



Patatas de corte irregular. Blanqueadas y ultracongeladas.

## Ingredientes

Patatas, azúcar.

## Conservación

-18° C durante 18 meses/-12° durante 1 mes/-6° durante 1 semana.

## Instrucciones de cocinado

**Freidora** Calentar el aceite a 175°C. Freír una capa de producto durante 4 min 30.

Para obtener un excelente resultado, cocine el producto congelado siguiendo las recomendaciones de tiempo y temperatura. Cocinar siempre hasta conseguir un color dorado y un producto crujiente. No cocinar más del tiempo indicado. Cuando prepare pequeñas cantidades, reduzca el tiempo de cocinado.

## Datos logísticos

<b>Código Intrastat</b>	20041010
<b>Bolsa</b>	
Peso neto	5 kg
Dimensiones (mm)	A738x L435
Código EAN	8710438065367
<b>Caja</b>	
Peso neto/contenido	5 x 2,5 kg = 12,5 kg
Dimensiones (mm)	L396 x A263 x Al272
Código EAN	8710438065374
<b>Pallet</b>	
Cajas / capa	7
Capas / pallet	9
Cajas / pallet	63
787,5	450
Dimensiones (incl. palet)	L1200 xA800x Al2000
Código EAN	8710438095784

## Valores nutricionales

Valores nutricionales medios para 100 g de producto	
<b>Energía (kJ/kcal)</b>	295/70
<b>Grasas (g)</b> de las cuales	0,2
Saturadas	0,1
Monoinsaturadas	0
Poliinsaturadas	0
<b>Hidratos de carbono (g)</b> de los cuales	14,5
Azúcares	2,5
<b>Fibra (g)</b>	2
<b>Proteínas (g)</b>	1,5
<b>Sal (g)</b>	0,03