



Congelado

FROZEN FRENCH FRIES

POMMES FRITES

PATATAS PREFRITAS



Nuestras patatas son disponibles en una variedad de cortes :

Cortes estándar :

9/9mm o 10/10mm corte recto

12/12mm corte recto

14/14mm corte recto

Cortes especiales :

7/7mm fina (shoestring)

10/20mm casera (steakhouse)

10/10mm rizada (crinkle cut)

Ingredientes : patatas, aceite de girasol.

Longitud :

grado A : <25mm : max. 3%

25-50mm : max. 22%

>50mm : min. 75%

grado AA : <25mm : max. 2%

25-50mm ; max. 23%

>50mm : min. 75%

>75mm : min. 25%

Contenido de materia seca :

grado A y AA : min. 30%

Método de preparación :

fritar en aceite vegetal de 175°C hasta que queden doradas, 3-6 min.

dependiendo del corte. Añadir sal.

Embalaje disponible : 4x2,5kg, 10x1kg





Congelado

FROZEN POTATO CUBES POMMES RISSOLEES CUBITOS DE PATATA



Cubitos de patata producidos de patatas sanas de tamaño pequeño o regular, de color amarillo claro hasta dorado después de la preparación, crujientes al exterior y blandos al interior.

Ingredientes : patatas, aceite de girasol.

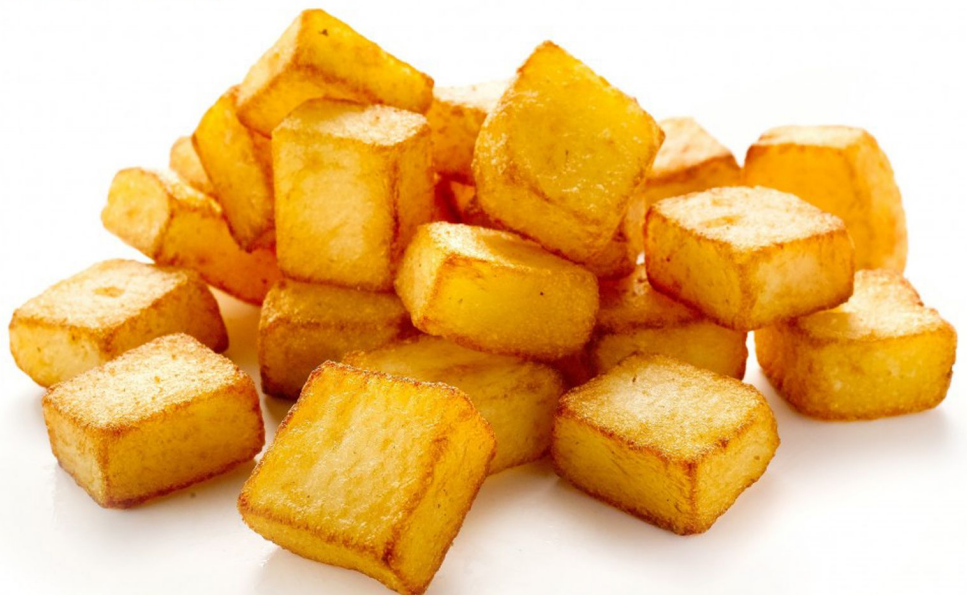
Tamaño de corte : 13x13x13mm, +/-2mm.

*Dimensión : cubos con lado redondo : max. 25%
piezas inferiores a 50% del tamaño : max. 5%*

Preparación :

Fritar en aceite vegetal de 175°C durante unos 3 a 5 minutos hasta que queden dorados. Sacudir el excedente del aceite inmediatamente después de freír, Añadir un poco de sal para dar mas sabor. Servir el producto caliente con verduras y carne asada o pescado.

Embalaje disponible : 4x2,5kg , 10x1kg





Congelado

FROZEN POTATO SLICES POMMES SAUTEES PATATAS EN RODAJILLAS



Rodajillas de patatas producidas de patatas sanas de tamaño pequeño o regular, de color amarillo claro hasta dorado después de la preparación, crujientes al exterior y blandas al interior.

Ingredientes : patatas, aceite de girasol.

Tamaño del corte : grosor 6mm, +/- 1mm.

Diámetro : 30-70mm,, min. 90%

Preparación :

Fritar en aceite vegetal de 175°C. Echar pequeñas cantidades de las rodajillas en el aceite y freirlas durante 3-5 minutos.

Embalaje disponible : 4x2,5kg, 10x1kg.





Congelado

FROZEN WEDGES **WITH SKIN, WITHOUT SKIN, SPICY WEDGES** **PART DE LUNE** **AVEC PEAU, SANS PEAU, AVEC HERBES** **WEDGES** **CON PIEL, SIN PIEL, CON PAPRIKA**



*Patatas bravas con piel, sin piel o con paprika !
Extra crujientes al exterior y blandas al interior.*

Ingredientes : patatas, aceite de girasol, hierbas.

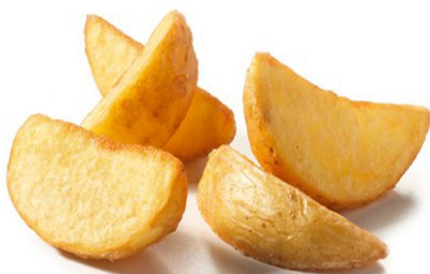
Tamaño del corte : Cada patata esta cortada en 6 o 8 partes similares.
(sentido longitudinal)

Dimensiones : 25-70mm, min. 90%.

Preparación :

Freir en aceite vegetal de 175°C durante 3-5 minutos y añadir sal. Despues de la preparación en una freidora las patatas tienen color amarillo claro hasta dorado,

Embalaje disponible : 4x2,5kg, 10x1kg.



Wedges con piel



Wedges sin piel

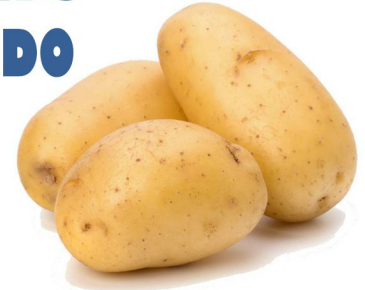


Wedges con paprika



Congelado

HASH BROWN TRIANGLE / ROSTI ROUND ROSTI TRIANGULAIRES / ROSTI RONDS ROSTI TRIANGULAR / ROSTI REDONDO



*Patata fresca rallada con un toque de una mezcla especial de hierbas!
Crujientes al exterior, tiernos por el dentro, ya sean fritos, horneados o a la parrilla.*

Ingredientes : patatas, aceite vegetal de palma, copos de patata, cebolla, fécula de patata, fibra de guisantes, sal, dextrosa, aroma natural de cebolla, hierbas.

Características físicas :

Forma : triangular o redonda

Peso/pieza : 50g, +/- 3g

Grosor : 18mm, +/- 3mm;

Preparación :

Al horno : precalentar el horno hasta 220°C. Poner el producto congelado en la plancha del horno y calentarlo durante 13-15 minutos.

En la freidora : freír en aceite vegetal de 175°C hasta que queden dorados, durante unos 3 minutos.

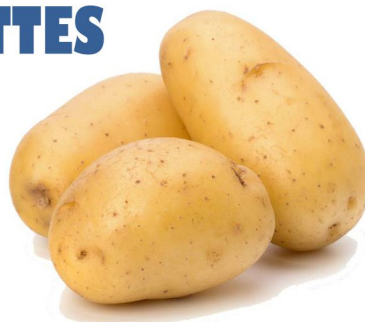
Embalaje disponible : 4x2,5kg, 10x1kg.





Congelado

FROZEN POTATO CROQUETTES **POMMES CROQUETTES** **CROQUETAS DE PATATA**



Una especialidad a base de puré de patata !

Ingredientes : patatas, migas de pan, copos de patata, sal, suero en polvo, harina de trigo,, extracto de hierbas.

Características físicas : :

Peso (10 piezas) : 250g +/- 20g

Longitud : 64mm, +/- 3mm

Diámetro : 24mm, +/- 2mm

Preparación :

En la freidora : fritar en aceite vegetal de 175°C. Echar pequeñas cantidades de croquetas en el aceite y fritarlas durante 3-4 minutos.

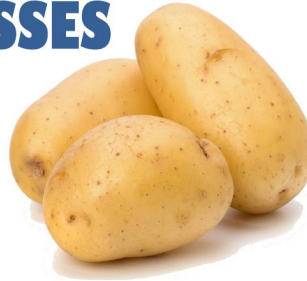
Embalaje disponible : 4x2,5kg, 10x1kg





Congelado

FROZEN POTATO DUCHESSES POMMES DUCHESSES PATATAS DUQUESAS



Una especialidad a base de puré de patata !

Ingredientes : patatas, copos de patatas, aceite vegetal (girasol, colza, palma), sal, suero en polvo, extracto de especias.

Características físicas :

Peso (10 piezas) : 160g, +/- 20g.

Altitud : 21mm, +/- 4mm.

Diámetro : 44mm, +/- 2mm.

Preparación :

En la freidora : fritar en aceite vegetal de 175°C. Echar pequeñas cantidades de patatas duquesas en el aceite y fritarlas durante 3 à 4 minutos.

En el horno : precalentar el horno hasta 200°C. Poner las patatas duquesas en la plancha al horno y calentarlas durante 15 minutos.

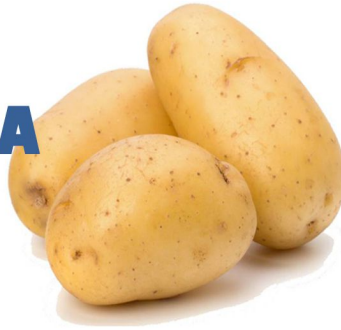
Embalaje disponible : 4x2,5kg, 10x1kg.





Congelado

POTATO NOISETTES POMMES NOISETTES BOCADITOS DE PATATA



Una especialidad a base de puré de patata !

Ingredientes : patatas, copos de patatas, aceite vegetal, hierbas, leche en polvo.

Características físicas :

Peso (10 piezas) : 70g, +/- 10g

Diámetro : 25mm, +/- 2mm

Preparación :

En la freidora : fritar en aceite vegetal de 175°C. Echar pequeñas cantidades de bocaditos de patatas en el aceite y freirlas durante 3 minutos.

En el horno : precalentar el horno hasta 220°C. Poner los bocaditos de patata en la plancha al horno y calentarlas durante 15 minutos. Volver los bocaditos de patatas después de 8 minutos.

Embalaje disponible : 4x2,5kg, 10x1kg





Frozen French fries for airfryer Pommes frites pour friteuse à air Patatas prefritas para freidora por aire



NUEVO! NUEVO! NUEVO! NUEVO! a partir de la segunda parte de 2018 !

Mantener las papas consistentemente sabrosas y super crujientes y comer más saludable que nunca!!

NO NECESITA ACEITE ADICIONAL !!!!!!!

Cortes disponibles : 8/8mm, 9/9mm, 11/11mm, 14/14mm, 10/20mm·

Ingredientes : Patatas, aceite de girasol·

Longitud : >50mm : min· 70%
25-50mm : max· 25%
<25mm : max· 5%

Contenido de materia seca : min· 50% !!!!

Método de preparación :

Freidora por aire : Precalentar la freidora por aire a 200°C· Llenar la cesta a su capacidad máxima y calentar las patatas prefritas durante aproximadamente 3 a 6 minutos, en función del tamaño del corte·

Horno a vapor : Precalentar el horno a 200°C con un 40% de vapor· Colocar una capa extendida de patatas aun congeladas en la asadera y calentarlas durante 4-5 minutos aproximadamente·

Embalaje disponible : 8x600g, 10x450g



* Ventajas de usar la freidora por aire, ver anexo·



Porque usar la freidora por aire :

- Cocinar sin aceite/comidas más saludables :
*Freir sin aceite !
La freidora por aire contribuye al objetivo global de vivir de forma mas saludable a traves de dietas bajas en grasas.
Aire caliente como sustituto de aceite caliente !*
- Sin olores desagradables :
El aire usado para cocinar patatas pre fritas se filtra y enfría antes de que salga de la freidora - No más olores desagradables.
- Cocina rápida :
Durante la cocción de las patatas pre fritas la freidora genera resultados óptimos utilizando una bobina eléctrica de acero inoxidable que calienta el aire, el cual circula alrededor de los alimentos y los cocina de manera rápida y uniforme.
- Conveniencia :
*Posibilidad de usar la freidora por aire sin precalentamiento; hablando en términos generales; cocinar alimentos mucho más rápidamente que las técnicas comunes.
Solo ajustar la temperatura y el tiempo.*
- Seguridad :
*Ningun riesgo de contacto con aceite caliente !
El exterior del aparato no alcanza temperaturas de riesgo durante su uso.
El mango de la canasta está aislado.
Despreocúpese por deshacerse del aceite usado!.*
- Consumo de energía reducido :
El apagado automático del temporizador asegura que el aparato no funciona mas tiempo que estrictamente necesario.
- Fácil de limpiar :
Al estar libre de aceite la limpieza es sencilla. La mayoría de los modelos cuentan con partes extraíbles para higiene en lavavajillas.

