

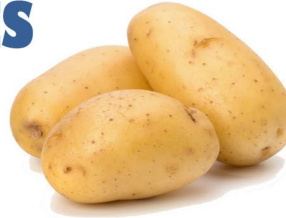


Surgelé

# FROZEN FRENCH FRIES

## POMMES FRITES

### PAPAS PREFRITAS



*Nos frites sont disponibles en plusieurs coupes:*

*coupes standard :*

*9/9mm ou 10/10mm straight cut*

*12/12mm straight cut*

*14/14mm straight cut*

*coupes spéciales:*

*7/7mm shoestring*

*10/20mm steakhouse*

*10/10mm crinkle cut*

*Ingrédients :* *pommes de terre fraîches, huile de tournesol.*

*Longueur :*

*A grade : <25mm : max. 3%*

*25-50mm : max. 22%*

*>50mm : min. 75%*

*AA grade : <25mm : max. 2%*

*25-50mm ; max. 23%*

*>50mm : min. 75%*

*>75mm : min. 25%*

*Matière sèche:*

*A and AA grade : min. 30%*

*Préparation:*

*cuire dans une huile végétale à 175°C jusqu'à ce que le produit soit bien doré, entre 3 et 6 minutes en fonction de l'épaisseur de la frite. Ajouter du sel à gré.*

*Emballage disponible :* *4x2,5kg, 10x1kg*





## **FROZEN POTATO CUBES** **POMMES RISSOLEES** **CUBOS DE PATATAS**



*Pommes de terre rissolées en cubes de couleur jaune dorée après cuisson. Croustillantes à l'extérieur et crémeuses à l'intérieur.*

*Ingrédients : pommes de terre fraîches, huile de tournesol.*

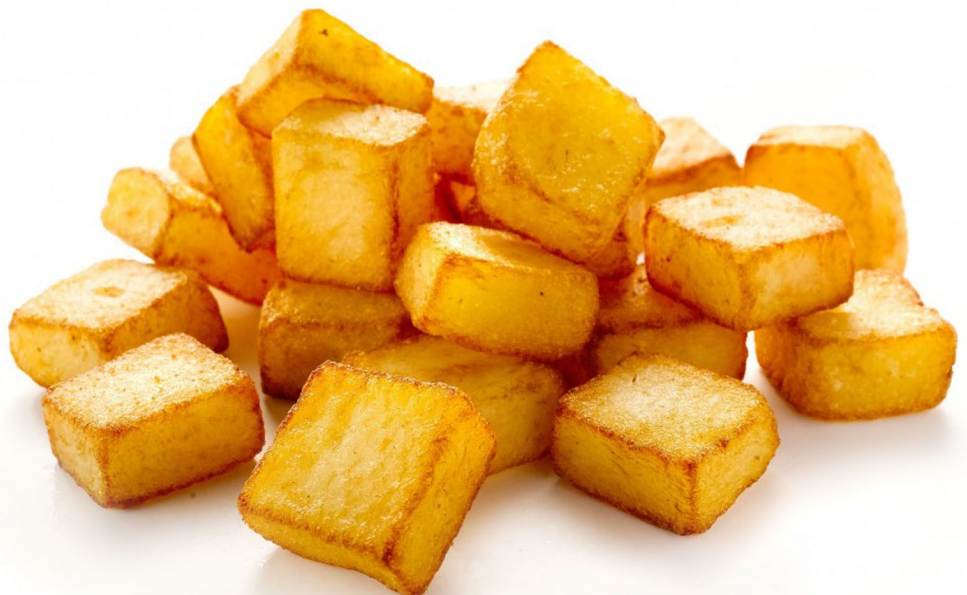
*Coupe : 13x13x13mm, +/-2mm.*

*Dimension : cubes ayant un côté rond : max. 25%  
pièces mesurant moins que 50% de la coupe : max. 5%*

*Préparation :*

*cuire dans une huile végétale à 175°C pendant 3-5 minutes jusqu'à ce que le produit soit bien doré. Après le cuisson secouer doucement pour enlever les gouttes d'huile et ajouter un peu de sel pour renforcer le goût. Servir le produit encore chaud avec des légumes, de la viande grillé ou du poisson.*

*Emballage disponible : 4x2,5kg , 10x1kg*





## **FROZEN POTATO SLICES** **POMMES SAUTEES** **PATATAS EN RODAJAS**



*Rondelles de pommes de terre de petit calibre régulier, ayant une couleur jaune dorée après cuisson, croustillantes à l'extérieur et crémeuses à l'intérieur.*

*Ingrédients : pommes de terre fraîches, huile de tournesol.*

*Coupe : épaisseur 6mm, +/- 1mm.*

*Diamètre : 30-70mm,, min. 90%*

*Préparation :*

*Cuire dans une huile végétale à 175°C par petites quantités pendant 3 à 5 minutes.  
Après le cuisson secouer doucement pour enlever les gouttes d'huile et ajouter un peu de sel pour renforcer le goût.*

*Emballage disponible : 4x2,5kg, 10x1kg.*







 Surgelé 

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



*Parts de lune avec peau, sans peau ou avec paprika!  
Extra croustillantes à l'intérieur et crémeuses à l'intérieur.*

*Ingrédients : pommes de terre fraîches, huile de tournesol, herbes aromatiques.*

*Coupe : chaque pomme de terre est coupée en 6 ou 8 parts égales (dans le sens longitudinal).*

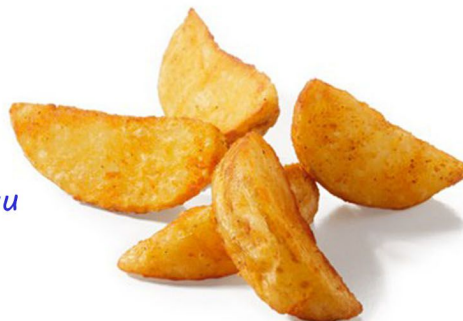
*Dimensions : 25-70mm, min. 90%.*

*Préparation : cuire dans une huile végétale à 175°C pendant 3-5 minutes. Ajouter du sel selon préférence. Après leur cuisson les parts de lune ont une couleur jaune dorée.*

*Emballage disponible : 4x2,5kg, 10x1kg.*



*Part de lune avec peau*



*Part de lune sans peau*



*Part de lune avec paprika*



 Surgelé 

# **HASH BROWN TRIANGLE / ROSTI ROUND**

## **ROSTI TRIANGULAIRES / ROSTI RONDS**

### **ROSTI TRIANGULAR / ROSTI REDONDO**



*A base de pommes de terre fraîches râpées, avec une touche de mélange d'herbes aromatiques. Croustillants à l'extérieur, onctueux qu'ils soit préparés dans l'huile, au four ou sur le barbecue.*

Ingrédients : pommes de terre fraîches, huile de palme, flocons de pommes de terre, oignon, amidon de pommes de terre, fibre de petits pois, sel dextrose, arôme naturel d'oignon, herbes aromatiques.

Caractéristiques physiques:

Forme : Triangulaire ou ronde

Poids : 50g, +/- 3g.

Epaisseur : 18mm, +/- 3mm;

Préparation :

*Au four: préchauffer le four à 220°C. Distribuer le produit encore surgelé sur la plaque de cuisson et le chauffer pendant 13 à 15 minutes.*

*Dans la friteuse : cuire dans une huile végétale à 175°C jusqu'à ce que le produit soit bien doré, pendant 3 minutes environ.*

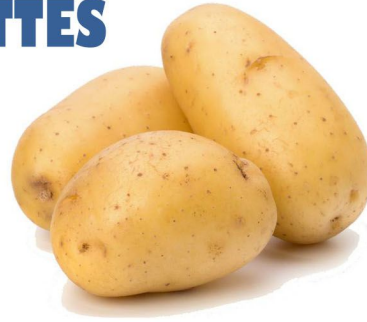
Emballage disponible : 4x2,5kg, 10x1kg.





 Surgelé 

## **FROZEN POTATO CROQUETTES** **POMMES CROQUETTES** **CROQUETAS DE PATATAS**



*Une vraie spécialité à base de purée de pommes de terre!*

*Ingrédients : pommes de terre fraîches, chapelure, flocons de pommes de terre, sel, lactosérum, farine de blé, extrait d'herbes aromatiques.*

*Caractéristiques physiques:*

*Poids (10 pièces) : 250g +/- 20g*

*Longueur : 64mm, +/- 3mm*

*Diamètre : 24mm, +/- 2mm*

*Préparation:*

*Dans la friteuse : cuire dans une huile végétale à 175°C par petites quantités et pendant 3-4 minutes environ.*

*Emballage disponible : 4x2,5kg, 10x1kg*







 Surgelé 

## **FROZEN POTATO DUCHESSES** **POMMES DUCHESSES** **PATATAS DUQUESAS**



*Une vraie spécialité à base de la purée de pommes de terre!*

*Ingrédients : pommes de terre fraîches, flocons de pommes de terre, huile végétale (tournesol, colza, palme), sel, lactosérum, extraits d'épices.*

*Caractéristiques physiques :*

*Poids (10 pièces) : 160g, +/- 20g.*

*Hauteur : 21mm, +/- 4mm.*

*Diamètre : 44mm, +/- 2mm.*

*Préparation :*

*Dans la friteuse : cuire dans une huile végétale à 175°C Plonger de petites quantités de pommes duchesses dans l'huile et les laisser cuire pendant 3 à 4 minutes environ.*

*Au four : préchauffer le four à 200°C. Distribuer une quantité de pommes duchesses sur la plaque de cuisson et chauffer pendant 15 minutes environ.*

*Emballage disponible : 4x2,5kg, 10x1kg.*





 Surgelé 

# POTATO NOISETTES POMMES NOISETTES BOCADITOS DE PATATAS



*Une vraie spécialité à base de purée de pommes de terre!*

*Ingrédients : pommes de terre fraîches, flocons de pommes de terre, huile végétale, du lait en poudre, herbes aromatiques.*

*Caractéristiques physiques:*

*Poids (10 pièces) : 70g, +/- 10g*

*Diamètre : 25mm, +/- 2mm*

*Préparation:*

*Dans la friteuse : cuire dans une huile végétale à 175°C par petites quantités et pendant 3 minutes environ.*

*Au four: préchauffer le four à 220°C. Distribuer les pommes noisettes encore surgelées sur la plaque de cuisson et chauffer pendant 15 minutes environ. Les renverser doucement après 8 minutes.*

*Emballage disponible : 4x2,5kg, 10x1kg*







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



**NOUVEAUTE! NOUVEAUTE! A partir de la 2ième partie de 2019 !**

*Gardez vos frites savoureuses et super croustillantes et mangez plus sainement que jamais!! PREPARATION SANS AUCUNE HUILE AJOUTEE!!!!!!!*

Coupes disponibles : 8/8mm, 9/9mm, 11/11mm, 14/14mm, 10/20mm.

Ingrédients : pommes de terre fraîches, huile de tournesol.

Longueur : >50mm : min. 70%  
25-50mm : max. 25%  
<25mm : max. 5%

Matière sèche : min. 50% !!!!

Préparation:

*Friteuse à air : préchauffer la friteuse à air à 200°C. Remplir le panier à son plus haut niveau et chauffer les frites pendant 3 à 6 minutes en fonction de l'épaisseur de la coupe.*

*Four à vapeur : programmer le four à 200°C avec 40% de vapeur et préchauffer brièvement. Distribuer les frites encore surgelées sur la plaque de cuisson et les rechauffer pendant 4-5 minutes environ.*

Emballage disponible : 8x600g, 10x450g



\* Pourquoi utiliser une friteuse à air? Voir en annexe.



## Utiliser la friteuse a air: avantages

### - Cuisson à niveau de matière grasse réduit/des repas bons pour la santé:

*Plus besoin d'huiles!*

*La friteuses à air contribue à l'ambition globale pour vivre mieux grâce à une consommation réduite de graisses.*

*De l'air chaud remplace l'huile chaude!*

### - Finies les mauvaises odeurs:

*l'air chaud utilisé pour préparer les frites est filtré et refroidi avant qu'il quitte l'appareil - finies les mauvaises odeurs dans la cuisine/maison!*

### - Rapidité:

*La préparation de frites donne de bons résultats en très peu de temps, grâce à un élément chauffant inoxydable qui chauffe l'air à l'intérieur de l'appareil. L'air circule autour du produit, lui donnant une cuisson rapide et égale.*

### - Confort et simplicité :

*La friteuse à air peut être utilisée tout de suite sans préchauffage et fonctionne à une vitesse nettement supérieure par rapport à d'autre techniques. Tout ce qu'il faut : fixer la température et le temps de cuisson.*

### - Sécurité :

*Aucun risque de brûlures après contact avec l'huile bouillante.*

*L'exterieur de l'appareil reste froid pendant son fonctionnement.*

*La poignée du panier est isolée.*

*Pas besoin de se faire des soucis au sujet d'huiles utilisées.*

### - Economique en consommation d'énergie:

*Une minuterie automatique arrête l'appareil à la seconde même demandée auparavant. Aucun risque de brûler le produit.*

### - Nettoyage facile et rapide:

*La friteuse à air ne se rend pas grasseuse puisqu'il n'y a pas de présence d'huile du tout. Tous les appareils ont des pièces détachables qui peuvent être nettoyées dans la lave-vaisselle.*

