



FOODSERVICE

Agrarfrost GmbH & Co. KG • Aldrup 3 • 27793 Wildeshausen
Phone +49(0)44 34 / 87-318 • Fax +49(0)44 34 / 1264 • e-Mail: foodservice@agrarfrost.de • www.agrarfrost-foodservice.de



FOODSERVICE





ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

- **1967:** Reinhold Stöver legt den Grundstein für die Agrarfrost Erfolgsgeschichte.
- In etwa **100 LÄNDERN** agiert das Familienunternehmen Agrarfrost weltweit und ist weiterhin auf Expansionskurs.
- **600.000 TONNEN HEIMISCHE KARTOFFELN** werden an den Agrarfrost Standorten Aldrup in Niedersachsen und Oschersleben in Sachsen-Anhalt zu leckeren Kartoffelspezialitäten verarbeitet.
- **8.000 HEKTAR** Anbaufläche stehen für den Kartoffelanbau zur Verfügung.
- **200 VERTRAGSLANDWIRTE** sind – von der Züchtung der Saatkartoffeln bis zur Herstellung – für die Agrarfrost Produkte im Einsatz, so dass bei uns alles aus einer Hand kommt.
- **30 AGRARINGENIEURE** stehen in ständigem Kontakt zu unseren Vertragslandwirten und garantieren den hohen Qualitätsstandard des Saatgutes, der Pflanzkartoffeln und damit letztlich auch der ausgewachsenen Agrarfrost Kartoffeln.
- **435.000 m²** Betriebsgelände hat Agrarfrost in den Standorten Aldrup (180.000 m²) und Oschersleben (255.000 m²).
- Mit jährlich **250.000 TONNEN** hochwertiger Kartoffel-Tiefkühlprodukte ist Agrarfrost einer der führenden Kartoffelveredler in Europa.

AGRARFROST SCHMECKT WELTWEIT

In unseren hochmodernen Verarbeitungsbetrieben werden jährlich 500.000 Tonnen beste Kartoffeln zu **POMMES FRITES, KROKETTEN, KARTOFFELPUFFERN** oder einer unserer anderen Kartoffelprodukte verarbeitet. Der ausgezeichnete Geschmack unserer Kartoffelspezialitäten hat Agrarfrost zu einem der größten Hersteller tiefgekühlter Kartoffelprodukte in Europa und zum weltweit führenden deutschen Anbieter für Foodservice-, Retail- und Export-Märkte gemacht. Und weil Geschmack keine Grenzen kennt, sind unsere Produkte bei weltbekannten Fast-Food-Ketten, internationalen Foodservice Distributeuren bis hin zu regionalen Gastronomen in **EUROPA, SÜDAMERIKA, den USA, AFRIKA, in ASIEN-PAZIFIK** und im **MITTLEREN OSTEN** sehr gefragt.

UNSERE PRODUKTE

Seit einem halben Jahrhundert steht der Name Agrarfrost für **INNOVATIVE PRODUKTE** rund um die Kartoffel. Neben Kreativität und intensiver Marktbeobachtung ist besonders der enge Austausch mit unseren Kunden entscheidend, um stets das passende Kartoffelprodukt anzubieten. Unser Agrarfrost-Sortiment bietet so für die individuellen Anforderungen unserer Kunden und ihrer Märkte immer genau das Richtige!



LANDWIRTSCHAFT IM EINKLANG MIT DER NATUR

Unsere führende Marktstellung und unser unternehmerischer Erfolg basieren auf dem Konzept der **INTEGRIERTEN LANDWIRTSCHAFT**. Gemeinsam mit unseren 200 Vertragslandwirten setzen wir ausschließlich Anbau- und Produktionsverfahren ein, die sowohl ökologischen als auch ökonomischen Erfordernissen entsprechen. Denn wir bei Agrarfrost sind überzeugt: **NUR BESTE ROHSTOFFE** sorgen für Kartoffeltiefkühlprodukte in höchster Qualität und bestem Geschmack – ganz im Einklang mit der Natur.



NACHHALTIGES HANDELN AUS LIEBE ZUR NATUR

Unser wichtigster Lieferant ist die Natur. **NACHHALTIGES** und **ÖKOLOGISCHES HANDELN** ist für uns daher fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Ein schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen und **VERANTWORTUNG** gegenüber Mitarbeitern, Geschäftspartnern und zukünftigen Generationen sind für uns kein Trend, sondern unternehmerisches Selbstverständnis.



QUALITÄT „MADE IN GERMANY“

Die Agrarfrost Qualitätsgarantie steht seit 50 Jahren für **100% KARTOFFELGENUSS** „MADE IN GERMANY“.

Der entscheidende Erfolgsfaktor ist dabei unser Konzept der integrierten Landwirtschaft: Die Kartoffeln für die Agrarfrost Produkte stammen aus nachhaltigem Anbau aus bestem deutschen Ackerland und werden ausschließlich in eigenen, deutschen Werken schonend verarbeitet. Von der Saataufzucht über den Kartoffelanbau und die Ernte bis hin zum fertigen Produkt kontrollieren wir den gesamten Herstellungsprozess. Das spiegelt unser klares **BEKENNTNIS ZUM WIRTSCHAFTSSTANDORT DEUTSCHLAND** wieder und zeigt unsere täglich gelebte Qualitätsgarantie.



NATÜRLICHE ZUTATEN FÜR HÖCHSTE PRODUKTQUALITÄT

Wir verarbeiten nur sorgfältig ausgewählte Rohstoffe mit **BESTEM GESCHMACK**, das ist es, was unsere Produkte so besonders macht. Ausschließlich deutsche Qualitätskartoffeln und hochwertig naturbelassene Zutaten werden für die Herstellung verwendet. Mit unserem **CLEAN-LABEL-KONZEPT** verzichten wir ganz bewusst auf künstliche Aromen, Farbstoffe und Geschmacksverstärker. 100% natürliche Zutaten sorgen so für den unverfälschten Agrarfrost Kartoffelgeschmack.

DAS AGRARFROST QUALITÄTS-MANAGEMENT

Die Lebensmittelsicherheit und Qualität unserer Produkte hat für uns oberste Priorität. So können wir Kartoffelprodukte auf höchstem Niveau und mit bestem Geschmack herstellen. Folgenden **QUALITÄTSSTANDARDS, NORMEN** und **ZERTIFIKATEN** entspricht das Agrarfrost Qualitätsmanagement:

- **AIB** (American Institute of Baking /Aldrup)
- **BRC** (British Retail Consortium)
- **DIN EN ISO 14001** (environmental management system)
- **DIN EN ISO 50001** (energy management system)
- **FSSC 22000** (Food Safety System Certification)
- **Halal** (nur für bestimmte Produkte)
- **IFS** (International Featured Standards)
- **RSPO** (Roundtable on Sustainable Palm Oil)
- **ZNU** (Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung /Aldrup)
- **Social-Standard**
- **Q&S-Standard**



BELIEBTE
KLASSIKER IN
UNSCHLAGBARER
QUALITÄT.



POMMES FRITES

Ob im Feinschnitt, Normalschnitt oder Wellenschnitt, extra dick oder mit besonderer Würzung: Wir bieten für jede Verwendung die passenden **POMMES FRITES**. Kein Wunder, dass unsere vielfältigen Pommes-Varianten auf keiner Speisekarte fehlen dürfen.





Pommes Klassiker

- Die lecker-knusprigen Klassiker für die Fritteuse
- Höchste Qualität mit vollem Kartoffelgeschmack
- Einfache und schnelle Zubereitung



Art.-Nr.	Produkt	
503	Pommes Frites	Normalschnitt, 9 x 9 mm
581	Pommes Frites	Feinschnitt, 6 x 6 mm



Pommes Klassiker

- Dick und knusprig, die goldene Mitte für Genießer
- Höchster Kartoffelgenuss und Extra-Qualität für die Fritteuse
- Ideal für moderne Rezepte



Art.-Nr.	Produkt	
517	Pommes Frites	Normalschnitt, 11 x 11 mm
548	Pommes Frites	Grobschnitt, 14 x 14 mm



Pommes Frites Wellenschnitt

- Besonders knusprig durch den speziellen Wellenschnitt
- Höchste Qualität mit vollem Kartoffelgeschmack
- Attraktives Produkt mit minimalem Handlingsaufwand



Art.-Nr.	Produkt	
514	Pommes Frites	Wellenschnitt

+ AgrarFrost – immer eine gute Wahl

Ob Sommer oder Winter, unsere Kartoffel-Tiefkühlprodukte sind:

- Stets verfügbar,
- Zu jeder Jahreszeit beliebt,
- In hochwertig, gleichbleibender Qualität.



Steakhouse Frites

- Grob geschnitten und groß im Geschmack
- Extra-Qualität mit vollem Kartoffelgeschmack
- Schmeckt wie selbstgemacht



Art.-Nr.	Produkt	
529	Steakhouse Frites	Grobschnitt, 10 x 20 mm

Agrarfrost – perfekt zu portionieren

Ob in großen oder kleinen Mengen, unsere Kartoffel-Tiefkühlprodukte sind:

- Einfach individuell zu portionieren,
- Bedarfsgerecht zu entnehmen, auch in kleinen Mengen,
- Lange haltbar auch bei angebrochener Packung.



Premium, Extra lang

- Extra lang, goldgelb und knusprig
- Feiner Geschmack, großes Volumen
- Einfache Zubereitung bei konstanter Qualität



Art.-Nr.	Produkt	
11892	Premium Pommes Frites	Feinschnitt, 6x6 mm



Premium, Extra knusprig

- Außergewöhnlich knuspriges Geschmackserlebnis
- Knuspermantel mit einer ausgewogenen Salznote
- Extra Coating für längere Standzeiten



Art.-Nr.	Produkt	
786	Premium Pommes Frites	Normalschnitt, 9x9 mm
785	Premium Pommes Frites	Feinschnitt, 6x6 mm





SKIN ON

Home Style Fries

- Pommes Frites in unterschiedlichen Schnittvarianten mit Schale
- Außergewöhnlicher, purer Genuss
- Natürliches Geschmackserlebnis aus 100% natürlichen Zutaten



Art.-Nr.	Produkt	
13498	Pommes Frites mit Schale	unterschiedliche Schnitte (von 9-13 mm)



Pommes Frites für den Konvektomat

- Pommes Klassiker für den Konvektomat
- Extra-Qualität mit vollem Kartoffelgeschmack
- Einfache und zeitsparende Zubereitung



Art.-Nr.	Produkt	
13957	Pommes Frites	Normalschnitt, 9x9 mm

+ Agrarfrost – verlässlich zu kalkulieren

- Unabhängig von der Anzahl der Gäste, unsere Kartoffel-Tiefkühlprodukte lassen sich:
- Flexibel und schnell zubereiten,
 - Lange bevorraten,
 - Kurzfristig und ohne große Abfallmengen kalkulieren.



Pommes Frites – 90 Sec.

- Knusper-Klassiker für die Fritteuse
- Zubereitung in Rekordzeit (90 Sekunden)
- Konstante, hochwertige Qualität



Art.-Nr.	Produkt	
11503	Pommes Frites	Normalschnitt, 9x9 mm
11572	Pommes Frites	Feinschnitt, 6x6 mm



Pommes Frites Wellenschnitt – 90 Sec.

- Extra kross durch mehr Oberfläche
- Zubereitung in Rekordzeit (90 Sekunden)
- Hohe Effizienz und Gelingsicherheit



Art.-Nr.	Produkt	
11514	Pommes Frites	Wellenschnitt

AgrarFrost – kreativ ohne Grenzen



- Ob Pommes frites, Kartoffelpuffer oder Kroketten, unsere Kartoffel-Tiefkühlprodukte sind:
- Ideal für die Entwicklung kreativer Rezepte,
 - Die perfekte Beilage zur Ergänzung eines Menüs,
 - Individuell zu kombinieren und leicht zu verfeinern.

ABWECHSLUNGS-
REICHE PRODUKT-
PALETTE FÜR IHRE
MENÜVIELFALT.



KLASSISCHE SPEZIALITÄTEN

**KROKETTEN, RÖSTI-TALER,
HERZOGIN KARTOFFELN** oder

KARTOFFELPUFFER: Die Deutschen lieben

Kartoffelspezialitäten als Beilage. Kreativ kombiniert

lassen sich unsere beliebten Spezialitäten auch als

herrlich kartoffeliges Hauptgericht servieren.





**KOMFORT,
KOSTENEFFIZIENZ
UND KULINARISCHER GENUSS.**



Röstli-Taler

- Aus frisch geraspelten Kartoffeln
- Außen knusprig, innen herrlich saftig
- Ca. 38 g pro Stück



Art.-Nr.	Produkt	
13753	Röstli-Taler Fritteuse	Rund
11753	Röstli-Taler Backofen	Rund



Bratkartoffeln

- Lieblings-Klassiker mit vollem Kartoffelgeschmack
- Vorgebacken und blitzschnell zubereitet
- Vielfältige Einsatzmöglichkeiten



Art.-Nr.	Produkt	
13802	Bratkartoffeln	Kartoffelscheiben



Röstli-Ecken

- Fein gewürzte Dreiecke aus frisch geraspelten Kartoffeln
- Harmoniert perfekt mit Landhaus-Küche, Fisch und Salaten
- Außen kross und innen weich, ca. 50 g pro Stück



Art.-Nr.	Produkt	
13760	Röstli-Ecken	Dreieckig



Kartoffel-Puffer

- Der traditionelle deutsche Klassiker aus frisch geriebenen Kartoffeln
- Einzigartige Rezeptur: schmeckt wie selbstgemacht
- Purer Kartoffelgenuss, ca. 60 g pro Stück



Art.-Nr.	Produkt	
705	Kartoffel-Puffer	Rund

**KLASSISCHE
SPEZIALITÄTEN**



Kartoffel-Kroketten

- Leckere Kartoffelmasse in Knusperhülle
- Feiner Geschmack, vielfältige Kombinationsmöglichkeiten
- Ca. 22 g pro Stück



Art.-Nr.	Produkt	
13606	Kartoffel-Kroketten	Lang, paniert



Patatas Bravas

- Kartoffelstücke der südländischen Art, in Handmade-Style
- Ungewürzt zum individuellen Verfeinern
- Flexible Portionierung



Art.-Nr.	Produkt	
11826	Patatas Bravas	Kartoffelstücke



Herzogin-Kartoffeln

- Fein gewürzt, festlich und delikats
- Höchste Qualität mit vollem Kartoffelgeschmack
- Ca. 18 g pro Stück



Art.-Nr.	Produkt	
13873	Herzogin-Kartoffeln	Rosetten-förmig



Back-Kroketten

- Kartoffel-Kroketten für den Backofen
- Einzigartige Rezeptur besonders lecker und knusprig
- ca. 18 g pro Stück



Art.-Nr.	Produkt	
13502	Back-Kroketten Lang für den Backofen	Lang, unpaniert



Pommes Noisettes, rund, unpaniert

- Kleine, runde Kroketten
- Knusprig und vorgebacken, fein im Geschmack
- Ca. 7 g pro Stück



Art.-Nr.	Produkt	
13677	Pommes Noisettes	Rund, unpaniert

+ Agrarfrost – einfach auf den Punkt

Schnell und zuverlässig, lassen sich unsere Kartoffel-Tiefkühlprodukte:

- Ohne zeitintensive Vorbereitungsarbeiten anbieten,
- Einfach und auf den Punkt genau zubereiten,
- Dank kurzer Garzeiten schnell nachbereiten.

KLASSISCHE
 SPEZIALITÄTEN

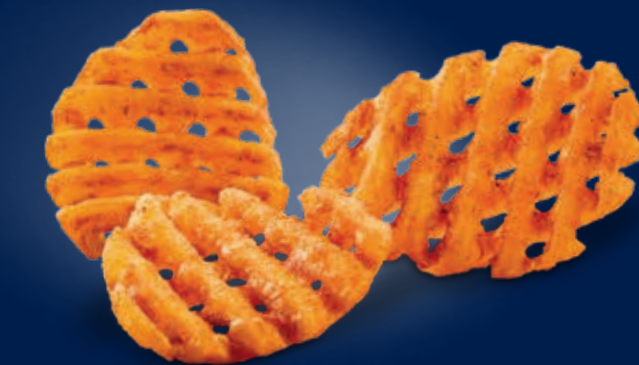


PRODUKTE

SNACKS & FINGERFOOD

Wir haben nicht nur die besten Kartoffeln sondern auch die besten Ideen, was man daraus machen kann.

Unsere **CRAZY FRITES**, **WEDGES** oder **GRIDDIES** sind nur einige unserer Kartoffel-Snacks, die schnell zubereitet garantiert für Abwechslung auf jeder Speisekarte sorgen.





Kartoffelspalten/Wedges

- Lecker gewürzte, herzhafte Kartoffelspalten im Apfelsinenschnitt
- Frisch aus der ganzen Kartoffel hergestellt
- Delikates Geschmackserlebnis



Art.-Nr.	Produkt	
13925	Kartoffelspalten/Wedges	Gewürzt, mit Schale



Kartoffelspalten/Wedges

- Kartoffelspalten im Apfelsinenschnitt, ohne Schale
- Ungewürzt, für kreative Eigenwürzung
- Frisch aus der ganzen Kartoffel hergestellt



Art.-Nr.	Produkt	
822	Kartoffelspalten/Wedges	Ungewürzt, ohne Schale



Kartoffelspalten/Wedges

- Kartoffelspalten im Apfelsinenschnitt, mit Schale
- Ungewürzt, für kreative Eigenwürzung
- Voller Kartoffelgeschmack



Art.-Nr.	Produkt	
826	Kartoffelspalten/Wedges	Ungewürzt, mit Schale



Black Pepper Waves

- Einzigartige Wellenstruktur für eine besondere Knusprigkeit
- Herrlich gewürztes Coating
- Modernes Geschmackserlebnis mit schwarzem Pfeffer



Art.-Nr.	Produkt	
13329	Black Pepper Waves	Wellenschnitt, gewürzt



Griddies

- Kartoffelscheiben im Gitterschnitt mit würzigem Panadenüberzug
- Höchster Kartoffelgenuss und Extra-Qualität
- Stilvoll, modern und vielfältig einsetzbar



Art.-Nr.	Produkt	
679	Griddies	Gitterschnitt, gewürzt

Agrarfrost – schnell, einfach, unkompliziert

Mit dem Einsatz unserer Kartoffel-Tiefkühlprodukte lassen sich:

- Vorbereitungsarbeiten wie Schälen oder Raspeln vermeiden,
- Arbeitszeiten und damit Personalkosten einsparen,
- Hektische Situationen in Profi-Küchen reduzieren.



Crazy Frites

- Pommes Frites im Spiralschnitt mit würzigem Überzug
- Leckere Würzung, exzellente Knusprigkeit
- Beste Qualität mit vollem Kartoffelgeschmack



Art.-Nr.	Produkt	
599	Crazy Frites	Spiralschnitt, gewürzt



MINIONS

- Einzigartige 3D Kartoffelfiguren der beliebten Kinohelden
- Außen knusprig und innen kartoffelig weich
- Stückgewicht ca. 20g



Art.-Nr.	Produkt	
13577	Minions	Kartoffelfiguren knusprig, lecker

POMMES FRITES

Artikelnummer	Produktname	Karton Inhalt	VE per Lage	Lage per Palette	Karton per Palette	Zubereitungsform	Zubereitungszeit			
POMMES FRITES										
503	Pommes Frites – Normalschnitt, 9 x 9 mm	4 x 2,5 kg	9	7	63	3-4				
581	Pommes Frites – Feinschnitt, 6x6 mm	4 x 2,5 kg	9	6	54	3				
514	Pommes Frites – Wellenschnitt	4 x 2,5 kg	9	6	54	3-4				
517	Pommes Frites – Normalschnitt, 11 x 11 mm	4 x 2,5 kg	9	7	63	3-4				
548	Pommes Frites – Grobschnitt, 14 x 14 mm	4 x 2,5 kg	9	7	63	4				
529	Steakhouse Frites – Grobschnitt, 10 x 20 mm	4 x 2,5 kg	9	7	63	4				
13498	Home Style Fries mit Schale	4 x 2,5 kg	9	7	63	3-4	20-25		15-18	
786	Premium Pommes Frites – Normalschnitt, 9 x 9 mm	4 x 2,5 kg	9	6	54	3-4				
785	Premium Pommes Frites – Feinschnitt, 6 x 6 mm	4 x 2,5 kg	9	6	54	3				
11892	Premium Pommes Frites – Feinschnitt, 6x6 mm	4 x 2,5 kg	9	6	54	3				
13957	Pommes Frites – Normalschnitt, 9 x 9 mm	4 x 2,5 kg	9	7	63	3-4	18		15-18	

Artikelnummer	Produktname	Karton Inhalt	VE per Lage	Lage per Palette	Karton per Palette	Zubereitungsform	Zubereitungszeit			
POMMES FRITES										
11503	90 Sec. Pommes Frites – Normalschnitt, 9 x 9 mm	4 x 2,5 kg	9	7	63	1-2				
11572	90 Sec. Pommes Frites – Feinschnitt, 6x6 mm	4 x 2,5 kg	9	6	54	1-2				
11514	90 Sec. Pommes Frites – Wellenschnitt	4 x 2,5 kg	9	6	54	1-2				

KLASSISCHE SPEZIALITÄTEN

Artikelnummer	Produktname	Karton Inhalt	VE per Lage	Lage per Palette	Karton per Palette	Zubereitungsform Zubereitungszeit			
KLASSISCHE SPEZIALITÄTEN									
13753	Rösti-Taler Fritteuse – Rund	4 x 2,5 kg	9	6	54	4		7	
11753	Rösti-Taler Backofen – Rund	2 x 2,5 kg	9	12	108	4	20-25	7	15-20
13760	Rösti-Ecken – Dreieckig	4 x 2,5 kg	9	6	54	4	20-25	7	15-20
13802	Bratkartoffeln – Kartoffelscheiben	4 x 2,5kg	9	7	63	3-4		8	
705	Kartoffel-Puffer – Rund	4 x 1,5 kg	7	12	84	3		5	
13502	Back-Kroketten	4 x 2,5 kg	9	6	54		20		15-18
13606	Kartoffel-Kroketten – Lang, paniert	4 x 2,5 kg	9	6	54	4			
13677	Pommes Noisettes – Rund, unparniert	4 x 2,5 kg	9	7	63	3-4	20-25	5	15-20
11826	Patatas Bravas – Kartoffelstücke	4 x 2,5 kg	9	7	63	4	25	7	20-25

SNACKS & FINGERFOOD

Artikelnummer	Produktname	Karton Inhalt	VE per Lage	Lage per Palette	Karton per Palette	Zubereitungsform Zubereitungszeit			
SNACKS & FINGERFOOD									
13925	Kartoffelspalten/Wedges – Gewürzt, mit Schale	4 x 2,5 kg	9	7	63	3-4	20-25		15-20
822	Kartoffelspalten/Wedges – Ungewürzt, ohne Schale	4 x 2,5 kg	9	7	63	3-4			
826	Kartoffelspalten/Wedges – Ungewürzt, mit Schale	4 x 2,5 kg	9	7	63	3-4			
13329	Black Pepper Waves – Wellenschnitt, gewürzt	4 x 2,5 kg	9	6	54	3	18	8-10	15-18
679	Griddies – Gitterschnitt, gewürzt	5 x 1,5 kg	9	6	54	3-4	20-25		15-20
599	Crazy Frites – Spiralschnitt, gewürzt	5 x 1,5 kg	9	6	54	3-4	20-25		15-20
13577	Minions Kartoffelfiguren	5 x 1,5kg	9	6	54	3	15-20		15
13873	Herzoginkartoffeln	4 x 2,5 kg	9	6	54	3-4	20-25		15-18

IHRE PRODUKTVORTEILE IN ÜBERBLICK.

- Seit über 50 Jahren Erfahrung und Kompetenz im Retail und Foodservice
- Eigener integrierter Kartoffelvertragsanbau mit unseren 200 Vertragslandwirten auf bestem deutschem Ackerland
- Beste Rohstoffe und schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen sorgen für Kartoffelprodukte in höchster Qualität
- Vom Saatgut bis zum fertigen Produkt alles aus einer Hand
- Nachhaltiges und ökologisches Handeln ist fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie
- Wirtschaftsstandort Deutschland mit eigenen Werken
- Verzicht auf Aromen, Farbstoffe und Geschmacksverstärker und 100% natürliche Zutaten sorgen für den unverfälschten Agrarfrost Kartoffelgeschmack
- Lebensmittelsicherheit durch hohe Qualitätsstandards, Normen und Zertifikate

PIKTOGRAMME ÜBERSICHT

						
Fritteuse	Ofen	Pfanne	Konvektomat	Kochtopf		
						
Beilage	Snack	Hauptkomponente	Vegetarisch	Vegan	Glutenfrei	Lactosefrei

GUT GESCHNITTEN!

Die Produkte von Agrarfrost gibt es in unterschiedlichen Schnittformen und -Größen. Entdecken Sie unsere Vielfalt und finden Sie den passenden Schnitt!

- Je größer die Querschnittsfläche, desto länger bleiben die Pommes heiß
- Je kleiner die Querschnittsfläche, desto mehr Crunch und Röstaromen
- Je länger die Pommes und je kleiner die Querschnittsfläche, desto größer ist das Schüttvolumen
- Je kleiner die Querschnittsfläche, desto kürzer ist die Frittierzeit
- Wellenschnitt vergrößern die Oberfläche und erhöhen den Crunch

Feinschnitt Pommes Frites

6x6 mm 

Normalschnitt Pommes Frites

9x9 mm 

11x11 mm 

Grobschnitt Pommes Frites

14x14 mm 

10x20 mm 

Wellenschnitt Pommes Frites

12x12 mm 

Grobschnitt Pommes Frites mit Schale

14x14 mm 

Normalschnitt Wedges

8er-Teilung 

Wellenschnitt Wedges

10-Teilung 

10 TIPPS FÜR DIE PERFEKTE ZUBEREITUNG

- 

1 Pommes Frites bei -18°C lagern.
- 

2 Pommes Frites nicht antauen lassen, angetaute Pommes Frites nicht wieder einfrieren.
- 

3 Pommes Frites Menge an die Fritteuse anpassen. Es gilt: 100g Produkt pro Kilowatt Fritteusenleistung und pro Liter Fett.
- 

4 Pommes Frites in hochwertigem Fett garen, denn frittierte Produkte nehmen den Geschmack des Fetts auf.
- 

5 Pommes Frites nicht zu heiß frittieren. Die optimale Öltemperatur liegt bei 170–175°C.
- 

6 Pommes Frites in der Fritteuse nur leicht schütteln, um Brüche zu vermeiden.
- 

7 Pommes Frites nicht zusammen mit Fleisch und Fisch frittieren, die Aromen übertragen sich auf das Produkt.
- 

8 Fertig zubereitete Pommes Frites schnell verbrauchen. Nach dem Frittieren nimmt die Knusprigkeit stetig ab.
- 

9 Pommes Frites nur in kleinen Mengen warmhalten.
- 

10 Pommes Frites offen stehen lassen damit der Wasserdampf entweichen kann.

Für alle Produkte gilt: um ein optimales Ergebnis zu erreichen immer die Zubereitungshinweise auf der Verpackung beachten. Einwandfrei funktionierende Geräte verwenden. Bis zu einer goldgelben Farbe backen, braten oder frittieren und Produkte nicht zu lange zubereiten. Bei Zubereitung kleinerer Mengen ggf. die Zubereitungszeit verkürzen. Fittierkorb nicht überfüllen. Ofenerzeugnisse nach der Hälfte der Backzeit wenden. Weitere Hinweise für eine optimale Zubereitung und eine Farbkarte für Pommes frites finden Sie unter www.goodfries.eu

ALLERGENTABELLE

Artikel-Nr.	Produktname	Allergene													
		Eier und Eier- erzeugnisse	Erdnüsse und -erzeugnisse	Fisch und -erzeugnisse	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	Krebstiere und -erzeugnisse	Lupinen und -erzeugnisse	Milch und -erzeugnisse einschl. Lactose	Schalenfrüchte (Nüsse) und -erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulfite (> 10ppm)	Sellerie und -erzeugnisse	Senf und -erzeugnisse	Sesam und -erzeugnisse	Soja und -erzeugnisse	Weichtiere und -erzeugnisse
503	Pommes Frites – Normalschnitt, 9 x 9 mm														
581	Pommes Frites – Feinschnitt, 6 x 6 mm														
11892	Pommes Frites – Feinschnitt, 6 x 6 mm														
514	Pommes Frites – Wellenschnitt														
517	Pommes Frites – Normalschnitt, 11 x 11 mm														
548	Pommes Frites – Grobschnitt, 14 x 14 mm														
529	Steakhouse Frites – Grobschnitt, 10 x 20 mm														
13498	Home Style Fries - unterschiedliche Schnittvarianten														
786	Premium Pommes Frites – Normalschnitt, 9 x 9 mm	○			○			○							
785	Premium Pommes Frites – Feinschnitt, 6 x 6 mm	○			○			○							
13957	Pommes Frites – Normalschnitt, 9 x 9 mm														
11503	90 sec. Pommes Frites – Normalschnitt, 9 x 9 mm														
11572	90 sec. Pommes Frites – Feinschnitt, 6 x 6 mm														
11514	90 sec. Pommes Frites – Wellenschnitt														
13753	Rösti-Taler – Rund	●			●			○							
11753	Rösti-Taler Backofen – Rund	●			●			○							
13760	Rösti-Ecken – Dreieckig	●			●			○							
13802	Bratkartoffeln – Kartoffelscheiben														
705	Kartoffel-Puffer – Rund	●			○			○							
13606	Kartoffel-Kroketten – Lang, paniert	○			●			○							
13502	Back-Kroketten	○			○			○							
13677	Pommes Noisettes – Rund, unpaniert	○			○			○							
11826	Patatas Bravas – Kartoffelstücke														
13925	Kartoffelspalten/Wedges – Gewürzt, mit Schale	○			●			○							
822	Kartoffelspalten/Wedges – Ungewürzt, ohne Schale														
826	Kartoffelspalten/Wedges – Ungewürzt, mit Schale														
13329	Black Pepper Waves – Wellenschnitt, gewürzt	○			●			○							
679	Griddies – Gitterschnitt, gewürzt	○			●			○							
599	Crazy Frites – Spiralschnitt, gewürzt	○			●			○							
13577	Minions	○			○			○							
13873	Herzoginkartoffeln	○			○			●							