





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** (**Z**entrum für **N**achhaltige **U**nternehmensführung /Aldrup)
- Social-Standard
- Q&S-Standard





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







ArtNr.	Produkt	
503	Pommes Frites	Normalschnitt, 9×9mm
581	Pommes Frites	Feinschnitt, 6×6mm



Pommes Klassiker

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













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









ArtNr.	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











ArtNr.	Produkt	
529	Steakhouse Frites	Grobschnitt, 10 x 20 mm

Agrarfrost – perfekt zu portionieren



- * 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

















ArtNr.	Produkt	
11649	Premium Pommes Frites	Feinschnitt, 6x6 mm



Premium, Extra knusprig

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







ArtNr.	Produkt	
786	Premium Pommes Frites	Normalschnitt, 9x9mm
785	Premium Pommes Frites	Feinschnitt, 6×6mm







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















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











ArtNr.	Produkt	
11503	Pommes Frites	Normalschnitt, 9x9 mm
11572	Pommes Frites	Feinschnitt, 6×6 mm



Pommes Frites Wellenschnitt - 90 Sec.

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









ArtNr.	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.

KLASSISCHE SPEZIALITÄTEN

KROKETTEN, RÖSTI-TALER,
HERZOGIN KARTOFFELN oder
KARTOFFELPUFFER: Die Deutschen lieben

Kartoffelspezialtäten als Beilage. Kreativ kombiniert lassen sich unsere beliebten Spezialitäten auch als herrlich kartoffeliges Hauptgericht servieren.







Rösti-Taler

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









rtNr.	Prod	lukt
13753	Rösti-Taler Fritteuse	Rund
1753	Rösti-Taler Backofen	Rund



Rösti-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













Bratkartoffeln

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



KOMFORT, KOSTENEFFIZIENZ UND KULINA-RISCHER GENUSS.







ArtNr.	Produkt	
13802	Bratkartoffeln	Kartoffelscheiben



Kartoffel-Puffer

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







•		
	Produkt	

ArtNr.	Produkt	
705	Kartoffel-Puffer	Rund





Kartoffel-Kroketten

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



KREATIVE ZUSAMMEN-STELLUNG VON MENÜS.









ArtNr.	Produkt	
13606	Kartoffel-Kroketten	Lang, paniert



Back-Kroketten

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





ArtNr.	Produkt				
13502	Back-Kroketten Lang für den Backofen	Lang, unparniert			



Patatas Bravas

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

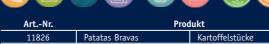














Herzogin-Kartoffeln

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











Pommes Noisettes, rund, unparniert

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









Agrarfrost – einfach auf den Punkt



Schnell und zuverlässig, lassen sich unsere Kartoffel-Tiefkühlprodukte:

• Ohne zeitintensive Vorbereitungsarbeiten

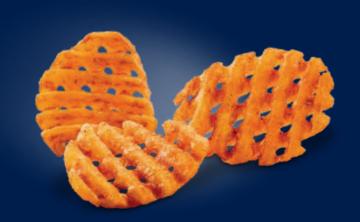
- Einfach und auf den Punkt genau zubereiten,
- Dank kurzer Garzeiten schnell nachbereiten.



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









ArtNr.	Proc	dukt
13925	Kartoffelspalten/Wedges	Gewürzt, mit Schale



Kartoffelspalten/Wedges

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









ArtNr.	Prod	dukt				
822	Kartoffelspalten/Wedges	Ungewürzt, ohne Schale				



Kartoffelspalten/Wedges

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







ArtNr.	Produkt					
826	Kartoffelspalten/Wedges	Ungewürzt, mit Schale				



Black Pepper Waves

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









ArtNr.	Proc	dukt			
13329	Black Pepper Waves	Wellenschnitt, gewürzt			





Griddies

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







r.		Pro	odukt
	•		

ArtNr.	Prod	rodukt			
679	Griddies	Gitterschnitt, gewürzt			

Agrarfrost – schnell, einfach, unkompliziert

Mit dem Einsatz unserer Kartoffel-Tiefkühl-produkte 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, excellente Knusprigkeit
 Beste Qualität mit vollem Kartoffelgeschmack









ArtNr.	Proc	Produkt		
599	Crazy Frites	Spiralschnitt, gewürzt		



MINIONS

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







Ar	tNr.	Produk	dukt				
1	3577 Minio	ns I	Kartoffelfiguren knusprig, lecker				

POMMES FRITES

Artikel- nummer	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	6 4				
529	Steakhouse Frites – Grobschnitt, 10 x 20 mm	4 x 2,5 kg	9	7	63	6 4				
13498	Home Style Fries mit Schale	4 x 2,5 kg	9	7	63	3-4	<u></u>		1	5 - 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				
11649	Premium Pommes Frites – Feinschnitt, 6x6 mm	4 x 2,5 kg	9	6	54	3				
13957	Pommes Frites – Normalschnitt, 11 x 11 mm	4 x 2,5 kg	9	7	63	3-4	a 18		0	12

Artikel- nummer	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

Artikel- nummer	Produktname	Karton Inhalt	VE per Lage	Lage per Palette	Karton per Palette		ubereitungsfor ubereitungsze			
	KLASSISCHE SPEZIALITÄTEN									
13753	Rösti-Taler Fritteuse – Rund	4 x 2,5 kg	9	6	54	6 4		€	7	
11753	Rösti-Taler Backofen – Rund	2 x 2,5 kg	9	12	108	6 4	<u> </u>	€	7	15-20
13760	Rösti-Ecken – Dreieckig	4 x 2,5 kg	9	6	54	6 4	<u> </u>	€	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		a 20			15-18
13606	Kartoffel-Kroketten – Lang, paniert	4 x 2,5 kg	9	6	54	6 4				
13677	Pommes Noisettes – Rund, unparniert	4 x 2,5 kg	9	7	63	3-4	<u></u>	€	5	15-20
11826	Patatas Bravas – Kartoffelstücke	4 x 2,5 kg	9	7	63	6 4	<u></u>	œ-	7	() 20-25

SNACKS & FINGERFOOD

Artikel- nummer	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	<u></u>		15-20		
13577	Minions Kartoffelfiguren	5 x 1,5kg	9	6	54	3	15-20		(i) 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













Hauptkomponente





Konvektomat



Vegetarisch



Glutenfrei



Lactosefrei

GUT GESCHNITTEN!

Grobschnitt Pommes Frites

14 x 14 mm

10 x 20 mm

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

einschnitt Pommes Frites	<u>Wellenschnitt</u> Pommes Frites
x 6 mm	12 x 12 mm
ormalschnitt Pommes Frites x 9 mm	Grobschnitt Pommes Frites mit Scha
lx11 mm	

Normalschnitt Wedges 8er-Teilung

Wellenschnitt Wedges 10-Teilung



10 TIPPS FÜR DIE PERFEKTE ZUBEREITUNG





Pommes Frites bei -18°C lagern.





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





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





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





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





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





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





Pommes Frites nur in kleinen Mengen warmhalten.





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





Pommes Frites offen stehen lassen damit der Wasserdampf entweichen kann.

ALLERGENTABELLE

Allergene															
Artikel-Nr.	Produktname	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	Sesamsamen und -erzeugnisse	Soja und -erzeugnisse	Weichtiere und -erzeugnisse
503	Pommes Frites – Normalschnitt, 9 x 9 mm														
581	Pommes Frites – Feinschnitt, 6 x 6 mm														
11649	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	0			0			0							
785	Premium Pommes Frites – Feinschnitt, 6 x 6 mm	0			0			0							
13957	Pommes Frites – Normalschnitt, 11 x 11 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	•			•			0							
11753	Rösti-Taler Backofen – Rund	•			•			0							
13760	Rösti-Ecken – Dreieckig	•			•			0							
13802	Bratkartoffeln – Kartoffelscheiben														
705	Kartoffel-Puffer – Rund	•			0			0							
13606	Kartoffel-Kroketten – Lang, paniert	0			•			0							
13502	Back-Kroketten	0			0			0							
13677	Pommes Noisettes – Rund, unpaniert	0			0			0							
11826	Patatas Bravas – Kartoffelstücke														
13925	Kartoffelspalten/Wedges – Gewürzt, mit Schale	0			•			0							
822	Kartoffelspalten/Wedges – Ungewürzt, ohne Schale														
826	Kartoffelspalten/Wedges – Ungewürzt, mit Schale														
13329	Black Pepper Waves – Wellenschnitt, gewürzt	0			•			0							
679	Griddies – Gitterschnitt, gewürzt	0			•			0							
599	Crazy Frites – Spiralschnitt, gewürzt	0			•			0							
13577	Minions	0			0			0							
13873	Herzoginkartoffeln	0			0			•							

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