Catalogue de produits

2024

the fresh taste of the land

farmfrites.com

Farm Frites
Molendijk 108
3227CD Oudenhoorn
Pays-Bas
Tél. : +31 181 46 68 88

Version : Février 2024

farmfrites.com

Catalogue de produits
2024

Qui sommes-nous ?

Growing together,
from potatoes,
to happy faces.

Page 05

Nos produits

Finest	06
Home-Style	10
Chef's Specials Crispy Coated	12
Fast Fry	16
Quick Oven Fries	20
Sweet Potato Fries	22
Chef's Harvest	24
Frites surgelées régulières	26
Frites fraiches régulières	30
Spécialités de pommes de terre	32
Spécialités pasteurisées	42
Appetizers	44

GET IN TOUCH!

Contact

Page 50

The fresh taste of the land

QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis plus d'un demi-siècle, Farm Frites se consacre à la création de délicieux produits à base de pommes de terre. En étroite collaboration avec nos partenaires, nous développons, sélectionnons, transformons et emballons ces produits. Fondée en 1971 en tant qu'entreprise familiale indépendante à Oudenhoorn, aux Pays-Bas, notre équipe compte désormais plus de 1 500 collaborateurs, travaillant sur 5 sites de production modernes et 40 bureaux de vente dans le monde entier.

Notre objectif est simple : fournir au monde les produits et les solutions de pommes de terre les plus savoureux tout en respectant les personnes et l'environnement. Nous offrons une gamme variée de plus de 80 types de frites Farm Frites, de spécialités et d'entrées à base de pommes de terre aux restaurateurs du secteur du food service dans plus de 100 pays. Notre souci constant de la qualité et du goût est visible dans chaque bouchée.

Des visages souriants

'Growing together, from potatoes, to happy faces'. C'était et c'est toujours la vision de Farm Frites. Cette vision nous pousse à apporter de la joie dans le monde grâce à nos délicieux produits à base de pommes de terre. Fort de nos valeurs et renforcé par de solides collaborations, Farm Frites surprend et ravit les clients du monde entier avec de savoureuses frites et des spécialités de pommes de terre qui enchantent les personnes du tout autour du globe.

À PROPOS DE FINEST

- Produits surgelés
- Qualité premium constante toute l'année
- Fabriqué à partir de pommes de terre spécialement sélectionnées
- Plus longues, rendement plus élevé

Finest

Derriere chaque grand succes se cache la meilleure pomme de terre finest.

Lorsque le succès est en jeu, la dernière portion que vous servez sera l'image que vous transmettez. Pour cette raison, les utilisateurs sont de plus en plus nombreux à opter pour Farm Frites Finest. Des frites à la saveur irrésistible, d'une qualité irréprochable et d'un rendement supérieur.

FINEST

Finest Super Fine Frites 5mm

5 X 1,500g

415.000

Frites longues pour un rendement au kilo plus élevé

Finest Frites 7mm

6 X 2,000g

210.000

Excellente qualité et un régal pour les yeux

Finest Frites 10mm

6 X 2,000g

144.000

Les meilleures variétés de pommes de terre sélectionnées

Finest Frites 10mm avec peau

6 X 2,000g

043.000

Qualité constante toute l'année

Finest Frites 15mm Salted avec peau

6 X 2,000 g

448.000

Excellente qualité et un régal pour les yeux

Finest Frites Steakhouse

6 X 2,000g

209.000

Les meilleures variétés de pommes de terre sélectionnées

Finest Frites Round Cut avec peau

6 X 2,000g

402.000

Frites longues pour un rendement au kilo plus élevé

Besoin d'inspiration ?
Testez cette recette !

Bagel belge

Préparation

Mélangez le fenouil, les quartiers d'orange et la mâche. Recouvrez un bagel avec du yogourt grec, ajoutez le mélange de laitue sur le dessus et décorez avec des crevettes et des tranches d'avocat. Servir avec des frites Farm Frites Super Fine.

Home-Style

Cut to your needs

À PROPOS DU HOME STYLE

- Aspect fait maison
- Produits surgelés et frais
- Coupe irrégulière

La gamme Home-Style présente l'aspect et la saveur des produits de pommes de terre faits maison. La coupe irrégulière et la gamme surprenante de spécialités permettent à vos clients de découvrir des saveurs authentiques, tout en garantissant une préparation extrêmement pratique.

Home-Style

Home-Style Rustic Fries Irregular Cut avec peau
5 X 2,500g
237.000
Frites rustiques et de caractère

Home-Style Belgian Fries Irregular Cut
5 X 2,500g
236.000
Véritable goût des frites belges

Home-Style Rustic Fries Irregular Cut avec peau
2 X 5,000g
832.000
Frites rustiques et de caractère

Chef's Specials

La référence du goût sans gluten dans le croquant !

Farm Frites présente sa gamme de frites enrobées Chef's Specials Crispy Coated : la nouvelle référence en matière de saveur croustillante sans gluten ! Sur place, à emporter ou en livraisons, Chef's Specials Crispy Coated est la réponse pour des frites chaudes et croustillantes. N'importe quand, n'importe où.

À PROPOS DE CHEF'S SPECIALS CRISPY COATED

- Produits surgelés
- Plus de croustillant
- Sans gluten
- Durée de réchauffement plus longue
- Moins de gaspillage alimentaire

CHEF'S SPECIALS

CRISPY COATED

Crispy Coated Fries 7mm

5 X 2,500g

440.000

L'enrobage croustillant maintient la chaleur plus longtemps

Crispy Coated Fries 7mm Premium

5 X 2,500g

435.000

L'enrobage croustillant maintient la chaleur plus longtemps

Crispy Coated Fries 10mm

5 X 2,500g

441.000

Parfait pour les heures de pointe, les plats à emporter et les livraisons

Crispy Coated Fries 10mm Premium

5 X 2,500g

436.000

Plus savoureux, donc moins de gaspillage alimentaire

Crispy Coated Fries 10mm avec peau

5 X 2,500g

445.000

Plus savoureux, donc moins de gaspillage alimentaire

Crispy Coated Fries 12mm

5 X 2,500g

442.000

Parfait pour les heures de pointe, les plats à emporter et les livraisons

Crispy Extra Coated Fries 15mm

5 X 2,500g

461.000

L'enrobage croustillant maintient la chaleur plus longtemps

Crispy Extra Coated Fries Steakhouse Premium

5 X 2,500g

483.000

L'enrobage croustillant maintient la chaleur plus longtemps

Fast Fry

Prêt à être servi en 2 minutes

À PROPOS DE FAST FRY

- Produits surgelés
- Préparation rapide et facile
- Produit de qualité supérieure
- Prêt en 2 minutes
- Économie de coûts (temps, énergie, huile)

Si régulièrement vous êtes confrontés à des heures de pointe pour vos services, Fast Fry est la solution incontournable. La gamme Fast Fry se prépare deux fois plus vite que les frites standard et vous permet d'économiser du temps et de garantir la même qualité supérieur de service à vos clients.

FAST FRY

Fast Fry Fries 7mm
5 X 2,500g
408.000
Deux fois plus rapide, tout en maintenant la qualité

Fast Fry Fries 10mm
5 X 2,500g
086.000
Économisez du temps, de l'énergie et de l'huile

Fast Fry Crinkle Fries
5 X 2,500g
278.000
Produit parfaitement adapté pour les heures de pointe

Fast Fry Fries 9mm
2 X 4,000g
831.000
Deux fois plus rapide, tout en maintenant la qualité

Besoin d'inspiration

Profitez du goût frais de la campagne avec l'une de ces recettes étonnantes !

Fish & Chips

Préparation

Faites frire ou cuisez le poisson en respectant le tempsde cuisson conseillé. Plongez les frites dans la friture en respectant le temps de cuisson conseillé. Servez les frites et le poisson ensemble avec du citron, à l'assiette ou dans un cornet en papier.

Frites en Persillade

Préparation

Émincez l'ail en fines tranches. Faites frire 1 à 2 minutes ou utilisez l'ail cru. Hachez le persil et mélangez à l'ail et aux frites. Plongez les frites dans la friture en respectant le temps de cuisson conseillé. Ajoutez aux frites l'huile aromatisée aux herbes et mélangez le tout. Servez à l'assiette an ajoutant de l'aïoli à volonté

Conseil

Essayez également cette recette avec des herbes de Provence !

Pita Nostra

Préparation

Mélangez une salade de radis, de poivron, de carottes finement hachées et de chou blanc tranché. Placez-la sur du pain plat avec des falafels frits et de la mayonnaise au curry ou du houmous. Terminez avec des frites croustillantes fines et des feuilles de coriandre.

Quick Oven Fries

Frites de haute qualité pour le four ou friteuse à air

Frites de haute qualité pour le four ou friteuse à air, parfaites pour n'importe quel endroit. En particulier dans les cas où la friture n'est pas possible.

À PROPOS DES QUICK OVEN FRITES

- Pour les fours professionnels ou les friteuses sans huile (à air)
- Produits surgelés
- Préparation facile et rapide *max. 4 minutes*
- Excellente qualité

Idéal pour les cuisines où l'usage d'une friteuse n'est pas possible, comme dans les hôpitaux, écoles, aéroports, traiteurs, stations-service, etc..

Quick Oven Fries 8,5mm

4 X 2,000g, 48 X 150g

403.000

Faciles et rapides à préparer après quatre minutes au four

Quick Oven Crinkle Fries

4 X 2,000g

038.000

Idéal lorsque la friture n'est pas possible ou que vous préfériez les frites au four

LA QUALITÉ DANS LES TEMPS

À PROPOS DES FRITES DE PATATES DOUCES

- Texture moelleuse, croustillante et goût délicieux
- Préparation rapide et facile
- Sans gluten
- Reste chaud plus longtemps grâce à l'enrobage croustillant

Frites de Patates Douces

Plus de saveur, de forme et de sensation

Voulez-vous faire passer votre menu au niveau supérieur ? Essayez nos frites de patates douces! Elles offrent la polyvalence et le goût délicieux que vos clients désirent. Avec leur goût naturellement sucré, sans gluten, elles accompagnent de nombreux plats et sont même idéales pour les desserts. Ces frites plus longues ont une couche croustillante qui les garde au chaud. Elles sont également rapides à préparer, prêtes en seulement 1,5 à 2 minutes.

Frites de patates douces en dessert

Préparation

Préparer les frites de patates douces selon les instructions sur l'emballage. Mettre les frites sur une assiette, ajouter une boule de glace à la vanille, de la sauce au chocolat, des fraises et des framboises fraiches. Server avec de la crème chantilly.

Frites de patate douces

5 X 2,000g

486.000

Notre sensation sucrée

À PROPOS DE CHEF'S HARVEST

- Produits frais
- Des frites authentiques, à l'instar des frites maison
- Goût ultime
- Fabriqué à partir des meilleures pommes de terre Agria
- Avec ou sans peau
- Qualité supérieure

Chef's Harvest

Le goût ultime

Chef's Harvest est notre assortiment haut de gamme de frites fraîches authentiques, parfaitement conçues pour une impression de découpe à la main. Nous sélectionnons uniquement les meilleures pommes de terre Agria de chaque récolte. Cela garantit l'aspect parfait et doré et leur goût ultime et frais. Elles ont une épaisseur de 12 mm, sont lavées, coupées à la main et précuites. Il vous suffit de les faire frire, les servir et d'admirer la satisfaction de vos clients.

CHEF'S HARVEST
THE ULTIMATE TASTE

Chef's Harvest 12mm
2 X 5,000g
837.000
Le goût ultime

Chef's Harvest 12mm avec peau
2 X 5,000g
838.000
La saveur vraie de la pomme de terre

Frites surgelées régulières

Le menu parfait toute l'année

Des frites standard de qualité constante toute l'année qui répondent aux attentes élevées de vos clients.

À PROPOS DES FRITES SURGELÉES RÉGULIÈRES

- Produits surgelés
- Qualité constante toute l'année
- Large gamme pour chaque plat, repas et appétit
- Excellent rapport qualité prix

Frites surgelées régulières

Fries 6mm pré-salées

NICE!

5 X 2,500g

472.000

Pré-salées

Fries 7mm

5 X 2,500g

211.000

Les frites favorites pour les buffets et les restaurants self-service

Fries 10mm

5 x 2,500g / 12 x 1,000g

213.000 / 093.000

Taille de coupe préférée dans le segment de la restauration

Fries 12mm

6 X 2,500g

135.000

Tranchées grossièrement pour une saveur de pomme de terre plus intense

Fries 15mm

6 X 2,500g

492.000

Frites favorites des Britanniques

Fries Ultimate Chip 18mm

4 X 2,500g

242.000

Fraîches, moelleuses et avec le croquant parfait

Fries Crinkle

5 X 2,500g

279.000

Appréciées par les enfants

Fries Steakhouse

5 X 2,500g

240.000

Pour une saveur et une texture délicieuses

Besoin d'inspiration ?

Testez cette recette !

Frites à la Mexicaine

Préparation

Émincez la tomate, le poivron et l'oignon. Plongez les frites dans la friture en respectant le temps de cuisson conseillé. Ajoutez l'épice cajun aux frites et mélangez. Servez les frites à l'assiette en ajoutant la tomate, l'oignon, le poivron et le guacamole.

Les frites régulières sont la solution parfaite pour cette recette.

À PROPOS DES FRITES FRAICHES RÉGULIÈRES

- Produits frais
- Expérience de fraîcheur
- Temps de préparation réduit
- Aucune capacité de stockage requise dans le congélateur

Frites fraiches régulières

Le goût de la fraîcheur de la campagne !

Les frites fraîches vous offrent tradition, qualité et commodité. Le goût authentique de la pomme de terre en combinaison avec le croquant et une belle couleur dorée vous permet un excellent rapport qualité-prix.

Fries 8mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

801.000

Cuisson plus rapide que le frites traditionnelles

Fries Tradition 10mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

813.000

Fabriquées avec des pommes de terre jaune clair, selon la tradition belge

Fries 10mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

819.000 / 824.000

Notre coupe classique régulière, la préférée depuis toujours

Fries 12mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

836.000

Restent croustillantes et chaudes plus longtemps par rapport à nos frites fraîches standard

YEAH!

Fries 14mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

854.000

La frite favorite confirmée des Britanniques, une excellente combinaison avec Fish & Chips

Steakhouse Fries

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

877.000

Notre coupe plus épaisse de 9/18 mm offre une saveur de pomme de terre fraîche et une texture parfaite

Crinkle Fries

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

885.000

Plus croustillante que nos frites fraîches standard en raison de la forme torsadée unique. (La préférée des enfants)

SPÉCIALITÉS DE POMMES DE TERRE

- Produits surgelés
- Formes et saveurs originales et surprenantes
- Utilisation variée (accompagnement, entrée)
- Coût portion économique

Spécialités de pommes de terre

Surprenez et chouchoutez vos invités

Spécialités de pommes de terre, une vaste gamme ? de produits savoureux préparés avec des pommes de terre râpées ou en écrasées. Une solution parfaite qui surprendra vos clients pour leur plus grand plaisir.

Des spécialités de pommes de terre découpées

Wedges avec peau
4 X 2,500g
338.001
Alternative la plus servie à la place des frites

Seasoned wedges avec peau
WOOSH
5 X 2,500 g
375.000
Prêtes et savoureuses, à servir ! Pas besoin d'herbes supplémentaires!

Rissolees
4 X 2,500g
347.000
Le snack parfait ou le plat d'accompagnement idéal

Potato slices
5 X 2,500g
522.000
Utilisables dans de nombreux plats différents

Wedges sans peau
4 X 2,500g
340.001
Le snack parfait ou le plat d'accompagnement idéal

Hot & Spicy wedges
4 X 2,500g
331.000
Des wedges avec une saveur détonante !

Patata Brava
12 X 1,000g
383.000
L'accompagnement méditerranéen classique

Jumbo Wedges
4 X 2,500g
370.001
Reste au chaud plus longtemps

Seasoned Jumbo Wedges
5 X 2,500 g
378.000
Reste au chaud plus longtemps

Pommes Parisiennes
4 X 2,500g
534.000
Un accompagnement classique et délicieux

Des spécialités de pommes de terre écrasées

Rosties

4 X 2,500g / 10 x 1,000g, 1pcs 25g

787.000

Excellente solution pour grignoter et partager

Chunky Triangular Hashbrown

4 X 2,500g, 1pcs 50g

782.000

Utilisation variée (snack, entrée)

Mini Chunky Triangular Hashbrown

10 X 1,000g, 1pcs 23g

783.000

Préparation rapide et facile

Hashbrown onion

4 X 2,500g, 1pcs 50g

788.000

Forme et goût originaux et fascinants

Mini Waffles Hashbrown

BAM!

12 X 1,000g, 1pcs 27g

780.000

Excellente solution pour grignoter et partager

Oval Hashbrown

5 X 2,500g, 1pcs 55g

785.000

Un ajout idéal à tous les hamburgers

Potato Pancakes

6 X 1,500g, 1pcs 60g

791.000

Plat indépendant ou plat d'accompagnement

Steam Bun Hashbrowns

Préparation

Préparez l'adobo de porc selon votre recette préférée et faites cuire les hashbrowns selon les instructions sur l'emballage. Remplissez plusieurs petits pains mantou avec des hashbrowns, de l'adobo de porc et des légumes et garnissez-les de coriandre.

Spécialités de purée de pommes de terre

Purée

4 X 2,500g, 1pcs 11g

652.000 / 647.000

Pour la restauration et les plats cuisinés

SMOOTH

Purée de luxe

4 X 2,500g, 1pcs 13g

649.000

Pour la restauration et les plats cuisinés

Mini Potato Waffles

10 X 1,000g, 1pcs 18g

602.000

Nouvelles variantes de saveurs attrayantes

Décorées

5 X 1,000g, 1pcs 16g

720.000

Produit spécial de saison qui s'adapte à tous les menus des fêtes

Alphabytes

10 X 1,000g, 1pcs 7g

659.000

Spécialement pour les enfants

Noisettes

4 X 2,500g, 1pcs 7g

760.000

Avec son goût distinct, un produit alternatif parfait aux frites ou aux wedges

Croquettes

4 X 2,500g / 10 X 1,000g, 1pcs 27g

547.000

Le produit classique au menu

Duchesses

4 X 2,500g / 10 X 1,000g, 1pcs 17g

735.000

Utilisation polyvalente (accompagnement, entrée)

Purée

Préparation

Préparer la purée selon les instructions sur l'emballage et servir dans un bol. Décorez avec des cubes de betterave rouge cuite, du lard croustillant et des oignons sautés. Garnir de persil haché.

All fries on me

Nous ne pouvons pas nous lasser de ces plats délicieux. Essayez-les vous-même !

Frites veggie

Préparation
Hacher grossièrement des carottes, du panais, de la citrouille, des oignons et des courgettes et mélanger avec un peu de harissa.

Mettre les légumes au four pendant 40 min à 175 °C. Servir dans une assiette et ajouter les frites de votre choix.

Loaded Tapas

Préparation
Préparer les gauffres en suivant les instructions sur l'emballage et server sur une jolie assiette rectangulaire. Déposer du thon sur la première gaufre et garnir d'une tomate séchée. Mettre une boule de fromage frais sur la deuxième gaufre et terminer par une tomate cerise. Envelopper du saumon fumé dans une tranche de concombre et placer le sur la troisième gaufre avec un oeuf de caille et un peu d'oeufs de poisson. Garnir de roquette.

Frite et Palette Rôtie

Préparation
Préparez la palette selon votre recette préférée et prenez le temps de le faire cuire lentement. Effilocher la viande avec 2 fourchettes. Préparez les frites comme indiqué sur l'emballage. Servez les frites à en les recouvrant avec la palette rôtie. Saupoudrez de persil haché.

À PROPOS DE SPÉCIALITÉS PASTEURISÉES

- Produits frais
- 100 % pomme de terre
- Portions précises, calcul facile
- Économies de coûts : temps, énergie et main-d'œuvre
- La gamme froide peut être servi immédiatement
- La gamme chaude se réchauffe ou se met en œuvre rapidement

Spécialités pasteurisées

Saveur pleine de pommes de terre !

Des pommes de terre précuites au goût naturel, sans additifs ni sel, prêtes à être servies dès que vous en avez besoin.

Gratin Dauphinios
6 X 2,000g (Chilled 0- 4°C)
950.000
Délicieux assaisonnement crémeux

Pommes entières 30/40
3 X 4,000g (Chilled 0- 4°C)
951.000
Sans laver, peler et couper

Pommes Parisiennes 20/30
3 X 4,000g / 6 X 2,000g (Chilled 0- 4°C)
953.000
Économise du temps, de l'énergie et de l'eau.

Pommes Parisiennes avec peau
6 x 2,000g (Chilled 0- 4°C)
984.000
Aucune perte, goût riche et rentable

Jacket Potato
5 X 1,000g (Chilled 0- 4°C)
977.000
Rendement 100 %. Arôme naturel de pomme de terre

Sautées
3 X 4,000g (Chilled 0- 4°C)
952.000
À servir froid et chaud

Rissolées
3 X 4,000g (Chilled 0- 4°C)
954.000
Sans laver, peler et couper

Appetizers

Vous devez tous les tester !

À PROPOS DES APPETIZERS

- Produits surgelés
- Amuse-gueules avec fromage et légumes
- Pour des moments de partage
- Un rapport qualité-prix attractif
- Portions faciles

Soyez inspiré et créatif pour servir des menus incroyables. Les amuse-bouche Appetizers apportent une touche de variété sophistiquée et ajoutent une proposition de vente unique à toutes les cartes raffinées. Essayez-les tous !

Spécialités de formage

Cheese Pops

6 X 1,000g, 1pcs 23g

962.000

Parfait autour d'en verre. Une forme qui apporte de l'originalité à vos assiettes

Brie bites

6 X 1,000g, 1pcs 25g

915.000

Excellente expérience gustative, élaborée avec du brie 100 % authentique

Camembert Bites

6 X 1,000g, 1pcs 20g

917.000

Cuisson stable dans la friteuse et le four. Le choix parfait pour toute méthode de préparation

Cheddar bites

6 X 1,000g, 1pcs 20g

913.000

Cuisson stable dans la friteuse et le four. Le choix parfait pour toute méthode de préparation

SAY CHEESE!

Salade aux camemberts croustillants

Préparation

Mettre de la roquette, du concombre, des haricotes verts, des carottes rapées et du poulet fumé dans une assiette et assaisonner à votre goût. Préparer les croustillants aux camemberts selon les instructions sur l'emballage et les ajouter sur la salade. Servir avec du pain.

Spécialités de fromage & garniture

Mozzarella Sticks

6 X 1,000g, 1pcs 25g

527.001

La collation au fromage préférée de tous les temps. 100% mozzarella avec une touche subtile d'herbes et d'épices

Cream Cheese Jalapeno Bites

6 X 1,000g, 1pcs 25g

905.000

Pour les vrais amateurs d'épices, la collation parfaite pour l'apéritif

Chili Cheese Toppers

6 X 1,000g, 1pcs 20g

548.000

Le produit favori des chaînes de restauration rapide avec une longue durée de conservation

Nacho Cheese Triangles

6 X 1,000g, 1pcs 20g

526.000

Notre plus récent produit avec un goût exceptionnel d'herbes Tex-Mex

Mediterranean Mozzarella Sticks

6 X 1,000g, 1pcs 25g

545.000

Goûtez le goût naturel de la mozzarella avec la garniture caractéristique au fromage

Premium Cheddar Topping

4 X 3,000g, 15g (portion size)

599.000

Une garniture de fromage cheddar haut de gamme et polyvalente au goût authentique inégalé. Reste crémeux longtemps, ce qui en fait un bon choix pour les plats à emporter / livraisons

Rondelles d'oignon

Onion Rings Beer Battered

6 X 1,000g, 1pcs 22-28g

541.000

Rondelles d'oignon épaisses et fraîchement coupées, enrobées d'une pâte à la bière

Onion Rings Natural Battered

6 X 1,000g, 1pcs 22-28g

542.000

Rondelles d'oignon épaisses enrobées d'une pâte naturelle et croustillante

Preformed Onion Rings Breaded

6 X 1,000g, 1pcs 18g

543.000

Notre best-seller, le plat d'accompagnement parfait avec une recette nouvelle et améliorée

Frites de Chili

Préparation

Coupez quelques tomates en petits morceaux, hachez finement les oignons de printemps et mélangez avec la sauce chili, les herbes, les haricots et le maïs. Préparez les frites conformément à la durée de friture indiquée et servez avec la sauce. Garnissez d'oignons de printemps.

Hotdog et frites

Préparation

Coupez quelques hot-dogs en 3 morceaux et faites des incisions en croix aux extrémités. Préparez les frites selon les instructions figurant sur l'emballage. Pour servir, répartissez les frites et les hot-dogs en quantités égales sur une assiette et servez avec du ketchup.

Frittata de Rissolées

Préparation

Préparer les Rissolées selon les instructions sur l'emballage et assaisonner de sel. Faire revenir les oignons hachés dans une poêle huilée. Ajouter les Rissolées et verser les oeufs battus dans la poêle. Cuire jusqu'à ce que la frittata soit ferme. Assaisonner avec du poivre et du persil.

CONTACT

Vous êtes curieux de connaître nos produits ? Contactez-nous et nous nous ferons un plaisir de trouver le produit parfait !

Farm Frites International B.V.
Molendijk 108
3227 CD Oudenhoorn
Pays-Bas

Généralités
Téléphone : +31 181 466 888
Télécopie : +31 181 465 350
Courriel : info@farmfrites.com

farmfrites.com

Farm Frites
Molendijk 108
3227CD Oudenhoorn
Pays-Bas
Téléphone : +31 181 466 888

farmfrites.com