Katalog produktów

the fresh taste of the land

farmfrites.pl

O NAS

Od ponad 50 lat firma Farm Frites zajmuje się produkcją pysznych frytek i specjalności ziemniaczanych. Farm Frites została założona w 1971 roku jako niezależna firma rodzinna w Oudenhoorn w Holandii. Od tego czasu nasz zespół rozrósł się do ponad 1500 pracowników, pracujących w 5 nowoczesnych zakładach produkcyjnych i 40 globalnych biurach sprzedaży.

Nasz cel jest prosty: dostarczać odbiorcom najsmaczniejsze produkty ziemniaczane i rozwiązania dla gastronomii, jednocześnie szanując ludzi i planetę. Oferujemy zróżnicowaną gamę ponad 80 rodzajów frytek Farm Frites, specjalności ziemniaczanych i Appetizerów dla przedsiębiorców gastronomicznych w ponad 100 krajach. Nasza niezachwiana koncentracja na jakości i smaku jest odczuwalna w każdym kęsie.

Zadowoleni klienci

„Growing together, from potatoes, to happy Faces", czyli wspólny rozwój, od upraw ziemniaków po zadowolonych klientów. Taka była i nadal jest wizja Farm Frites. Ta wizja napędza nasze starania, aby jak najwięcej osób na całym świecie mogło cieszyć się pysznymi frytkami i specjalnościami ziemniaczanymi. Opierając się na naszych wartościach i silnych partnerskich relacjach, Farm Frites konsekwentnie zaskakuje i zachwyca odbiorców oferując smaczne frytki i specjalności ziemniaczane, które wywołują uśmiech na twarzach klientów na całym świecie.

Katalog produktów

O nas

Growing together,
from potatoes,
to happy faces

Strona 02

Produkty

Frytki Premium	04
Home-Style	08
A-quality	10
Chef's Specials Crispy Coated	12
Fast Fry	14
Quick Oven Fries	18
Frytki Świeże	20
Specjalności ziemniaczane	22
Ziemniaki schłodzone	30
Appetizery	32

Tabela logistyczna

Strona 36

BĄDŹMY W KONTAKCIE

Kontakt

Strona 36

Frytki Premium

Doskonałe menu przez cały rok

O FRYTKACH PREMIUM

- Frytki długie, wysokiej jakości i złociste
- Szeroki wybór frytek dla każdego dania i rodzaju posiłku (dodatek do dania głównego, przystawka, samodzielna przekąska)
- Pyszny, naturalny smak oraz wysoka wydajność
- Produkty mrożone

Frytki o najwyższej jakości, dzięki szczególnej selekcji ziemniaków, które spełnią wysokie oczekiwania klientów.

Potrzebujesz inspiracji?
Wypróbuj ten przepis!

Frytki a' la Nachos

Składniki:
Frytki Farm Frites, pomidor, cebula, przyprawa Cajun, guacamole, papryka

Przygotowanie:
Kroimy pomidora, paprykę i cebulę. Smażymy frytki w głębokim oleju w 175°C, zgodnie z czasem podanym na opakowaniu. Dodajemy przyprawę Cajun do frytek i mieszamy. Podajemy frytki na talerzu, warzywa i guacamole kładziemy na nich.
Smacznego!

Frytki Premium

WYBÓR NAJMŁODSZYCH GOŚCI

Fries 7 mm

Frytki cienkie typu fast food

5 x 2500 g

Fries 10 mm

Frytki proste

5 x 2500 g

Fries 12 mm

Frytki proste typu belgijskie

6 x 2500 g

Crinkle Fries 12 mm

Frytki karbowane

5 x 2500 g

Ultimate Chip 18 mm

Frytki Ultimate – grubo cięte, chrupiące

4 x 2500 g

DO DAŃ MIĘSNYCH

Steakhouse Fries 10/20 mm

Frytki grube typu steakhouse

5 x 2500 g

SUPER CHRUPIACE & GOTOWE W 2 MINUTY

Sensations

Sweet Potato Fries 9 mm

Frytk z batatów

5 x 2000 g

Allergen free

FINEST

Finest Super Fine Cut 5 mm

Frytki super cienkie 5 mm

5 x 1500 g

FINEST

Round Cut 8/12 mm Skin On

Łódeczki ziemniaczane ze skórką

6 x 2000 g

Home-Style

Dobrze skrojone

O FRYTKACH HOME-STYLE

- Nieregularne cięcie
- Domowy wygląd
- Dobra retencja ciepła
- Produkty mrożone

Linia produktów Home-Style to pyszne frytki, które wyglądają i smakują jak domowe. Nieregularnie pokrojone frytki dadzą Twoim gościom możliwość doświadczenia domowych smaków, a Tobie wszystkie nowoczesne udogodnienia w przygotowaniu dań z zachowaniem wysokiej jakości produktu.

Home-Style

Rustic Fries Irregular Cut

Swojskie frytki ze skórką

5 x 2500 g

Belgian Fries

Frytki belgijskie o nieregularnym cięciu

5 x 2500 g

A-quality

Jakość i cena 1 gatunku

O FRYTKACH A-QUALITY

- Pyszny ziemniaczany smak
- Stała jakość przez cały rok
- Atrakcyjny stosunek ceny do jakości
- Produkty mrożone

To najczęściej wybierane frytki I gatunku ze względu na stałą jakość przez cały rok i odpowiednią proporcję ceny do jakości produktu.

Frytki A-quality

Pommes Fries 7 mm
Frytki cienkie
5 x 2500 g

Pommes Fries 10 mm
Frytki proste
5 x 2500 g

VALUE FOR MONEY

Frytki prowansalskie

Składniki:
Frytki Farm Frites, zioła prowansalskie, czosnek, oliwa z oliwek, majonez

Przygotowanie:
Siekamy czosnek. Mieszamy zioła z czosnkiem i oliwą. Smażymy frytki w głębokim oleju w 175°C, zgodnie z czasem podanym na opakowaniu. Dodajemy oliwę z ziołami do frytek i mieszamy. Podajemy na talerzu z dodatkiem majonezu (według uznania).
Smacznego!

Chef’s Specials Crispy Coated

Crispy Coated – stworzone dla dostaw do domu!

Serwując frytki Chef’s Specials Crispy Coated w dostawie, masz pewność, że zachowają uwielbiany przez klientów wyjątkowy ziemniaczany smak oraz na długo utrzymają ciepło i chrupkość. Chef’s Specials Crispy Coated to gwarancja, że jakość frytek w dostawie będzie taka sama jak serwowanych w restauracji. Niech smak zdecyduje!

O FRYTKACH CRISPY COATED

- Dłużej utrzymują ciepło – nawet przez 30 min w dostawach
- Specjalnie powlekane dla efektu super chrupkości
- Bezglutenowe
- Pyszne i chrupiące
- Produkty mrożone

CHEF'S SPECIALS

CRISPY COATED

NAJLEPSZE DLA DOSTAW

Crispy Coated 7 mm

Super chrupiące frytki 7 mm

5 x 2500 g

Allergen free

Crispy Coated 10 mm

Super chrupiące frytki 10 mm

5 x 2500 g

Allergen free

Crispy Coated 10 mm Skin On

Super chrupiące frytki ze skórką 10 mm

5 x 2500 g

Allergen free

Crispy Coated 12 mm

Super chrupiące frytki 12 mm

5 x 2500 g

Allergen free

Crispy Coated Steakhouse Extra

Super chrupiące frytki Steakhouse

5 x 2500 g

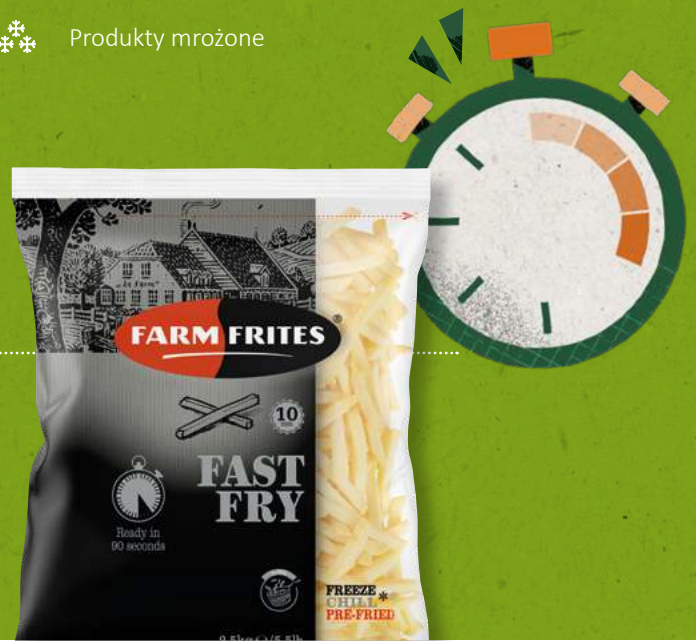
Allergen free

Fast Fry

Gotowe do serwowania w 2 minuty!

O FRYTKACH FAST FRY

- Gotowe w 2 minuty
- Proste i szybkie przygotowanie
- Produkty o wysokiej wydajności smażenia
- Oszczędność kosztów (czas, energia, praca)
- Produkty mrożone



Jeśli ciągle mierzysz się ze wzmożonych ruchem w godzinach szczytu w Twojej restauracji, Fast Fry jest najlepszym rozwiązaniem. Frytki Fast Fry można przygotować o połowę krócej niż standardowe frytki, co pozwala zaoszczędzić czas i utrzymać wysoki poziom obsługi gości.

FAST FRY

SZYBKIE PRZYGOTOWANIE!

Fast Fry 7 mm

Frytki cienkie

5 x 2500 g

Fast Fry 10 mm

Frytki proste

5 x 2500 g

Fast Fry Crinkle

Frytki karbowane

5 x 2500 g

Zainspiruj się

Ciesz się „the fresh taste of the land” dzięki naszym przepisom!

Frytki Fish & Chips

Składniki:
Frytki Farm Frites, ryba, cytryna

Przygotowanie:
Smażymy lub pieczemy rybę (według uznania). Smażymy frytki w głębokim oleju w 175°C, zgodnie z czasem podanym na opakowaniu. Podajemy frytki na talerzu lub w tutce, rybę i cytrynę kładziemy na frytkach.
Smacznego!

Frytki czosnkowo-pietruszkowe

Składniki:
Frytki Farm Frites, czosnek, natka pietruszki, oliwa z oliwek, majonez (najlepiej czosnkowy)

Przygotowanie:
Kroimy czosnek na małe kawałki. Smażymy przez 1-2 minuty lub używamy surowy. Drobno siekamy pietruszkę. Smażymy frytki w głębokim oleju w 175°C, zgodnie z czasem podanym na opakowaniu. Mieszamy czosnek, pietruszkę i oliwę. Zioła z oliwą dodajemy do frytek i mieszamy. Serwujemy na talerzu z majonezem czosnkowym (według uznania).
Smacznego!

Frytki Pulled chicken
(z szarpanym kurczakiem)

Składniki:
Frytki Farm Frites, kurczak z grilla podzielony na włókna lub posiekany, sos BBQ, majonez

Przygotowanie:
Pieczemy kurczaka na grillu. Mieszamy kurczaka z sosem. Smażymy frytki w głębokim oleju w 175°C, zgodnie z czasem podanym na opakowaniu. Podajemy frytki na talerzu, kurczaka i majonez kładziemy na nich.
Smacznego!

Frytki Quick Oven

Wysokiej jakości frytki do piekarnika

Wysokiej jakości frytki do szybkiego przygotowania w profesjonalnych piecach. Szczególnie polecane dla punktów gastronomicznych, gdzie smażenie w głębokim tłuszczu jest niemożliwe.

O FRYTKACH QUICK OVEN

- Do profesjonalnych pieców lub frytownic beztłuszczowych
- Łatwe i szybkie przygotowanie, 90 sek. dla porcji 150 g
- Doskonała jakość (smak, chrupkość i kolor)
- Produkty mrożone

Idealny produkt do punktów gastronomicznych, w których nie ma możliwości smażenia w głębokim tłuszczu, takich jak stacje benzynowe, kawiarnie, szkoły, lotniska, sklepy convenience, itp.

SUPER SZYBKIE Z PIEKARNIKA

Frytki Quick Oven

Quick Oven Fries 8,5 mm

Frytki cienkie do pieca

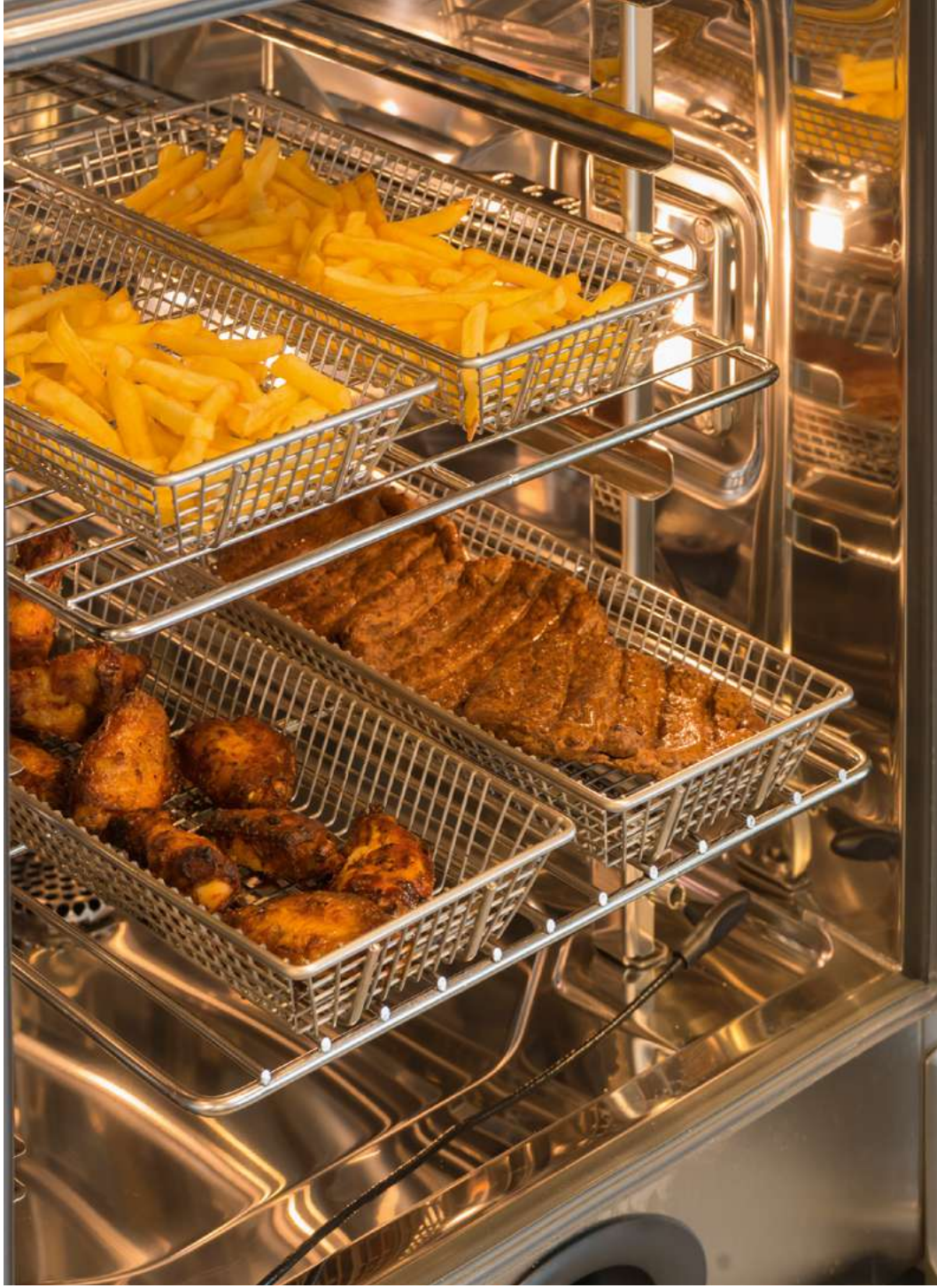
4 x 2000 g

Quick Oven Fries 8,5 mm

Frytki cienkie do pieca

48 x150 g

JAKOŚĆ NA CZAS



Frytki Świeże

The fresh taste of the land

O FRYTKACH ŚWIEŻYCH

- Jakość i smak świeżych produktów
- Krótszy czas i wygoda przygotowania
- Nie potrzeba zamrażarki do przechowywania produktu
- Możliwość podwójnego smażenia (brak strat)
- Produkty schłodzone

Frytki świeże są cenione przez klientów za jakość i smak świeżego ziemniaka. Podczas produkcji nie są poddawane głębokiemu mrożeniu, zachowując w ten sposób świeżość i pyszny smak. Są też dzięki temu szybko dostarczane do odbiorców. Wybierając świeże frytki Farm Frites oszczędzasz czas i energię, ponieważ szybko się smażą, a Ty możesz wydać jeszcze więcej porcji.

Frytki Świeże

CHILLED

Fries 8 mm
Frytki proste świeże
2 x 5000 g (Chilled 0 - 4ºC)

DO KONCEPTU BELGIJSKIEGO

Fries 12 mm
Frytki belgijskie świeże
2 x 5000 g (Chilled 0 - 4ºC)

Steakhouse Chilled Fries 10/20 mm
Frytki steakhouse świeże
2 x 5000 g (Chilled 0 - 4ºC)

Rustic chilled fries
Frytki swojskie świeże ze skórką
2 x 5000 g (Chilled 0 - 4ºC)

Crinkle Fries 11 mm
Frytki karbowane świeże
2 x 5000 g (Chilled 0 - 4ºC)

CO ZA SMAK!

Specjalności ziemniaczane

Zaskocz i zachwyć swoich gości

Specjalności ziemniaczane to szeroka gama pysznych produktów przygotowanych z ciętych lub tartych ziemniaków oraz z purée ziemniaczanego. Doskonałe rozwiązanie dla zróżnicowania menu, które zaskakuje i zachwyca gości.

O SPECJALNOŚCIACH ZIEMNIACZANYCH

- Różne kształty i wyjątkowe smaki
- Cięte lub tarte z ziemniaka lub przygotowane z pysznego purée
- Efektywne kosztowo, precyzyjne porcjowanie
- Wysoka wydajność
- Produkty mrożone

Specjalności cięte

SUPER CHRUPIĄCE

Seasoned wedges skin-on

Chrupiące cząstki ziemniaka z przyprawami

5 x 2500 g

Skin-On Wedges

Cząstki ziemniaka ze skórką

4 x 2500 g

Potato slices

Talarki ziemniaczane

5 x 2500 g

Pommes Parisiennes 18/32

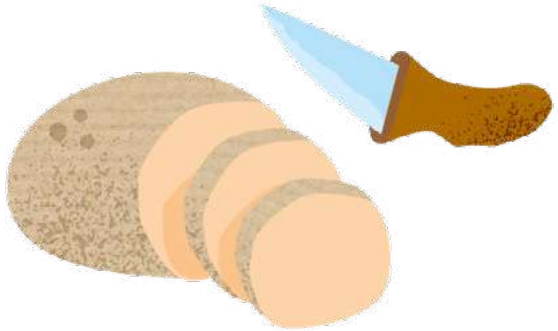
Paryskie ziemniaczki

4 x 2500 g

Patata Brava

Kawałki ziemniaka

12 x 1000 g



Specjalności tarte

TRADYCYJNY SMAK

Potato Pancakes
Placki ziemniaczane
6 x 1500 g, 1 szt. 60 g

Bramboráky
Placki Drwala z czosnkiem i majerankiem
10 x 1000 g, 1 szt. 50 g

Hashbrown
Grubo tarte zapiekanki ziemniaczane z cebulką
4 x 2500 g, 1 szt. 50 g

Mini Waffles Hashbrown
Mini gofry z tartych ziemniaków i cebulki
12 x 1000 g, 1 szt. 27 g

Oval Hashbrown
Grubo tarte placki ziemniaczane
5 x 2500 g, 1 szt. 53 g

Rösties
Zapiekanki ziemniaczane z cebulką
4 x 2500 g, 1 szt. 24 g

Placki ziemniaczane z miodem i figami

Składniki:
3 szt. Placków ziemniaczanych Farm Frites, brzoskwinia paraguayo, figa, 3 maliny, 3 jeżyny, 10 g orzechów nerkowca, 10 g masła, 10 g cukru, 30 ml soku pomarańczowego

Przygotowanie:
Na patelnię wsypujemy cukier i lekko go karmelizujemy, dodajemy orzechy, pocięte brzoskwinie i figi, podlewamy sokiem pomarańczowym, na koniec dodajemy masło. Placki ziemniaczane Farm Frites smażymy zgodnie z instrukcją na opakowaniu i układamy je na talerzu. Owoce i orzechy z patelni wykładamy na placki, polewamy sosem, na wierzch układamy dodatkowo świeże owoce: maliny i jeżyny.
Smacznego!

Specjalności purée

Mash
Ziemniaki purée

4 x 2500 g, 1 szt. 11 g

DELIKATNE I KREMOWE

Mash De Luxe
Ziemniaki purée z dodatkiem mleka i masła

4 x 2500 g, 1 szt. 11 g

Croquettes
Krokiety ziemniaczane

4 x 2500 g, 1 szt. 27 g

Décorées
Szyszki ziemniaczane

5 x 1000 g, 1 szt. 16 g

Alphabytes
Literki ziemniaczane

10 x 1000 g, 1szt. 7 g

Noisettes
Kuleczki ziemniaczane

4 x 2500 g, 1 szt. 7 g

Duchesses
Rozetki ziemniaczane

4 x 2500 g, 1 szt. 18 g

Zainspiruj się

Wypróbuj nasze
przepisy na pyszne frytki
i atrakcyjne menu!

Wegetariańska chrupkość

Składniki:
Frytki Farm Frites, marchewka, pasternak, cebula dymka, dynia, szczaw, harissa

Przygotowanie:
Siekamy warzywa i mieszamy z harissą. Wkładamy warzywa do naczynia żaroodpornego i pieczemy w rozgrzanym piekarniku (175°C) przez około 40 minut. Smażymy frytki w głębokim oleju w 175°C, zgodnie z czasem podanym na opakowaniu. Podajemy na talerzu z wcześniej przygotowanymi warzywami i harissą.
Smacznego!

Loaded Tapas

Składniki:
Mini gofry z tartych ziemniaków i cebulki Farm Frites, sałatka z tuńczyka, suszone pomidory, serek śmietankowy, pomidorki koktajlowe, długi plasterek ogórka, łosoś wędzony, jajko przepiórcze, odrobina kawioru

Przygotowanie:
Smażymy Mini gofry z tartych ziemniaków i cebulki Farm Frites zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu i układamy je na ładnym prostokątnym talerzu. Nakładamy sałatkę z tuńczyka na pierwszego gofra i posypujemy posiekanymi suszonymi pomidorami. Układamy gałkę serka śmietankowego na drugim gofrze i ozdabiamy pomidorkiem koktajlowym. Zawijamy trochę wędzonego łososia w plasterek ogórka i układamy na trzecim gofrze wraz z ugotowanym jajkiem przepiórczym i odrobiną kawioru.
Smacznego!

Frytki meksykańskie

Składniki:
Frytki Farm Frites, mięso mielone, przyprawa chili, sos chili, czerwona fasola, kukurydza, pomidory (można użyć też pomidorów w puszce), cebula, śmietana, czipsy Nachos

Przygotowanie:
Mięso smażymy i doprawiamy przyprawą chili. Cebulę siekamy i podsmażamy. Kroimy drobno pomidory. Mieszamy sos chili z pokrojonymi pomidorami, cebulą, fasolą, kukurydzą i usmażonym mięsem mielonym. Całość podgrzewamy. Smażymy frytki w głębokim oleju w 175°C, zgodnie z czasem podanym na opakowaniu. Podajemy frytki na talerzu, polewany je sosem i dekorujemy świeżą pietruszką oraz czipsami Nachos.
Smacznego!

Ziemniaki schłodzone

Doskonały ziemniaczany smak!

Ugotowane ziemniaki o pełnym ziemniaczanym smaku. Bez zbędnych dodatków. Gotowe do podania, gdy tylko zajdzie taka potrzeba.

O ZIEMNIAKACH SCHŁODZONYCH

- 100% ziemniaka, 100% wydajności
- Precyzyjne porcjowanie, łatwa kalkulacja porcji
- Oszczędność kosztów: czas, energia, koszty pracy
- Ziemniaki na zimno mogą być podane od razu
- Ziemniaki na ciepło wymagają tylko krótkiego podgrzania
- Produkty schłodzone

Ziemniaki schłodzone

CHILLED

Slices pre-cooced
Schłodzone talarki ziemniaczane
3 x 4000 g (Chilled 0 - 7ºC)

Whole Potato pre-cooced
Szybkie ziemniaki całe
3 x 4000 g (Chilled 0 - 7ºC)

Pommes Parisiennes
Małe ziemniaczki
3 x 4000 g / 6 x 2000 g (Chilled 0 - 7ºC)

Pommes Parisiennes Skin On
Małe ziemniaczki ze skórką
6 x 2000 g (Chilled 0 - 7ºC)

IDEALNE NA GRILLA

Jacket Potato
Duże ziemniaki ze skórką
5 x 1000 g (Chilled 0 - 7ºC)

Pommes Rissolees pre-cooced
Schłodzona kostka ziemniaczana
3 x 4000 g (Chilled 0 - 7ºC)

Appetizery

Musisz wypróbować je wszystkie!

O APPETIZERACH

- Szeroki wybór pysznych przekąsek serowych i chrupiące Krążki cebulowe
- Smaki stymulujące apetyt i pragnienie
- Idealne przekąski do dzielenia się
- Precyzyjne porcjowanie i policzalność porcji
- Atrakcyjny stosunek ceny do jakości
- Produkty mrożone

Zainspiruj się, wykaż kreatywnością i serwuj niepowtarzalne menu. Appetizery zapewniają wyrafinowaną różnorodność i dodają unikalne propozycje serwowania w każdym menu. Musisz spróbować je wszystkie. Szeroka gama obejmuje pyszne przekąski i bardziej wykwintne sery.

Appetizery

SAY CHEESE!

Cheddar bites
Kąski z serem cheddar
6 x 1000 g, 1 szt. 20 g

Mozzarella sticks
Paluszki z sera mozzarella
6 x 1000 g, 1 szt 25 g

Cream cheese Jalapeno bites
Papryczki jalapeno
6 x 1000 g, 1 szt. 25 g

Onion rings breaded
Krążki cebulowe
6 x 1000 g, 1 szt. 17 g

KREMOWE I OSTRE

Chili cheese toppers
Nuggetsy z ostrą papryczką jalapeno
6 x 1000 g, 1 szt. 20 g

Brie bites
Kąski z serem brie
6 x 1000 g, 1 szt. 25 g

Camembert bites
Kąski z serem camembert
6 x 1000 g, 1 szt. 20 g

DO BURGERÓW, NACHOS I LOADED FRIES

Premium Cheddar Topping
Sos serowy Premium
4 x 3000 g

Frytki Mitraillette

(bułka nadziana frytkami)

Składniki:
Frytki Farm Frites, półbagietka, łyżeczka masła, 2 małe kotleciki z mielonego mięsa wołowego, smazona cebula, ketchup lub inny sos według uznania

Przygotowanie:
Bagietkę smarujemy masłem i opiekamy. Smarujemy jedną stronę ulubionym sosem. Smażymy frytki w głębokim oleju w 175°C, zgodnie z czasem podanym na opakowaniu. Na bagietce układamy cebulę, kotleciki wołowe oraz frytki, składamy.
Smacznego!

Frytki ze stopionym serem

Składniki:
Frytki Farm Frites, starty ser, majonez

Przygotowanie:
Smażymy frytki w głębokim oleju w 175°C, zgodnie z czasem podanym na opakowaniu. Dodajemy ser do frytek i mieszamy. Podajemy na talerzu z dodatkiem majonezu (według uznania).
Smacznego!

Pita z frytkami

w wege wydaniu

Składniki:
Frytki Farm Frites, rzodkiewka, papryka, marchewka, biała kapusta, falafel, majonez curry lub hummus

Przygotowanie:
Siekamy rzodkiewkę, paprykę, marchewkę, białą kapustę i mieszamy. Układamy na chlebku pita razem ze smażonym falafelem i majonezem curry lub hummusem. Smażymy frytki w głębokim oleju w 175°C, zgodnie z czasem podanym na opakowaniu i dodajemy do warzyw w picie.
Smacznego!

KONTAKT

Jeśli zaciekawiły Cię nasze produkty skontaktuj się z nami, a pomożemy Ci znaleźć produkt idealny do Twojej oferty!

FARM FRITES
Central Eastern Europe
Sp. z o.o.
ul. Wileńska 37
84-300 Lębork
www.farmfrites.pl

kontakt
Email: sprzedaz@farmfrites.pl

Farm Frites Polska

farmfritespolska

Nazwa w katalogu	Liczba paczek w kartonie	Wydajność ilościowa (średnia il. szt./kg)	Średnia waga 1 szt.	Termin przydatności (miesiące)	Alergeny	Sposób przygotowania: frytownica	patelnia	piekarnik	piec konwekcyjny	mikrofalówka	gotowanie	grill
MROŻONE												
FRYTKI PREMIUM												
Fries 7 mm	5 x 2500 g			24		3-3,5 min/175°C						
Fries 10 mm	5 x 2500 g			24		3-4 min/175°C						
Fries 12 mm	6 x 2500 g			24		3,5-4,5 min/175°C						
Crinkle Fries 12 mm	5 x 2500 g			24		3,5-4,5 min/175°C						
Steak House Fries 10 / 20 mm	5 x 2500 g			24		3,5-4,5 min/175°C						
Fries Super Fine Cut 5 mm	5 x 1500 g			24		2,5-3 min/175°C						
Fries Finest Round Cut	6 x 2000 g			24		3-3,5 min/175°C						
Ultimate Chip 18 mm	4 x 2270 g			24		5 min/175°C						
Sweet Potato Fries	5 x 2000 g			24		1,5-2 min/175°C		14-16 min/220°C	9-10 min/220°C			
CHEF'S SPECIAL CRISPY COATED												
Frytki Crispy Coated 7 mm	5 x 2500 g			24		2,25-3 min/175°C		8-13 min/220°C				
Frytki Crispy Coated 10 mm	5 x 2500 g			24		2,5-3,5 min/17 5°C		10-15 min/220°C				
Frytki Crispy Coated 12 mm	5 x 2500 g			24		2,5-3,5 min/17 5°C		10-15 min/220°C				
Crispy Coated Fries Skin-on 10 mm	5 x 2500 g			24		2,5-3,5 min/17 5°C		10-15 min/220°C				
Crispy Coated Steakhouse Extra	5 x 2500 g			24		3-4 min/17 5°C						
FRYTKI A-QUALITY												
Fries 7 mm	5 x 2500 g			24		3-3,5 min/175°C						
Fries 10 mm	5 x 2500 g			24		3-4 min/175°C						
FRYTKI FAST FRY												
Fast Fry 7 mm	5 x 2500 g			24		2 min/175°C						
Fast Fry 10 mm	5 x 2500 g			24		1,5-2 min/17 5°C						
Fast Fry Crinkle 12 mm	5 x 2500 g			24		1,5-2 min/17 5°C						
FRYTKI QUICK OVEN												
Quick Oven Fries 8,5 mm	4 x 2000 g			24					4 min/220°C/60% wilgotność			
Quick Oven Fries 8,5 mm	48 x 150 g			24					4 min/220°C/60% wilgotność			
PRODUKTY HOME-STYLE												
Rustic Fries	5 x 2500 g			24		3,5-4 min/17 5°C		20-25 min/220°C	15-20 min/220°C			
Belgian Fries	5 x 2500 g			24		3,5-4 min/17 5°C		20-25 min/220°C	15-20 min/220°C			
SPECJALNOŚCI CIĘTE												
Skin on Wedges	4 x 2500 g			24		3-4 min/175°C	10-12 min	12-15 min/230°C				
Slices	5 x 2500 g			24		3-4 min/175°C	10-12 min	8-10 min/230°C				
Potato Chunks (Patata Brava)	12 x 1000 g			24		4-5 min/175°C	12-15 min					
Parisiennes	4 x 2500 g			24		5-6 min/175°C	12-15 min					
Seasoned Wedges Skin-on	5 x 2500 g			24		3-4 min/175°C		12-17 min/220°C				
SPECJALNOŚCI TARTE												
Bramboráky	10 x 1000 g	20 szt.	50 g	18		3 min/175°C		15 min/220°C	7-8 min/250°C			
Rösties	4 x 2500 g	42 szt.	24 g	18		3-4 min/175°C	8-10 min	12-15 min/230°C				8-10 min
Potato Pancakes	6 x 1500 g	16 szt.	60 g	18		3 min/175°C	5-6 min					
Hashbrown	4 x 2500 g	20 szt.	50 g	12		3-4 min/175°C	10-12 min	15-18 min/220°C				
Mini Waffles Hashbrown	10 x 1000 g	37 szt.	27 g	18		3-4 min/175°C		12-15 min/230°C				8-12 min
Oval Hashbrown	5 x 2500 g	18 szt.	53 g	18		3-4 min/175°C		15-20 min/220°C				8-10 min
SPECJALNOŚCI PURÉE												
Mash	4 x 2500 g	90 szt.	11 g	18					7 min/100°C	5 min/700W		
Mash de Luxe	4 x 2500 g	80 szt.	11 g	18					7 min/100°C	5 min/700W		
Noiseties	4 x 2500 g	142 szt.	7 g	18		3-4 min/175°C	7-9 min	10-15 min/230°C				
Croqueties	4 x 2500 g	37 szt.	27 g	18		3-4 min/175°C						
Alphabytes	10 x 1000 g	142 szt.	7 g	18		2-3 min/175°C	4-5 min	15 min/230°C				
Duchesses	4 x 2500 g	54 szt.	18 g	18		3-4 min/175°C		10-18 min/230°C				10-12 min
Décorées	5 x 1000 g	62 szt.	16 g	18		3-4 min/175°C	7-9 min	12-15 min/230°C				
PRZEKĄSKI I APPETIZERY												
Brie Bites	6 x 1000 g	40 szt.	25 g	18		2,5 min/18 0°C		9-10 min/220°C				
Mozzarella Sticks	6 x 1000 g	40 szt.	25 g	18		1,5-2 min/180°C		9-10 min/220°C				
Camembert Bites	6 x 1000 g	48 szt.	20 g	18		2,5 min/18 0°C		9-10 min/220°C				
Chili cheese toppers	6 x 1000 g	48 szt.	20 g	18		2,5-3 min/180°C		8-10 min/220°C				
Cream Cheese Jalapeno	6 x 1000 g	40 szt.	25 g	18		2,5-3 min/180°C		9-10 min/220°C				
Cheddar Cheese bites	6 x 1000 g	48 szt.	20 g	18		2,5 min/18 0°C		9-10 min/220°C				
Onion Rings	6 x 1000 g	58 szt.	17 g	24		2-3 min/17 5°C		15-20 min/225°C				
SOS SEROWY PREMIUM												
Premium Cheddar Topping	4 x 3 litry			9								
SCHŁODZONE												
PRODUKTY SCHŁODZONE - FRYTKI												
Fries Chilled 8 mm	2 x 5000 g			26 dni		2-3 min/175°C						
Fries Chilled 12 mm	2 x 5000 g			26 dni		3,5-4 min/175°C						
Fries Chilled Crinkle 11 mm	2 x 5000 g			26 dni		3-3,5 min/175°C						
Steakhouse chilled fries 10/20 mm	2 x 5000 g			26 dni		3-4 min/175°C						
Rustic chilled fries	2 x 5000 g			26 dni		3-4 min/175°C						
PRODUKTY SCHŁODZONE - ZIEMNIAKI												
Fast Whole Potato	3 x 4000 g			90 dni					pieczenie 15 min 210°C/gotowanie 5 min 100°C	2 min	doprowadzić do wrzenia	
Pommes Parisiennes	3 x 4000 g 2 x 6000 g			90 dni		5 min/175°C			pieczenie 15 min 210°C/gotowanie 5 min 100°C	2 min	doprowadzić do wrzenia	
Pommes Parisiennes Skin-on	6 x 2000 g			90 dni					pieczenie 15 min 210°C/gotowanie 5 min 100°C	2 min	doprowadzić do wrzenia	
Jacket Potato	5 x 2000 g	4 szt.	50 g	45 dni					20 min/220°C		10 min	20 min
Pommes Rissoless pre-cooked	6 x 2000 g			90 dni			6-8 min	10-15 min/200°C		2 min/700 W		
Slices pre-cooked	3 x 4000 g			90 dni			6-8 min	10-15 min/200°C		2 min/700 W	5 min	

GLUTEN, PSZENICA JAJA BIAŁKO, LAKTOZA