



Catálogo de produtos 2023

the fresh taste of the land

farmfrites.com



Farm Frites

Molendijk 108
3227CD Oudenhorn
Países Baixos
Tel: +31 181 46 68 88

Versão: agosto de 2023

farmfrites.com

Catálogo de produtos 2023

Sobre nós

Growing together,
from potatoes,
to happy faces.

Página 05

Os nossos produtos

Finest	06
Home-Style	10
Chef's Specials Crispy Coated	12
Fast Fry	16
Quick Oven Fries	20
Batatas fritas de batata doce	22
Chef's Harvest	24
Batatas fritas congeladas	26
Batatas fritas refrigeradas	30

Especialidades de batata	32
Pré-cozinhados	42
Aperitivos	44

Contact

Página 50

GET IN
TOUCH!



**The fresh
taste of
the land**

SOBRE NÓS





Há mais de meio século que a Farm Frites se dedica a criar deliciosos produtos de batata, trabalhando em estreita colaboração com os nossos parceiros para as desenvolver, selecionar, processar e embalar. Fundada em 1971 como uma empresa familiar independente em Oudenhoorn, nos Países Baixos, a nossa equipa cresceu para mais de 1.500 colegas, trabalhando em 5 modernas instalações de produção e 40 escritórios de vendas globais.

O nosso objetivo é simples: servir o mundo com os produtos e soluções de batata mais saborosos, respeitando as pessoas e o planeta. Oferecemos uma gama diversificada de mais de 80 tipos de batatas fritas, especialidades de batata e aperitivos da Farm Frites a clientes do sector alimentar em mais de 100 países. O nosso foco constante na qualidade e no sabor é evidente em cada dentada.

Rostos felizes

Crescendo juntos, de batatas a rostos felizes. Esta foi e continua a ser a visão da Farm Frites. Esta visão impulsiona o nosso compromisso de espalhar alegria em todo o mundo através dos nossos deliciosos produtos de batata. Ancorada nos nossos valores e fortalecida por fortes parcerias, a Farm Frites surpreende e encanta consistentemente os clientes em todo o lado, oferecendo saborosas batatas fritas e especialidades de batata que trazem sorrisos a pessoas de todo o mundo.

SOBRE A FINEST

-  Produtos congelados
-  Qualidade superior consistente durante todo o ano
-  Feito de batatas especialmente seleccionadas
-  Maior comprimento, maior rendimento

Finest

Por detrás de cada grande sucesso está a batata de qualidade superior

Quando se trata de sucesso, somos tão bons quanto a última porção servida. É por isso que cada vez mais empresários escolhem a Farm Frites Finest. Oferecendo um excelente sabor, uma qualidade excepcional e um elevado rendimento.







Finest Super Fine Fries 5mm

5 X 1,500g

415.000

Batatas fritas longas para um maior rendimento por quilo



Finest Fries 15mm Skin On Salted

6 X 2,000 g

448.000

Excelente qualidade e aparência fantástica



Finest Fries 7mm

6 X 2,000g

183.000 / 204.000 / 210.000

Excelente qualidade e aparência fantástica



Finest Fries Steakhouse

6 X 2,000g

209.000 / 239.000

Das melhores variedades de batata seleccionadas



Finest Fries 10mm

6 X 2,000g

118.000 / 144.000 / 042.000

Das melhores variedades de batata seleccionadas



Finest Fries Round Cut Skin On

6 X 2,000g

402.000

Batatas fritas longas para um maior rendimento por quilo



Finest Fries 10mm skin-on

6 X 2,000g

043.000

Qualidade consistente durante todo o ano



Precisa de inspiração?
Experimente esta receita!




Ovos Rotos

Preparação

Cubra uma porção de Farm Frites Patatas Fritas Super Finas 5mm com um ovo estrelado, presunto, uma pitada de salsa e paprika. Termine com queijo curado ralado.

SOBRE HOME-STYLE

 Produtos congelados e refrigerados

 Aspeto caseiro e rustico

 Corte irregular

Home-Style

Cut to your needs

A gama Home-Style tem o aspeto e o sabor dos autênticos produtos de batata caseiros. As batatas fritas de corte irregular darão aos seus convidados a oportunidade de experimentar o sabor tradicional e oferecer e manter toda a atual conveniência da preparação.



Home-Style



Home-Style Rustic Fries Irregular Cut Skin On

5 X 2,500g

237.000

Batatas fritas de aspeto rústico e arrojado



Home-Style Belgian Fries Irregular Cut

5 X 2,500g

236.000

O puro sabor das batatas fritas belgas



Home-Style Rustic Fries Irregular Cut Skin On






2 X 5,000g

832.000

Batatas fritas de aspeto rústico e arrojado



SOBRE CHEF'S SPECIALS CRISPY COATED

-  Produtos congelados
-  Mais crocante
-  Sem glúten
-  Fica quente e crocante durante mais tempo
-  Menos desperdício de alimentos



Chef's Specials

A referência saborosa
e crocante, sem glúten!

A Farm Frites apresenta o Chef's Specials Crispy Coated: a nova referência saborosa e crocante, sem glúten! Em casa, em viagem ou para entrega, o Chef's Specials Crispy Coated é a solução para manter as batatas fritas quentes e estaladiças durante mais tempo. Em qualquer altura, em qualquer lugar.



CROCÂNCIA
MAIS
DURADOURA!

CHEF'S SPECIALS
**CRISPY
COATED**



Crispy Coated Fries 7mm

5 X 2,500g

440.000

Allergen free

O revestimento crocante mantém-no quente durante mais tempo



Crispy Coated Fries 7mm Premium

5 X 2,500g

435.000

Allergen free

Sem glúten para que todos possam desfrutar



Crispy Coated Fries 10mm

5 X 2,500g

441.000 / 436.000 / 437.000 / 445.000 / 447.000

Allergen free

Perfeito para momentos de pico, takeout e entrega



Crispy Coated Fries 10mm Premium

5 X 2,500g

436.000

Allergen free

Deliciosas durante mais tempo, menos desperdício de alimentos



Crispy Coated Fries 10mm Skin On

5 X 2,500g

445.000

Allergen free

Deliciosas durante mais tempo, menos desperdício de alimentos



Crispy Coated Fries 12mm

5 X 2,500g

442.000

Allergen free

Perfeito para momentos de pico, takeout e entrega



Crispy Extra Coated Fries 15mm

5 X 2,500g

461.000

Allergen free

Sem glúten para que todos possam desfrutar



Crispy Extra Coated Fries Steakhouse

5 X 2,500g

438.000 / 483.000

Allergen free

O revestimento crocante mantém-no quente durante mais tempo





SOBRE O FAST FRY

-  Produtos congelados
-  Preparação rápida e fácil
-  Produto de alto desempenho
-  Pronto em 2 minutos
-  Poupança de custos (tempo, energia, óleo)

Fast Fry

Pronto a ser servido em 2 minutos

Se tem de lidar regularmente com horas de ponta para as suas encomendas, então Fast Fry é a solução ideal. O Fast Fry pode ser preparado em 50% do tempo de cozedura normal, poupando assim tempo para que possa manter elevados níveis de serviço para os seus clientes.





Fast Fry Fries 7mm

5 X 2,500g

408.000

Duas vezes mais rápido, mantendo a qualidade



Fast Fry Fries 10mm

5 X 2,500g

086.000

Poupa tempo valioso, energia e óleo



Fast Fry Crinkle Fries

5 X 2,500g

278.000

Produto de elevado desempenho para as horas de ponta



Inspiração para batatas fritas

Desfrute do sabor fresco
da terra com uma destas
receitas fantásticas!



Fish & Chips

Preparação

Frite ou coza o peixe e prepare as batatas fritas de acordo com o tempo de fritura sugerido. Sirva as batatas fritas e o peixe juntos num prato ou num jornal com limão à parte.





Batatas fritas com salsa e alho

Preparação

Corte alguns dentes de alho em fatias e pique finamente um ramo de salsa. Misture com azeite. Preparar as batatas fritas de acordo com o tempo de fritura sugerido e misturar com o óleo de ervas. Sirva num prato com maionese de alho.



Dica

Pode utilizar as ervas da sua preferência, por exemplo, Ervas de Provence!

.....





Pita Nostra

Preparação

Misture uma salada de rabanete, pimentão, cenoura cortada em fatias finas e couve branca picada. Coloque-a no pão pita achatado juntamente com falafel frito e maionese de caril ou húmus. Por cima, batatas fritas finas e estaladiças e folhas de coentros.

SOBRE QUICK OVEN FRITES

 Para fornos profissionais ou fritadeiras de ar quente

 Produtos congelados

 Preparação fácil e rápida
max. 4 minutos

 Óptima qualidade

*Ideal onde a fritura não é possível
hospitais, escolas, aeroportos,
restauração, estações de serviço, etc.*



Quick Oven Fries

Batatas fritas de alta qualidade
para o forno

Batatas fritas de alta qualidade para o forno,
perfeitas para qualquer local. Especialmente
onde não é possível fritar.



Quick Oven Fries 8,5mm

4 X 2,000g, 48 X 150g

403.000

Simple e rápidas de preparar após quatro minutos no forno



Quick Oven Crinkle Fries





4 X 2,000g

038.000

Ideal quando não é possível fritar ou quando as batatas fritas no forno são a sua preferência



SOBRE AS BATATAS FRITAS DE BATATA DOCE

-  Textura fofa, crocante e sabor delicioso
-  Preparação rápida e fácil
-  Sem glúten
-  Mantém-se quente durante mais tempo devido ao revestimento

Batatas fritas de batata doce

Mais sabor, melhor formato e mais emoção

Quer elevar o seu menu? Experimente as nossas batatas fritas de batata-doce! As nossas batatas fritas de batata-doce proporcionam a versatilidade e o sabor delicioso que os seus clientes desejam. Com o seu sabor naturalmente doce, estas batatas fritas sem glúten combinam bem com muitos pratos e até são ótimas para sobremesas. Estas batatas fritas com pele mais compridas têm um revestimento estaladiço que as mantém quentes. Também são rápidas de preparar, ficando prontas em apenas 1,5 a 2 minutos.



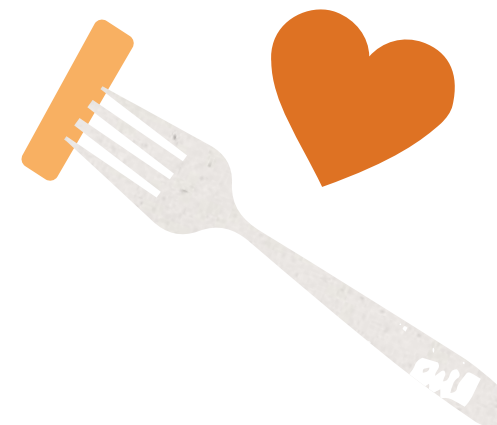


Fritas de batata doce sobremesa

Preparaçãowijze

Prepare as batatas fritas de acordo com as instruções instruções na embalagem. Coloque as batatas fritas em uma belo prato e coloque uma bola de sorvete de baunilha por cima. Decore com morangos, framboesas, calda de chocolate e um bocado de chantilly.

Fritas de batata doce



EXTRA
ESTALADIÇAS
E PRONTAS
EM MENOS DE
2 MINUTOS!



Sweet Potato Fries

5 X 2,000g

486.000

Allergen free

A nossa doce sensação



SOBRE A CHEF'S HARVEST

- ❄️ Produtos refrigerados
- 🕒 Batatas fritas autênticas, como as caseiras
- 🍷 O melhor sabor
- 🍅 Feitas com as melhores Batatas Agria
- 🍌 Com ou sem pele
- ★ Qualidade superior



Chef's Harvest

O derradeiro sabor

Chef's Harvest é a nossa gama premium de batatas fritas autênticas e frescas, perfeitamente preparadas para parecerem cortadas à mão. Seleccionamos apenas as melhores batatas Agria de cada colheita. Isto garante o aspeto perfeito e dourado das nossas batatas fritas e o seu sabor final. Têm um sabor fresco e um tamanho de 12 mm. Lavadas, feitas à mão e pré-fritas. Tudo o que precisa de fazer é fritá-las, servi-las e ver as caras felizes a aparecer.



Chef's Harvest 12mm

5 X 2,500g

837.000

O derradeiro sabor



Chef's Harvest 12mm Skin On





5 X 2,500g

838.000

O derradeiro e verdadeiro sabor a batata



SOBRE AS BATATAS FRITAS CONGELADAS

-  Produtos congelados
-  Qualidade consistente durante todo o ano
-  Vasta gama de batatas fritas para todos os pratos, refeições e apetites
-  Excelente relação qualidade/preço

Batatas fritas congeladas

O menu perfeito durante todo o ano

Batatas fritas regulares com qualidade consistente durante todo o ano, que irão satisfazer as elevadas expectativas dos seus clientes.





Batatas fritas congeladas



Fries 6mm Salted

5 X 2,500g

472.000

Pré-salgado



NICE!



Fries 15mm

6 X 2,500g

230.000

O favorito britânico comprovado



Fries 7mm

5 X 2,500g

211.001

O preferido dos restaurantes de buffet e self-service



Fries Ultimate Chip 18mm

4 X 2,500g

242.000

Fresca, fofa e com o estaladiço perfeito



Fries 10mm

5 X 2,500g

213.000 / 063.000 / 093.000

O tamanho de corte preferido no segmento da restauração



Fries Crinkle

5 X 2,500g

275.000 / 289.000

Adorada pelas crianças e crocante durante mais tempo



Fries 12mm

6 X 2,500g

121.000 / 123.000 / 135.000

Tamanho de corte grosseiro para um sabor de batata mais intenso



Fries Steakhouse

5 X 2,500g

240.000 / 248.000

Para um ótimo sabor e textura



Precisa de inspiração?

Experimente esta receita!

Nacho Style Fries

Preparação





Corte os tomates, os pimentos e as cebolas e prepare o guacamole. Prepare as batatas fritas de acordo com o tempo de fritura sugerido e polvilhe com ervas Cajun. Sirva as batatas fritas num prato e cubra com tomate, cebola, pimentos e guacamole.



As batatas fritas normais são a solução perfeita para esta receita.



SOBRE AS BATATAS FRITAS REFRIGERADAS

-  Produtos refrigerados
-  Experiência fresca
-  Menos tempo de preparação necessário
-  Não é necessária capacidade de armazenamento congelado

Batatas fritas refrigeradas

The fresh taste of the land!

As batatas fritas refrigeradas oferecem-lhe tradição, qualidade e comodidade. O autêntico sabor a batata fresca, combinado com a crocância e uma bela cor dourada, oferece-lhe uma excelente relação qualidade/preço.



Batatas fritas refrigeradas



Fries 8mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

801.000 / 808.000

Preparação mais rápida do que as nossas batatas fritas refrigeradas normais



Fries Tradition 10mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

813.000

Produzidas com batatas amarelas claras, de acordo com a tradição belga



Fries 10mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

819.000 / 824.000 / 830.000

O nosso corte regular clássico, o favorito de sempre



Fries 12mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

836.000

Mantêm-se estaladiças e quentes durante mais tempo em comparação com as nossas batatas fritas normais refrigeradas



Fries 14mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

854.000

Um favorito britânico comprovado, óptima combinação com Fish & Chips



Steakhouse Fries

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

877.000

O nosso corte mais grosso de 9/18 mm garante um sabor a batata fresca e uma textura perfeita



Crinkle Fries

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)





885.000

Mais estaladiças do que as nossas batatas fritas refrigeradas normais, devido à sua forma única ondulada. (As favoritas das crianças)



YEAH!

SOBRE ESPECIALIDADES DE BATATA

-  Produtos congelados
-  Formas e sabores interessantes
-  Diversidade de utilização
(acompanhamento, aperitivo)
-  Porcionamento preciso e económico



Especialidades de batata

Surpreenda e delicie os seus convidados

Especialidades de batata, uma vasta gama de produtos saborosos preparados com batata ralada ou em puré. Uma solução perfeita que surpreende e faz as delícias dos seus clientes.



Especialidades de batatas cortadas



Gomos com pele

4 X 2,500g

337.000 / 338.000

A especialidade mais popular



Gomos de batata temperados

5 X 2,500 g

375.000

Pronto a servir! Não precisa de tempero adicional!



WOOSH



Gomos de batata sem pele

4 X 2,500g

340.000

O snack perfeito ou o acompanhamento ideal



Gomos hot & spicy

4 X 2,500g

331.000

Gomos com um toque explosivo !



Gomos grandes

4 X 2,500g

370.000

Mantém-se quente durante mais tempo



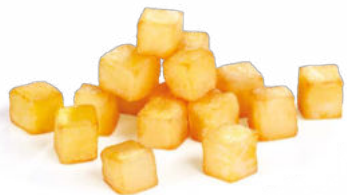
Gomos grandes temperados

5 X 2,500 g

378.000

Tempo de conservação prolongado





Rissolees

4 X 2,500g

347.000

A especialidade ideal para o seu prato de bacalhau com natas



Patata Brava

12 X 1,000g

383.000

Para aperitivo tradicional ou carne porco à alentejana



Pommes Parisiennes

4 X 2,500g

534.000

Um acompanhamento clássico



Rodelas de batata

5 X 2,500g

522.000

Ideal para o seu prato de bacalhau ou bife à Portuguesa!



Especialidades de batata ralada



Rosties

4 X 2,500g, 1pcs 25g

787.000

Excelente solução para petiscar e partilhar



Chunky Triangular Hashbrown

4 X 2,500g, 1pcs 50g

782.000

Variedade de utilização (snack, aperitivo)



Hashbrown

4 X 2,500g, 1pcs 50g

788.000

Forma e sabor originais e excitantes



Mini Waffles Hashbrown

12 X 1,000g, 1pcs 27g

780.000

Excelente solução para petiscar e partilhar



Oval Hashbrown

5 X 2,500g, 1pcs 55g

785.000

Complemento perfeito para qualquer hambúrguer



Potato Pancakes

6 X 1,500g, 1pcs 60g

791.000

Prato independente ou acompanhamento





Mini Chunky Triangular Hashbrown

10 X 1,000g, 1pcs 23g

783.000

Preparação rápida e cómoda



Hashbrowns com pão a vapor

Preparação

Preparar o adobo de porco de acordo com a sua receita preferida e fritar os hashbrowns de acordo com as instruções da embalagem. Recheie vários pães mantou com hashbrowns, adobo de porco e legumes e decore com coentros.

Especialidades de puré de batata



Puré de batata tradicional

4 X 2,500g, 1pcs 11g

652.000 / 647.000

Para catering e refeições prontas



Puré de batata Deluxe

4 X 2,500g, 1pcs 13g

649.000

Para catering e refeições prontas



SMOOTH



Mini Potato Waffles

10 X 1,000g, 1pcs 18g

602.000

Novas variantes de sabores apelativos



Décorées

5 X 1,000g, 1pcs 16g

720.000

Produto especial sazonal que se enquadra em qualquer menu festivo



Alphabytes

10 X 1,000g, 1pcs 7g

659.000

Especialmente para crianças



Noisettes

4 X 2,500g, 1pcs 7g

760.000

Com o seu sabor característico, é uma alternativa perfeita às batatas fritas





Croquettes

4 X 2,500g, 1pcs 27g

547.000

O clássico do menu



Duchesses

4 X 2,500g, 1pcs 17g

735.000

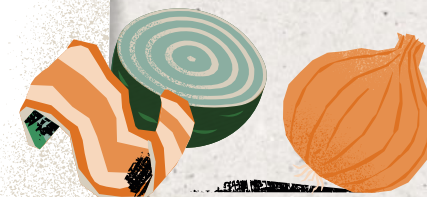
Utilização versátil (acompanhamento, aperitivo)



Loaded Mash

Preparação

Prepare o puré de acordo com as instruções da embalagem e sirva numa tigela. Tempere com cubos de beterraba vermelha cozida, bacon estaladiço e cebolas salteadas. Decore com salsa picada.



All fries on me

.....
Não nos fartamos de comer
estas deliciosas refeições.
Experimente!
.....



Veggie Fries

Preparação

Pique grosseiramente vários vegetais como cenouras, pastinacas, abóbora, cebolas e curgetes e misture com harissa.

Coloque os legumes numa caçarola e leve ao forno pré-aquecido (175°C) durante cerca de 40 minutos. Sirva num prato e adicione batatas fritas à sua escolha ao prato.





Loaded Tapas

Preparação

Prepare as waffles de acordo com as instruções da embalagem e sirva num prato retangular bonito. Coloque uma colher de salada de atum na primeira waffle e cubra com um tomate seco. Coloque uma colher de queijo creme na segunda waffle e termine com um tomate cereja. Envolve um pouco de salmão fumado numa fatia de pepino e coloque na terceira waffle, juntamente com um ovo de codorniz cozido e um pouco de ovas de peixe. Decore com rúcula.



Beef Stew Fries

Preparação

Prepare o guisado de carne de vaca de acordo com a sua receita preferida e leve o tempo necessário para o cozinhar lentamente. Prepare as batatas fritas de acordo com a embalagem e coloque o guisado por cima. Polvilhe com um pouco de salsa picada.

SOBRE OS PRODUTOS PRÉ-COZINHADOS

-  Produtos refrigerados
-  100% batata
-  Porções exactas, cálculo fácil
-  Poupança de custos: tempo, energia e mão de obra
-  A gama fria pode ser servida imediatamente
-  A gama quente necessita de um breve aquecimento ou regeneração

Batata pré-cozida

Sabor a batata!

As batatas pré-cozidas com todo o sabor a batata e sem aditivos nem sal estão prontas a ser servidas assim que for necessário.





Batata Inteira

3 X 4,000g (Chilled 0- 4°C)

964.000

Sem lavar, descascar e cortar



Jacket Potato

5 X 1,000g (Chilled 0- 4°C)

977.000

100 % de eficácia Sabor a batata natural



Pommes Parisiennes

3 X 4,000g / 6 x 2,000g (Chilled 0- 4°C)

974.000

Poupa tempo, energia e água



Rodelas

3 X 4,000g (Chilled 0- 4°C)

565.000

Servir frio e quente



Pommes Parisiennes Skin On

6 x 2,000g (Chilled 0- 4°C)

984.000

Sem perdas, sabor rico e poupança de custos



Rissolees






3 X 4,000g (Chilled 0- 4°C)

598.000

Para os seu bacalhau com natas



SOBRE OS APERITIVOS

-  Produtos congelados
-  Salgadinhos de queijo e legumes
-  Para momentos de partilha
-  Uma relação preço/qualidade atractiva
-  Porções exactas



Aperitivos

Tem de os experimentar todos!

Inspire-se, seja criativo e sirva menus fantásticos. Os aperitivos proporcionam uma variedade sofisticada e acrescentam propostas de venda únicas a cada menu requintado. Tem de os experimentar todos.

Especialidades de queijo



Cheese Pops

6 X 1,000g, 1pcs 23g

962.000

Grande tempo de espera, perfeito para entregas



Brie bites

6 X 1,000g, 1pcs 25g

915.000

Experiência de sabor premium, feita com Brie 100% autêntico



Camembert Bites

6 X 1,000g, 1pcs 20g

917.000

Estável na fritadeira e no forno. A escolha perfeita para todos os métodos de preparação



Cheddar bites

6 X 1,000g, 1pcs 20g

913.000

Estável na fritadeira e no forno. A escolha perfeita para cada método de preparação



SAY
CHEESE!

Salada Brie Bites

Preparação

Coloque a rúcula, o pepino, o feijão verde, as cenouras em juliana e o frango fumado numa tigela e misture com o seu molho preferido. Prepare os aperitivos de brie de acordo com as instruções da embalagem e coloque-as por cima da salada. Sirva com pão.

Especialidades e coberturas de queijo



Mozzarella Sticks

6 X 1,000g, 1pcs 25g

916.000

O aperitivo de queijo preferido de todos os tempos. 100% Mozzarella com um toque sutil de ervas e especiarias



Nacho Cheese Triangles

6 X 1,000g, 1pcs 20g

526.000

A nossa mais recente adição com um sabor excepcional de especiarias Tex-Mex



Cream Cheese Jalapeno Bites

6 X 1,000g, 1pcs 25g

905.000

Para os verdadeiros amantes de especiarias, o snack perfeito para acompanhar uma bebida



Mediterranean Mozzarella Sticks

6 X 1,000g, 1pcs 25g

545.000

O aperitivo de queijo preferido de todos os tempos. Saboreie o sabor natural do Mozzarella com a sua assinatura de queijo esticado



Chili Cheese Toppers

6 X 1,000g, 1pcs 20g

548.000

Um favorito comprovado entre as cadeias de fast-casual com um ótimo tempo de conservação



Premium Cheddar Topping

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

599.000

Uma cobertura de queijo cheddar premium e versátil com um sabor autêntico inigualável. Mantém-se fluido durante longos períodos, o que o torna uma boa escolha para entregas

Anéis de cebola



Aros de cebola com polme de cerveja

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

541.000

Um favorito comprovado entre os serviços alimentares. Fatias grossas de cebola revestidas com uma massa de cerveja



Aros de cebola inteira

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

542.000

Um favorito comprovado entre os serviços de restauração. Rodelas grossas de cebola revestidas numa massa natural



Aros de cebola ralada

6 X 1,000g, 1pcs 18g

543.000 / 549.000

O nosso bestseller, o acompanhamento perfeito com uma receita nova e melhorada





Batatas fritas com chilli

Preparação

Corte alguns tomates em pedaços pequenos, pique finamente as cebolinhas e misture com o molho de malagueta, ervas, feijão e milho. Preparar as batatas fritas de acordo com o tempo de fritura sugerido e servir com o molho por cima. Decore com cebolinhas.

HOT!



Batatas fritas de cachorro



Preparação

Corte alguns cachorros em 3 pedaços cada e depois faça pequenas cruces nas extremidades. Prepare as batatas fritas de acordo com as instruções da embalagem. Para servir, coloque as batatas fritas e os cachorros em quantidades iguais num prato e sirva com ketchup.

LET'S KETCHUP!



Frittata di Patate

Preparação

Preparar os Rissolées como indicado na embalagem e polvilhe com sal. Refogar suavemente as cebolas na frigideira até ficarem caramelizadas. Juntar a batata Rissolees com os ovos mexidos. Fritar até a omelete ficar firme e decorar com pimenta preta e salsa.

CONTACTO

Curioso sobre os nossos produtos?

**Entre em contacto connosco e ajudá-lo-emos
a encontrar o produto perfeito!**



Farm Frites International B.V.

Molendijk 108
3227 CD Oudenhorn
Países Baixos

Geral

Telefone +31 181 466 888
Fax: +31 181 465 350
Correio eletrónico: info@farmfrites.com



Farm Frites

Molendijk 108

3227CD Oudenhorn

Países Baixos

Telefone +31 181 466 888

Telemóvel: 962423249

farmfrites.com