



Catalogue de produits 2024

the fresh taste of the land

farmfrites.com



Farm Frites

Molendijk 108
3227CD Oudenhorn
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	Spécialités de pommes de terre	32
Home-Style	10	Spécialités pasteurisées	42
Chef's Specials Crispy Coated	12	Appetizers	44
Fast Fry	16		
Quick Oven Fries	20		
Sweet Potato Fries	22		
Chef's Harvest	24		
Frites surgelées régulières	26		
Frites fraîches régulières	30		

Contact

Page 50

GET IN
TOUCH!



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 Oudendoorn, 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

Derrière chaque grand succès 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 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.

À PROPOS DU HOME STYLE

 Aspect fait maison

 Produits surgelés et frais

 Coupe irrégulière

Home-Style

Cut to your needs

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



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

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.



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

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.

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)



BI-TEMPÉRATURE



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 temps de 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 en 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.

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

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.



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 préférez 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.

TASTY!



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 fraîches. Server avec de la crème chantilly.

Frites de patate douces



EXTRA
CROUSTILLANTES
ET PRÊTES EN
MOINS DE
2 MINUTES !



Frites de patate douces

5 X 2,000g

486.000

Notre sensation sucrée



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.

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



❄️ CHILLED

Chef's Harvest 12mm

2 X 5,000g

837.000

Le goût ultime



❄️ CHILLED

Chef's Harvest 12mm avec peau

2 X 5,000g

838.000

La saveur vraie de la pomme de terre



À PROPOS DES FRITES SURGELÉES RÉGULIÈRES

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

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.



FREEZE
CHILLED



Frites surgelées régulières



Frites 6mm pré-salées

5 X 2,500g

472.000

Pré-salées



NICE!



Frites 15mm

6 X 2,500g

492.000

Frites favorites des Britanniques



Frites 7mm

5 X 2,500g

211.000

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



Frites Ultimate Chip 18mm

4 X 2,500g

242.000

Fraîches, moelleuses et avec le croquant parfait



Frites 10mm

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

213.000 / 093.000

Taille de coupe préférée dans le segment de la restauration



Frites Crinkle

5 X 2,500g

279.000

Appréciables par les enfants



Frites 12mm

6 X 2,500g

135.000

Tranchées grossièrement pour une saveur de pomme de terre plus intense



Frites 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 fraîches 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.



Frites fraîches régulières



Fries 8mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

801.000

Cuisson plus rapide que les 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



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)



YEAH!

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

5 X 2,500 g

375.000

Prêtes et savoureuses, à servir ! Pas besoin d'herbes supplémentaires!



WOOSH



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



Hashbrown onion

4 X 2,500g, 1pcs 50g

788.000

Forme et goût originaux et fascinants



Oval Hashbrown

5 X 2,500g, 1pcs 55g

785.000

Un ajout idéal à tous les hamburgers



Chunky Triangular Hashbrown

4 X 2,500g, 1pcs 50g

782.000

Utilisation variée (snack, entrée)



Mini Waffles Hashbrown

12 X 1,000g, 1pcs 27g

780.000

Excellente solution pour grignoter et partager



Potato Pancakes

6 X 1,500g, 1pcs 60g

791.000

Plat indépendant ou plat d'accompagnement



Mini Chunky Triangular Hashbrown

10 X 1,000g, 1pcs 23g

783.000

Préparation rapide et facile



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



Purée de luxe

4 X 2,500g, 1pcs 13g
649.000

Pour la restauration et les plats cuisinés



SMOOTH



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 gaufres en suivant les instructions sur l'emballage et servir 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. Effilochez 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 servie 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 Dauphinois

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



À PROPOS DES APPETIZERS

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

Appetizers

Vous devez tous les tester !

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 fromage



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.

HOT!



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.



LET'S 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 Oudenhorn
Pays-Bas

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

farmfrites.com



Farm Frites

Molendijk 108

3227CD Oudenhorn

Pays-Bas

Téléphone : +31 181 466 888

farmfrites.com