

Лучший вкус  
в мире...



the fresh  
taste of  
the land





# The fresh taste of the land

Farm Frites основана в 1971 году как семейное предприятие и с тех пор верна своим истокам. В последние годы мы стали транснациональной компанией, действующей по всему миру, однако семейные ценности остаются в ДНК нашей организации. Это видно по нашему отношению с клиентами, сотрудниками, фермерами: все они имеют решающее значение для нашего успеха.

Вместе с нашими фермерами мы усердно работаем, чтобы изменить мир к лучшему.

Прямоком с полей мы заботливо перевозим урожай для производства картофеля фри. Фермерские поля – это основа нашей компании. Они бесценны, так же, как и 2000 сотрудников Farm Frites, трудящихся по всему миру. Именно поэтому мы делаем нашу работу, заботясь об окружающей среде, с бережным отношением к людям и планете. И качество, и прекрасный вкус являются нашими приоритетами! Вы сами убедитесь в этом, когда попробуете.

Во всем мире все больше и больше людей любят картофель фри. Это заметно не только в западном мире, популярность фри активно растет также в странах Азии и Латинской Америки. В этом есть наша заслуга, и мы будем продолжать менять мир к лучшему.

**Все очень просто: мы хотим производить самый вкусный картофель фри.**

Потому что каждый должен насладиться его отменным вкусом. За встречей с друзьями или дома, с самыми близкими, такое угощение делает людей счастливее! Ведь наша конечная цель – улыбки на лицах людей, которые оценят вкус продукта с плодородных полей.

**Поэтому мы смело заявляем:**

**Лучший вкус в мире – это **the fresh taste of the land.****

A top-down view of a plate of food. On the left is a piece of medium-rare steak garnished with fresh thyme. In the center and right is a large portion of golden-brown french fries. To the left of the fries are several cherry tomatoes and a slice of grilled zucchini. The plate is set on a dark, textured wooden surface. In the bottom right corner, there is a small white bowl filled with red ketchup. A silver knife and fork are partially visible at the bottom of the frame. A bright green rounded rectangle is overlaid on the right side of the image, containing text.

## Finest

Продукты категории премиум произведены из специально отобранного картофеля. У них превосходных вкус, красивый цвет и высокая продуктивность.

- ✓ Превосходный вкус
- ✓ Заботливо приготовлено из отборного картофеля
- ✓ Стабильное качество в течение всего года
- ✓ Максимальный выход порции

# Картофель фри Premium

Замороженные продукты



**FINEST**

*BS*



**Finest 5 mm**

Картофель фри Finest 5 мм  
5 x 1500 г, 415.001



**ROUND CUT 8/12 mm skin on**

Картофель фри Finest с кожурой 8/12 мм  
6 x 2000 г, 402.005



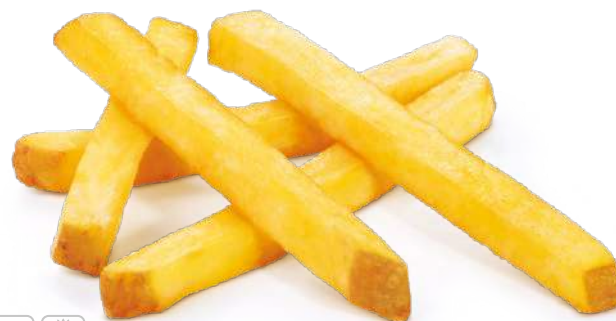
**Finest 7 mm**

Картофель фри Finest 7 мм  
6 x 2000 г, 210.002



**Finest 10 mm**

Картофель фри Finest 10 мм  
6 x 2000 г, 144.001



**Finest 10mm skin on**

Картофель фри Finest с кожурой 10 мм  
6 x 2000 г, 043.001



**Sweet Potato**

Сладкий картофель фри Батат  
10 x 1000 г, 486.001



**FARM FRITES**

the fresh taste of the land

- ✓ Созданный из лучшего картофеля
- ✓ Покрит суперхрустящей панировкой
- ✓ Без глютена
- ✓ Все еще хрустящий спустя 25 минут
- ✓ Предварительно обжарен на подсолнечном масле



# Картофель фри в панировке Crispy Coated Chef's Specials

Замороженные  
продукты



## Crispy Coated 7 mm

Картофель фри Crispy Coated 7 мм

5 x 2500 г, 440.011



## Crispy Coated 12 mm

Картофель фри Crispy Coated 12 мм

5 x 2500 г, 442.001

## Идеален для доставки на дом

Картофель фри Crispy Coated покрыт специальной панировкой, благодаря которой он долго остаётся теплым и хрустящим. Это делает его идеальным решением для доставки на дом и заказов навынос. С линейкой Crispy Coated ваш картофель фри с доставкой на дом будет таким же вкусным как в ресторане, а ваши клиенты – в восторге!



## Crispy Coated 10 mm

Картофель фри Crispy Coated 10 мм

5 x 2500 г, 441.001



## Crispy Coated 10 mm skin on

Картофель фри Crispy Coated с кожурой 10 мм

5 x 2500 г, 445.001



the fresh taste of the land



**Crispy Coated 15 mm Extra**

Картофель фри Crispy Coated Extra 15 мм

4 x 2500 г, 461.001



**Crispy Coated Steakhouse**

Картофель фри Crispy Coated Extra Steakhouse

5 x 2500 г, 483.001



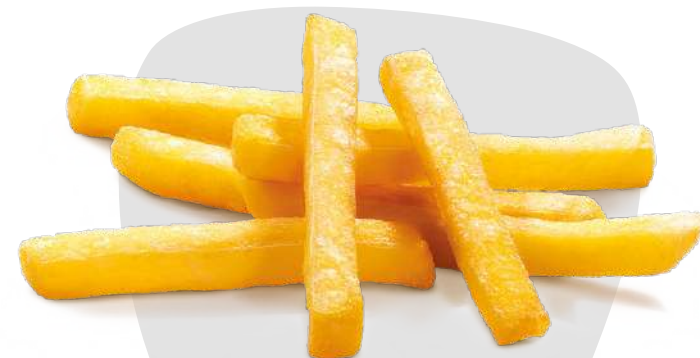
- ✓ Стабильное качество в течение года
- ✓ Широкий ассортимент картофеля фри для приготовления любого блюда, гарнира или закуски
- ✓ Превосходное сочетание цена и качество

# Стандартный ассортимент картофеля фри

Замороженные продукты



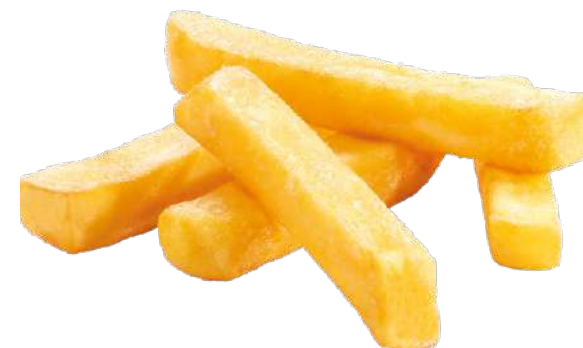
**Pommes Fries 7 mm**  
Картофель фри 7 мм  
5 x 2500 г, 173.012/173.021



**Pommes Fries 10 mm**  
Картофель фри 10 мм  
5 x 2500 г, 093.014/093.081



**Pommes Fries 12 mm**  
Картофель фри 12 мм  
6 x 2500 г, 135.021




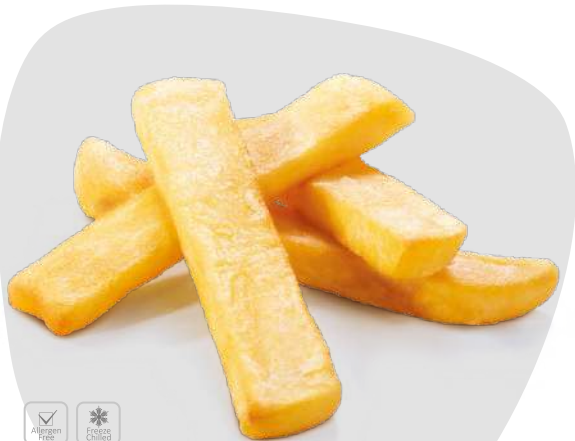
**Pommes Fries 15 mm**  
Картофель фри 15 мм  
4 x 2500 г, 230.011


Стандартный ассортимент картофеля фри с неизменным качеством в течение всего года соответствует высоким ожиданиям ваших клиентов.





 **Crinkle fries 12 mm**  
Картофель фри волнистый 12 мм  
5 x 2500 г, 279.012



 **Steakhouse fries 9/18**  
Картофель фри стейкхаус  
5 x 2500 г, 257.012



- ✓ Выглядит как картофель домашнего приготовления (произвольная нарезка, восхитительная хрустящая корочка)
- ✓ Идеально для отелей, ресторанов, кейтеринга и общественного питания

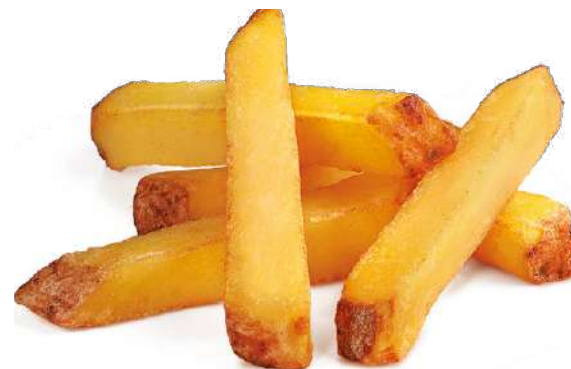
# Home-Style

Замороженные продукты



## По-домашнему

Этот картофель выглядит так, словно он приготовлен дома, и имеет такой же вкус. Соломка произвольной нарезки даст вашим гостям возможность наслаждаться традиционным вкусом, а вам – все современные удобства приготовления.



### Rustic fries irregular cut

Картофель фри по-домашнему деревенский

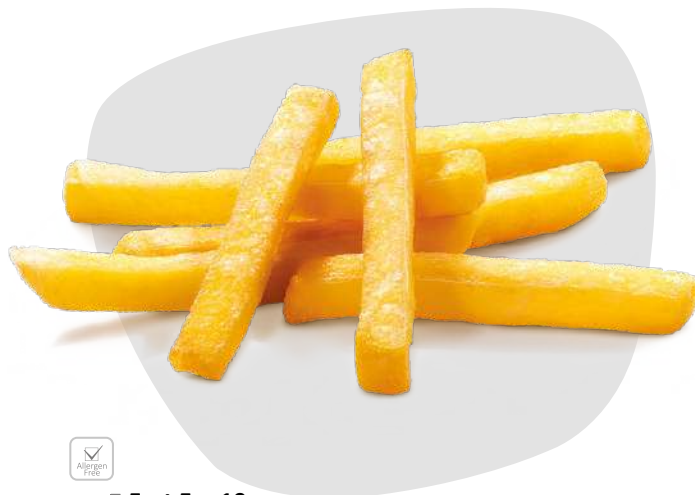
5 x 2500 г, 237.002



- ✓ Быстрое и простое приготовление- всего за 90 секунд
- ✓ Высокий выход порций: минимальная у жарка
- ✓ Экономия затрат (время, электроэнергия, масло)

# Картофель фри быстрого приготовления

Замороженные продукты



## Fast Fry 10 mm

Картофель фри быстрого приготовления 10 мм  
5 x 2500 г, 086.013

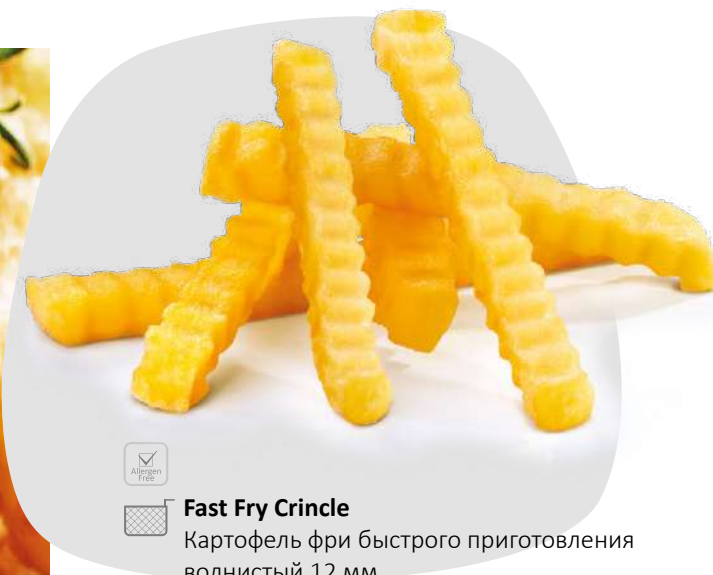


## Fast Fry 7 mm

Картофель фри быстрого приготовления 7 мм  
5 x 2500 г, 408.001

## Fast Fry

Если ваш ресторан предлагает посетителям быстрое обслуживание, то картофель линейки Fast Fry – единственное решение. Fast Fry готовится в два раза быстрее стандартного картофеля, что позволяет экономить время и поддерживать высокий уровень сервиса.



## Fast Fry Crinkle

Картофель фри быстрого приготовления волнистый 12 мм  
5 x 2500 г, 278.002



the fresh taste of the land

- ✓ Простое и быстрое приготовление – не более 4 мин
- ✓ Превосходное качество (вкус, хрусткость и цвет)
- ✓ Идеален для мест, где невозможно приготовление во фритюре (больницы, школы, аэропорты, кейтеринг, заправочные станции и т.д.)

## Быстрый картофель фри для печи

Замороженные продукты



### Quick oven fries 8,5 mm

Картофель фри быстрого приготовления для духовой печи 8,5 мм

4 X 2000 г, 403.001



### Quick oven fries crinkle 10x11mm

Картофель фри быстрого приготовления для духовой печи волнистый 10x11 мм

4 X 2000 г, 038.001



Картофель фри высокого качества для духовой печи превосходен в любом месте, особенно в тех заведениях, где невозможно приготовление во фритюре.

- ✓ Оригинальные формы и вкусы
- ✓ Разнообразие использования (гарниры, закуски)
- ✓ Точное, эффективное порционирование

# Картофельные специалитеты для гурманов

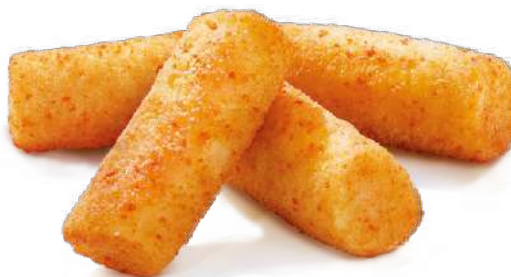
Замороженные продукты



## Mash

Картофельное пюре

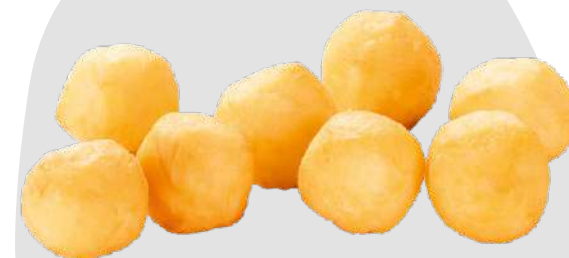
4 x 2500 г, 1 шт- 11 г, 647.003



## Croquettes

Картофельные крокеты

4 x 2500 г, 1 шт- 17 г, 547.002



## Noisettes

Картофельные шарики

4 x 2500 г, 1 шт- 7 г, 760.006



## Duchesses

Картофельные розочки

4 x 2500 г, 1 шт- 17 г, 735.016



## Alphabytes

Алфавит

10 x 1000 г, 1 шт- 7 г, 659.003



the fresh taste of the land





- ✓ Разнообразие форм и неизменно популярные вкусы
- ✓ Отличная закуска или гарнир для традиционных блюд
- ✓ Максимальный выход порции
- ✓ Эффективная цена за порцию

# Картофельные специалитеты из цельного картофеля

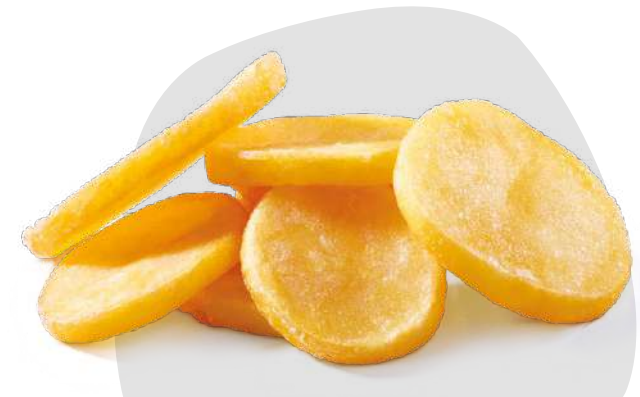
Замороженные продукты



Большой выбор вкуснейших продуктов из картофеля высшего качества – идеальные ингредиенты для того, чтобы разнообразить ваше меню!




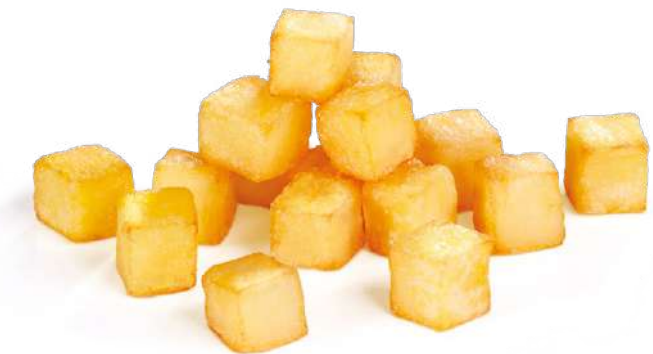
 **Seasoned wedges**  
Картофельные дольки со специями  
 4 x 2500 г, 375.001



 **Potato slices**  
Картофельные ломтики  
 5 x 2500 г, 522.004



 **Pommes parisiennes 20/30**  
Цельный картофель 20/30  
 4 X 2500 г, 534.012



 **Rissolées**  
Картофельные кубики 12 мм  
 4 x 2500 г, 347.004





 **Hot & Spicy wedges**  
Картофельные дольки с острыми специями  
 10 x 1000 г, 331.004



 **Skin-on wedges**  
Картофельные дольки  
с кожурой  
 4 x 2500 г, 337.001



# Картофельные специалитеты из тертого картофеля



## Potato pancakes

Картофельные оладьи

6 X 1500 г, 1 шт – 60 г, 791.006



## Rösties

Картофельные ростисы

4 X 2500 г, 1 шт- 25 г, 787.001



## Oval hashbrowns

Овальные хэшбрауны

5 X 2500 г, 1 шт- 55 г, 785.002



## Hashbrowns

Треугольные хэшбрауны

4 X 2500 г, 1 шт- 50 г, 788.001

- ✓ Популярные закуски и сэнки
- ✓ Привлекательное соотношение цены и качество
- ✓ Точное порционирование

# Аппетайзеры

Замороженные продукты



## Аппетайзеры

Аппетитные закуски помогут добавить больше разнообразия и уникальности в каждое изысканное меню.



### Onion rings

Кольца из рубленого лука в панировке

6 x 1000 г, 1 шт- 16 г, 549.004

Изысканные  
и вкусные!





Картофельные оладьи  
полны  
**ПРИЯТНЫХ  
СЮРПРИЗОВ**

**FARM FRITES**

# ИДЕИ для ВДОХНОВЕНИЯ

Восхитительные рецепты  
с картофельными оладьями  
к мясу, рыбе, бургеру  
или десерту





## Стейк с картофельными оладьями

### Способ приготовления:

Жарим стейк на сливочном масле с чесноком и тимьяном, затем откладываем отдохнуть около минуты. Иерусалимский артишок нарезать тонкими ломтиками и обжарить во фритюре. После обсушить на салфетке и посыпать солью. Приготовить картофельное пюре Farm Frites в соответствии с инструкцией на упаковке, дополнительно добавить листья тимьяна.

На разогретую сковороду налить масло, обжарить лисички, добавить лук, предварительно отваренную зеленую фасоль и шпинат, полить белым вином. Добавить сливочное масло, посыпать панировочными сухарями, приправить солью и перцем. Картофельные оладьи приготовить в соответствии с инструкцией на упаковке.

Выложить картофельное пюре на тарелку, на него положить стейк и чипсы из иерусалимских артишоков. Сбоку выложить оладьи, поверх них — стручковую фасоль и лисички, полить соусом, приготовленным на сковороде с панировочными сухарями.

**Приятного аппетита!**



## Шакшука с картофельными оладьями

### Способ приготовления:

В оливковом масле обжарить: цуккини, болгарский перец, нут и мелко нарезанный чеснок. Добавить кумин и кориандр. Обжаривать около минут, постоянно помешивая. Добавить нарезанные кубиками помидоры. Тушить 5-7 минут, чтобы помидоры стали мягкими, а кубики перестали иметь “правильную” форму. Если в помидорах было мало сока, долейте немного воды, чтобы в сковороде осталось немного соуса.

Перемешивая помидоры по сковороде, сделайте углубления и разбейте в них 2 яйца. Затем приправьте все солью и перцем. Когда яйца приготовятся, посыпать их рубленой петрушкой. Приготовить картофельные оладьи Farm Frites согласно инструкции на упаковке. Добавить их к готовой шакшуке.

Блюдо лучше всего подавать в той же сковороде, в которой оно было приготовлено.

**Приятного аппетита!**



## Бургер дровосека

### Способ приготовления:

Приготовить коктейльный соус, соединив кетчуп с майонезом и коньяком, добавить крупно молотый перец. Приготовить горчишно-медовый соус, соединив горчицу, мед и одну столовую ложку нарезанных огурцов. Положить котлету на горячий гриль и жарить в течение около 2 минут с каждой стороны, в конце посыпать солью и полить сырным соусом. Подрумянить булочку на гриле. Приготовить картофельные оладьи согласно инструкции на упаковке.

Нанесите коктейльный соус на нижнюю булочку, положите лист салата, сверху огурец с медовым соусом. Затем положите продукты в следующем порядке: картофельный оладушек, ломтики бекона, коктейльный соус, картофельный оладушек, говяжья котлета.

Далее полейте теплым сырным соусом и добавьте: помидоры, лук, халапеньо и верхнюю булочку, смазанную коктейльным соусом.

**Приятного аппетита!**



## Блюдо Будды с тофу и картофельными оладьями

### Способ приготовления:

Приготовьте картофельные оладьи в соответствии с инструкцией на упаковке.

Налейте немного масла на горячую сковороду и обжарьте кусочки тофу, через некоторое время добавьте готовый нут, грибы, разрезанные пополам, и шпинат. Снимите сковороду с огня и добавьте немного соевого соуса и терияки. Выложите хумус в блюдо, на него положить тофу, а рядом картофельные оладьи и овощи со сковороды.

Нарежьте свежие овощи и добавьте их в блюдо. Полейте тофу оставшимся в сковороде соусом и посыпьте обжаренными семенами кунжута.

**Приятного аппетита!**



## Тикка масала с курицей и картофельными оладьями

### Способ приготовления:

На раскаленной сковороде обжарьте курицу, нарезанную кубиками, добавьте лук, приправьте щепоткой соли, через некоторое время добавьте чеснок и имбирь. Затем добавьте специи: гарам масала, сладкий перец, куркуму и кайенский перец, после выделения аромата добавьте помидоры и тушите все это около 15-20 минут. Затем влейте кокосовое молоко, готовый нут и соль. Готовить все в течение 10 минут и отложить в сторону.

Приготовьте картофельные оладьи в соответствии с инструкцией на упаковке и переложите их в посуду, пригодную для духовки, в середину выложите тика масалу.

Запекайте блюдо около 5 минут в духовке при температуре 180 градусов. После полейте сверху сливками и посыпьте рубленым кориандром.

**Приятного аппетита!**



## Картофельные оладьи с медом и инжиром

### Способ приготовления:

Всыпать в кастрюлю сахар и слегка карамелизовать, добавить орехи, нарезанные персики и инжир, влить апельсиновый сок, в конце добавить сливочное масло.

Приготовить картофельные оладьи в соответствии с инструкцией на упаковке, затем выложить их на тарелку.

Выложить на оладьи фрукты и орехи со сковороды, сверху полить соусом, добавить свежие фрукты: малину и ежевику.

**Приятного аппетита!**



the fresh taste of the land



## Картофель фри в стиле начос

### Способ приготовления:

Нарежьте помидор, перец и лук. Добавьте к нему приправу каджун и перемешайте. Подайте картофель фри на тарелке, добавив помидор, лук, перец и соус гуакамоле.

Приятного аппетита!

Сделайте картофель фри еще вкуснее!



# «Заряди» свой картофель фри!



## Картофель чили

### Способ приготовления:

Нарежьте помидор на мелкие кусочки и зеленый лук на маленькие кольца, смешайте их и добавьте соус чили, зелень, фасоль и кукурузу. Обжарьте картофель фри, соблюдая рекомендуемое время приготовления. Подавайте картофель на тарелке, добавив получившийся соус. Украсьте зеленым луком.

**Приятного аппетита!**



## Фри с чесноком и петрушкой

### Способ приготовления:

Нарежьте чеснок на мелкие кусочки. Можете обжарить их в течение 1–2 минут или использовать в сыром виде. Приготовьте картофель фри, соблюдая рекомендуемое время жарки. Порежьте петрушку и смешайте ее с чесноком и картофелем фри. Добавьте к нему масло с травами и перемешайте все вместе. Подавайте блюдо на тарелке, добавив по желанию чесночный майонез.

### Совет:

также попробуйте приготовить это блюдо с прованскими травами!

**Приятного аппетита!**



## Фиш-энд-чипс

### Способ приготовления:

Обжарьте или запекайте рыбу в соответствии с выбранным рецептом. Пожарьте картофель фри, соблюдая рекомендуемое время приготовления. Подавайте картофель фри и рыбу вместе на тарелке или газете, дополнив половинкой лимона.

**Приятного аппетита!**



## Митрайет (хлеб по-американски)

### Способ приготовления:

Надрежьте батон хлеба вдоль, смажьте его маслом и слегка поджарьте или подсушите. Затем добавьте внутрь соус на ваш вкус.

Приготовьте картофель фри, соблюдая рекомендуемое время жарки. Вложите внутрь батона лук, говяжьи котлеты и картофель фри.

**Приятного аппетита!**



## Фри с жареным цыпленком

### Способ приготовления:

Приготовьте курицу барбекю, медленно запекая мясо на гриле в течение пары часов. Смешиваем кусочки курицы с соусом. Жарим картофель фри, соблюдая рекомендуемое время приготовления. Подавайте картофель на тарелке, выложив кусочки курицы сверху. Дополните блюдо порцией майонеза.

**Приятного аппетита!**



## Фри салчипас

### Способ приготовления:

Разрежьте сосиски поперек на три части, а затем сделайте неглубокие надрезы крест-накрест на кончиках этих кусочков и отложите заготовки в сторону. Пожарьте картофель, соблюдая рекомендованное время приготовления, а затем обжарьте сосиски в течение 2 минут. Переложите все на тарелку, выстланную бумажными полотенцами, чтобы убрать лишний жир.

Разделите картофель фри и сосиски на равные порции и подавайте вместе с розовым соусом.

**Приятного аппетита!**



## Фри с ореховым соусом

### Способ приготовления:

Подогрейте ореховый соус. Пожарьте картофель фри, соблюдая рекомендованное время приготовления.

Подавайте картофель на тарелке, добавив соус. Украсьте измельченным арахисом и маринованными огурчиками.

**Приятного аппетита!**



## Картофель фри с сыром

### Способ приготовления:

Приготовьте картофель фри, соблюдая рекомендуемое время жарки. Добавьте к нему сыр и перемешайте.

Подавайте блюдо на тарелке, добавив по желанию майонез.

**Приятного аппетита!**



## Фри с трюфельным майонезом

### Способ приготовления:

Приготовьте картофель фри, соблюдая рекомендуемое время жарки, и подавайте на тарелке, добавив специальный трюфельный майонез.

**Приятного аппетита!**



## Фри провансаль

### Способ приготовления:

Нарежьте чеснок и смешайте его с пряными травами и оливковым маслом. Приготовьте картофель фри, соблюдая рекомендуемое время жарки. Добавьте к нему масло с травами и перемешайте все вместе. Подавайте блюдо на тарелке, добавив по желанию майонез.

**Приятного аппетита!**



## Фри с говядиной по-бургундски

### Способ приготовления:

Разогрейте духовку до 220 градусов. Нагрейте оливковое масло, посыпьте толстый край говядины солью и перцем и поместите его в сотейник; готовьте в течение 5 минут, чтобы поджарить корочку со всех сторон. Достаньте мясо из сотейника. Добавьте туда лук и пассеруйте в течение 8 минут (до готовности). Верните обжаренное мясо в сотейник. Добавьте туда также красное вино, веточки тимьяна, рубленый чеснок, говяжий бульон и лавровый лист и доведите смесь до кипения. Накройте посуду крышкой и тушите при 350 градусах в течение полутора часов или до тех пор, пока мясо не станет почти нежным. Добавьте туда же морковь и картофель. Накройте крышкой и запекайте еще в течение часа (пока овощи не станут мягкими). Уберите веточки тимьяна и лавровый лист. Разделите мясо на кусочки с помощью двух вилок. Смешайте жаркое с овощами и полейте получившимся бульоном. Приготовьте картофель фри, соблюдая рекомендуемое время жарки. Подавайте его на тарелке, выложив жаркое сверху.

**Приятного аппетита!**



## Десерт со сладким картофелем

### Способ приготовления:

Приготовьте сладкий картофель фри, соблюдая рекомендуемое время жарки.

Выложите порцию на тарелку, украсив сверху шариком ванильного мороженого, добавьте шоколадный соус, клубнику и малину.

Удивительный десерт готов!

**Приятного аппетита!**

Код продукта	Название продукта	Количество упаковок в 1 ящике	Количественный выход (среднее количество шт/кг)	Средний вес (г)	Срок годности (месяцев)	Аллергены	Фритюрница	Сковорода	Способ приготовления		Микро-волновая печь	Гриль	Штрих-код пакета	Штрих-код коробки	
									Духовой шкаф	Конвекционная печь					
<b>PREMIUM</b>															
415.001	Finest 5 mm	6 x 2000g			24		2,5-3мин/175°C						8710679003302	8710679000783	
210.002	Finest 7 mm	6 x 2000g			24		3-3,5мин/175°C						8710679145637	8710679145620	
144.001	Finest 10 mm	6 x 2000g			24		3-3,5мин/175°C						8710679144135	8710679144142	
043.001	Finest skin-on 10 mm	6 x 2000g			24		3-3,5мин/175°C						8710679154424	8710679154714	
402.005	Finest Round cut	6 x 2000g			24		3-3,5мин/175°C						8710679154622	8710679154639	
486.001	Sweet potato fries	10 x 1000g			24		1,5-2мин/175°C		9-10 мин/220°C				8710679019525	8710679019532	
<b>CRISPY COATED</b>															
440.011	Crispy Coated 7 mm	5 x 2500g			24		2,25-3,25мин/175°C		8-13мин/220°C				8710679006006	8710679017804	
441.001	Crispy Coated 10 mm	5 x 2500g			24		2,5-3,5мин/175°C		10-15мин/220°C				8710679006129	8710679006136	
445.001	Crispy Coated 10 mm skin on	5 x 2500g			24		2,5-3,5мин/175°C		10-15мин/220°C				8710679006396	8710679006402	
442.001	Crispy Coated 12 mm	5 x 2500g			24		2,75-3,75мин/175°C		10-15мин/220°C				8710679006242	8710679006259	
461.001	Crispy Coated 15 mm Extra	4 x 2500g			24		3,5-4,5мин/175°C		13-18мин/220°C				8710679008284	8710679008307	
483.001	Crispy Coated Steakhouse Extra	5 x 2500g			24		3-4мин/175°C		10-15мин/220°C				8710679012984	8710679012991	
<b>QUICK OVEN FRIES</b>															
403.001	Quick Oven Fries 8,5 mm	4 x 2000g			24					4мин/230°C /60% влажность			8710679143527	8710679143510	
038.001	Quick Oven Fries Crinkle 10 mm	4 x 2000g			24					4мин/230°C /60% влажность			8710679142308	8710679142315	
<b>FAST FRY</b>															
408.001	Fast Fry 7 mm	5 x 2500g			24		2мин/175°C						8710679160470	8710679160463	
086.013	Fast Fry 10 mm	5 x 2500g			24		1,5-2мин/175°C						8710679116071	8710679002268	
278.002	Fast Fry Crinkle 12 mm	5 x 2500g			24		1,5-2мин/175°C						8710679116040	8710679116057	
<b>"HOME-STYLE"</b>															
237.002	Rustic Fries	5 x 2500g			24		3-4мин/175°C		20-25мин/220°C	15-20мин/220°C			8710679133849	8710679133870	
<b>STABDART</b>															
173.012	Pommes Frites 7 mm	5 x 2500g			24		3-3,5 мин/175°C						8710679119997	8710679121259	
093.014	Pommes Frites 10 mm	5 x 2500g			24		3-4мин/175°C						8710679120009	8710679121303	
135.021	Pommes Frites 12 mm	6 x 2500g			24		3,5-4,5мин/175°C						8710679120016	8710679154134	
230.011	Pommes Frites 15 mm	6 x 2500g			24		3,5-4,5мин/175°C						8710679120023	8710679121341	
279.012	Crinkle Frites 12 mm	5 x 2500g			24		3,5-4,5мин/175°C						8710679120030	8710679121365	
257.012	Steak House Frites 9/18 mm	5 x 2500g			24		3,5-4,5мин/175°C						8710679120054	8710679121402	
<b>CUT SPECIALTIES</b>															
337.001	Skin on Wedges	4 x 2500g			24		3-4мин/175°C	10-12мин	12-15мин/230°C				8710679320119	8710679320102	
375.001	Seasoned Wedges	4 x 2500g			18		3-3,5мин/175°C		18-22мин/200°C			12-14мин	8710679005795	8710679005801	
331.004	Hot&Spicy wedges	10x1000g			18		3-4мин/175°C		12-15мин/230°C				8710679882129	8710679138578	
522.004	Slices	5 x 2500g			24		3-4мин/175°C	10-12мин	8-10мин/230°C				8710679017750	8710679017767	
534.012	Parisiennes	4 x 2500g			24		5-6мин/175°C		12-15мин				8710679550127	8710679550134	
347.004	Rissolees	4 x 2500g			24		3мин/175°C	8-10мин					8710679653613	8710679301118	
<b>PUREE SPECIALTIES</b>															
647.003	Mash	4 x 2500g	83 шт	12 g	18					7мин	5мин/700W		8710679115531	8710679850104	
659.003	Alphabytes	10 x 1000g	143 шт	7 g	18		2-3мин/175°C	4-5мин	15мин/230°C				8710679810412	8710679101985	
760.006	Noisettes	4 x 2500g	143 шт	7 g	18		3-4мин/175°C	7-9мин	12-15мин/230°C				8710679753610	8710679751128	
547.002	Croquettes	4 x 2500g	37 шт	27 g	18	egg, gluten	3-4мин/175°C						8710679020361	8710679020378	
735.016	Duchesses	4 x 2500g	59 шт	13 g	18	egg	3-4мин/175°C		15-18мин/230°C			10-12мин	8710679114435	8710679822224	
<b>SHREDDED SPECIALTIES</b>															
791.006	Potato Pancakes	6 x 1500g	25 шт	60 g	18		3мин/175°C	5-6мин					8710679020040	8710679020057	
787.001	Rösties	4 x 2500g	40 шт	25 g	18	egg	3-4мин/175°C	8-10мин	12-15мин/230°C			8-10мин	8710679016449	8710679016456	
788.001	Hashbrowns	4 x 2500g	20 шт	50 g	18		3-4,5мин/175°C	10-12мин	15-20мин/220°C				8710679016500	8710679016517	
785.002	Oval hashbrowns	4 x 2500g	18 шт	55 g	18		3-4,5мин/175°C	4-6мин	15-20мин/220°C			8-10мин	8710679004668	8710679004705	
<b>APPERIZERS</b>															
549.004	Onion Rings	6 x 1000g	62 шт	16 g	24		1,5-2мин/175°C		15-20мин/225°C				8710679022860	8710679022877	



Глютен, Пшеница



Яйцо

# Лучший вкус в мире – это...



## The fresh taste of the land.

Свяжитесь с нами!

A vertical stack of four white social media icons on a green background: Facebook (f), a telephone handset, Twitter (bird), and LinkedIn (in).

### **Farm Frites CIS**

125040, Россия, Москва,  
3-я улица Ямского Поля, д. 20, стр. 1  
Phone: +7 495 725 2570  
b2b\_cis@farmfrites.com

Web: [www.farmfrites.com](http://www.farmfrites.com)

Наталья Малкова	Молдавия	+7 (911) 112 05 36
Вера Соломкина	Азербайджан, Узбекистан	+7 (916) 920 94 15
Анна Панкратова	Армения, Грузия	+7 (989) 637 99 95
Александр Атласов	Казахстан, Киргизстан, Таджикистан	+7 (912) 655 90 44