

Heden
daagse
Aardappel
producten
voor een
Eigentijdse
keuken



Ontdek onze nieuwe verse friet : **Remo-Frit-Plus**

Grondstof : De aardappelen worden zorgvuldig getest op bakkleur.
Vervolgens worden ze zodanig gesorteerd dat wij u lange frieten garanderen.

Proces : De aardappelen worden geschild en perfect gesneden tot friet.
Wij kunnen u de volgende snijmaten aanbieden:
10x10 / 12x12 mm
Na het snijden tot friet worden de kleine stukjes en de frieten met schilresten verwijderd.
De frieten ondergaan een unieke warmtebehandeling waardoor ze een enorme meerwaarde krijgen en waarbij toch de echte aardappelsmaak blijft behouden.

Verpakking : De gekoelde frieten worden verpakt in een oranje folie onder gewijzigde atmosfeer zonder gebruik van bewaarmiddelen.

Verpakking : 5 kg

Houdbaarheid : 15 dagen indien de frieten worden bewaard in een koelkast tussen 2°C en 4°C.

Voedselveiligheid : De volledige keten vanaf het poten van de aardappelen tot levering bij de klant staat onder toezicht van een kwaliteitsverantwoordelijke die het kwaliteitszorgsysteem BRC hanteert.
Een code op de verpakking geeft het ganse traject weer van teler tot afgewerkt product.

Distributie : Er is steeds een Remo-Frit-Verdeelcentrum bij u in de buurt

Voordelen : +) Beduidend snellere bereidingstijden ten opzichte van rauwe frieten met als voordeel minder verbruik van energie en vet.
+) Minder gewichtsverlies na bakken ten opzichte van rauwe frieten
+) Langere houdbaarheid, zelfs na openen verpakking is het product nog 24u houdbaar.
+) Geen vochtverlies in de verpakking (geen indroging)
+) Minder suikers in de frieten



Groene wimpel



Remo-Frit bvba
Aven Ackers 15b
B-9130 Verrebroek (Beveren)
Tel.: (+32) 3 735 0000 Fax: (+32) 3 735 0020
info@remofrit.be www.remofrit.be

Verse frieten met iets extra