# Catálogo de produtos

## 2024/2025

serving **happiness**

**farmfrites.pt**

**Farm Frites**
Molendijk 108
3227CD Oudenhoorn
Países Baixos
Telemóvel: 962423249

Versão: setembro de 2024

**farmfrites.pt**

# Catálogo de produtos
2024

## Sobre nós

'To grow a better future together, serving happiness from field to plate'

Página 05

## Os nossos produtos


| | |
|---|---|
| Finest | 06 |
| Home-Style | 10 |
| Scoops | 12 |
| Chef's Specials Crispy Coated | 14 |
| Fast Fry | 18 |
| Quick Oven Fries | 22 |
| Batatas fritas de batata doce | 24 |
| Batatas fritas congeladas | 26 |
| Batatas fritas refrigeradas | 30 |
| Especialidades de batata | 32 |
| Pré-cozinhados | 42 |
| Aperitivos | 44 |


GET IN TOUCH!

## Contact

Página 50

# serving **happiness**

## Somos a Farm Frites, um player importante na indústria de processamento de batatas. Durante muitas décadas, temos sido um parceiro de confiança para os empresários do sector alimentar, fornecendo-lhes deliciosas batatas fritas, especialidades de batata, aperitivos e muito mais.

Fundada em 1971 como empresa familiar independente, a Farm Frites surgiu de uma paixão pelo cultivo de batatas e pela produção de batatas fritas de qualidade. Ao longo das últimas cinco décadas, esta paixão impulsionou o nosso crescimento para uma empresa global.

Atualmente, a Farm Frites continua a ser uma empresa familiar privada. Todos os anos, transformamos mais de 1,5 milhões de toneladas de batatas em deliciosas batatas fritas e especialidades de batata, servindo-as ao sector da restauração em mais de 100 países em todo o mundo. A nossa equipa cresceu para mais de 1.600 colegas que trabalham em cinco fábricas e 43 escritórios de vendas globais. Todos os dias, esforçamo-nos por melhorar e apoiar o sucesso dos nossos parceiros e contribuir para um planeta mais verde.

**A nossa missão**

‘We are committed to fulfilling our customers’ long-term needs by serving the tastiest potato products and solutions tailored to the global foodservice market’

**A nossa visão**

‘To grow a better future together, serving happiness from field to plate’

# 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 excecional e um elevado rendimento.

**SOBRE A FINEST**

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

FINEST

**Finest Super Fine Fries 5mm**

5 X 1,500g

415.000

Batatas fritas longas para um maior rendimento por quilo

**Finest Fries 7mm**

6 X 2,000g

210.000

Excelente qualidade e aparencia fantastica

**Finest Fries 10mm**

6 X 2,000g

144.000

Das melhores variedades de batata seleccionadas

**Finest Fries 10mm skin-on**

6 X 2,000g

043.000

Qualidade consistente durante todo o ano

**Finest Fries15mm Skin On Salted**

6 X 2,000 g

448.000

Excelente qualidade e aparencia fantastica

**Finest Fries Steakhouse**

6 X 2,000g

209.000

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

**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.

# Home-Style

## Cut to your needs

**SOBRE HOME-STYLE**

- Produtos congelados e refrigerados
- Aspeto caseiro e rustico
- Corte irregular

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

# Scoops

## Não sirva apenas batatas fritas, sirva uma nova tendência

**SOBRE A SCOOPS**

- Produtos congelados
- Sabor a batata verdadeira
- Crocante e textura interna fofa
- Cor amarela dourada
- Sem glúten
- Adequado para fritadeira, forno e airfryer

Conheça as Scoops da Farm Frites- as novas batatas fritas para disfrutar como aperitivo com os amigos. Estas batatas fritas congeladas com cobertura crocante e com pele têm um formato redondo único. Foram concebidas para mergulhar em molhos como aioli, guacamole ou salsa. São óptimas para pequenos snacks, ideais para refeições partilhadas e visualmente apelativas!

As Scoops têm um formato de uma colher e são o derradeiro petisco, combinando na perfeição com cocktails e acrescentando um sabor crocante e salgado. Faça delas o petisco obrigatório como lanche ou entrada e ofereça aos seus convidados uma experiência nova e excitante.

As Scoops são mais do que uma simples batatas frita- são a nova tendência como aperitivo!

**Scoops Skin On Coated**

5 X 2,500g

528.001

Oferecem um sabor e uma textura extra crocante. Visualmente apelativo!

# 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.

### SOBRE CHEF'S SPECIALS CRISPY COATED

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

¡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

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 Premium

5 X 2,500g

483.000

Allergen free

O revestimento crocante mantém-no quente durante mais tempo

Your order has
been delivered
Enjoy!

# Fast Fry

## Pronto a ser servido em 2 minutos

**SOBRE O FAST FRY**

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

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

**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

**Fast Fry Fries 9mm**

2 X 4,000g

831.000

Duas vezes mais rápido, mantendo a qualidade

# Inspiração para batatas fritas

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

## Scoops & Fritada do mar

**Ingredientes para 4 pessoas**

150 g de anéis de lula, 150 g de caudas de camarão, 150 g de filetes de bacalhau, 300 g de Scoops fritas, sal, molho tártaro

**Preparação**

Passar por farinha e fritar o peixe na fritadeira. Salgar ligeiramente, retirar qualquer excesso de óleo de fritura. Fritar as batatas durante ± 3 minutos a 175 °C. Rechear o "Cone" com o peixe e os Scoops. Servir com o molho Tártaro.

# 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.

# 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.

**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 8,5mm**

4 X 2,000g, 48 X 150g

403.000

Simples 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

# 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 óptimas 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.

### SOBRE AS BATATAS FRITAS DE BATATA DOCE

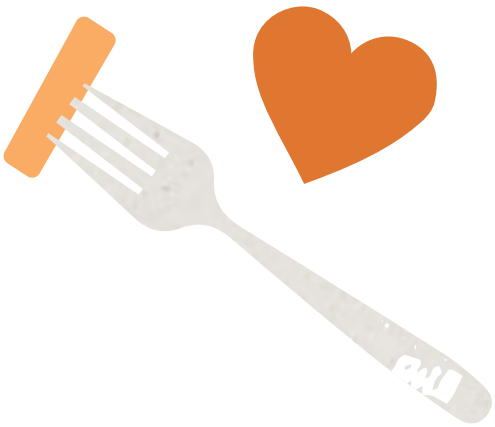
- Textura fofa, crocante e sabor delicioso
- Preparação rápida e fácil
- Sem glúten
- Mantém-se quente durante mais tempo devido ao revestimento

# Fritas de batata doce sobremesa

**Preparação**

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.





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 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**

NICE!

5 X 2,500g

472.000

Pré-salgado

**Fries 7mm**

5 X 2,500g

211.001

O preferido dos restaurantes de buffet e self-service

**Fries 10mm**

5 X 2,500g

213.000 / 093.000

O tamanho de corte preferido no segmento da restauração

**Fries 12mm**

6 X 2,500g

135.000

Tamanho de corte grosseiro para um sabor de batata mais intenso

**Fries 15mm**

6 X 2,500g

492.000

O favorito britânico comprovado

**Fries Ultimate Chip 18mm**

4 X 2,500g

242.000

Fresca, fofa e com o estaladiço perfeito

**Fries Crinkle**

5 X 2,500g

279.000

Adorada pelas crianças e crocante durante mais tempo

**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- 4ºC)

801.000

Preparação mais rápida do que as nossas batatas fritas refrigeradas normais

**Fries Tradition 10mm**

2 X 5,000g (Chilled 0- 4ºC)

813.000

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

**Fries 10mm**

2 X 5,000g (Chilled 0- 4ºC)

819.000 / 824.000 / 830.000

O nosso corte regular clássico, o favorito de sempre

**Fries 12mm**

2 X 5,000g (Chilled 0- 4ºC)

836.000

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

YEAH!

**Fries 14mm**

2 X 5,000g (Chilled 0- 4ºC)

854.000

Um favorito britânico comprovado, óptima combinação com Fish & Chips

**Steakhouse Fries**

2 X 5,000g (Chilled 0- 4ºC)

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- 4ºC)

885.000

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

# 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.

**SOBRE ESPECIALIDADES DE BATATA**

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

# Especialidades de batatas cortadas

**Gomos com pele**

4 X 2,500g

338.000

A especialidade mais popular

**Gomos de batata sem pele**

4 X 2,500g

340.000

O snack perfeito ou o acompanhamento ideal

**Gomos grandes**

4 X 2,500g

370.000

Mantém-se quente durante mais tempo

**Gomos de batata temperados**

WOOSH

5 X 2,500 g

375.000

Pronto a servir! Não precisa de tempero adicional!

**Gomos hot & spicy**

4 X 2,500g

331.000

Gomos com um toque explosivo !

**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 bacaçhau com natas

**Rodelas de batata**

5 X 2,500g

522.000

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

**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

# Especialidades de batata ralada

**Rosties**

4 X 2,500g, 1pcs 25g

615.001

Excelente solução para petiscar e partilhar

**Chunky Triangular Hashbrown**

10 X 1,000g, 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**

BAM!

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

# Hasbrowns 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

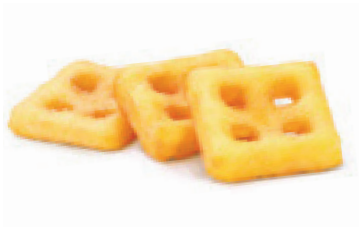
**Puré de batata Deluxe**

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 caraterístico, é uma alternativa perfeita às batatas fritas

**Croquettes**

4 X 2,500g, 1pcs 27g

611.000

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. Envolva 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.

# 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.

### 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 Inteira**

3 X 4,000g (Chilled 0- 4ºC)

951.000

Sem lavar, descascar e cortar

**Jacket Potato**

5 X 1,000g (Chilled 0- 4ºC)

977.000

100 % de eficácia Sabor a batata natural

**Pommes Parisiennes**

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

953.000

Poupa tempo, energia e água

**Rodelas**

3 X 4,000g (Chilled 0- 4ºC)

952.000

Servir frio e quente

**Pommes Parisiennes Skin On**

6 x 2,000g (Chilled 0- 4ºC)

984.000

Sem perdas, sabor rico e poupança de custos

**Rissolees**

3 X 4,000g (Chilled 0- 4ºC)

954.000

Para os seu bacalhau com natas

# Aperitivos

## Tem de os experimentar todos!

**SOBRE OS APERITIVOS**

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

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

527.000

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

**Nacho Cheese Triangles**

6 X 1,000g, 1pcs 20g

526.000

A nossa mais recente adição com um sabor excecional 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

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.

# Batatas fritas de cachorro

**Preparação**

Corte alguns cachorros em 3 pedaços cada e depois faça pequenas cruzes 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.

# 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 Oudenhoorn
Países Baixos

**Geral**
Telefone: +31 181 466 888
Telemóvel: 962423249
Correio eletrónico: infoPortugal@farmfrites.com

farmfrites.pt

**Farm Frites**
Molendijk 108
3227CD Oudenhoorn
Países Baixos
Telefone +31 181 466 888
Telemóvel: 962423249

**farmfrites.pt**