



FARM FRITES®

# ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

the fresh taste of the land

[farmfrites.gr](http://farmfrites.gr)

# The fresh taste of the land



## ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΕΜΑΣ

Για πάνω από μισό αιώνα, η Farm Frites έχει αφιερωθεί στην δημιουργία προϊόντων νόστιμης πατάτας, σε στενή συνεργασία με τους συνεργάτες μας για να τα αναπτύξει, να τα επιλέξει, να τα επεξεργαστεί και να τα συσκευάσει. Ιδρύθηκε το 1971 ως ανεξάρτητη οικογενειακή επιχείρηση στο Oudenhooft της Ολλανδίας, από τότε η ομάδα μας έχει αυξηθεί σε πάνω από 1500 συναδέλφους, δουλεύοντας σε 5 σύγχρονες εργοστασιακές εγκαταστάσεις και 40 γραφεία πωλήσεων παγκόσμια.

Ο στόχος μας είναι απλός: να εξυπηρετούμε τον κόσμο με τα πιο νόστιμα προϊόντα και λύσεις πατάτας σεβόμενοι τόσο τον άνθρωπο όσο και τον πλανήτη. Προσφέρουμε ένα ευρύ φάσμα περισσότερων από 80 τύπων τηγανητών πατατών Farm Frites, σπεσιαλιτέ πατάτας και ορεκτικών σε επιχειρηματίες μαζικής εστίασης σε πάνω από 100 Χώρες. Η σταθερή μας εστίαση στην ποιότητα και τη γεύση είναι εμφανής σε κάθε μπουκιά.

# ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

## Σχετικά με εμάς

Μεγαλώνοντας μαζί,  
από τις πατάτες σε  
χαρούμενα πρόσωπα.

Σελίδα 02

## Προϊόντα

Premium Πατάτες	04
Home-Style	08
Finest	10
Chef's Specials Crispy Coated	12
Fast Fry	14
Wedges	18
Σпеσιαλιτέ πατάτας	20
Ορεκτικά	24

## Πίνακας logistics

Σελίδα 28

## Επικοινωνία

Σελίδα 28

ΑΣ ΜΕΙΝΟΥΜΕ  
ΣΕ ΕΠΑΦΗ

### Χαρούμενα πρόσωπα

Μεγαλώνοντας μαζί, από πατάτες, σε ευτυχισμένα Πρόσωπα. Αυτό ήταν και είναι το όραμα της Farm Frites. Αυτό το όραμα προωθεί τη δέσμευσή μας για να σκορπίσουμε χαρά σε όλο τον κόσμο μέσα από τα νόστιμα προϊόντα πατάτας. Αγκυροβολημένοι στις αξίες μας και ενισχυμένοι από ισχυρές συνεργασίες, η Farm Frites εκπλήσσει και ευχαριστεί συνεχώς τους πελάτες παντού, προσφέροντας νόστιμες πατάτες και σπεσιαλιτέ πατάτας που φέρνουν χαμόγελα σε ανθρώπους σε όλο τον κόσμο.

## ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΚΛΑΣΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ



Χρυσάφενιες, μακριές και υψηλής ποιότητας πατάτες



Μεγάλη γκάμα τηγανητών πατατών για κάθε πιάτο, γεύμα και όρεξη (συνοδευτικό, ορεκτικό, αυτόνομο σνακ)



Νόστιμη, φυσική γεύση και υψηλή απόδοση



Κατεψυγμένα προϊόντα

# Premium Πατάτες

Το τέλειο μενού όλο το χρόνο

Κλασικές πατάτες τηγανητές με σταθερή ποιότητα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους που θα καλύψει τις υψηλές προσδοκίες των πελατών σας.



Χρειάζεσαι έμπνευση;  
Δοκίμασε αυτήν την συνταγή

# Πατάτες σε στυλ Nacho



## Συστατικά:

Πατάτες Farm Frites, ντομάτα, κρεμμύδι, καζούν βότανα, γουακαμόλε, πιπέρι

## Προετοιμασία:

Κόψτε την ντομάτα, το πιπέρι και το κρεμμύδι. Τηγανίστε τις πατάτες σε λάδι στους 175°C, ανάλογα με το χρόνο τηγανίσματος που προτείνεται στη συσκευασία. Προσθέστε τα βότανα Cajun στις πατάτες και ανακατέψτε. Σερβίρετε τις πατάτες στο πιάτο και προσθέτουμε τα λαχανικά και το γουακαμόλε.

**Απολαύστε!**



# Premium Πατάτες

ΕΠΙΛΟΓΗ  
ΤΩΝ  
ΜΙΚΡΟΤΕΡΩΝ  
ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ



## Fries 7 mm

Λεπτοκομμένες πατάτες 7 mm

5 χ 2500 γρ



## Fries 10 mm

Κλασικές ίσια κομμένες πατάτες 10 mm

5 χ 2500 γρ



## Fries 12 mm

Κλασικές ίσια κομμένες πατάτες 12 mm

6 χ 2500 γρ



## Crinkle Fries 12 mm

Κυματιστές πατάτες

5 χ 2500 γρ



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ  
ΤΡΑΓΑΝΕΣ  
& ΕΤΟΙΜΕΣ ΣΕ  
ΛΙΓΟΤΕΡΟ  
ΑΠΟ 2 ΛΕΠΤΑ



## Sweet Potato Fries 9 mm

Γλυκοπατάτες

5 χ 2000 γρ

Allergen free



ΓΙΑ ΤΑ ΠΙΑΤΑ  
ΜΕ ΚΡΕΑΣ



## Steakhouse Fries 10/20 mm





Πατάτες 9/18

5 χ 2500 γρ





## ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ HOME-STYLE

-  Σπιτική εμφάνιση
-  Ακανόνιστη κοπή
-  Καλή διατήρηση θερμότητας
-  Κατεψυγμένα προϊόντα

# Home-Style

Κομμένη στις ανάγκες σας

Η σειρά Home-Style έχει την εμφάνιση και την γεύση ακριβώς όπως οι αυθεντικές σπιτικές πατάτες. Οι ακανόνιστα κομμένες πατάτες θα δώσουν στους καλεσμένους σας την ευκαιρία να βιώσουν τη γεύση του παρελθόντος με όλες τις σύγχρονες ανέσεις στην προετοιμασία τους.





# Home-Style



## Rustic Fries Irregular Cut

Πατάτες σαν σπιτικές με φλούδα

5 χ 2500 γρ



## Belgian Fries





Ανομοιόμορφα κομμένες πατάτες με έντονο χρυσαφί χρώμα όπως οι σπιτικές



5 χ 2500 γρ



## ΓΙΑ ΤΙΣ FINEST

-  Σταθερή πρώτη ποιότητα όλο τον χρόνο
-  Φτιαγμένες από ειδικές ποικιλίες πατάτας
-  Μεγαλύτερο μήκος, μεγαλύτερη απόδοση
-  Κατεψυγμένο προϊόν

# Finest

Πίσω από κάθε μεγάλη επιτυχία  
βρίσκεται η Finest

Όταν έρχεται η ώρα για επιτυχία, είσαι τόσο καλός  
όσο το τελευταίο γεύμα που σέρβιρες. Αυτός είναι  
ο λόγος που όλο και περισσότεροι επαγγελματίες  
επιλέγουν την Farm Frites. Προσφέρει άριστη  
γεύση, εξαιρετική ποιότητα και μεγάλη απόδοση.





### Finest 7 mm

Υψηλής ποιότητας λεπτοκομμένες πατάτες

6 χ 2000 γρ

Allergen free



### Finest 10 mm

Υψηλής ποιότητας κομμένες πατάτες

6 χ 2000 γρ

Allergen free



### Finest 13 mm

Υψηλής ποιότητας κομμένες πατάτες

6 χ 2000 γρ

Allergen free



### Finest Skin On 10 mm

Κλασικές ίσιες πατάτες με φλούδα

6 χ 2000 γρ

Allergen free



### Steakhouse Fries 10/20 mm

Υψηλής ποιότητας κομμένες πατάτες τύπου

Steakhouse

6 χ 2000 γρ

Allergen free



### Round Cut 8/12 mm Skin On






Πατάτες αυλάκι με φλούδα

6 χ 2000 γρ

Allergen free



## ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ CHEF'S SPECIALS

-  Μεγαλύτερος χρόνος διατήρησης- έως και 30 λεπτά στις παραδόσεις
-  Ειδικά επικαλυμμένες για σούπερ τραγανότητα
-  Χωρίς γλουτένη
-  Νόστιμες και τραγανές
-  Κατεψυγμένα προϊόντα



# Chef's Specials Crispy Coated

Crispy Coated με τραγανή επικάλυψη  
- Το γευστικό σημείο αναφοράς χωρίς  
γλουτένη στην τραγανότητα!

Η Farm Frites παρουσιάζει την Chef's Specials Crispy με επικάλυψη (coating) : το νέο γευστικό σημείο αναφοράς, χωρίς γλουτένη, σε τραγανότητα! Εντός καταστήματος, εν κινήσει ή για παράδοση, η Chef's Specials Crispy Coated είναι η απάντηση για ζεστές & τραγανές πατάτες. Οποτεδήποτε, οπουδήποτε.

CHEF'S SPECIALS  
**CRISPY  
COATED**

ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ  
ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ  
ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ!



**Crispy Coated 7 mm**

4 χ 2500 γρ

Allergen free



**Crispy Coated 10 mm**

4 χ 2500 γρ

Allergen free



**Crispy Coated 12 mm**

5 χ 2500 γρ

Allergen free



**Crispy Coated Extra Steakhouse Premium**

5 χ 2500 γρ






Allergen free



ΤΡΑΓΑΝΟΤΗΤΑ  
ΜΕΓΑΛΗΣ  
ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ!



## ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ FAST FRY

-  Έτοιμες σε 2 λεπτά
-  Γρήγορη και εύκολη προετοιμασία
-  Προϊόν υψηλής απόδοσης
-  Εξοικονόμηση κόστους (χρόνος, ενέργεια, λάδι)
-  Κατεψυγμένα προϊόντα



# Fast Fry

Έτοιμες για σερβίρισμα μέσα σε 2 λεπτά

Εάν πρέπει τακτικά να ασχοληθείτε με τις ώρες αιχμής για τις παραγγελίες σας, τότε η Fast Fry είναι η απόλυτη λύση. Η Fast Fry μπορεί να παρασκευαστεί στο 50% του τυπικού χρόνου μαγειρέματος και έτσι σας εξοικονομεί χρόνο, ώστε να μπορείτε να διατηρήσετε υψηλά επίπεδα εξυπηρέτησης για τους καλεσμένους σας.



### Fast Fry 10 mm

Κλασσικές ίσιες πατάτες 10mm- έτοιμες  
σε 90 δεύτερα

5 χ 2500 γρ



### Fast Fry Crinkle

Κυματιστές πατάτες – έτοιμες  
σε 90 δεύτερα

5 χ 2500 γρ



ΓΡΗΓΟΡΗ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



# Εμπνεύσεις πατάτας

«Η φρέσκια γεύση της Γης»



## Μεξικάνικες πατάτες

### Συστατικά (για 4 άτομα.):

800 gr. Farm Frites πατάτες (της επιλογής σας), 200 gr. Κιμάς, Chili βότανα, 100 ml σάλτσα τσίλι, 200 gr. κόκκινα φασόλια, 50 gr. Καλαμπόκι, 2 ντομάτες, Φρέσκο κρεμμύδι, Ξινή κρέμα, Nacho chips

### Μέθοδος:

Ψήστε τον κιμά με τα μυρωδικά τσίλι. Κόψτε την ντομάτα και το φρέσκο κρεμμύδι. Ανακατέψτε τη σάλτσα τσίλι, τα βότανα, τα φασόλια, το καλαμπόκι και την ντομάτα με τον κιμά. Ετοιμάστε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Σερβίρετε τις πατάτες σε ένα πιάτο και προσθέστε τη σάλτσα από πάνω. Διακοσμήστε με το κρεμμύδι.

**Απολαύστε!**







## Πατάτες Σκόρδο- -μαϊντανός

### Συστατικά:

Πατάτες, σκόρδο, μαϊντανός (φρέσκος),  
ελαιόλαδο, μαγιονέζα

### Προετοιμασία:

Κόψτε το σκόρδο σε μικρές φέτες. Μπορείτε να τα τηγανίσετε για 1-2 λεπτά ή να τα χρησιμοποιήσετε ωμά. Κόψτε το μαϊντανό. Τηγανίστε τις πατάτες σε λάδι στους 175°C, ανάλογα με το χρόνο τηγανίσματος που προτείνεται στη συσκευασία. Ανακατέψτε το σκόρδο, τον μαϊντανό και το ελαιόλαδο. Προσθέστε το λάδι με τα βότανα στις πατάτες και ανακατέψτε τα μαζί. Σερβίρετε τις πατάτες στο πιάτο και προσθέστε τη μαγιονέζα.

**Απολαύστε!**



## Πατάτες τηγανητές με Camembert τυρί

### Συστατικά:

Farm Frites - Home-Style Ρουστίκ πατάτες  
ακανόνιστης κοπής, Μπέικον, Camembert τυρί






### Προετοιμασία:

Κόβουμε μπέικον σε κομμάτια και το τηγανίζουμε. Τηγανίζουμε τις πατάτες σε λάδι στους 175°C, σύμφωνα με το χρόνο τηγανίσματος που προτείνεται στη συσκευασία. Βάζουμε φέτες Camembert σε ζεστές πατάτες, ώστε να λιώσει το τυρί. Πασπαλίζουμε τις πατάτες και το τυρί με τηγανητό μπέικον.

**Απολαύστε!**

# Farm Frites Wedges

## ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΥΔΩΝΑΤΕΣ

-  Ποικιλία μεγεθών και γεύσεων
-  Τέλειο snack ή ιδανικό συνοδευτικό για παραδοσιακά πιάτα
-  Υψηλή απόδοση
-  Τραγανές από έξω και με γεμάτη γεύση μέσα
-  Κατεψυγμένα προϊόντα



Τέλειες κυδωνάτες πατάτες, μια ευρεία γκάμα γευστικών προϊόντων κομμένες από τις καλύτερες ποικιλίες πατάτας. Μία άριστη επιλογή για να συνοδεύσει κρέας, ψάρι, vegetariana πιάτα, όπως και μία άριστη επιλογή snack. Το ιδανικό συστατικό για να διαφοροποιήσετε το μενού σας!

# Farm Frites Wedges



## Seasoned wedges

Υψηλής ποιότητας κυδωνάτες πατάτες με μυρωδικά

5 χ 2500 γρ



## Skin-On Wedges

Υψηλής ποιότητας κυδωνάτες πατάτες με φλούδα

4 χ 2500 γρ



## Jumbo Wedges Skin-on

Μεγάλες κυδωνάτες πατάτες με φλούδα

6 χ 2000 γρ



## Wedges Skin off

Κυδωνάτες πατάτες χωρίς φλούδα

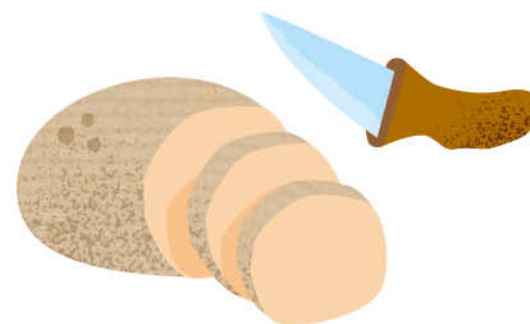
4 χ 2500 γρ








## Seasoned Jumbo Wedges

Μεγάλες κυδωνάτες πατάτες με μυρωδικά

5 χ 2500 γρ



## ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΠΑΤΑΤΑΣ

-  Συναρπαστικά σχήματα και γεύσεις
-  Φτιαγμένες από κομμένες ή τεμαχισμένες πατάτες ή από νόστιμο πουρέ
-  Ποικιλία χρήσεων (συνοδευτικό ορεκτικό)
-  Ακριβής, οικονομικά αποδοτική μεριδοποίηση
-  Κατεψυγμένα προϊόντα



# Σπεσιαλιτέ πατάτας

Εκπλήξτε και ευχαριστήστε τους καλεσμένους σας με σπεσιαλιτέ πατάτας, ένα εκτεταμένο χαρτοφυλάκιο νόστιμων προϊόντων που παρασκευάζονται με τεμαχισμένη ή πολτοποιημένη πατάτα. Μια τέλεια λύση που εκπλήσσει και ευχαριστεί τους πελάτες σας.

## Σпеσιαλιτέ πατάτας

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ  
ΓΕΥΣΗ



### Potato Pancakes

Τηγανίτες πατάτας

6 χ 1500 γρ, 1 τμχ. 60 γρ



### Hashbrown with onion

Κρεμμυδοπατάτα

4 χ 2500 γρ, 1 τμχ. 50 γρ



### Rösties

Μίνι κείκ πατάτας με κρεμμύδι

4 χ 2500 γρ, 1 τμχ. 24 γρ



### Potato slices

Ροδέλες πατάτας

5 χ 2500 γρ



## Ροδέλες πατάτας με Παρμεζάνα και Μοτσαρέλα (Ιταλική συνταγή)

### Συστατικά (4 άτομα.):

500 γρ ροδέλες πατάτας Farm Frites (διατηρημένες με απλή φύξη ή κατεψυγμένες), 100 γρ παρμεζάνα, 200 γρ τυρί μοτσαρέλα, 200 γρ πολτό ντομάτας, αλάτι, πιπέρι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, βασιλικός

### Μέθοδος:

Τηγανίζουμε για λίγα λεπτά τις ροδέλες πατάτας και προσθέτουμε λίγο αλάτι. Προσθέτουμε στον πολτό ντομάτας αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο και βασιλικό. Σε ένα ταψί βάζουμε τις ροδέλες πατάτας, κατόπιν τον καρυκευμένο πολτό ντομάτας, μοτσαρέλα και παρμεζάνα. Δημιουργούμε 3 στρώσεις. Ψήνουμε στο φούρνο για 20 λεπτά στους 180°C.

### Απολαύστε!

## Σπεσιαλιτέ πατάτας



### Parisiennes

Μίνι πατάτες

4 χ 2500 γρ



### Mash

Πουρές πατάτας

4 χ 2500 γρ, 1 τμχ. 11 γρ



### Alphabytes

Πατάτες σε σχήμα γραμμμάτων

10 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 7 γρ



### Croquettes

Κροκέτες πατάτας

4 χ 2500 γρ, 1 τμχ. 27 γρ



### Duchesses

Πατάτες rosette

4 χ 2500 γρ, 1 τμχ. 18 γρ



### Noisettes

Μπαλίτσες πατάτας

4 χ 2500 γρ, 1 τμχ. 7 γρ





## Ταϊλανδικό χοιρινό Iarb Hashbrowns

### Συστατικά:







12 Farm Frites Μίνι chunky τριγωνικά hashbrowns, 200 γραμμάρια κιμά χοιρινό, 50 γραμμάρια χοιρινό δέρμα (κομμένο σε λεπτές φέτες), 1/4 φλιτζανιού χυμό λάιμ, 3 κ.σ. σάλτσα ψαριού, 1 κ.σ. ζάχαρη, 1 κ.σ. τσίλι σε σκόνη, 2 κ.σ. φρυγανισμένο ρύζι σε σκόνη, 2 1/2 κ.σ. φιλοκομμένο ασκαλώνι, 1 κ.σ. φιλοκομμένο κόλιανδρο, 1 κ.σ. κρεμμυδάκι, 1 κ.σ. φιλοκομμένο τσίλι, 3-4 κ.σ. ζωμό χοιρινού κρέατος, Φύλλα μέντας, Φρέσκα λαχανικά: μαρούλι, αγγούρι, cowpea, λάχανο

### Μεθόδους:

Προσθέστε κιμά, χοιρινό κρέας, και ζωμό χοιρινού κρέατος σε μια κατσαρόλα, ανακατεύετε-τηγανίζετε μέχρι το κρέας να είναι ομοιόμορφα μαγειρεμένο. Προσθέστε το χυμό λάιμ, τη σάλτσα ψαριών, τη ζάχαρη, τη σκόνη τσίλι, τη σκόνη ρυζιού και ανακατέψτε καλά. Προσθέστε το ασκαλώνι, τον κόλιανδρο, το κρεμμυδάκι, τσίλι και αναμίξτε καλά μαζί. Ρίξτε πάνω από τα farm frites μίνι chunky τριγωνικά hashbrowns. Γαρνίρετε με φύλλα δυόσμου και σερβίρετε με φρέσκα λαχανικά.

### Απολαύστε!

## ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

-  Μια μεγάλη ποικιλία από νόστιμα σνακ τυριών και τραγανές ροδέλες κρεμμυδιού
-  Γεύσεις που διεγείρουν την όρεξη και τη δίψα
-  Για τσιμπολόγημα με φίλους
-  Ελκυστική σχέση τιμής/ποιότητας
-  Ακριβής μεριδοποίηση
-  Κατεψυγμένα προϊόντα



# Ορεκτικά

Πρέπει να τα δοκιμάσετε όλα!

Εμπνεύστε τον εαυτό σας, να είστε δημιουργικοί και να φτιάχνετε καταπληκτικά Μενού. Τα ορεκτικά παρέχουν εκλεπτυσμένη ποικιλία και προσθέτουν μοναδικές προτάσεις πώλησης σε κάθε εκλεπτυσμένο μενού. Πρέπει να τα δοκιμάσετε όλα.



Ορεκτικά

SAY  
CHEESE!



### Chili cheese toppers

Τραγανές καυτερές μπουκιές Chilli με Cheddar

6 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 20 γρ



### Cheese Nuggy's

Τραγανά nuggets με τυρί Gouda

6 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 25 γρ



### Cheese Pops

Τραγανές μπουκιές με τυρί Gouda

6 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 23 γρ



### Gouda bites

Μπουκιές με μικρά κομμάτια από τυρί Gouda

6 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 20 γρ



### Cream cheese Jalapeno bites

Πεντανόστιμες μπουκιές τυριού με  
καυτερή πιπεριά Jalapenos

6 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 25 γρ



### Camembert bites

Μπουκιές με μικρά κομμάτια από τυρί Camembert

6 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 20 γρ



Κρεμώδες  
και παρόντο



### Mozzarella sticks

Πεντανόστιμα μπιστούνια με τυρί Mozzarella

6 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 25 γρ



### Cheddar bites

Τραγανές μπουκιές με τυρί Cheddar

6 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 20 γρ



### Emmental bites

Μπουκιές με μικρά κομμάτια από τυρί Emmental

6 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 20 γρ



### Onion rings beer battered

Ροδέλες κρεμμυδιού με γευστικό πανάρισμα μύρας

6 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 17 γρ



### Onion rings

Γευστικές παναρισμένες ροδέλες κρεμμυδιού

6 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 17 γρ



### Premium Cheddar Topping

Σάλτσα τυριού

4x3000 γρ bucket

ΓΙΑ  
ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ,  
ΝΑΤΣΟΣ ΚΑΙ  
ΠΑΤΑΤΕΣ  
ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ



## Νόστιμη σαλάτα

### Συστατικά:

Brie bites, Ρόκα, αγγούρι, πράσινα φασόλια, καρότο, καπνιστό κοτόπουλο, οποιοδήποτε dressing σας αρέσει

### Μέθοδος:

Βράζετε τα πράσινα φασόλια, τρίβετε το καρότο σε τρίφτη με μεγάλα πλέγματα. Κόβετε το κοτόπουλο σε χοντρές φέτες. Ανακατέψτε τα παραπάνω υλικά σε ένα μπολ και προσθέστε το αγαπημένο σας dressing. Προετοιμάστε τα Brie bites σύμφωνα με τη μέθοδο που καθορίζεται στη συσκευασία. Βάλτε τα στην κορυφή των υπόλοιπων συστατικών σαλάτας.

**Απολαύστε!**

## ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Έχετε περιέργεια για τα προϊόντα μας;  
Επικοινωνήστε μαζί μας και θα σας  
βοηθήσουμε να βρείτε το τέλειο προϊόν!



**FARM FRITES INTERNATIONAL B.V.**  
Βουλιαγμένης 421 & Γουτεμβέργη,  
Ηλιούπολη, Αθήνα  
TEL: +30 210 9913998



Product name	Number of packs in box	Average number of pcs/kg	Average weight of 1pcs (g)	Expiry date (months)	Allergens	Preparation						
						Fryer	Frying pan	Oven	Combisteamer	Microwave	Cooking	Grill
<b>PREMIUM FRIES</b>												
Fries 7 mm	5 x 2500 g			24		3-3,5 min/175°C						
Fries 10 mm	5 x 2500 g			24		3-4 min/175°C						
Fries 12 mm	6 x 2500 g			24		3,5-4,5 min/175°C						
Crinkle Fries 12 mm	5 x 2500 g			24		3,5-4,5 min/175°C						
Steak House Fries 10 / 20 mm	5 x 2500 g			24		3,5-4,5 min/175°C						
Sweet Potato Fries	5 x 2000 g			24		1,5-2 min/175°C		14-16 min/220°C	9-10 min/220°C			
<b>HOME-STYLE</b>												
Rustic Fries	5 x 2500 g			24		3,5-4 min/175°C		20-25 min/220°C	15-20 min/220°C			
Belgian Fries	5 x 2500 g			24		3,5-4 min/175°C		20-25 min/220°C	15-20 min/220°C			
<b>FINEST</b>												
Finest 7 mm	6 x 2000 g			24		2,5-3 min/175°C						
Finest 10 mm	6 x 2000 g			24		3-4 min/175°C						
Finest Skin-on 10 mm	6 x 2000 g			24		3-3,5 min/175°C						
Finest 13 mm	6 x 2000 g			24		3,5-4,5 min/175°C						
Finest Steak House	6 x 2000 g			24		3,5-4,5 min/175°C						
Finest Round cut	6 x 2000 g			24		3-3,5 min/175°C						
<b>CHEF'S SPECIAL CRISPY COATED</b>												
Crispy Coated 7 mm	4 x 2500 g			24		2,25-3 min/175°C		8-13 min/220°C				
Crispy Coated 10 mm	4 x 2500 g			24		2,5-3,5 min/175°C		10-15 min/220°C				
Crispy Coated 12 mm	5 x 2500 g			24		2,5-3,5 min/175°C		10-15 min/220°C				
Crispy Coated Extra Steakhouse Premium	5 x 2500 g			24		3-4 min/175°C						
<b>FAST FRY 90s</b>												
Fast Fry 10 mm	5 x 2500 g			24		1,5-2 min/175°C						
Fast Fry Crinkle 12 mm	5 x 2500 g			24		1,5-2 min/175°C						
<b>FARM FRITES WEDGES</b>												
Skin on Wedges	4 x 2500 g			24		3-4 min/175°C	10-12 min	12-15 min/230°C				
Seasoned Wedges	4 x 2500 g			18		3-3,5 min/175°C		18-22 min/200°C				12-14 min
Wedges Skin off	4 x 2500 g			24		3-4 min/175°C	10-12 min	12-15 min/230°C				
Seasoned Jumbo Wedges	5 x 2500 g			24		3,5-4,5 min/175°C		12-17 min/220°C				
Jumbo Wedges skin on	6 x 2000 g			24		3-4 min/175°C	10-12 min	12-15 min/220°C				
<b>SPECIALTIES</b>												
Slices	5 x 2500 g			24		3-4 min/175°C	10-12 min	8-10 min/230°C				
Parisiennes	4 x 2500 g			24		5-6 min/175°C	12-15 min					
Rösties	4 x 2500 g	42 pcs	24 g	18	⓪	3-4 min/175°C	8-10 min	12-15 min/230°C				8-10 min
Potato Pancakes	6 x 1500 g	16 pcs	60 g	18		3 min/175°C	5-6 min					
Hashbrown	4 x 2500 g	20 pcs	50 g	12		3-4 min/175°C	10-12 min	15-18 min/220°C				
Mash	4 x 2500 g	90 pcs	11 g	18					7 min/100°C	5 min/700W		
Noisettes	4 x 2500 g	142 pcs	7 g	18		3-4 min/175°C	7-9 min	10-15 min/230°C				
Croquettes	4 x 2500 g	37 pcs	27 g	18	⓪ ☑	3-4 min/175°C						
Alphabytes	10 x 1000 g	142 pcs	7 g	18		2-3 min/175°C	4-5 min	15 min/230°C				
Duchesses	4 x 2500 g	54 pcs	18 g	18	⓪	3-4 min/175°C		10-18 min/230°C				10-12 min
<b>APPETIZERS &amp; SNACKS</b>												
Chili cheese toppers	6 x 1000 g	48 pcs	20 g	18	⓪ ☑	2,5-3 min/180°C		9-10 min/220°C				
Gouda Bites	6 x 1000 g	48 pcs	20 g	18	⓪ ☑	2,5-3 min/180°C		9-10 min/220°C				
Emmental Bites	6 x 1000 g	48 pcs	20 g	18	⓪ ☑	2-3 min/180°C		9-10 min/220°C				
Cheese Pops	6 x 1000 g	43 pcs	23 g	18	⓪ ☑	2,5-3 min/180°C		9-10 min/220°C				
Cheese Nuggy's	6 x 1000 g	40 pcs	25 g	18	⓪ ☑	2,5-3 min/180°C		9-10 min/220°C				
Camembert Bites	6 x 1000 g	48 pcs	20 g	18	⓪ ☑	2,5 min/180°C		9-10 min/220°C				
Mozzarella Sticks	6 x 1000 g	40 pcs	25 g	18	⓪ ☑	1,5-2 min/180°C		9-10 min/220°C				
Cream Cheese Jalapeno	6 x 1000 g	40 pcs	25 g	18	⓪ ☑	2,5-3 min/180°C		9-10 min/220°C				
Cheddar Cheese bites	6 x 1000 g	48 pcs	20 g	18	⓪ ☑	2,5 min/180°C		9-10 min/220°C				
Onion Rings	6 x 1000 g	58 pcs	17 g	24	☑	2-3 min/175°C		15-20 min/225°C				
Onion Rings beer battered	6 x 1000 g	58 pcs	17 g	24	☑	2-3 min/175°C		15-20 min/225°C				
<b>ΣΑΛΤΙΣΑ ΤΥΡΙΟΥ</b>												
Premium Cheddar Topping	4 x 31			9								