



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

serving **happiness**

farmfrites.gr



serving
happiness

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΕΜΑΣ

Είμαστε η Farm Frites, ένας από τους βασικούς “παίκτες” στη διεθνή βιομηχανία προϊόντων πατάτας. Εδώ και δεκαετίες, είμαστε ένας αξιόπιστος συνεργάτης για τους επαγγελματίες της εστίασης, προσφέροντας λαχταριστές τηγανητές πατάτες, ειδικά προϊόντα πατάτας και ορεκτικά που φέρνουν χαμόγελα σε όλο τον κόσμο.

Η Farm Frites ιδρύθηκε το 1971 ως ανεξάρτητη οικογενειακή επιχείρηση, γεννημένη από το πάθος για την καλλιέργεια πατάτας και τη δημιουργία ποιοτικής τηγανητής πατάτας. Τα τελευταία πενήντα χρόνια, αυτό το πάθος έχει οδηγήσει την ανάπτυξή μας σε μια παγκόσμια επιχείρηση.

Σήμερα, η Farm Frites εξακολουθεί να είναι μια ιδιωτική οικογενειακή εταιρεία. Παράγουμε πάνω από 1,5 εκατομμύριο τόνους πατάτες κάθε χρόνο και γίνονται νόστιμες πατάτες και σπεσιαλιτέ πατάτας, σερβίροντάς τες σε επιχειρηματίες του foodservice σε 100+ χώρες σε όλο τον κόσμο. Η ομάδα μας έχει αυξηθεί σε πάνω από 1.600 συναδέλφους σε πέντε εγκαταστάσεις παραγωγής και 43 παγκόσμια γραφεία πωλήσεων. Κάθε μέρα, προσπαθούμε να βελτιωνόμαστε, να υποστηρίζουμε την επιτυχία των συνεργατών μας και να συμβάλλουμε σε έναν πιο πράσινο πλανήτη.

Η αποστολή μας

«Είμαστε δεσμευμένοι να εκπληρώσουμε τις μακροπρόθεσμες ανάγκες των πελατών μας προσφέροντας τα πιο νόστιμα προϊόντα πατάτας και λύσεις προσαρμοσμένες στην παγκόσμια αγορά της εστίασης»

Το όραμα μας

«Για να αναπτύξουμε ένα καλύτερο μέλλον μαζί, από την καλλιέργεια στο πιάτο, Serving Happiness είναι το μότο μας.

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.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Σχετικά με εμάς

Αναπτύσσοντας ένα καλύτερο μέλλον μαζί, serving happiness, από την καλλιέργεια στο πιάτο»

Σελίδα 02

Προϊόντα

| | |
|-------------------------------|----|
| Premium Πατάτες | 04 |
| Scoops | 06 |
| Home-Style | 08 |
| Finest | 10 |
| Chef's Specials Crispy Coated | 12 |
| Fast Fry | 14 |
| Wedges | 18 |
| Σπεσιαλιτέ πατάτας | 20 |
| Ορεκτικά | 24 |

Πίνακας logistics





Σελίδα 28

Επικοινωνία

Σελίδα 28

ΑΣ ΜΕΙΝΟΥΜΕ
ΣΕ ΕΠΑΦΗ

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.



Preamium 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

ΜΑΘΕ ΓΙΑ ΤΙΣ SCOOPS

-  Από υψηλής ποιότητας ποικιλίες πατάτας
-  Γρήγορη & εύκολη προετοιμασία
-  Χωρίς γλουτένη
-  Συνοδευτικό πιάτο, ορεκτικό ή κυρίως πιάτο



Scoops

Περισσότερη γεύση, μοναδικό σχήμα

Σχεδιασμένες για dipping, οι Scoops έχουν μοναδικό, στρογγυλό σχήμα για να χωρέσουν τη σωστή ποσότητα σάλτσας και σως. Είναι ιδανικές για να μοιράζεστε και να δημιουργείτε μικρά, κορυφαία σνακ. Λεία και τραγανή υφή που διατηρεί την γεύση, καθιστώντας τις ιδανικές για σάλτσες όπως guacamole κλπ.



Scoops



LET'S
SCOOP!



Scoops

Πατάτες με μοναδικό σχήμα για dipping!

5 χ 2500 γρ

Allergen free



Scoops Skin On Coated





Με φλούδα. Τραγανές με πλούσια γεύση!

5 χ 2500 γρ

Allergen free



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

Κυμματιστές 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!





Σολομός φούρνου με γλυκοπατάτες και λαχανικά

Συστατικά:

1,5 κιλό γλυκοπατάτες, 1,5 κιλό σολομός, 150 ml ελαιόλαδο, 120 γρ. λεμόνι, θυμάρι, 200 γρ. πιπεριές τσίλι, 500 γρ. πιπεριές, 500 γρ. κολοκυθάκια, 500 γρ. μελιτζάνες, 80 γρ. σκόρδο, 150 γρ. κόκκινο κρεμμύδι, 300 ml ελαιόλαδο, Αλάτι, πιπέρι

Προετοιμασία:

Μαρινάρετε τον σολομό με ελαιόλαδο, λεμόνι, θυμάρι, αλάτι και πιπέρι. Ψήστε στους 180°C για περίπου 12 λεπτά. Κόψτε τα λαχανικά σε φέτες και τηγανίστε τα με ελαιόλαδο και μυρωδικά. Αλατίστε στο τέλος. Ετοιμάστε τις γλυκοπατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Σερβίρετε τον σολομό με τις γλυκοπατάτες και τα λαχανικά σε ένα πιάτο.

Απολαύστε!



Καπνιστό μοσχάρι σε λω-ρίδες με πατάτες τηγανι-τές και σάλτσα τυριού

Συστατικά:

2,5 κιλά πατάτες με τραγανή επικάλυψη, 1,5 κιλό Pulled ribs, 500γρ. σάλτσα τυριού jalapeno, 200γρ γλυκοπατάτα, μείγμα ληξιφώνου, 10g φυτικού ελαίου, αλάτι






Προετοιμασία:

Βάλτε το βόειο κρέας και τη σάλτσα σε ένα δοχείο και ζεστάνετε το. Κόψτε τη γλυκοπατάτα σε λεπτές φέτες και τηγανίστε την σε μια βαθιά φριτέζα σε τσιπς. Σουρώνουμε σε χαρτί και αλατίζουμε ελαφρά. Πλύνετε το μείγμα μαρουλιού, στεγνώστε το και κόψτε το σε κομμάτια. Ανακατεύουμε με φυτικό λάδι. Τηγανίζουμε τις τραγανές πατάτες σε βαθιά φριτέζα στους 175°C, ανάλογα με το χρόνο που καθορίζεται στη συσκευασία. Βάλτε τις πατάτες σε ένα κουτί σερβιρίσματος, βάλτε το τραβηγμένο βόειο κρέας από πάνω τους και ρίξτε τη σάλτσα τυριού jalapeno από πάνω. Καραμελώνουμε τη σάλτσα με έναν καυστήρα ζαχαροπλαστικής. Από πάνω βάζουμε το μαρούλι και τα τσιπς γλυκοπατάτας.

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, vegetarian 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

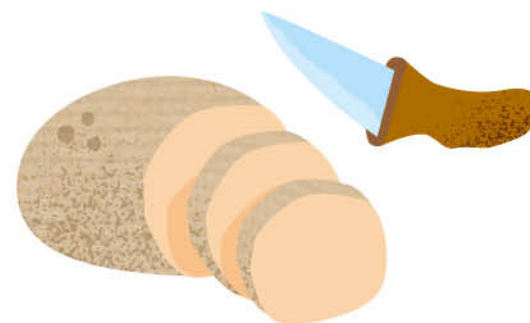
4 χ 2500 γρ








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 chips

Τσιπς πατάτας

5 x 2000 γρ



Potato slices

Ροδέλες πατάτας

5 x 2500 γρ



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ
ΓΕΥΣΗ



Potato Pancakes

Τηγανίτες πατάτας

6 x 1500 γρ, 1 τμχ. 60 γρ



Ροδέλες πατάτας με Παρμεζάνα και Μοτσαρέλα (Ιταλική συνταγή)

Συστατικά (4 άτομα.):

500 γρ ροδέλες πατάτας Farm Frites (διατηρημένες με απλή ψύξη 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 γραμμάτων

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



Σпеσιαλιτέ πατάτας



Hashbrown with onion

Κρεμμυδοπατάτα

4 χ 2500 γρ, 1 τμχ. 50 γρ



Rösties

Μίνι κέικ πατάτας με κρεμμύδι

4 χ 2500 γρ, 1 τμχ. 24 γρ



Ταϊλανδικό χοιρινό larb 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



Chili cheese toppers

Τραγανές καυτερές μπουκιές Chilli με Cheddar

6 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 20 γρ



Nachos Cheese Triangles

Τρίγωνα τυριού με επικάλυψη από τσιπς τορτίγιας και γέμιση γλυκιάς πιπεριάς

6 χ 1000 γρ, 1 τμχ. 22 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



Κρεμώδες
και παρόντο



Mozzarella sticks

Πεντανόστιμα μπαστούνια 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

Μάθετε για τα προϊόντα μας! Επικοινωνήστε μαζί μας και βρείτε το ιδανικό προϊόν για εσάς!



FARM FRITES INTERNATIONAL B.V.
Βουλιγαμένης 421 & Γουτεμβέργης
Ηλιούπολη, Αθήνα
Τηλ: +30 210 9913998

 Farm Frites Greece
 farmfritesgreece

| Product name | Number of packs in box | Average number of pcs/kg | Average weight of 1pcs (g) | Expiry date (months) | Allergens | Fryer | Frying pan | Oven | Combisteamer Preparation | Microwave | Cooking | Grill |
|--|------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------|-----------|--------------------|------------|-----------------|--------------------------|------------|---------|-----------|
| PREMIUM FRIES | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | |
| SCOOPS | | | | | | | | | | | | |
| Scoops Fries | 5 x 2500 g | | | 24 | | 3-3,5min/175°C | | 9-10min/200°C | | | | |
| Scoops Skin On Coated Fries | 5 x 2500 g | | | 24 | | 2,5-3 min/175°C | | 9-10 min/200°C | | | | |
| HOME-STYLE | | | | | | | | | | | | |
| Rustic Fries | 5 x 2500 g | | | 24 | | 3,5-4 min/17 5°C | | 20-25 min/220°C | 15-20 min/220°C | | | |
| Belgian Fries | 5 x 2500 g | | | 24 | | 3,5-4 min/17 5°C | | 20-25 min/220°C | 15-20 min/220°C | | | |
| FINEST | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| CHEF'S SPECIAL CRISPY COATED | | | | | | | | | | | | |
| 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/17 5°C | | 10-15 min/220°C | | | | |
| Crispy Coated 12 mm | 5 x 2500 g | | | 24 | | 2,5-3,5 min/17 5°C | | 10-15 min/220°C | | | | |
| Crispy Coated Extra Steakhouse Premium | 5 x 2500 g | | | 24 | | 3-4 min/17 5°C | | | | | | |
| FAST FRY 90s | | | | | | | | | | | | |
| Fast Fry 10 mm | 5 x 2500 g | | | 24 | | 1,5-2 min/17 5°C | | | | | | |
| Fast Fry Crinkle 12 mm | 5 x 2500 g | | | 24 | | 1,5-2 min/17 5°C | | | | | | |
| FARM FRITES WEDGES | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | |
| SPECIALTIES | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | 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 | ⓪ | 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 | | 3-4 min/175°C | | | | | | |
| Alphabytes | 10 x 1000 g | 142 pcs | 7 g | 18 | ⓪ ⓧ | 2-3 min/175°C | 4-5 min | 15 min/230°C | | | | |
| Duchesses | 4 x 2500 g | 54 pcs | 18 g | 18 | | 3-4 min/175°C | | 10-18 min/230°C | | | | 10-12 min |
| Potato chips | 5 x 2000 g | | | 18 | ⓪ | 3-4min/175°C | | | | | | |
| APPETIZERS & SNACKS | | | | | | | | | | | | |
| Chili cheese toppers | 6 x 1000 g | 48 pcs | 20 g | 18 | | 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 | | | | |
| 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/18 0°C | | 9-10 min/220°C | | | | |
| Nachos Cheese Triangles | 6 x 1000 g | 45 pcs | 22 g | 24 | ⓪ ⓧ | 2,5-2,45 min/175°C | | 8-9 min/220°C | | | | |
| Onion Rings | 6 x 1000 g | 58 pcs | 17 g | 24 | | 2-3 min/17 5°C | | 15-20 min/225°C | | | | |
| Onion Rings beer battered | 6 x 1000 g | 58 pcs | 17 g | 24 | ⓧ | 2-3 min/17 5°C | | 15-20 min/225°C | | | | |
| ΣΑΛΤΣΑ ΤΥΠΟΥ | | | | | | | | | | | | |
| Premium Cheddar Topping | 4 x 3 l | | | 9 | ⓧ | | | | | | | |