

The logo for Farm Frites, featuring the brand name in a stylized font within a dark oval shape.

FARM FRITES®

A top-down view of a large paper-lined basket filled with golden-brown fries. The fries are topped with sliced avocado, cherry tomatoes, and a white sauce drizzle. The basket sits on a wooden board with several wooden forks nearby. A small wooden cup containing a dipping sauce is positioned to the right of the basket.

# Catalogue de produits 2025

serving happiness

[farmfrites.com](https://farmfrites.com)



## Farm Frites

Molendijk 108  
3227CD Oudenhorn  
Pays-Bas  
Tél. : +31 181 46 68 88

Version : Janvier 2025

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

# Catalogue de produits 2025

## Qui sommes-nous ?

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

Page 05

## Nos produits

|                               |    |                                |    |
|-------------------------------|----|--------------------------------|----|
| Finest                        | 06 | Frites fraîches régulières     | 32 |
| Home-Style                    | 10 | Spécialités de pommes de terre | 34 |
| Chef’s Specials Crispy Coated | 12 | Spécialités pasteurisées       | 42 |
| Fast Fry                      | 16 | Appetizers                     | 44 |
| Quick Oven Fries              | 20 |                                |    |
| Sweet Potato Fries            | 22 |                                |    |
| Scoops                        | 24 |                                |    |
| Chef’s Harvest                | 26 |                                |    |
| Frites surgelées régulières   | 28 |                                |    |

## Contact

Page 50

GET IN  
TOUCH!



serving  
**happiness**

#### QUI SOMMES-NOUS ?

**Nous sommes Farm Frites, un acteur majeur de l'industrie de la transformation de la pomme de terre. Depuis des décennies, nous sommes un partenaire de confiance pour les entrepreneurs du secteur de la restauration, leur fournissant de délicieuses frites, des spécialités à base de pommes de terre, des amuse-bouches et bien plus encore.**

Farm Frites a été fondée en 1971 par Gerrit de Bruijne, à Molendijk (Oudenhorn). De sa passion pour la culture des pommes de terre et des frites, notre société est devenue une entreprise mondiale. Aujourd'hui, Farm Frites est toujours une entreprise familiale indépendante. Nous transformons chaque année plus d' 1,5 million de tonnes de pommes de terre en délicieuses frites et spécialités de pommes de terre, que nous fournissons aux professionnels de la restauration dans plus de 100 pays à travers le monde. Notre équipe compte plus de 1 600 collègues, répartis sur cinq sites de production aux Pays-Bas, en Belgique, en Pologne et en Égypte, ainsi que 43 bureaux de vente dans le monde. Chaque jour, nous nous efforçons de nous améliorer, de soutenir la réussite de nos partenaires et de contribuer à une planète plus verte.

---

#### Onze missie

Nous sommes déterminés à satisfaire les besoins de nos clients sur le long terme en leur offrant les meilleurs produits et solutions à base de pommes de terres, spécialement conçus pour le marché mondial de la restauration.

#### Onze visie

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

---

## À PROPOS DE FINEST

- ❄️ Produits surgelés
- ★ Qualité premium constante toute l'année
- ♥️ Fabriqué à partir de pommes de terre spécialement sélectionnées
- 📏 Plus longues, rendement plus élevé



# Finest

Derrière chaque grand succès se cache la meilleure pomme de terre finest.

Lorsque le succès est en jeu, la dernière portion que vous servez sera l'image que vous transmettez. Pour cette raison, les utilisateurs sont de plus en plus nombreux à opter pour Farm Frites Finest. Des frites à la saveur irrésistible, d'une qualité irréprochable et d'un rendement supérieur.



**FINEST**  
*Finest*



### Finest Super Fine Frites 5mm

5 X 1,500g

415.000

Frites longues pour un rendement au kilo plus élevé



### Finest Frites 7mm

6 X 2,000g

210.000

Excellente qualité et un régal pour les yeux



### Finest Frites 10mm

6 X 2,000g

144.000

Les meilleures variétés de pommes de terre sélectionnées



### Finest Frites 10mm avec peau

6 X 2,000g

043.000

Qualité constante toute l'année



YEAH!



### Finest Frites 15mm Salted avec peau

6 X 2,000 g

448.000

Excellente qualité et un régal pour les yeux



### Finest Frites Steakhouse

6 X 2,000g

209.000

Les meilleures variétés de pommes de terre sélectionnées



### Finest Frites Round Cut avec peau

6 X 2,000g

402.000

Frites longues pour un rendement au kilo plus élevé



Besoin d'inspiration ?

Testez cette recette !



## Bagel belge

### Préparation

Mélangez le fenouil, les quartiers d'orange et la mâche. Recouvrez un bagel avec du yogourt grec, ajoutez le mélange de laitue sur le dessus et décorez avec des crevettes et des tranches d'avocat. Servir avec des frites Farm Frites Super Fine.

## À PROPOS DU HOME STYLE

 Aspect fait maison

 Produits surgelés et frais

 Coupe irrégulière

# Home-Style

## Cut to your needs

La gamme Home-Style présente l'aspect et la saveur des produits de pommes de terre faits maison. La coupe irrégulière et la gamme surprenante de spécialités permettent à vos clients de découvrir des saveurs authentiques, tout en garantissant une préparation extrêmement pratique.



**Home-Style Rustic Fries Irregular Cut avec peau**

5 X 2,500g

237.000

Frites rustiques et de caractère



**Home-Style Belgian Fries Irregular Cut**

5 X 2,500g

236.000

Véritable goût des frites belges



**Home-Style Rustic Fries Irregular Cut avec peau**

2 X 5,000g

832.000

Frites rustiques et de caractère



#### À PROPOS DE CHEF'S SPECIALS CRISPY COATED

-  Produits surgelés
-  Plus de croustillant
-  Sans gluten
-  Durée de réchauffement plus longue
-  Moins de gaspillage alimentaire



CRUNCH

# Chef's Specials

La référence du goût sans gluten  
dans le croquant !

Farm Frites présente sa gamme de frites enrobées Chef's Specials Crispy Coated : la nouvelle référence en matière de saveur croustillante sans gluten ! Sur place, à emporter ou en livraisons, Chef's Specials Crispy Coated est la réponse pour des frites chaudes et croustillantes. N'importe quand, n'importe où.





**Crispy Coated Fries 7mm**

5 X 2,500g  
440.000

L'enrobage croustillant maintient la chaleur plus longtemps



**Crispy Coated Fries 7mm Premium**

5 X 2,500g  
435.000

L'enrobage croustillant maintient la chaleur plus longtemps



**Crispy Coated Fries 10mm**

5 X 2,500g  
441.000

Parfait pour les heures de pointe, les plats à emporter et les livraisons



**Crispy Coated Fries 10mm Premium**

5 X 2,500g  
436.000

Plus savoureux, donc moins de gaspillage alimentaire



**Crispy Coated Fries 10mm avec peau**

5 X 2,500g  
445.000

Plus savoureux, donc moins de gaspillage alimentaire



**Crispy Coated Fries 12mm**

5 X 2,500g  
442.000

Parfait pour les heures de pointe, les plats à emporter et les livraisons



**Crispy Extra Coated Fries 15mm**

5 X 2,500g  
461.000

L'enrobage croustillant maintient la chaleur plus longtemps



**Crispy Extra Coated Fries Steakhouse Premium**

5 X 2,500g  
483.000

L'enrobage croustillant maintient la chaleur plus longtemps

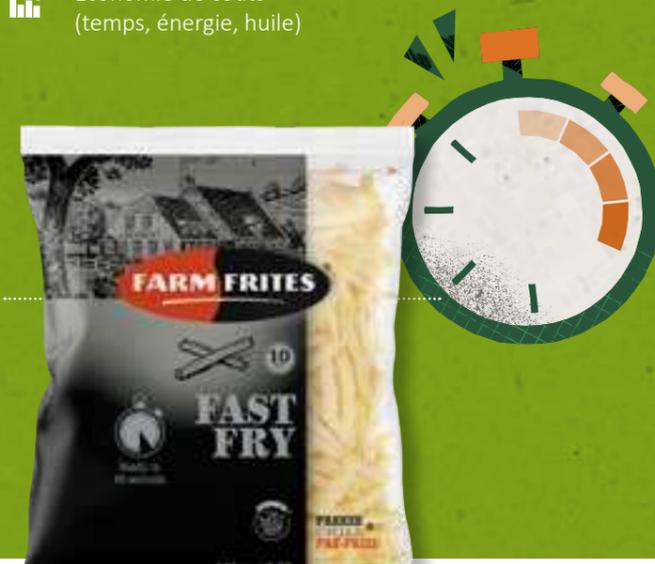


CHEF'S SPECIALS  
**CRISPY COATED**

POUR UN CROUSTILLANT PLUS DURABLE !

## À PROPOS DE FAST FRY

-  Produits surgelés
-  Préparation rapide et facile
-  Produit de qualité supérieure
-  Prêt en 2 minutes
-  Économie de coûts (temps, énergie, huile)



# Fast Fry

Prêt à être servi en 2 minutes

Si régulièrement vous êtes confrontés à des heures de pointe pour vos services, Fast Fry est la solution incontournable. La gamme Fast Fry se prépare deux fois plus vite que les frites standard et vous permet d'économiser du temps et de garantir la même qualité supérieur de service à vos clients.



### Fast Fry Fries 7mm

5 X 2,500g  
408.000

Deux fois plus rapide, tout en maintenant la qualité



### Fast Fry Fries 10mm

5 X 2,500g  
086.000

Économisez du temps, de l'énergie et de l'huile



### Fast Fry Crinkle Fries

5 X 2,500g  
278.000

Produit parfaitement adapté pour les heures de pointe



### Fast Fry Fries 9mm

2 X 4,000g  
831.000

Deux fois plus rapide, tout en maintenant la qualité



# Besoin d'inspiration

Profitez du goût frais de la campagne avec l'une de ces recettes étonnantes !



## Fish & Chips

### Préparation

Faites frire ou cuisez le poisson en respectant le temps de cuisson conseillé. Plongez les frites dans la friture en respectant le temps de cuisson conseillé. Servez les frites et le poisson ensemble avec du citron, à l'assiette ou dans un cornet en papier.



## Frites en Persillade

### Préparation

Émincez l'ail en fines tranches. Faites frire 1 à 2 minutes ou utilisez l'ail cru. Hachez le persil et mélangez à l'ail et aux frites. Plongez les frites dans la friture en respectant le temps de cuisson conseillé. Ajoutez aux frites l'huile aromatisée aux herbes et mélangez le tout. Servez à l'assiette en ajoutant de l'aïoli à volonté



### Conseil

Essayez également cette recette avec des herbes de Provence !



## Pita Nostra

### Préparation

Mélangez une salade de radis, de poivron, de carottes finement hachées et de chou blanc tranché. Placez-la sur du pain plat avec des falafels frits et de la mayonnaise au curry ou du houmous. Terminez avec des frites croustillantes fines et des feuilles de coriandre.

## À PROPOS DES QUICK OVEN FRITES

 Pour les fours professionnels ou les friteuses sans huile (à air)

 Produits surgelés

 Préparation facile et rapide  
*max. 4 minutes*

 Excellente qualité

*Idéal pour les cuisines où l'usage d'une friteuse n'est pas possible, comme dans les hôpitaux, écoles, aéroports, traiteurs, stations-service, etc..*



# Quick Oven Fries

Frites de haute qualité pour le four ou friteuse à air

Frites de haute qualité pour le four ou friteuse à air, parfaites pour n'importe quel endroit. En particulier dans les cas où la friture n'est pas possible.



### Quick Oven Fries 8,5mm

4 X 2,000g, 48 X 150g

403.000

Faciles et rapides à préparer après quatre minutes au four



### Quick Oven Crinkle Fries

4 X 2,000g

629.000

Idéal lorsque la friture n'est pas possible ou que vous préférez les frites au four



LA  
QUALITÉ  
DANS LES  
TEMPS

#### À PROPOS DES FRITES DE PATATES DOUCES

-  Texture moelleuse, croustillante et goût délicieux
-  Préparation rapide et facile
-  Sans gluten
-  Reste chaud plus longtemps grâce à l'enrobage croustillant

TASTY!



# Frites de Patates Douces

Plus de saveur, de forme et de sensation

Voulez-vous faire passer votre menu au niveau supérieur ? Essayez nos frites de patates douces ! Elles offrent la polyvalence et le goût délicieux que vos clients désirent. Avec leur goût naturellement sucré, sans gluten, elles accompagnent de nombreux plats et sont même idéales pour les desserts. Ces frites plus longues ont une couche croustillante qui les garde au chaud. Elles sont également rapides à préparer, prêtes en seulement 1,5 à 2 minutes.

## Frites de patates douces en dessert

### Préparation

Préparer les frites de patates douces selon les instructions sur l'emballage. Mettre les frites sur une assiette, ajouter une boule de glace à la vanille, de la sauce au chocolat, des fraises et des framboises fraîches. Server avec de la crème chantilly.

### Frites de patate douces



EXTRA CROUSTILLANTES ET PRÊTES EN MOINS DE 2 MINUTES !



### Frites de patate douces

5 X 2,000g

486.000

Notre sensation sucrée



# Scoops

Ne vous contentez pas de servir des frites, servez une nouvelle tendance

Voici les Scoops de Farm Frites, les nouvelles frites tendance pour un apéritif parfait entre amis. Ces frites surgelées de forme ronde unique, sont conçues pour être trempées dans des sauces telles que l'aïoli, le guacamole ou la salsa. Elles sont parfaites pour les petits encas, idéales pour les repas partagés et délicieusement gourmandes.

Les Scoops sont le nec plus ultra des amuse-bouches, s'accordant parfaitement avec les cocktails et ajoutant une touche salée et croustillante, idéale pour l'apéritif. Faites-en un indispensable pour vos apéros et offrez à vos invités une expérience nouvelle et rafraîchissante.

Les Scoops sont plus que de simples frites- elles sont la nouvelle tendance pour les apéritifs!

## À PROPOS DE SCOOPS

-  Produits surgelés
-  Véritable goût de pomme de terre
-  Croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur
-  Couleur jaune doré
-  Sans gluten
-  Convient pour la friteuse, le four et la friteuse à air



### Scoops Skin On Coated

5 X 2,500g

528.001

Ajoutez plus de saveur et de texture.  
Un régal pour les papilles !



## À PROPOS DE CHEF'S HARVEST

- ❄️ Produits frais
- 🕒 Des frites authentiques, à l'instar des frites maison
- 👨‍🍳 Goût ultime
- 🍏 Fabriqué à partir des meilleures pommes de terre Agria
- 🥔 Avec ou sans peau
- ★ Qualité supérieure



# Chef's Harvest

## Le goût ultime

Chef's Harvest est notre assortiment haut de gamme de frites fraîches authentiques, parfaitement conçues pour une impression de découpe à la main. Nous sélectionnons uniquement les meilleures pommes de terre Agria de chaque récolte. Cela garantit l'aspect parfait et doré et leur goût ultime et frais. Elles ont une épaisseur de 12 mm, sont lavées, coupées à la main et précuites. Il vous suffit de les faire frire, les servir et d'admirer la satisfaction de vos clients.



### Chef's Harvest 12mm

2 X 5,000g

837.000

Le goût ultime



### Chef's Harvest 12mm avec peau

2 X 5,000g

838.000

La saveur vraie de la pomme de terre



#### À PROPOS DES FRITES SURGELÉES RÉGULIÈRES

-  Produits surgelés
-  Qualité constante toute l'année
-  Large gamme pour chaque plat, repas et appetit
-  Excellent rapport qualité prix

# Frites surgelées régulières

Le menu parfait toute l'année

Des frites standard de qualité constante toute l'année qui répondent aux attentes élevées de vos clients.



FREEZE  
CHILLED



## Frites surgelées régulières



### Frites 6mm pré-salées

5 X 2,500g

472.000

Pré-salées



### Frites 7mm

5 X 2,500g

211.000

Les frites favorites pour les buffets et les restaurants self-service



### Frites 10mm

5 x 2,500g / 12 x 1,000g

213.000 / 093.000

Taille de coupe préférée dans le segment de la restauration



### Frites 12mm

6 X 2,500g

135.000

Tranchées grossièrement pour une saveur de pomme de terre plus intense



NICE!



### Frites 15mm

6 X 2,500g

492.000

Frites favorites des Britanniques



### Frites Crinkle

5 X 2,500g

279.000

Appréciables par les enfants



### Frites Steakhouse

5 X 2,500g

240.000

Pour une saveur et une texture délicieuses



### Besoin d'inspiration ?

Testez cette recette !

## Frites à la Mexicaine

### Préparation

Émincez la tomate, le poivron et l'oignon. Plongez les frites dans la friture en respectant le temps de cuisson conseillé. Ajoutez l'épice cajun aux frites et mélangez. Servez les frites à l'assiette en ajoutant la tomate, l'oignon, le poivron et le guacamole.



Les frites régulières sont la solution parfaite pour cette recette.



#### À PROPOS DES FRITES FRAICHES RÉGULIÈRES

-  Produits frais
-  Expérience de fraîcheur
-  Temps de préparation réduit
-  Aucune capacité de stockage requise dans le congélateur

# Frites fraîches régulières

Le goût de la fraîcheur de la campagne !

Les frites fraîches vous offrent tradition, qualité et commodité. Le goût authentique de la pomme de terre en combinaison avec le croquant et une belle couleur dorée vous permet un excellent rapport qualité-prix.



## Frites fraîches régulières



### Fries 8mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

801.000

Cuisson plus rapide que les frites traditionnelles



### Fries Tradition 10mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

813.000

Fabriquées avec des pommes de terre jaune clair, selon la tradition belge



### Fries 10mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

819.000 / 824.000

Notre coupe classique régulière, la préférée depuis toujours



### Fries 12mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

836.000

Restent croustillantes et chaudes plus longtemps par rapport à nos frites fraîches standard



### Fries 14mm

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

854.000

La frite favorite confirmée des Britanniques, une excellente combinaison avec Fish & Chips



### Steakhouse Fries

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

877.000

Notre coupe plus épaisse de 9/18 mm offre une saveur de pomme de terre fraîche et une texture parfaite



### Crinkle Fries

2 X 5,000g (Chilled 0- 4°C)

885.000

Plus croustillante que nos frites fraîches standard en raison de la forme torsadée unique. (La préférée des enfants)



YEAH!

## SPÉCIALITÉS DE POMMES DE TERRE

-  Produits surgelés
-  Formes et saveurs originales et surprenantes
-  Utilisation variée (accompagnement, entrée)
-  Coût portion économique



# Spécialités de pommes de terre

Surprenez et chouchoutez vos invités

Spécialités de pommes de terre, une vaste gamme ? de produits savoureux préparés avec des pommes de terre râpées ou en écrasées. Une solution parfaite qui surprendra vos clients pour leur plus grand plaisir.



## Des spécialités de pommes de terre découpées



### Wedges avec peau

4 X 2,500g

338.000

Alternative la plus servie à la place des frites



### Wedges sans peau

4 X 2,500g

340.000

Le snack parfait ou le plat d'accompagnement idéal



### Hot & Spicy wedges

4 X 2,500g

331.000

Des wedges avec une saveur détonante !



### Seasoned wedges avec peau

5 X 2,500 g

375.000

Prêtes et savoureuses, à servir ! Pas besoin d'herbes supplémentaires!



WOOSH



### Rissolees

4 X 2,500g

347.000

Le snack parfait ou le plat d'accompagnement idéal



### Patata Brava

12 X 1,000g

383.000

L'accompagnement méditerranéen classique



### Pommes Parisiennes

4 X 2,500g

534.000

Un accompagnement classique et délicieux



### Potato slices

5 X 2,500g

522.000

Utilisables dans de nombreux plats différents



## Des spécialités de pommes de terre écrasées



### Rosties

4 X 2,500g / 10 x 1,000g, 1pcs 25g

787.000

Excellente solution pour grignoter et partager



### Oval Hashbrown

5 X 2,500g, 1pcs 55g

785.000

Un ajout idéal à tous les hamburgers



### Potato Pancakes

6 X 1,500g, 1pcs 60g

791.000

Plat indépendant ou plat d'accompagnement



## Steam Bun Hashbrowns

### Préparation

Préparez l'adobo de porc selon votre recette préférée et faites cuire les hashbrowns selon les instructions sur l'emballage. Remplissez plusieurs petits pains mantou avec des hashbrowns, de l'adobo de porc et des légumes et garnissez-les de coriandre.

## Spécialités de purée de pommes de terre



### Purée

4 X 2,500g, 1pcs 11g  
652.000 / 647.000

Pour la restauration et les plats cuisinés



### Purée de luxe

4 X 2,500g, 1pcs 13g  
649.000

Pour la restauration et les plats cuisinés



### Noisettes

4 X 2,500g, 1pcs 7g  
760.000

Avec son goût distinct, un produit alternatif parfait aux frites ou aux wedges



### Décorées

5 X 1,000g, 1pcs 16g  
720.000

Produit spécial de saison qui s'adapte à tous les menus des fêtes



SMOOTH



### Alphabytes

10 X 1,000g, 1pcs 7g  
659.000

Spécialement pour les enfants



### Croquettes

4 X 2,500g / 10 X 1,000g, 1pcs 27g  
547.000

Le produit classique au menu



### Duchesses

4 X 2,500g / 10 X 1,000g, 1pcs 17g  
735.000

Utilisation polyvalente (accompagnement, entrée)



# Purée

## Préparation

Préparer la purée selon les instructions sur l'emballage et servir dans un bol. Décorez avec des cubes de betterave rouge cuite, du lard croustillant et des oignons sautés. Garnir de persil haché.



# All fries on me

Nous ne pouvons pas nous  
lasser de ces plats délicieux.  
Essayez-les vous-même !



## Frites veggie

### Préparation

Hacher grossièrement des carottes, du panais, de la citrouille, des oignons et des courgettes et mélanger avec un peu de harissa.

Mettre les légumes au four pendant 40 min à 175 °C. Servir dans une assiette et ajouter les frites de votre choix.



## Loaded Tapas

### Préparation

Préparer les gaufres en suivant les instructions sur l'emballage et servir sur une jolie assiette rectangulaire. Déposer du thon sur la première gaufre et garnir d'une tomate séchée. Mettre une boule de fromage frais sur la deuxième gaufre et terminer par une tomate cerise. Envelopper du saumon fumé dans une tranche de concombre et placer le sur la troisième gaufre avec un oeuf de caille et un peu d'oeufs de poisson. Garnir de roquette.



## Frite et Palette Rôtie

### Préparation

Préparez la palette selon votre recette préférée et prenez le temps de le faire cuire lentement. Effilochez la viande avec 2 fourchettes. Préparez les frites comme indiqué sur l'emballage. Servez les frites à en les recouvrant avec la palette rôtie. Saupoudrez de persil haché.

## À PROPOS DE SPÉCIALITÉS PASTEURISÉES



Produits frais



100 % pomme de terre



Portions précises,  
calcul facile



Économies de coûts : temps,  
énergie et main-d'œuvre



La gamme froide peut être servi  
immédiatement



La gamme chaude se réchauffe ou se met  
en œuvre rapidement

# Spécialités pasteurisées

Saveur pleine de pommes de terre !

Des pommes de terre précuites au goût  
naturel, sans additifs ni sel, prêtes à être  
servies dès que vous en avez besoin.



### Gratin Dauphinois

6 x 2,000g (Chilled 0- 4°C)

950.000

Délicieux assaisonnement crémeux



### Sautées

3 X 4,000g (Chilled 0- 4°C)

952.000

À servir froid et chaud



### Pommes entières 30/40

3 X 4,000g (Chilled 0- 4°C)

951.000

Sans laver, peler et couper



### Rissolées

3 X 4,000g (Chilled 0- 4°C)

954.000

Sans laver, peler et couper



### Pommes Parisiennes 20/30

3 X 4,000g / 6 X 2,000g (Chilled 0- 4°C)

953.000

Économise du temps, de l'énergie et de l'eau.



YEAH!

# Appetizers

Vous devez tous les tester !

Soyez inspiré et créatif pour servir des menus incroyables. Les amuse-bouche Appetizers apportent une touche de variété sophistiquée et ajoutent une proposition de vente unique à toutes les cartes raffinées. Essayez-les tous !

## À PROPOS DES APPETIZERS

-  Produits surgelés
-  Amuse-gueules avec fromage et légumes
-  Pour des moments de partage
-  Un rapport qualité-prix attractif
-  Portions faciles



## Spécialités de fromage



### Cheese Pops

6 X 1,000g, 1pcs 23g

962.000

Parfait autour d'en verre. Une forme qui apporte de l'originalité à vos assiettes



### Brie bites

6 X 1,000g, 1pcs 25g

915.000

Excellente expérience gustative, élaborée avec du brie 100 % authentique



### Camembert Bites

6 X 1,000g, 1pcs 20g

917.000

Cuisson stable dans la friteuse et le four. Le choix parfait pour toute méthode de préparation



### Cheddar bites

6 X 1,000g, 1pcs 20g

913.000

Cuisson stable dans la friteuse et le four. Le choix parfait pour toute méthode de préparation



SAY CHEESE!

## Salade aux camemberts croustillants

### Préparation

Mettre de la roquette, du concombre, des haricotes verts, des carottes rapées et du poulet fumé dans une assiette et assaisonner à votre goût. Préparer les croustillants aux camemberts selon les instructions sur l'emballage et les ajouter sur la salade. Servir avec du pain.

## Spécialités de fromage & garniture



### Cream Cheese Jalapeno Bites

6 X 1,000g, 1pcs 25g

905.000

Pour les vrais amateurs d'épices, la collation parfaite pour l'apéritif



### Chili Cheese Toppers

6 X 1,000g, 1pcs 20g

548.000

Le produit favori des chaînes de restauration rapide avec une longue durée de conservation



### Mozzarella Sticks

6 X 1,000g, 1pcs 25g

527.001

La collation au fromage préférée de tous les temps. 100% mozzarella avec une touche subtile d'herbes et d'épices



### Nacho Cheese Triangles

6 X 1,000g, 1pcs 20g

526.000

Notre plus récent produit avec un goût exceptionnel d'herbes Tex-Mex

NICE!

## Rondelles d'oignon



### Onion Rings Beer Battered

6 X 1,000g, 1pcs 22-28g

541.000

Rondelles d'oignon épaisses et fraîchement coupées, enrobées d'une pâte à la bière



### Onion Rings Natural Battered

6 X 1,000g, 1pcs 22-28g

542.000

Rondelles d'oignon épaisses enrobées d'une pâte naturelle et croustillante



### Preformed Onion Rings Breaded

6 X 1,000g, 1pcs 18g

543.000

Notre best-seller, le plat d'accompagnement parfait avec une recette nouvelle et améliorée





## Frites de Chili

### Préparation

Coupez quelques tomates en petits morceaux, hachez finement les oignons de printemps et mélangez avec la sauce chili, les herbes, les haricots et le maïs. Préparez les frites conformément à la durée de friture indiquée et servez avec la sauce. Garnissez d'oignons de printemps.

HOT!



## Hotdog et frites

### Préparation

Coupez quelques hot-dogs en 3 morceaux et faites des incisions en croix aux extrémités. Préparez les frites selon les instructions figurant sur l'emballage. Pour servir, répartissez les frites et les hot-dogs en quantités égales sur une assiette et servez avec du ketchup.



LET'S KETCHUP!



## Frittata de Rissolées

### Préparation

Préparer les Rissolées selon les instructions sur l'emballage et assaisonner de sel. Faire revenir les oignons hachés dans une poêle huilée. Ajouter les Rissolées et verser les oeufs battus dans la poêle. Cuire jusqu'à ce que la frittata soit ferme. Assaisonner avec du poivre et du persil.

## CONTACT

**Vous êtes curieux de connaître nos produits ?  
Contactez-nous et nous nous ferons un plaisir  
de trouver le produit parfait !**



### **Farm Frites International B.V.**

Molendijk 108  
3227 CD Oudenhorn  
Pays-Bas

### **Généralités**

Téléphone : +31 181 466 888  
Télécopie : +31 181 465 350  
Courriel : [info@farmfrites.com](mailto:info@farmfrites.com)

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



**Farm Frites**

Molendijk 108

3227CD Oudenhorn

Pays-Bas

Téléphone : +31 181 466 888

**[farmfrites.com](http://farmfrites.com)**