



Termékkatalógus

serving **happiness**

farmfrites.hu



RÓLUNK

A Farm Frites több, mint fél évszázada munkálkodik elkötelezetten azon, hogy ínycsiklandó burgonyatermékeket állítson elő, és partnereinkkel szorosan együttműködve dolgozunk azok fejlesztésén, a legjobb alapanyagok kiválasztásán, feldolgozásán és csomagolásán.

Az 1971-ben, a hollandiai Oudendoornban alapított családi vállalkozásunk csapata mára több mint 1500 munkatársra duzzadt, s jelenleg 5 modern gyárban készülnek termékeink, melyek értékesítését a világ 40 különböző pontján található irodánk végzi.

Célunk egyszerűen megfogalmazható: a legfinomabb burgonyatermékekkel és megoldásokkal igyekszünk kiszolgálni a világot, úgy, hogy közben maximálisan odafigyelünk ez emberek egészségére és szem előtt tartjuk Földünk jövőjét is. Több mint 80-féle Farm Frites sült krumplit, burgonya-különlegességet és előételek széles választékát kínáljuk a világ több, mint 100 országában működő élelmiszer- és vendéglátóipari vállalkozók sokaságának. Számunkra a minőség és pompás íz mindennél előbbre való, és vásárlóink minden falat termékünkben érezhetik is ezt.

serving **happiness**

Az új szlogenünk, a „serving happiness”, a pozitív érzelmekről és a mosolyokról szól, hangsúlyozva azt, hogy küldetésünk túlmutat a jó minőségű élelmiszerek előállításán: igyekszünk minden cselekedetünkbe becsempészni a boldogságot. Hiszünk abban, hogy a szántóföldtől a tányérig tartó utunk minden állomásán pozitív hatást érünk el: a legkiválóbb burgonya termesztésétől a legízletesebb termékek forgalmazásáig, amelyek a világ minden táján pozitív érzelmeket váltanak ki és mosolyt varázsolnak ügyfeleink arcára.

Termékkatalógus

Rólunk

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

oldal 02

Termékek

Prémium hasábburgonya	04
Finest termékcsalád	06
Scoops	08
Home-Style	10
Ropogós bevonatos	12
Gyorsan süthető hasábburgonya	16
Sütőben gyorsan süthető hasábburgonya	18
Burgonya-specialitások	20
Előételek	28

Logisztikai táblázat

oldal 32

Kapcsolat

oldal 32

MARADJUNK
KAPCSOLATBAN!

A HAGYOMÁNYOS FAGYASZTOTT HASÁBBURGONYÁRÓL



Fagyasztott termékek



Állandó minőség egész évben



Hasábburgonyák széles választéka, amely illik minden ételhez, étkezéshez és a legnagyobb étvágyúakat is kielégíti



Kiváló ár-érték arány

Prémium hasábburgonya

A tökéletes menü egész évben

Állandó minőségű hagyományos hasábburgonya egész évben, amely megfelel a fogyasztók legmagasabb elvárásainak is.



KIVÁLÓ
MINŐSÉG

Prémium hasáburgonya



A LEGKISEBB
VENDÉGEK
KEDVENCE

Hasáburgonya 7 mm

vékony vágás

5 x 2500 g



Sütőben süthető hasáburgonya 10 mm

klasszikus egyenes vágás, sütőben olaj nélkül süthető

4 x 2500 g



Ultimate hasáburgonya 18 mm

Ultimate hasáburgonya – vastag vágás

4 x 2270 g



Hasáburgonya 10 mm

klasszikus egyenes vágás

5 x 2500 g



Hullámos hasáburgonya 12 mm

hullámos vágás

5 x 2500 g



HÚSÉTELEKHEZ

Steakhouse burgonya 10/20 mm

vastag vágás, steakhouse

5 x 2500 g



A FINEST-RŐL

-  Fagyasztott termékek
-  Állandó prémium minőség egész évben
-  Speciálisan kiválasztott burgonyából készült
-  Nagyobb hossz, nagyobb forgalom



Finest termékcsalád

Minden nagy siker mögött ott áll
a legfinomabb burgonya

A sikert mindig abból mérik le, hogy milyen volt az utolsó adag felszolgált étel. Ezért választja egyre több vállalkozó a Farm Frites Finest termékeket. Ezek a termékek ugyanis kiváló ízt, kiemelkedő minőséget kínálnak, és garantálják a nagy forgalmat.



Finest Hasábburgonya 7 mm

magas minőségű vékonyra
vágott hasábburgonya

6 x 2000 g



Finest Hasábburgonya 10 mm

magas minőségű klasszikus
vágású hasábburgonya

6 x 2000 g



Finest U-hasábburgonya

U-alakú, héjas hasábburgonya

6 x 2000 g



A SCOOPS CSÓNAKBURGONYÁRÓL

-  Prémium minőségű burgonyafajtákból
-  Könnyen, gyorsan elkészül
-  Gluténmentes
-  Köret, elő- vagy főétel



FINCSI!

Scoops csónakburgonya

Ízletesebb, formásabb, izgalmasabb

A mártogatásra tervezett Scoops csónakburgonya egyedi csónakformája pont megfelelő mennyiségű szószt képes felvenni. Közös csipegetésekhez és kisebb snack falatokhoz egyaránt ideális. Sima és ropogós textúrája megőrzi az ízeket, ezért tökéletes választás olyan szószokhoz, mint az aiosi, a guacamole vagy a finom salsa szószok. Ideális snack egy esti ital mellé, 6 óra után.



Scoops



MERÜLJÖN
BELE!

ÚJDONSÁG!



Scoops

Scoops csónakburgonya

5 x 2500 g



ÚJDONSÁG!



Scoops skin-on

Scoops bevonatos héjas csónakburgonya

5 x 2500 g



A HOME-STYLE TERMÉKEKRŐL

 Fagyasztott termékek

 Házias külső

 Szabálytalan forma

Home-Style

Az Ön igényeire szabva

A Home-Style termékcsalád pontosan úgy néz ki és olyan ízű, mint az eredeti házi burgonyakészítmények. A szabálytalan formájúra vágott krumplinak köszönhetően a vendégei felidézhetik gyerekkoruk finom ízvilágát, s mindezt a mai kor igényeinek megfelelő könnyedséggel készítheti el.



Home-Style



Rusztikus hasábburgonya

házas héjas hasábburgonya

5 x 2500 g



Belga hasábburgonya

szabálytalanul vágott, héj nélküli hasábburgonya

5 x 2500 g



Ropogós bevonatos Chef's Specials termékek

A CHEF'S SPECIALS-RŐL

-  Fagyasztott termékek
-  Extra ropogós
-  Gluténmentes
-  Hosszabb ideig megőrzi a minőségét
-  Kevesebb élelmiszer-pazarlás



Ropogós bevonatos - a legjobb
gluténmentes finomság a ropogós
termékek piacán!

A Farm Frites ropogós bevonatos Chef's Specials termékek: A legjobb gluténmentes finomság a ropogós termékek piacán! Fogyasztható helyben is, de elvitelre vagy kiszállításra is kiválóan alkalmas.

Ha forró és ropogós hasáburgonyát szeretnénk, akkor a ropogós bevonatos Chef's Specialsnél nincs jobb megoldás. Bárhol és bármikor!



CHEF'S SPECIALS
**CRISPY
COATED**



Ropogós bevonatos hasábburgonya 7mm

A ropogós bevonat hosszabban megtartja a hőt

5 X 2500 g



Ropogós bevonatos prémium hasábburgonya 7 mm

Gluténmentes, így mindenki élvezheti

5 X 2500 g



Ropogós bevonatos hasábburgonya 10 mm

Tökéletes étteremben, elvitelre és kiszállításra

5 X 2500 g



Ropogós bevonatos prémium hasábburgonya 10 mm

Hosszabb ideig finom, így kevesebb az ételpazarlás

5 X 2500 g



Ropogós bevonatos héjas hasábburgonya 10 mm

Tovább marad finom ropogós, így kevesebb az ételpazarlás

5 X 2,500 g



Ropogós bevonatos hasábburgonya 12 mm

Tökéletes a nagyforgalmú időszakra, elvitelre és házhoz szállításhoz

5 X 2500 g



Ropogós bevonatos extra hasábburgonya 15 mm

Gluténmentes, így mindenki élvezheti

5 X 2500 g



Ropogós bevonatos extra steakhouse burgonya

A ropogós bevonat hosszabban megtartja a hőt

5 X 2500 g





A GYORSAN SÜTHETŐ TERMÉKEKRŐL

-  2 perc alatt elkészül
-  Gyors és egyszerű előkészítés
-  Kiadós termék
-  Költségtakarékos (idő, energia, olaj)
-  Fagyasztott termékek



Gyorsan süthető hasábburgonya

2 percen belül tálalható

Ha csúcsidőben nagy a roham, akkor a gyorsan süthető termékek kínálják a legjobb megoldást. A gyorsan süthető termékek a szokásos sütési idő 50%-a alatt elkészíthetők, ezzel időt takarít meg, így magas szintű szolgáltatást nyújthat vendégei számára.



GYORSAN
ELKÉSZÍTHETŐ



Gyorsan süthető hasáburgonya 7 mm

vékonyra vágott hasáburgonya

5 x 2500 g



Gyorsan süthető hasáburgonya 10 mm

egyenés vágású hasáburgonya 10 mm – 90 másodperc

5 x 2500 g



Gyorsan süthető hullámos hasáburgonya

hullámos vágású hasáburgonya 90 másodperc

5 x 2500 g



A SÜTÉBEN GYORSAN SÜHETŐ HASÁBBURGONYÁRÓL



Professzionális sütőkhöz vagy
airfryer-hez



Egyszerű és gyors
elkészítés- legfeljebb 4 perc alatt kész



Kiváló minőség



Fagyasztott termékek

*Ideális, olyan helyeken, ahol nem áll módunkban
olajsütőben sütni, pl.: kórházakban, iskolákban,
repülőtereken, catering szolgáltatóknak,
benzinkutakon stb.*



MINŐSÉG
RÖVID
IDŐ ALATT

Sütőben gyorsan süthető hasáburgonya

Kiváló minőségű sütőben
elkészíthető hasáburgonya

Kiváló minőségű sütőben elkészíthető
hasáburgonya, amely minden helyszínhez
tökéletes- különösen akkor, ha nem áll
módunkban olajsütőben sütni.

Sütőben gyorsan süthető hasáburgonya



**Sütőben gyorsan süthető
hasáburgonya 8,5 mm**
hasáburgonya sütőben történő gyors
elkészítéshez,

4 x 2000 g



**Sütőben gyorsan süthető
hasáburgonya 8,5 mm**
hasáburgonya sütőben történő gyors
elkészítéshez,

48 x 150 g



**SÜTŐBEN
GYORSAN
ELKÉSZÍTHETŐ**



A BURGONYA-SPECIALITÁSOKRÓL

-  Fagyasztott termékek
-  Izgalmas formák és ízek
-  Változatos felhasználás (köret, előétel)
-  Precíz, költséghatékony adagolás



Burgonya-specialitások

Lepje meg és örvendeztesse meg vendégeit

A burgonya-specialitások elnevezés ízletes termékek széles palettáját takarja, köztük aprított vagy törtburgonya termékeket. Tökéletes megoldás, amely meglepi és megörvendezteti a vendégeit.

Reszelt burgonya-specialitások



Fokhagymás burgonyalángos gluténmentes
burgonyalángos fokhagymával és majorannával

10 x 1000 g, 1 db 50 g



Burgonyalángos gluténmentes
burgonyalángos

6 x 1500 g, 1 db 60 g



Röszt háromszögek sütőbe

háromszög alakúra formázott reszelt burgonya hagymával

4 x 2500 g, 1 db 50 g



Röszt

mini burgonyapogácsák hagymával

4 x 2500 g, 1 db 24 g

HAGYOMÁNYOS
ÍZ





Burgonyapüré-specialitások

FINOM ÉS
KRÉMES



Burgonyapüré

burgonyapüré

4 x 2500 g, 1 db 11 g



Burgonyakroket

burgonyakroket

4 x 2500 g, 1 db 27 g



Tobozkroket

kúp forma burgonyapüréből

5 x 1000 g, 1 db 16 g



Burgonyagolyók

burgonyagolyók

4 x 2500 g, 1 db 7 g



Hercegnőburgonya

burgonyarozetta

4 x 2500 g, 1 db 18 g



Burgonyakroket

burgonyakroket

10 x 1000 g, 1 db 27 g



ABC-burgonya

betű forma burgonyapüréből

10 x 1000 g, 1 db 7 g



Burgonya-specialitások

EXTRA
ROPOGÓS



Fűszeres burgonyagerezdek

fűszerezett burgonyanegyedek

5 x 2500 g



Héjas burgonyagerezdek

héjas burgonyanegyedek

4 x 2500 g



Fűszeres héjas burgonyagerezdek

burgonyanegyedek csípős fűszerezéssel

10 x 1000 g



Párizsi burgonya 20/30

kis méretű egész újburgonyai

4 x 2500 g



Burgonyadarabok

burgonyadarabok, 20 x 20 mm

12 x 1000 g



Burgonyakockák

burgonyakockák, 12 x 12 mm

4 x 2500 g



Burgonyaszeletek

burgonyaszeletek

5 x 2500 g





Parmezános burgonya

Hozzávalók (4 személyre):

500 g Farm Frites burgonyaszelet, 100 g parmezán sajt, 200 g mozzarella sajt, 200 g paradicsompüré, só, bors, extra szűz olívaolaj, bazsalikom

Elkészítés módja:

A burgonyaszeleteket néhány percig zsíradékban sütjük, majd enyhén megsózzuk. A paradicsompürét sóval, borssal, olívaolajjal és bazsalikommal ízesítjük. A burgonyaszeleteket tepsibe helyezük, megkenjük a sózott, fűszerezett paradicsompürével, a tetejére pedig mozzarellát és parmezánt szórunk. Összesen három ilyen réteget készítünk. Sütőben 180 °C fokon 20 percig sütjük.

Jó étvágyat!



Merítsen ihletet

Finom sült krumplihoz és
ínycsiklandó menükhöz
próbálja ki receptjeinket!



Sült burgonya nacho módra

Hozzávalók (4 személyre):

800 g tetszés szerinti Farm Frites sült burgonya, 2 db paradicsom,
1 fej vöröshagyma, cajun fűszerkeverék, 8 evőkanál guacamole,
paprika (ízlés szerint)

Elkészítés módja:

A paradicsomot, a paprikát és a vöröshagymát darabokra vágjuk.
A csomagoláson feltüntetett útmutató szerint elkészítjük a sült
burgonyát. A sült burgonyához hozzáadjuk a cajun fűszerkeveréket,
és alaposan elkeverjük. A sült burgonyát négy tányérra osztjuk,
egyenlő mennyiségekben a tetejére adagoljuk az összes többi
összetevőt.

Jó étvágyat!



Sült burgonya mexikói módra

Hozzávalók (4 személyre):

800 g tetszés szerinti Farm Frites sült burgonya, 200 g darált hús, csili fűszerkeverék, 100 ml csilisós, 200 g vörös vesebab, 50 g kukorica, 2 db paradicsom, zöldhagyma, tejföl, nacho chips

Elkészítés módja:

A darált húst csili fűszerkeverékkel ízesítjük, és megsütjük. Felaprítjuk a paradicsomot és a zöldhagymát. A csilisószt, a fűszereket, a babot, a kukoricát és a paradicsomot összekeverjük a darált hússal, és felmelegítjük. A csomagoláson feltüntetett útmutató szerint elkészítjük a sült burgonyát. A sült burgonyát tányérra tesszük, és ráöntjük a húsos szószot. Zöldhagymával díszítve tálaljuk.

Jó étvágyat!



Sült burgonya olvasztott sajttal

Hozzávalók (4 személyre):

800 g tetszés szerinti Farm Frites sült burgonya, 10 g reszelt cheddar sajt, 10 g reszelt mozzarella sajt, 10 g reszelt gouda sajt, bazsalikom

Elkészítés módja:

A csomagoláson feltüntetett útmutató szerint elkészítjük a sült burgonyát. A sajtokat összekeverjük, hozzáadjuk a sült burgonyához, és elkeverjük. Hőálló tányérra tesszük, és néhány percre a 180 °C fokra előmelegített sütőbe helyezzük, hogy megolvadjon a sajt.

Jó étvágyat!

AZ ELŐÉTELEKRŐL

-  Fagyasztott termékek
-  Sajt és zöldség falatkák
-  Meghitt közös pillanatokhoz
-  Vonzó ár/minőség arány
-  Pontos adagolás



Előételek

Próbálja ki az összeset!

Engedje szabadjára a fantáziáját, legyen kreatív és lepje meg pompás ételsorokkal vendégeit! Az előételek minőségi változatosságot visznek a kínálatba, és a színvonalas menük esetében komoly hozzáadott értéket képviselnek. Muszáj kipróbálni az összeset!

MONDD,
HOGY
CSÍZ!



Cheddar falatok

ropogós sajtfalatok

6 x 1000 g, 1 db 20 g



Camembert falatok

kis camembert sajtdarabok

6 x 1000 g, 1 db 20 g



Mozzarella rudak

finom mozzarella sajtrudak,

6 x 1000 g, 1 db 25 g



Brie falatok

ropogós sajt háromszögek

6 x 1000 g, 1 db 25 g



Jalapeno falatok krémsajttal

finom panírozott jalapeno paprika

6 x 1000 g, 1 db 25 g



Chili cheese toppers

Nuggetsy z ostrą papryczką jalapeno

6 x 1000 g, 1 db 20 g



KRÉMES
ÉS
FÜSZERES



Cheese Pops

lorem ipsum

6 x 1000 g, 1 db 23 g



Panírozott hagymakarikák

ízletes hagymakarikák

6 x 1000 g, 1 db 17 g





Burgonyalángos padlizsánnal

Hozzávalók:

800 g tetszés szerinti Farm Frites sült burgonya, 10 g reszelt cheddar sajt, 10 g reszelt mozzarella sajt, 10 g reszelt gouda sajt, bazsalikom

Elkészítés:

A csomagoláson feltüntetett útmutató szerint elkészítjük a sült burgonyát. A sajtokat összekeverjük, hozzáadjuk a sült burgonyához, és elkeverjük. Hőálló tányérra tesszük, és néhány percre a 180 °C fokra előmelegített sütőbe helyezzük, hogy megolvadjon a sajt.

Jó étvágyat!



Töltött édesburgonya hasábok

Hozzávalók két fő részére:

500 g Farm Frites édesburgonya, 1 avokádó, 1/2 piros chili, koriander, petrezselyem, fokhagymaszósz

Elkészítés:

Szeletelje fel az avokádót és a piros chili paprikát. Készítse e a hasáburgonyát a csomagoláson lévő utasítások szerint. Tegye az avokádót és a vörös chilit a hasáburgonya tetejére. Adjon hozzá egy leheletnyi fokhagymás mártást. Szórja meg korianderrel, petrezselyemmel és chilivel.

Jó étvágyat!



Az olasz „fritto misto”

Hozzávalók (4 személyre):

200 g tetszés szerinti Farm Frites sült burgonya, 50 g piros kaliforniai paprika, 100 g cukkini, 100 g padlizsán, 100 g csiperkegomba, 50 g vöröshagyma, só, liszt

Elkészítés:

Az összes zöldséget 10×10 mm-es csíkokra vágjuk. A zöldségcsíkokat megforgatjuk lisztben, megpirítjuk és megsózzuk. Zsíradékban megsütjük a Farm Frites burgonyát is, majd megsózzuk. A zöldségekkel összekeverve tálaljuk.

Jó étvágyat!

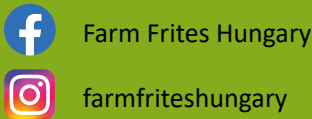
KAPCSOLAT

Kíváncsi a
termékeinkre?
Vegye fel velünk
a kapcsolatot, és
segítünk megtalálni
az Ön számára
legmegfelelőbb
termékeket!



Farm Frites Hungary Kft.
2040 Budaörs,
Szabadság út 117.

Tel.: 23/507-480,
Fax: 23/507-860
info.hu@farmfrites.com



										Elkészítés				
Cikkszám	Termék megnevezés	tasak per karton	Tasak EAN-kód	Eltarthatóság (hő)	Allergének	olajsütő	serpenyő	sütő	kombi sütő-pároló	professzionális sütő	air-fryer	mikrohullámú sütő	grill	wok
Finest														
402.005	Finest U-hasábburgonya	6 x 2000 g	8710679154622	24		3-3,5 perc/175°C								
210.002	Finest Hasábburgonya 7 mm	6 x 2000 g	8710679145637	24		3-3,5 perc/175°C								
042.001	Finest Hasábburgonya 10 mm	6 x 2000 g	8710679154622	24		3-4 perc/175°C								
Crispy Coated														
441.001	Ropogós bevonatos hasábburgonya 10 mm	5 x 2500 g	8710679006129	24		2,5-3,5 perc/175°C		10-15 perc/220°C						
445.001	Ropogós bevonatos héjas hasábburgonya 10 mm	5 x 2500 g	8710679006396	24		2,5-3,5 perc/175°C		10-15 perc/220°C						
440.011	Ropogós bevonatos hasábburgonya 7 mm	5 x 2500 g	8710679006006	24		2,25-3,25 perc/175°C		8-13 perc/220°C						
483.001	Ropogós bevonatos extra steakhouse burgonya	5 x 2500 g	8710679012991	24		3-4 perc/175°C		10-15 perc/220°C						
Home-Style														
237.002	Rusztikus hasábburgonya	5 x 2500 g	8710679133849	24		3,5-4 perc/175°C		20-25 perc/220°C	15-20 perc/220°C					
236.002	Belga hasábburgonya	5 x 2500 g	8710679136345	24		3,5-4 perc/175°C		20-25 perc/220°C	15-20 perc/220°C					
Sütőben gyorsan süthető hasábburgonya														
403.008	Sütőben gyorsan süthető hasábburgonya 8,5 mm	48 x 150 g	8710679159122	24										
403.001	Sütőben gyorsan süthető hasábburgonya 8,5 mm	4 x 2000 g	8710679143527	24										
Gyorsan süthető hasábburgonya														
086.016	Gyorsan süthető hasábburgonya 10 mm	5 x 2500 g	8710679116071	24		1,5-2 perc/175°C								
278.002	Gyorsan süthető hullámos hasábburgonya	5 x 2500 g	8710679116040	24		1,5-2 perc/175°C								
408.001	Gyorsan süthető hasábburgonya 7 mm	5 x 2500 g	8710679160470	24		2 perc/175°C								
Farm Frites standard hasábburgonyák														
242.005	Ultimate hasábburgonya 18 mm	4 x 2270 g	8710679158781	24		5 perc/175°C								
173.012	Hasábburgonya 7 mm	5 x 2500 g	8710679119997	24		3-3,5 perc/175°C								
093.014	Hasábburgonya 10 mm	5 x 2500 g	8710679120009	24		3-4 perc/175°C								
095.001	Sütőben süthető hasábburgonya 10 mm	4 x 2500 g	8710679120047	24		3-4 perc/175°C		15-20 perc/225°C			10-13 perc/200°C			
279.012	Hullámos hasábburgonya 12 mm	5 x 2500 g	8710679120030	24		3,5-4,5 perc/175°C								
257.012	Steakhouse burgonya	5 x 2500 g	8710679120054	24		3,5-4,5 perc/175°C								
489.004	Scoops Csónakburgonya	5 x 2500 g	8710679025038	24		3-3,5 perc/175°C		10-11 perc/200°C						
528.001	Scoops bevonatos héjas csónakburgonya	5 x 2500 g	8710679025007	24		3-3,5 perc/175°C		10-11 perc/200°C						
Burgonya-specialitások														
337.001	Héjas burgonyagerezdek	4 x 2500 g	8710679320119	24		3-4 perc/175°C	10-12 perc	12-15 perc/220°C						
375.001	Fűszeres burgonyagerezdek ropogós bevonatos	5 x 2500 g	8710679005795	24		3-4 perc/175°C		12-17 perc/220°C						
522.004	Burgonyaszeletek	5 x 2500 g	8710679017750	24		3-4 perc/175°C	10-12 perc	8-10 perc/220°C						
534.012	Párizsi burgonya 20/30	4 x 2500 g	8710679550127	24		5-6 perc/175°C		12-15 perc						
347.004	Burgonyakockák (12 x 12 mm)	4 x 2500 g	8710679653613	24		3 perc/175°C	8-10 perc							
331.004	Fűszeres héjas burgonyagerezdek	10 x 1000 g	8710679882129	18		3-4 perc/175°C		12-15 perc/230°C						
383.006	Burgonyadarabok (20 x 20 mm)	12 x 1000 g	8710679016357	24		4-5 perc/175°C	12-15 perc							
Burgonyapüré-specialitások														
659.003	ABC-burgonya	10 x 1000 g	8710679810412	18		2-3 perc/175°C	4-5 perc	15 perc/230°C					10 perc	
735.016	Hercegnőburgonya	4 x 2500 g	8710679114435	18		3-4 perc/175°C		15-18 perc/230°C					10-12 perc	
547.002	Burgonyakrokkett	4 x 2500 g	8710679020361	18		3-5 perc/175°C								
611.001	Burgonyakrokkett	10 x 1000 g	8710679025151	24		3,5-4 perc/175°C								
720.001	Tobozkrokkett	5 x 1000 g	8710679772512	18		3-4 perc/175°C	7-9 perc	12-15 perc/230°C						
760.006	Burgonyagolyók	4 x 2500 g	8710679753610	18		3-4 perc/175°C	7-9 perc	10-15 perc/230°C						
647.003	Burgonyapüré	4 x 2500 g	8710679115531	18			átmelegedésig		7 perc			5 perc/700 W		
Reszelt burgonya-specialitások														
615.001	Röszt	4 x 2500 g	8710679026516	18		3-4 perc/175°C	8-10 perc	12-15 perc/220°C					8-10 perc	6-10 perc
788.003	Röszt háromszögek sütőbe	4 x 2500 g	8710679016500	18		3-4,5 perc/175°C	10-12 perc	15-20 perc/220°C					8-10 perc	
791.006	Burgonyalángos gluténmentes	6 x 1500 g	8710679020040	18		3 perc/175°C	míg aranybarna lesz	15-20 perc/220°C	7-8 perc/250°C					
790.003	Fokhagymás burgonyalángos gluténmentes	10 x 1000 g	8710679019983	18		3 perc/175°C		kb. 15 perc/220°C	7-8 perc/250°C					
Appetizers & snacks														
486.001	Édesburgonya hasábok	5 x 2000 g	8710679019525	24		1,5-2 perc/175°C		14-16 perc/220°C		9-10 perc				
549.004	Panírozott hagymakarikák	6 x 1000 g	8710679022860	18		2-3 perc/175°C		12-15 perc/220°C						
541.001	Hagymakarikák sörélesztés bundában	6 x 1000 g	8710679023867	24		2,5 perc/175°C		15 perc/200°C						
542.001	Hagymakarikák tésztabundában	6 x 1000 g	8710679023898	24		2,5 perc/175°C		15 perc/200°C						
548.001	Chili Cheese Toppers	6 x 1000 g	8710679019907	18		2,5-3 perc/175°C		8-10 perc/220°C						
905.001	Jalapeno falatok krémsajttal	6 x 1000 g	8710679134648	18		2-3 perc/175°C		9-10 perc/220°C						
913.001	Cheddar falatok	6 x 1000 g	8710679148041	18		2,5 perc/180°C		9-10 perc/220°C						
915.001	Brie falatok	6 x 1000 g	8710679147846	18		2,5 perc/180°C		9-10 perc/220°C						
916.001	Mozzarella rudak	6 x 1000 g	8710679147884	18		1,5-2 perc/175°C		9-10 perc/220°C						
917.001	Camembert falatok	6 x 1000 g	8710679147921	18		2,5 perc/180°C		9-10 perc/220°C						
962.001	Sajtgolyók	6 x 1000 g	8710679013554	18		3,5 perc/175°C								

glutén/búza tojás kukorica tej/laktóz szója marha