

Des  
**produits**  
actuels  
**pour** une  
cuisine  
contemporaine



## Notre fierté belge. Nos frites fraîches.

Matière première : Variété de pommes de terre = 100 % Bintje.

Les pommes de terre sont sélectionnées rigoureusement en fonction de leur goût et leur couleur après cuisson. Puis, elles sont triées pour vous garantir de longues frites.

Procédé de fabrication : Les pommes de terre sont épluchées et coupées. Nous sommes en mesure de vous proposer les coupes suivantes :

9X9 / 10X10 / 11X11 / 12X12 / 13X13 mm ou en coupe maison de 11X13 mm.

Ensuite, nous éliminons les petits morceaux et les frites avec des résidus de pelure.

Conditionnement : Les frites fraîches sont emballées sous atmosphère modifiée dans des sacs de couleur orange. Nous vous garantissons l'absence de conservateur dans le produit.

Emballage : Vous avez le choix entre un emballage de 5 kg ou de 10 kg.

Conservation : 6 jours à une température comprise entre 2 °C et 4 °C.

Sécurité alimentaire : La traçabilité et la sécurité alimentaire de la plantation des pommes de terre jusqu'à la livraison du produit fini chez le client est sous le contrôle du responsable de qualité, qui se réfère aux normes de qualité du BRC.

Un code apposé sur l'emballage, vous informe du cheminement complet, depuis le cultivateur jusqu'au produit fini.

Distribution : Vous trouverez toujours un centre de distribution Remo-Frit près de chez vous.

Label de  
qualité

Banière verte

Remo  
frit

Remo-Frit bvba  
Aven Ackers 15b

B-9130 Verrebroek (Beveren)

Tel.: (+32) 3 735 0000 Fax: (+32) 3 735 0020

info@remofrit.be www.remofrit.be

Des frites fraîches.