

Heden
daagse
Aardappel
producten
voor een
Eigentijdse
keuken



Onze Belgische Trots : Onze rauwe verse frieten

Grondstof : Aardappelras = 100 % Bintje.

De aardappelen worden zorgvuldig getest op bakkleur.

Vervolgens worden ze zodanig gesorteerd dat wij u lange frieten garanderen.

Proces : De aardappelen worden geschild en perfect gesneden tot friet.

Wij kunnen u de volgende snijmaten aanbieden:

9x9 / 10x10 / 11x11 / 12x12 / 13x13 mm of grootmoeders snit 11x13 mm

Na het snijden tot friet worden de kleine stukjes en de frieten met schilresten verwijderd.

Verpakking : De gekoelde frieten worden verpakt in een transparante folie onder gewijzigde atmosfeer zonder enig gebruik van bewaarmiddelen.

U hebt de keuze tussen een verpakking van 5 kg of 10 kg.

Houdbaarheid : 6 dagen indien de frieten worden bewaard in een koelkast tussen 2°C en 4°C.

Voedselveiligheid : De volledige keten vanaf het poten van de aardappelen tot levering bij de klant staat onder toezicht van een kwaliteitsverantwoordelijke die het kwaliteitszorgsysteem BRC hanteert.

Een code op de verpakking geeft het ganse traject van teler tot afgewerkt product weer.

Distributie : Er is steeds een Remo-Frit-Verdeelcentrum bij u in de buurt.



Groene wimpel



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

Verse frieten.