

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



## Découvrez notre nouvelle frite fraîche. **Remo-Frit-Plus.**

**Matière première :** 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 :** Les pommes de terre sont épluchées et coupées.

Nous sommes en mesure de vous proposer les coupes suivantes : 10 X10 / 12 X 12 mm.

Ensuite, nous éliminons les petits morceaux et les frites avec des résidus de pelure. Les frites subissent un passage unique à la chaleur pour gagner une plus-value tout en gardant le vrai goût de la pomme de terre.

**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 :** 5 kg

**Conservation :** 15 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 la qualité qui se réfère aux normes de qualité du BRC.

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

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

**Avantages :** Temps de cuisson nettement raccourci par rapport aux frites crues, avec gain de consommation en énergie et matière grasse.

Moins de perte de poids après cuisson par rapport aux frites crues.

Conservation prolongée, même après l'ouverture de l'emballage le produit se conserve encore 24h.

Pas de perte d'humidité dans l'emballage. (pas de dessèchement).

Moins de sucres dans les frites.



Banière verte



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 avec un plus.