

Des
produits
actuels
pour une
cuisine
contemporaine

Remo-Fresh produit des pommes de terre épluchées et blanchies sans conservateur afin de préserver leur saveur naturelle et leur valeur nutritionnelle.

Variétés : 100 % Bintje. Les pommes de terre sont soigneusement sélectionnées pour leur qualité gustative et leur bonne tenue à la cuisson.

Calibres : pommes de terre grenailles: 20-27 mm
pommes de terre fines: 27-35 mm
pommes de terre vapeurs: 35-40 mm
pommes de terre coupées en deux
pommes de terre coupées en quatre
pommes de terre en cubes: 20 x 20 x 15 mm
pommes de terre lamelles: 7 mm

Emballage : Les pommes de terre préalablement refroidies sont emballées dans des sacs teintés de couleur orange et conservées sous atmosphère modifiée sans aucun ajout d'agent conservateur.
Les produits sont conditionnés en sac de 5 kg et carton de 2 x 5 kg.

Conservation : Les pommes de terre se conservent 15 jours à une température comprise entre 2°C et 4°C. (et 24 h quand le sachet est ouvert)

Sécurité de qualité : Le processus de transformation à partir de la plantation des pommes de terre et jusqu'à la livraison chez le client est contrôlé strictement et respecte scrupuleusement le cahier des charges qui permet d'obtenir l'appellation de qualité BRC (le certificat BRC est disponible sur demande).

Caractéristiques : +) un temps de cuisson remarquablement plus rapide par rapport au produit 'cru' avec pour conséquence une économie d'énergie et une utilisation encore plus efficace de vos appareils en cuisine.
+) Moins de perte de poids à la cuisson par rapport au produit 'cru'
+) Une plus longue conservation car même lorsque le sachet est ouvert, il se conserve encore 24 h au frigo.

pommes de terre épluchées fraîches

Label de
qualité

Banière verte

Remo
fresh
Natuurlijk lekker

Remo-Fresh bvba
Aven Ackers 15e
B-9130 Verrebroek (Beveren)
Tel.: (+32) 3 735 0000 Fax: (+32) 3 735 0020
info@remofresh.be www.remofresh.be