

Remo-Fresh introduceert geblancheerde aardappelproducten met behoud van de natuurlijke aardappelsmaak en voedingswaarde

Grondstof : Aardappelras = 100 % Bintje
De aardappelen worden zorgvuldig getest op kookeigenschappen

Maatsortering : Krielaardappelen : 20-27 mm
Fijne aardappelen : 27-35 mm
Grove aardappelen : 35-40 mm
Gehalveerde aardappelen
Aardappelkwartjes
Aardappelblokjes : 20x20x15 mm
Aardappelschijfjes : 7 mm

Verpakking : De gekoelde aardappelen worden verpakt in een oranje folie onder gewijzigde atmosfeer zonder enig gebruik van bewaarmiddelen
Verpakking in zakken van 5 kg of in dozen 2x5 kg

Houdbaarheid : 15 dagen indien de aardappelen 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.

Voordelen :

- +) Beduidend snellere bereidingstijden ten opzichte van rauwe aardappelen met als gevolg minder verbruik van energie en efficiëntere benutting van de keukenapparatuur.
- +) Minder gewichtsverlies na koken ten opzichte van een rauwe aardappel.
- +) Langere houdbaarheid, zelfs na openen verpakking is het product nog 24u houdbaar.



Groene wimpel



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

Verse geschilde aardappelproducten