



Kommerzielle Produktspezifikation

aMAIZEing Fries | EU

Überarbeitet: 14. Mai 2024

Unvergleichlich köstlich

Sie sehen nicht nur anders aus, sondern sind auch attraktiv. Sie schmecken nicht nur anders, sondern sind auch köstlich. Mit einer einzigartigen Schnittform und einem einzigartigen Geschmacksprofil sind die Dipping Strips und aMAIZEing Fries® so außergewöhnlich, dass sie ein beeindruckendes Produkt auf Ihrer Speisekarte sind, an die sich die Kunden erinnern werden. Als dünne Scheiben, in Wellenform und im Steakhouse-Stil können sie heiß oder kalt serviert werden. Dadurch eignen sie sich ideal als Bestandteil einer Mahlzeit, aber auch ausgezeichnet für Buffets.

Die Hauptvorteile der aMAIZEing Fries:

Heiß oder kalt serviert

Vielseitige Serviermöglichkeiten – als Beilage, Appetitanreger oder Snack

Einzigartiger Geschmack

Zubereitung in Fritteuse oder Ofen

Ideal zum Dippen.

Verpackung & Abmessungen

Verpackung	EAN-Code	Paletten-Typ	
Primär: 2.5 KG	8711571000949	94322 EURO	54 Umhüllungen (9 Umhüllungen x 6 Schichten) Ausgelaufen
Sekundär: 2.5 KG	8711571000956	25427 EURO	72 Umhüllungen (9 Umhüllungen x 8 Schichten)

Zutatenliste

Kartoffeln (77%), Panade (15%) [Mais (5%) (Mehl und Grieß), modifizierte Stärke, Stärke, Salz, Aromastoffe, Zucker, Reismehl, getrocknete Zwiebeln, getrocknete Knoblauch, Verdickungsmittel (E461, E415), Gewürze (weiße Pfeffer, Cayennepfeffer), Gewürzextrakte], pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen) (8%).

Nährwerte pro 100 gr. gefroren

Energie KJ	738
Energie Kcal	176
Fett	8.1
• davon Gesättigte Fette	0.8
Kohlenhydrate	23
• davon Zucker	0,8
Fibres	2.2
Protein	1.9
Salz	1.1

Allergieinformationen (enthält)

Zubereitungsempfehlung

Professionelle Fritteuse: 175 °C für 3-4 Minuten. Den Frittierkorb nach 30 Sekunden oberhalb des Öls schütteln.

Heißluftofen: Bei 200 °C etwa 15-20 Minuten (Vorheizen) Während der Backzeit einmal wenden.



± 2:45 min. 175°C



± 15-20 min. 200°C

Geschmack

Das gegarte Produkt hat den vollen Kartoffelgeschmack und durch die Würzmischung einen knusprigen Maisgeschmack ohne Beigeschmack.

Beschreibung der Farbe

Frozen product: gleichmäßig weiß

Cooked product: gleichmäßig goldgelb bis hellbraun

Textur

Das gegarte Produkt hat einen angenehm knusprigen Biss mit einer gleichmäßig geschmeidigen, leicht festen inneren Konsistenz.

Fremdstoffe

Es gilt eine Null-Vorgabe für pflanzliche Fremdstoffen und/oder Fremdstoffe.

Lagerzeiten

***/** -18°C - 18 Monate

Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren