

DATEN & FAKTEN

Hergestellt aus frischen Qualitätskartoffeln und feinen Gewürzen bringen die neuen **Hash Brown Fries** frischen Wind ins Segment der tiefgekühlten Kartoffelspezialitäten. Sie überzeugen durch ihre Knusprigkeit und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten: als Beilage zu Burger & Currywurst, mit kalten oder warmen Toppings oder mit Zimtucker und Apfelmus als süße Mahlzeit. Aber auch pur oder mit einem leckeren Dip kann man den knusprigen Rösti-Stäbchen einfach nicht widerstehen!

Überzeugen Sie sich selbst von den vielen kreativen Möglichkeiten, die die neuen Hash Brown Fries Ihnen bieten!

- vorgebacken in wertvollem Rapsöl
- frei von
 - Konservierungsstoffen
 - gehärteten Fetten
 - künstlichen & natürlichen Farbstoffen
- gluten- und laktosefrei
- vegan
- geeignet für Combidämpfer, Backofen und Fritteuse



NEU



Schnefrost

Ein Produkt - viele kreative Kombinationen

DIE NEUEN HASH BROWN FRIES

BEGEISTERN
SIE IHRE KUNDEN
MIT KREATIVEN
IDEEN!

Art.-Nr.	Artikel	Stückgewicht	Gebinde	Karton je Palette	EAN Beutel 4006934	EAN Umverp. 4006934	Zubereitung
4680	Hash Brown Fries	variabel	4 x 1,5 kg	54	468011	468028	
<p>Zutaten: Kartoffeln, Rapsöl, Trinkwasser, modifizierte Stärke, Kartoffelflocken, Stärke, Gewürze, Reismehl, Speisesalz, Stabilisatoren Hydroxypropylmethylcellulose und Diphosphate, Dextrose, Zucker, Backtriebmittel Natriumcarbonat, Verdickungsmittel Xanthan.</p>							



FINE DINING

... mit zartem Roastbeef und pikanter Remoulade



for souplovers

... zu cremiger Tomatensuppe



barfood

... snackige Alternative zu Nüssen & Co.



Soulfood

... innovativer Begleiter zum Klassiker „Currywurst“



sweet apple

... süße Variation mit Apfelkompott und Zimtucker



BURGERLICHE KOMBI

... herzhaft Beilage zu leckeren Burgern



LET'S DIP!

... passt zu vielen Geschmacksrichtungen: Wasabimayonnaise, Mango-Curry-Dip oder leichte Joghurtcreme



FINEST TOPPING

... perfekt geeignet für viele kalte oder warme Toppings, bspw. Avocado-Tomate



BACONS BEST FRIEND

... umwickelt mit herzhaftem Bacon