

NEU

PREMIER 28
PREMIUM

XTRA CRUNCH

COATED FRIES

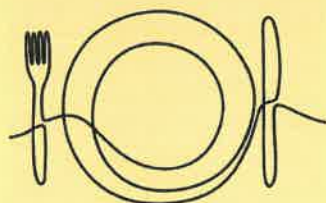
FRISCHE
NORMALSCHNITT POMMES

XTRA KNUSPERSCHICHT

Servivorschlag

Für mehr Xtra Genuss - Knusprig wie noch nie!

Xtra Crunch Pommes frites werden aus ausgewählten deutschen Kartoffeln hergestellt. Die Stäbchen im klassischen Normalschnitt (ca. 11 x 11 mm) erhalten durch eine feine Knusperschicht ihren unverwechselbaren Biss. Dafür werden sie schonend blanchiert, mit einem leichten Backteig umhüllt und in Sonnenblumenöl vorfrittiert.



Die Zubereitung gelingt im Handumdrehen in der Fritteuse, im Airfryer oder im Konvektomat.

Ob als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten oder pur genossen – immer ein knuspriges Highlight, perfekt für Gastronomie und Lieferdienst!

Bezeichnung



Konvektomat



Airfryer



Fritteuse

VPE

Artikel-Nr.

XTRA Crunch Coated Fries

ca. 10 - 12 Min.
bei 210 °C

ca. 10 - 12 Min.
bei 175 - 180 °C,
nach 7 Min. einmal
durchschütteln

ca. 3-4 Min.
bei 170 - 175 °C

2 x 4,5 kg

10 03 78

Hungrig auf mehr? www.herrmann-tk.de



herrmann
FACHGROSSHANDEL

DISCONANALYTIK

TIFA