

NEU

PREMIER 28
PREMIUM

XTRA CRUNCH

COATED FRIES

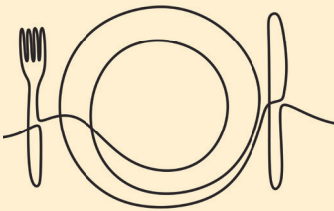
FRISCHE
NORMALSCHNITT POMMES

XTRA KNUSPERSCHICHT

Serviervorschlag

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 Konvektomaten.

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

Bezeichnung

XTRA Crunch Coated Fries



Konvektomat

ca. 10 - 12 Min.
bei 210 °C



Airfryer

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



Fritteuse

ca. 3-4 Min.
bei 170 - 175 °C

VPE

2 x 4,5 kg

Artikel-Nr.

10 03 78

Hungrig auf mehr? www.tkh-radeburg.de



TKH

TKH Fachgroßhandel
GmbH & Co. KG

REGIONALPARTNER

