



foodservice

Sprøde pommes frites

Guide til tilberedning



Overrask dine gæster med vores lækre pommes frites som er lette at anvende, smager godt og har en god tekstur.

Vi tilbyder et udvidet sortiment; fra gigant, til tynde, tykke - og med og uden skræl. Alle sammen på basis af nøje udvalgte kartofler, der egner sig bedst til det, de skal bruges til.

80% af vores kartofler er danske - og vi tilbyder også mange økologiske varianter.

Følg vores tilberedningsguide, så du altid serverer sprøde pommes frites med god kartoffelsmag.

I hjulet kan du få et overblik over vores samlede pommes frites sortiment med guide til, hvordan hver variant bør tilberedes.

Hvilke pommes frites matcher din menu?

Danske

Pommes frites af danske kartofler, dyrket af vores dygtige avlere.

Coatede

Coatede pommes frites holder sig varme og crunchy længere. Derfor er de særligt velegnet til take away og to-go. Stivelsen i vores coating er baseret på kartofler – og fri for gluten.

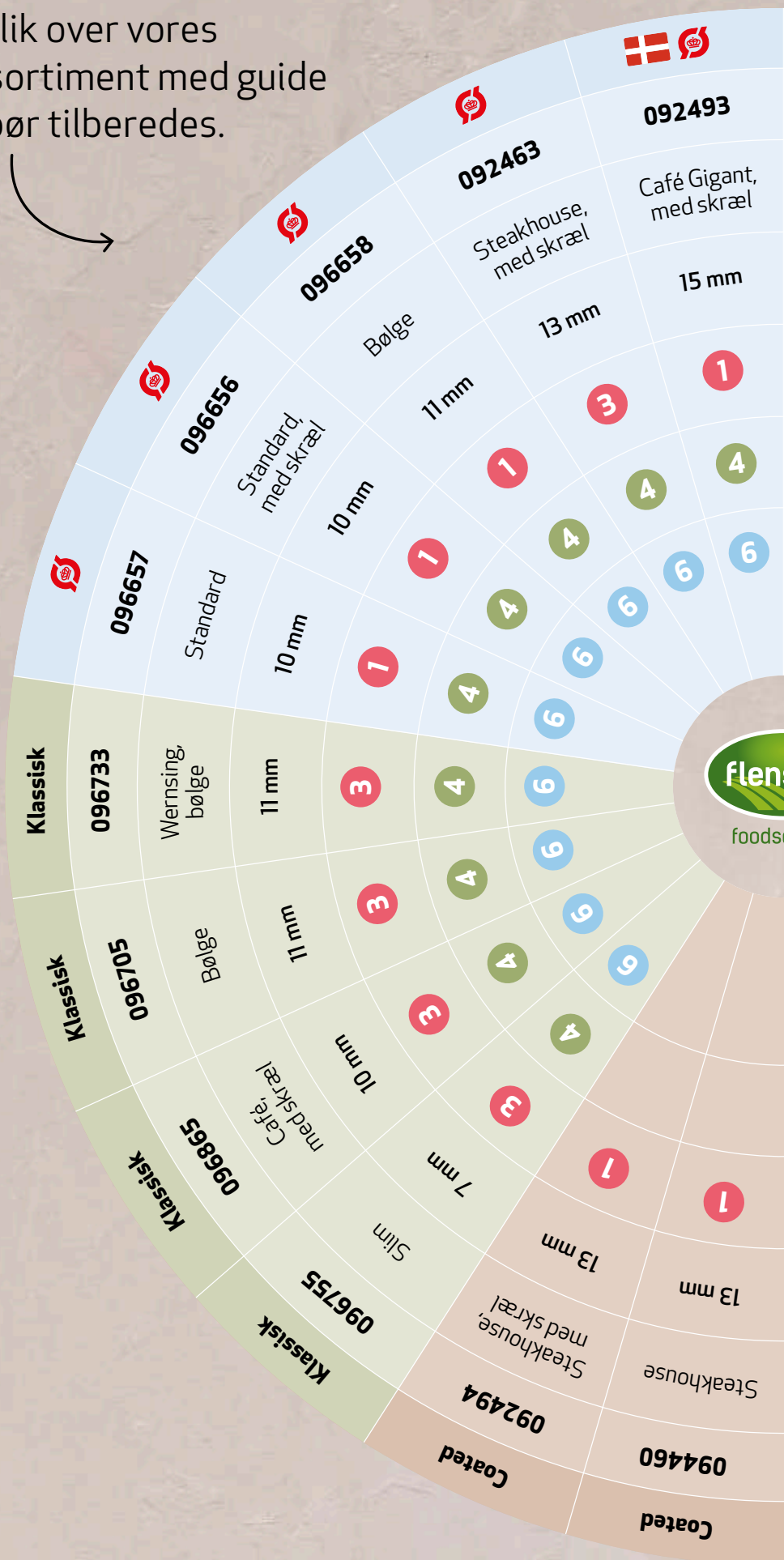
Klassiske

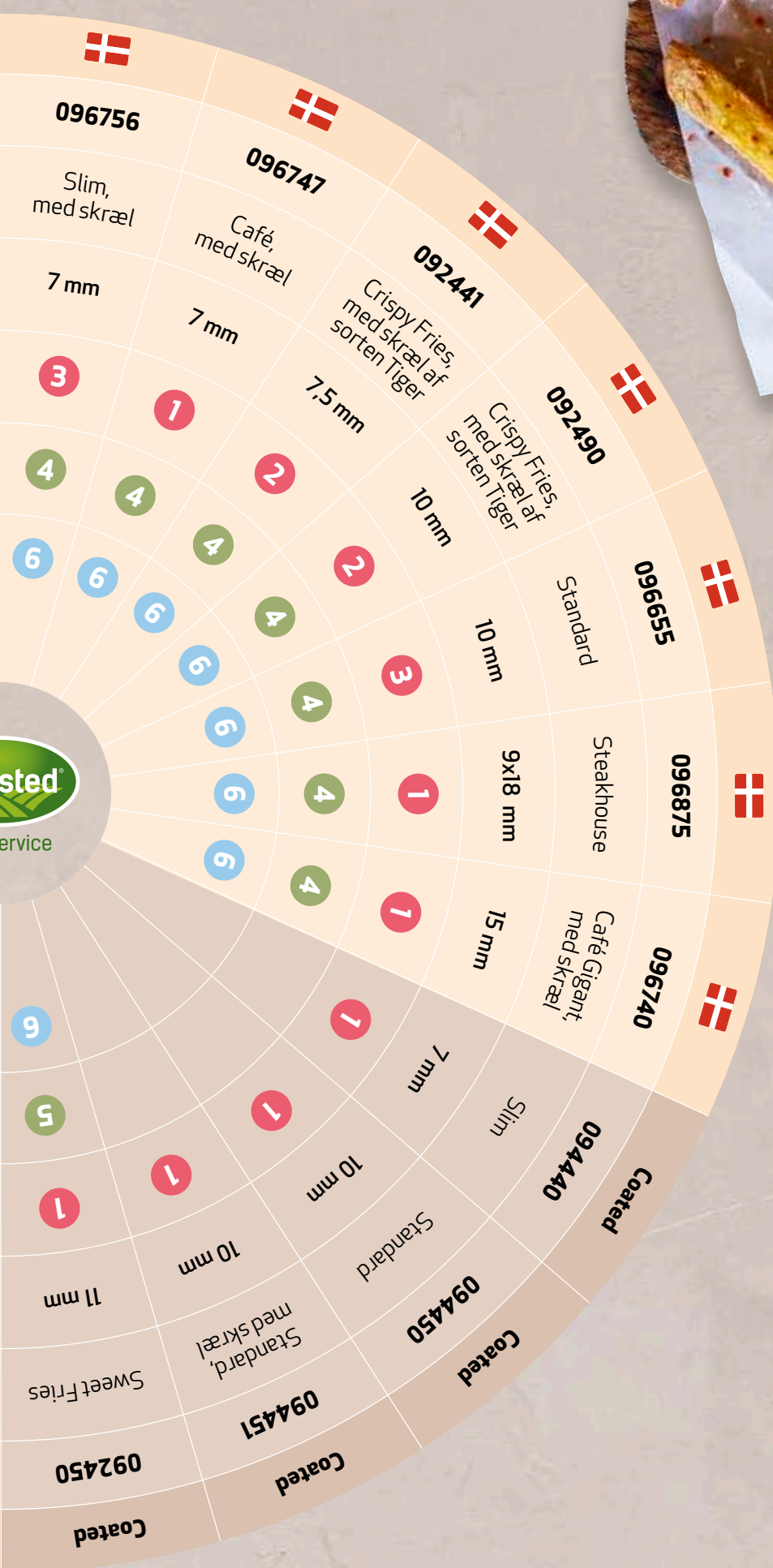
Klassiske pommes frites skåret af kartofler, som er særligt udvalgt for den bedste kvalitet og smag til formålet.

Økologiske

Økologiske pommes frites skåret af de økologisk dyrkede kartoffelsorter, der giver bedst smag, tekstur og udseende.

Vidste du, at Flensted er de eneste i Danmark, der laver økologiske pommes frites af danske kartofler?





Guide til tilberedning

Nedenfor ses forskellige tilberedningsmetoder. Følg vores tilberedningsguide, så du altid serverer sprøde pommes frites med god kartoffelsmag. Se i hjulet, hvilken tilberedning vi anbefaler til de enkelte produkter.

Friture



- 1 Ca. 170-175°C, 3-4 min.
- 2 Ca. 173-175°C, 2-3 min.
- 3 Ca. 175°C, 3-4 min.

Varmluftsovn



- 4 Ca. 180°C, ca. 20 min.
- 5 Ca. 180°C, 22-27 min.

High speed ovn



- 6 Ca. 275°C i 75 sek. 100% blæs og 100% micro + 75 sek. 100% blæs.

sted
ervice

Gode råd til tilberedning

Stegning i friture

- Steg altid pommes frites direkte fra frost.
- Fyld max. 500-600 g pommes frites i kurven pr. stegning i 10 l friture.
- Indstil frituren til den anbefalede temperatur – typisk mellem 170-175°C.
- Ryst så meget olie som muligt af de færdigstegte pommes frites – det forlænger sprødheden.

Varmluftsovn

- Steg altid pommes frites direkte fra frost.
- Forvarm ovn til den anbefalede temperatur.
- Fordel pommes frites i ét lag på en plade – gerne med huller eller i en trådkurv.
- Det er vigtigt med luft omkring for at opnå sprødhed, når pommes frites steges i ovn.
- Vend gerne rundt flere gange undervejs.

High speed ovn

- Steg altid pommes frites direkte fra frost.
- Fordel pommes frites i ét lag på pladen eller i tilhørende trådkurv og indstil til det anbefalede program.

OBS:

Vi anbefaler ikke at pakke friterede produkter ind, da dampen ødelægger sprødheden. Er det nødvendigt, så prik huller i posen, så dampen kan komme ud.

Vil du høre mere om, hvad Flensted kan tilbyde dig og dit køkken? Så tag fat i os.

