

Together we make
your business thrive



Especificación comercial del producto

FAA3

LW Frites Atelier 13x13 | EU

Revisado: 18 de abril de 2025

Desata tu creatividad culinaria para ofrecer una experiencia sensacional con las patatas fritas definitivas.

Ofrece a tus comensales una experiencia sensacional totalmente nueva con el delicioso sabor de las Frites Atelier: una obra maestra culinaria en forma de patata frita, nacida de la experiencia del famoso cocinero con estrella Michelin Sergio Herman. Estas patatas fritas prémium, cuidadosamente elaboradas, garantizan que cada bocado sea una explosión de auténtico sabor a patata, con una textura crujiente por fuera y esponjosa por dentro.

Deja que las Frites Atelier sean tus compañeras de confianza en la cocina. Ya estés preparando un aperitivo sabroso y sorprendente o creando un plato elaborado, estas versátiles patatas fritas proporcionan la base perfecta para explorar tu creatividad culinaria. Con su excepcional sabor y aspecto rústico, elevarán cualquier plato a una nueva dimensión.

Diseñadas para prepararse sin esfuerzo, estas patatas fritas ofrecen un sabor y textura de primera categoría sin el tiempo de preparación que requiere elaborarlas desde cero. En unos pocos minutos, puedes deleitar a tus comensales con una sorpresa crujiente y esponjosa. El chef Sergio tiene el consejo de preparación definitivo para maximizar la experiencia de estas deliciosas patatas fritas: freír sin descongelar y después "¡Sacudir, sacudir, sacudir!". ¡Simplifica tu cocina con las Frites Atelier para poder dedicar más tiempo a expresar tu arte culinario!

Envase y dimensiones

Embalaje	EAN-Code	Tipo de palé	
Primario: 2.5 KG	8711571093576	135289 EUR	72 cajas (9 cajas x 8 layers)
Secundario: 10.0 KG	8711571093569	Euro	

Listado de Ingredientes

Patata (83%), Cobertura (12%) [Almidones de patata modificado. Maltodextrina de patata, Pulpa de patata deshidratada, Sal. Proteína de patata. Dextrosa, Inulin, Aceite de girasol], Aceites vegetales (Girasol, Nabina, en proporciones variables) (5%).

Información nutricional por cada 100

gr. congelados

Energía KJ	617
Energía Kcal	147
Grasa	5.4
• de los cuales grasas saturadas	0.6
Los hidratos de carbono	21
• de los cuales Azúcares	0.6
Fibras	2.8
Proteína	2.0
Sal	0.07

Información sobre alergias (contiene)

Instrucciones de preparación

Freidora: Congelado: Patatas fritas congeladas directamente del congelador hornee durante 2:15 min a 175°C, agite bien la canasta sobre el aceite y hornee por otros 2:15 min a 175°C. Descongelado: Homear patatas fritas descongeladas y secas durante 24 horas a 175°C, agitar bien la cesta sobre el aceite y freir durante 2 minutos mas a 175°C. Respete los tiempos de coccion.



2:15min175°C;secover10 sec;2:15min175°C

Descripción del Color

Frozen product: None

Cooked product: None

Material ajeno

Nuestro objetivo es el hallazgo 0 de cualquier materia vegetal ajena y /o material ajeno.