



www.lutosa.com

FRITES BELGES

pré-frites et surgelées



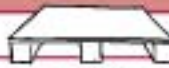


L'authentique frite artisanale.
Sa coupe irrégulière,
son goût et sa couleur
en font une véritable
« frite maison ».



Valeurs nutritives moyennes par 100 g de produit surgelé

136 kcal / 573 kJ

Protéines	3 g
Glucides	22 g
Lipides	4 g

Langues			code EAN13 (sachet)	code EAN14 (carton)	
FR/NL	1 kg	10 x 1 kg	54 10376 32248 7	1 54 10376 32248 4	7 x 9 
	2 kg	5 x 2 kg	54 10376 42245 3	1 54 10376 42245 0	8 x 9 

Ingédients: pommes de terre, huile végétale, dextrose.



Conseils de préparation (ne pas décongeler avant utilisation):

A LA FRITEUSE: remplissez votre panier à moitié de frites et plongez 3 à 4 minutes dans l'huile préalablement chauffée à 175°C. Egouttez et servez. **AU FOUR (*)**: préchauffez le four à 200°C. Répartissez les frites en une couche sur la plaque. Faites cuire 20 à 25 minutes jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Retournez à mi-cuisson. **Au grill (*)**: idem mais 17 à 22 min. suffisent.

(*) Les temps de cuisson peuvent varier légèrement en fonction du type de four.

LUTOSA RETAIL: SA VAN DEN BROEKE - LUTOSA

Zone Industrielle du Vieux Pont 5

7900 Leuze-en-Hainaut (Belgique)

T +32 (0)69 668 211 - F +32 (0)69 668 200



Lutosa, les pommes de terre qu'on préfère