

NIEUW

De echte BELGISCHE FRIETEN 2-WAY cook



ook verkrijgbaar in het **gamma vers!**



Artisanale snit ±12 mm



Bewaartijd in de koelkast



Bereiding **IN DE OVEN** of **IN DE FRITEUSE**



Besparing op olie- en energieverbruik



Regeneerbaar in "koude-ketting" bereiding



100% BINTJE, perfect goudgeel



UNIEK

Lutosa lanceert een 2-way cook friet in het gamma "versgekoeld" !

De reputatie van de Belgische Friet scheert hoge toppen: een onregelmatige artisanale snit met een "huisgemaakt" aspect, perfect goudgeel en met de authentieke smaak van de Bintje aardappel.

Sinds kort is ze ook beschikbaar als **versgekoelde friet**. Het gamma "Lutosa Versgekoeld" bestaat nu uit 5 referenties.

Deze lancering komt er vooral op vraag van restaurateurs en collectiviteiten, die meer en meer de voordelen waarderen van:

- de bewaarbaarheid in de **koelkast** (bewaarperiode van 21 dagen)
- de **bereidingsnelheid** (1 maal bakken is voldoende)
- een besparing op **olie- en energieverbruik**
- een product, **regeneerbaar** in "koude-ketting" bereiding

De **Belgische Frietten** van Lutosa genieten het grote voordeel dat ze zowel in de oven (7 à 8 min. op 200°C) als in de friteuse (3 à 4 min. op 175°C) bereid kunnen worden. Bovendien behouden ze hun onnavolgbare knapperigheid.

De procedure van de 2-way cook maakt de Belgische Friet UNIEK op de markt van de versgekoelde frieten !

Merkt op dat de Belgische Frietten die in de oven bereid worden **58% minder vet** zijn in vergelijking met een bereiding in de friteuse, wat ongetwijfeld een extra troef betekent voor de professionelen.

specificatie	EAN-13 code	EAN-14 code		
NEW Belgische Frietten	54 14309 02207 9	1 54 14309 02207 6	2 x 5 kg	80 cartons
Allumettes 7/7 mm	54 14309 02200 0	1 54 14309 02200 7	2 x 5 kg	80 cartons
Frites 10/10 mm	54 14309 02201 7	1 54 14309 02201 4	2 x 5 kg	80 cartons
Frites 14/14 mm	54 14309 02204 8	1 54 14309 02204 5	2 x 5 kg	80 cartons
Steak Frites 10/18 mm	54 14309 02205 5	1 54 14309 02205 2	2 x 5 kg	80 cartons

Indien u meer info wenst, bel het nummer +32 (0)56 62 27 80 of fax naar +32 (0)56 62 27 72



Belgisch product, geproduceerd en verpakt door:
nv VANELO - Moerbosstraat 50, 8793 Sint-Eloois- Vijve (Belgie)
tel. +32 (0)56 62 27 80 - fax +32 (0)56 62 27 72 - e-mail: vanelo@lutosa.com - www.lutosa.com



lut.056.112.000