



**Friten, bereid zonder olie en hinderlijke geurtjes ?
Dit nieuwe en revolutionaire concept dat luistert naar de naam GrillFrit® werd
gelanceerd door 2 Belgische frietspecialisten: Frifri/Dalcq en Lutosa.**

Een friteuse **zonder olie of geurhinder**, waarmee u **goudgele, knapperige** frietjes kunt bereiden ? Meer dan één Belg heeft hiervan al gedroomd. Denis Dalcq van **Frifri**, Belgisch fabrikant van elektrische huishoudtoestellen en friteuses in het bijzonder legt uit... « Het principe van de **GrillFrit®** is simpel: diepgevroren, voorgebakken frieten worden in een mandje gelegd dat voor een elektrische weerstand van 3.000 W draait. Door de afgestraalde hitte worden de frieten geleidelijk opgewarmd en bereiken ze hun optimale temperatuur en knapperigheid. Door het principe van het draaiende mandje worden de frieten aan elke zijde mooi gebakken.»



Met dit nieuwe concept van friteuse hebt u in totaal slechts **11 minuten** nodig om heerlijke producten te bereiden. Aan de basis van de ontwikkeling van de frieten en aardappelnootjes **GrillFrit®** die nu op de Belgische markt gelanceerd worden, ligt de eveneens Belgische firma **Lutosa**, fabrikant en wereldwijd distributeur van frieten en aardappelspecialiteiten. « Om een optimaal en knapperig product te bekomen, spelen er verschillende factoren mee » preciseert Jean-Paul De Deken, verantwoordelijke van de afdeling research en development bij Lutosa. « Het geheim is een combinatie van twee factoren: het drogen van de producten vóór ze gebakken worden en het bakken op zich. Uiteindelijk moet het eindresultaat een friet opleveren waarvan het gehalte aan aanwezige droge stof hoger is dan bij een doorsnee friet. Het is net dat gehalte aan droge stof, in combinatie met een specifieke manier van voorbakken dat het mogelijk maakt om krokante, goudgele frietjes te bekomen zonder ze in olie te hoeven bakken.»

We kunnen ongetwijfeld spreken van een revolutie in de kunst van het frietbakken, want dit nieuwe concept biedt tal van voordelen. Eerst en vooral hoeft je geen olie of vetstof meer te kopen, de weerstand van het toestel volstaat om de producten op te warmen. Aangezien er niet langer gebruik wordt gemaakt van olie of vet, blijven de vaak onaangename en doordringende geurtjes achterwege en is er geen enkel gevaar meer op spatten. Globaal gezien is de bereidingstijd sterk ingekort want je hoeft niet langer te wachten tot de olie de juiste temperatuur heeft bereikt en ook het schoonmaken van de friteuse achteraf is verleden tijd. Wat onderhoud van het toestel zelf betreft volstaat het om even met een vochtige doek over de wanden van het apparaat te gaan, eenvoudiger kan dus niet. Maar dit is lang niet alles, puur diëtisch gezien is de **GrillFrit®** van **Lutosa** heel wat minder vet dan huisgemaakte frieten in de friteuse, wat goed nieuws is voor de frietliefhebbers die bekommerd zijn om hun gezondheid of hun cholesterolgehalte in het oog moeten houden. Bovendien blijft de GrillFrit® **langer warm** doordat ze tijdens het bereidingsprocédé bij zeer hoge temperatuur door en door verwarmd wordt.



Het gamma aardappelproducten **GrillFrit®** van **Lutosa** bestaat momenteel uit **Frieten** en **Aardappelnootjes** in verpakkingen van 600 g, wat overeenkomt met **3 à 4 mooie porties**.



« Wij zijn ervan overtuigd dat deze nieuwe bereidingswijze voor frieten en aardappelspecialiteiten een nieuwe behoefte zal creëren in België en Europa » benadrukken beide ondernemingen. De **GrillFrit®** producten en toestellen zijn nu al te verkrijgen in de hypermarkten van Carrefour, maar andere distributeurs zijn ook in hoge mate geïnteresseerd.

Technische gegevens:

- **GrillFrit® Frifri**
 - Spanning: 230 V – 50 Hz
 - Vermogen: 3000 Watt
 - Afmetingen: 39 cm x 30 cm x 29 cm
 - Gewicht: 5 kg
 - Aanbevolen verkoopprijs: 124.99 €
 - Garantie: 2 jaar
- **Frites GrillFrit® Lutosa**
 - Frieten, voorgebakken en diepgevroren
 - Verpakking: 16x600 g
 - Aanbevolen verkoopprijs: 1.79 €/zakje (3 à 4 porties)
 - EAN Code 54 10376 830456
 - Bewaartijd: 24 maanden vanaf de productiedatum
 - Voedingswaarden (per 100 g voorbereid product): 219 kcal, 919.5 kJ
Eiwitten 3 g - Koolhydraten 31.5 g - Vetten 9 g
- **Aardappelnootjes GrillFrit® Lutosa**
 - Aardappelnootjes, voorgebakken en diepgevroren – ongev. 7 g/stuk
 - Verpakking: 16x600 g
 - Aanbevolen verkoopprijs: 1.59 €/zakje (3 à 4 porties)
 - EAN Code 54 10376 666031
 - Bewaartijd: 24 maanden vanaf de productiedatum
 - Voedingswaarden (per 100 g voorbereid product): 206.5 kcal, 867 kJ
Eiwitten 3 g - Koolhydraten 29.5 g - Vetten 8.5 g





Lutosa, al 28 jaar actief op het terrein van de aardappelverwerking, kan bogen op een know-how en bekwaamheid op internationaal niveau, wat dan ook meteen aan de basis ligt van haar succes.

Deze familiale onderneming van Belgische origine, gelegen in het westen van Europa, bestrijkt binnen haar sector de 5^{de} plaats in Europa en bezet de 10^{de} plaats op de wereldranglijst van aardappelverwerkende bedrijven.

De groep telt **3** grote productie-eenheden in België en hebben een totale jaarlijkse capaciteit van **320.000 ton** afgewerkte producten. Ze stellen samen 640 medewerkers te werk en realiseerden in 2005 een omzetcijfer van **163.810.149 €**. **91%** van de productie wordt naar meer dan 65 verschillende landen geëxporteerd.

De productie-eenheden zijn uitgerust met hoogtechnologische machines, waardoor een heel gediversifieerd gamma producten geproduceerd kan worden, en dit volgens de meest strikte normen inzake kwaliteit en hygiëne.

Naast de versgekoelde frieten en de voorgebakken diepgevroren frieten, produceert **Lutosa** ook aardappelvlokken en een heel gevarieerd gamma diepgevroren aardappelspecialiteiten zoals denappeltjes, duchesse aardappeltjes, spicy wedges, röstis, purees, Tartiflette en nog vele andere.

Frifri/Dalcq is een Belgische onderneming, gevestigd te Orp-Jauche in de provincie Waals-Brabant.

Ze telt op dit ogenblik twaalf werknemers en realiseerde in 2005 een omzet van 5.744.000 euro.

Het bedrijf specialiseerde zich in kleine huishoudtoestellen: wafelijzers, fondue-sets, multigrill, koffie (en thee-) machines voor pads en vooral ook friteuses.

In België gaan jaarlijks bijna 300.000 friteuses over de toonbank en één derde daarvan wordt door Frifri/Dalcq gefabriceerd en verkocht ! De onderneming heeft er zich dan ook in gespecialiseerd.

Het succes van het bedrijf is te danken aan de kwaliteit en de eenvoud van de toestellen, die niet alleen stevig, maar ook volledig demonteerbaar zijn (wat zeer handig is bij het afwassen !).

Frifri ontstond in 1958 in Zwitserland en specialiseerde zich in de productie van industriële friteuses, die ze trouwens nog fabriceert. In 1985 wordt Denis Dalcq zakenpartner van de Zwitserse onderneming en voert hij friteuses in. Drie jaar later wordt er beslist om ze zelf te fabriceren met behoud van de merknaam. Het succes bleef sindsdien aanhouden, dankzij de bedrijfszekerheid van de producten maar vooral ook dankzij de constante innovaties. De friteuses van Frifri hebben immers altijd een voorsprong behouden op de andere merken. Zo was er eerst de toepassing van het principe van de koude zone (de afvaldeeltjes zakken naar de bodem, waardoor olie of vet langer zuiver blijft), maar ook de demonteerbare elementen die, met uitzondering van het elektrische gedeelte, alle in de vaatwasser mogen, naast vernieuwingen in design, kleuren, accessoires,... Tenslotte is er nu de lancering van een revolutionaire friteuse, die frieten bakt zonder olie en zonder vet : **GrillFrit®**.

De friet is en blijft een typisch Belgisch product. En dankzij Frifri/Dalcq en Lutosa zijn we duidelijk een hele stap verder : de friet van de toekomst is vanaf nu beschikbaar. Smakelijk !

Voor meer informatie, contacteer Françoise SAINT-GHISLAIN **op 069/668318**
francoise.saint-ghislain@lutosa.com.

Ce communiqué de presse est également disponible en français.