



Sind Sie bereit für den besten  
Geschmack der Welt ...

the fresh  
taste of  
the land



[www.farmfrites.com](http://www.farmfrites.com)





# Inhalt

Über uns	5	Kartoffel-Spezialitäten	18
Finest	6	Gourmet-Spezialitäten	20
Home-Style	8	Appetizers	24
Quick oven Pommes frites	9	Chef's Harvest Pommes frites	28
Chef's Specials Pommes frites	10	Standard Pommes frites frisch	30
Fast fry Pommes frites	12	Frische Spezialitäten	32
Fiesta Pommes frites	14	Rezepte	34
Süßkartoffel Pommes frites	15	Kontakt	40
Standard Pommes frites	16		







# The fresh taste of the land

Seit **1971** bauen wir die schmackhaftesten Kartoffeln an. Uns liegt die Natur am Herzen und wir sind stolz auf das Erbe unserer Landwirte. Farm Frites ist **pur, authentisch, leidenschaftlich**. Zusammen mit unseren Entwicklern für Kartoffelveredelung arbeiten wir rund um die Uhr daran, einen Unterschied zu machen. Unsere Kartoffeln kommen **direkt vom Feld** und werden mit viel Liebe und Sorgfalt zu Pommes frites verarbeitet. Dieses Ackerland ist unsere Grundlage. Es ist von unschätzbarem Wert für Farm Frites!

Und das sind auch die mehr als 2.000 Mitarbeiter, die für Farm Frites auf der ganzen Welt arbeiten. Deshalb machen wir alles, was wir tun, **auf nachhaltige Weise** und **respektieren Mensch und Umwelt**. Wo Qualität an erster Stelle steht ... und Geschmack! Sie können es sehen und Sie können es schmecken.

Weltweit genießen immer mehr Menschen Pommes frites. Nicht nur in der westlichen Welt, sondern zunehmend auch in Asien und Lateinamerika. Wir haben zu diesem Wachstum beigetragen und wir machen es weiterhin. Es ist ganz einfach:

**Wir wollen die leckersten Pommes frites herstellen.**

Denn es ist eine Freude, leckere Pommes frites zu essen. Es ist ein Fest, ein Vergnügen und es macht Menschen glücklich! Wir streben nach dem ultimativen Verbrauchererlebnis: Wir möchten, dass der beste Geschmack des Feldes jedem ein Lächeln auf die Lippen zaubert.

Farm Frites: Der beste Geschmack der Welt ist **The fresh taste of the land.**



the fresh taste of the land





# FINEST

*Farm Frites*



“Hinter jedem großen Erfolg steht eine ausgezeichnete Kartoffel.” Wenn es um Erfolg geht, dreht sich alles darum, wie gut die letzte Portion war, die Sie serviert haben. Aus diesem Grund entscheiden sich immer mehr Kunden für Farm Frites Finest. Damit bekommen Sie ausgezeichneten Geschmack, außergewöhnliche Qualität und einen hohen Ertrag.



**Finest Superfeine Pommes Frites**

5 x 1.500 g

## Belgischer Bagel

### Zubereitung

Fenchel mit Orangenspalten und Feldsalat mischen. Griechischen Joghurt auf einem Bagel verteilen, den Salat dazugeben und mit Krabben und Avocado garnieren. Zusammen mit Superfeinen Pommes servieren.

**Guten Appetit!**



**Finest skin-on 10 mm**

6 x 2.000 g



- ✓ Exzellenter Geschmack
- ✓ Sorgfältig aus den besten Kartoffeln hergestellt
- ✓ Das ganze Jahr hindurch konstante Qualität
- ✓ Hoher Ertrag

Tiefgefroren 



 **Finest 7 mm**  
6 x 2.000 g



 **Finest skin-on 7 mm**  
6 x 2.000 g



 **Finest 10 mm**  
6 x 2.000 g



 **Finest steakhouse 10/20 mm**  
6 x 2.000 g



 **Finest round cut 8/12 mm skin on**  
6 x 2.000 g



 **Finest 15mm skin-on salted**  
6 X 2.000 g



- ✓ Sehen aus wie hausgemacht (unregelmäßige Schnittform, köstliche und knusprige Schale)
- ✓ Ideal für Hotels, Restaurants, Catering Casual Dining

Tiefgefroren



# Home-Style



Die Home-Style Range bietet das Aussehen und den Geschmack traditioneller, hausgemachter Kartoffelprodukte. Die unregelmäßig geschnittenen Pommes frites und die überraschende Auswahl an unterschiedlichen Sorten bieten Ihren Gästen den Geschmack von früher mit den Vorteilen heutiger Zubereitungsmöglichkeiten.



**Home-Style Belgian Fries**  
unregelmäßiger Schnitt  
5 x 2.500 g



**Home-Style Rustic Fries**  
unregelmäßiger Schnitt  
5 x 2.500 g



**Home-Style Rustic Fries**  
unregelmäßiger Schnitt  
2 x 5.000 g



- ✓ Einfache und schnelle Zubereitung- max. 4 Min.
- ✓ Ausgezeichnete Qualität (Geschmack, Knusprigkeit und Farbe)
- ✓ Ideal für Betriebe, wo Frittieren nicht möglich ist (in Krankenhäusern, Schulen, Flughäfen, Cateringbetrieben, Tankstellen etc.)

Tiefgefroren 



## Quick Oven Fries

Qualitativ hochwertige Pommes frites für den Ofen, perfekt für die Zubereitung an beliebigen Orten, insbesondere dort, wo Frittieren nicht möglich ist.



**Quick oven fries 8,5mm**

4 x 2.000 g  
48 x 150 g



**Quick oven fries crinkle 10x11mm**

4 x 2.000 g

**Qualität  
pünktlich**



- ✓ Glutenfrei
- ✓ Längere Standzeit
- ✓ Weniger Foodwaste
- ✓ Mehr Crunch



Tiefgefroren 


CHEF'S SPECIALS  
**CRISPY COATED**



## Chef's Specials Crispy Coated

Farm Frites präsentiert Chef's Specials Crispy Coated: Der neue glutenfreie Leckerbissen, der neue Maßstab in Knusprigkeit! Für Inhouse, Take away, und Lieferung. Chef's Specials Crispy Coated ist die Antwort für heiße & knusprige Pommes- immer und überall.



 **Crispy Coated Pommes Frites 7 mm**  
5 x 2.500 g




 **Crispy Coated Pommes Frites 10 mm**  
5 x 2.500 g



 **Crispy Coated Pommes Frites 10 mm mit Schale**  
5 x 2.500 g




 **Crispy Coated Pommes Frites 12 mm**  
5 x 2.500 g




the fresh taste of the land






 **Crispy Coated Pommes Frites 7 mm**  
**Premium**  
5 x 2.500 g



 **Crispy Coated Pommes Frites 10 mm**  
**Premium**  
5 x 2.500 g



 **Crispy Coated Pommes Steakhouse**  
**Premium**  
5 x 2.500 g



- ✓ Schnelle und einfache Zubereitung- fertig in halber Garzeit
- ✓ Leistungsstarkes Produkt
- ✓ Gesteigerte Zubereitungskapazität  
Kosteneinsparungen (Zeit, Energie, Öl)

Tiefgefroren



# FAST FRY



Bei regelmäßigen Stoßzeiten bieten Fast Fry die ultimative Lösung. Fast Fry lassen sich in der Hälfte der herkömmlichen Zeit zubereiten, damit Sie mehr Zeit haben, Ihren Gästen den gewohnten Service zu bieten.



**Fast Fry Wellenschnitt 12 mm**

5 x 2.500 g



**Fast Fry 10mm**

5 x 2.500 g



**Fast Fry 9 mm**

2 x 4.000 g



**Fast Fry 7mm**

5 x 2.500 g





# Pita Nostra

## Zubereitung

Mischen Sie einen Salat aus Radieschen, Paprika, fein geschnittener Karotte und gehacktem Weißkohl. Geben Sie diese Mischung zusammen mit gebratener Falafel, Currymayonnaise oder Hummus in das aufgeschnittene Fladenbrot. Als Topping, feine knusprige Pommes Frites und Korianderblätter.

**Guten Appetit!**



Tiefgefroren



## Fiesta Fries

Fiesta Fries bringen Farbe und Variationen auf ihre Speisekarte. Diese Pommes Frites wurden von traditionellen peruanischen Kartoffelsorten geschnitten, welche den Fiesta Fries die gelbe, lila und pinke Farbe geben.



**Fiesta Fries 10mm**

6 x 2.500g



- ✓ Köstlicher Geschmack
- ✓ Fördern Sie Ihre Werbeaktionen
- ✓ Bringen Sie Farbe auf Ihren Teller!
- ✓ Erstellen Sie lächelnde Gesichter

## Süßkartoffel Pommes frites

Außen knusprig, innen weich und hochwertig im Geschmack. Vorgebacken in Sonnenblumenöl, fertig in nur 1,5-2 Minuten. Sie werden auch im Ofen gebacken!



**Extra knusprig** und in weniger als 2 Minuten fertig



**Süßkartoffel-Pommes frites 9 mm**

10 x 1.000 g



- ✓ Das ganze Jahr hindurch konstante Qualität
- ✓ Eine breite Range an Pommes frites für alle Arten von Beilagen, Mahlzeiten und für jeden Hunger
- ✓ Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis



**Das ganze Jahr hindurch eine perfekte Speisekarte!**

## Standard Range Pommes Frites

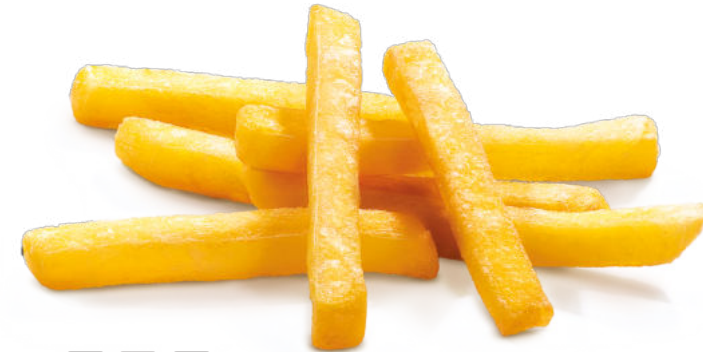
Pommes frites aus unserem Standardsortiment mit konstanter Qualität, das ganze Jahr hindurch, die die hohen Erwartungen Ihrer Kunden erfüllen werden.



**Besonders beliebt** in Schnellrestaurants

**Pommes frites 7 mm**

5 x 2.500 g



**Der beliebte** Klassiker, geschätzt von den Verbrauchern in allen Foodservice-Segmenten

**Pommes frites 10 mm**

5 x 2.500 g



**Groß in Größe** und Geschmack

**Pommes frites 12 mm**

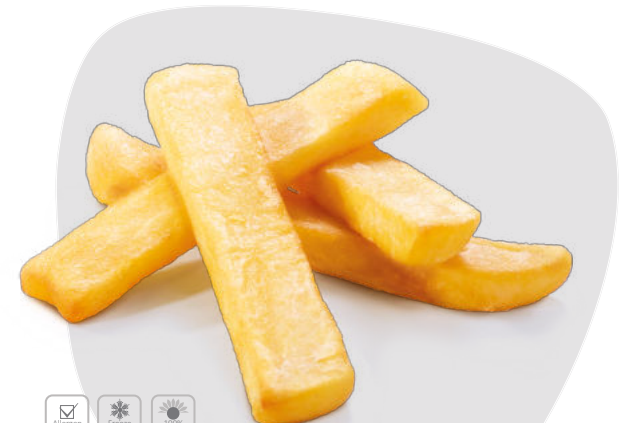
6 x 2.500 g



**Ein bewährter** britischer Favorit

**Pommes frites 15 mm**

6 x 2.500 g



**Flacher Schnitt** bietet Premium-Geschmack und-Textur

**Steakhouse Pommes frites 10/20 mm**


5 x 2.500 g



the fresh taste of the land





 **Die etwas andere Beilage**, beliebt bei Kindern und den Eltern!

**Pommes frites Wellenschnitt 12 mm**  
5 x 2.500 g



 **Bleibt länger warm**

**Oven frites 10 mm**  
5 x 2.500 g

## Pommes frites Nacho-Style

### Zubereitung

Schneiden Sie die Tomaten, Peperoni und Zwiebeln. Frittieren Sie die Pommes Frites nach Zubereitungsanleitung, würzen Sie diese mit Cajun-Gewürzen. Servieren Sie die Pommes in einer Schale mit den Tomaten, Zwiebeln und Peperoni und mit Guacamole.

**Guten Appetit!**



- ✓ Unterschiedliche Formen in mehreren beliebten Geschmacksrichtungen
- ✓ Der perfekte Snack oder eine ideale Beilage für traditionelle Gerichte
- ✓ Hoher Ertrag
- ✓ Kosteneffiziente Portionierung

# Kartoffel-Spezialitäten

Unsere Kartoffelspezialitäten: eine große Vielfalt köstlicher Produkte, geschnitten aus ganzen, erstklassigen Kartoffeln. Damit wird Ihre Speisekarte zu etwas ganz Besonderem!



**Die am häufigsten** servierte Alternative zu Pommes frites



**Skin-on Wedges**



4 x 2.500 g



**Zubereitung im Backofen, Fritteuse and Pfanne**



**Skin-off Wedges**



4 x 2.500 g



**Ready, steady, servieren!** Kein zusätzliches Würzen notwendig!



**Seasoned Wedges**



4 x 2.500 g



**Pommesecken** mit explosivem Kick!



**Hot & Spicy Wedges**



10 x 1.000 g



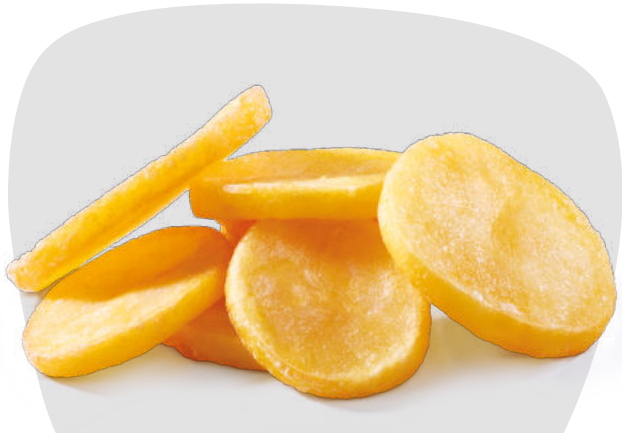
**Groß in Form und Geschmack**



**Jumbo Seasoned Wedges**

6 x 2.000 g





**Verwendbar in vielen verschiedenen** Gerichten,  
zum Beispiel als Bratkartoffeln



**Kartoffelscheiben**



5 x 2.500 g



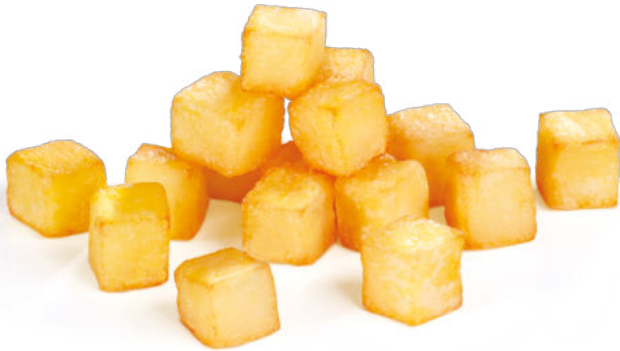
**Eine köstliche** klassische Beilage



**Pommes Parisiennes 18/32**



4 x 2.500 g



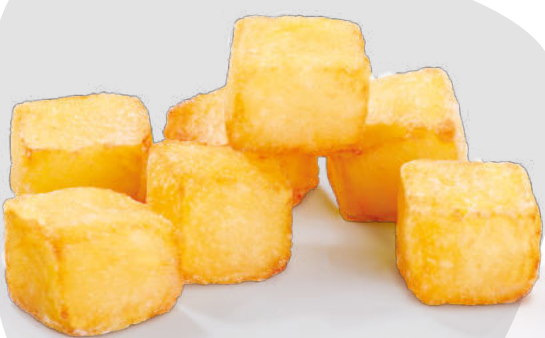
**Klassische französische** Beilage



**Kartoffelwürfel**



4 x 2.500 g



**Klassische mediterrane** Beilage



**Patata Brava**



12 x 1.000 g

**Geschmack**  
in unter-  
schiedlichen  
Schnitten





# Püree mit Topping

## Vorbereitung

Bereiten Sie das Püree entsprechend der Packungsanleitung vor. Dann in einer Schüssel anrichten. Mit roter Bete (in Würfeln gekocht) und mit knusprigem Speck, sautierten Zwiebeln und gehackter Petersilie garnieren.

**Lassen Sie es sich schmecken!**





- ✓ Originelle, spannende Formen und
- ✓ Geschmacksrichtungen
- ✓ Vielseitige Anwendbarkeit (Beilage, Appetizer)
- ✓ Genaue, kosteneffiziente Portionierung



## Gourmet Spezialitäten

Unsere Gourmet Spezialitäten, ein umfangreiches Sortiment an köstlichen Produkten aus geriebenen oder gestampften Kartoffeln - eine perfekte Lösung, die Ihre Gäste überraschen und begeistern wird.



 **Tolles Produkt** für Catering und Fertiggerichte  
 **Kartoffelpüree - pelletiert**  
 4 x 2.500 g, 1St. 11 g



 **Schmeckt wie hausgemachtes** Kartoffelpüree mit echter Butter  
 **Kartoffelpüree de luxe - pelletiert**  
 4 x 2.500 g, 1St. 13 g



 **Spezielles Saisonprodukt**, das zu jedem Festmenü passt  
 **Zapfenkroketten**  
 5 x 1.000 g, 1St. 16 g



 **Spezielles** Kinderprodukt!  
 **Karoffelbuchstaben**  
 10 x 1.000 g, 1St. 7 g



 **Eine elegante Alternative** zu Pommes frites oder Wedges  
 **Nusskartoffeln**  
 4 x 2.500 g, 1St. 7 g

# Gourmet Spezialitäten

Tiefgefroren



**Präzise** und kostengünstige Portionierung

**Kroketten**

4 x 2.500 g, 1St. 27 g



**Spezielles** Saisonprodukt



**Herzoginkartoffeln**



4 x 2.500 g, 1St. 17 g



**Glutenfrei**



**Reibekuchen**



6 x 1.500 g, 1St. 60 g



**Verwendbar als Snack** oder Beilage



**Rösti klein**



4 x 2.500 g, 1St. 25 g



**Ein Klassiker des traditionellen**



„Full English Breakfast“



**Röstiecken**

4 x 2.500 g, 1St. 50 g



**Tolle Ergänzung** zu jedem Burger!



**Rösti oval**



5 x 2.500 g, 1St. 55 g





#### Mini Röstiecken

10 x 1.000 g, 1St. 23 g



#### Mini Waffelkartoffeln

12 x 1.000 g, 1St. 27 g

## Gedämpfte Mantou-Brötchen

### Zubereitung

Rösti lt Zubereitungsanleitung backen. Das Schweinefleisch nach Ihrem Lieblingsrezept beizen. Dann füllen Sie mehrere Mantou-Brötchen mit Rösti, gebeiztem Schweinefleisch und Gemüse zum Schluss mit Koriander garnieren.

**Guten Appetit!**







## Salat mit Briecken

### Zubereitung

Geben Sie Rucola, Gurke, grüne Bohnen, Karottenstreifen und geräucherte Hähnchenstreifen in eine Schüssel und mischen das zusammen mit ihrem Lieblingsdressing. Die Briecken nach Zubereitungsanleitung frittieren und auf den Salat geben, zusammen mit Brot servieren.

**Guten Appetit!**



- ✓ Weicher, köstlicher Käse im Inneren, knusprige Hülle
- ✓ Beliebt als Fingerfood, Snack oder Dessert
- ✓ Attraktives Preis-Qualitäts-Verhältnis
- ✓ Genaue Portionierung

Tiefgefroren



## Appetizers

Lassen Sie sich inspirieren, seien Sie kreativ und servieren Sie großartige Menüs! Unsere Snacks bieten Ihnen vielfältige Möglichkeiten, Ihre Gerichte zu verfeinern. Die müssen Sie alle probieren.



 **Französische Briecken** in einer knusprigen Panade

 **Briecken**

6 x 1.000 g, 1St. 25 g



 **Der cremige** Geschmack Frankreichs mit einer knusprigen Kruste

 **Camembert Medaillons**

6 x 1.000 g, 1St. 20g

**NEW**



 **Ihre Kunden werden sie lieben!**

 **Chili Cheese Toppers**

6 x 1.000 g, 1St. 20 g

**Raffiniert  
und  
köstlich!**





the fresh taste of the land

# Appetizers

Tiefgefroren



 **Weichkäse** mit einer süßen und pikanten Note  
 **Frischkäse Jalapeno Happen**  
6 x 1.000 g, 1St. 25 g



 **Der Geschmack des reinen Cheddars** in einer knusprigen Hülle  
 **Cheddar Medallions**  
6 x 1.000 g, 1St. 20 g



 **Der italienische Klassiker**, innen weich und schmelzig  
 **Mozzarellasticks**  
6 x 1.000 g, 1St. 20 g



 **Frisch geschnittene** ganze Zwiebelringe in Bierteig  
 **Zwiebelringe in Bierteig**  
6 x 1.000 g, 1St. 22 g



 **Frisch geschnittene**, in Teig gebackene Zwiebelringe  
 **Zwiebelringe in Naturteig**  
6 x 1.000 g, 1St. 22 g



 **Zwiebelwürfel** in einem knusprigem Teig  
 **Panierte Zwiebelringe**  
6 x 1.000 g, 1St. 16 g









## Chef's Harvest

Die leckersten frischen Pommes auf Ihrer Speisekarte? Das ist jetzt mit Chef's Harvest möglich. Die besten Kartoffeln frisch vom Land garantieren den ultimativen Geschmack. Mit oder ohne Schale.



- ✓ Auf authentische Weise hergestellte Pommes frites.
- ✓ Mit Schale / ohne Schale

Frisch



**Chef's Harvest 12mm**  
2 x 5.000 g



**Chef's Harvest 12mm skin-on**  
2 x 5.000 g







- ✓ Frischer Geschmack
- ✓ Weniger Vorbereitungszeit
- ✓ Spart Öl, Energie und Zeit

Traditions-  
qualität  
und  
Convenience

## Standard Pommes Frites - Frisch

Unsere gekühlten Pommes frites bieten Ihnen Tradition und Qualität. Der authentische Geschmack nach frischen Kartoffeln, die Knusprigkeit und die schöne goldgelbe Farbe bieten Ihnen einen optimalen Wert für Ihr Geld.



 **Die Verwendung von Bintje- und Challenger-Kartoffeln** garantiert einen maximalen Kartoffelgeschmack

**Traditionelle Pommes frites 10 mm**

2 x 5.000 g





**Schnellere Zubereitung** als normale Pommes frites

**Pommes frites 8 mm**

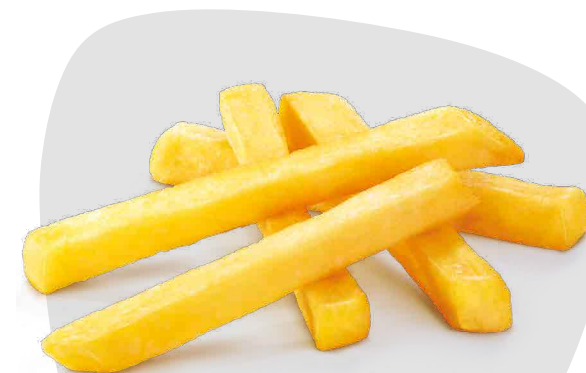
2 x 5.000 g



**Der beliebte Klassiker**, geschätzt von den Verbrauchern in allen Foodservice-Segmenten

**Pommes frites 10 mm**

2 x 5.000 g



**Längere Standzeit** als bei normalen Pommes frites

**Pommes frites 12 mm**

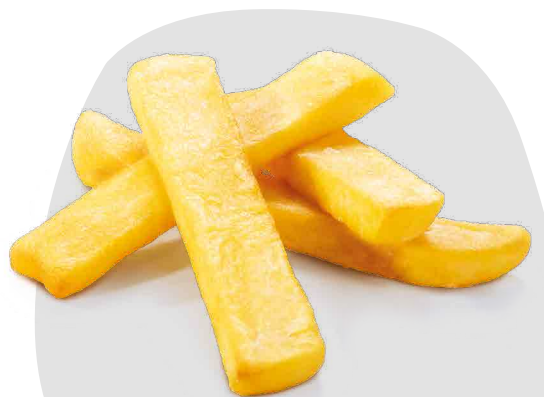
2 x 5.000 g



**Ein bewährter britischer Favorit**

**Pommes frites 14 mm**

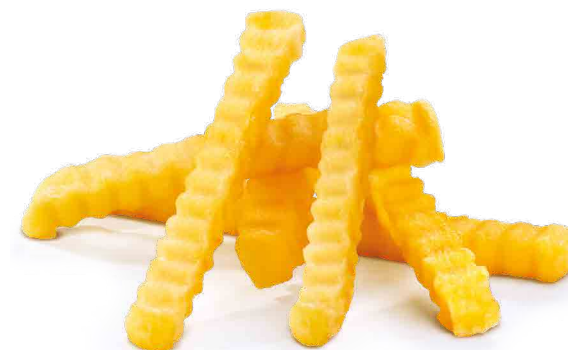
2 x 5.000 g



**Flacher Schnitt** bietet Premium-Geschmack und-Textur

**Steakhouse Pommes frites**

2 x 5.000 g



**Knuspriger** als normale Pommes frites aufgrund des Wellenschnittes

**Wellenschnitt Pommes frites**

2 x 5.000 g



## Kartoffel Frittata

### Zubereitung

Rissolées entsprechend der Zubereitungsanleitung garen und mit Salz würzen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und gehackte Zwiebeln darin anschwitzen. Dann fügen Sie die Rissolées hinzu und gießen geschlagene Eier in die Pfanne. Nicht mehr rühren und erhitzen bis das Ei gestockt ist. Mit schwarzem Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garnieren.

**Guten Appetit!**

- ✓ 100 % Kartoffel
- ✓ Genaue Portionierung, einfache Berechnung
- ✓ Spart Zeit, Energie und Arbeit
- ✓ Sowohl kalt (Kartoffelsalat) als auch erwärmt (Beilagenkartoffel) zu verarbeiten

100%  
Zufriedenheit!

## Frische Spezialitäten

Vorgekochte Kartoffeln mit vollmundigem Kartoffelgeschmack ohne Zusätze oder Salz, servierfertig, sobald Sie es wünschen.



**Außen knusprig, innen fluffig**

**Kartoffelwürfel**

3 x 4.000 g



Frisch



**Cremig** und würzig im Geschmack



**Gratin Dauphinois**

6 x 2.000 g



**Spart Zeit**, Energie und Arbeit



**Kartoffelscheiben**

3 x 4.000 g



**Garkartoffeln 20/30 mit Schale**

6 x 2.000 g



**Präzise Portionierung**, einfache Berechnung



**Garkartoffeln 30/40**

3 x 4.000 g



**Eine köstliche** und klassische Beilage



**Garkartoffeln 20/30**

3 x 4.000 g



**Ofenkartoffeln**

ca. 250 g pro Kartoffel

5 x 1.000 g











Werten Sie  
Ihre Pommes  
frites auf!





## Veggie Pommes

### Zubereitung

Einige Gemüsesorten wie Karotten, Pastinaken, Kürbis, Zwiebeln und Zucchini, schneiden und mit Harissa würzen und in einer Auflaufform im Backofen für 40 Minuten bei 175 °C backen. Dann auf einem Teller zusammen mit Pommes Frites ihrer Wahl servieren.

**Guten Appetit!**



## Loaded Tapas

### Zubereitung

Frittieren Sie die Waffeln anhand der Zubereitungsanleitung. Warm auf einem schönen rechteckigen Teller anrichten. Auf die erste Waffel geben sie etwas Thunfischsalat und belegen diesen mit einer getrockneten Tomate. Auf den zweiten setzen Sie eine Kugel aus Frischkäse und arnieren das mit einer Kirschtomate. Wickeln Sie eine Scheibe geräucherten Lachs in eine Gurkenscheibe und legen Sie es zusammen mit einem gekochten Wachtelei und etwas Fischkaviar auf die dritte Waffeln. Mit Rucola garnieren.

**Guten Appetit!**



## Pommes Frites mit Stew

### Zubereitung

Bereiten Sie den Rindfleisch-Stew nach ihrem Lieblingsrezept zu. Nehmen Sie sich die Zeit es langsam zu garen. Die Pommes Frites ebenfalls nach Zubereitungsanleitung frittieren. Geben Sie etwas vom Stew auf eine Portioen Pommes Frites und garnieren es mit Petersilie.

**Guten Appetit!**





## Pommes Frites mit Chili

### Zubereitung

Die Tomate in kleine Stücke und die Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden. ChilisaUCE, Kräuter, Bohnen, Mais und Tomate vermischen. Die Pommes frites nach Zubereitungsanleitung frittieren. Auf einem Teller servieren und Sauce hinzugeben. Mit Frühlingszwiebeln dekorieren.

**Guten Appetit!**



## Pommes frites mit Salchipapas

### Zubereitung

Schneiden Sie die Hotdogwürstchen in 3 Teile. Dann diese Teile an beiden Enden sternförmig einschneiden und zur Seite legen. Die Pommes frites nach Zubereitungsanleitung frittieren und danach die Würstchen für 2 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier legen.

Zum Servieren die Pommes frites und die Würstchen in gleiche Mengen teilen und mit Salsa Rosada servieren.

**Guten Appetit!**



## Rendang Pommes Frites

### Zubereitung

Die Pommes Frites nach Zubereitungsanleitung frittieren. Das Rendang nach einem Indonesischen Rezept zubereiten. Die Pommes Frites auf einer Platte anrichten und das Rendang darauf geben, mit Koriander und Chilischoten garnieren.

**Guten Appetit!**



## Mitraillette-Baguette

### Zubereitung

Das Baguette toasten und buttern. Eine Seite des Baguettes mit bevorzugter Sauce bestreichen. Die Pommes frites nach Zubereitungsanleitung frittieren. Das Innere des Baguettes mit Zwiebeln, Roastbeefscheiben und den Pommes frites belegen.

**Guten Appetit!**



## Gipfel des Genusses

### Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen und ein Filetsteak in gewünschter Garstufe zubereiten. Das Steak auf einen Teller legen und darauf eine Portion superfeiner Pommes Frites von Farm Frites. Zusammen mit einem frischen Gartensalat garnieren.

**Guten Appetit!**



## Pommes frites mit geschmolzenem Käse

### Zubereitung

Die Pommes frites nach Zubereitungsanleitung frittieren. Den Käse über die Pommes frites streuen und vermischen.

Auf einem Teller servieren und, falls gewünscht, Mayonnaise hinzugeben.

**Guten Appetit!**





## Pommes frites mit Trüffelmayonnaise

### Zubereitung

Die Pommes frites nach Zubereitungsanleitung frittieren und auf einem Teller mit spezieller Trüffelmayonnaise servieren.

**Guten Appetit!**



## Tartiflette Pommes Frites

### Zubereitung

Gehackte Zwiebeln, frischen Knoblauch zusammen mit geräucherten Speckwürfel anbraten. Bereiten Sie Rustic Fries zu wie in der Zubereitungsanleitung beschrieben. Dann geben Sie die Pommes Frites auf einen Teller und darauf die Speckmischung und decken es mit einigen Scheiben Reblochon Käse ab und überbacken das Ganze bis der Käse geschmolzen ist. Mit Thymian garnieren. Nur noch Genießen!

**Guten Appetit!**



## Pommes frites mit Knoblauch und Petersilie

### Zubereitung

Den Knoblauch in feine Würfel schneiden und für 1-2 Minuten anbraten oder roh verwenden. Die Pommes frites laut empfohlener Frittierzeit frittieren. Die Petersilie schneiden und zusammen mit dem Knoblauch und den Pommes frites vermischen. Auf Wunsch mit Knoblauchmayonnaise servieren.

**Tipp:** Verwenden Sie doch mal Kräuter der Provence!

**Guten Appetit!**

# Probieren Sie es jetzt! The fresh taste of the land.

**Farm Frites International B.V.**

Molendijk 108  
3227 CD Oudenhorn  
The Netherlands

**Allgemeine**

Telefonnummer: +49 2241 23 46 138  
Fax: +49 2241 23 46 139  
E-Mail: [info@farmfrites.com](mailto:info@farmfrites.com)

[www.farmfrites.com](http://www.farmfrites.com)

