

RUSTIKALEN

GENUSS

AUFTISCHEN

Die kühlfrischen Bratkartoffeln Rustikal von Aviko haben alles, was perfekte Bratkartoffel-Convenience braucht: unregelmäßige Hausmacheroptik, besten Geschmack, schnelle, einfache Zubereitung mit optimaler Knusprigkeit im Ergebnis.



www.aviko.de



Mit freundlicher Unterstützung

Aviko B.V. T. +31 575 458 200 sales@aviko.de

   Aviko Deutschland



Mit freundlicher Unterstützung

BRATKARTOFFELN RUSTIKAL

Wie ganz frisch selbst gemacht

Aviko Bratkartoffeln Rustikal überzeugen nicht nur durch ihren unregelmäßigen Hausmacher-Schnitt. Sie werden auch besonders schonend blanchiert für eine frische gelbe Farbe. Sie lassen sich ohne Zugabe von Fett oder Öl in der Pfanne zubereiten, sind bestens geeignet für die Zubereitung im Konvektomaten und beweisen in jedem Fall höchste Stabilität im Warmhaltebereich. So sind sie die perfekten Begleiter zu herzhaften Fleisch- und Fischgerichten und eine ideale Basis für vegetarische Rezepte.



Produktinformationen



Bratkartoffeln Rustikal

- Unregelmäßig rustikaler Schnitt wie handgemacht
- Frische gelbe Farbe, bester Geschmack
- Komplett vorbereitet – inklusive Rapsöl und Salz
- Schnelle Zubereitung mit Bratplatte oder Pfanne
- Perfekte Bräunung und Knusprigkeit im Konvektomaten



Menü-Inspirationen, Serviervorschläge und die Möglichkeit, Produktmuster anzufordern unter www.aviko.de

LOGISTIKDATEN	Art.Nr.	Inhalt	EAN Beutel	Kartons/ Lage	Kartons/ Palette	Restlaufzeit
Bratkartoffeln Rustikal	807430	6 x 2.000 g	8710449946211	8	64	28 Tage *

*bei 2 - 7 °C