

THE BEST WAY TO GET ME CRUNCHY



TIPP 1

Steht Ihre Fritteuse auf 175 °C? Sie müssen nur 3 Minuten frittieren



TIPP 2

Frittieren Sie gesund in Pflanzenöl



TIPP 3

Niemals mehr als 500 g Pommes Frites auf einmal frittieren



TIPP 4

Korb ab und zu während des Frittierens kurz schütteln



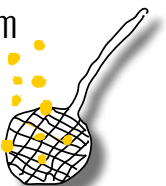
TIPP 5

Damit die Pommes Frites crunchy bleiben, sollten Sie sie nicht über dem Fett hängen lassen



TIPP 6

Die Krümel nach jedem Frittieren entfernen! Das Frittieröl regelmäßig wechseln



TIPP 7

Damit die Pommes Frites crunchy bleiben, dafür sorgen, dass die heiße Luft aus der Verpackung entweichen kann



TIPP 8

Salz hinzufügen ist nicht notwendig! Dem Coating der Pommes Frites wurde bereits Salz hinzugefügt



TIPP 9

Die frischen Pommes Frites bei 4 Grad aufbewahren. Verpackung geöffnet? Die Pommes Frites sind dann noch 1 Tag haltbar



FRESH DELIVERY FRIES FOR LONG LASTING CRUNCHINESS

