

## NEU! AVIKO "SUPERCRUNCH FRESH!"

Frische Pommes Frites, die länger knusprig bleiben!

NO STRESS TODAY  
SURE I STAY  
CRUNCHY



Artikel	Marke	Verkaufseinheit	Verpackungseinheit	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung
Frische Pommes Frites	Aviko	4,5 kg	2 x 4,5 kg	23.874.150	Pommes Frites Super Crunch Fresh 11 mm

### PERFEKT ZUM AUSLIEFERN UND ABHOLEN:

- Diese Pommes Frites **bleiben besonders lange crunchy.**
- Aviko gibt die Garantie, dass SuperCrunch Fresh 60 Minuten knusprig bleiben!
- Das Frittieren dauert gerade mal 3 Minuten.
- **Weniger Stress** und mehr Zeit, um die Pommes Frites beim Kunden abzuliefern.
- Mehr Potenzial: **Reichweite der Lieferung wird größer.**
- **Der Kunde weiß die Knusprigkeit der Pommes Frites zu schätzen** und kauft wieder.



# 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



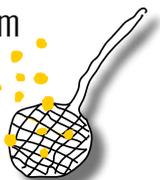
## TIPP 5

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

