

**KARTOFFELN 3 kg / 6 kg**

Aus gutem Grund.

*Garantiert beste Qualität. Ohne Kühlung haltbar.*

Unsere Kartoffeln stammen nur aus den besten Anbaugebieten wie der Heide oder der Altmark, gewachsen in qualitätsüberwachtem Anbau, schonend zubereitet und abgepackt, damit der natürliche Vitaminreichtum und die Vielzahl der Spurenelemente bestmöglich erhalten bleiben. So garan-

tieren wir ganzjährig gleichbleibende Qualität und einen Geschmack wie frisch gekocht.

*Our potatoes only come from quality controlled soils, grown in Germany. All products are cooked to perfection to preserve the full texture of the meal. In*

*this way, most of the vitamins and minerals remain in the product. So we can guarantee a steady quality throughout the year and our potatoes taste as if freshly boiled.*

**OHNE  
KÜHLUNG  
HALTBAR!**  
NO REFRIGERATION  
NECESSARY!

**IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK.***Your benefits.*

- |  |   |
|--|---|
| › festkochende und geschmackvolle Kartoffeln aus der Heide und der Altmark | › waxy and tasty potatoes from the Heaths and Altmark region of Germany |
| › kein Zusatz von Bindemitteln   | › no thickeners added   |
| › goldgelb in der Farbe  | › golden yellow colour  |
| › lange Haltbarkeit  | › long shelf life   |
| › keine kostenintensive Kühlung notwendig                                  | › no cost-intensive refrigeration required                              |
| › hohe Produktsicherheit   | › high product reliability  |
| › ganzjährige Lieferfähigkeit bei gleichbleibender Qualität                | › all year supply availability by constant quality                      |
| › stärkearm, nitratarm, zuckerarm  | › low in starch, nitrate, sugar   |
| › frischer Geschmack   | › fresh taste   |
| › sofort einsetzbar  | › ready to use  |
| › in 3 Minuten servierbereit   | › ready to serve within 3 minutes                                       |
| › kein Kochen, Auftauen, Schälen oder Vorquellen                           | › no cooking, thawing, peeling or soaking                               |
| › ungeöffnet 3 Monate ohne Kühlung haltbar                                 | › unopened, it keeps for 3 months without cooling                       |
| › geöffnet 3 Tage im Kühlschrank haltbar                                   | › after opening, it keeps for 3 days in the fridge                      |

# KARTOFFELN 3 kg / 6 kg

Aus gutem Grund.



**Delikatess-Kartoffeln**  
*Top Quality Potatoes*

**Zubereitung:** Beutel öffnen, Inhalt in ein Sieb füllen. Kartoffeln kurz abspülen und in kochendes Wasser geben, einmal kurz aufkochen. Bitte doppelte Salzmenge wie bei frischen Kartoffeln verwenden.

*Preparation: Open bag and empty it into a sieve. Give the potatoes a quick rinse, put them into boiling water and bring it quickly to the boil once. Please take twice as much salt as you would use for fresh potatoes.*



**Parisienne-Kartoffeln**  
*Parisienne Potatoes*

**Zubereitung:** Beutel öffnen, Inhalt in ein Sieb füllen. Kartoffeln kurz abspülen und in kochendes Wasser geben, einmal kurz aufkochen. Bitte doppelte Salzmenge wie bei frischen Kartoffeln verwenden.

**Pfanne:** Pfanne leicht erhitzen. Inhalt in die Pfanne geben und nach Belieben bräunen und würzen.

*Preparation: Open bag and empty it into a sieve. Give the potatoes a quick rinse, put them into boiling water and bring it quickly to the boil once. Please take twice as much salt as you would use for fresh potatoes.*  
*Frying pan: Heat frying pan slightly. Place contents in frying pan, brown to taste a season.*



**Delikatess-Kartoffeln in Scheiben**  
*Top Quality Potatoes – sliced*

**Zubereitung:** Beutel öffnen, Inhalt in ein Sieb füllen. Kartoffeln kurz abtropfen lassen und dabei leicht rühren. Kartoffelsalat nach Ihrem Hausrezept unter sparsamer Verwendung von Flüssigkeit zubereiten.

*Preparation: Open bag and empty it into a sieve. Let potatoes drain briefly and stir lightly. Prepare potato salad in your own style with a little liquid.*



**PRODUKTE FÜR KOMBIDÄMPFER GEEIGNET!**  
**Zubereitungsempfehlung:** 120°C | 17-22 Minuten | 100% Feuchte | ganze Kartoffeln – kein Abspülen notwendig

**PRODUCTS SUITED FOR COMBI STEAM OVEN!**  
**Recommended preparation:** 120°C | 17-22 minutes | 100% humidity | whole potatoes – no rinsing necessary



**Bratkartoffeln mit Speck**  
*Fried Potatoes – with bacon*

**Zubereitung:** Pfanne leicht erhitzen. Beutel öffnen, Inhalt in die Pfanne geben und nach Belieben bräunen. Bei einer Stahlpfanne empfehlen wir die Zugabe von etwas Fett.

*Preparation: Heat up the pan a little. Open bag, put contents into the pan. Brown it just as you like. If you take a steel pan, we recommend extra fat.*

## VERKOSTUNGS- WERBUNG

Für Aktionen stellen wir Ihnen gerne unser erfahrenes Verkostungsteam zur Verfügung.  
**Bitte sprechen Sie uns an.**

## PRODUKT-INFORMATIONEN.

*Product information.*

	Artikel-Nr. <i>article no.</i>	Größe <i>size</i>	Inhalt <i>volume</i>
<b>Delikatess-Kartoffeln</b> <i>Top Quality Potatoes</i>	301	30-50 mm	6 kg Beutel / 6 kg bag
	304	30-50 mm	3 kg Beutel / 3 kg bag
	311	20-30 mm	6 kg Beutel / 6 kg bag
	314	20-30 mm	3 kg Beutel / 3 kg bag
<b>Parisienne-Kartoffeln</b> <i>Parisienne Potatoes</i>	321	—	3 kg Beutel / 3 kg bag
<b>Delikatess-Kartoffeln in Scheiben</b> <i>Top Quality Potatoes – sliced</i>	362	6mm Scheiben /slices	3 kg Beutel / 3 kg bag
	379	8mm Scheiben /slices	3 kg Beutel / 3 kg bag
	366	6mm Scheiben /slices	5 kg Beutel / 5 kg bag
	377	6mm Scheiben mit Öl /slices with oil	3 kg Beutel / 3 kg bag
	358	8mm Scheiben mit Öl /slices with oil	3 kg Beutel / 3 kg bag
<b>Delikatess-Kartoffeln in Würfeln</b> <i>Top Quality Potatoes – cubed</i>	382	10 x 10 x 10 mm Würfel /cubes	3 kg Beutel / 3 kg bag
<b>Bratkartoffeln mit Speck</b> <i>Fried Potatoes – sliced with bacon</i>	332	Scheiben /slices	3 kg Beutel / 3 kg bag
	343	Würfel /cubes	3 kg Beutel / 3 kg bag