

AVIKO

FRITES

PREMIUM

La gamme des frites Premiums répond aux besoins et aux tendances spécifiques du marché. En réponse au marché actuel, Aviko propose trois gammes :

- Turbo Plus :
pour une rapidité unique
- Super Crunch :
pour une croustillance extrême
- Super Longs :
pour une longueur remarquable



www.aviko.fr



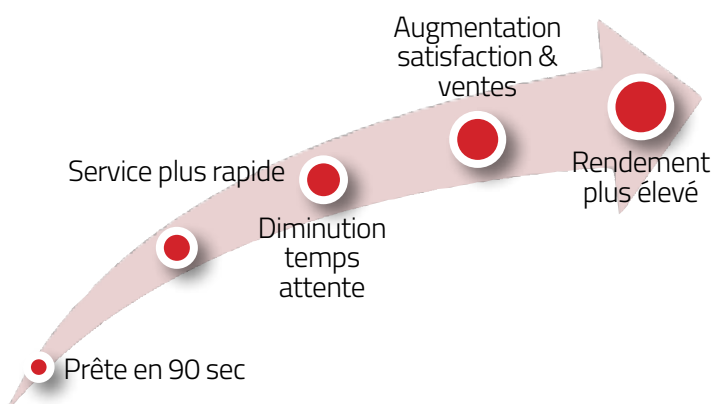
Creating Value from Potatoes

Aviko France Zac de Mercières 60200 Compiègne
T. 03 44 23 18 98 www.aviko.fr

RAPIDITE UNIQUE



Creating Value from Potatoes



Turbo PLUS

Caractéristiques

- Temps de préparation plus court
- Prête en 90 secondes
- Perte à la cuisson réduite à 10 %
- « Holding time » plus long (chaleur et croustillance)
- Faible absorption d'huile
- Disponible en différentes coupes: 10 mm ou ZigZag



Avantages

- Qualité supérieure (Grade A+)
- Service plus rapide
- Diminution du temps d'attente des clients
- Meilleure gestion du « coup de feu »
- Deux fois plus de ventes aux heures de pointe
- Rendement plus élevé
- Economies sur la consommation d'huile
- Frite correspondant aux demandes et aux tendances du marché

Produit	Coupe 10 mm
Article	801041
Carton	5 x 2,5 kg
Palette	45 cartons
DLC	24 mois
Préparation	90 sec friteuse



Produit	Coupe Zig Zag
Article	801040
Carton	5 x 2,5 kg
Palette	45 cartons
DLC	24 mois
Préparation	90 sec friteuse



CROUSTILLANCE EXTREME



Creating Value from Potatoes



- + 100% de croustillance*
- + 5 minutes commercialisable*
- + 50% « holding time »*
- + 20% d'économie d'huile*

Caractéristiques

- Frite enrobée
- Enrobage à base de fécule
- Croustillance extrême : deux fois plus qu'une frite « standard »
- Long « holding time » : 15 minutes
- Faible absorption d'huile
- Aucun allergène, ni gluten
- Possibilité de cuisson au four
- 3 coupes disponibles : 7 mm, 9,5 mm, et Steakhouse



Avantages

- Qualité supérieure (Grade A+)
- Croustillance intense
- Longue durée de vente
- Moins de pertes
- Rendement plus élevé
- Economies sur la consommation d'huile
- Frite correspondant aux demandes et aux tendances du marché

* comparé aux frites « standard »

Coupe 7 mm	Coupe 9,5 mm	Coupe 9,5 mm avec peau	Steakhouse
802035	801690	804868	805859
4 x 2,5 kg	4 x 2,5 kg	4 x 2,5 kg	4 x 2,5 kg
54 cartons	63 cartons	54 cartons	54 cartons
24 mois	24 mois	24 mois	24 mois
3 min friteuse 15/18 min four combiné	3 min friteuse 15/18 min four combiné	3 min friteuse 15 /18 min four combiné	3 min friteuse 15/18 min four combiné

SUPER LONGS

Caractéristiques

- Longueur de frite supérieure; 20% plus longue que les « standards »
- 85% des frites supérieurs à 50 mm
- 2 coupes disponibles: 7 mm et 9,5 mm



Avantages

- Qualité supérieure (Grade A+)
- Goût raffiné
- Effet « volume dans l'assiette » : Foisonnement
- Rendement élevé
- Frite correspondant aux demandes et aux tendances de marché

Produit	Coupe 7 mm
Article	220510
Carton	5 x 2,5 kg
Palette	45 cartons
DLC	24 mois
Préparation	3 min friteuse



Produit	Coupe 9,5 mm
Article	802342
Carton	5 x 2,5 kg
Palette	45 cartons
DLC	24 mois
Préparation	3 min friteuse

