

Tukker Friet

Werken met Verse Tukkerfriet.

Onze Tukkerfriet is vers, ongeblancheerd en niet ingevroren. Dat proef je. In tegenstelling tot fabrieksfriet bevat onze friet geen toevoegingen en behoudt het de pure aardappelsmaak.

Behandel onze friet met zorg.

Verse friet is net wat kwetsbaarder dan diepvriesfriet en kan sneller breken. Ga er dus voorzichtig mee om: Haal de zak voorzichtig uit de krat en snijd deze rustig open.

1. Gooi niet met de zak.
2. Verdeel de friet voorzichtig in de vergaarbak of over een RVS GN-bak 1/1 dienblad.
3. Gebruik een schep om de friet van onderuit in de frituur te doen. Schep rustig langs de zijkant waar nog geen friet ligt, niet vanuit het midden. Liever niet met de handen.

Bakken.

Bak de friet (niet te veel tegelijk) in plantaardige frituurolie op 175°C, zo'n 3 tot 4 minuten tot goudbruin en krokant. Schud af en toe voorzichtig, zodat de warmte zich goed verdeelt. Bepaal zelf welk eindresultaat het beste bij jouw zaak past.

Koeling.

Laat de friet tot het laatste moment in de koeling liggen. Wordt niet alles in één keer gebakken? Zet de friet dan zo snel mogelijk weer terug in de koeling.

Wat maakt Tukkerfriet anders?

Onze friet wordt met aandacht gemaakt van zorgvuldig geselecteerde aardappelen en gebakken in plantaardige olie. We blancheren niet, zoals bij fabrieksfriet, en laten de schil zitten voor een ambachtelijke uitstraling en extra smaak. Omdat onze friet minder water bevat, heb je minder bakverlies en houd je netto meer product over. Het resultaat is een friet met een volle aardappelsmaak en meer rendement.

Meer marge, meer tevreden klanten.

Met onze onderscheidende verse friet maak je het verschil. Klanten die eenmaal Tukkerfriet proeven, willen niet meer anders.

Met een vriendelijke Tukkergroet,
Het Tukkerfriet-team

