

KADI TERROIR FRITES FRIBOURGEOISES

Die KADI AG erweitert die Terroir-Linie um die Produktneuheit Frites Fribourgeoises. Wie hausgemacht – dank Schale und unverwechselbarem Schnitt.

Lokale Nähe schafft Vertrauen: Aus diesem Gedanken heraus entstand das KADI-Terroir-Sortiment. Wegen der grossen Nachfrage hat KADI nun ein neues Original geschaffen: die Frites Fribourgeoises. Sie bestehen ausschliesslich aus Freiburger Kartoffeln und zu 100% aus hochwertigem Schweizer Sonnenblumenöl.

Die Frites Fribourgeoises werden mit der Schale verarbeitet – einer von vielen Beiträgen zur Nachhaltigkeit. Die Schale macht die Frites Fribourgeoises überdies zu etwas Einzigartigem: zu einem Premiumprodukt, das wie hausgemacht aussieht und einzigartig gut schmeckt.



Bei der Herstellung der Frites Fribourgeoises setzen wir kompromisslos auf Qualität: angefangen bei der Auswahl der KADI-Terroir-Bauern über die strikte Warenflusstrennung bis hin zur Verarbeitung. Aufgrund der guten Bodenbeschaffenheit und des optimalen Klimas der Terroirs können wir die ganze Kartoffel samt Schale verarbeiten. Die Frites Fribourgeoises haben einen 10 x 7 mm Schnitt und sind in einer Fritteuse bei 175 °C in 3-4 Minuten genussfertig zubereitet. Erhältlich sind die Frites Fribourgeoises im 10kg Karton mit 4 x 2.5 kg Beuteln. Weitere Informationen finden Sie unter www.kaditerroir.ch.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:
Patrick Jordi, Marketing Manager, Tel. +41 (0)62 916 05 00