

## **KADI** *Bio Frites*

# **POUR LA GASTRONOMIE**

Depuis de nombreuses années, les produits bio sont une mégatendance dans le commerce de détail. Dans la gastronomie au contraire, le thème du bio a plutôt été négligé. Mais les temps changent ! Le bio est sur toutes les lèvres et la tendance s'impose à présent également dans la gastronomie.

Il est donc grand temps de disposer enfin de produits de pommes de terre bio pouvant aussi être utilisés dans le Food Service et la gastronomie. Le 31 octobre 2022, KADI en lance les **KADI Bio Frites**.

**Le produit est parfaitement adapté à la gastronomie et répondent aux exigences les plus élevées des professionnels.** La préparation flexible à la friteuse garantit un degré de confort élevé, qui laisse suffisamment de marge de manœuvre aux cuisinières et cuisiniers pour le reste en cuisine. Grâce à la qualité KADI éprouvée ainsi qu'à la peau de pommes de terre les Bio Frites ont tout de même l'air faites maison. **Un gros atout pour les professionnels qui souhaitent économiser du temps et de l'argent.**



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Langenthal, octobre 2022

Pour la production de cette nouveauté, seules des matières premières sélectionnées avec soin sont utilisées, comme des pommes de terre exclusivement suisses cultivées d'après les directives du Bourgeon Bio Suisse. **Les normes strictes de ce label garantissent une qualité de produit constamment élevée répondant aux prescriptions bio.** Cela permet ainsi de transférer dans la gastronomie le sens des responsabilités face à la biodiversité ainsi que l'idée de base du bio. Un avantage que les gastronomes peuvent utiliser pour leur établissement et leurs clients.

Les Bio Frites sont disponibles en carton de 5 kg (2 x 2,5 kg). Les frites possèdent une coupe rustique de 7 x 10 mm.

Vous trouverez des illustrations ainsi que de plus amples informations sur les KADI Bio Frites sur [www.kadi.ch](http://www.kadi.ch).

### Questions et renseignements :

Sarah Hunziker | Responsable Marketing | Tél. +41 62 916 05 36 | [sarah.hunziker@kadi.ch](mailto:sarah.hunziker@kadi.ch)