

# KADI SUPER-CRISP

*Innovation*



**KADI<sup>+</sup>**

# SUPER-CRISP Produkte



## SUPER-FRITES

**Art-Nr.** 03170  
**Schnitt** 8 × 8 mm  
**Gewicht** 4 × 2,5 kg

### Hauptzutaten

Kartoffeln, Stärkemantel, Sonnenblumenöl

### Machart

Mit Knuspermantel



Zubereitung		Allergie
●	●	
180°C 14–16 Min.	175°C 3–4 Min.	
●	●	
200°C 7–9 Min.	175°C 2,5–3,5 Min.	
●	●	
200°C 17–19 Min.	175°C 4,5–5,5 Min.	
●	●	
200°C 16–20 Min.	175°C 3,5–4,5 Min.	



## SUPER-WELLENFRITES

**Art-Nr.** 03171  
**Schnitt** 9 × 9 mm  
**Gewicht** 2 × 2,5 kg

### Hauptzutaten

Kartoffeln, Stärkemantel, Sonnenblumenöl

### Machart

Gewellte Kartoffelstäbchen mit Schale und Knuspermantel



## SUPER-COUNTRY FRITES

**Art-Nr.** 03165  
**Schnitt** 12 × 12 mm  
**Gewicht** 4 × 2,5 kg

### Hauptzutaten

Kartoffeln, Stärkemantel, Sonnenblumenöl

### Machart

Mit rustikaler Schale und Knuspermantel



## SUPER-DIPPER FRITES

**Art-Nr.** 03199  
**Schnitt** U-förmig  
**Gewicht** 2 × 2,5 kg

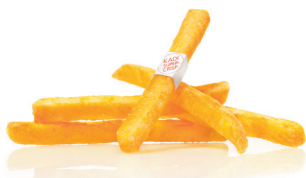
### Hauptzutaten

Kartoffeln, Stärkemantel, Sonnenblumenöl

### Machart

U-förmiger Schnitt und Knuspermantel





## PAPRIKA-FRITES

**Art-Nr.** 03180  
**Schnitt** 9×9mm  
**Gewicht** 2×2,5kg





### Hauptzutaten

Kartoffeln, Stärkemantel gewürzt, Sonnenblumenöl

### Machart

Mit gewürztem Knuspermantel

Zubereitung		Allergie
		
●	●	Gluten
200°C 10–14 Min.	175°C 3–4 Min.	



## WEDGES

**Art-Nr.** 03187  
**Schnitt** Kartoffelschnitze  
**Gewicht** 2×2,5kg



### Hauptzutaten

Kartoffeln, Stärkemantel gewürzt, Sonnenblumenöl

### Machart

Kartoffelschnitze mit Schale und gewürztem Knuspermantel

●	●	Gluten
200°C 15–20 Min.	175°C 3–4 Min.	



## ROSMARIN WEDGES

**Art-Nr.** 03177  
**Schnitt** Kartoffelschnitze  
**Gewicht** 2×2,5kg



### Hauptzutaten

Kartoffeln, Stärkemantel gewürzt, Sonnenblumenöl

### Machart

Kartoffelschnitze mit Schale und gewürztem Knuspermantel

●	●	Gluten
200°C 15–20 Min.	175°C 3–4 Min.	



## SUPER-CUTS

**Art-Nr.** 03188  
**Schnitt** Kartoffelschnitze  
**Gewicht** 2×2,5kg



### Hauptzutaten

Kartoffeln, Stärkemantel, Sonnenblumenöl

### Machart

Kartoffelschnitze mit Schale und Knuspermantel

●	●	
200°C 15–20 Min.	175°C 3–4 Min.	

# Was ist **SUPER-CRISP?**

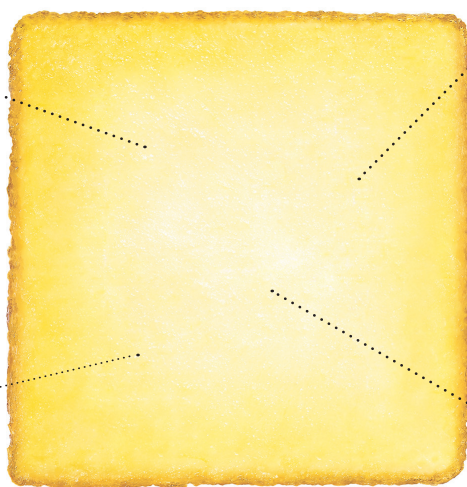
Das Zauberwort hinter unserem Knuspermantel heisst «Coating» – unser bewährtes Verfahren für eine hauchdünne Knusperhülle. Es macht KADI SUPER-CRISP zu den wohl knusprigsten und schmackhaftesten Kartoffelbeilagen auf dem Markt.

## Mehr Portionenleistung\*

Dank schnellerer Zubereitung können Sie mehr Portionen pro Stunde servieren.

## Ofentauglichkeit\*

Super-Crisp-Produkte eignen sich sehr gut für den Ofen, was vor allem grossen Gruppen / Banketten oder Betrieben ohne Fritteuse zugute kommt.



## Weniger Ölverbrauch\*

Der Knuspermantel schliesst den Kartoffelgeschmack ein und Frittieröl aus. Für Sie bedeutet das einen sparsameren Einsatz von Frittieröl und für Ihre Gäste bekömmlichere Frites.

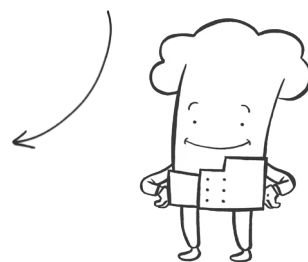
## Länger warm und knusprig\*

Schneller frittiert und dank der vom Knuspermantel eingeschlossenen Hitze länger warm und knusprig.

## EINE LEGENDÄRE ENTSTEHUNGSGESCHICHTE

«Der bewährte KADI-Knuspermantel ist ein Kind der Expo.02. Ein Kunde wünschte sich Pommes Frites, die länger knusprig bleiben und von der Portionenleistung her ideal für Grossanlässe sind. Der Erfolg blieb nicht aus: Unsere Kunden fanden die neuen Frites schlichtweg «super». Darum nennen wir sie auch SUPER-FRITES.»

Das Geheimnis  
des Knuspermantels



\*Wir haben die Super-Wellenfrites mit Schale im Vergleich zu unseren KADI Normalschnitt-Frites getestet und deutliche Verbesserungen festgestellt, die Ihnen viele Vorteile bringen.



Seit 1951 steht KADI als innovative Produzentin von Kühl- und Tiefkühlprodukten im Dienst der Schweizer Köche und Köchinnen. Besuchen Sie uns auf [www.kadi.ch](http://www.kadi.ch). Wir haben die passende Beilage für Sie im Angebot!

