

BASTONICINI

ART. NR.	CARTONE	EUROPALLET Cartoni x Strati	PREPARAZIONE	
POMMES FRITES 10X10	1112	4 x 2,5 Kg.	9 x 7 = 63	Friggitrice
JULIENNES POMMES FRITES	1328	4 x 2,5 Kg.	9 x 7 = 63	Friggitrice
STEAKHOUSE FRITES	1355	4 x 2,5 Kg.	9 x 7 = 63	Friggitrice
POMMES FRITES FORNO	1540	4 x 2,5 Kg.	9 x 7 = 63	Friggitrice
POMMES FRITES FORNO	1564	10 x 1000 g.	9 x 7 = 63	Forno

SPECIALITÀ DI PATATE

CROCCHETTE DI PATATE Potato Croquettes	3031	4 x 2,5 Kg.	9 x 7 = 63	Friggitrice
SPICCHI DI PATATE Wedges ohne Schale	2412	2 x 2,5 Kg.	9 x 13 = 117	Frigg. - Forno - Padella
SPICCHI SPEZIATI Potato Wedges gewürzt	2434	2 x 2,5 Kg.	9 x 13 = 117	Frigg. - Forno - Padella
PATATE DUCHESSE Oven Pommes Duchesse	5914	2 x 2,5 Kg.	9 x 10 = 90	Forno
FETTE DI PATATE Potato Slices	2035	2 x 2,5 Kg.	9 x 13 = 117	Frigg. - Forno - Padella
RÖSTIS Backofen Röstinchen	4517	2 x 2,5 Kg.	9 x 10 = 90	Frigg. - Forno - Padella
STELLE DI RÖSTI Rösti Sterne	4735	2 x 2,5 Kg.	9 x 10 = 90	Frigg. - Forno - Padella
PATATE ABC Kartoffel ABC	5725	5 x 1200 g.	9 x 10 = 90	Frigg. - Forno

LINEA SNACK

TORTINI DI PATATE Röstoppers 42 g.	4828	5 x 25 Pz.	9 x 8 = 72	Frigg. - Forno
MINI RÖSTIS Mini Rösti - Taler	4653	5 x 1000g.	9 x 10 = 90	Frigg. - Forno - Padella
MINI RÖSTIS AL PHILADELPHIA Mini Röstoppers Philadelphia	4840	5 x 1000g.	9 x 10 = 90	Forno
FAGOTTINI DI PATATE Mini Kart. - Taschen Frischkäse - Kräuter	6834	5 x 1000g.	9 x 13 = 117	Frigg. - Forno
MEDAGLIONI DI CAVOLFIORRE	8697	5 x 1200g.	9 x 11 = 99	Frigg. - Forno - Padella

Contattate il vostro distributore Schne-frost di zona per provare questa ricca gamma di patatine e gustose specialità.



Schne - frost,

50 anni di amore per le patate...



La passione e l'amore per le patate nasce nel lontano 1954 a Löningen, nel nord della Germania, quando il Sig. Ernst Schnetkamp, di professione agronomo, iniziò la coltivazione e la vendita delle patate nella fattoria dei suoi genitori, muovendo così i primi passi verso un futuro imprenditoriale di grande successo.

Quattro anni più tardi, nel 1958, il Sig. Schnetkamp, oramai affermato commerciante di patate, fonda la "Südoldenburger Kartoffelhaus": le patate, una volta raccolte, venivano selezionate, stoccate e poi vendute.

Il momento più importante della storia dell'azienda è il 1965, anno in cui con la realizzazione della prima linea di produzione e stoccaggio di patate fritte surgelate nasce il marchio Schne-frost.

Dagli anni 50 ad oggi la famiglia Schnetkamp è stata protagonista in Europa della nascita e dello sviluppo di questo importante mercato. Oggi è il figlio Ernst-Rainer a gestire in prima persona l'azienda, a garanzia dei valori di passione, tradizione e fedeltà alla qualità che hanno permesso al marchio Schne-frost di affermarsi in tutta Europa per la qualità dei suoi prodotti, per la competenza tecnologica e la continua ricerca dell'innovazione.

Schne-frost · Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG

Agente Generale per l'Italia:



Via Roma Sx, 74 - 30016 JESOLO (VE) - Italia
Tel. +39 0421 951048 - Fax +39 0421 953179

info@adriagel.it · www.adriagel.it



... delikatessen

Catalogo 2011



Patate Prefritte Surgelate

Bastoncini



POMMES FRITES (Art. nr. 1112)

Patate fritte a bastoncino, dal taglio classico 10x10 mm. Le classiche patatine fritte per un contorno dorato, croccante e gustoso.

- Senza glutine

Preparazione:

In Friggitrice (175°C) 4 min.

JULIENNES POMMES FRITES (Art. nr. 1328)

Patate fritte Julienne, lunghe, sottili e dal sapore intenso di patata grazie al taglio particolare 8x8 mm.

- Senza glutine

Preparazione:

In Friggitrice (175°C) 3 min.



STEAKHOUSE FRITES (Art. nr. 1355)

Patate fritte dal taglio rustico 10x20 mm. come quelle fatte in casa. Riscoprono il sapore genuino e naturale della patata fresca. Ideali per tutti i contorni a base di carne, valorizzano i vostri piatti tradizionali.

- Senza glutine

Preparazione:

In Friggitrice (175°C) 4 min

POMMES FRITES FORNO (Art. nr. 1540 - 1564)

Bastoncini da forno dal taglio 11x11. Pronti da infornare, senza aggiunta d'olio, sono il prodotto ideale per Bar, Pubs e Birrerie. Disponibili anche nel pratico sacchetto da 1000 gr.

- Senza glutine

Preparazione:

Al forno (180°C - 200°C) 18 - 20 min



Specialità di Patate



CROCCHETTE DI PATATE (Art. nr. 3031)

Crocchette di patate, tutto il sapore e la consistenza del purè di patate fresche come fatto in casa. Ricoperte da una delicata panatura che le rende croccanti e gustose.

Preparazione:

In Friggitrice (175°C) 4 - 5 min.

SPICCHI DI PATATE (Art. nr. 2412)

Spicchi di patate senza buccia. Pratici e veloci da preparare sono il contorno ideale per arrosti e grigliate.

- Senza glutine

Preparazione:

In Friggitrice (175°C) 5 min. Al Forno (230 °C) 13 min. In Padella 7 min.



SPICCHI SPEZIATI (Art. nr. 2434)

Spicchi di patate con la buccia, speziati e leggermente piccanti. Dal sapore unico sono ideali con la carne e come stuzzicante snack per Buffet e Aperitivi.

Preparazione:

In Friggitrice (175°C) 4 min. Al Forno (230 °C) 10-12 min. In Padella 8 min.



PATATE DUCHESSÉ (Art. nr. 5914)

Patate Duchesse, a base di purè di patate fresche e delicatamente speziate. Facilmente porzionabili (18 g.), ideali per decorare le vostre portate. Particolarmente indicate per la preparazione al forno.

Preparazione:

Al Forno (190 °C) 12 min



FETTE DI PATATE (Art. nr. 2035)

Fette di Patate, facili e veloci da preparare: fritte o arrosto, al gratin o rosolate in padella con pancetta e cipolla sono il classico contorno della nostra cucina.

- Senza glutine

Preparazione:

In Friggitrice (175°C) 3 min. Al Forno (220 °C) 18-20 min. In Padella 10 min.



RÖSTIS (Art. nr. 4517)

Medaglioni Röstis (31g.), croccanti all'esterno, gustosi e soffici al loro interno. Delicatamente speziati, aggiungono un tocco di originalità alle vostre specialità.

- Senza glutine

Preparazione:

In Friggitrice (175°C) 3 min. Al Forno (200 °C) 15 min. In Padella 5 min

Specialità di Patate



STELLE DI RÖSTI (Art. nr. 4735)

Specialità a base di patate grattugiate, delicatamente speziate. Facilmente porzionabili (31 gr.) portano un tocco di fantasia e originalità sulla vostra tavola.

Preparazione:

In Friggitrice (175°C) 3 min. Al Forno (200 °C) 13 min. In Padella 7 min.



PATATE ABC (Art. nr. 5725)

Letterine di patate, a base di purè di patate fresche leggermente insaporite. Croccanti e gustose, pronte in forno in pochi minuti, sono un allegro contorno che arricchisce il menù per bambini.

- Senza glutine

Preparazione:

In Friggitrice (175°C) 2 min. Al Forno (190 °C) 12 min.

Gustosi e stuzzicanti
Aperitizers per tutte
le occasioni:

**Aperitivi
Happy Hours
Buffet
Etnico**



TORTINI DI PATATE (Art. nr. 4828)

Tortini di patate grattugiate (42 g.), pronti per essere riempiti. Ideali per il buffet e per decorare le vostre pietanze.

Preparazione: (175°C) 2 min. (200°C) 15 min.



MINI RÖSTIS (Art. nr. 4653)

Mini medaglioni Röstis (10 g.), a base di patate fresche grattugiate e un delicato misto di spezie.

Preparazione: (175°C) 3 min. (200°C) 11 min. 6 min



MINI RÖSTIS AL PHILADELPHIA (Art. nr. 4840)

Sfogliatine di patate grattugiate (25 g.), ripiene di cremoso formaggio PHILADELPHIA ed aromatizzate alle erbe.

Preparazione: (200°C) 15 min



FAGOTTINI DI PATATE (Art. nr. 6834)

Gustosi fagottini di patate (25 g.), ripieni di cremoso formaggio fresco ed erbe aromatiche.

Preparazione: (175°C) 3 min. (200°C) 11 min.



MEDAGLIONI DI CAVOLFIORE (Art. nr. 8697)

Medaglioni (75 g.) ripieni di cavolfiore, patate e cremoso formaggio fresco, avvolti in una croccante panatura di Cornflakes.

Preparazione: (175°C) 4 min. (220°C) 16 min. 7 min.