

Christoffels verse friet

since 1899
DriessenFood

Ambachtelijke friet in een handomdraai

Gemak in de keuken

Ambachtelijke verse friet in enkele minuten. De friet van Christoffels wordt dagelijks vers gesneden en voorgebakken, zonder toevoegingen. De kwaliteit van zelfgemaakte verse friet, maar dan zonder dat jou dat extra tijd kost. Dagvers gemaakt van de beste aardappels.



Bestelinformatie

Bij meer dan 2 kratten dient de friet een dag van tevoren worden besteld om de optimale versheid te garanderen. Voor meer informatie over de friet kun je contact opnemen met onze AGF specialist Hans van Deutekom op 030 3070051.

Assortiment

3010392 Ambachtelijke friet 12 mm met schil

Friet zoals friet bedoeld is

Onze frietmakers gebruiken de beste aardappel van het moment en dat is de Agria of een gerelateerde aardappel. Omdat die qua smaak, geur en kleur de lekkerste friet oplevert. De aardappel worden simpelweg gewassen, geschraapt, gesneden, gebakken en terug gekoeld.

De friet wordt voorgebakken in een speciaal ontwikkelde plantaardige olie die de pure aardappelsmaak volledig tot zijn recht laat komen. De friet is verkrijgbaar met schil in een dikte van 12 mm.

Het perfecte frietje

Is goudbruin gebakken, blijft krokant, met een zachte smeùige puree van binnen. Ons advies is afbakken op 175 graden 4 tot 5 minuten.

Maak van frites een (bij)gerecht waar je gasten voor terugkomen.



De friet voorgebakken, verpakt per 10 kilo in een krat

Q&A verse frites

Wat je wilt weten over onze friet

since 1899
DriessenFood

Waarom zou ik overstappen op deze friet?

Qua smaak en kwaliteit niet te vergelijken met standaard fabrieksfriet. Onze friet is echt ambachtelijk gemaakt, maar dan zonder dat het je extra tijd kost. Bovendien kun je voor ambachtelijke friet een hogere prijs rekenen. Kortom dit is kwaliteit en dat proeven je gasten ook.

Fabrieksfriet wordt geblancheerd en gedroogd, dit doen ze om continue smaak te kunnen garanderen. Omdat we de aardappels vers verwerken en uitleveren en omdat we uitgaan van de beste kwaliteit is dat niet nodig. Het resultaat is een pure aardappelsmaak.

Waarom dit aardappelras?

We kiezen bewust voor Agria, dit ras is geteeld als frietaardappel en bezit de beste eigenschappen voor friet als het gaat om smaak, een mooie goudgele kleur en een perfect droge stof gehalte voor knapperige friet.

Hoe vers is de friet?

We hebben altijd wel wat op voorraad staan maar als je meer dan 2 kratten nodig hebt dient de friet een dag van tevoren worden besteld om de optimale versheid te garanderen.

Waarom ambachtelijk?

Het is puur friet, er worden geen onnodige toevoegingen aan gedaan, want dat zou concessies doen op de smaak. Het is ook niet nodig want de friet wordt vers uitgeleverd. We gaan voor friet zoals friet bedoeld is. Zoals je het zelf zou maken, alleen is het op een grotere schaal voorbereid. Het enige wat jij hoeft te doen is afbakken.

Welke olie en waarom?

De friet wordt voorgebakken in zonnebloemolie met een klein beetje palmolie. Dat kleine beetje palmolie zorgt ervoor dat een soms wat grondige aardappelsmaak (afhankelijk van de tijd van het jaar) verbloemd wordt. De palmolie is duurzaam gecertificeerd met het RSPO keurmerk.

Er zitten kleine stukjes in?

Door de hete en droge zomer van 2018 zijn de aardappels kleiner dan normaal. Daarom zitten er relatief veel kleine stukjes bij de friet. Er zijn leveranciers die zeggen dat ze geen kleine stukjes erin hebben zitten, die filteren ze eruit. Maar daardoor ligt de prijs ook hoger. Echter door de kleine aardappelen heeft elke leverancier hier last van.

Waarom niet bio?

Biologisch is niet het hele jaar door beschikbaar. Alleen diepvries friet kan gegarandeerd jaarrond bio leveren omdat ze het in 1x verwerken.

Bij welke boer komt het vandaan?

We werken met bekende handelaren in voornamelijk de Flevopolder, ligt eraan waar ze het beste zijn. De kwaliteit uit de Flevopolder is zeer goed door de kleigrond en ze hebben moderne beregeningssytemen, wat erg belangrijk is bij droge zomers. We kiezen bewust voor de samenwerking met handelaren en niet voor 1 boer want als die boer een keer slechte aardappelen heeft hebben wij slechte friet. Een goede basis is essentieel!

Hoe duurzaam is de friet?

Voorbakken voor derden betekent dat er meer energie wordt bespaard dan als ieder het voor zich zou doen. Er wordt alleen met plantaardige olie gewerkt, dus GMO vrij en altijd gecertificeerd. Aardappels voldoen aan kwaliteit en teelt. Gecertificeerde teelt. Herkomst is altijd bekend.