

CATALOGUE

NOS PRODUITS

Des produits de qualité, préparés avec soin
pour vous offrir le meilleur goût,
de la fraîcheur et de la praticité.



LA
FABRIQUE
À FRITES

DÉCOUPES DE POMMES DE TERRE



FRITES DE POMMES DE TERRE

Coupe régulière, calibre 10×10 ou 10×16. Idéale pour vos accompagnements.

- 🕒 100 % pommes de terre
- ✳️ À conserver entre 0 et +4 °C
- 📦 Conditionnées sous vide

2,62 € /KG



CUBES DE POMMES DE TERRE

Coupés en cubes, parfaits pour sautés, poêlées et accompagnements.

- 🕒 100 % pommes de terre
- ✳️ À conserver entre 0 et +4 °C
- 📦 Conditionnés sous vide

3,00 € /KG



LAMELLES DE POMMES DE TERRE

Coupe fine, calibre 4 mm et 6 mm, idéale pour gratins et poêlées.

- 🕒 100 % pommes de terre
- ✳️ À conserver entre 0 et +4 °C
- 📦 Conditionnées sous vide

3,05 € /KG



POMMES DE TERRE ENTIÈRES ÉPLUCHÉES

Prêtes à l'emploi pour un gain de temps optimal.

- 🕒 100 % pommes de terre
- ✳️ À conserver entre 0 et +4 °C
- 📦 Conditionnées sous vide

2,55 € /KG

DÉCOUPES DE PATATES DOUCES



FRITES DE PATATE DOUCE

Calibre 10x10, naturellement sucrées, idéales pour une touche d'originalité.

- 🕒 100 % patates douces
- ✳️ À conserver entre 0 et +4 °C
- 📦 Conditionnées sous vide

4,05 € /KG



CUBES DE PATATE DOUCE

Parfaits pour vos soupes, poêlées et plats gourmands.

- 🕒 100 % patates douces
- ✳️ À conserver entre 0 et +4 °C
- 📦 Conditionnés sous vide

4,05 € /KG



LAMELLES DE PATATE DOUCE

Pour apporter une touche d'originalité à vos gratins.

- 🕒 100 % patates douces
- ✳️ À conserver entre 0 et +4 °C
- 📦 Conditionnées sous vide

4,05 € /KG



PATATES DOUCES ENTIÈRES ÉPLUCHÉES

Prêtes à l'emploi pour vos purées et sublimer vos plats.

- 🕒 100 % patates douces
- ✳️ À conserver entre 0 et +4 °C
- 📦 Conditionnées sous vide

4,05 € /KG

AUTRES DÉCOUPES



BANANES PLANTAIN EN RONDELLES (ALLOCO)

Découpées en rondelles, idéales pour les accompagnements et recettes traditionnelles africaines et antillaises.

* Conservation -18 °C • Surgelées

3,50 € /KG



MADÈRES FRAÎCHES EN QUARTIERS

Fraîches, coupées en quartiers, prêtes à cuisiner.

* À conserver entre 0 et +4 °C

📦 Conditionnées sous vide

4,55 € /KG



FRITES PRÉCUITES DE POMMES DE TERRE

Déjà précuites pour un gain de temps. À réchauffer et dorer selon vos envies.

🕒 100 % pommes de terre

* À conserver entre 0 et +4 °C

📦 Conditionnées sous vide

3,71 € /KG



Tous nos produits sont **sélectionnés avec soin**, emballés en sacs de 2,5 kg et 5 kg et conditionnés sous vide pour garantir une meilleure conservation (jusqu'à 5 jours en réfrigération continue).

RECOMMANDATIONS & INFOS PRATIQUES

● CUISSON DES FRITES FRAÎCHES

Produit cru — doit être cuit avant consommation. Une cuisson en deux bains pour un cœur fondant et une surface dorée.

ÉTAPE	POMME DE TERRE	PATATE DOUCE
→ 1 ^{ER} BAIN	160 °C 6 à 8 min	160 °C 6 à 8 min
🕒 REPOS	30 à 40 min égouttage	30 à 40 min égouttage
→ 2 ^E BAIN	180 °C 3 à 4 min	180 °C 3 à 4 min

100 % pommes de terre · 100 % patates douces — sans additif ni conservateur. face dorée.

● LES ATOUTS FAF



QUALITÉ & FRAÎCHEUR

Produits sélectionnés avec soin, normes d'hygiène respectées.



CONSERVATION OPTIMALE

Chaîne du froid maîtrisée du début à la livraison.



PRATICITÉ

Produits prêts à l'emploi, gain de temps au quotidien.



POLYVALENCE

Frites, poêlées, gratins, soupes... une gamme pour tout.

TARIFICATION & LIVRAISON

- **Tarifs dégressifs** selon le volume de commande.
- **Livraison disponible** : +0,30 €/kg sur chaque produit.
- **Conditionnement** : sacs de 2,5 kg et 5 kg, sous vide.



CONTACT



0690 58 14 30

0690 48 47 78



fabriqueafrites@gmail.com

**MERCI DE VOTRE
CONFIANCE !**