



Patata de freír

- ✓ **100% origen nacional**
- ✓ Variedad "Agria", ideal para freír
- ✓ Sin tratamiento post cosecha



Doradas, crujientes y muy sabrosas



Las patatas Círculo de Calidad de Carrefour son perfectas para freír ya que contienen la mejor variedad para ello: la patata agría.

¡No hay ningún truco! Para garantizar unas patatas de una calidad excelente, esto es lo que hacemos:

- Controlamos todo el proceso de producción.
- Recolectamos la patata en su punto óptimo de maduración.
- No utilizamos ningún tipo de tratamiento post cosecha.
- Preservamos toda su protección natural en el proceso de cepillado.
- Envasamos las patatas en una bolsa de papel opaca para conservar todas sus propiedades durante más tiempo.

Para que disfrutes de la máxima calidad de las patatas de freír, te aconsejamos seguir estos sencillos pasos:

- Consérvalas en el mismo envase en un lugar fresco, seco y oscuro.
- Abre el envase por la ventana de rejilla.
- Lava las patatas antes de pelarlas.
- Trocéalas de forma homogénea para asegurarte una fritura crujiente perfecta.
- Lávalas con agua caliente y escúrrelas.
- Introduce las patatas en la sartén con abundante aceite cuando alcance una temperatura alta.

¿El resultado? Unas patatas fritas doradas,
crujientes y muy sabrosas.

www.carrefour.es

