

# Frytki

French fries / Картофель фри

Smaczenie każdego dnia



Produkt / Product / Продукт		Skład / Ingredients / Состав		Wartości odżywcze w 100g produktu Nutrition facts per 100g Питательная ценность на 100г продукта	
<b>Frytki ziemniaczane karbowane 10/10</b> Crinkle-cut fries 10/10 Картофель фри рифленый 10/10		<b>Ziemiaki, olej roślinny</b> Potato, vegetable oil Картошка, растительное масло		<b>Wartość energetyczna</b> Energy Энергетическая ценность	<b>719 kJ/ 172kcal</b> 719 кДж/ 172 ккал.
				<b>Białko</b> Protein / Белки	<b>2,5 g/ г</b>
				<b>Węglowodany ogółem</b> Carbohydrates Всего углеводов	<b>28,0 g/ г</b>
				<b>Tłuszcz całkowity</b> Total fat / Жиры	<b>5,5 g/ г</b>
Opakowanie detaliczne / Retail packaging / Розничная упаковка					
Gramatura /g/ Weight /g/ Вес нетто /г/	Opakowanie zbiorcze /ilość sztuk/ Bulk container /number of pieces/ Сборная упаковка /количество штук/	Kod EAN EAN code Штрихкод	Masa opakowania zbiorczego /kg/ Bulk container weight /kg/ Вес сборной упаковки /кг/	Ilość sztuk na palecie Pallet number of pieces Количество штук на поддоне	
450	20	5906718604415	9	1080	
750	14	5906718693297	10,5	756	
2000	5	5906718693310	10	270	



Produkt / Product / Продукт		Skład / Ingredients / Состав		Wartości odżywcze w 100g produktu Nutrition facts per 100g Питательная ценность на 100г продукта	
<b>Frytki ziemniaczane proste 10/10</b> French fries 10/10 Картофель фри 10/10		<b>Ziemiaki, olej roślinny</b> Potato, vegetable oil Картошка, растительное масло		<b>Wartość energetyczna</b> Energy Энергетическая ценность	<b>719 kJ/ 172kcal</b> 719 кДж/ 172 ккал.
				<b>Białko</b> Protein / Белки	<b>2,5 g/ г</b>
				<b>Węglowodany ogółem</b> Carbohydrates Всего углеводов	<b>28,0 g/ г</b>
				<b>Tłuszcz całkowity</b> Total fat / Жиры	<b>5,5 g/ г</b>
Opakowanie detaliczne / Retail packaging / Розничная упаковка					
Gramatura /g/ Weight /g/ Вес нетто /г/	Opakowanie zbiorcze /ilość sztuk/ Bulk container /number of pieces/ Сборная упаковка /количество штук/	Kod EAN EAN code Штрихкод	Masa opakowania zbiorczego /kg/ Bulk container weight /kg/ Вес сборной упаковки /кг/	Ilość sztuk na palecie Pallet number of pieces Количество штук на поддоне	
450	20	5906718604408	9	1080	
750	14	5906718693303	10,5	756	
2000	5	5906718693327	10	270	

Produkt / Product / Продукт		Skład / Ingredients / Состав		Wartości odżywcze w 100g produktu Nutrition facts per 100g Питательная ценность на 100г продукта	
<b>Frytki ziemniaczane proste 7/7</b> French fries 7/7 Картофель фри 7/7		<b>Ziemiaki, olej roślinny</b> Potato, vegetable oil Картошка, растительное масло		<b>Wartość energetyczna</b> Energy Энергетическая ценность	<b>719 kJ/ 172kcal</b> 719 кДж/ 172 ккал.
				<b>Białko</b> Protein / Белки	<b>2,5 g/ г</b>
				<b>Węglowodany ogółem</b> Carbohydrates Всего углеводов	<b>28,0 g/ г</b>
				<b>Tłuszcz całkowity</b> Total fat / Жиры	<b>5,5 g/ г</b>
Opakowanie detaliczne / Retail packaging / Розничная упаковка					
Gramatura /g/ Weight /g/ Вес нетто /г/	Opakowanie zbiorcze /ilość sztuk/ Bulk container /number of pieces/ Сборная упаковка /количество штук/	Kod EAN EAN code Штрихкод	Masa opakowania zbiorczego /kg/ Bulk container weight /kg/ Вес сборной упаковки /кг/	Ilość sztuk na palecie Pallet number of pieces Количество штук на поддоне	
2500	4	59067186833472	10	216	



www.makow.com.pl

# Frytki

French fries / Картофель фри

*Smacznie każdego dnia*

## Oferta dla cateringu, hurtu i przemysłu

Catering trade, wholesale and industry offer / Предложение для кейтеринга, опта и промышленности

Opakowanie dla cateringu / Catering trade packaging / Упаковка для кейтеринга			
Gramatura /g/ Weight /g/ Вес /г/	Opakowanie zbiorcze /ilość sztuk/ Bulk container /number of pieces/ Сборная упаковка /количество штук/	Masa opakowania zbiorczego /kg/ Bulk container weight /kg/ Вес сборной упаковки /кг/	Ilość sztuk na palecie Pallet number of pieces Количество штук на поддоне
2500	4	10	252

  

Opakowanie dla hurtu i przemysłu / Wholesale and industry packaging / Упаковка для опта и промышленности	
Opakowanie zbiorcze /ilość kg/ Bulk container /kg/ Общий вес	Ilość sztuk na palecie / Pallet number of pieces Количество штук на поддоне
10	63
25	30

Frytki ziemniaczane oferowane przez ZPS Maków wyprodukowane zostały z wyselekcjonowanych szlachetnych odmian ziemniaków. Występują w dwóch rodzajach - jako proste i karbowane. Można je przygotować do spożycia smażąc we fryturze roślinnej bądź opiekać w piekarniku.

### Podstawowe zasady właściwego przygotowania frytek:

1. Używaj tylko i wyłącznie świeżego tłuszczu roślinnego (najlepiej używaj specjalnej frytury).
2. Zachowaj odpowiednią proporcję porcji frytek do frytury np. 100g frytek na 1 l frytury lub oleju.
3. W czasie smażenia utrzymuj odpowiednią temperaturę frytury - około 180 °C.
4. Nie rozmrażaj frytek przed smażeniem.
5. Przygotuj porcję frytek, które będą spożywane bezpośrednio po smażeniu.
6. Utrzymuj we wrzącej fryturze do momentu osiągnięcia złotej barwy frytek (około 3 – 4 minut).
7. Odpowiednio osącz po smażeniu.
8. Posól do smaku ale dopiero bezpośrednio przed konsumpcją (będą wtedy chrupkie).
9. Zjadaj ze smakiem jako dodatek do dań mięsnych, ryb lub spożywaj bez dodatków.
10. Pamiętaj o częstej wymianie frytury (zbyt długo używana może być szkodliwa dla zdrowia).

French fries offered by ZPS Maków have been produced with the use of carefully selected fine potato varieties. There are two types on offer-French fries and crinkle-cut fries. They can be prepared by frying in vegetable oil or roasting in the oven.

### Basic rules for proper fries preparation:

1. Use only fresh vegetable oil.
2. Preserving the proper proportions of French fries to the oil, for example, 100 grams of French fries per 1 liter of frying fats or oil
3. Keep constant frying temperature approximately 180 °C.
4. Don't defrost fries before frying.
5. Prepare fries serving to be eaten just after frying.
6. Keep in boiling oil until golden colour ( about 3-4 minutes).
7. Drain properly after frying.
8. Add some salt just before eating (thus making them crunchy).
9. Eat with gusto. Excellent with meat or fish or as a proper meal.
10. Remember to change oil frequently (used for too long may be harmful to health).

Картофель фри предлагаемый предприятием „Maków” приготовлен из самых вкусных видов картошки. Картофель фри выступает в двух видах — традиционный и рифленый. Можем его жарить в растительном масле (фритюре) или обжаривать в духовке.

### Основные правила правильного приготовления картофеля фри:

1. Употребляй только свежее растительное масло (предлагаем специальный фритюр).
2. Придерживайся правильной пропорции количества картофеля фри и фритюра, например, 100 г картофеля фри нужно жарить в 1 литре Жиры.
3. Разогрей фритюр до 180°C и поддерживай эту температуру.
4. Не размораживать картофеля фри перед жарением.
5. Приготовь такую порцию картофеля фри, которую сразу съешь.
6. Жарить в кипящем масле до золотого цвета (около 3-4 минут).
7. Нужно максимально дать стечь маслу.
8. Солить перед подачей к столу (картофель фри, тогда будет вкусным и хрустящим).
9. Картофель фри можно потреблять в качестве гарнира к блюдам из мяса, рыбы, а также как самостоятельное блюдо.
10. Регулярно меняй Жиры во фритюрнице (долго употребляемый Жиры может вредить здоровью).



**10 zasad właściwego przygotowania frytek**

**10 rules for proper fries preparation**

**10 правил правильного приготовления картофеля фри**



[www.makow.com.pl](http://www.makow.com.pl)