

Cook & Chill – heel & gaar

De nieuwe Cook & Chill aardappelen 20/30

Ideaal voor iedere keuken waar snelheid en gemak tellen

- Gemakkelijk te bereiden
- 100% gelijkmatig gegaard
- 1-laags verpakt
- Gevacümeerd
- Licht gepasteuriseerd



We hebben *de smaak* te pakken!

Met gemak een gegarandeerd succes!



- Gemakkelijk te bereiden
- 100% gelijkmatig gegaard
- 1-laags verpakt
- Gevacuümeerd
- Licht gepasteuriseerd

Het geheim van Aviko Cook & Chill aardappelen zit in het speciale productieproces. Traditioneel gevacuümeerde aardappelen worden in meerdere lagen verpakt en vervolgens gepasteuriseerd. Het logische gevolg: de buitenste aardappelen in de verpakking zijn iets verder gaar dan de aardappelen in het midden.

Aviko verpakt haar Cook & Chill aardappelen per laag. Daardoor krijgen ze een 100% gelijkmatige gaarheid – voor nog meer gemak tijdens de dagelijkse bereiding.

Aviko Cook & Chill aardappelen kunnen eenvoudig in de convectieoven worden verwarmd. Ze kunnen zelfs op het bord worden geportioneerd voor het regenereren.

Ideaal voor iedere keuken waar snelheid en gemak tellen.

Wilt u ook overtuigd worden van de voordelen van Cook & Chill aardappelen? Neem dan contact op met uw Aviko vertegenwoordiger voor meer info.



Cook & Chill aardappelen 20/30

Logistieke informatie

	Art.nr	Verkoop-eenheid	EAN zak	EAN omdoos	Lagen per pallet	Dozen per pallet	Houdbaarheid na productie
Cook & Chill aardappelen 20/30	802403	5x2000g	8710449911707	8710449911691	8	64	35 dagen



We hebben *de smaak* te pakken!