

# THE BEST WAY TO GET ME CRUNCHY



## CONSEIL N°1

La friture est-elle à 175 °C ? Trois minutes de cuisson suffisent



## CONSEIL N°2

Faites frire le produit sainement dans de l'huile végétale



## CONSEIL N°3

Ne faites pas cuire plus de 500 g de frites à la fois



## CONSEIL N°4

Secouer de temps à autre pendant la cuisson



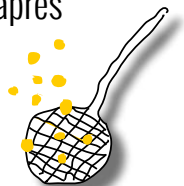
## CONSEIL N°5

Pour des frites croustillantes, évitez de les suspendre au-dessus de l'huile



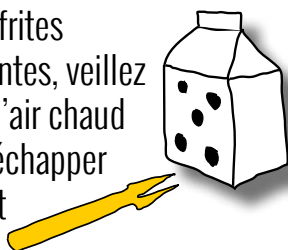
## CONSEIL N°6

Écumez les débris après chaque friture ! Remplacez régulièrement l'huile de friture



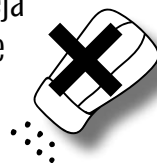
## CONSEIL N°7

Pour des frites croustillantes, veillez à ce que l'air chaud puisse s'échapper du paquet



## CONSEIL N°8

Pas besoin d'ajouter du sel ! Il y en a déjà dans l'enrobage des frites



## CONSEIL N°9

Conservez les frites fraîches à 4 degrés. L'emballage est ouvert ? Les frites peuvent encore se conserver un jour



FRESH DELIVERY FRIES FOR LONG LASTING CRUNCHINESS

