

Gemüse-Chips

Handgemachte "Gemüse-Chips", hergestellt aus Pastinaken, Süßkartoffeln, Rote Bete und Karotten

Normalerweise werden bekanntlich Chips aus Kartoffeln hergestellt.

In England entdeckten wir Chips, hergestellt aus den oben genannten Wurzeln und Knollen und gemischt verpackt in einem 50-g-Aluminium-Beutel.

Frittiert wurden die Chips laut Verpackung in Sonnenblumenöl.

Hersteller dieser Gemüse-Chips ist die Firma Caffè Alba, London (www.caffealba.co.uk).

Obwohl mit Meeressalz bestreut, geht der Geschmack mehr in den süßlichen Bereich. Man kann das Produkt als gut schmeckend bezeichnen.

Auf der Verpackung wird hervorgehoben, dass die Chips "pan fried", also in Becken-Friteusen mit Hand frittiert wurden.

Diese Gemüse-Chips lassen sich auch in unseren Becken-Friteusen der "Industry" - Reihe herstellen. Zur Schälung haben wir eine große Anzahl von Schälmaschinen im Programm. – Weitere Einzelheiten bezüglich der Friteusen und Schälmaschinen entnehmen Sie bitte unserem Internet – Eintrag.

Anlagen:

2 Kopien der Packung (wenn diese Abhandlung nicht per E-Mail versandt wird).

Diese Abhandlung/Schrift enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

Weitere Informationen: www.dornow.de