

**(GB) Deepfrozen french fries - Preparation:** Fry the unthawed products for 3-4 minutes, in cooking oil that has been pre-heated to 175°C – 350°F. Cook ½ basket till golden yellow. Do not refreeze once thawed. **Ingredients:** Potatoes(91%), sunflower oil (4%), modified potato starch, rice flour, salt, Potato dextrin, maltodextrin, raising agents (E450, E500), thickener (E415), spicy extract. **(B) Diepvries frieten - Bereiding:** De niet ontdooide producten gedurende 3-4 minuten bakken in frituurvet dat voorverwarmd werd op 175°C – 350°F. Bak ½ mand tot het goudgeel is. Een ontdooide product niet terug invriezen. **Ingrediënten:** Aardappelen (91%), zonnebloemolie (4%), gemodificeerd aardappelzetmeel, rijstmeel, zout, aardappeldextrin, maltodextrine, rijsmiddelen (E450, E500), verdikkingsmiddel (E415), specerijen-extract. **(FR) Pommes frites congelées - Préparation:** Faites cuire les produits non dégelés pendant 3-4 minutes dans la graisse de friture préchauffée à 175°C – 350°F. Cuire ½ panier jusqu'à l'obtention d'un produit jaune doré. Ne pas recongeler un produit dégelé. **Ingédients:** Pommes de terre (91%), huile de tournesol (4%), amidon modifié de pommes de terre, farine de riz, sel, dextrine de pommes de terre, maltodextrine, agent de levage (E450, E500), épaississant (E415), extrait d'épices. **(DK) Dybfrosne pommes frites - Tilberedning: Frituregryde:** koges til gyldenbrune i varm olie (175 °C – 350°F) i ca. 3-4 minutter. Forsøg ikke at koge for mange på én gang. **Ingredienser:** Kartofler (91 %), solsikkeolie (4 %), modifiseret kartoffelstivelse, rismel, salt, kartoffel dextrin, maltodextrin, hævemidler (E450, E500), fortykningsmiddel (E415), krydderiekstrakt. **(FI) Pakastetut ranskanperunat - Valmistus:** paista kullanruskeksi kuumassa öljyssä (175 °C – 350°F) noin 3–4 minuuttia. Älä yrityä paistaa liian montaa kerralla. **Ainesosat:** Peruna (91 %), auringonkukkaöljy (4 %), modifioitu perunantärkkelys, riisijauho, suola, perunadekstriini, maltodekstriini, nostatusaineet (E450, E500), emulgointiaine (E415), mausteute. **(IT) Patatine fritte surgelate - Preparazione :** Friggirice : friggere fino a raggiungere un colore marrone in olio caldo (175 °C – 350°F) per ca. 3-4 minuti. Non ricongelare dopo scongelamento. **Ingredienti :** Patate (91%), olio di girasole (4%), amido di patata modificato, farina di riso, sale, destrina di patata, maltodestrina, agenti lievitanti (E450, E500), addensante E415, estratto di spezie. **(NO) Dypfrysste pommes frites - Tilberedning: Frityrkoker:** stek til gyldenbrune i varm olje (175 °C – 350°F) i ca. 3-4 minutter. Må ikke frysnes på nytt etter timing. **Ingredienser:** Poteter (91 %), solsikkeolie (4 %), modifisert potetstivelse, rismel, salt, potetdekstrin,

**Frytkownica** : smażyć do zbrązowania w gorącym oleju ( $175^{\circ}\text{C} - 350^{\circ}\text{F}$ ) przez ok. 3–4 minuty. Nie zamrażać ponownie po zrozaniu.

**Skład**: Ziemniaki (91%), olej słonecznikowy (4%), modyfikowana skrobia ziemniaczana, mąka ryżowa, sól, dekstryna ziemniaczana, maltodekstryna, środki spulchniające (E450, E500), zagięszczacz (E415), ekstrakt pikantny. **(PL) Frytki zamrożone - Sposób przygotowania:**

**Fritös**: Fritera tills färgen är gyllenbrun i het olja ( $175^{\circ}\text{C} - 350^{\circ}\text{F}$ ) i cirka 3–4 minuter. Frys inte igen då produkten väl tinat upp. **Ingredience**: Potatis (91 %), solrosolja (4 %), modifierad potatisstärkelse, rismjöl, salt, potatis dextrin, maltodextrin, bakpulver (E450, E500), förtjockningsmedel E415, kryddextrakt. **(D) Tiefgefrorene Pommes frites - Zubereitung**: die unaufgetauten Produkte 3-4 Minuten lang in Speiseöl frittieren, das auf  $175^{\circ}\text{C} - 350^{\circ}\text{F}$  erhitzt wurde. Es dürfen nicht zu viele gleichzeitig frittiert werden. Aufgetautes nicht wieder einfrieren. **Zutaten**: Kartoffeln (91 %), Sonnenblumenöl (4 %), modifizierte Kartoffelstärke, Reismehl, Salz, kartoffeldextrin, maltodextrin, Backtriebmittel (E450, E500), Verdickungsmittel (E415), Gewürzextrakt. **(RU) Свежезамороженный картофель фри - Приготовление.** Фритюрица: обжарить до золотисто-коричневого цвета в горячем масле ( $175^{\circ}\text{C} - 350^{\circ}\text{F}$ ) в течение приблизительно 3-4 минут. Приготовление – 3-4 мин.  $175^{\circ}\text{C}-350^{\circ}\text{F}$ . **Состав**: Картофель (91%), подсолнечное масло (4%), модифицированный картофельный крахмал, рисовая мука, соль, картофельный декстрин, мальтодекстрин, разрыхлители (E450, E500), загуститель (E415), экстракт специй. **(ES) Patatas fritas congeladas - Preparación**: Freír el producto sin descongelar durante 3-4 minutos, en aceite de cocina precalentado previamente a  $175^{\circ}\text{C} - 350^{\circ}\text{F}$ . Freír  $\frac{1}{2}$  cesta freidora hasta que se obtenga un producto amarillo dorado. No volver a congelar una vez descongelado. **Ingredientes**: Patatas (91 %), aceite de girasol (4 %), almidón de patata modificado, harina de arroz, sal, dextrina de papa, maltodextrina ,agentes leudantes (E450, E500), espesante (E415), maltodextrina, extracto de especias. **(PT) Batatas fritas congelados - Preparação**: Fritadeira: Frite até ficarem dourados em óleo quente ( $175^{\circ}\text{C} - 350^{\circ}\text{F}$ ) durante aproximadamente 3 a 4 minutos. Não frite demasiados de cada vez. Não volte a congelar depois de descongelado. **Ingredientes**: Batatas (91%), óleo de girassol (4%), amido de batata modificado, farinha de arroz, sal, dextrina de batata, maltodextrina, agentes levedantes (E450, E500), espessante E415, extrato picante. **(BG) Пържено дълбоко замразени пържени картофи - Пригответие**: Пържете неразмразените продукти 3-4 минути в олио, предварително загрято до  $175^{\circ}\text{C} - 350^{\circ}\text{F}$ . Не се опитвайте да пържите търъде много от продукта едновременно. Не замразявайте повторно след размразяване. **Състав**: Картофи (91%), слънчогледово олио (4%), модифицирано картофено нишесте, оризово брашно, сол, картофен декстрин, мальтодекстрин набухватели (E450, E500), сгъстител (E415), пикантен екстракт. **(CZ) Čerstvě zmrzlené hranolky - Příprava**: Ve fritovacím hrnci: smažte dozlatova v rozpáleném oleji ( $175^{\circ}\text{C} - 350^{\circ}\text{F}$ ) přibližně 3-4 minuty. **Složení**: Složení: Brambor (91 %), slunečnicový olej (4 %), modifikovaný bramborový škrob, rýžová mouka, sůl, bramborový dextrin, maltodextrin, kypřicí látky (E450, E500), zahušťovadlo (E415), maltodextrin, extrakt koření. **(ET) Sügavkülmutatud friikartulid - Valmיסטamine**: **Fritti**: Fritüürigé kuumas õlis ( $175^{\circ}\text{C} - 350^{\circ}\text{F}$ ) 3-4 minuti väitel kuldkruunutes. Ärge külmutage uesti kord juba sulanud toodet. **Koostisained**: Kartulid (91%), päevalilleõli (4%), modifitseeritud kartulitärklis, riisijahu, sool, kartulidekstriin, maltodekstriin, keritüütained (E450, E500), pakendaja (E415), maltodekstriin, vürtsiekstrakt. **(HU) Máláfagyasztott sültkrumpli**: Elkészítés:

maltodekstrin, kergitusained (E450, E500), paksendaja (E415), maltodekstrin, vürtsiekstrakt. **(HU) Melyragyaszott sultkrumpli** - Elkeszítés Felengedés nélkül süsse 3-4 percig 175 °C-ra – 350°F felhevített olajban. Egyszerre csak kis mennyiséget süssön. **Ha az élelmiszer felolvadt, ne fagyassza le újra!** **Hozzávalók:** Burgonya(91%), napraforgóolaj (4%), módosított burgonyakeményítő, rizsliszt, só, burgonya dextrin, maltodextrin, térfogatnövelő szerek (E450, E500), sűrítőanyag E415, fűszerkivonat. **(MY) Kentang goreng pekat - Penyediaan:** Goreng produk yang telah dinyahsejuk beku selama 3-4 minit, di dalam minyak masak yang telah dipanaskan terlebih dahulu hingga suhu 175°C/350°F. Jangan goreng terlalu banyak sekali gus. **Jangan bukukan semula setelah dinyahsejuk bekukan.** **Bahan-bahan:** Kentang (91%), minyak bunga matahari (4%), kanji kentang diubah suai, tepung beras, garam, dextrin kentang, maltodekstrin bahan penaik (E450, E500), pemekat (E415), ekstrak rempah. **(LT) Šaldytos gruzdintos bulvynes - Paruošimas:** Gruzdintuvėje: apie 3-4 minutes kepti karštame aliejuse (175 °C – 350°F) , kol taps rusvai auksinės spalvos. **Kartą atsildžius, nebeužsaldytį.** **Sudedamosios dalyš:** Bulvės (91 %), Saulėgrąžų aliejus (4 %), modifikuotas bulvių krakmolas, ryžių miltai, druska, bulvių dekstrinas, maltodekstrinas kildinančios medžiagos (E450, E500), tirštklis E415, prieskonijų ekstraktas. **(LV) Sasaldēti, eļļā cepti, smalki sagriezti kartupeļi - Sagatavošana:** Friteri: vārīt karstā eļļā (175 °C – 350°F) apm. 3-4 minūtes, līdz klūst zeltaini brūnas. **Pec atkausešanas vairs nesasaldēt.** **Sastāvdaļas:** Kartupeļi (91%), saulespuķu eļļa (4%), modificēta kartupeļu ciete, rīsu milti, sāls, kartupeļu dekstrīns, maltodekstrīns, ierīnātāji (E450, E500), biezinātājs (E415), pikants ekstrakts. **(RO) Cartofi păi congelati - Preparare:** Friteuză: prăjiți în ulei încins (175 °C – 350°F) timp de aprox. 3-4 minute până capătă o culoare aurie. Nu încercați să prăjiți o cantitate prea mare în același timp. **Nu recongelați după dezghetare.** **Ingrediente:** Cartofi (91%), ulei de floarea soarelui (4%), amidon modificat din cartofi, făină de orez, sare, dextrina cartofilor, maltodextrină, agentii de creștere (E450, E500), agent de îngrosare E415, extract de condimente. **(SK) Čerstvé hlboko mrazené zemiakové hranolky - Priprava: Vo fritéze:** vyprážajte do zlatohneda v horúcom oleji (175 °C – 350°F) asi 3-4 minút. **Po rozmrázení opäťovne nezmrazujte.** **Zloženie:** Zemiaky (91%), slnečnicový olej (4 %), modifikovaný zemiakový škrob, ryžová múka, sol' Zemiakový dextrín, maltodextrín, kypriace činiidlá (E450, E500), zahustovadlo E415, oreninový výtážok. **(SL) Globoko zamrznjen pomfrit - Priprava:** Cvrtnik: cvrite do zlato rjave barve v vročem olju (175 °C – 350°F) približno 3–4 minute. **Odmrznenega izdelka ponovno ne zamrzuje.** **Sestavine:** Krompir (91%), sončnično olje (4 %), modifirana krompirjev škrob, rježeva moka, sol, krompirjev dextrin, maltodekstrin sredstvo za vzhajanje (E450, E500), sredstvo za zgoževanje E415, začimbni izvleček. **(TR) Dondurulmuş patates (french fries) - Pişirme Önerisi:** Fritöz: kızgın yağıda (175°C – 350°F) yaklaşık 3-4 dakika altın kahverengisi olana kadar kızartın. **Çözüldükten sonra tekrar dondurmayın.** **İçindekiler:** Patates (%91), ayçiçek yağı (%4), modifiye patates nişastası, pirinç unu, tuz, patates dextrin, maltodekstrin kabartıcılar (E450, E500), kalınlaştırıcı E415, baharatlı ekstrakt. **(UA) Свіжа швидкозаморожена картопля-фри** - Приготування Глибока сковорідка з жиром: смажити до золотисто коричневого кольору в гарячій олії (175°C – 350°F) близько 3-4 хвилин. **Не заморожуйте після відтавання.** **Інгредієнти:** Картопля (91%), соняшникова олія (4 %), модифікований картоплянийкрохмаль, рисова мука, сіль, картофельний декстрин, малтодекстрин, розпушувач (E450, E500), загусник (E415), екстракт спеції. **(GR) Φρεσκοκατεψυγμένες τηγανητές πατάτες - Προετοιμασία:** Φριτέζα: τηγανίστε έως να ροδίσουν σε καυτό λάδι (175°C – 350°F) για περίπου 3-4 λεπτά. **Μην επαναψύξετε μετά από την απόψυξη.** – 3-4 λεπτά 175°C – 350°F. **Συστατικά:** Πατάτες (91%), γλιτέλαιο (4%), τροποποιημένο άμυλο από πατάτα, αλευρόρυζο, αλάτι, δεξτρίνη πατάτας, μαλτοδεξτρίνη, διογκωτικοί παράγοντες (E450, E500), πικνωτικό E415, πικάντικο εκχύλισμα. **(CH) 新鲜的冰冷法式炸薯条 - 制备:** 热油炸锅: 在热油 (175°C – 350°F) 中油炸约 3-4 分钟至金黄色。- 制备 - 3-4 分钟。175°C – 350°F - 以百分之百的比利时马铃薯制成 - 解冻之后, 请勿再次冷冻 - 配料: 马铃薯 (91%)、葵花籽油 (4%)、马铃薯改性淀粉、米粉、盐、膨松剂 (E450, E500)、增稠剂 E415、麦芽糊精和香料萃取物。

**AR** شرائح بطاطس مقرمشة صغيرة مجمرة - **طريقة التحضير:** في المقالة بالزيت: أقليها في زيت ساخن حتى يصبح لونهابني مذهب (175 درجة مئوية). لمدة 3-4 دقائق تقريباً. في الفرن أو المشواة: التحضير: 4 دقائق، 175 درجة مئوية 350 درجة فهرنهايت. - مصنعة من البطاطس البلجيكية مكونات بطاطس (91%)، زيت عباد شمس (4%)، نشا بطاطس معدل، دقيق أرز، ملح، عوامل تخمير (E450، E500)، مثخن E415، مالتوديكسترين، مستخلص حار.

Product of Belgium, made and packed by: / Belgisch product, vervaardigd en verpakt door: / Produit belge, fabriqué et emballé par: / Produceret i Belgien, fremstillet og pakket af: / Tuotettu Belgiassa. Valmistaja ja pakkaaja: / Prodotto in Belgio, fatto e confezionato da: / Laget i Belgia, produsert og pakket av: / Produkt belgijski wyproducedowany i zapakowany przez: / Belgisk produkt, tillverkad och packad av: / Product of Belgium, hergestellt und verpckt von: / Сделано в Бельгии, произведено и упаковано: / Producto de Bélgica, elaborado y envasado por: / Pródoto fabricado e embalado na Bélgica por: / Произведено в Белгия, произведено и опаковано от: / Proizvod Belgie, izrađen i upakiran: / Vyrobeno v Belgii, vyrobeno a baleno ve společnosti: / Belgia toode, valmistaja ja pakendaja: / Készült Belgiumban, gyártotta és csomagolta: / Keluaran Belgium, dihasilkan dan dibungkus oleh: / Belgijškas produktaς, pagamintas ir supakuotas: / Belēģijas produkts, rāzots un iepakots: / Produs provenit din Belgia, fabricat și ambalat de: / Belgický výrobok, vráýra a bali: / Izdelek iz Belgie, izdelano in pakiralo podjetje: / Belçika ürünündür, üretilen ve paketleyen: / Вироблено в Бельгії, виробник і пакувальник: / Προϊόν Βελγίου, παρασκευάζεται και συσκευάζεται από την: / 比利时产品，制造和包装商: / تولید و تعبیه شده در بلژیک، تولیدکننده و پاکووالر: /



# Deepfrozen Potato Product



Poids net / Net weight / Füllgewicht / Peso neto / Peso netto / Netto gewicht / peso Líquido / Nettovikt / Peso netto / Berat bersih / nettovægt / peshe neto / нетто тегло / 净重 / netokaal / καθαρού βάρους / nettó tömeg / nettóþyngd / bersih berat / 순중량 / neto svärs / neto svoris / nettovekt / вара нетто / waga netto / peso líquido / greutate netă / вес нетто / čistá hmotnost / neto teža / čistá hmotnost / trọng lượng tịnh  
الوزن الصافي 2500g 2500 غرام

**2500g** e **2.5kg / 5.5 lbs / 88.2 oz**

Average nutrition value (pro 100g/150g) / Voedingswaarden (gemiddeld per 100g/150g) / Valeurs nutritionnelles (moyennes par 100g/150g) / Næringsindhold (gjennemsnitt pr 100 g/150 g) / Ravintosilältö (keskimäärin per 100 g/150 g) / Informazioni nutrizionali (medi per 100g / 150g) / Näringsinformasjon (gjennomsnitt per 100g/150g) / Wartośc odżywcza (średnia na 100 g/150g) / Näringsinnehåll (i medeltal per 100 g/150g) / Nährwertangabe (Durchschnitt pro 100 g/150g) / Сведения о пищевой и энергетической ценности продукта (средние показатели на 100 г/150 г) / Información nutricional (promedio por 100 g/150g) / Информация о питательной и энергетической ценности продукта (средние показатели на 100 г/150 г) / Hranjive vrijednosti (prosječno na 100 g/150g) / Výživové hodnoty (průměrné na 100 g/150g) / Toimistulaisane teave (keskimisesti 100 g / 150 g kohta) / Tapétek adatok (átlagos érték/100 g vagy 150 g) / 营养表示 (製品約 100g/150g 中) / Maistinngomo informacija (vidutinis kai 100 g / 150 g) / Informacija par uzturvērtību (viējēj uz 100 g / 150 g) / Informativ nutrijonale (medie per 100 g/150 g) / Nutričné informácie (priemerne na 100 g/150 g) / Povprečna hranilna vrednost na 100 g/150g) / Besin deęgerler (100 g / 150 g için ortalama) / Інформація про поківність (середній значення на 100 га 150 г) / Διατροφικά οποία (κατά μέσο όρο ανά 100 γρ. / 150 γρ.) / المعلومات الغذائية (المتوسط لكل 100 غم/150 غم) / Purata nilai Nutrisi (pro 100g/150g)			
	/ 100g	/ 150 g	%RI*
Energy Value / Energie / Valeur énergétique / Energi / Energiaa / Energia / Brennwert / Калорийность / Energía / Valor energético / Енергийна стойност / Energetska vrijednost / エネルギー / Energiné verté / Enerģija / Energijska vrednost / Enerji / Енергї / Ενέργεια / 热量 / طاقت / Nilai tenaga	630 kJ / 150 kcal	945 kJ / 225 kcal	11 %
Total Fat / Vetten / Lipides / Fedt / Rasvaa / Grassi / Fett / Tłuszcze / Fett / Fett / Жиры / Grasas / Gordura / Lipidos / Мазнины / Masti / Tuky / Rasv / Zsír / 脂質 / Riebalai / Tauki / Gräsime / Tuky / Maščobe / Yağ / Жирів / Λιπαρά / 脂肪 / دهون / Jumlah Lemak	4.1 g	6.2 g	9 %
Saturated fat / waarvan verzadigde vetten / dont acides gras saturés / heraf mættede fedtstoffer / josta tydyttynetä rasvoja / di cui grassi saturi / hvorav mettet fett / w tym tłuszcze nasycone / waron mättade fetter / w wosn gesättigte Fette / в том числе жир / с высоким - содержанием - насыщенных - жирных кислот / de las cuales grasas saturadas / dos quais gorduras saturadas / от които наситени мазнины / od toga zasićene masne kiseline / z toho nasycené tuky / millest küllastunud rasvu / ebből telített zsírok / 饱和脂肪酸 / یک کوچکی از چربی های ریبیتی / is kuriu sociostios riebalai rügystis / no tiem piesatniaté tauki / din care grăsimi saturate / z toho nasýtené tuky / od teh nasićene maščobe / doymus yağ orani / y тому числі насищених жирів / εκ των οποίων κορεσμένα λιπαρά / 其中饱和脂肪 / دهون مشبعة / Lemak teru	0.5 g	0.8 g	4 %
Carbohydrates / Koolhydraten / Glucides / Kulhydrater / Hiilihydraattia / Carboidrati / Karbohydrater / Weglowodany / Kolhydrater / Kohlenhydrate / Углеводы / Hidratos de carbono / Hidratos de carbono / Въглехидрати / Ugijikohidrati / Sacharidy / Süsivesikud / Szénhidrát / 碳水化合物 / Anglavandenial / Oglhidrati / Carbohidrati / Sacharidy / Ogljikovi hidrati / Karbonhidrat / Булгеводів / Υδατάθρακες / 碳水化合物 / كربوهيدرات / Karbohidrat	25.0 g	37.5 g	14 %
Sugars / waarvan suikers / dont sucres / heraf sukker / josta sokerita / di cui zuccheri / hvorav sukker / w tym cukry / varav socker / wovan Zucker / в том числе сахар / de los cuales azúcares / dos quis açúcares / от които захары / od toga šećeri / z toho cukry / millest suhkruid / ebből cukor / 糖質 / is kuriu cukrus / no tiem cukuri / din care zaharuri / z toho cukry / od teh sladkorji / ſeker orani / y тому числі цукрів / εκ των οποίων σάκαρα / 其中含糖量 / دسکریات منهها / Gula	0.5 g	0.8 g	1 %
Dietary Fibre / Voedingsvezels / Fibres alimentaires / Kostfibre / Ravintokuitua / Fibre alimentari / Kostfiber / Blonnik / Kostfiber / Ballaststoffe / Клетчатка / Fibra dietética / Fibras alimentares / Диетични вибрри / Dijetálna vlákna / Vláknina / Kuidained / Rost / 食物纖維 / Skaidulos / Diētiskās šķiedras / Fibre alimentare / Potravinová vláknina / Prehranske vlaknine / Dijet lifi / Харчова клітковина / Διαιτητικές ίνες / 膳食纤维 / ألياف غذائية / Serat makanan	2.1 g	3.2 g	10 %
Total Protein / Eiwitten / Protéines / Proteiner / Proteiniia / Proteine / Proteiner / Bialko / Proteiner / Eiweiß / Белки / Proteinas / Proteínas / Протеины / Bjelancëvine / Bilkoviny / Valquid / Fehérje / タンパク質 / Baltymai / Proteini / Proteine / Proteíny / Beljakovine / Protein / белки / Πρωτεΐνες / 蛋白质 / بروتينات / Jumlah protein	2.0 g	3.0 g	6 %
Salt / Zout / Sel / Sal / Sale / Sal / Sól / Con / Sool / Соль / ملح / 鹽 / tuz / suola / salt / алты / salt / Salt	0.7 g	1.1 g	18 %



