

BRAMBORA,

CO MÁ

STYL

Nová produktová řada Křupavé speciality od Avika přichází s absolutní novinkou.

Bramborové mřížky jsou první vlašťovkou. Originální vzhled, skvělá bramborová chuť a křupavý povrch.

**CRUNCHY
SHAPES**
Waffle Cut
SEASONED



avikogastro.cz

AVIKO

 Aviko Gastro

Servírujeme s úsměvem.



Servírujeme s úsměvem.

KŘUPAVÉ SPECIALITY MŘÍŽKY

Brambory, co mají tak trochu jiný řez

Bramborové mřížky, první produkt z nové řady křupavých specialit AVIKO, nejsou hranolky! Nejsou to ani pečené brambory, natož brambůrky! Tyto atraktivní mřížky jsou naprosto odlišné od všeho, co znáte. Jsou vykrajovány z celých brambor a před smažením v kvalitním slunečnicovém oleji. Díky tomu nabízí perfektní požitek z brambor. Hodí se jako příloha k masu, do vegetariánských pokrmů, k burgerům a jiným pokrmům. Jsou ideální jako chuťovka k pivu, či vínu, s oblíbeným dipem, nebo prostě jen tak na křupání při posezení s přáteli, nebo rodinou. Bramborové mřížky Aviko si s ostatními výrobky zaručeně nespletete!



INFORMACE O PRODUKTU



Bramborové mřížky

- Výjimečný tvar, který určitě nepřehlédnete
- Skvělá chuť brambor
- Speciální křupavý povrch
- Lehce kořeněné
- Hluboce zmrazené a trvanlivé



Více inspirací v **AvikoPRO** a na www.avikogastro.cz

LOGISTICKÉ ÚDAJE	Kód produktu	Obsah kartonu	Trvanlivost*	Způsob přípravy	
				fritéza	trouba
Aviko Bramborové mřížky	807677	5 x 1,5 kg	24 měsíců	3,5 min 175 °C	20 min 220 °C

* od data výroby při teplotě -18 °C a nižší