

Für Küche & Köche

Angebot gültig vom 12.10. bis 31.10.2020

Yuca Fritten – The Queen of Fries

Yuca ist der Spitzname von Maniok – eine Wurzel aus Südamerika. Diese Wurzelknolle ist Grundnahrungsmittel für 500 Millionen Menschen. Und trotzdem kennt man sie hier nicht – das will Yuca Loca ändern. Die Yuca-Fritten sind eine sehr innovative Alternative in der Beilagenwelt und geht einen ähnlichen Erfolg wie die Süßkartoffel.

Die Yuca-Fritten werden in sehr unterschiedlichen Gastronomie-Konzepten serviert, von Burgerketten über gehobene Restaurants bis zu systemgastronomischen Konzepten mit internationaler Küche.

Yuca-Fritten verbrauchen im Durchschnitt 20% weniger Öl als normale Pommes und 30% weniger Öl als Süßkartoffel-Pommes. Somit verlieren sie auch weniger Gewicht nachdem Frittieren. Jede einzelne Wurzelknolle wird mit bloßen Händen geerntet. Danach wird sie manuell geschält, geschnitten, evakuuiert und bei niedrigen Temperaturen sehr lange gegart.

Yuca-Fritten sind sehr knusprig und das auch ohne Panade. Sie sind nachhaltiger als die Süßkartoffel, da für die Herstellung von 1 kg Yuca nur 82 Liter Wasser nötig sind (Süßkartoffeln 383 Liter und Kartoffeln 284 Liter).

Wussten Sie, dass Süßkartoffeln nach der Ernte in riesigen Kühllallen gelagert werden, damit sich eine dicke Schale bilden? Ohne sie würden sie den langen Transport nicht überstehen. Dazu kommen noch Zusatz- und Konservierungsstoffe von den tiefgefrorenen Kartoffel- und Süßkartoffel-Pommes (mindestens 3 E-Stoffe). Yuca-Fritten enthalten keine Konservierungsstoffe, lediglich ein Antioxidationsmittel, weil Maniok ein weißes Gemüse ist und nicht braun werden soll.

Art.Nr. 32613
Karton 4 x 2,5 kg

KG **2,49**



glutenfrei

vegan



Probier-
Preis



Hambrock Großhandel
Fon 02536 3430 333
verkauf@hambrock.de
www.hambrock.de



Hambrock Rhein-Ruhr
Fon 0231 600 18 610
rhein-ruhr@hambrock.de
www.hambrock.de



Pleiss GmbH
Fon 0209 94 11 63 33
verkauf@pleiss-gmbh.de
www.pleiss-gmbh.de