

TR Hızlı Dondurulmuş Patates ▪ Ayıklanmış, yıkanmış, bitkisel yağda ön kızartma yapıp derin dondurulmuş patates. **İçindekiler** ▪ Parmak Patates: Patates, bitkisel yağ (palm), tuz. Elma Dilim Patates: Patates, bitkisel yağ (palm), tuz. **Saklama Koşulları** ▪ Derin dondurucuda -18°C'de tavsiye edilen tüketim tarihine (TETT) kadar saklanabilir. Çözüldükten sonra tekrar dondurmayınız. Tüketeceğiniz kadarını alıp çözülmesini beklemeden kullanınız. Pakette kalan ürünü tekrar derin dondurucuya koymayı unutmayınız. **Pişirme Önerisi** ▪ 180°C'de kızgın yağda çözülmesini beklemeden, parmak patates için 3 dk., elma dilim patates için 4 dk. kızartınız. En iyi sonucu almak için 1 ölçek dondurulmuş patates için 6 ölçek yağ kullanınız. Tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) ve Parti No. (PN) ambalajın üzerindedir. Çiğ tüketmeyiniz. **Uyarıcı Bilgiler** ▪ Dikkat; çok kızdırılmış yağ içerisine ürün konulması yağ sıçramasına neden olacağından tehlike yaratabilir. **Alerjen Yoktur.**

GB - USA - CAN Quick Frozen Potatoes ▪ Sorted, washed, pre-fried in vegetable oil, and deep-frozen potatoes. **Ingredients** ▪ French Fries: Potatoes, vegetable oil (palm), salt. Potato Wedges: Potatoes, vegetable oil (palm), salt. **Storage Conditions** ▪ Store in a deep freezer at -18°C until the best before date (BBD). Do not refreeze after defrosting. Take only the amount you will consume and use without waiting for it to thaw. Do not refreeze leftover product in the package. **Cooking Suggestion** ▪ Fry without defrosting in hot oil at 180°C. Fry for 3 minutes for French fries and 4 minutes for crinkle-cut potatoes. For the best result, use 6 parts oil for every 1 part frozen potatoes. The best before date (BBD) and Batch No. (BN) are indicated on the package. Do not consume raw. **Warning Information** ▪ Caution: Placing the product into overheated oil may cause oil splashes and create a hazard. **Contains no allergens.**

D Tiefgefrorene Kartoffeln ▪ Sortierte, gewaschene, in Pflanzenöl vorgebratene und tiefgefrorene Kartoffeln. **Zutaten** ▪ Pommes Frites: Kartoffeln, pflanzliches Öl (Palm), Salz. Wedges: Kartoffeln, pflanzliches Öl (Palm), Salz. **Lagerbedingungen** ▪ Bei -18°C im Tiefkühlschrank bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nur die benötigte Menge entnehmen und ohne Auftauen verwenden. Nicht erneut einfrieren, was im Beutel übrig bleibt. **Zubereitungsempfehlung** ▪ Ohne Auftauen in heißem Öl bei 180°C frittieren. Pommes Frites 3 Minuten, Wedges 4 Minuten. Für beste Ergebnisse 6 Teile Öl auf 1 Teil gefrorene Kartoffeln verwenden. MHD und Chargennummer befinden sich auf der Verpackung. Nicht roh verzehren. **Hinweis** ▪ Achtung: Das Einlegen des Produkts in stark erhitztes Öl kann Spritzer verursachen und gefährlich sein. **Keine Allergene enthalten.**

F Pommes de Terre Surgelées ▪ Pommes de terre triées, lavées, pré-frites dans de l'huile végétale, puis surgelées. **Ingrédients** ▪ Frites: Pommes de terre, huile végétale (palme), sel. Pommes de terre en quartiers: Pommes de terre, huile végétale (palme), sel. **Conditions de Conservation** ▪ Conserver à -18°C jusqu'à la date de durabilité minimale (DDM). Ne pas recongeler après décongélation. Prélever uniquement la quantité nécessaire et utiliser sans attendre la décongélation. Ne pas recongeler le produit restant dans le sachet. **Conseils de Cuisson** ▪ Faire frire sans décongeler dans l'huile chaude à 180°C. Frites 3 minutes, quartiers 4 minutes. Pour un meilleur résultat, utiliser 6 parts d'huile pour 1 part de pommes de terre surgelées. La DDM et le numéro de lot figurent sur l'emballage. Ne pas consommer cru. **Avertissement** ▪ Attention: l'introduction du produit dans une huile trop chaude peut provoquer des éclaboussures dangereuses. **Sans allergènes.**

NL Snel Diepgevroren Aardappelen ▪ Gesorteerde, gewassen, voorgebakken in plantaardige olie en diepgevroren aardappelen. **Ingrediënten** ▪ Friet: Aardappelen, plantaardige olie (palm), zout. Wedges: Aardappelen, plantaardige olie (palm), zout. **Bewaaromstandigheden** ▪ Bewaren in een diepvriezer bij -18°C tot de houdbaarheidsdatum. Na ontdooien niet opnieuw invriezen. Neem alleen wat u nodig hebt en gebruik zonder te ontdooien. Bewaar geen restjes opnieuw in de vriezer. **Kookadvies** ▪ Frituur zonder ontdooien in hete olie op 180°C. Friet 3 minuten, Wedges 4 minuten. Voor het beste resultaat: gebruik 6 delen olie voor 1 deel diepgevroren aardappelen. Houdbaarheidsdatum en partijnummer staan op de verpakking. Niet rauw consumeren. **Waarschuwing** ▪ Let op: het plaatsen van het product in oververhitte olie kan spatten veroorzaken en gevaarlijk zijn. **Bevat geen allergenen.**

GR Ταχεία Κατεψυγμένες Πατάτες ▪ Καθαρισμένες, πλυμένες, προτηγανισμένες σε φυτικό λάδι και βαθιά κατεψυγμένες πατάτες. **Συστατικά** ▪ Τηγανητές Πατάτες: Πατάτες, φυτικό λάδι (φοινικέλαιο), αλάτι. Πατάτες σε φέτες: Πατάτες, φυτικό λάδι (φοινικέλαιο), αλάτι. **Συνθήκες Αποθήκευσης** ▪ Φυλάσσεται στην κατάψυξη στους -18°C μέχρι την ημερομηνία ανάλωσης. Μην επανακαταψύχετε μετά την απόψυξη. Χρησιμοποιήστε την ποσότητα που χρειάζεστε χωρίς να περιμένετε να ξεπαγώσει. Μην καταψύχετε ξανά το υπόλοιπο προϊόν. **Πρόταση Μαγειρέματος** ▪ Τηγανίστε χωρίς απόψυξη σε καυτό λάδι στους 180°C. Τηγανητές πατάτες 3 λεπτά, πατάτες σε φέτες 4 λεπτά. Για καλύτερο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε 6 μέρη λάδι για 1 μέρος κατεψυγμένων πατατών. Η ημερομηνία λήξης και ο αριθμός παρτίδας αναγράφονται στη συσκευασία. Μην καταναλώνετε ωμό. **Προειδοποίηση** ▪ Προσοχή: Η τοποθέτηση του προϊόντος σε υπερβολικά ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσει πιτσιλιές και να είναι επικίνδυνη. **Δεν περιέχει αλλεργιογόνα.**

AR بطاطس مجمدة سريعة ▪ بطاطس تم تنظيفها وغسلها، مقلية مسبقاً في زيت نباتي ومجمدة بعمق. **المكونات** ▪ بطاطس أصابع: بطاطس، زيت نباتي (نخيل)، ملح. بطاطس على شكل شرائح: بطاطس، زيت نباتي (نخيل)، ملح. **ظروف التخزين** ▪ حتى تاريخ انتهاء الصلاحية. لا يُعاد تجميده بعد الذوبان. خذ C° يُحفظ في مجمد عند درجة حرارة -18° الكمية التي ستستهلكها فقط واستخدمها دون انتظار الذوبان. لا تُعد تجميد المنتج المتبقي في العبوة. **اقتراحات الطهي** ▪ لبطاطس الأصابع 3 دقائق، للبطاطس الشرائح 4 دقائق. C° اقل دون إذابة في زيت حار عن 180 للحصول على أفضل نتيجة، استخدم 6 أجزاء من الزيت مقابل جزء واحد من البطاطس المجمدة. تاريخ انتهاء الصلاحية ورقم الدفعة المذكوران على العبوة. لا تستهلكها نيئة. **معلومات تحذيرية** ▪ تحذير: وضع المنتج في زيت حار جدًا قد يُسبب تطاير الزيت بشكل خطرًا. لا تحتوي على مسببات حساسية.

Enerji ve Besin Ögeleri / Nutrition Facts / Nährwertangaben / Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarde / Θρεπτικά Στοιχεία / معلومات غذائية	100 g için / per 100 g / pro 100 g / pour 100 g / لكل 100 غرام / ανά 100 g
	Parmak Patates, French Fries, Pommes Frites, Frites, Frieten Τηγανητές Πατάτες, بطاطα مقلية
Enerji / Energy / Energie / Énergie / Energie / Ενέργεια (kJ / kcal)	574 / 137
Yağ / Fat / Fett / Graisse / Vet / Λίπος (g)	3,63
Doymuş Yağ / Saturated Fat / Gesättigte Fettsäuren / Acides gras saturés / Verzadigd vet / Κορεσμένα λιπαρά / الدهون المشبعة (g)	1,72
Trans Yağ / Trans Fat / Transfett / Acides gras trans / Transvet / Τρανς λιπαρά / الدهون المتحولة	0,0
Karbonhidrat / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glucides Koolhydraten / Υδατάνθρακες / كربوهيدرات	25,49
Şekerler / Sugars / Zucker / Sucres / Suikers / Σάκχαρα / سكريات	0,0
Lif / Fibre / Ballaststoffe / Fibres / Vezels / Ινες / ألياف	3,17
Protein / Protein / Eiweiß / Protéines / Eiwitten / Πρωτεΐνη (g)	2,21
Tuz / Salt / Salz / Sel / Zout / Αλάτι / ملح (g)	0,37