

Tuistino®



Tuistino Frites Kochbananen

- Vorfrittiert
- IQF-Tiefgefroren
- Ohne Konservierungsstoffe

Verschiedene Zubereitungen

TUISTINO Frites lassen sich auf viele Arten zubereiten:



Mikrowelle

Klarsichtverpackung entfernen und TUISTINO Frites ohne zusätzliches Öl 3-5 Min. erhitzen (500W)



Frittieren

TUISTINO Frites in Scheiben schneiden und wie Pommes Frites in Fett bei ca. 160° frittieren



Braten

In einer Pfanne mit wenig Öl anbraten, bis die TUISTINO Frites braun werden



Backen

Backofen bei 180 bis 200° vorheizen und 7-10 Min. ohne zusätzliches Öl backen

Serviervorschläge



TUISTINO Frites mit Schinken



TUISTINO Frites mit Hühnchen



TUISTINO Frites mit Steak



TUISTINO Frites mit Salat



TUISTINO Frites mit Eis



TUISTINO Frites mit Lachs

Rezepte unter www.tuistino.com



Informationen zu Produkten,
Vertrieb und Marketing:
Tuistino
Kreuznacher Str. 55
50968 Köln
Tel.: 0221 - 453 7001
Fax: 0221 - 453 7002
Email: info.de@tuistino.com
www.tuistino.com

Gesund, vielseitig und nahrhaft: Tuistino Frites



Aufgrund ihres besonderen Geschmacks und gesunden Ernährungswertes werden weltweit Kochbananen immer beliebter.

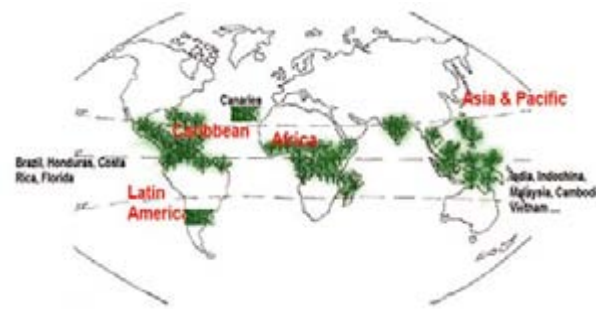
TUISTINO Frites sind optimal auf die Ernährungsgewohnheiten westlicher Küchen zugeschnitten: sie sind tiefgefroren und haben eine Haltbarkeit von bis zu 48 Monaten, und das ohne Konservierungsstoffe. Außerdem sind sie vorfrittiert und lassen sich somit schnellstens zubereiten.



Die TUISTINO Frites Kochbanane ist eine Beilage, die ähnlich wie Reis oder Kartoffeln (Pommes Frites) zu fast allen Gerichten gegessen wird. Sie können gesalzen werden oder mit beliebigen individuellen Saucen (Ketchup oder Mayonnaise) verspeist werden. Natürlich kann man sie auch als Snack zwischendurch oder als Süßspeise (z. B. mit Honig oder Eis) verzehren.

Geschichte und Herkunft

Die Kochbananen haben ihren Ursprung im pazifischen Asien. Durch die damaligen Händler wurden sie in Zentral- und Südamerika sowie in Afrika und der Karibik eingeführt. Bis heute werden sie in diesen Ländern geerntet (Produktion: 44 Mio. Tonnen pro Jahr) und haben dort den gleichen Stellenwert wie die Kartoffel in der westlichen Küche. Im Gegensatz zur Banane, die wir als Obst kennen, ist die Kochbanane ein Gemüse.



Nährwerte (100 g)

Vitamine (mg)	Mineralien (mg)	Nährwerte Ø 100g
Vitamin C 5,00	Kalium 350,00	Kalorien 1046 kJ
Vitamin B1 0,05	Phosphor 35,00	250 kcal
Vitamin B3 0,70	Calcium 7000,00	Kohlehydrate 28g
Vitamin B5 0,05	Magnesium 33,00	Eiweiß 5,5g
	Natrium 5,00	Fett 0,2g
	Kupfer 0,10	Vitamin C 20mg
	Zink 0,16	Ballaststoffe 5,8g

TUISTINO Frites absorbieren beim Braten und Frittieren durch den hohen Wassergehalt sehr wenig Fett (7-8 %) und enthalten ca. 250 Kalorien pro 100 g.

Durch den hohen Vitamin C Gehalt sind TUISTINO Frites bestens geeignet für die Küche in Schulen, Krankenhäusern und Kantinen, wo man nach gesünderen Alternativen sucht. Außerdem haben TUISTINO Frites die angenehme Eigenschaft, lange satt zu halten.

Verpackungseinheiten



Für den Einzelhandel gibt es die handlichen Verpackungsgrößen 312 g (1-2 Portionen) und 680 g (3-5 Portionen).

Für den Bedarf von Restaurants und der Hotelgastronomie gibt es die größeren 1 kg und 2,7 kg Beutel, tiefgefroren und vorfrittiert.

