

Groningse Frietjes!

Samenwerking cafetaria **Friet van Piet** (stad Groningen) en aardappelboer **Van Zwol Landbouw** (Spijk, provincie Groningen) lijdt tot een prachtig nieuw product in ons assortiment, De Verse Groningse Friet. De samenwerking kan ook niet anders dan leiden tot een kwalitatief hoogstaand product. Want ga maar eens na:

- ✓ Van Zwol Landbouw in 2012 “**De Groninger held van Smaak**” weet heel goed hoe je kwalitatieve goede aardappelen verbouwd, in ieder geval met heel veel liefde en toewijding!
- ✓ Friet van Piet in 2013 “**de meest duurzame cafetaria van Nederland**” en “**de Beste van Groningen**” is zich bewust van het feit dat kwaliteit van een eindproduct volgens strakke regels dient te worden uitgevoerd.
- ✓ De aardappel, de basis voor de friet, zit vol **VITAMINE C** en **KOOLHYDRATEN**
- ✓ **Regionaal** product, dus minder foodmiles!
- ✓ **Met de schil**, dus geen afval, smaakvoller en het behoudt van extra vitamines vlak onder schil. Daarnaast vinden wij het belangrijk dat een top product als “het Groninger frietje” ambachtelijk bereid wordt, zodat de smaaksensatie nog beter tot z’n recht komt.
- ✓ **Transparante productielijn**, Spijk en Groningen, met aan het einde van het proces in verantwoord frituurolie bereid!

Het eindproduct:

Zoals reeds hierboven beschreven is het eindproduct zeer voedzaam, maar het is ook nog eens heerlijk te combineren met de nieuwe saus van Oliehoorn, de “Brander Mayonaise”. Deze befaamde saus op basis van een oud Gronings recept is niet alleen verantwoord, scharrel kippen en minder zetmeel dan bij fritessaus, maar ook nog eens heerlijk smaakvol bij onze verse Groningse Frieten.

Geniet Verantwoord!

Friet van Piet

www.vanzwollandbouw.nl

www.oliehoorn.nl

