Pora odświeżyć menu swojej restauracji

W jaki sposób przyciągnąć klientów do prowadzonego przez siebie baru, knajpki czy innego typu lokalu gastronomicznego? Możliwości jest wiele – specjalne zniżki i oferty promocyjne, odświeżenie aranżacji lokalu, uprzejma i przyjazna obsługa, większe porcje i konkurencyjne ceny. To jednak jeszcze nie wszystko – pewien sprawdzony, niezawodny pomysł to wprowadzenie zupełnie nowych i świeżych pozycji do swego menu. Co ważne, wcale nie muszą być to wymyślne, ani skomplikowane potrawy – wystarczy postawić na pyszne dodatki. O czym konkretnie mowa? Zamiast klasycznego rozgraniczenia na frytki, ryż bądź zwykłe ziemniaki, warto wprowadzić szerszy asortyment ziemniaczanych specjałów. Frytki proste, karbowane, domowe, talarki, kawałki, połówki, cząstki ziemniaków, kuleczki, krokiety, rozetki, szyszki, gofry, literki, placki ziemniaczane, zapiekanki puree, młode ziemniaczki, chipsy – ziemniak to warzywo oferujący mnóstwo możliwości!

Chrupiące i pyszne frytki belgijskie

Zachęcamy także do wypróbowania i wprowadzenia na stałe do karty dań swojego lokalu modnych ostatnimi czasy, przepysznych frytek belgijskich! Miękkie w środku, o złocistej i chrupiącej skórce, pachnące i aromatyczne z pewnością zadowolą podniebienia nawet najbardziej wymagających klientów! Ich sekret tkwi z specjalnym sposobie smażenia w dwóch różnych temperaturach. Z powodzeniem możesz jednak kupić także te gotowe – świeże lub mrożone.

Poznaj ziemniaczany świat Farm Frites!

Jednym z wiodących producentów frytek i innych ziemniaczanych specjalności nie tylko w Polsce, ale i na świecie, jest działająca w branży gastronomicznej od ponad 40 lat firma Farm Frites. Produkty od Farm Frites są wykorzystywane w największych sieciach fastfood, a także cenione przez prawdziwych smakoszy. Co ważne, nie zawierają konserwantów i są gotowe do spożycia po kilku minutach. Serdecznie zapraszamy na stronę www.farmfrites.pl – frytki belgijskie.