

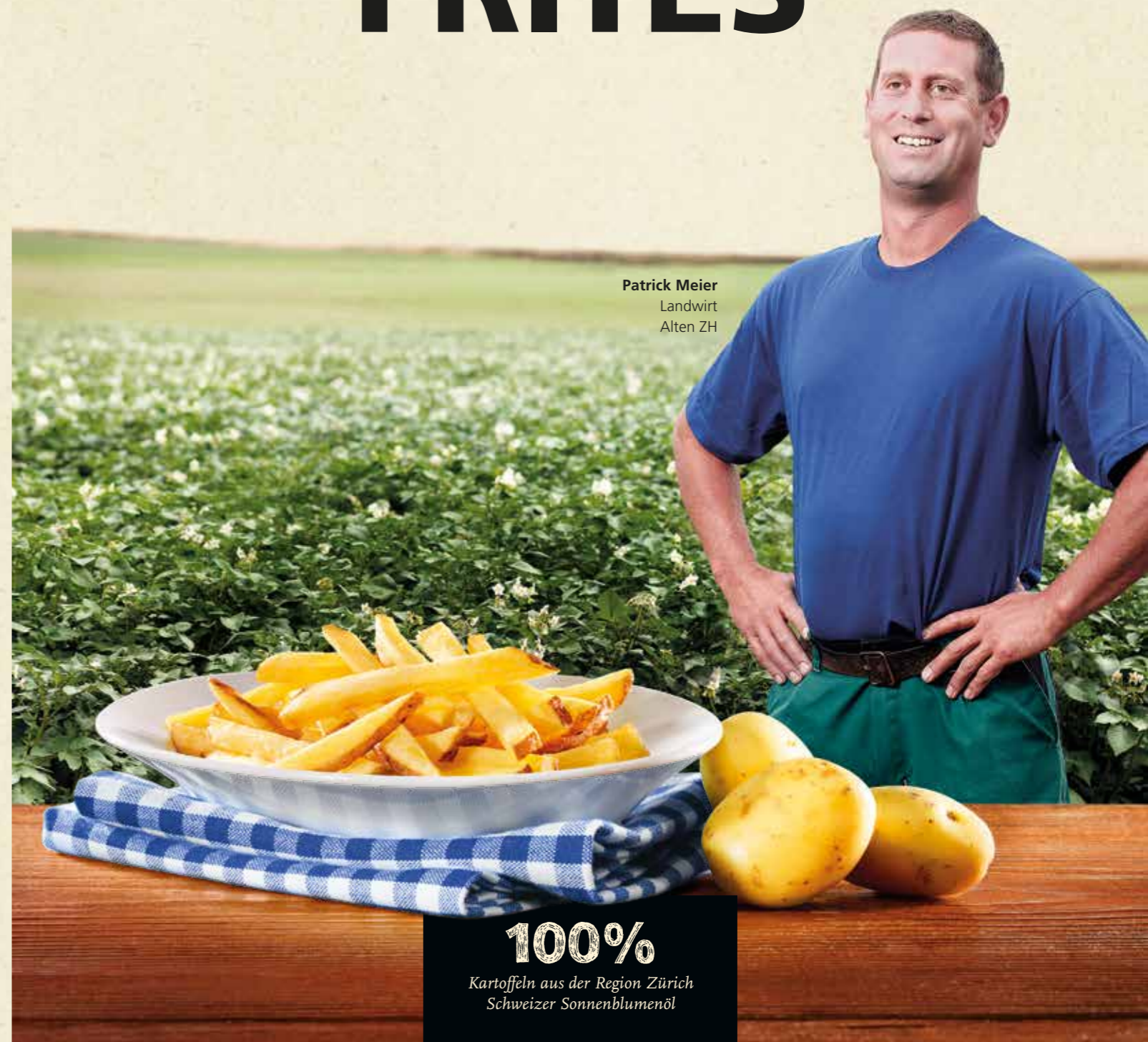
KADI
terroir
von hier für hier

KADI
terroir
von hier für hier



ZÜRI FRITES

Patrick Meier
Landwirt
Alten ZH



100%
Kartoffeln aus der Region Zürich
Schweizer Sonnenblumenöl

KADI AG
Kühl- und Tiefkühlprodukte
Thunstettenstrasse 27
4900 Langenthal, Schweiz
Telefon +41 (0)62 916 05 00
Telefax +41 (0)62 916 06 80

terroir@kadi.ch
www.kaditerroir.ch

KADI⁺



100% Zürcher Kartoffeln

Für die Züri Frites von KADI terroir wurden ausschliesslich hochwertige Kartoffeln von Zürcher Bauern verarbeitet.



«Züri Händöpfel für Züri Frites – das liegt nahe.»

Patrick Meier, Alten ZH

Patrick Meier lebt mit seiner Partnerin schon in fünfter Generation auf dem Hof im Zürcher Weinland. Neben Kartoffeln für KADI terroir baut der Vater zweier Kinder Getreide, Raps, Erbsen, Sonnenblumen, Mais, Zuckerrüben und Wein an.



«Meine Kartoffeln kommen in meiner Heimat auf den Tisch. Diese Idee gefällt mir.»

Daniel Peter, Rickenbach ZH

Daniel Peter ist tief im Zürcher Weinland verwurzelt: Sein Hof wurde von seinen Vorfahren schon vor 350 Jahren erbaut. Zusammen mit seiner Frau und seinen Eltern bewirtschaftet der Vater von zwei Kindern 26 ha Land. Neben Kartoffeln für KADI terroir baut Daniel Peter Reben, Zuckerrüben, Mais, Gerste, Raps und Weizen an.



«Mit der Produktion von regionalen Nahrungsmitteln leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Ernährung der hiesigen Bevölkerung.»

Darius Frei, Dällikon ZH

Die Familie Frei bewirtschaftet einen Hof mit einer grossen Artenvielfalt. Hier gibt es neben Milchkühen und deren Aufzucht auch noch Pferde, Hühner, Schafe, Kaninchen, Enten, Bienen, Katzen und einen Hofhund. Von den umliegenden 30 ha Land sind 1,3 ha für die Züri Frites reserviert.

Unsere Überzeugung

Lokale Nähe schafft Vertrauen. Aus diesem Grund setzen wir auf Produkte aus der Region. Denn immer mehr Gästen ist es wichtig, zu wissen, was sie essen und woher ein Produkt kommt. Und zunehmend mehr Gastronomen möchten diesem Bedürfnis ihrer Gäste nachkommen.

Unsere Bauern

Mit viel Hingabe hegen und pflegen unsere KADI terroir Bauern 120 Tage lang die hochwertigen Zürcher Kartoffeln. Bodenbeschaffenheit und Klima ihrer Terroirs sind so ideal, dass wir die ganze Kartoffel samt Schale verarbeiten.

Unser Anspruch

Bei der Herstellung der Züri Frites setzen wir kompromisslos auf Qualität: angefangen bei der Auswahl der KADI terroir Bauern über die strikte Warenflusstrennung bis zur Verarbeitung mit reinem, hochwertigem Schweizer Sonnenblumenöl. Unser ganzheitliches Qualitätskonzept umfasst:

- Stärkung der einheimischen Landwirtschaft.
- Faire Entlohnung der KADI terroir Bauern und Sicherung von Arbeitsplätzen in der Region.
- Einhaltung der strengen SwissGAP-Vorschriften zum Kartoffelanbau.
- Konsequenter Verzicht auf Konservierungs-, Zusatz- und Farbstoffe sowie auf gentechnisch veränderte Organismen.



Unser Produkt

Seit mehr als 50 Jahren stellen wir Pommes frites her. Aus dieser Erfahrung heraus haben wir ein neues Original kreiert, die Züri Frites. Sie bestehen ausschliesslich aus Zürcher Kartoffeln und hochwertigem Schweizer Sonnenblumenöl. Züri Frites werden mit der Schale verarbeitet – einer von vielen Beiträgen zur Nachhaltigkeit. Die Schale macht die Züri Frites zudem zu etwas Einzigartigem: zu einem Premiumprodukt, das wie hausgemacht aussieht und einzigartig gut schmeckt.

Produktdetails

Bezeichnung	KADI terroir Züri Frites
Gewicht der Handelseinheit	4x2.5 kg
Art.-Nr.	03026
Zutaten	Zürcher Kartoffeln, Schweizer Sonnenblumenöl
Schnitt	7x10 mm mit Schale

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energiewert	619 kJ / 148 kcal
Fett	6.0 g
Kohlenhydrate	20.0 g
Eiweiss	2.0 g



Zubereitung:

Fritteuse 175°C, 3–4 Minuten



Tiefkühlprodukt, aufbewahren bei –18°C oder kälter, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Ihre Vorteile

- Erstes Tiefkühl-Convenience-Produkt für die Gastronomie aus der Region Zürich.
- Dank «home made»-Charakter und Schale unverwechselbares Produkt mit hohem Wiedererkennungswert.
- Erweiterung des regionalen Menüangebots um die beliebteste Beilage der Schweizer.
- Möglichkeit, als Spezialist für regionale Produkte wahrgenommen zu werden und sowohl neue als auch bestehende Kunden zu überzeugen.
- Gelegenheit zur Margenverbesserung.
- Umgerechnet auf die Portion nur unwesentlich teurer als Standard-Pommes-frites

Beispiel: Nachtessen à la carte

	CHF
120 g Pommes frites Normalschnitt	0.51
25 g Ketchup	0.50
180 g Schweizer Kalbssteak	9.72
120 g frisches Zürcher Marktgemüse	0.78
Warenkosten total*	11.51

*Unverhandelte Durchschnittspreise

120 g Züri Frites – von hier für hier	0.82
25 g hausgemachtes Tomatenketchup	0.50
180 g Schweizer Kalbssteak	9.72
120 g frisches Zürcher Marktgemüse	0.78
Warenkosten total*	11.82

*Unverhandelte Durchschnittspreise

