

Pommes Frites

En djupdykning i råvaran,
vetenskapen och processen.

POMMES-
SPECIALISTER
SEDAN
1962



WERNSING
FOOD SOLUTIONS

GRUNDEN TILL EN RIKTIGT BRA POMMES?

Att skapa den perfekta pommes friten är en utmaning! Potatisen är ett levande material som ständigt förändras beroende på yttre faktorer. För att nå ett perfekt resultat krävs därför både precision i råvaruval och en flexibel produktion.



1 DET BÖRJAR MED RÅVARAN

Rätt potatis ger rätt resultat. Redan vid plantering skapas förutsättningarna för pommesen du serverar dina kunder. Många faktorer spelar in för att få den bästa möjliga kvaliteten.

- ✓ **Potatissort** - Hög stärkelsehalt ger krispig yta och fluffig insida, medan rätt sockerhalt ger jämn gyllene färg.
- ✓ **Odlingsfaktorer** - Jordmån, gödningsmedel, bevattning och planteringsdatum påverkar slutresultatet.
- ✓ **Väder** - Har stor betydelse för både skörd och kvalitet.
- ✓ **Lagring** - Fel temperatur under lagring kan snabbt försämra potatisens egenskaper.



INTERN KVALITET

För att få en krispig och gyllene pommes krävs rätt balans mellan stärkelse och socker.

Balansen mellan stärkelse och socker

För mycket ytstärkelse
Kan göra att slutprodukten blir mjuk och suger åt sig mer olja.



För hög sockerhalt
Pommesen blir mörk/brun innan den är genomstekt.

socker omvandlas naturligt till stärkelse under lagring.
Vår processlinje och blancheringsteknik inaktiverar enzymer och stabiliserar dessa nivåer.

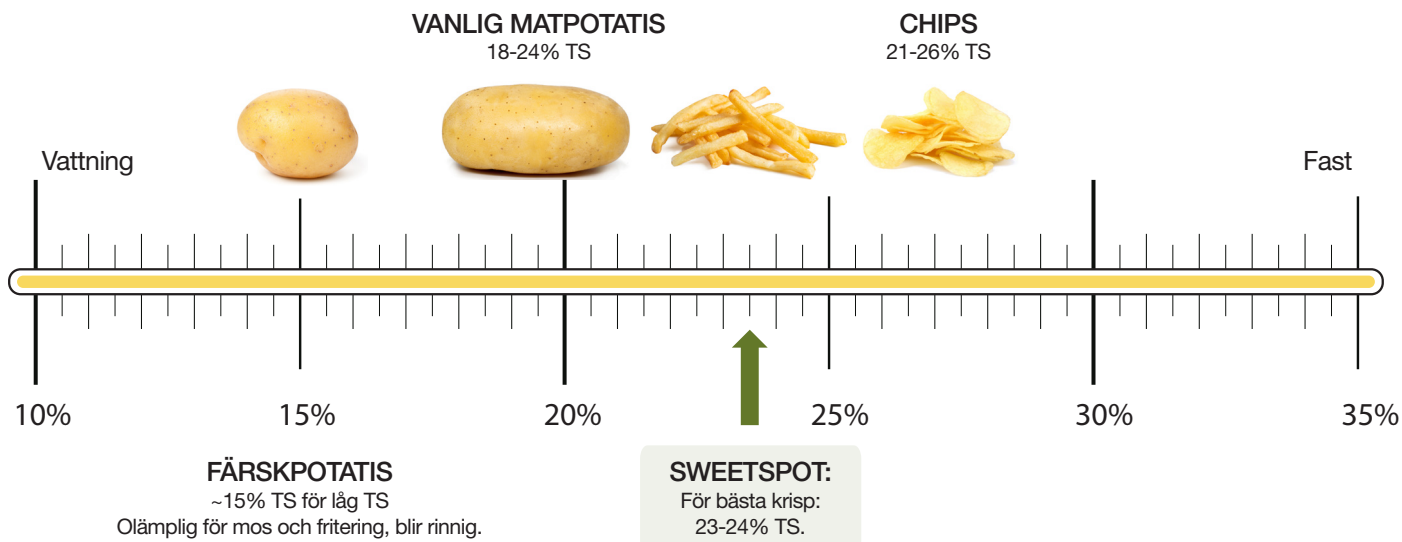


TORRSUBSTANS TS

= Det som är kvar av potatisen efter att vattnet har friterats bort.

TORRSUBSTANS (TS)

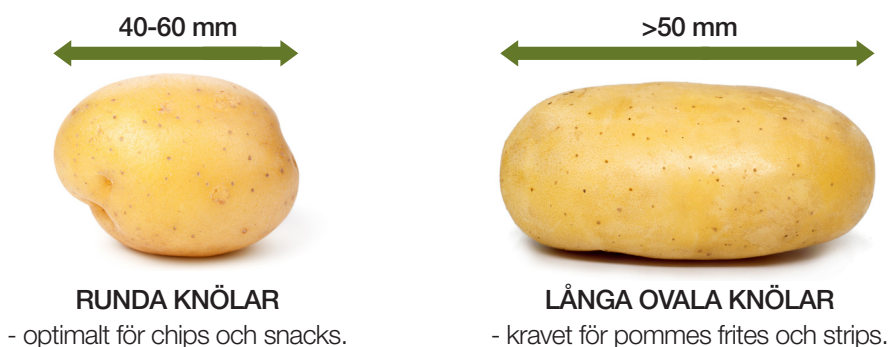
För pommes frites är en TS-halt på 20–24% idealisk; för maximal krispighet bör den ligga nära 23–24%. Om halten är ojämn riskerar man att vissa delar av produkten blir blöta medan andra blir överstekta.



2 SNITTET

Storlek på potatis

För att producera pommes frites krävs specifika fysiska mått. Utmaningen ligger i att hitta och sortera ut potatis som är lång och oval med en storlek på minst 50 mm. Runda knölar lämpar sig bättre för chips. Råvaran matchas noggrant mot rätt slutprodukt. Sortering är första steget mot kvalitet och korrekt sortering minimerar svinn och garanterar jämn tillagning.



Storlek på snitt

Olika snitt ger olika egenskaper, välj snitt efter serveringstempo, portionsekonomi och gästprofil.



3 PROCESSEN BLANCHERING & FÖRFRITERING

Blanchering innebär att man förväller potatisstavarna i kokande vatten under kort tid. Genom att sedan frifritera Pommesen tillagas potatisen inuti. Potatisen blir mjuk och vatten börjar avdunsta, men ytan blir inte brun. Båda är viktiga steg för att få till den perfekta konsistensen – krispig på utsidan och mjuk på insidan.

- ✓ **Optimal krispighet:** minskar stärkelsen på ytan, vilket förhindrar att pommesen blir mjuka och sladdriga.
- ✓ **Jämn tillagning:** insidan blir fluffig samtidigt som utsidan inte bränns innan potatisen är genomstekt.
- ✓ **Färg:** ger en jämn och fin gyllene färg, och förhindrar att de blir mörka och fläckiga.



4 FÖRÄDLING COATING

Coating av pommes frites innebär att potatisstavarna täcks med ett tunt lager av stärkelse (majs-, potatis- eller rismjöl) innan de frifriteras och fryses. Detta görs främst för att skapa en extremt krispig yta, öka hållbarheten och förbättra smakupplevelsen.

Maximal krispighet: Det tunna stärkelselagret bildar en hård och krispig yta vid fritering som varar längre än på en vanlig pommes.

Bättre värmeållning: Belagda pommes håller sig varma, krispiga och "nyfriterade" mycket längre (ibland upp till 30 minuter), vilket är viktigt för restauranger och take-away.

Mindre svinn: På grund av den ökade hållbarheten blir

krispiga pommes inte mjuka lika snabbt, vilket minskar mängden mat som måste slängas.

Jämnare kvalitet: Coatingen säkerställer en likartad yta på alla pommes, oavsett potatissort.

Mindre fettupptagning: Beläggningen fungerar som en barriär som hindrar oljan från att tränga in i potatisen, vilket resulterar i en mindre fet produkt.

INDIVIDUELL SNABBFRYSNING (IQF)

IQF (Individually Quick Frozen) är en avancerad teknik för snabbfrysning av livsmedel där varje bit fryses separat vid mycket låga temperaturer. Det förhindrar stora iskristaller, bibehåller struktur och smak, och gör att stavarna inte klumpar ihop sig. Resultatet blir en pommes som håller ihop, friterar jämnt och levererar rätt krisp.

5 TILLAGNING OCH RÄTT OLJA

Rätt pommes är grunden, men i köket avgörs slutfinishen:

Optimalt oljetemp: 175–180°C

Rätt volym: Undvik överbelastning av fritöskorgarna (kyler ner oljan för snabbt).

Oljeunderhåll: Använd kvalitetsolja, filtrera oljan regelbundet för att förlänga livslängden. Byt olja regelbundet.

Tid: Friterar enligt anvisningarna för den pommes du tillagar.



KLASSISK POMMES

Vi är stolta över vår klassiska pommes som är ett prisvärt alternativ för kök som vill servera en god, gyllene potatisupplevelse – med full kontroll på kvaliteten. Genom att använda noggrant utvalda potatissorter med balanserad stärkelsehalt och en optimerad förfriteringsprocess får du en pommes som levererar både smak och textur.



GOLDEN SLÄT POMMES FRITES

Artnr: 2600
10 mm 4x2,5kg



GOLDEN STRIPS

Artnr: 2700
7 mm 4x2,5 kg



BURGER STRIPS

Artnr: 2800
7 mm 4x2,5kg

SUPER CRISP

Vår premium coated pommes håller högsta kvalitet och är utvecklad för professionella restaurangkök som kräver extra krispighet, längre hålltid och en konsekvent hög prestanda – även vid take-away, buffé och högt tempo. Tack vare en tunn, specialutvecklad coating får pommesen ett extremt krispigt yttre, samtidigt som den behåller en len, luftig insida. Det här är pommesen för dig som vill leverera perfekt resultat – varje gång!



SUPER CRISP PREMIER GOLD

Artnr: 300
7 mm 4x2,5 kg



SUPER CRISP PREMIER GOLD

Artnr: 301
10 mm 4x2,5 kg



SUPER CRISP PREMIER GOLD

Artnr: 302
13 mm 4x2,5 kg



SUPER CRISP STEAKHOUSE

Artnr: 303
10x20 mm 4x2,5 kg



SUPER CRISP SWEET POTATO FRIES

Artnr: 304
11 mm 4x2,5 kg



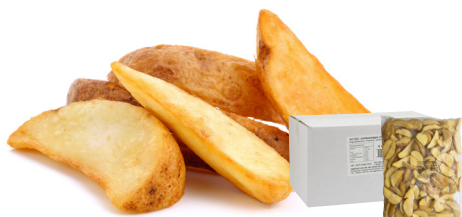
POTATIS DIPPERS

Artnr: 305
4x2,5 kg



SPECIALPRODUKTER

Vårt specialsortiment består av trygga, välkända pommesvarianter som kompletterar både det klassiska- och premiumsegmentet. Freeze Chill-pommes är förfriterade pommes frites designade för ökad flexibilitet, då de kan förvaras både i frys och i kyl. Vi rekommenderar att de tinas före fritering för bästa resultat.



POMMES CHATEAU MED SKAL

Artnr: 322
JUMBO 4x2,5 kg



KLYFTPOTATIS MED SKAL

Artnr: 323
4x2,5 kg



POMMES CHATEAU MED SKAL

Artnr: 324
4x2,5 kg



POMMES FRITES RÄFFLAD

Artnr: 2500
12 mm 4x2,5 kg



FREEZE CHILL

Artnr: 2660
14 mm 4x2,5 kg



FREEZE CHILL STEAKHOUSE

Artnr: 2670
10x20 mm 4x2,5 kg



www.wernsing.se



WERNSING FOOD SOLUTIONS

Kampetorpsgatan 4 | 532 37 Skara | Tel 0511-244 00 | E-post: order@wernsing.se | www.wernsing.se