



100%

Loaded

VOLLE LADUNG MEHRWERT



*Mehr Marge  
mit Loaded Fries!*

Was bis vor kurzem noch ein Nischenprodukt im Imbiss-Segment war, entwickelt sich derzeit zu einem echten Fastfood-Phänomen. Kein Wunder: Loaded Fries kombinieren gekonnt so unterschiedliche Trends wie Snacking, Sharing, Flexitarismus, Crossover-Küche und Bowls/Pot-Meals.

Pommes frites, die nach wie vor ein echter Gästeliebling sind, werden dabei als kostengünstige Basis zum Träger internationaler Geschmacksvariationen. Das macht Loaded Fries so interessant und relevant für alle Gastronomiebereiche.



## Als preisattraktives Hauptgericht

- „Pommes mit was drauf“ machen satt wie eine ganze Mahlzeit
- Für deine Gäste bieten sie ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis
- Für dich bedeuten sie hohe Marge durch günstige Zutaten

## Als ganz besondere Beilage

- Pommes mit verschiedenen Toppings sind eine attraktive Beilagen-Alternative
- Sie passen perfekt zu Fleisch, Fisch, veganen und vegetarischen Gerichten
- Damit unterscheidest du dich vom Wettbewerb und rechtfertigst zugleich einen höheren Verkaufspreis

## Als ideales Sharing-Angebot

- Loaded Fries lassen sich prima teilen und gemeinsam genießen
- So sorgen sie für mehr Spaß und einen hohen Geselligkeitsfaktor
- Gut für dich: Gäste, die in Gruppen unterwegs sind, achten weniger auf ihre Ausgaben

**100%**  
*Loaded*  
VOLLE LADUNG MEHRWERT





### Zutaten (10 Personen)

2,5 kg Aviko SuperCrunch  
Pommes

750 g grüne Bohnen

500 g kleine Champignons

500 g (Mini-)Gurken

3 Zweige Petersilie

75 g Butter

1,5 kg Steak

750 ml Stroganoff-Sauce

(siehe Tipp)

Öl zum Frittieren

### Zubereitung (30 Minuten)

Die grünen Bohnen schälen. Die Pilze säubern. Die Gurken in Scheiben schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Die grünen Bohnen in Salzwasser 8 Minuten al dente kochen. Das Steak in 10 Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Butter medium anbraten und 10 Minuten unter Alufolie ruhen lassen.

Die Pilze im restlichen Bratfett 5 Minuten anbraten. Die Stroganoff-Sauce bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Umrühren erwärmen.

Aviko SuperCrunch Pommes nach Packungsangabe frittieren, gut abtropfen lassen und mit Salz abschmecken.

Das Steak in dünne Scheiben schneiden. Die Pommes auf 10 Teller verteilen. Grüne Bohnen, Steak, Stroganoff-Sauce, Pilze und Gurke über die Pommes geben und mit der Petersilie bestreuen.

**Tipp** Für selbstgemachte Stroganoff-Sauce 200 g Tomatenpüree und 2 EL mildes Paprikapulver unter die gebratenen Champignons rühren und weitere 2 Minuten braten. 200 ml trockenen Weißwein und 500 ml Kochsahne hinzugeben. Mit (Cayenne-) Pfeffer und fein gehackter Petersilie abschmecken.



# Loaded Fries Stroganoff

## Zutaten (10 Personen)

3 kg Aviko SuperCrunch Pommes	1 l Fleischbrühe
75 g Butter	2 Lorbeerblätter
3 kg mageres Rind- fleisch, gewürfelt	3 kg Karotten
3 Zwiebeln, gehackt	75 ml Olivenöl
2 Lauchstangen, in Ringe geschnitten	(grobes) Meersalz
3 Karotten, in Scheiben geschnitten	1 Bund Petersilie
1 l Guinness-Bier	500 g Sauerrahm
	Öl zum Frittieren



## Zubereitung (30 Minuten + 3 Stunden Garzeit)

Die Butter schmelzen, das Fleisch anbraten und dann an die Seite schieben. Die Zwiebeln mit dem Lauch und den Karotten 5 Minuten lang sanft anbraten, ohne dass sie Farbe bekommen.

Das Fleisch mit dem Gemüse vermischen. Bier und Brühe hinzufügen, Lorbeerblätter dazugeben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und 3 Stunden köcheln lassen.

Karotten schälen und die Blätter entfernen. Auf Backblechen verteilen, mit Olivenöl beträufeln und vermengen. Nach Geschmack mit Meersalz bestreuen. Die Karotten im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 25 bis 30 Minuten al dente rösten.

Petersilie fein hacken und mit der sauren Sahne vermischen. Aviko SuperCrunch Pommes nach Packungsangabe frittieren, gut abtropfen lassen und mit Salz abschmecken.

Das Stew auf die gewünschte Konsistenz eindicken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pommes und die Karotten auf Teller verteilen. Das Stew über die Pommes geben. Die Petersiliencreme separat servieren.



# Loaded Fries Irish Stew



## Zutaten (10 Personen)

2,5 kg Aviko SuperCrunch

Pommes

500 g Tomaten

500 g (Mini-)Gurken

3 rote Zwiebeln

3 Zweige frischer Dill

1 kg Calamari (gefroren)

400 g schwarze Oliven

400 ml Knoblauchsauce

Öl zum Frittieren

## Zubereitung (25 Minuten)

Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Den Dill fein hacken.

Die Calamari 3 bis 4 Minuten bei 170 °C frittieren, bis sie goldbraun sind, gut abtropfen lassen und warmhalten.

Aviko SuperCrunch Pommes nach Packungsangabe frittieren, gut abtropfen lassen und mit Salz abschmecken.

Die Pommes auf 10 Teller verteilen. Tomaten, Gurken und Zwiebeln über die Pommes geben. Die Calamari-Ringe darauflegen und mit Oliven, Knoblauchsauce und Dill abrunden.

**Tipp** Für eine vegetarische Alternative einfach die Calamari durch gebratene Zwiebelringe ersetzen.



Loaded Fries  
Calamari

## Zutaten (10 Personen)

2,5 kg Aviko Super  
Crunch Pommes

500 g Spitzkohl

150 g Karotten-Julienne

100 g Mayonnaise

25 g Dijon-Senf

Saft von 1 Zitrone

4 Zweige Petersilie

75 ml Olivenöl

1,5 kg vegetarische  
Fleischalternative

250 ml süße Chilisauce

2 Frühlingszwiebeln,  
in Ringen

Öl zum Frittieren



## Zubereitung (30 Minuten)

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Mit der Karotte, der Mayonnaise, dem Senf und dem Zitronensaft vermischen. Petersilie fein hacken und unter den Krautsalat rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fleischalternative in Stücken 5 Minuten in Olivenöl braten, bis diese goldbraun und knusprig sind. Anschließend nach Art eines Pulled Pork in kleine Büschel zerteilen.

Aviko SuperCrunch Pommes nach Packungsangabe frittieren, gut abtropfen lassen und mit Salz abschmecken.

Die Pommes auf 10 Teller verteilen. Den Krautsalat und die Pulled-Veggie-Stücke über die Pommes geben. Mit der Chilisauce und den Frühlingszwiebeln abrunden.

**Tipp** Mit einer veganen Fleischalternative und veganer Mayonnaise werden daraus im Handumdrehen Loaded Fries Vegan Style.



# Loaded Fries Pulled Veggie

## Pommes der unbegrenzten Möglichkeiten

Beim „Beladen“ sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt – von klassisch bis exotisch, von vegan und vegetarisch bis Fleisch und Meeresfrüchte, vom günstigen Fastfood-Snack bis zum Premium-Gericht ist alles möglich.

- *mit Chili sin Carne*
- *mit Pulled Veggie*
- *mit Caprese*
- *mit Piri-Piri-Huhn*
- *mit Frikadelle*
- *mit Pulled Pork*
- *mit Boeuf Stroganoff*
- *mit Irish Stew*
- *mit Wildragout*
- *mit Gamba-Curry*
- *mit Calamari*
- *als Fish & Chips*
- ...

### Profi-Tipp:

Frische Zubereitung ist ein Schlüssel zum Erfolg. Gäste lieben „Customized Food“. Also direkt für den einzelnen Kunden produzieren und dabei noch individuelle Möglichkeiten zum Variieren und Verfeinern anbieten.



**Aviko**

## Mehr Genuss mit Coated Fries

Der Erfolg von Loaded Fries steht und fällt mit der Wahl der richtigen Pommes. Vor allem wenn das Topping etwas flüssiger ist, können diese schnell matschig werden. Pommes mit einem Coating (einer Ummantelung aus Stärke) bleiben nicht nur länger heiß und knusprig, sie vertragen auch mehr Feuchtigkeit.

### Aviko SuperCrunch Pommes

- haben ein besonders stabiles Knusper-Coating
- bleiben extralange heiß, schön kross und lecker
- vertragen mehr Feuchtigkeit und werden nicht so schnell matschig
- gibt es frisch und TK in vielen attraktiven Varianten

**100%**  
*Loaded*  
VOLLE LADUNG MEHRWERT



## Unser abwechslungsreiches SuperCrunch-Sortiment



	LOGISTIKDATEN	Art.Nr.	Inhalt	EAN Beutel	Kartons/ Lage	Kartons/ Palette	Restlaufzeit	Zubereitung
	SuperCrunch Fresh Normalschnitt	806639	2 x 4,5 kg	8710449937738	8	72	16 Tage	
	SuperCrunch Fresh Feinschnitt	808377	2 x 4,5 kg	8710449950867	8	64	16 Tage	
	Premium SuperCrunch Normalschnitt	806704	4 x 2,5 kg	8710449938124	9	63	6 Monate	
	Premium SuperCrunch Feinschnitt	806689	4 x 2,5 kg	8710449938018	9	54	6 Monate	
	Premium SuperCrunch Grobschnitt	801692	4 x 2,5 kg	8710449923830	12	84	6 Monate	
	Premium SuperCrunch Steakhouse	806705	4 x 2,5 kg	8710449938292	9	63	6 Monate	
	Premium SuperCrunch mit Schale	806698	4 x 2,5 kg	8710449938186	9	54	6 Monate	
	Premium SuperCrunch Pure & Rustic Fries	808591	4 x 2,5 kg	8710449952076	9	63	6 Monate	