

ОБЕЗВОЖЕННЫЙ

НАС . КАРТОФЕЛЬ СПРАВОЧНИК NC E GUIDE





ВВЕДЕНИЕ



ПОЧЕМУ ОБЕЗВОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ?

Обезвоженный картофель обладает всеми вкусами, универсальностью и питательностью настоящего свежего картофеля, потому что это настоящий картофель, без воды.

Американский обезвоженный картофель является универсальным, эффективным в эксплуатации, трудолюбивым ингредиентом и, естественно, не содержит глютена во всем, от супов и салатов до готовых блюд и десертов. Картофель не имеет большей добавленной стоимости, чем эта.

ПОЧЕМУ НАМ ОБЕЗВОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ?

Производители и операторы общественного питания во всем мире выбирают сушеный картофель из США из-за его беспрецедентной репутации в плане производительности и качества.

КАЧЕСТВО С НУЛЯ

Высокое качество обезвоженного картофеля в США начинается на полях, где опыт поколений сочетается с долгими днями, прохладными ночами, плодородными почвами и разнообразным микроклиматом регионов выращивания картофеля, чтобы производить картофель стабильного и неизменно вкусного качества. Результат: свежий настоящий картофель = настоящее качество.

ГДЕ ПРИРОДА ВСТРЕЧАЕТСЯ С ТЕХНОЛОГИЯМИ

Передовые методы, технологии и строгие стандарты, которые переработчики используют для производства обезвоженного картофеля в США, предназначены для сохранения текстуры и вкуса свежего картофеля в регидратированном продукте. Неудивительно, что картофельная промышленность США задает темп в области высококачественной переработки картофеля.

КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ ЛЮБЫХ ЦЕЛЕЙ

Обезвоженные продукты в США основаны на присущей картофелю универсальности. Кубики, ломтики, кусочки, хлопья, гранулы и мука, а также продукты, приготовленные из них, появляются в меню и фуршетах, в выпечке и закусках, на обеденных тарелках и в сердцах потребителей во всем мире. Обезвоженный картофель из США выполняет свою работу, будь то добавление вкуса, улучшение питательных веществ, продление срока хранения, улучшение текстуры или увеличение выхода теста.

КАРТОФЕЛЬ ОКУПАЕТСЯ

Забудьте о мытье, очистке и кипячении. Обезвоженный картофель из США обеспечивает максимальную полезность при минимальной подготовке. Они легко хранятся (не требуют охлаждения) и приступают к работе прямо из упаковки. А поскольку их легко смешивать с приправами как до, так и после регидратации, они являются идеальной платформой для вкусовых инноваций. Обезвоженный картофель в США также экономит деньги: он концентрирован и удобен в транспортировке, имеет срок хранения до двух лет и дает около 5 кг регидратированного продукта на 1 кг сухого продукта.

ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

Знаете ли вы, что одна картофелина со средней кожицей содержит 45% рекомендуемой дневной нормы витамина С и столько же или даже больше калия, чем бананы; также является хорошим источником витамина В6; содержит 8% рекомендуемой дневной нормы тиамина, 6% рекомендуемой дневной нормы фолата, 6% магния, 6% фосфора, 6% железа и 2% цинка — и все это при 110 калориях и без жира. , холестерин или натрий? Более того, американский картофель не содержит глютена, и так было всегда. Переработчики картофеля в США производят множество обезвоженных вариантов с чистой этикеткой, которые помогут вам обеспечить питательную ценность картофеля, которая действительно понравится потребителям, читающим этикетки.

РЕШЕНИЕ ДЛЯ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ

Переработчики картофеля в США имеют опыт упаковки обезвоженных продуктов в соответствии с потребностями клиентов. От фольгированной упаковке от 56,7 г до супермешков по 406,8 кг. Доступны индивидуальные упаковки для облегчения хранения на любом заводе или складе. Переработчики в США также могут адаптировать обезвоженную продукцию в соответствии со строгими спецификациями, включая смешанные продукты, предназначенные для экспорта в страны с ограничениями на импорт.



ОТ КАРТОФЕЛЯ К ПРОДУКТУ: КАК ДЕЛАЮТСЯ ОБЕЗВОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ В США

Хлопья, мука, гранулы и кусочки: Все продукты из обезвоженного картофеля в США изначально представляют собой цельный американский картофель — пушистый картофель с белой мякотью, который нравится потребителям. Несколько промывок и очистка паром под высоким давлением подготавливают картофель к последующим шагам на пути к превращению его в обезвоженный продукт премиум-класса в США.

Гранулы и хлопья: Вымытый и очищенный картофель нарезают ломтиками, при необходимости подвергают предварительной варке, а затем охлаждают для клейстеризации крахмала и обеспечения мучнистой, нелипкой текстуры регидратированного продукта. Дальнейшие этапы обработки могут включать дополнительную варку, сушку и измельчение или приготовление риса.

Ломтиками, кубиками и клочьями: После очистки и обрезки картофель нарезают по форме готового продукта, затем промывают и бланшируют перед окончательной сушкой.

На следующих страницах вы узнаете больше о различных категориях обезвоженного картофеля в США. Читайте дальше, чтобы узнать, как они могут улучшить вашу работу.



Стандартные картофельные хлопья являются одними из наиболее известных и широко используемых продуктов из картофеля. Они ярко-белого цвета, а в восстановленном виде имеют сухую мучнистую текстуру и восхитительный вкус, которые потребители ожидают от свежеприготовленного картофельного пюре. Они занимают первое место в любом списке универсальных ингредиентов для использования в сфере общественного питания, хлебобулочных изделий и общего производства продуктов питания.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХЛОПЬЯ: СТАНДАРТНЫЕ ХЛОПЬЯ

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Стандартные хлопья имеют буквально сотни применений. Используйте их, чтобы в мгновение ока приготовить вкусное картофельное пюре и внедрять инновации. Измените традиционное картофельное пюре, смешав его с фирменным мясом и овощами и добавив соусы, такие как карри или мисо. Используйте картофельное пюре в качестве основного ингредиента для приготовления восхитительных картофельных крокетов, азиатских рыбных шариков и многого другого. И попробуйте обновить повседневную пиццу, добавив в корочку картофельное пюре, а затем добавив еще картофельного пюре. И не забывайте: стандартные хлопья являются отличным дополнением к панировкам и панировкам.

РЕГИДРАТАЦИЯ

Разведите стандартные хлопья в воде температурой 77°C и холодном молоке, чтобы получить гладкую мучнистую текстуру. Избегайте использования кипящей воды, так как она настолько быстро увлажняет высушенные клетки, что они разрываются, образуя липкую текстуру. Всегда следуйте инструкциям производителя обезвоженного продукта, который вы используете, поскольку характеристики регидратации могут различаться.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕГИДРАТИРОВАННАЯ ТЕКСТУРА: **Мучнистый**; похоже на свежее картофельное пюре
СВОБОДНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ КРАХМАЛ: **Умеренный**
ВЯЗКОСТЬ: **Умеренный**
ВПИТЫВАНИЕ ВОДЫ: **Умеренный**
ПОВРЕЖДЕНИЕ КЛЕТОК: **Низкая-средняя**
ДОБАВКИ: **Моно и диглицериды; опционально SAPP и сульфит**



Стандартные картофельные хлопья можно измельчать до различных размеров — их часто называют «измельченными стандартными хлопьями». На самом деле их можно измельчить настолько мелко, что они напоминают муку. Но не заблуждайтесь: стандартные измельченные хлопья — это не картофельная мука. Лучше всего измельченные стандартные хлопья можно использовать в качестве универсального ингредиента в сфере общественного питания, выпечки и общего производства.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХЛОПЬЯ: РАЗЛИЧНЫЕ ПОМОЛКИ

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Стандартные картофельные хлопья разной степени помола подходят для приготовления макаронных изделий (особенно безглютеновых сортов) и готовых закусок. Многие хлебобулочные изделия, блины и даже лепешки, приготовленные с картофельными хлопьями, всегда получаются более влажными, чем без них. Любая рецептура связующего или панировки может быть улучшена за счет добавления молотых и стандартных хлопьев. А при использовании в качестве загустителя вероятность комкования молотых хлопьев гораздо меньше, чем у муки.

РЕГИДРАТАЦИЯ

Измельченные стандартные хлопья не предназначены для регидратации для самостоятельного использования, а скорее для использования в качестве ингредиента для дальнейших рецептов. Всегда следуйте инструкциям производителя обезвоженного продукта, который вы используете, поскольку характеристики регидратации могут различаться.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕГИДРАТИРОВАННАЯ ТЕКСТУРА: **Липкий**
СВОБОДНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ КРАХМАЛ: **Умеренно-высокий**
ВЯЗКОСТЬ: **Умеренно-высокий**
ВПИТЫВАНИЕ ВОДЫ: **Умеренно-высокий**
ПОВРЕЖДЕНИЕ КЛЕТОК: **Умеренно-высокий**
ДОБАВКИ: **Моно и диглицериды; опционально SAPP и сульфит**



Картофельные хлопья с низкой кожурой и низким выщелачиванием (LP-LL) аналогичны стандартным хлопьям, но отличаются тем, что их не подвергают предварительной варке и охлаждению во время производства. Это сохраняет их вкус, но делает регидратированный продукт непригодным для приготовления картофельного пюре из-за его крахмалистой текстуры. Как следует из названия, хлопья LP-LL также слегка очищаются от кожуры, чтобы сохранить больше картофельного вкуса. Легкий пилинг влияет и на цвет обезвоженного продукта, делая его скорее грязно-белым, чем белым. Наконец, хлопья LP-LL измельчаются до более высокой объемной плотности, чем стандартные хлопья, что обеспечивает эффективную упаковку и транспортировку.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХЛОПЬЯ:

Хлопья с низким отшелушиванием и низким выщелачиванием

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Хлопья LP-LL обычно используются для производства всех видов готовых картофельных снеков, включая листовые и экструдированные снеки. При смешивании с водой и другими ингредиентами они образуют связное тесто, с которым легко обращаться и формировать при производстве снеков. Хлопья LP-LL также придают текстуру, питательность и вкус печеню, бисквитам, крекерам, тесту для пиццы и т. д.

РЕГИДРАТАЦИЯ

Регидратация не рекомендуется, за исключением случаев производства смесей, например теста для закусок. Всегда следуйте инструкциям производителя обезвоженного продукта, который вы используете, поскольку характеристики регидратации могут различаться.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕГИДРАТИРОВАННАЯ ТЕКСТУРА: **Липкий**

СВОБОДНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ КРАХМАЛ: **Высокий**

ВЯЗКОСТЬ: **Высокий**

ВПИТЫВАНИЕ ВОДЫ: **Высокий**

ПОВРЕЖДЕНИЕ КЛЕТОК: **Высокий**

ДОБАВКИ: **Моно и диглицериды**



Как и картофельные хлопья, гранулы готовятся из высококачественного нарезанного, приготовленного и сушеного картофеля. Дополнительные этапы производства включают осторожное смешивание вареного картофельного пюре с сухими гранулами для поглощения влаги и получения гранулированного высушенного продукта с отдельными или небольшими агломератами картофельных клеток. Эта зернистая структура увеличивает объемную плотность продукта и экономичность доставки; Картофельные гранулы также исключительно хорошо восстанавливаются благодаря ужесточению клеточных стенок, которое происходит во время нескольких циклов приготовления, и частичной регидратации, участвующей в их производстве.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГРАНУЛЫ: СТАНДАРТНЫЕ ГРАНУЛЫ

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Стандартные гранулы популярны в больницах, школах, домах престарелых и аналогичных учреждениях из-за их экономичности и стабильного качества. Они подходят практически для всех целей, где используются стандартные хлопья, в том числе для приготовления картофельного пюре. При производстве гранулы появляются в экструдированных, высушенных, кусочках продуктах, таких как оладьи; сухие смеси для экструдированного картофеля фри и других формовых изделий; жареные, запеченные и гранулированные закуски, такие как чипсы, палочки и крекеры; ароматизаторы и загустители; и панировка, супы и замороженные обеды.

РЕГИДРАТАЦИЯ

Добавьте гранулы в кипящую воду и взбейте. Всегда следуйте инструкциям производителя обезвоженного продукта, который вы используете, поскольку характеристики регидратации могут различаться.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕГИДРАТИРОВАННАЯ ТЕКСТУРА: Мучнистый; пушистый; похоже на свежее

картофельное пюре

СВОБОДНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ КРАХМАЛ: Низкий

ВЯЗКОСТЬ: Низкий

ВПИТЫВАНИЕ ВОДЫ: Низкий

ПОВРЕЖДЕНИЕ КЛЕТОК: Низкий

ДОБАВКИ: Лимонная кислота; необязательно бисульфит натрия, ВНТ, кислый пирофосфат натрия; моно и диглицериды



Переработчики картофеля в США предлагают широкий ассортимент ломтиков, кубиков и шинков сушеного картофеля для предприятий общественного питания и производства. Эти продукты чрезвычайно удобны: они сохраняют вкус и питательность свежего картофеля без мытья, очистки, нарезки ломтиками, кубиками или шинковки. После регидратации они готовятся так же твердо, как свежеприготовленный картофель, что обеспечивает им расположение потребителей, которые ценят их настоящую картофельную индивидуальность, вкус и текстуру.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КУСОЧКИ: ЛОМТИКИ, КУСКИ, ЛОМТИКИ

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Используйте ломтики, кубики и терку обезвоженного картофеля в любых рецептах, в которых требуется картофель: супы и тушеные блюда; картофельные салаты; оладьи; и запеканки, такие как картофель с зубцами или запеченный картофель. Производители продуктов питания также могут изучить новые возможности использования кусочков картофеля в сушеных и консервированных супах и рагу, а также в экструдированных гранулах, используемых для приготовления некоторых закусок.

РЕГИДРАТАЦИЯ

Регидратируйте кусочки обезвоженного картофеля, залив их водой, нагрев до 88°C и варя на медленном огне до готовности. Обычно время регидратации варьируется от 10 до 20 минут в зависимости от размера продукта, спецификации и поставщика. Всегда следуйте инструкциям производителя обезвоженного продукта, который вы используете, поскольку характеристики регидратации могут различаться.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕГИДРАТИРОВАННАЯ ТЕКСТУРА: По форме, текстуре и внешнему виду похож на кусочки свеженарезанного картофеля.

СВОБОДНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ КРАХМАЛ: Варьируется

ВЯЗКОСТЬ: Варьируется

КОЛИЧЕСТВО РАЗРУШЕННЫХ КЛЕТОК: Очень низкий

ДОБАВКИ: Необязательно пирофосфат натрия, бисульфит натрия, хлорид кальция.





Проще говоря, картофельная мука — это приготовленный, сушеный, перемолотый картофель без добавок. Тем не менее, хотя картофельная мука может выглядеть как мелкоизмельченные картофельные хлопья, эти два продукта очень разные. Настоящая картофельная мука при добавлении жидкости дает более липкий продукт, и ее лучше всего использовать в небольших количествах для расширения состава другой муки. Что касается размера частиц, то гранулированная картофельная мука проходит через сито 40 меш или 420 микрон, а мелкая мука проходит через сито 80 меш или 177 микрон.

КАРТОФЕЛЬНАЯ МУКА: ГРАНУЛИРОВАННАЯ И МЕЛКАЯ МУКА

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Как гранулированная, так и мелкая картофельная мука является отличным загустителем соусов и подливок, а также панировки для жареных блюд. Они также способствуют более мягкой и влажной текстуре большинства хлебобулочных изделий, включая печенье, блины, хлеб, кексы и печенье.

РЕГИДРАТАЦИЯ

Не используйте картофельную муку как отдельный продукт, если не готовите кашу. Картофельная мука также не подходит для приготовления пюре. Его лучше всего использовать в качестве ингредиента. Всегда следуйте инструкциям производителя обезвоженного продукта, который вы используете, поскольку характеристики регидратации могут различаться.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕГИДРАТИРОВАННАЯ ТЕКСТУРА: **Очень липкий**

СВОБОДНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ КРАХМАЛ: **Очень высоко**

ВЯЗКОСТЬ: **Высокий**

ВПИТЫВАНИЕ ВОДЫ: **Высокий**

ПОВРЕЖДЕНИЕ КЛЕТОК: **Очень высоко**

ДОБАВКИ: **Обычно нет**



Кто использует США Обезвоженный картофель?

Лучшим вопросом может быть: «Кто не использует обезвоженный картофель в США?»

Немногие продукты настолько универсальны, как эти трудолюбивые ингредиенты, которые вы найдете в ресторанах, гастрономах, кафе, учреждениях, пекарнях и на предприятиях пищевой промышленности по всему миру. Они предлагают столько причин для использования, сколько существует способов их использования!

ПРОИЗВОДИТЕЛИ ЗАКУСОК

Обезвоженный картофель в США является незаметным, но важным ингредиентом некоторых из самых популярных закусок в мире.

ОБЩИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Обезвоженный картофель экономит время, затраты и трудозатраты при приготовлении любых свежих, замороженных или консервированных продуктов, в которых используется картофель.

ПЕКАРНИ

Почему пекарни регулярно продают ингредиенты из сушеного картофеля? Во-первых, они создают более влажную текстуру, повышают урожайность и являются удобной альтернативой без глютена.

БОЛЬНИЦЫ, ДОМА ПРЕСТАВЛЕННЫХ, ШКОЛЫ И УЧРЕЖДЕНИЯ

Обезвоженный картофель делает приготовление большого количества питательной пищи более быстрым и доступным.

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

На кухне ресторана каждая минута и дополнительные затраты имеют значение.

Обезвоженные продукты позволяют персоналу быстро приготовить картофель: не нужно мыть, очищать, варить или пюрировать.

РОЗНИЧНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ

От картофельного пюре быстрого приготовления до картофельного крахмала, продукты из сушеного картофеля предлагают потребителям удобные и универсальные варианты домашнего приготовления.

Обезвоженный картофель в США: краткий обзор функциональности

ФУНКЦИЯ	ВЫГОДА	ЗАКУСКА ПРОИЗВОДИТЕЛИ	ОБЩЕЕ ПИТАНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ	ПЕКАРНИ	ИНСТИТУТЫ (больницы, школы и т.д.)	РЕСТОРАНЫ
СВЯЗЫВАТЕЛЬ	Свободный крахмал, присутствующий в обезвоженных картофельных хлопьях и муке, скрепляет мясо.		●		●	●
ПАНИРОВАНИЕ	Используйте картофельные хлопья отдельно или в сочетании с мукой, кукурузной мукой и/или измельченными кукурузными хлопьями для приготовления панировки для рыбы, мяса или овощей. Для жареных блюд использование обезвоженного картофеля из США придает хрустящую текстуру без «кремнистой» текстуры, которая иногда ассоциируется с другой панировкой.		●		●	●
УСИЛИТЕЛЬ ЦВЕТА	В хлебулочных изделиях, таких как хлеб и пирожные, добавление обезвоженного картофеля из США может улучшить цвет корочки, создавая более толстую и темную корочку.		●	●	●	●
УКРАШЕНИЕ	Готовое пюре можно выдавливать из кондитерских трубочек для украшения запеканок и улучшения товарного вида блюд.		●		●	●
УДЛИНИТЕЛЬ	Хлопья или муку можно добавлять в гамбургеры или котлеты перед приготовлением, таким образом, на один бургер потребуется меньше мяса.		●		●	●
ВКУС ИЛИ УСИЛИТЕЛЬ ТЕКСТУРЫ	Хлопья и гранулы можно использовать для производства снеков и выпечки со вкусом картофеля. При использовании в хлебулочных изделиях при содержании не менее 10% они придают изделию уникальный картофельный вкус и мягкость во рту. В закусках обычно используется гораздо более высокий уровень включения.	●	●	●	●	●
УВЛАЖНИТЕЛЬ ИЛИ ПРОДЛИТЕЛЬ СРОКА ХРАНЕНИЯ	При низком уровне включения менее 5% обезвоженный картофель служит средством, предотвращающим черствение или размягчающим мякиш, в хлебулочных изделиях без изменения вкусового профиля. Из-за своей способности удерживать влагу картофельные продукты замедляют эффект высыхания, связанный с черствением.			●		
УСИЛИТЕЛЬ ТЕКСТУРЫ	При уровне включения около 10% из обезвоженного картофеля будут производиться продукты с уникальным картофельным вкусом и мягкими вкусовыми характеристиками. Например, добавление в рецепты картофельных хлопьев придает более влажную текстуру тортам, пончикам, хлебу, булочкам и кондитерским изделиям. Добавленные в закуски, они помогают создать легкую, хрустящую текстуру.	●	●	●	●	●
ЗАГУСТИТЕЛЬ	Добавляйте картофельные хлопья или гранулы прямо из упаковки в бульоны, подливки, соусы и рагу для загустения. Хлопья гораздо более щадящие, чем мука, которая имеет тенденцию образовывать комки.		●		●	●
ЕДИНОРОДНОСТЬ	Обезвоженные картофельные хлопья и гранулы можно использовать в соленых закусках, таких как готовые чипсы, для придания им более однородной формы. По той же причине сушеный, нарезанный кубиками картофель можно использовать в супах и других блюдах.	●	●		●	●
ПОВЫШЕНИЕ УРОЖАЙНОСТИ	Вес добавленного картофеля и, как следствие, увеличение впитываемости при гидратации могут существенно увеличить выход теста для выпечки.			●	●	●
НЕ СОДЕРЖИТ ГЛЮТЕН ФОРМУЛА	Обезвоженные картофельные хлопья, гранулы и мука могут заменить глютеносодержащие ингредиенты в ряде случаев, когда спрос на безглютеновые продукты высок.	●	●	●	●	●



Часто Задаваемые вопросы

ЯВЛЯЮТСЯ ЛИ ОБЕЗВОЖЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ — 100% КАРТОФЕЛЬ?

Да. Продукты из обезвоженного картофеля в США производятся из 100% цельного высококачественного американского картофеля.

МОЖЕТ ЛИ ОБЕЗВОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ВХОДИТЬ В ЧАСТЬ ПИЩЕВЫХ СОСТАВОВ?

Обезвоженный картофель в США может быть частью питательной и сбалансированной диеты. Они являются отличным источником витамина С, а также хорошим источником калия и витамина В6. Они составляют 8% рекомендуемой дневной нормы клетчатки. Они также не содержат глютена, и так было всегда. Компания Potatoes USA может оказать вам техническую помощь в разработке продуктов и рецептов. Для получения дополнительной информации свяжитесь с местным представителем Potatoes USA.

КАК ДОЛГО МОЖНО ХРАНИТЬ ОБЕЗВОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ?

Максимальный срок хранения обезвоженного картофеля в США составляет от 18 до 24 месяцев. Чтобы оптимизировать срок хранения, храните продукт в прохладном (ниже 27°C) сухом помещении с минимальным воздействием влаги.

УВЕЛИЧИТ ЛИ ОБЕЗВОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ МОИ ЗАТРАТЫ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ?

Напротив; в некоторых случаях использование обезвоженного картофеля из США снижает затраты. При замене свежими они экономят труд и сокращают отходы. В зависимости от рецептуры их функциональность может даже позволить сократить использование таких ингредиентов, как яйца, сахар, масло или улучшители теста. И при сравнении затрат помните, что обезвоженный картофель дает больше порций на метрическую тонну, чем свежий, благодаря коэффициенту регидратации 5:1.

ПОСТАВЛЯЮТ ЛИ КОМПАНИИ НА МОЕМ РЫНКЕ ИЛИ РЕГИОНЕ СУШЕНЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ? КАК Я МОГУ ИХ НАЙТИ?

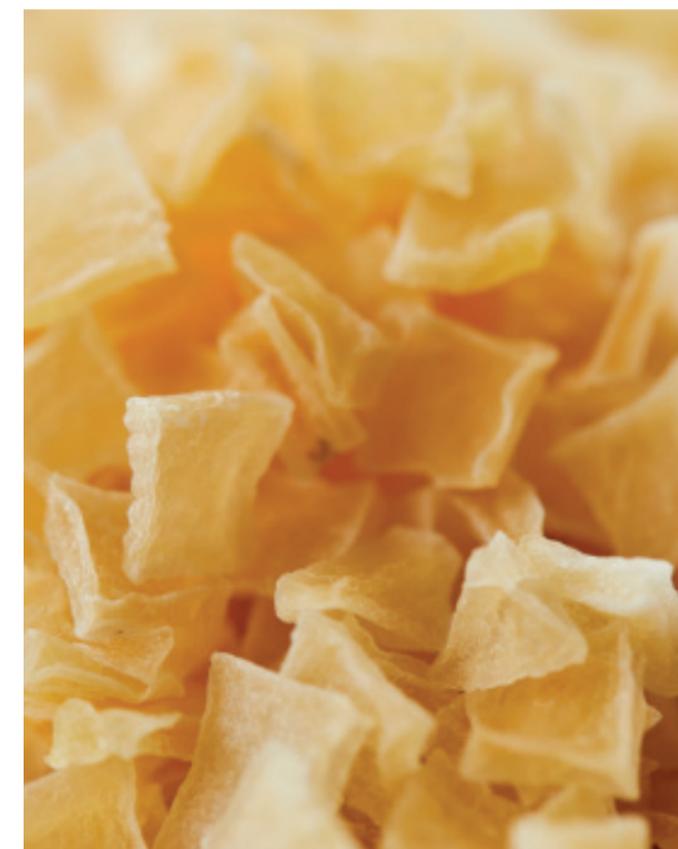
Многие переработчики в США имеют местных импортеров или дистрибьюторов по всему миру. Компания Potatoes USA может передать ваши запросы представителям отрасли США, которые, в свою очередь, свяжутся со своими местными дистрибьюторами.

КАКУЮ РЕКЛАМНУЮ ПОДДЕРЖКУ ВЫ ПРЕДЛАГАЕТЕ ПРЕДПРИЯТИЯМ, ПРИНИМАЮЩИМ НАМ ОБЕЗВОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ?

Компания Potatoes USA разработала маркетинговые программы, продвигающие продукты, изготовленные из обезвоженного картофеля из США, и мы можем помочь вам в создании и поддержке вашего собственного плана продвижения. Чтобы узнать больше, свяжитесь с местным представителем Potatoes USA.

МОЯ КОМПАНИЯ ХОТЕЛА БЫ ПРОВЕРИТЬ ОБЕЗВОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ В США; КАК Я МОГУ ПОЛУЧИТЬ ОБРАЗЦЫ?

Компания Potatoes USA поможет вам получить образцы. Просто свяжитесь с местным представителем, чтобы начать процесс и проявить творческий подход!



Картофель США: ваш ресурс

для американского картофеля

Potatoes USA — это маркетинговая организация, представляющая 2500 коммерческих производителей картофеля, работающих в Соединенных Штатах. Помимо сушеного картофеля, мы продвигаем еще четыре категории картофеля. и картофельная продукция: картофель свежий столовый, чипсы свежие, картофель, семенной картофель и замороженные продукты из картофеля.

Если вы ищете идеи, информацию, инструменты или вдохновение, Potatoes USA может оказать поддержку:

„Образовательные и обучающие материалы

„Обучение на месте и техническое обучение

„Материалы для торговых точек

„Индивидуальные семинары

„Рекламная поддержка

„Помощь в разработке рецептов и формул

„Образцы продукции

Свяжитесь с местным представительством Potatoes USA, чтобы узнать об услугах, доступных на вашем рынке. Мы также рады познакомить вас с экспортерами картофеля и продуктов из картофеля из США. А чтобы ответить на ваши вопросы о картофеле и подпитать свое воображение, посетите PotatoesUSA.com.



Для получения дополнительной информации об экспортерах и поставщиках обезвоженных продуктов посетите:

<http://potatoesusa.com/contact/us-potato-exporterssuppliers/dehydrated-exporters-and-suppliers>



Potatoes[®]
USA

КартофельСША.com

© 2017 Картофель США. Все права защищены.