COMMENT SONT FABRIQUÉES NOS CHIPS?

1. LES INGRÉDIENTS ET LA LIVRAISON

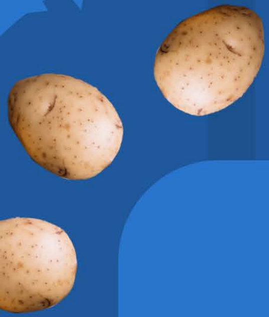
Pour nos chips, nous utilisons des pommes de terre d'agriculteurs locaux, de l'huile de tournesol et des épices spéciales.

2. STOCKAGE

Les pommes de terre sont généralement utilisées immédiatement. Parfois, nous les gardons un certain temps dans des hangars à pommes de terre spéciaux pour plus tard.

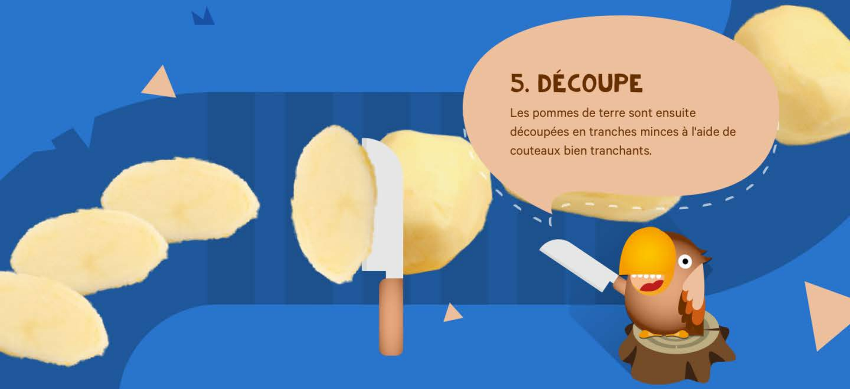
3. NETTOYAGE ET SÉLECTION

Les pommes de terre sont bien nettoyées et les meilleures sont sélectionnées.



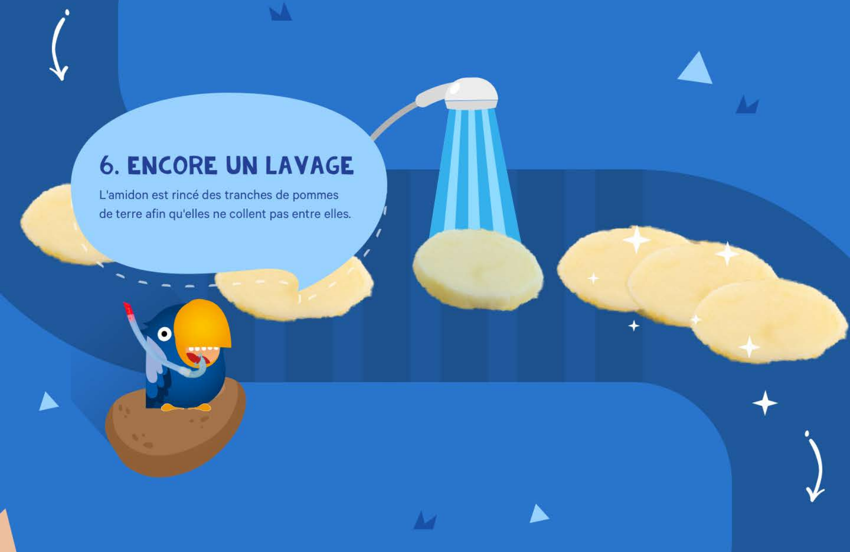
4. ÉPLUCHAGE

Dans une grande machine, les pommes de terre sont projetées à grande vitesse contre une paroi abrasive, de manière à les éplucher.



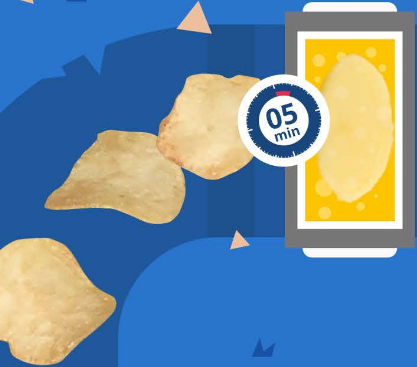
5. DÉCOUPE

Les pommes de terre sont ensuite découpées en tranches minces à l'aide de couteaux bien tranchants.



6. ENCORE UN LAVAGE

L'amidon est rincé des tranches de pommes de terre afin qu'elles ne collent pas entre elles.

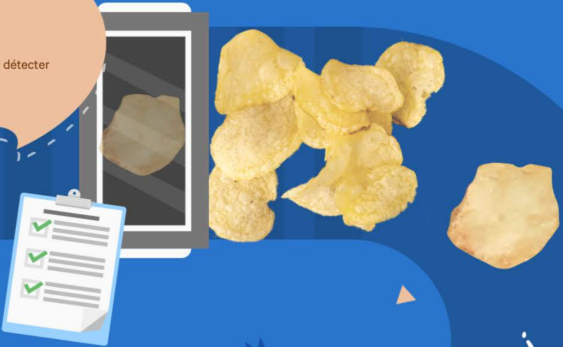


7. LE FOUR

Les tranches de pommes de terre sont frites dans de l'huile de tournesol à 180 °C.

8. CONTRÔLE

Après la cuisson, les chips sont soigneusement contrôlées pour détecter toute irrégularité.

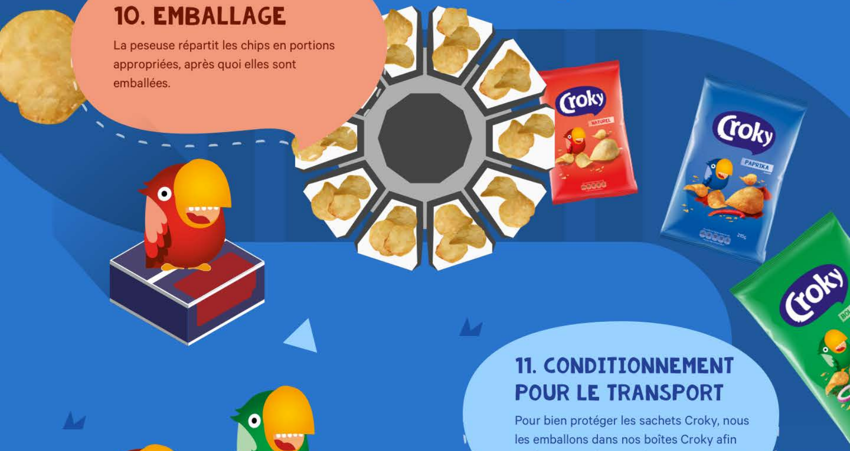


9. HERBES

Nous passons ensuite les chips fraîchement cuites dans de délicieuses fines herbes.

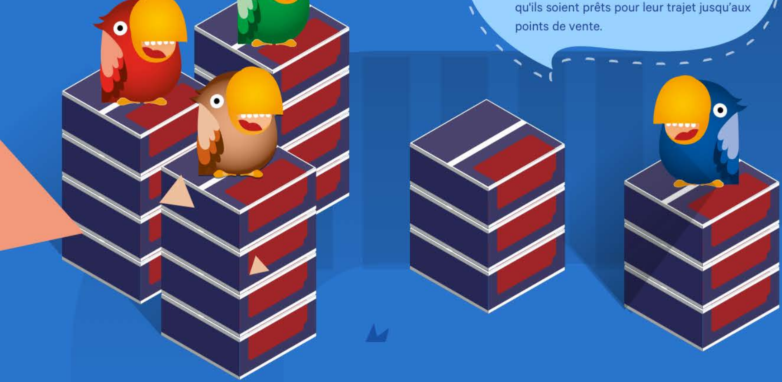
10. EMBALLAGE

La peseuse répartit les chips en portions appropriées, après quoi elles sont emballées.

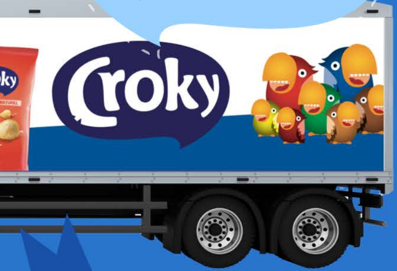
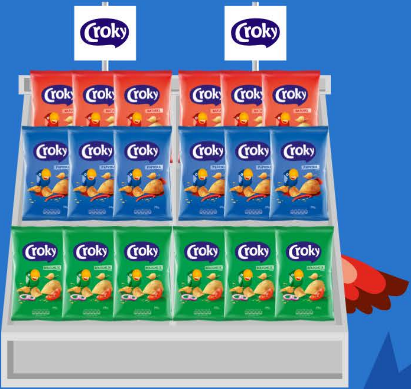


11. CONDITIONNEMENT POUR LE TRANSPORT

Pour bien protéger les sachets Croky, nous les emballons dans nos boîtes Croky afin qu'ils soient prêts pour leur trajet jusqu'aux points de vente.



12. TRANSPORT JUSQU'AUX POINTS DE VENTE

Enfin, le camion Croky transporte fièrement nos chips jusqu'aux points de vente, où vous pouvez les trouver!