



Knapperige friet

Voor lekker knapperige, zelfgebakken friet heb je de beste aardappelen nodig. Daarvoor hoef je niet ver te zoeken, want bij Albert Heijn Achterberg zijn de friet van Nefs Aardappelen verkrijgbaar.

Bintjes. Dat zijn qua smaak de allerbeste kleiaardappelen om een heerlijke portie friet mee te maken. Dat weten ze bij Nefs Aardappelen. Al sinds 1964 teelt en verhandelt dit familiebedrijf aardappelen aan onder meer grootkeukens en cafetaria's. Maar bij het telen en verhandelen is het niet gebleven, want Piet Nefs kreeg steeds meer vraag naar geschilde aardappelen. "Toen is hij in een kleine schuur begonnen met het schillen van de piepers. De vraag groeide heel hard dus tegenwoordig hebben we een grote bedrijfshal waar dat volautomatisch gebeurt", vertelt Kees Nefs, zoon van Piet en inmiddels de derde generatie in het bedrijf.

Selectie

Nefs haalt uit de regio de beste aardappelen en laat die naar het verwerkingsbedrijf komen. Naast de bintjes komen natuurlijk nog meer

aardappelrassen binnen. Daarom selecteert het bedrijf de aardappelen op ras, smaak, kleur, bak- en kookeigenschappen. "Als de ruwe aardappelen binnenkomen, gaan ze de machines in. De aardappelen worden gewassen, geschraapt, geschild en gesneden en tussendoor vinden controles plaats", legt Kees uit.

Wat er uitkomt kan verschillen: verse friet, bonken, tafelaardappeltjes en krieltjes. Bij Albert Heijn Achterberg zijn de verse friet verkrijgbaar. "Je hoeft de friet dan alleen nog voor en af te bakken, maar dan behoud je wel de lekkerste smaak", stelt Kees.

Kwaliteit is belangrijk. Niet alleen houdt Nefs Aardappelen dat scherp in de gaten tijdens de verwerking, ook als het product klaar is, blijft dat belangrijk. Kees: "We verpakken de producten luchtdicht om de versheid te bewaren en voor de houdbaarheid van zes dagen."

nfsaardappelen.nl



van de lekkerste
aardappelen