



# Pure Potato Passion





Stoofvlees met verse vorgebakken  
Belgische frieten en mayonaise

Carbonnades avec frites fraîches  
belges précuites et mayonnaise

## Uw partner in aardappelpassie

## Votre partenaire passionné en matière de pommes de terre

|   |    |
|---|----|
| Het verhaal van een droom<br>L'histoire d'un rêve .....   | 4  |
| Mydibel, midden in de aardappelregio<br>bij uitstek<br>Mydibel, au cœur de la région<br>de la pomme de terre .....  | 6  |
| Onze aardappelpassie:<br>over velden, verwerking en vorken<br>Notre passion pour la pomme de terre :<br>à propos des champs, de la transformation<br>et des fourchettes ..... | 8  |
| Kwaliteit<br>Qualité .....  | 10 |
| Green Factory<br>Green Factory .....  | 12 |

## Productgamma Gamme de produits

|  |    |
|--|----|
| Diepgevroren Belgische Frieten<br>(-18 °C)<br>Frites belges surgelées .....  | 14 |
| Diepgevroren Gesneden Aardappelspecialiteiten<br>(-18 °C)<br>Spécialités de pommes de terre<br>coupées surgelées .....   | 20 |
| Diepgevroren Rösti/Hash Browns<br>(-18 °C)<br>Rösti/Hash Browns surgelés .....   | 24 |
| Diepgevroren Aardappelpuree<br>& Aardappelpureespecialiteiten<br>(-18 °C)<br>Purée de pommes de terre & Spécialités<br>de purée de pommes de terre surgelées<br>(-18 °C) ..... | 28 |
| Gedehydrateerde Aardappelproducten<br>Produits déshydratés<br>à base de pommes de terre .....  | 34 |
| Verse Vorgebakken Belgische Frieten<br>(0-4 °C)<br>Frites fraîches précuites belges<br>(0-4 °C) .....  | 40 |



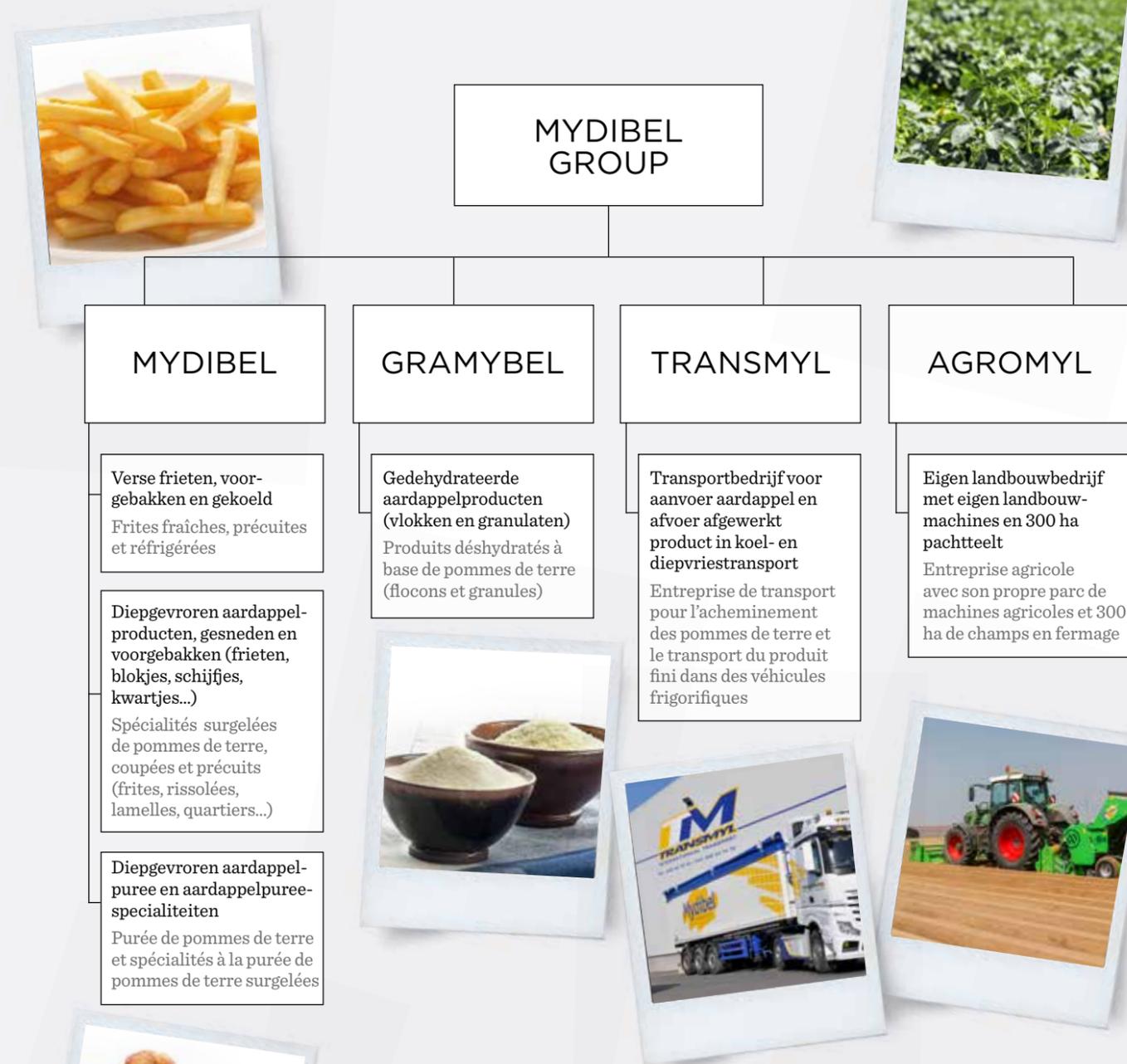
# Het verhaal van een droom L'histoire d'un rêve



v.l.n.r. / d.g.a.d. Bruno Mylle, Roger Mylle & Carlo Mylle

Roger Mylle had al van jongs af aan een passie voor 's werelds populairste knol: de aardappel. Die passie werd gevoed door zijn ouders – landbouwers in hart en nieren. Roger zette zijn eerste stappen in de commerciële wereld als verdeler van agrarische producten, om zich daarna specifiek op de aardappelhandel te richten. Het was zijn grote droom om ooit een afgewerkt aardappelproduct op de markt te brengen. In 1988 stampte Roger, met 30 jaar ervaring, een gezonde dosis werklust en zin voor avontuur, Mydibel uit de Belgische kleigrond. Stap voor stap droeg hij zijn passie én, toen hij in 2009 op pensioen ging, ook het bedrijf over aan zijn zonen, Carlo en Bruno Mylle, onder wiens beleid Mydibel uitgroeide tot een dynamisch en vooruitstrevend familiebedrijf, actief in meer dan 100 landen.

Depuis son plus jeune âge, Roger Mylle se passionne pour le plus célèbre tubercule au monde : la pomme de terre. Cette passion lui a été transmise par ses parents – des agriculteurs dévoués. Roger a fait ses premiers pas dans le monde commercial en tant que distributeur de produits agricoles, pour ensuite s'orienter spécifiquement sur le commerce des pommes de terre. Son rêve le plus cher était de commercialiser des produits finis à base de pommes de terre. En 1988, avec ses 30 ans d'expérience et une bonne dose d'ardeur au travail et de goût pour l'aventure, Roger a fondé l'entreprise belge Mydibel. Pas à pas, il a transmis sa passion à ses fils, Carlo et Bruno Mylle, et à sa retraite en 2009, il leur a confié la direction de Mydibel, qui est désormais une entreprise familiale dynamique de premier plan, active dans plus de 100 pays.



## MYDIBEL GROUP

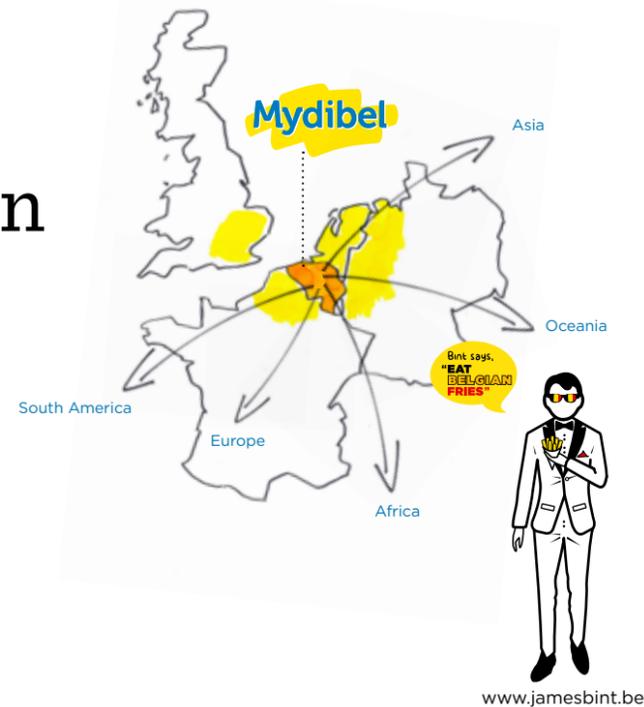
- innoverend familiebedrijf
- ontwikkeling, productie en commercialisering van aardappelproducten
- 2.000 ton aardappelen verwerkt tot 225.000 ton afgewerkte producten per jaar
- eigen merken & private label
- klanten: foodservice, retail en industrie
- +400 medewerkers
- wereldwijde export naar 100 landen over de hele wereld

## LE GROUPE MYDIBEL

- une entreprise familiale innovante
- développement, production et commercialisation de produits à base de pommes de terre
- 2.000 tonnes de pommes de terre sont traitées chaque jour pour un résultat final annuel de 225.000 tonnes de produits finis
- marques propres & marque de distributeur
- clients : restauration, vente au détail et industrie
- > 400 collaborateurs
- exportation mondiale vers plus de 100 pays

# Mydibel, midden in de aardappelregio bij uitstek

## Mydibel, au cœur de la région de la pomme de terre



De Europese Potato Belt is een van de belangrijkste aardappelregio's voor aardappelbereidingen in de wereld. België, thuisbasis van Mydibel, heeft dan ook alles in huis voor het leveren van topfrietten:

- 1 | Optimaal klimaat (vochtigheid, zonintensiteit, temperatuur...) en bodem- en teeltomstandigheden.
- 2 | Rijke aardappeltraditie garandeert ervaring en vakmanschap.
- 3 | Professionele, gespecialiseerde teelt met hoge opbrengst per ha.
- 4 | Veel aardappelvariëteiten met keuze uit vroege, halflate en late rassen.
- 5 | Constante innovatie in elke schakel van de aardappelketen.
- 6 | Veel onderzoek, analyses, voorlichting en dienstverlening binnen de aardappelsector.
- 7 | Doorgedreven kwaliteitssysteem met strikte controles volgens de strengste normen (voedselveiligheid, milieu, technologische kwaliteit, duurzaamheid, traceerbaarheid...).
- 8 | Centrale ligging en diverse transportmogelijkheden garanderen snelle service en vlotte levering.
- 9 | Europese 'yellow flesh'-aardappelen zijn de beste keuze voor frieten.
- 10 | Belgische frietkocultuur valt wereldwijd in de smaak.

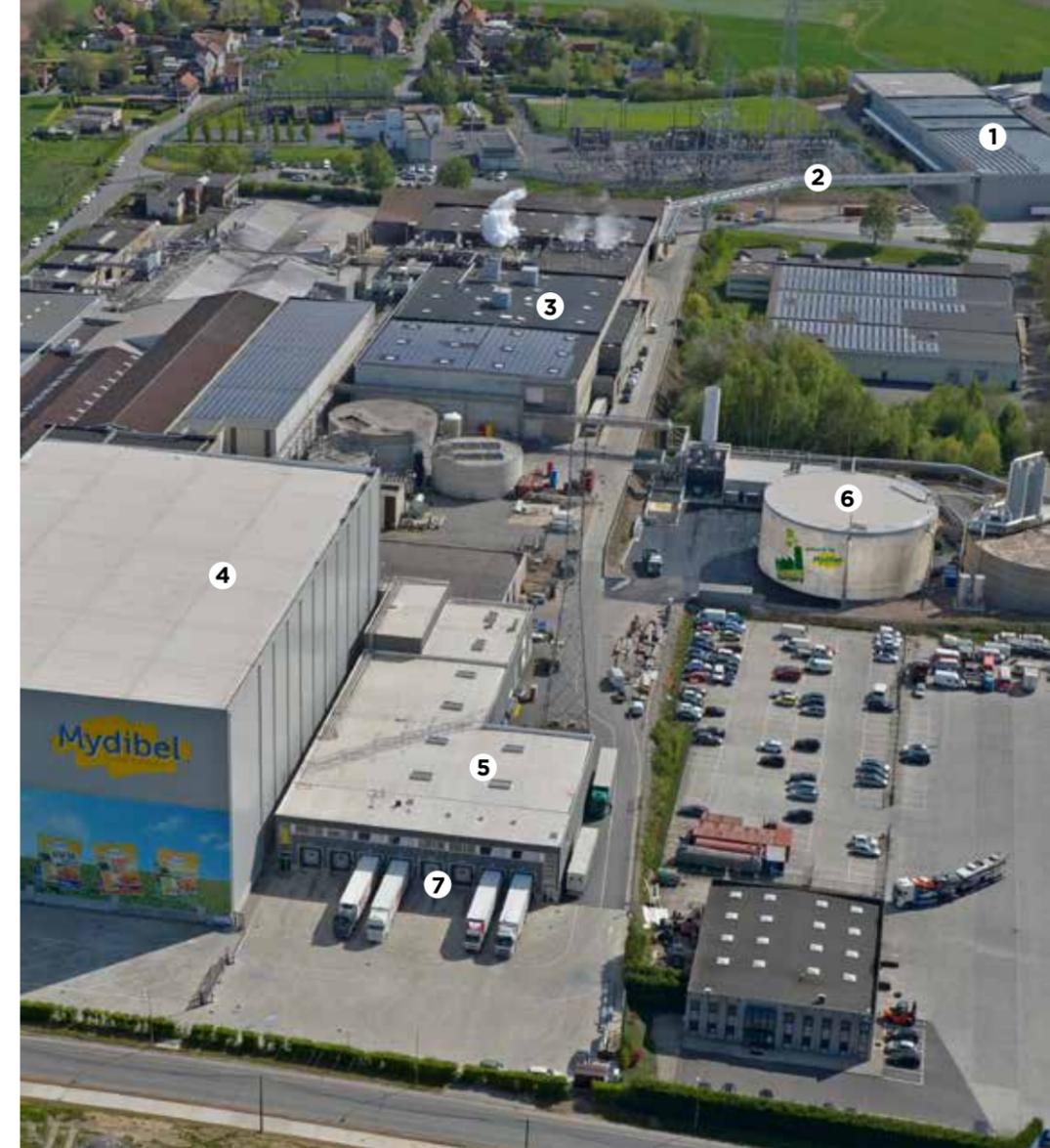
Ce qu'on appelle la « Potato Belt » européenne est l'une des régions les plus importantes au monde pour les préparations aux pommes de terre. La Belgique, le port d'attache de Mydibel, offre tout ce qu'il faut pour fournir d'excellentes frites :

- 1 | Un climat optimal (humidité, intensité du soleil, température...) et des conditions de sol et de culture idéales.
- 2 | La riche tradition de nos agriculteurs dans le domaine des pommes de terre est un gage d'expérience et de savoir-faire.
- 3 | Une culture professionnelle et spécialisée avec un haut rendement par ha.
- 4 | De nombreuses variétés de pommes de terre avec un choix entre les variétés précoces, mi-hâtives et tardives.
- 5 | Innovation constante à chaque maillon de la chaîne de la pomme de terre.
- 6 | De nombreuses recherches, des analyses, des informations et une offre de services au sein du secteur des pommes de terre.
- 7 | Un système de qualité poussé avec des contrôles stricts selon les normes les plus exigeantes (sécurité alimentaire, environnement, qualité technologique, durabilité, traçabilité...).
- 8 | La situation centrale et plusieurs possibilités de transport garantissent un service et une livraison rapides.
- 9 | Les pommes de terre européennes à chair jaune constituent le choix idéal pour les frites.
- 10 | La culture de la friterie belge est appréciée dans le monde entier.



# Onze aardappelpassie: over velden, verwerking en vorken

Notre passion pour la pomme  
de terre : à propos des champs, de la  
transformation et des fourchettes



Van teelt en verwerking tot transport en commercialisering: Mydibel weet van aanpakken. Al generaties lang maken wij er ons vak van om u smakelijke aardappelproducten aan te bieden. Wij selecteren het beste pootgoed en volgen samen met onze landbouwers het groeiproces op, tot en met het oogsten van de aardappelen. Onze knowhow en strikte kwaliteitscontrole in elke fase van het productieproces garanderen een perfecte verwerking van de aardappelen tot topproducten die zowel in de foodservice, industrie als retail gesmaakt worden.

De la culture et de la transformation au transport et à la commercialisation : Mydibel sait y faire. Depuis des générations, notre métier est de vous proposer de savoureux produits à base de pommes de terre. Nous sélectionnons les meilleurs plants et accompagnons le processus de croissance en collaborant avec nos agriculteurs jusqu'à la récolte des pommes de terre. Notre savoir-faire et nos contrôles stricts sur la qualité à chaque phase du processus de production garantissent la transformation parfaite des pommes de terre en produits de première qualité, appréciés tant par le secteur de la restauration que par l'industrie et les détaillants.



## VAN AARDAPPELVELD TOT AFGEWERKT PRODUCT

- 1 | Onze landbouwers brengen hun kwaliteitsaardappelen naar de Mydibel-aardappelreceptie.
- 2 | Na kwaliteitscontrole worden de aardappelen gekalibreerd, gesorteerd, gewassen en via een waterbrug naar de productielijnen gevoerd.
- 3 | Na schillen, snijden en voorbakken worden de aardappelproducten gekoeld en ingevroren tot -18 °C.
- 4 | Verpakken en palletiseren gebeurt volautomatisch tot en met de stockage in het vriesmagazijn.
- 5 | Het logistiek centrum met 8 laadkaaien en volautomatisch vrieshuis met capaciteit tot 31.000 palletplaatsen garandeert een vlotte orderopvolging, accuraat voorraadbeheer en snelle verlading.
- 6 | De nevenstromen van het productieproces worden on site verwerkt tot groene energie.
- 7 | Uw favoriete Mydibel-product komt naar u toe!

## DU CHAMP DE POMMES DE TERRE AU PRODUIT FINI

- 1 | Nos agriculteurs déposent leurs pommes de terre de qualité à la réception pommes de terre de Mydibel.
- 2 | Après un contrôle de qualité, les pommes de terre sont calibrées, triées, lavées et acheminées vers les lignes de production par le biais d'un pont d'eau.
- 3 | Les pommes de terre sont épluchées, découpées et précuites et ensuite, les produits à base de pommes de terre sont refroidis et surgelés jusqu'à -18 °C.
- 4 | L'emballage et la palettisation sont totalement automatiques, y compris le stockage dans l'entrepôt frigorifique.
- 5 | Avec ses 8 quais de chargement et son entrepôt frigorifique totalement automatique avec une capacité allant jusqu'à 31 000 emplacements de palettes, la plate-forme logistique garantit un suivi de commande efficace, une gestion des stocks précise et un chargement rapide.
- 6 | Les flux secondaires du processus de production sont transformés sur site en énergie verte.
- 7 | Votre produit Mydibel préféré vous est livré !





# Kwaliteit Qualité



Elke dag opnieuw topkwaliteit leveren: daar gaat Mydibel voor. Dankzij ons volledig geïntegreerde informaticasysteem garanderen wij integrale traceerbaarheid, van het pootgoed tot het eindproduct bij de klant. Als gecertificeerd voedingsbedrijf (IFS, BRC, Halal, Kosher...) werkt Mydibel met een uitgekiend controlesysteem, inclusief streng testteam als ultieme kwaliteitsmeter. Het testteam werkt essentiële laboanalyses uit (fysio-chemisch, microbiologisch, sensorisch...) die waardevolle informatie bieden over de kwaliteit van elk product. En omdat ook de kwaliteit van onze medewerkers een prioriteit is, leren zij via opleidingen en bijscholingen alle kneepjes van kwaliteitszorg kennen. Een stevige portie aardappel- en productkennis én een goede relatie met de landbouwer en de klant maken het kwaliteitsplaatje van Mydibel compleet.

Fournir la meilleure qualité, jour après jour : voilà l'ambition de Mydibel. Grâce à notre système informatique totalement intégré, nous garantissons une traçabilité intégrale, du plant de terre au produit fini chez le client. En tant qu'entreprise alimentaire certifiée (IFS, BRC, Halal, Casher...), Mydibel utilise un système de contrôle sophistiqué avec une équipe de tests sévère comme jauge de qualité ultime. L'équipe de tests élabore des analyses en laboratoire essentielles (physio-chimiques, microbiologiques, sensorielles...) qui apportent des informations précieuses sur la qualité de chaque produit. Et comme la qualité de nos collaborateurs est également une priorité, ils suivent des formations complémentaires pour apprendre toutes les subtilités de la gestion de la qualité. Une excellente connaissance des pommes de terre et du produit et une bonne relation avec l'agriculteur et le client constituent l'assurance de la qualité de Mydibel.

*Kwaliteit is een prioriteit, zowel voor u als voor ons. Mydibel beschikt over de nodige certificaten om die kwaliteit te garanderen in alle stappen van het verwerkingsproces.*

*La qualité est une priorité, autant pour vous que pour nous. Mydibel dispose des certificats nécessaires pour garantir cette qualité à toutes les étapes du processus de transformation.*



Globale standaard voor voedselveiligheid (U.K.)  
Norme mondiale pour la sécurité alimentaire (R.-U.)



Internationale standaard voor voedselveiligheid (E.U.)  
Norme internationale pour la sécurité alimentaire (U.E.)



Conform de voorschriften van de moslimgemeenschap  
Conforme aux prescriptions de la communauté musulmane



Conform de spijswetten van de Joodse gemeenschap  
Conforme aux lois alimentaires de la communauté juive



AutoControle-Systeem - certificaat voor hygiëne, traceerbaarheid en voedselveiligheid (HACCP) (BE)  
Sedex Members Ethical Trade Audit - conforme aux exigences en matière de commerce éthique



Good Manufacturing/Management Practices - certificaat voor voedselveiligheid m.b.t. gebruik nevenstromen voor diervoeders  
Système d'autocontrôle - certificat pour l'hygiène, la traçabilité et la sécurité alimentaire (HACCP) (BE)

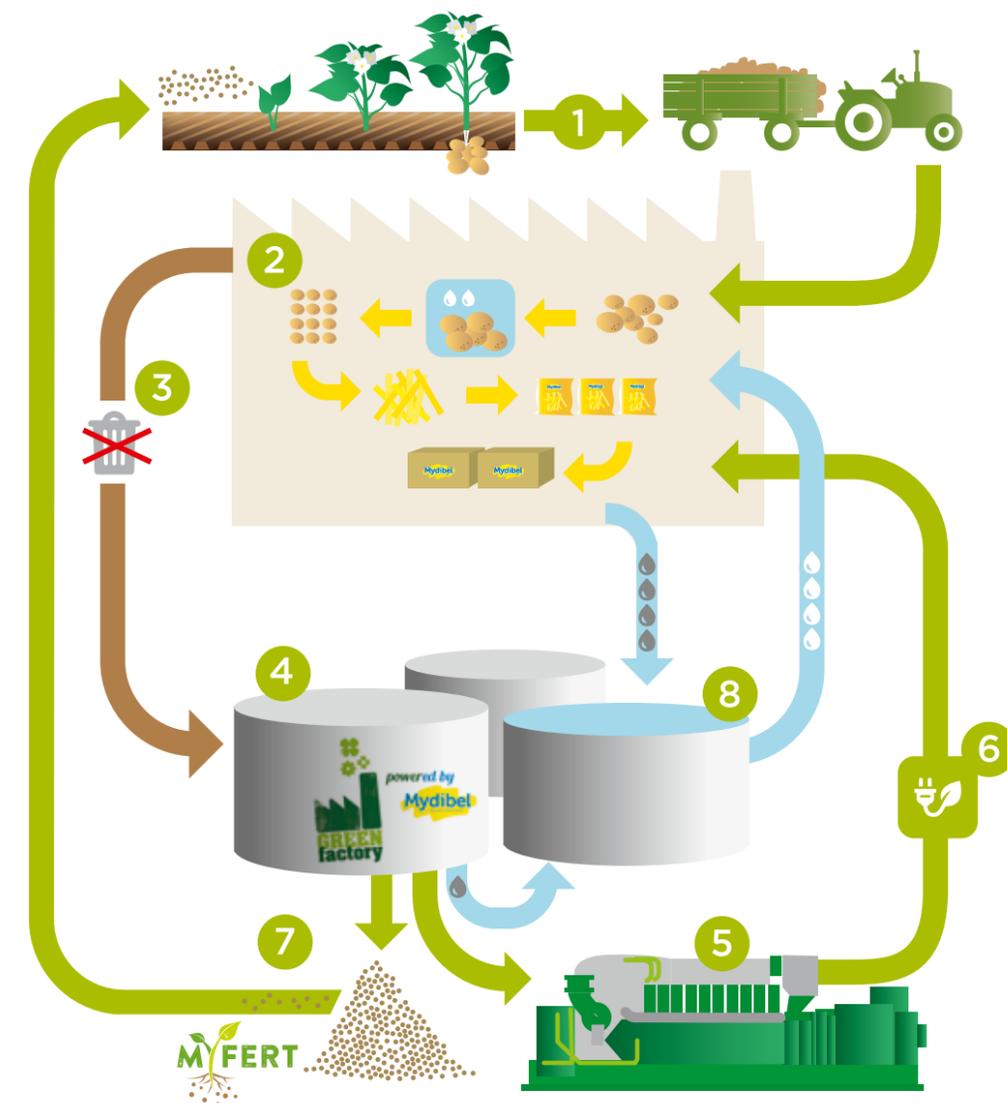


U.S. Food and Drug Administration - conforme de medische veiligheidsvoorschriften voor voeding (USA)  
Good Manufacturing Practices - certificat alimentaire en matière d'utilisation de sous-produits pour l'alimentation animale



Sedex Members Ethical Trade Audit - conforme de voorschriften voor ethische handel  
U.S. Food and Drug Administration - conforme aux exigences de sécurité médicales dans l'alimentation (USA)

# Green Factory Green Factory



Liefde voor aardappelen is ... zorg dragen voor de natuur. De Mydibel-familie hecht het grootste belang aan die gedachte en benoemt haar groene filosofie onder het 'Green Factory'-label. Een van de belangrijkste stappen was de bouw van een eigen energiecentrale. Die wordt gevoed door een vergister die biogas produceert uit het zetmeelrijke afvalwater. De nevenstromen van het productieproces moeten dus niet worden afgevoerd maar worden ter plaatse verwerkt tot groene energie (elektriciteit en warmte). Mydibel draait zo voor 100% op groene energie. Dat proces levert een interessant bijproduct: een vruchtbaar digestaat Myfert dat wordt gebruikt om het aardappelveld opnieuw te bemesten. Op die manier is de groene cirkel rond.

L'amour des pommes de terre, c'est... prendre soin de la nature. La famille Mydibel accorde la plus grande importance à cette pensée et définit sa philosophie écologique par le label « Green Factory ». L'une des plus grandes étapes était la construction d'une centrale d'énergie propre à l'exploitation. Celle-ci est alimentée par un fermenteur qui produit du biogaz à partir des effluents riches en amidon. Les flux secondaires du processus de production ne doivent donc pas être évacués, mais sont transformés sur place en énergie verte (électricité et chaleur). De cette façon, Mydibel fonctionne à 100 % sur de l'énergie verte. Ce processus génère un sous-produit intéressant : le digestat fertile Myfert utilisé pour la fertilisation des champs de pommes de terre. Ceci complète le cycle écologique.

## TERUGGEVEN AAN DE NATUUR

- 1 | De volgroeide aardappelen worden gerooid en aangevoerd bij de Mydibel fabriek.
- 2 | De aardappelen worden gewassen en gesorteerd om verwerkt te worden tot frietjes of andere aardappelproducten.
- 3 | De nevenstromen van de productie worden niet als afval weggevoerd maar verwerkt op de eigen Green Factory site (reductie van 523.200 kg CO<sub>2</sub>-uitstoot / 3.200 vrachtwagens minder op de baan).
- 4 | Uit de vergisting van het zetmeelrijke afval ontstaat biogas. De Green Factory site bestaat uit 2 vergisters en 4 biogasmotoren en een waterzuiveringsinstallatie.
- 5 | Het biogas wordt door de biogasmotoren omgezet tot groene energie (elektriciteit + warmte + stoom).
- 6 | Mydibel en Gramybel gebruiken 100% groene energie (45% zelf opgewekte groene energie – 53% aankoop groene energie – 2% via zonnepanelen) (situatie 2015). Tegen 2017 zal 75% van de gebruikte energie zelf opgewekt zijn.
- 7 | De restanten van het biovergistingsproces (digestaat Myfert) is de perfecte meststof om aardappelvelden of andere gewassen te bemesten, rijk aan fosfaat, stikstof en kalium.
- 8 | Het afvalwater uit productie en de aardappelwasserij wordt gezuiverd op de Green Factory site en daarna opnieuw gebruikt in het productieproces. 20% van het gebruikte water is gerecycleerd water.

## RENDRE À LA NATURE

- 1 | Les pommes de terre arrivées à maturité sont récoltées et transportées vers l'usine de Mydibel.
- 2 | Les pommes de terre sont lavées et triées pour être transformées en frites ou autres produits de pommes de terre.
- 3 | Les flux secondaires de la production ne sont pas éliminés mais traités sur notre propre site Green Factory (réduction de 523.200 kg de CO<sub>2</sub> / 3.200 camions en moins sur la route).
- 4 | La fermentation des déchets riches en amidon génère du biogaz. Le site Green Factory comporte 2 fermenteurs et 4 moteurs au biogaz ainsi qu'une station d'épuration des eaux.
- 5 | Le biogaz est converti par les moteurs à biogaz en énergie verte (électricité + chaleur + vapeur).
- 6 | Mydibel et Gramybel utilisent 100 % d'énergie verte (45 % d'énergie verte autoproduite – 53 % d'énergie verte achetée – 2 % via les panneaux solaires) (situation 2015). D'ici 2017, 75 % de l'énergie consommée seront autoproduits.
- 7 | Les résidus du processus de biofermentation (digestat Myfert) sont riches en phosphates, en azote et en potassium : un engrais parfait pour les champs de pommes de terre et les autres cultures.
- 8 | Les eaux usées provenant de la production et du lavage des pommes de terre sont épurées sur le site Green Factory puis réutilisées dans le processus de production. 20 % de l'eau utilisée provient du recyclage.

# Diepgevroren Belgische Frieten (-18 °C)

## Frites belges surgelées (-18 °C)

SHOESTRING

CLASSIC

TRADITION

SUPER

STEAKHOUSE

CRINKLE CUT

PREMIUM CRUNCH

OVEN

MICROWAVE

De aardappelen voor de Mydibel frieten worden geselecteerd op basis van onze jarenlange knowhow in de aardappelverwerking. Mydibel is gesitueerd in het hart van de aardappelregio bij uitstek. Dit maakt de Mydibel frieten tot een uitzonderlijke kwaliteit.

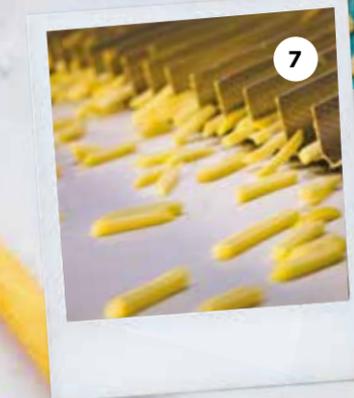
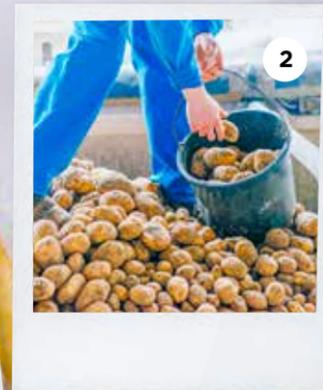
Les pommes de terre utilisées pour les frites Mydibel sont sélectionnées sur la base de notre longue expérience dans la transformation des pommes de terre. Mydibel est située au cœur de la région des pommes de terre. C'est ce qui garantit la qualité exceptionnelle des frites Mydibel.

### De frite van A tot Z

### La frite de A à Z

*Schillen, snijden & bakken? Toch niet, een goede frite vraagt wel wat meer werk. Bij Mydibel gaat dat zo:*

*Éplucher, couper et cuire ? Une bonne frite requiert beaucoup plus de travail. Mydibel procède comme suit :*



1 | aanvoer aardappelen 2 | kwaliteitscontrole 3 | reinigen (wassen & drogen) 4 | sorteren 5 | schillen (stomen onder hoge druk)  
6 | visuele inspectie en versnijden via watermessen 7 | sorteren en blancheren 8 | voorbakken op 175 °C 9 | koelen en invriezen (-18 °C)  
10 | verpakken 11 | palettiseren 12 | de Mydibel-frite komt naar je toe!

1 | livraison des pommes de terre 2 | contrôle qualité 3 | nettoyage (lavage et séchage) 4 | tri 5 | épluchage (cuisson à la vapeur à haute pression)  
6 | inspection visuelle et découpe à l'aide d'un couteau hydraulique 7 | tri et blanchiment 8 | pré-frites à 175 °C  
9 | refroidissement et surgélation (jusqu'à -18 °C) 10 | emballage 11 | palettisation 12 | ... les frites Mydibel arrivent !

## Shoestring

7/7 mm 1/4"

Voorgebakken en diepgevroren fijne frieten.  
Frites fines, précuites et surgelées.



10X1 KG - 4X2,5 KG



175 °C 3-4 MIN      210 °C 10-15 MIN



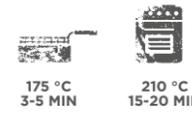
## Classic

9/9 - 10/10 mm 3/8"

Voorgebakken en diepgevroren frieten.  
Frites classiques, précuites et surgelées.



10X1 KG - 4X2,5 KG



175 °C 3-5 MIN      210 °C 15-20 MIN



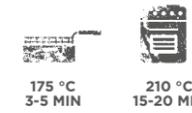
## Steakhouse

10/20 mm

Voorgebakken en diepgevroren steakhouse frieten.  
Frites Steakhouse, précuites et surgelées.



4X2,5 KG



175 °C 3-5 MIN      210 °C 15-20 MIN



## Tradition

11/11 - 12/12 mm 7/16"

Voorgebakken en diepgevroren frieten.  
Frites traditionnelles, précuites et surgelées.



10X1 KG - 4X2,5 KG



175 °C 4-5 MIN      210 °C 15-20 MIN



## Super

14/14 mm 9/16"

Voorgebakken en diepgevroren frieten dikke snit.  
Frites épaisses, précuites et surgelées.



4X2,5 KG



175 °C 4-6 MIN      210 °C 15-20 MIN



## Crinkle Cut

12/12 mm 15/32"

Voorgebakken en diepgevroren kreukelfrieten.  
Frites crinkle cut, précuites et surgelées.



4X2,5 KG



175 °C 3-5 MIN      210 °C 15-20 MIN



## Premium Crunch

7/7 - 10/10 mm 1/4" - 3/8"

Voorgebakken en diepgevroren frieten met coating, deze coating zorgt voor een extra krokante friet die langer zijn warmte houdt. De perfecte friet dus voor grootkeukens en zelfbedieningsrestaurants.

Frites précuites et surgelées avec un enrobage qui les rend plus croustillantes et leur permet de rester plus longtemps chaudes. La frite parfaite pour les grandes cuisines et les restaurants self-service.

COATED  
ENROBÉES



4X2,5 KG



175 °C  
3-5 MIN



4X2,5 KG



210 °C  
15-20 MIN



## Microwave

9/9 mm 3/8"

Voorgebakken en diepgevroren microgolffrieten. Geen friteuse nodig, snel en makkelijk te bereiden in de microgolfoven, meteen in de verpakking. Smakelijk!

Frites au micro-ondes, précuites et surgelées. Pas besoin de friteuse, rapide et facile à préparer, mettez l'emballage directement dans le micro-ondes et faites cuire deux à trois minutes. Dégustez !



10X130 G



900 W  
2 1/2-3 MIN



## Frietjes met parmaham en frisse yoghurtsaus

### Frites au jambon de Parme et sauce yaourt



Vragen over dit recept?  
Onze Happy Potato Chef helpt je verder!  
Mail naar [happypotatochef@mydibel.be](mailto:happypotatochef@mydibel.be)

Des questions sur cette recette ?  
Notre Chef Happy Potato se fera un plaisir  
de vous aider ! Envoyez un e-mail à  
[happypotatochef@mydibel.be](mailto:happypotatochef@mydibel.be)

# Diepgevroren Gesneden Aardappelspecialiteiten (-18 °C)

## Spécialités de pommes de terre coupées surgelées (-18 °C)

POTATO SLICES

DICED POTATOES

SEASONED  
DICED POTATOES

SEASONED  
POTATO WEDGES

SKIN ON WEDGES

SKIN OFF WEDGES

SPICY WEDGES

Onze gesneden aardappelspecialiteiten bieden een smakelijk onderdeel voor uw maaltijden. Ze kunnen in een waaier van verschillende vormen gepresenteerd worden: in schijfjes, blokjes of in kwartjes gesneden, geschild of met schil.

Nos spécialités de pommes de terre coupées accompagnent délicieusement vos repas. Elles se présentent sous de nombreuses formes différentes : en lamelles, en rissolées ou en quartiers, avec ou sans la peau.



### Potato Slices

6 mm 15/64"

Diepgevroren en voorgebakken aardappelschijfjes.  
Lamelles de pommes de terre, précuites et surgelées.



4X2,5 KG



### Diced Potatoes

12/12/12 mm 15/32"

Diepgevroren en voorgebakken aardappelblokjes.  
Rissolées de pommes de terre, précuites et surgelées.



4X2,5 KG



### Seasoned Diced Potatoes

20/20/10 mm

Diepgevroren en voorgebakken aardappelblokjes met kruiden. Proef de zon dankzij de zonnebloemolie, peterselie en bieslook rondom!

Rissolées de pommes de terre aux herbes (persil et ciboulette), précuites et surgelées.



4X2,5 KG



### Seasoned Potato Wedges

Diepgevroren en voorgebakken aardappelkwartjes met kruiden. Proef de zon dankzij de zonnebloemolie, peterselie en bieslook rondom!

Quartiers de pommes de terre aux herbes (persil et ciboulette), précuits et surgelés.



4X2,5 KG



## Skin on Wedges

Diepgevroren en voorgebakken aardappelkwartjes met schil.

Quartiers de pommes de terre avec pelure, précuits et surgelés.



4X2,5 KG



## Skin off wedges

Diepgevroren en voorgebakken aardappelkwartjes zonder schil.

Quartiers de pommes de terre sans pelure, précuits et surgelés.



4X2,5 KG



## Spicy Wedges

Diepgevroren en voorgebakken gekruide aardappelkwartjes. Deze knapperige en lekkere aardappelkwartjes zijn de perfecte fingerfood. De knofl ook, ui en paprikasmaken zorgen voor die 'spicy' touch!

Quartiers de pommes de terre épicés, précuits et surgelés. Ces quartiers de pommes de terre croustillants et délicieux sont les fingerfoods parfaits. L'ail, l'oignon et le paprika donnent une saveur vraiment épicée !

4X2,5 KG



COATED  
ENROBÉES



# Diepgevroren Röstis/Hash Browns (-18 °C)

## Röstis/Hash Browns surgelés (-18 °C)

POTATO BITES

HASH BROWNS  
ROUND

HASH BROWNS  
TRIANGLE

HASH BROWN  
PATTIES

RÖSTI PORCINI

HASH BROWN OVAL

Een breed gamma aan aardappelrösti op basis van geblancheerde en geraspte aardappel in verschillende toepassingen. Ze zijn van nature krokant, zonder toevoeging van een coating. Ze worden voorgebakken in plantaardige olie, quick frozen (IQF) en bewaard op -18°C.

Une vaste gamme de röstis à base de pommes de terre blanchies et râpées, déclinés en diverses variétés. Ils sont naturellement croustillants, sans enrobage. Ils sont précuits dans l'huile végétale, rapidement surgelés (IQF) et conservés à -18 °C.



## Potato Bites

± 30 g/pc - Ø ± 85 mm - ± 17 mm

Rösti in hapklare vorm, perfect als aperitiefhapje. Fingerfood op zijn best!

Rösti prêt à déguster, parfait pour l'apéritif. Le meilleur du Fingerfood !



12X750 G - 4X2,5 KG



## Hash Browns rond

± 30 g/pc - Ø ± 55 mm - ± 17 mm

De volle smaak van aardappel met een toets van ui. Een smaakvol bijgerecht, perfect te portioneren.

Le goût authentique de la pomme de terre avec une pointe d'oignon. Un accompagnement savoureux, facile à portionner.



4X2,5 KG



## Hash Brown Patties

± 64 g/pc - 70x100x13 mm

Fijne, licht gekruide aardappelreepjes binnenin, met een krokante buitenkant. Ideaal bij het typisch Engelse ontbijt.

Une préparation de pommes de terre râpées légèrement épicées avec un enrobage croustillant. L'accompagnement idéal pour un petit-déjeuner typiquement anglais.



4X2,5 KG - TRAY: 10X64 G - 20X64 G



## Hash Browns driehoekig-trianguulaire

± 42 g/pc - ± 17 mm

De volle smaak van aardappel met een toets van ui. Een smaakvol bijgerecht, perfect te portioneren.

Le goût authentique de la pomme de terre avec une pointe d'oignon. Un accompagnement savoureux, facile à portionner.



12X750 G - 4X2,5 KG



## Homemade Rösti

± 50 g/pc - Ø 77-85 mm

Geblancheerde aardappelstukjes met gegrilde uisnippers.

Morceaux de pomme de terre blanchis aux oignons grillés.



5X2 KG



## Rösti Porcini

± 30 g/pc - Ø ± 55 mm - ± 17mm

Gekruide, al dente stukjes aardappel doorspekt met kwaliteitsvolle porcini paddenstoelen. Voorgevormd en voorgebakken. Ideaal te combineren met een stoofpotje of bij een wildgerecht.

Assaisonnés, al dente morceaux de pommes de terre fraîches aux cèpes de haute qualité. Formé et précuit. Idéal comme un plat d'accompagnement de vos ragoûts et venaison.



10X1 KG



## Potato Burger

± 50 g/pc - Ø ± 85 mm - ± 10 mm

Op smaak gebrachte, beetgare stukjes verse aardappel. Ideaal als veggieburger of als glutenvrij alternatief voor een hamburgerbroodje.

Morceaux de pomme de terre fraîche assaisonnés et cuits à point. Idéal comme burger végétarien ou comme produit de remplacement sans gluten au pain à hamburger.



5X2 KG



## Hash Brown oval

± 50 g/pc - ± 94x70 mm - ± 10 mm

De perfecte hapklare on-the-go snack: volle aardappelsmaak met een toets van ui.

Le snack parfait à emporter : le goût savoureux de la pomme de terre avec un soupçon d'oignon.



5X2 KG



De Potato Burger,  
beestig lekker!

Le Potato Burger,  
un pur régal !



Het geheim van de perfecte potatoburger? Vraag het aan de Happy Potato Chef via [happypotatochef@mydibel.be](mailto:happypotatochef@mydibel.be)

Le secret du potato burger parfait ? Demandez-le au Chef Happy Potato : [happypotatochef@mydibel.be](mailto:happypotatochef@mydibel.be)

# Diepgevroren Aardappelpuree & Aardappel- pureespecialiteiten (-18 °C)

## Purée de pommes de terre & Spécialités de purée de pommes de terre surgelées (-18 °C)

CROQUETTES

Onze aardappelpureespecialiteiten geven uw gerecht de finishing touch met de heerlijk romige smaak van verse aardappelpuree. Ons ruim assortiment aan vormen kan elk thema in uw gerechten garneren: nootjes, hartjes, gezichtjes, winterfiguren, wafeltjes enz.

NOISETTES

DUCHESSES

POTATO HEARTS

HAPPY FACES

ABC

MINI POTATO WAFFLES

POMMES ARDENNAISES

POMMES DAUPHINES

PREMIUM MASH POTATO

Nos spécialités de purée donnent la touche finale à vos repas avec le délicieux goût onctueux de la purée fraîche. Notre vaste assortiment de formes peut agrémenter tous les styles de plats : noisettes, cœurs, sujets hivernaux, gaufrettes, etc.



### Croquettes

± 25 g/pc - 52-60 mm

Diepgevroren aardappelpureebereiding -  
kroketten met paneermeel.

Préparation de purée avec chapelure,  
précuite et surgelée.



10X1 KG - 4X2,5 KG



### Noisettes

± 7,5 g/pc - Ø25 mm

Diepgevroren aardappelpureebereiding - aardappelnootjes.

Préparation de purée - noisettes de pommes de terre,  
précuites et surgelées.



10X1 KG - 4X2,5 KG



### Duchesses

± 19,5 g/pc - 40 mm

Diepgevroren aardappelpureebereiding -  
duchesse aardappelen.

Préparation de purée - pommes duchesse,  
précuites et surgelées.



10X1 KG - 4X2,5 KG



### Potato Hearts

± 16 g/pc

Diepgevroren aardappelpureebereiding - aardappelhartjes.

Préparation de purée - petits cœurs en pomme de terre,  
précuits et surgelés.



12X750 G



## Happy Faces

± 18 g/pc - 15 mm

Diepgevroren aardappelpureebereiding - aardappelgezichtjes.

Préparation de purée - visages en pomme de terre, précuits et surgelés.



12X750 G



175 °C  
3-4 MIN



210 °C  
15-20 MIN



## ABC

± 11 g/pc

Diepgevroren aardappelpureebereiding - lettervormpjes.

Préparation de purée - en forme de lettres, précuites et surgelées.



10X750 G



175 °C  
3-4 MIN



210 °C  
15-20 MIN



## De perfecte kroket bakken is een kunst

## La juste cuisson de la croquette est un art



- 1 | De kroketten niet ontdooien voor gebruik. Leg ze eventueel op keukenpapier om het overtollige ijs te verwijderen. Hoe minder ijs rond de kroket, hoe kleiner de kans op spatten.
- 2 | Verwarm de frituurolie tot 175 °C.
- 3 | Vul de mand met één laag kroketten (geen kroketten op elkaar leggen).
- 4 | Bak gedurende 3 tot 4 minuten goudgeel. Te veel kroketten tegelijk bakken of schudden met het mandje tijdens het afbakken vergroot de kans op openbarsten.
- 5 | Laat even uitlekken op keukenpapier... Et voilà: de perfecte kroket!

Voor je een volgende portie bakt, is het belangrijk dat de frituurolie opnieuw 175 °C bereikt.

- 1 | Ne décongelez pas les croquettes avant de les cuire. Placez-les éventuellement sur du papier absorbant pour enlever le givre excédentaire. Moins il y a de givre autour des croquettes, moins la graisse risque de gicler.
- 2 | Faites chauffer l'huile de friture à 175 °C.
- 3 | Disposez une couche de croquettes dans le fond du panier (sans les superposer).
- 4 | Plongez-les dans l'huile 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Cuire trop de croquettes en même temps ou les secouer avec le panier pendant la cuisson augmente les risques qu'elles éclatent.
- 5 | Laissez égoutter un moment sur du papier absorbant... Et voilà: la croquette parfaite!

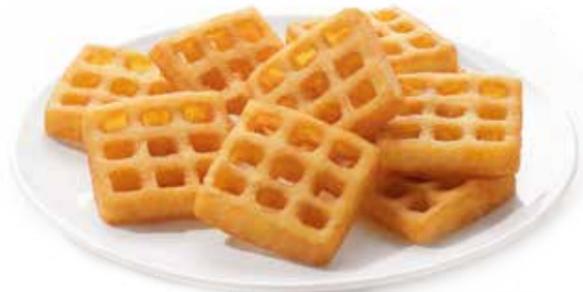
Avant de cuire une autre portion, il est important d'attendre que l'huile de friture atteigne à nouveau 175 °C.

## Mini Potato Waffles

± 16 g/pc - 9 holes (3x3) (54x54x13 mm)

Diepgevroren aardappelpureebereiding - aardappelwafeltjes.

Préparation de purée - gaufres de pommes de terre, précuites et surgelées.



8X750 G



175 °C  
3-4 MIN



210 °C  
12-15 MIN



## Pommes Dauphines

± 14 g/pc - Ø 35 mm

Diepgevroren aardappelpureebereiding - pommes dauphines.

Préparation de purée - pommes dauphine, précuites et surgelées.



10X1 KG



175 °C  
3-4 MIN



210 °C  
15-20 MIN



## Pommes Ardennaises

± 14 g/pc

Diepgevroren aardappelpureebereiding - aardappeldennenappels.

Préparation de purée - pommes de pin en pomme de terre, précuites et surgelées.



4X2,5 KG



175 °C  
3-4 MIN



210 °C  
15-20 MIN

## Premium Mash Potato

cilindervormige porties - portions cylindrés ± 10 g/pc - L: ± 40 mm

Diepgevroren kant-en-klare aardappelpuree, afgekruid met melk, boter en specerijen.

Purée de pommes de terre surgelée et prête à l'emploi, assaisonnée avec du lait, du beurre et des épices. Facile à portionner et à préparer.



12X750G - 4X2,5KG



800 W  
4 MIN



200 °C  
15-20 MIN



LOW  
20 MIN/500 G



## Mydibel 'Waffle Burgers' « Gaufre-burgers » Mydibel



Ontdek dit en nog veel meer recepten op [dailypotato.mydibel.be](http://dailypotato.mydibel.be)!

Découvrez cette recette et pleines d'autres sur [dailypotato.mydibel.be](http://dailypotato.mydibel.be) !

# Gedehydrateerde Aardappelproducten

## Produits déshydratés à base de pommes de terre

AARDAPPELGRANULATEN  
GRANULES  
DE POMMES DE TERRE

AARDAPPELVLOKKEN  
FLOCONS  
DE POMMES DE TERRE

Gramybel N.V. ging in 2002 van start met de productie van gedehydrateerde aardappelproducten: granulaten en vlokken. Gramybel maakt deel uit van de Belgische Mydibel Groep, een familiebedrijf dat in 1988 werd opgericht door de familie Mylle voor de productie van aardappelproducten.

Aardappelgranulaten en -vlokken worden onder meer gebruikt in dumplings, kroketten, donuts en pannenkoekenmix, maar ook als verbeteraar, bindmiddel en vochtvasthoudend middel in brood, vleesproducten, soepen en sauzen, gebak en andere producten. Aardappelgranulaten zijn bovendien een essentieel ingrediënt van diervoeding omwille van de vlot verteerbare koolhydraten.

C'est en 2002 que Gramybel S.A. s'est lancée dans la production de produits déshydratés à base de pommes de terre : granules et flocons. Gramybel fait partie du groupe belge Mydibel, une entreprise familiale fondée en 1988 par la famille Mylle pour la production de produits à base de pommes de terre.

Les granules et les flocons de pommes de terre sont notamment utilisés pour les raviolis, les croquettes, les donuts et les mélanges pour crêpes, mais ils sont également utilisés comme agent liant et hydratant dans le pain, les produits à la viande, les soupes et les sauces, les pâtisseries et autres produits. Par ailleurs, les granules de pommes de terre sont un ingrédient essentiel des aliments pour animaux, car il s'agit de glucides très digestes.

## Aardappelgranulaten Granules de pommes de terre



Gramybel is gespecialiseerd in de productie van aardappelgranulaten voor aardappelpuree en voor de snackindustrie. Aardappelgranulaat is een fijn, korrelig poeder dat wordt gemaakt van volledige aardappelen. Het productieproces omvat het opnieuw toevoegen van droge aardappelgranulaten aan verse aardappelpuree om zo een vochtig mengsel te verkrijgen met ongeveer 30 procent vochtgehalte. Dat mengproces ligt aan de basis van de korrelige structuur. Men laat het vochtige mengsel even rusten om de vochtbalans in evenwicht te brengen. Dat is nodig voor de eerste stap in het droogproces (in een flashdroger) maar ook voor de volgende stappen (in een wervelbeddroger). De individuele cellen blijven apart én ongeschonden bestaan. Tijdens het productieproces passeert het product verschillende zeven tot de finale zeef op minder dan 200 micron.

Gramybel se spécialise dans la production de granules de pommes de terre pour la purée de pommes de terre et pour l'industrie du snack. Les granules de pommes de terre se présentent sous forme de fine poudre granuleuse fabriquée à partir de pommes de terre entières. Le processus de production consiste en l'ajout de granules de pommes de terre déshydratées à la purée de pommes de terre fraîche pour obtenir un mélange humidifié avec une teneur en eau d'environ 30 pour cent. Ce processus de mélange constitue la base de la structure granuleuse. On laisse reposer le mélange humidifié pour rétablir l'équilibre hydrique. Ceci est nécessaire pour la première étape du processus de séchage (dans un séchoir flash), mais également pour les étapes suivantes (dans un sécheur à lit fluidisé). Les particules individuelles restent séparées et intactes. Pendant le processus de production, le produit passe par différents tamis jusqu'au tamis final à moins de 200 microns.



**Gramybel**



## Aardappelvlokken Flocons de pommes de terre

Ook aardappelvlokken worden van volledige aardappelen gemaakt en dit vooral voor de snackindustrie. Wij produceren volledig verwerkte vlokken zoals microvlokken (gefreezd) en vlokken van 3 en 5 millimeter. Wij produceren ook Low Leach Vlokken voor de productie van gelaagde snacks. Vlokken voor aardappelpuree maken we op basis van sliertjes uit de frietproductie. Voor onze frieten gebruiken we enkel de beste aardappelen, dus ook onze vlokken voor aardappelpuree zijn van topkwaliteit.

Les flocons de pommes de terre sont, eux aussi, fabriqués à partir de pommes de terre entières et ce, principalement pour l'industrie du snack. Nous produisons des flocons totalement transformés comme des microflocons (fraisés) et des flocons de 3 et 5 mm. Nous produisons également des Flocons Low Leach pour la production de snacks feuilletés. Les flocons pour la purée de pommes de terre sont fabriqués à partir de filaments issus de la production de frites. Pour nos frites, nous utilisons uniquement les meilleures pommes de terre, nos flocons pour la purée de pommes de terre sont donc de qualité supérieure.



Puree met rode poon,  
gegrilde courgette en aiolidressing

Purée accompagnée de rouget,  
de courgette grillée et de sauce aioli

De perfecte puree bereiden?  
Vraag het aan onze Happy Potato Chef  
via [happypotatochef@mydibel.be](mailto:happypotatochef@mydibel.be)

Préparer une purée parfaite ?  
Demandez conseil à notre Happy Potato Chef  
via [happypotatochef@mydibel.be](mailto:happypotatochef@mydibel.be)

## Instant Puree oplossingen: vlokken en granulatenmixen

### Les solutions pour la Purée Instantanée : les mélanges de flocons et de granules

Gramybel biedt ook een breed gamma aan mixen (met melk, boter, zout en specerijen reeds toegevoegd) voor warme en koude bereiding van instant puree voor foodservice en retail. Wil je een instant puree warm bereiden kies dan voor een mix op basis van granulaten. Een mix op basis van vlokken kan zowel warm als koud bereid worden. Deze producten worden onder het merk Mydibel Puree Complete of onder private label merk aangeboden.

In restaurants wordt voornamelijk granulaten geserveerd. Dit omwille van de makkelijke en snelle bereiding, snelle absorptie van kokend water en resistentie tegen overvloedig mengen. Verdere aanlenging na bereiding is mogelijk. Het kan perfect aangeboden worden als een huisgemaakte aardappelpuree omwille van behoud van de natuurlijke structuur van de aardappelen.



Gramybel propose également une vaste gamme de mélanges (avec du lait, du beurre, du sel et des épices déjà ajoutés) pour les préparations chaudes et froides à la purée instantanée, pour la restauration et la vente au détail. Pour une préparation chaude à la purée instantanée, optez pour un mélange à base de granules. Les mélanges à base de flocons conviennent tant pour les préparations chaudes que froides. Ces produits sont proposés sous la marque Mydibel Puree Complete ou sous une marque de distributeur.

Dans les restaurants, on sert principalement des granules. En effet, ils sont simples et rapides à préparer, ils absorbent rapidement l'eau bouillante et peuvent être abondamment remués sans perdre de leur consistance. Il est également possible d'allonger le mélange après la préparation. Ils peuvent parfaitement être présentés comme une purée de pommes de terre maison grâce au maintien de la structure naturelle des pommes de terre.



## Verpakking Emballage

We verkopen in retailverpakking gaande van 35g zakjes tot 125g zakjes, voor catering van 500g tot 5kg zakken onder beschermende atmosfeer. Voor industrie zijn er de 5kg tot 25kg zakken in plastic of papier afhankelijk van het type product, big bags van 1000kg of bulk containers.

Nous vendons nos produits emballés sous atmosphère protégée, pour les détaillants : dans des sachets de 35 g à 125 g, pour le catering : dans des sacs de 500 g à 5 kg. Pour l'industrie, nous proposons nos produits dans des sacs de 5 kg à 25 kg en plastique ou en papier, selon le type de produit, dans des big bags de 1 000 kg ou dans des conteneurs pour vrac.

*We bieden een gevarieerd gamma aan specificaties aan voor zowel granulaten als vlokken op vraag van de klant.*

*À la demande du client, nous proposons une gamme variée de spécifications, tant pour les granules que pour les flocons.*



Retail packaging



Catering packaging



Alu Pet-Met  
Catering packaging



Paper bag  
Industry packaging



Plastic (PE)  
Industry packaging



# Verse Voorgebakken Belgische Frieten (0-4 °C)

## Frites fraîches précuites belges (0-4 °C)

CHILLED PREFRIED  
BELGIAN FRIES  
9,5/9,5 MM

POMMES ALLUMETTES

POMMES FRITES

POMMES FRITES  
STEAKHOUSE

POMMES FRITES SUPER

HOMEMADE  
BELGIAN FRIES

Met de Mydibel verse frieten geniet u van de kwaliteit en smaak van een huisgemaakte friet maar vermijdt u het werk van schillen, snijden en voorbakken. U hoeft enkel 2 tot 3 minuten af te bakken in de friteuse of 15 tot 20 minuten in de oven. Geniet van de lekkere aardappelstructuur en fijne korst!

Verpakt onder beschermende atmosfeer, 20 dagen houdbaar in de koelkast.

Avec les frites fraîches précuites de Mydibel, vous profitez de la qualité et du goût des frites maison, sans le travail d'épluchage, de découpage et de précuisson. Il suffit de les passer 2 à 3 minutes à la friteuse ou 15 à 20 minutes au four. Savourez la délicieuse structure de pommes de terre et la croûte fine ! Emballées sous atmosphère protégée, elles se conservent au réfrigérateur pendant 20 jours.



# Chilled Prefried Belgian Fries

9,5/9,5 mm

Verse voorgebakken Belgische frietjes: snel klaar, krokant en licht, 100% zonnebloemolie, kan zowel in friteuse als in oven bereid worden.

Frites fraîches précuites: préparation rapide, croustillantes et légères, 100 % huile de tournesol, convient aussi bien pour la friteuse que pour le four.



10X1 KG

175 °C  
2-3 MIN

210 °C  
10-15 MIN



## Pommes Allumettes

7/7 mm

Verse voorgebakken fijne frieten.  
Frites fraîches précuites fines.



4X2,5 KG

175 °C  
2-3 MIN

210 °C  
8-12 MIN



## Pommes Frites

9/9 mm

Verse voorgebakken frieten.  
Frites fraîches précuites.



4X2,5 KG

175 °C  
3-4 MIN

210 °C  
10-15 MIN



## Pommes Frites Steakhouse

10/20 mm

Verse voorgebakken steakhouse frieten.  
Frites steakhouse fraîches précuites.



4X2,5 KG



## Pommes Frites Super

14/14 mm

Verse voorgebakken dikke frieten.  
Frites steakhouse fraîches précuites.



4X2,5 KG



## Homemade Belgian fries

1 kg - 2,5 kg

Handgesneden snit, net zoals thuis...  
Coupées à la main, comme à la maison...



10X1 KG - 4X2,5 KG





### MYDIBEL

Rue du Piro Lannoy 30, Z.I.  
B - 7700 Mouscron  
T +32 (0)56 33 48 50  
F + 32 (0)56 33 49 45  
info@mydibel.be  
[www.mydibel.be](http://www.mydibel.be)

### GRAMYBEL

Boulevard de l'Europe 1  
B - 7700 Mouscron  
T +32 (0)56 84 46 52  
F + 32 (0)56 84 46 66  
info@gramybel.com  
[www.gramybel.com](http://www.gramybel.com)

### TRANSMYL

Rue du Tissage 9  
B - 7700 Mouscron  
T +32 (0)56 48 76 49  
F + 32 (0)56 34 74 70  
info@mydibel.be  
[www.mydibel.be](http://www.mydibel.be)

MYDIBEL - Pure Potato Passion

