

Your partner in potato passion

Su socio en la pasión por las papas

The story of a dream La historia de un sueño	4
Mydibel, in the middle of the best potato region Mydibel está en el corazón de la región de las papas por excelencia	6
Our potato products: about fields, factories and forks Nuestros productos de papa: los campos, las fábricas y las horquillas	8
Quality Calidad	10
Green Factory Green Factory	12

Product range Gama de productos

Frozen Belgian Fries (-18 °C/-0.40 °F) Papas fritas belgas congeladas (-18 °C/-0.40 °F)	14
Frozen Cut Potato Specialities (-18 °C/-0.40 °F) Especialidades de papas cortadas congeladas (-18 °C/-0.40 °F)	20
Frozen Rösti/Hash Browns (-18 °C/-0.40 °F) Rösti/Hash Browns congeladas (-18 °C/-0.40 °F)	24
Frozen Mashed Potato & Mashed Potato Specialities (-18 °C/-0.40 °F) Puré de papa y especialidades de puré de papa congelados (-18 °C/-0.40 °F)	28
Dehydrated Potato Products (ambient) Productos de papa deshidratados	34
Chilled Prefried Belgian Fries (0-4 °C) Papas fritas belgas frescas precocinadas (0-4 °C)	40



The story of a dream

La historia de un sueño



From left to right/ de izquierda a derecha: Bruno Mylle, Roger Mylle & Carlo Mylle

From a very young age, Roger Mylle had a passion for the world's most popular tuber: the potato. That passion was nourished by his parents – farmers in heart and soul. Roger took his first steps in the commercial world as a distributor of agrarian products. Later he specialised in the potato trade. It was his dream to launch a finished potato product someday. Roger bundled his 30 years of experience, a healthy portion of energy and a desire for adventure, and he established Mydibel in 1988. Step by step, he transmitted his passion to his sons, Bruno and Carlo Mylle, and, when he retired in 2009, also handed over the company to his sons, under whose direction Mydibel grew into a dynamic and pioneering family business, active in over 100 countries.

Ya en su infancia, Roger Mylle era un apasionado del tubérculo más popular del mundo: la papa. Esa pasión fue alimentada por sus padres - agricultores de pura cepa. Roger dio sus primeros pasos en el mundo de los negocios como distribuidor de productos agrícolas para, a continuación, centrarse específicamente en el comercio de la papa. Su sueño era comercializar un producto de papa acabado. En 1988, ya con treinta años de experiencia, una buena dosis de compromiso con el trabajo y muchas ganas de aventura, Mydibel salió del suelo arcilloso belga. Poco a poco fue transmitiendo su pasión a sus hijos, Bruno and Carlo Mylle, y cuando se jubiló en 2009, entregó la totalidad de la empresa en manos de sus hijos, bajo cuya dirección Mydibel ha ido creciendo hasta convertirse en una empresa familiar dinámica e innovadora que opera en más de 100 países.

MYDIBEL GROUP

MYDIBEL

Chilled fries, cut and pre-fried

Papas fritas frescas, cortadas y precocinadas

Frozen potato specialties, cut and pre-fried (fries, dices, slices, wedges, etc.)

Productos de papa congelados, cortados y precocinados (papas fritas, dados, rodajas, gajos, etc.)

Frozen mashed potatoes and mashed potato specialties

Puré de papa congelado y especialidades de puré de papa

GRAMYBEL

Dehydrated potato products (granules and flakes)

Productos de papa deshidratada (copos y granulados)



TRANSMYL

Transport company for delivery of potatoes and transport of finished products in cooler and freezer trucks

Empresa de transporte para el suministro de papas y el transporte de productos terminados en cámaras frigoríficas y transporte de congelados



Agricultural activities with own agricultural machinery and 300ha tenant farms

Actividades agrónomas con su propia maquinaria agrícola y con 300 hectáreas de terrenos de cultivo en arrendamiento



MYDIBEL GROUP

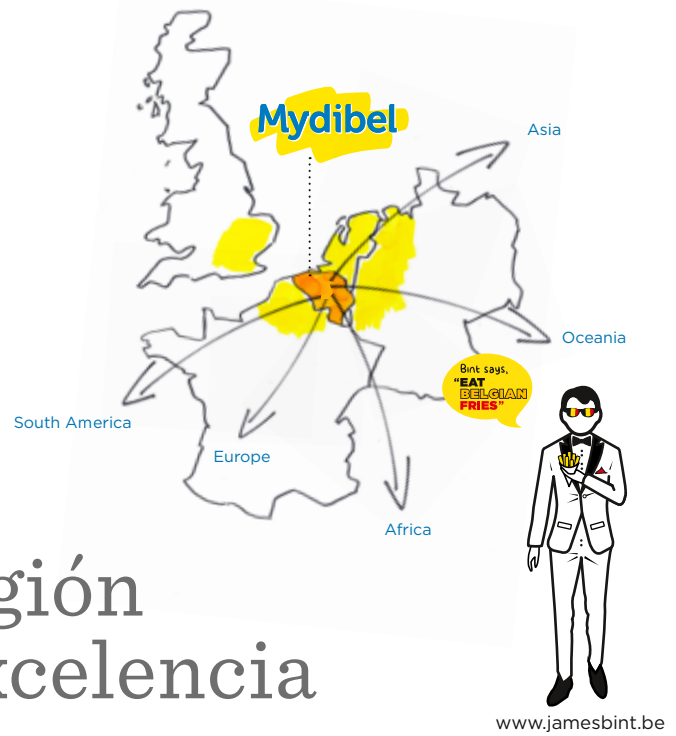
- Innovative family business
- Development, production and commercialisation of potato products
- 2000 tons of potatoes per day are converted into 225,000 tons of finished products per year
- Own brands & private label
- Customers: food service, retail and industry
- +400 employees
- Worldwide export to more than 100 countries

MYDIBEL GROEP

- Innovadora empresa familiar
- Desarrollo, producción y comercialización de productos de papa
- Se procesan 2.000 toneladas de papas al día que se convierten en 225.000 toneladas de productos acabados al año
- Marcas propias y etiqueta privada
- Clientes: servicios de comidas, comercio minorista e industria
- > 400 empleados
- Exportación a todo el mundo, a más de cien países

Mydibel, in the middle of the best potato region

Mydibel está en el corazón de la región de las papas por excelencia



The European Potato Belt is one of the most important potato regions for potato products in the world. Belgium, the home of Mydibel, has everything that's needed to deliver top-class fries:

- 1 | Optimal climate (humidity, sun intensity, temperature...) and soil conditions.
- 2 | The rich potato tradition of our farmers guarantees experience and expertise.
- 3 | Professional, specialised cultivation with high yield per hectare.
- 4 | Many potato varieties with choice of early, half-late and late varieties.
- 5 | Constant innovation in every link of the potato chain.
- 6 | Lots of research, analyses, education and service within the potato sector.
- 7 | Intensive quality system with strict inspections in accordance with the strictest standards (food safety, environment, technological quality, sustainability, traceability, etc.).
- 8 | Central location and diverse transport possibilities guarantee quick service and flawless delivery.
- 9 | European 'yellow flesh' potatoes are the best choice for fries.
- 10 | Belgian chip stand culture is popular worldwide.

La Potato Belt europea es una de las regiones más importantes para preparados de papas del mundo. Bélgica, el centro de operaciones de Mydibel, tiene todo lo necesario para ofrecer las mejores papas fritas:

- 1 | Un clima óptimo (humedad, intensidad del sol, temperatura, etc.), un suelo adecuado y las condiciones de cultivo perfectas.
- 2 | La extensa tradición en el cultivo de papas de nuestros agricultores garantiza la experiencia y la artesanía.
- 3 | Un cultivo profesional especializado con un alto rendimiento por hectárea.
- 4 | Muchas variedades de papa con una selección de variedades de razas tempranas, semitardías y tardías.
- 5 | Innovación constante en todos los eslabones de la cadena de la papa.
- 6 | Mucha investigación, análisis, información y provisión de servicios en el sector de la papa.
- 7 | Un sistema de calidad impulsado por estrictos controles, de acuerdo con los más altos estándares de seguridad (alimentación, medio ambiente, excelencia tecnológica, sostenibilidad, trazabilidad, etc.).
- 8 | Una situación central y varias opciones de transporte que garantizan un servicio y entrega rápidos.
- 9 | Las papas de "carne amarilla" europeas son la mejor opción para las papas fritas.
- 10 | La cultura de freiduría belga gusta en todo el mundo.



Our potato passion: about fields, factories and forks

Nuestra pasión de papa: los campos, el procesamiento y las horquillas



From cultivation and processing to transportation and commercialisation: Mydibel knows how to tackle things. For generations it has been our profession to provide you with tasty potato products. We select the best seed-potatoes and together with our farmers we follow the growth process until its time to harvest the potatoes. Our know-how and strict quality control during every phase of the production process guarantees the perfect processing of potatoes into top-class products that are enjoyed by the food service, industry and retailers.

Desde el cultivo y el procesamiento al transporte y la comercialización: Mydibel sabe cómo hacerlo. Durante generaciones, hemos trabajado para ofrecerle sabrosos productos de papa. Seleccionamos la mejor semilla y, junto con nuestros agricultores, seguimos el proceso, desde el crecimiento hasta la recolección de las papas. Nuestros conocimientos y nuestro estricto control de calidad en cada fase del proceso de producción garantizan un procesamiento perfecto de las papas hasta convertirlas en productos de primera calidad, tan apreciados en los servicios de comidas, la industria y el comercio minorista.





FROM POTATO FIELD TO FINISHED PRODUCT

- 1 | *Our farmers bring top-quality potatoes to the Mydibel potato reception.*
- 2 | *After a thorough quality control, the potatoes are calibrated, sorted, washed and transported to the production line via a water bridge.*
- 3 | *After peeling, cutting and pre-frying, the potato products are chilled and frozen to -18 °C/-0.40 °F.*
- 4 | *Packaging, placing on pallets and storage in the freezer warehouse occurs automatically.*
- 5 | *The logistic centre with 8 loading docks and fully automated freezer warehouse with a capacity of 31,000 pallets guarantees smooth order processing, accurate stock management and fast loading.*
- 6 | *The waste products are turned into green energy on site.*
- 7 | *Your favourite Mydibel product is coming to you!*

DESDE EL CAMPO HASTA EL PRODUCTO ACABADO

- 1 | *Nuestros agricultores llevan sus papas de alta calidad hasta la recepción de Mydibel.*
- 2 | *Después de someter a las papas a un control de calidad, estas se calibran, seleccionan, lavan y, a través de un puente de agua, se transportan hasta las líneas de producción.*
- 3 | *Después de pelar, cortar y precocinar las papas, los productos se enfrían y congelan a -18 °C.*
- 4 | *El embalaje y la paletización se realizan de forma totalmente automática, incluido el almacenamiento en el almacén congelador.*
- 5 | *El centro logístico con ocho muelles de carga y almacén frigorífico, completamente automatizado, con capacidad para 31.000 palets, garantiza un seguimiento de pedidos fluido, una precisa gestión de inventario y un transporte rápido.*
- 6 | *Las corrientes secundarias del proceso de producción se procesan in situ y se convierten en energía renovable.*
- 7 | *¡Su producto preferido de Mydibel llega hasta usted!*



Quality
Calidad





Delivering top quality every day: that is Mydibel's goal. Thanks to our fully integrated IT system we guarantee integral traceability, from the seed-potato to the final product. As a certified food company (IFS, BRC, Halal, Kosher, etc.) Mydibel works with a sophisticated control system. Its strict testing team is the ultimate quality meter. The testing team performs essential lab analyses (physicochemical, microbiologic, sensorial, etc.) that provide valuable information about the quality of each product. Because the quality of our employees is a priority, they learn all about quality assurance during training sessions. A strong dose of potato and product knowledge and a good relationship with farmers and customers round out Mydibel's strive for quality.

Cada día suministramos calidad superior: Mydibel se esfuerza para cumplir esta premisa. Con nuestro sistema informático totalmente integrado garantizamos una trazabilidad completa, desde la semilla hasta el producto final que llega al cliente. Como empresa de alimentación certificada (IFS, BRC, Halal, Kosher, etc.), Mydibel trabaja con un sofisticado sistema de control, incluyendo un riguroso equipo de pruebas como medidor final de máxima calidad. El equipo de pruebas realiza, principalmente, análisis de laboratorio (físicos, químicos, microbiológicos, sensoriales, etc.) que proporcionan valiosa información acerca de la calidad de cada producto. Además, debido a que la calidad de nuestros empleados es una prioridad, estos conocen todos los trucos de calidad a través de una amplia formación, tanto especializada como continua. Una amplia porción de conocimientos de la papa y del producto, así como una buena relación con el agricultor y el cliente, completan el concepto de calidad de Mydibel.

Quality is a priority, for you and for us. Mydibel has the necessary certificates to guarantee that quality during every step of the processing process.

La calidad es una prioridad, tanto para usted como para nosotros. Mydibel tiene los certificados necesarios para garantizar la calidad en todos los pasos del proceso de producción.



Global Standard for Food Safety (UK)
Norma mundial de seguridad alimentaria (RU)



International Standard for Food Safety (EU)
Norma internacional de seguridad alimentaria (UE)



In accordance with the requirements of the Muslim community
Conforme a los requisitos de la comunidad musulmana



In accordance with the dietary laws of the Jewish community
Conforme a la leyes dietéticas de la comunidad judía



Sedex Members Ethical Trade Audit - in accordance with ethical trade regulations
Sedex Members Ethical Trade Audit: conforme a los requisitos de comercio ético



Automatic Control System - certificate for hygiene, traceability and food safety (HACCP) (BE)
Sistema Auto Control: certificado de higiene, trazabilidad y seguridad alimentaria (APPCC) (BE)



Good Manufacturing/ Management Practices - certificate for food safety related to use of bi-products for animal feed
Good Manufacturing/ Management Practices: certificado de seguridad alimentaria para los subproductos para alimentación animal



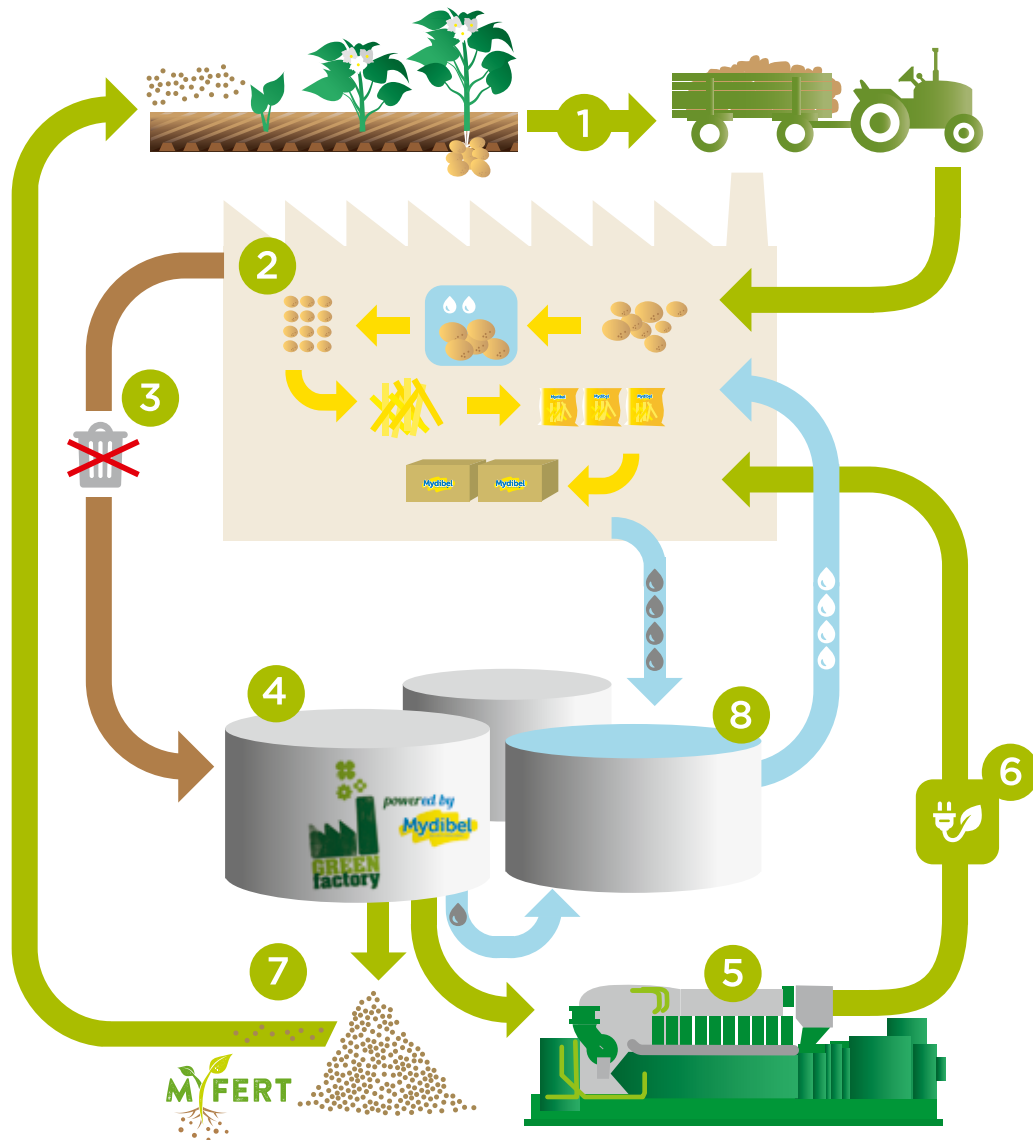
US Food and Drug Administration - in accordance with medical food safety regulations (USA)
U.S. Food and Drug Administration: conforme a los requisitos médicos de seguridad de la alimentación (EE.UU.)

Green Factory Green Factory



Loving potatoes implies caring for nature. The Mydibel family places great importance on caring for nature and it's proud to express its green philosophy via the 'Green Factory' label. One of the most important steps was building its own power station. It is fed by a fermentation unit that produces biogas from waste water that's rich in starch. The waste products do not have to be transported; they are converted into green energy (electricity and heat) on site. This way Mydibel's production runs 100% on green energy. That process results in an interesting by-product: a fertile digestate Myfert that is used to fertilise the potato fields. This completes the green circle.

El amor por las papas es... cuidar de la naturaleza. La familia Mydibel concede la mayor importancia a este pensamiento y desarrolla su filosofía ecológica bajo la etiqueta "Green factory". Uno de los pasos más importantes fue la construcción de su propia central de energía. Esta es alimentada por un fermentador que produce biogás a partir de aguas residuales ricas en almidón. Por lo tanto, no es necesario eliminar las corrientes secundarias del proceso de producción, sino que estas corrientes se procesan en el emplazamiento hasta convertirlas en energía renovable (electricidad y calor). De esta manera Mydibel funciona al 100% con energía renovable. Este proceso ofrece un subproducto interesante: un digestato fértil, Myfert, que se utiliza para volver a abonar el campo de papas. De esta manera se completa el círculo ecológico.



GIVING BACK TO NATURE

- 1 | The fully grown potatoes are harvested and delivered to the Mydibel factory.
- 2 | The potatoes are washed and sorted, to be processed into potato fries or other potato products.
- 3 | The bypass streams of production are not removed as waste, but processed on our own Green Factory site (reduction of 523,200 kg of CO₂ emissions / 3,200 less lorries on the road).
- 4 | The fermentation of the starchy waste creates biogas. The Green Factory site consists of 2 digesters and 4 biogas motors, as well as a water purification system.
- 5 | The biogas motors turn the biogas into green energy (electricity + heat + power).
- 6 | Mydibel and Gramybel use 100% green energy (45% self-generated green energy – 53% purchased green energy – 2% via solar panels) (situation in 2015). In 2017, 85% of the used energy is self-generated.
- 7 | The residues of the bio-fermentation process (Myfert digestate) are rich in phosphate, nitrogen and potassium, and form the perfect fertiliser for potato fields or other crops.
- 8 | The waste water from production and the potato washing system is purified on the Green Factory site, and then reused in the manufacturing process. 20% of the water used is recycled water.

DEVOLVER A LA NATURALEZA

- 1 | Una vez maduras, se cosechan las patatas y se transportan a la fábrica de Mydibel.
- 2 | Allí se lavan y clasifican para ser procesadas en papas fritas u otros productos.
- 3 | Los subproductos no se desechan como residuos, sino que se transforman en la propia planta Green Factory (reducción de 523.200 kg de emisiones de CO₂ / 3.200 camiones menos en la carretera).
- 4 | La fermentación de residuos ricos en almidón produce biogás. La planta Green Factory cuenta con dos fermentadoras y cuatro motores de biogás, así como con una instalación depuradora de aguas.
- 5 | Por medio de los motores de biogás, éste se transforma en energía verde (electricidad + calor + vapor).
- 6 | Mydibel y Gramybel utilizan un 100 % de energía verde (45 % autoproducida – 53 % comprada – 2 % de los paneles fotovoltaicos) (datos de 2015). En 2017 el 85% de la energía utilizada es auto-producida.
- 7 | Los residuos del proceso de biofermentación (digestato Myfert) son ricos en fosfatos, nitrógeno y potasio, lo que los convierte en un fantástico fertilizante para abonar campos de patatas u otros cultivos.
- 8 | Las aguas residuales procedentes de la producción y del lavado de patatas se depuran en la planta Green Factory y posteriormente se reutiliza en el proceso de producción. Un 20 % del agua que se utiliza es reciclada.

Frozen Belgian Fries (-18 °C/-0.40 °F)

Papas fritas belgas congeladas (-18 °C/-0.40 °F)

SHOESTRING

CLASSIC

TRADITION

SUPER

STEAKHOUSE

CRINKLE CUT

PREMIUM CRUNCH

OVEN

MICROWAVE

The potatoes used for Mydibel fries are selected based on years of know-how in potato processing. Mydibel is situated in the heart of an outstanding potato region. This means that Mydibel fries are of exceptional quality.

Las papas que se utilizan para elaborar las papas fritas de Mydibel se seleccionan sobre la base de nuestros años de experiencia en el procesamiento de papas. Mydibel está situada en el centro de la región de las papas por excelencia. Esto hace que las papas fritas de Mydibel sean de una calidad excepcional.



Fries from A to Z

Las papas fritas de la A a la Z

Peel, cut and fry? It's not quite that simple. The best fries demand a little more effort. This is how we do it at Mydibel:

¿Pelar, cortar y freír? No es tan fácil, unas buenas papas requieren algo más de trabajo. En Mydibel lo hacemos así:



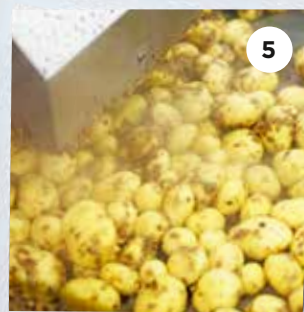
2



3



4



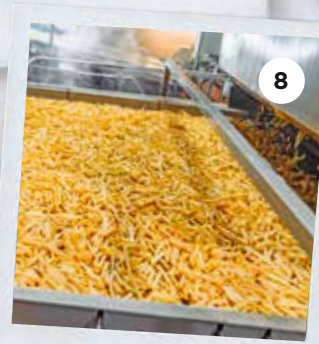
5



6



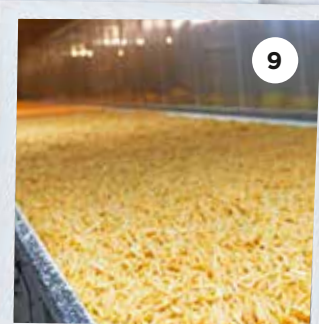
7



8



10



9



11



12

1 | the potatoes arrive 2 | quality checked 3 | cleaned, washed and dried 4 | sorted 5 | peeled (high pressure steaming)
6 | visually inspected and cut (with water knives) 7 | sorted and blanched 8 | pre-fried at 175 °C/347 °F 9 | cooled and frozen (to -18 °C/0.40 °F)
10 | packaged 11 | packed onto pallets 12 | ... ready to be delivered near you !

1 | abastecimiento de patatas 2 | control de calidad 3 | limpiar, lavar y secar 4 | clasificar 5 | pelar (con vapor a alta presión)
6 | inspección visual y corte mediante cuchillos hidráulicos 7 | clasificar y escaldar 8 | precocinar 175 °C
9 | enfriar y congelar (hasta -18 °C) 10 | envasar 11 | apilar en palés 12 | i... la s papas de Mydibel está n en camino!

Shoestring

7/7 mm 1/4"

Pre-fried and frozen fine-cut Belgian fries.
Papas prefritas y congeladas belgas de corte fino.



10X1 KG - 4X2,5 KG



175 °C
3-4 MIN



210 °C
10-15 MIN



Classic

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

Pre-fried and frozen classic-cut Belgian fries.
Papas prefritas y congeladas belgas de corte clásico.



10X1 KG - 4X2,5 KG



175 °C
3-5 MIN



210 °C
15-20 MIN



Tradition

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

Pre-fried and frozen traditional-cut Belgian fries.
Papas prefritas y congeladas belgas de corte tradicional.



10X1 KG - 4X2,5 KG



175 °C
4-5 MIN



210 °C
15-20 MIN



Super

14/14 mm 9/16"

Pre-fried and frozen thick-cut Belgian fries.
Papas prefritas y congeladas belgas de corte grueso.



4X2,5 KG



175 °C
4-6 MIN



210 °C
15-20 MIN



Steakhouse

10/20 mm

Pre-fried and frozen steakhouse Belgian fries.
Papas prefritas y congeladas belgas Steakhouse.



4X2,5 KG



175 °C
3-5 MIN



210 °C
15-20 MIN



Crinkle Cut

12/12 mm 15/32"

Pre-fried and frozen crinkle-cut Belgian fries.
Papas prefritas y congeladas belgas de corte ondulado.



4X2,5 KG



175 °C
3-5 MIN



210 °C
15-20 MIN



Premium Crunch

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

Pre-fried and frozen Belgian fries with coating, which results in extra-crispy fries that hold their heat longer. The perfect fries for institutional kitchens and self-service restaurants.

Papas fritas belgas prefritas y congeladas con recubrimiento que resulta en papas fritas extra-crujientes que se mantienen calientes durante más tiempo. La fritura perfecta para cocinas institucionales y restaurantes de autoservicio.



4X2,5 KG



175 °C
3-5 MIN



Oven

9/9 mm - 3/8"

Pre-fried and frozen oven fries. Delicious and crispy Belgian fries from the oven: fewer calories!

Papas prefritas y congeladas para el horno. Deliciosas y crujientes papas fritas belgas para el horno: ¡menos calorías!



4X2,5 KG



210 °C
15-20 MIN



Microwave

9/9 mm 3/8"

Pre-fried and frozen microwave Belgian fries. No deep-fryer required, quick and easy to prepare, put the package straight into the microwave oven for only 2-3 min. Enjoy!

Papas prefritas y congeladas belgas para el microondas. No se necesita freidora, se preparan rápida y fácilmente, solo hay que introducir el paquete directamente en el horno microondas durante 2-3 minutos. ¡A disfrutar!



12X130 G



900 W
2 1/2-3 MIN



Potato fries with Parma ham and
fresh yoghurt sauce

Papas fritas con jamón de Parma
y salsa fresca de yogur



Do you have any questions about this recipe?
Our Happy Potato Chef is always pleased
to hear from you! Send your e-mail to
happypotatochef@mydibel.be



¿Tiene preguntas sobre esta receta?
¡Nuestro Happy Potato Chef le ayuda!
Envíe un correo electrónico
a happypotatochef@mydibel.be

Frozen Cut Potato Specialities (-18 °C/-0.40 °F)

Especialidades de papa congelada (-18 °C/-0.40 °F)

POTATO SLICES

Our cut potato specialities are a tasty part of your meals. They can be presented in a range of different shapes: cut into slices, dices or quarters, peeled or with their skin.

DICED POTATOES

Nuestras especialidades de papa cortada ofrecen un sabroso aporte para sus comidas. Se pueden presentar en una gama de diferentes formas: en rodajas, en cubitos o en cuartos, peladas o sin pelar.

SEASONED
DICED POTATOES

SEASONED
POTATO WEDGES

SKIN ON WEDGES

SKIN OFF WEDGES

SPICY WEDGES



Potato Slices

6 mm 15/64"

Pre-fried and frozen potato slices.
Rodajas de papa prefritas y congeladas.



4X2,5 KG



175 °C
3-5 MIN



210 °C
15-20 MIN



MEDIUM
8-12 MIN



Diced Potatoes

12/12/12 mm 15/32"

Pre-fried and frozen potato dices.
Dados de papa prefritos y congelados.



4X2,5 KG



175 °C
3-4 MIN



210 °C
15-20 MIN



MEDIUM
8-12 MIN



Seasoned Diced Potatoes

20/20/10 mm

Pre-fried and frozen potato dices with herbs
(parsley and chives).

Dados de papas prefritos y congelados con hierbas
(perejil y cebollino).



4X2,5 KG



210 °C
15-20 MIN



MEDIUM
10-15 MIN

Seasoned Potato Wedges

Pre-fried and frozen potato wedges with herbs
(parsley and chives)

Cuartos de papas prefritos y congelados con hierbas
(perejil y cebollino).



4X2,5 KG



210 °C
15-20 MIN



MEDIUM
10-15 MIN

Skin on Wedges

Pre-fried and frozen potato quarters with skin.
Cuartos de papas prefritos y congelados con piel.



4X2,5 KG



175 °C
4-6 MIN



210 °C
15-20 MIN



MEDIUM
10-15 MIN



Skin off wedges

Pre-fried and frozen potato quarters without skin.
Cuartos de papas prefritos y congelados sin piel.



4X2,5 KG



175 °C
4-6 MIN



210 °C
15-20 MIN



MEDIUM
10-15 MIN



Spicy Wedges

Pre-fried and frozen spicy potato quarters.
These crunchy and delicious potato quarters
are the perfect finger food. The garlic, onion
and peppers ensure that 'spicy' touch!

Cuartos de papas prefritos y congelados picantes.
Estos cuartos de papas crujientes y deliciosos son
un aperitivo perfecto. ¡El ajo, la cebolla y los pimien-
tos aseguran ese toque picante!



4X2,5 KG



175 °C
3-5 MIN



210 °C
15-20 MIN



MEDIUM
10-15 MIN





Frozen Röstis/Hash Browns

(-18 °C/-0.40 °F)

Röstis/Hash Browns congeladas

(-18 °C/-0.40 °F)

POTATO BITES

A wide range of potato rösti based on blanched and grated potatoes. They are naturally crunchy without having to add a coating. They are pre-fried in vegetable oil, quick frozen (IQF) and stored at -18 °C.

HASH BROWNS
ROUND

HASH BROWN
PATTIES

Una amplia gama de rösti de papas a base de papas escaldadas y ralladas en diversas aplicaciones. Son crujientes por naturaleza, sin la adición de un recubrimiento. Se prefrién en aceite vegetal, se someten a un congelado rápido (IQF) y se almacenan a -18 °C.

HASH BROWNS
TRIANGLE

POTATO BURGER

HASH BROWNS OVAL

RÖSTI PORCINI



Potato Bites

+/- 13 g/pc - Ø ± 42 mm - †17 mm

Ready-to-eat rösti make perfect aperitif snacks. Finger food at its best!

Rösti en tamaño de bocado, ideal como aperitivo. ¡El mejor aperitivo!



12X750 G - 4X2,5 KG



175 °C
3-4 MIN



210 °C
15-20 MIN



MEDIUM
10-15 MIN



Hash Browns round-redondas

± 30 g/pc- Ø ± 55 mm - †17 mm

The full flavour of potato with a touch of onion. A tasty side dish, easy to portion.

El sabor pleno de la papa con una pizca de cebolla. Un plato sabroso, perfecto para preparar porciones.



4X2,5 KG



175 °C
3-4 MIN



210 °C
15-20 MIN



MEDIUM
15-20 MIN



Hash Brown Patties

± 64 g/pc - 70x100x13 mm

Thin, lightly seasoned potato strips on the inside, with a crunchy exterior. Ideal as part of a typical English breakfast.

Barritas de papa finas, ligeramente sazonadas en el interior y con un crujiente exterior. Ideal para el típico desayuno inglés.



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



175 °C
3-4 MIN



210 °C
20-25 MIN



MEDIUM
15-20 MIN



Hash Browns triangle-triángulo

± 42 g/pc - †17 mm

The full flavour of potato with a touch of onion. A tasty side dish, easy to portion.

El sabor pleno de la papa con una pizca de cebolla. Un plato sabroso, perfecto para preparar porciones.



12X750 G - 4X2,5 KG



175 °C
3-4 MIN



210 °C
15-20 MIN



MEDIUM
15-20 MIN



Potato Burger

± 50 g/pc - Ø ± 85 mm - †10 mm

Seasoned, al dente pieces of fresh potato, shaped and prebaked. Ideal as a veggie burger or as an alternative to a hamburger bun.

Trozos cocidos morderuda de papa fresca, sazonados. Veggieburger ideal o alternativa libre de gluten a un pan de hamburguesa.



5X2 KG



175 °C
3 MIN

220 °C
20-25 MIN

MEDIUM
15-20 MIN

.....

Hash Browns oval

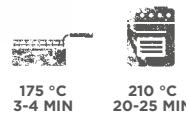
± 64 g/pc - ± 94x70 mm - †13-14 mm

The perfect bite-sized snack on the go: a full potato flavour with a hint of onion.

El aperitivo perfecto para comer en marcha: todo el sabor de la patata con un toque de cebolla.



5X2 KG



175 °C
3-4 MIN

210 °C
20-25 MIN

.....

Rösti Porcini

± 30 g/pc - Ø ± 55 mm - †17mm

Seasoned, al dente pieces of fresh potato with high quality porcini mushrooms. Shaped and pre-fried. Ideal as a side dish accompanying your stews and venison.

Trocitos de papa 'al dente', sazonados con champiñón porcini de altísima calidad. Formado y prefrito en aceite vegetal. Acompaña deliciosamente sus estofados y platos de caza así como todo tipo de platos festivos o tapas.



10X1 KG



175 °C
3-4 MIN

210 °C
15-20 MIN

The Potato Burger,
Mouth-wateringly delicious!

Potato Burger
¡Realmente deliciosa!



The secret of the perfect
potato burger?
Ask our Happy Potato Chef at
happypotatochef@mydibel.be

¿El secreto de la Potatoburger
perfecta? Pregúntele a nuestro
Happy Potato Chef a través de
happypotatochef@mydibel.be

Frozen Mashed Potato & Mashed Potato Specialities

(-18 °C/0.40 °F)

Puré de papa y especialidades de puré de papa congelados

(-18 °C/0.40 °F)

CROQUETTES

NOISETTES

DUCHESES

POTATO HEARTS

HAPPY FACES

ABC

MINI POTATO WAFFLES

POMMES ARDENNAISES

POMMES DAUPHINES

PREMIUM MASH POTATO

Our mashed potato specialities add the finishing touch to your dish with the delicious, creamy flavour of fresh mashed potatoes. Our wide range of shapes can garnish every dish: noisettes, hearts, faces, winter shapes, waffles, etc.

Nuestras especialidades de papa aportan a su plato el toque final con el delicioso sabor cremoso del puré de papas fresco. Nuestra amplia gama de formas puede adornar cualquier tema en sus platos: nueces, corazones, caras, figuras de invierno, gofres, etc.



Croquettes

± 25 g/pc - 52-60 mm

Pre-fried and frozen mashed potato preparation with breadcrumb crust.

Preparación de puré de papas prefritas y congeladas con costra de pan rallado.



10X1 KG - 4X2,5 KG



Noisettes

± 7,5 g/pc - Ø25 mm

Pre-fried and frozen mashed potato preparation - potato noisette.

Preparación de puré de papas prefritas y congeladas - Noisette de papas.



10X1 KG - 4X2,5 KG



Duchesses

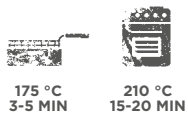
± 19,5 g/pc - 40 mm

Pre-fried and frozen mashed potato preparation - duchesse potato.

Preparación de puré de papas prefritas y congeladas - papas duquesa.



10X1 KG - 4X2,5 KG



Potato Hearts

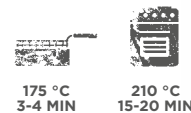
± 16 g/pc

Pre-fried and frozen mashed potato preparation - potato heart.

Preparación de puré de papas prefritas y congeladas - corazón de papa.



12X750 G



Happy Faces

± 18 g/pc - 15 mm

Pre-fried and frozen mashed potato preparation – potato faces.

Preparación de puré de papas prefritas y congeladas - caras de papa.



12X750 G



175 °C
3-4 MIN



210 °C
15-20 MIN



ABC

± 11 g/pc

Pre-fried and frozen mashed potato preparation – potato letters.

Preparación de puré de papas prefritas y congeladas - letras de papa.



10X750 G



175 °C
3-4 MIN

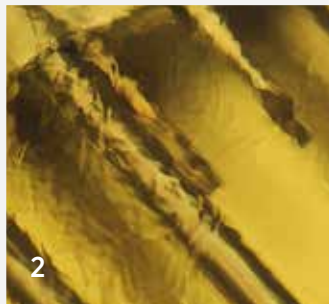


210 °C
15-20 MIN



Frying the perfect croquette is an art

Freír la croqueta perfecta es un arte



- 1 | *Do not thaw the croquettes before use. If necessary, lay them out on paper towels to remove excess ice. The less ice around the croquette, the lesser the chance of splattering.*
- 2 | *Preheat the oil in the deep fryer to 175 °C.*
- 3 | *Fill the fryer basket with one layer of croquettes (do not place the croquettes on top of one another).*
- 4 | *Deep-fry for 3 to 4 minutes till golden-yellow. Frying too many croquettes at once or shaking the basket during the final frying, increases the risk of the croquette bursting open.*
- 5 | *Allow to drain for a while on paper towels... Et voilà: the perfect croquette!*

Before frying the next portion, it is important to make sure that the frying oil has again reached a temperature of 175 °C.

- 1 | *No descongelar las croquetas antes del uso. Se pueden colocar sobre un papel de cocina para retirar el hielo sobrante. Cuanto menos hielo quede, menor será el riesgo de salpicaduras.*
- 2 | *Calentar el aceite de freír a 175 °C.*
- 3 | *Colocar una capa de croquetas en la cesta evitando ponerlas unas sobre otras.*
- 4 | *Freír de 3 a 4 minutos hasta que se doren. Freír demasiadas croquetas al mismo tiempo o agitar la cesta durante la fritura aumenta el riesgo de que revienten.*
- 5 | *Dejar escurrir sobre papel de cocina... Resultado: ¡la croqueta perfecta!*

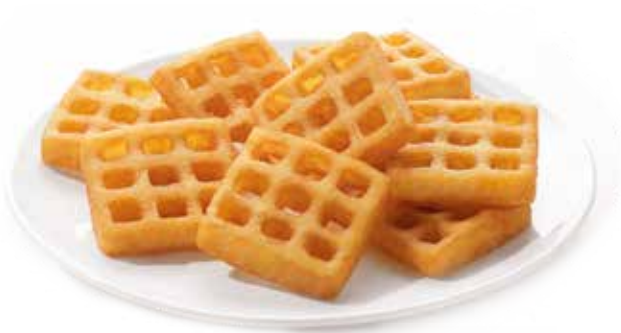
Es importante que el aceite vuelva a calentarse a 175 °C antes de freír la siguiente tanda.

Mini Potato Waffles

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

Pre-fried and frozen mashed potato preparation - potato waffles.

Preparación de puré de papas prefritas y congeladas - gofres de papa.



8X750 G



175 °C
3-4 MIN



210 °C
12-15 MIN



Pommes Ardennaises

± 14 g/pc

Pre-fried and frozen mashed potato preparation - potato pine cones.

Preparación de puré de papas prefritas y congeladas - piñas de papa.



4X2,5 KG



175 °C
3-4 MIN



210 °C
15-20 MIN

Pommes Dauphines

± 14 g/pc - Ø 35 mm

Pre-fried and frozen mashed potato preparation - pommes dauphines.

Preparación de puré de papas prefritas y congeladas - papas Dauphine.



10X1 KG



175 °C
3-4 MIN



210 °C
15-20 MIN



Premium Mash Potato

cilindershaped portions - porciones cilíndricas ± 10 g/pc - L: ± 40 mm

Frozen ready-to-eat mashed potatoes, seasoned with milk, butter and spices. Easy to portion and prepare.

Puré de papas congelado preparado para consumir, sazonado con leche, mantequilla y especias. Tanto preparar las porciones como preparar el puré es muy fácil.



12X750G - 4X2,5KG



800 W
4 MIN




200 °C
15-20 MIN



LOW
20 MIN/500 G



The image shows two waffle burgers on a white rectangular plate. Each burger is a stack of ingredients: a square waffle, a fried potato patty, a slice of tomato, a slice of lettuce, and another square waffle. A wooden toothpick with a colored bead (blue for the left, yellow for the right) is inserted into the top waffle. The background is a light blue and white polka-dot tablecloth.

Mydibel 'Waffle Burgers'
«Burgofres» de Mydibel

Discover this recipe and many more
on [dailypotato.mydibel.be!](http://dailypotato.mydibel.be)

Descubrir esta receta y muchas más
en [dailypotato.mydibel.be!](http://dailypotato.mydibel.be)

Dehydrated Potato Products

Productos deshidratados de papa

POTATO GRANULES GRANULADOS DE PAPA

Gramybel N.V. started producing dehydrated potato products (granules and flakes) in 2002. Gramybel is part of the Belgian Mydibel Group, a family business that produces potato products; it was founded by the Mylle family in 1988.

POTATO FLAKES COPOS DE PAPA

Potato granules and flakes are used in dumplings, croquettes, donuts and pancake mixes, and as an improver, binding agent and moisture-retaining agent in bread, meat products, soups and sauces, pastries and other products. Potato granules are also an essential ingredient in animal food because they are easily digestible carbohydrates.

Gramybel N.V. comenzó en 2002 con la producción de productos de papa deshidratados: granulados y copos. Gramybel forma parte del grupo belga Mydibel, una empresa familiar fundada en 1988 por la familia Mylle para la producción de productos de papa.

Los granulados y copos de papa se utilizan, entre otras cosas, en albóndigas, croquetas, donuts y mezclas para panqueques, pero también como potenciadores, espesantes y humectantes en pan, productos cárnicos, salsas y sopas, pasteles y otros productos. Los granulados de también son un ingrediente esencial en la alimentación animal debido a su contenido en hidratos de carbono fácilmente digeribles.



Potato granules

Granulados de papa



Gramybel specialises in the production of potato granules for mashed potatoes and for the snack industry. Potato granules are a fine, granular powder that is made from entire potatoes. The production process includes adding dry potato granules to fresh mashed potatoes to achieve a moist mixture with a 30% moisture level. That results in a granular structure. The moist mixture is allowed to rest in order to balance the level of moisture. That is necessary for the first step in the drying process (in a flash dryer) as well as for the next steps (in a fluidised bed dryer). The individual cells remain separate and intact. During the production process the product passes through different sieves until it reaches the final sieve that's less than 200 micron.

Gramybel se especializa en la producción de granulados de papa para puré de papa y para la industria de aperitivos. El granulado de papa es un polvo fino y granuloso que se elabora a partir de papas enteras. El proceso de producción consta de la readición de granulados de papa secos al puré de papa fresco con el fin de obtener una mezcla húmeda que tenga un contenido de humedad de, aproximadamente, el 30 por ciento. Este proceso de mezcla se encuentra en la base de la estructura granulada. La mezcla húmeda se deja reposar para equilibrar la humedad. Esto no solo es necesario para el primer paso en el proceso de secado (en una secadora de flash), sino también para los siguientes pasos (en un secador de lecho fluido). Las células individuales permanecen intactas y existen de manera independiente. Durante el proceso de producción, el producto pasa a través de varios tamices hasta llegar al tamiz final de menos de 200 micras.



Gramybel



Potato flakes

Copos de papa

Potato flakes are also made from entire potatoes, mainly for the snack industry. We produce completely processed flakes such as micro-flakes (milled) and flakes of 3 and 5 millimetres. We also produce Low Leach Flakes for the production of layered snacks. We make flakes for mashed potatoes using the thin strings left over when producing fries. For our fries we only use the best potatoes so our flakes for mashed potatoes are also top quality.

Los copos de papa también se elaboran a partir de papas completas y se preparan especialmente para la industria de aperitivos. Producimos los copos completamente procesados, como microcopos (fresados) y copos de 3 y 5 milímetros. También producimos copos de baja filtración para la producción de aperitivos en capas. Elaboramos los copos para puré de papas a base de briznas de la producción de papas fritas. Para nuestras papas fritas solo utilizamos las mejores papas, por lo tanto, también nuestros copos para puré de papa son de alta calidad.





Puree with gurnard, grilled courgette
and aioli dressing

Puré con rubio, calabacín
asado y salsa de alioli

How to prepare the perfect puree?
Ask our Happy Potato Chef at
happypotatochef@mydibel.be

Cómo preparar el puré perfecto?
Pregunte al Happy Potato Chef en
happypotatochef@mydibel.be

Instant Mashed Potato solutions: flakes and granule mixes

Soluciones de puré instantáneo: mezclas de copos y granulados

Gramybel also offers a wide range of mixes (with milk, butter, salt and spices already added) for serving instant mashed potatoes hot and cold for the food service and retailers. If you want to serve instant mashed potatoes hot, choose a mix based on granules. A mix based on flakes can be served both hot and cold. These products are offered under the brand Mydibel Puree Complete or under a private label.

Restaurants mainly serve granules because they are fast and easy to prepare, they absorb boiling water quickly and resist copious stirring. They can be thinned down further after initial preparation. It can be offered as home-made mashed potatoes because they have the natural structure of potatoes.



Gramybel también ofrece una amplia gama de mezclas (con leche, mantequilla, sal y especias ya añadidas) para la preparación de puré de papas instantáneo en caliente y en frío destinados, principalmente, para los servicios de comidas y el comercio al por menor. ¿Quiere preparar puré instantáneo en caliente? En ese caso, elija una mezcla a base de granulados. Una mezcla a base de copos se puede preparar en caliente y en frío. Estos productos se comercializan bajo la marca Mydibel Puree Complete o bajo etiqueta privada.

En los restaurantes se suelen servir granulados. Esto se debe a su preparación fácil y rápida, a la rápida absorción de agua hirviendo y a la resistencia a una mezcla abundante. Además, también es posible la dilución después de la preparación. Se puede presentar perfectamente como un puré de papa casero por la preservación de la estructura natural de las papas.



Packaging Envasado

We sell retail packages ranging from 35 g bags to 125 g bags, for catering from 500 g to 5 kg bags in a protective atmosphere. For industry there are 5 kg to 25 kg bags in plastic or paper depending on the type of product, 1000 kg big bags or bulk containers.

Vendemos en envases al por menor que varían desde sobres de 35 g a 125 g, para catering, hasta bolsas de 500 g a 5 kg con atmósfera protectora. Para la industria hay disponibles bolsas de plástico o papel de 5 kg a 25 kg, en función del tipo de producto, big bags de 1000 kg o contenedores a granel.

We offer a varied range of specifications for granules and flakes upon request.

Ofrecemos una amplia gama de especificaciones tanto para granulados como para copos en función de la demanda del cliente.



Retail packaging



Catering packaging



Alu Pet-Met
Catering packaging



Paper bag
Industry packaging



Plastic (PE)
Industry packaging



Chilled pre-fried Belgian Potato Fries (0-4 °C)

Papas fritas frescas belgas prefritas y congeladas (0-4 °C)

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

With Mydibel chilled fries you enjoy the quality and flavour of home-made fries without having to peel, cut and pre-fry the potatoes. You only have to fry them for 2,5 to 3 minutes in the deep fryer or place them in the oven for 15 to 20 minutes. Enjoy the delicious potato structure and thin crust!

POMMES ALLUMETTES

Packaged in a protective atmosphere; keeps well in the refrigerator for 20 days.

POMMES FRITES

Con las papas fritas frescas de Mydibel disfrutará de la calidad y el sabor de unas papas fritas caseras, pero evitando el trabajo de pelar, cortar y precocinar. Solo tendrá que freírlas durante 2,5 o 3 minutos en la freidora, o de 15 a 20 minutos en el horno. ¡Disfrute de la sabrosa textura de la papa y de la delicada corteza!

POMMES FRITES
STEAKHOUSE

Invasadas en atmósfera protectora, hasta 20 días en el refrigerador

POMMES FRITES SUPER

HOMEMADE
BELGIAN FRIES



PRE-FRIED IN 100% SUNFLOWER OIL



Chilled Prefried Belgian Fries

9,5/9,5 mm

Fresh, pre-fried Belgian fries: ready in no time, crunchy and light, 100% sunflower oil, can be prepared in the deep fryer or in the oven.

Papas fritas belgas frescas precocinadas: se preparan rápidamente, crujientes y ligeras, 100% aceite de girasol, se pueden preparar tanto en la freidora como en el horno.



10X1 KG



175 °C
2-3 MIN



210 °C
10-15 MIN

Pommes Allumettes

7/7 mm

Fresh, pre-fried thin fries. Papas fritas finas frescas precocinadas.



4X2,5 KG



175 °C
2-3 MIN



210 °C
8-12 MIN

Pommes Frites

9/9 mm

Fresh, pre-fried fries. Papas fritas frescas precocinadas.



4X2,5 KG



175 °C
3-4 MIN



210 °C
10-15 MIN

Pommes Frites Steakhouse

10/20 mm

Fresh, pre-fried steakhouse fries.
Papas fritas frescas precocinadas Steakhouse.



Pommes Frites Super

14/14 mm

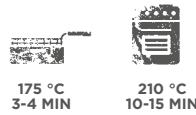
Fresh, pre-fried steakhouse fries.
Papas fritas frescas precocinadas Steakhouse.



4X2,5 KG



4X2,5 KG



Homemade Belgian fries

1 kg - 2,5 kg

Hand-cut fries, just like at home...
Corte manual, como en casa...



10X1 KG - 4X2,5 KG

