



From our soil to your soul





# 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  
Nuestros productos de papa: los campos ..... 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) ..... 22

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) ..... 26

Dehydrated Potato Products (ambient)  
Productos de papa deshidratados ..... 32

Chilled Prefried Belgian Fries  
(0-4 °C)  
Papas fritas belgas frescas precocinadas  
(0-4 °C) ..... 38



# The story of a dream

## La historia de un sueño



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 120 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 des sus hijos, bajo cuya dirección Mydibel ha ido creciendo hasta convertirse en una empresa familiar dinámica e innovadora que opera en más de 120 países.



Chilled fries, cut and pre-fried  
Papas fritas frescas, cortadas y precocinadas

Frozen potato specialities, 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 specialities  
Puré de papa congelado y especialidades de puré de papa



Dehydrated potato products (granules and flakes)  
Productos de papa deshidratada (copos y granulados)



Frozen Hash Browns  
Rösti/Hash Browns congelados



Logistic partner for delivery of potatoes and transport of finished products in cooler and freezer trucks

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



## MYDIBEL

- Innovative family business
- Development, production and commercialisation of potato products
- 700,000 tons of potatoes per year are converted into 400,000 tons of finished products per year
- Own brands & private labels
- Customers: food service, retail and industry
- +600 employees
- Worldwide export to more than 120 countries
- Agricultural activities with own agricultural machinery and 300ha tenant farms

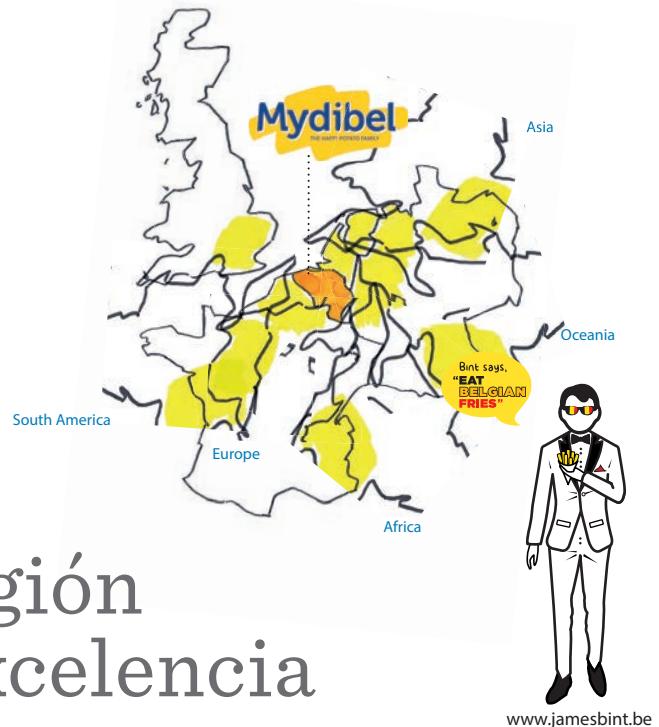


## MYDIBEL

- Innovadora empresa familiar
- Desarrollo, producción y comercialización de productos de papa
- Se procesan 700.000 toneladas de papas al año que se convierten en 400.000 toneladas de productos acabados al año
- Marcas propias y etiqueta privada
- Clientes: servicios de comidas, comercio minorista e industria
- > 600 empleados
- Exportación a todo el mundo, a más de 120 países
- Actividades agrónomas con su propia maquinaria agrícola y con 300 hectáreas de terrenos de cultivo en arrendamiento

# 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 del mundo para productos de papas. 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 "pulpa amaillo creme" europeas son la mejor opción para las papas fritas.
- 10 | La cultura de kiosko de papas fritas belga gusta en todo el mundo.



# Our potato passion

## Nuestra pasión de papa



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 guarantee 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, muy 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 | Despues 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 | Despues de pelar, cortar y precocinar las papas, los productos se enfrian 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 professionalism 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.

*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.*

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, ellos conocen todos, sobre nuestra calidad a través de una amplia formación, tanto especializada como continua. Una amplia dosis 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.



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



International  
Standard  
for Food Safety  
(EU)  
Norma internacio-  
nal 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 las  
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  
(APCCP) (BE)



Good Manufacturing/  
Management  
Practices - certificate  
for food safety  
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

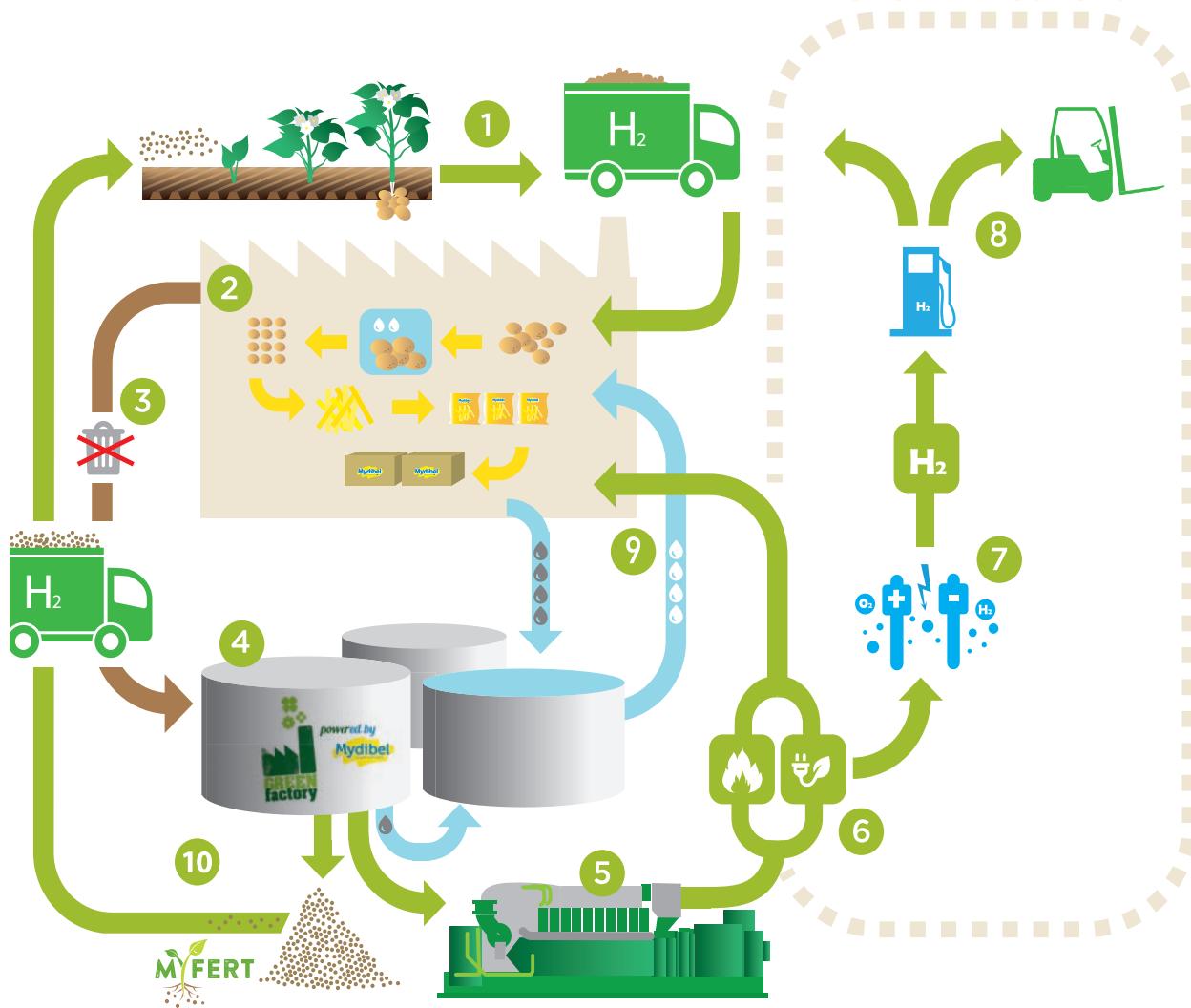
# Green Factory



Loving potatoes implies caring for nature. The Mydibel family places great importance on caring for nature and is 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 fertilizar el campo de papas. De esta manera se completa el círculo ecológico.

## FUTURE PROJECTS



### GIVING BACK TO NATURE

- The fully grown potatoes are harvested and delivered to the Mydibel factory.*
- The potatoes are washed and sorted, to be processed into potato fries or other potato products.*
- The bypass streams of production are not removed as waste, but processed on our own Green Factory site (reduction of 1.341.375kg of CO<sub>2</sub> emissions / 5.110 less lorries on the road).*
- The fermentation of the starchy waste creates biogas. The Green Factory site consists of 2 digesters and 11 biogas engines, as well as a water purification system.*
- The biogas engines turn the biogas into green energy (electricity + steam + hot water).*
- Mydibel generates 90% of its electricity needs, the remaining 10% is green electricity purchased from the grid. The sites of Gramybel, Mydibel Fresh and Mypower produces 120% of their electricity needs.*
- The surplus electricity produced by the site will be converted into hydrogen by means of an electrolyser. This will increase the efficiency of the engines by 4% and avoid losing biogas.*
- Hydrogen will be used to decarbonise mobility by renewing our fleet of trucks with dual fuel and fuel cell trucks. Several partners will follow Mydibel in this project, including the Dufour group, which will replace the garbage trucks in Mouscron with new hydrogen-powered trucks.*
- 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.*
- 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.*

### DEVOLVER A LA NATURALEZA

- Una vez maduras, las patatas se cosechan y se transportan a la fábrica de Mydibel.*
- Allí se lavan y clasifican para ser procesadas en papas fritas y otros productos.*
- Los subproductos no se desechan como residuos, sino que se transforman en nuestra planta Green Factory (reducción de 1.341.375 kg de emisiones de CO<sub>2</sub>/ 5.110 camiones menos en la carretera).*
- Con la fermentación de los residuos ricos en almidón produce biogás. La planta Green Factory cuenta con 2 fermentadoras y 11 motores de biogás, así como con una instalación depuradora de aguas.*
- Por medio de los motores de biogás, éste se transforma en energía verde (electricidad + vapor + agua caliente).*
- Mydibel genera el 90% de sus necesidades de electricidad, el 10% restante es electricidad verde comprada en la red. El sitio Gramybel, Mydibel Fresh y Mypower produce el 120% de sus necesidades.*
- El excedente de electricidad producido por la planta se convertirá en hidrógeno mediante un electrolizador. De este modo, se aumenta la eficiencia de los motores en un 4% y se evitará la pérdida de biogás.*
- El hidrógeno se utilizará para descarbonizar la movilidad mediante la renovación de nuestra gama de camiones de combustible dual y a batería eléctrica. Varios socios siguen a Mydibel en este proyecto, incluido el grupo Dufour, que reemplazará los camiones de basura en Mouscron con nuevos camiones impulsados por hidrógeno.*
- Las aguas residuales de la producción y el sistema de lavado de patatas se purifican en el sitio de Green Factory y luego se reutilizan en el proceso de fabricación. El 20% del agua utilizada es agua reciclada.*
- 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 y otros cultivos.*

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

## Papas fritas belgas congeladas

(-18 °C/-0.40 °F)

SHOESTRING

CLASSIC

TRADITION

SUPER

STEAKHOUSE

CRINKLE CUT

MICROWAVE

PREMIUM CRUNCH

POTATO DIPPERS

CAJUN FRIES

CHRONO FRIES

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 son seleccionadas 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.

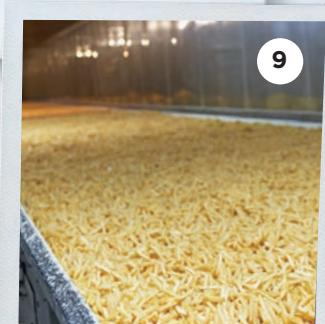
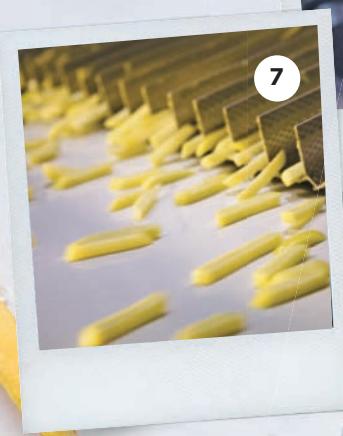


### Fries from A to Z

### 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:*

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



1 | the potatoes arrive 2 | quality checked 3 | cleaned, washed and dried 4 | sorted 5 | peeled (high pressure steaming)  
6 | optical sorting 7 | cut (with water knives), 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 papas 2 | control de calidad 3 | limpiar, lavar y secar 4 | clasificar 5 | pelar (con vapor a alta presión)  
6 | clasificación óptica 7 | corte mediante cuchillos hidráulicos, clasificar y escaldar 8 | precocinar 175 °C  
9 | enfriar y congelar (hasta -18 °C) 10 | envasar 11 | apilar en palés 12 | i... las papas de Mydibel están 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      180 °C  
11-13 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      180 °C  
11-13 MIN



## Tradition

11/11 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      180 °C  
13-15 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      180 °C  
13-15 MIN



## Steakhouse

10/20 mm

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



4X2,5 KG



## 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



## Microwave

9/9 mm 3/8"

Pre-fried and frozen microwave Belgian fries. No deep-fryer required, quick and easy to prepare, only 2-3 min in the microwave.

Papas prefritas y congeladas belgas para el microondas.  
No se necesita freidora, se preparan rápida y fácilmente,  
solo 2-3 minutos en el horno microondas.



12X130 G



900 W  
2 1/2-3 MIN



## Premium Crunch

7/7 – 10/10 - 10/20 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



## Cajun Fries

7/7 mm 1/4"

Perfectly spiced fries to pep up every time you eat... with garlic, onion, paprika, and coarsely ground black pepper.

Patatas fritas sazonadas perfectas para acompañar comidas contenido ajo, cebolla, pimienta roja y pimienta negra gruesa molida.



5X2 KG



## Potato Dippers

Golden-yellow scoop fries... perfect for scooping your favourite sauces and dips during an aperitif.

Dedos de pollo fritos de color amarillo dorado, ideales para servir durante el aperitivo con dips y salsas favoritas.



4X2.5 KG



## Chrono Fries

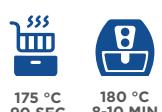
9/9 mm 3/8"

Pre-baked and frozen fries. Ready in just 90 seconds. The same taste and quality!

Patatas fritas y congeladas. Listo en sólo 90 segundos. ¡El mismo sabor y calidad!



5X2 KG





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](mailto:happypotatochef@mydibel.be)

¿Tiene preguntas sobre esta receta?  
¡Nuestro Happy Potato Chef la ayuda!  
Envíe un correo electrónico  
a [happypotatochef@mydibel.be](mailto:happypotatochef@mydibel.be)



Prefried in sunflower oil  
Prefrito en aceite de girasol

# 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.

### SKIN ON WEDGES

### SPICY WEDGES



## Potato Slices

6 mm 15/64"

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



4X2,5 KG



## Diced Potatoes

12/12/12 mm 15/32"

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



4X2,5 KG



## Skin on Wedges

Deep-frozen and pre-fried potato quarters with peel.  
Cuartos de patata con piel, congelados y prefritos.



4X2,5 KG



## Spicy Wedges

Deep-frozen and pre-fried spicy potato quarters.

These crispy and tasty potato quarters are the perfect finger food. The garlic, onion and paprika flavours provide that "spicy" touch!

Cuartos de patata picante ultracongelados y prefritos. Estas crujientes y sabrosas patatas Los cuartos son la comida perfecta para los dedos. Los sabores del ajo, la cebolla y el pimentón aportan ese toque "picante".



4X2,5 KG



# Frozen Röstis/Hash Browns

(-18 °C/-0.40 °F)

## Röstis/Hash Browns congeladas

(-18 °C/-0.40 °F)

MY'TINY TATERS

A wide range of potato hash browns 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/-0.40 °F.

HASH BROWNS  
ROUND

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

HASH BROWN  
PATTIES

HASH BROWNS  
TRIANGLE

HASH BROWNS OVAL



## My'Tiny Taters

± 8 g/pc - Ø ±22 mm - 26-30 mm

Ready-to-eat hash browns make perfect aperitif snacks.  
Finger food at its best!  
Hash browns en tamaño de bocado, ideal como aperitivo.  
¡El mejor aperitivo!



12X750 G - 4X2,5 KG



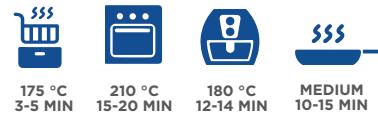
## Hash Browns Round-Redondas

± 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



MY'TINY TATERS

## 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  
18-22 MIN      180 °C  
12-14 MIN      MEDIUM  
18-20 MIN

## Hash Browns Patties

± 64 g/pc – 70x100 mm – ⦿ 13 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  
18-22 MIN      180 °C  
10-14 MIN      MEDIUM  
18-20 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 papa con una pizca de cebolla.  
Un plato sabroso, perfecto para preparar porciones.



12X750 G - 4X2,5 KG



175 °C  
3-5 MIN      210 °C  
15-20 MIN      180 °C  
12-14 MIN      MEDIUM  
10-15 MIN





RÖSTI & GO!

# 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

DUCHESSES

MY'LITTLE HEARTS

MINI POTATO WAFFLES

POMMES DAUPHINE

PREMIUM MASHED 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, 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, 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

   
175 °C  
3-4 MIN



## 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

     
175 °C  
3-4 MIN      210 °C  
15-20 MIN      180 °C  
8-12 MIN      MEDIUM  
10-15 MIN



## 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

    
175 °C  
3-5 MIN      210 °C  
15-20 MIN      180 °C  
10-15 MIN



## My'Little Hearts

± 6-10 g/pc

Pre-fried and frozen mashed potato preparation – potato heart.  
Preparación de puré de papas prefritas y congeladas - corazón de papa.



12X750 G

     
175 °C  
2,5-3 MIN      210 °C  
12-15 MIN      180 °C  
10-14 MIN      MEDIUM  
8-10 MIN

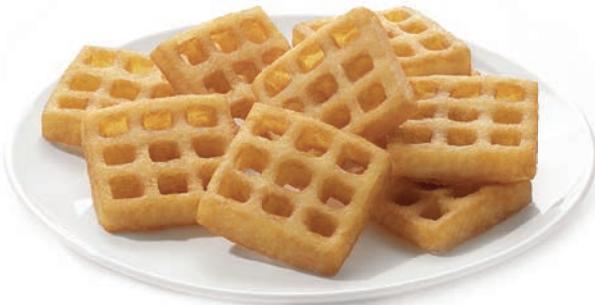


## Mini Potato Waffles

± 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      180 °C  
5-8 MIN



## Pommes Dauphine

± 14 g/pc – Ø 35 mm

Pre-fried and frozen mashed potato preparation –  
pommes dauphine.

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



10X1 KG

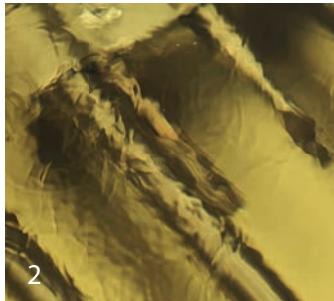


175 °C  
3-4 MIN      210 °C  
15-20 MIN      180 °C  
8-10 MIN      MEDIUM  
8-10 MIN



# 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.



# Premium Mashed Potato

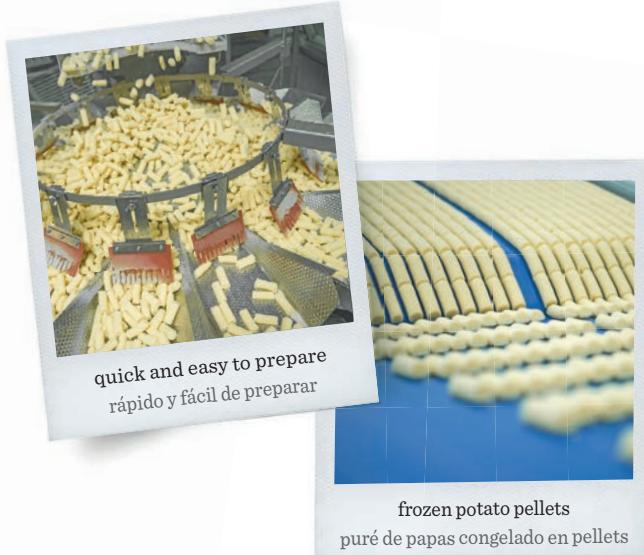
cilindershaped portions - porciones cylindrícas ± 10 g/pc - L: ± 40 mm

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



Quick, easy, tasty and nutritious: Mydibel's Premium Mashed Potato delivers everything you expect from frozen mashed potato. We have already added milk, butter and spices, and have preserved the fibers and minerals. Just heat up and it's ready to eat.

Rápido, fácil, rico y nutritivo: Premium Mashed Potato de Mydibel tiene todo lo que usted espera de un puré congelado. Ya tiene leche, mantequilla y condimentos añadidos, las fibras y los minerales se conservan. Solo calentar y listo.

## 1. On the pan

Over low heat, stir now and then.  
(± 20 minutes for 500 g)

## 2. In the microwave

Place the frozen mashed potato portions in a microwave-proof dish with a cover. Heat them for 3 to 4 minutes for 200 g mashed potatoes (800 W). Stir the potato mash after 2 minutes.

## 3. In the oven

Place the contents of the package in an oven-proof dish. Bake in a pre-heated oven at 200°C for 10 minutes. Take the dish out of the oven and stir the mashed potatoes. Return to the oven for 15 to 20 minutes. You can also prepare a gratin with the mashed potato: sprinkle grated Gruyere cheese on top at the end of the cooking time then place the dish under the grill for 5 minutes.

## 4. Combisteamer

Set your oven to combi-steam, place 2.5 kilos of mashed potato in a suitable gastronorm container and heat for 10 minutes. Take the gastronorm out of the oven and stir the mashed potato well.

## 1. En la olla

Caliente sobre fuego lento,  
revuelva de vez en cuando.  
(+/- 20 minutos para 500 g)

## 2. En el microondas

Ponga las porciones de puré congeladas en una fuente para microondas con tapa. Caliente 3 a 4 minutos para 200 gr de puré (800 W). Revuelva el puré después de 2 minutos.

## 3. En el horno

Ponga el contenido del empaque en una fuente para el horno. Caliente 10 minutos en el horno precalentado a 200 °C. Saque la fuente del horno y mezcle bien el puré. Ponga de nuevo 15 a 20 minutos en el horno. El puré Mydibel también se puede gratinar: espolvoree el puré después del tiempo de cocción con queso gruyere rallado y ponga la fuente durante 5 minutos bajo el grill.

## 4. En el horno en combi-steame

Ponga el horno en combi-steame, ponga 2,5 kg de puré en una fuente gastronorm y caliente durante 10 minutos. Saque el gastronorm del horno y mezcle bien el puré. Saque la fuente del horno y mezcle bien el puré.



# 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 Mynsma family in 1988.

### POTATO FLAKES COPOS DE PAPA

Potato granules and flakes are used for the production of extruded snacks, 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.

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 Mynsma para la producción de productos de papa.

Los granulados y copos de papa se utilizan, entre otras cosas, para la producción de snacks extruidos, 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.



# 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 finale 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

We produce (ground) flakes for snacks and 3 and 5 mm flakes for mash.

Producimos copos (molidos) para snacks y copos de 3 y 5 mm para papilla.



Mashed potato with gurnard, grilled courgette and aioli dressing

Puré con rubio, calabacín asado y salsa de alioli



How to prepare the perfect mashed potato?

Ask our Happy Potato Chef at  
[happypotatochef@mydibel.be](mailto:happypotatochef@mydibel.be)

Cómo preparar el puré perfecto?  
Pregunte al Happy Potato Chef en  
[happypotatochef@mydibel.be](mailto: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 hot and cold instant mashed potatoes for the food service and retailers. If you want to serve hot instant mashed potatoes, 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

For catering from 1 kg to 5 kg bags in a protective atmosphere, available for Purée Complète flakes and granules.

For industry, for flakes and granules, there are 5 kg to 25 kg bags in plastic or paper, 1000 kg big bags or bulk containers.

*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.*

Para catering, hasta bolsas de 1 kg a 5 kg con atmósfera protectora. Disponible para Purée Complète en granulados y en copos.

Para la industria, hay bolsas de plástico o papel de 5 a 25 kg, big bags de 1000 kg o contenedores a granel. Sólo disponible para granulados y copos.



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

POMMES ALLUMETTES

POMMES FRITES

POMMES FRITES  
STEAKHOUSE

POMMES FRITES SUPER

HOMEMADE  
BELGIAN FRIES

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!

Packaged in a protective atmosphere; keeps well in the refrigerator for 23 days.

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!

Envasadas en atmósfera protectora, hasta 23 días en el refrigerador



PRE-FRIED IN 100% SUNFLOWER OIL  
PREFRITO EN ACEITE DE GIRASOL





## 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  
3-4 MIN



210 °C  
10-15 MIN



180 °C  
11-13 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  
10-15 MIN



180 °C  
11-13 MIN



## Pommes Frites

9,5/9,0 mm

Fresh, pre-fried fries.

Papas fritas frescas precocinadas.



4X2,5 KG



## Pommes Frites Steakhouse

10/20 mm

Fresh, pre-fried steakhouse fries.

Papas fritas frescas precocinadas Steakhouse.



4X2,5 KG



## Belgian fries Homemade style

Traditional cut, just like at home.  
Corte tradicional, como en casa.



10X1 KG - 4X2,5 KG



## Pommes Frites Super

14/14 mm

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



4X2,5 KG





# CONTACT US

## MYDIBEL

Rue du Piro Lannoy 30 Z.I.  
7700 Mouscron, Belgium  
[info@mydibel.be](mailto:info@mydibel.be)

## GRAMYBEL

Boulevard de l'Eurozone 1  
7700 Mouscron, Belgium  
[info@gramybel.be](mailto:info@gramybel.be)

## MYDIBEL FRESH

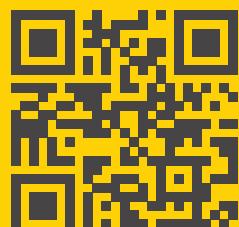
Avenue Anne Frank 9  
7700 Mouscron, Belgium  
[info@mydibel.be](mailto:info@mydibel.be)

**Stay tuned and follow us on social media, on the Mydibel [website](#) and [blog](#).**

-  [facebook.com/MydibelBelgium](https://facebook.com/MydibelBelgium)
-  [linkedin.com/company/mydibel](https://linkedin.com/company/mydibel)
-  [instagram.com/mydibel.official](https://instagram.com/mydibel.official)
-  [youtube.com/mydibel](https://youtube.com/mydibel)



2023 EN/ES



[www.mydibel.be](http://www.mydibel.be)