



**ORGULLOSOS
DE NUESTRAS RAÍCES**





McCain una marca de corazón Colombiano



Nuestro origen Colombiano es un elemento diferenciador que nos permite tener un sabor único además de un impacto social trascendental al contribuir con nuestro conocimiento y capacitación técnica al desarrollo del campo colombiano.

Más de
2.200

Hectáreas de cultivos de papa en Colombia para abastecer a los colombianos con productos McCain.



Con las que apoyamos
a más de
200.000
campesinos y sus familias.



Durante los últimos dos años McCain ha invertido en el agro colombiano más de

11.000

millones de pesos en semillas, tecnificación de cultivos, capacitación e investigación y desarrollo.



¿Qué hace especiales a nuestras papas colombianas McCain?

78% Agua

22% Sólidos



**Mayor contenido
de sólidos**

Nuestro proceso de secado
controlado garantiza mayor
cantidad de sólidos.

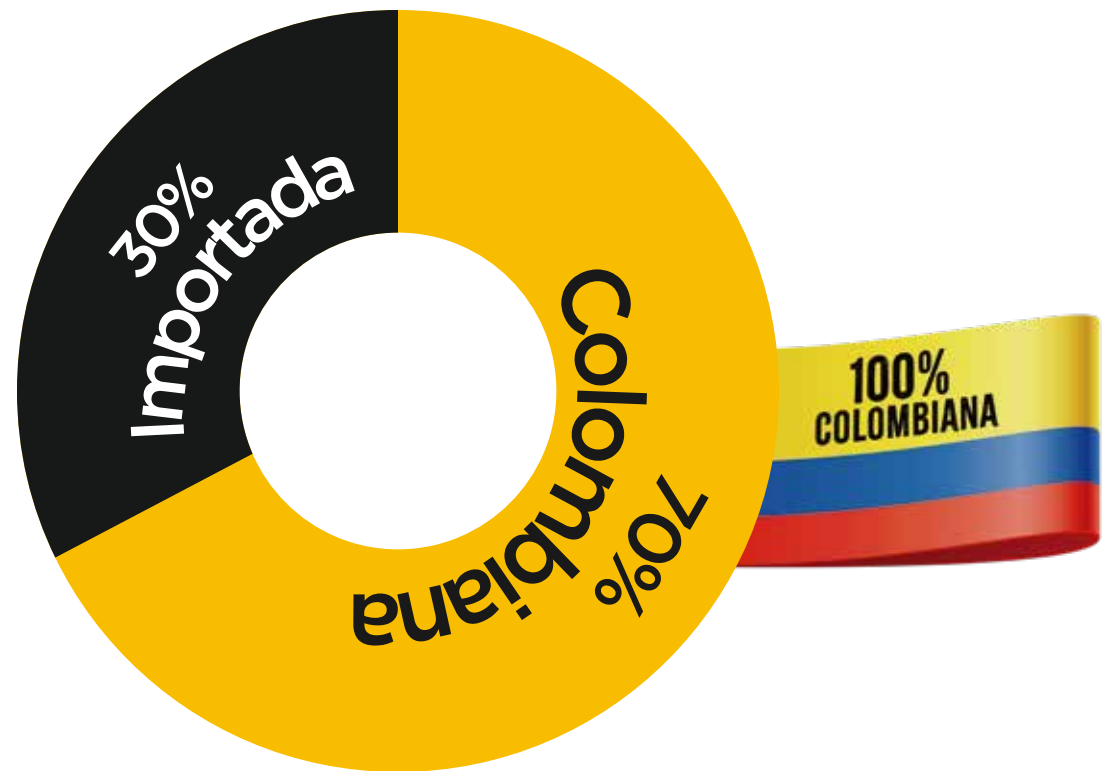
Nuestro sabor refleja todo el amor
que imprimen quienes desde el
campo cuidan cada papa.



¿Por qué las papas colombianas McCain son tu mejor elección?



LOS COLOMBIANOS PREFERIMOS LAS PAPAS COLOMBIANAS



**¡Nuestro reciente estudio de consumidor
y operador nos muestra una preferencia
marcada hacia las papas colombianas!***

*Estudio de preferencia de producto y evaluación de variables organolépticas consumidores y operadores. Kantar Octubre 2019.

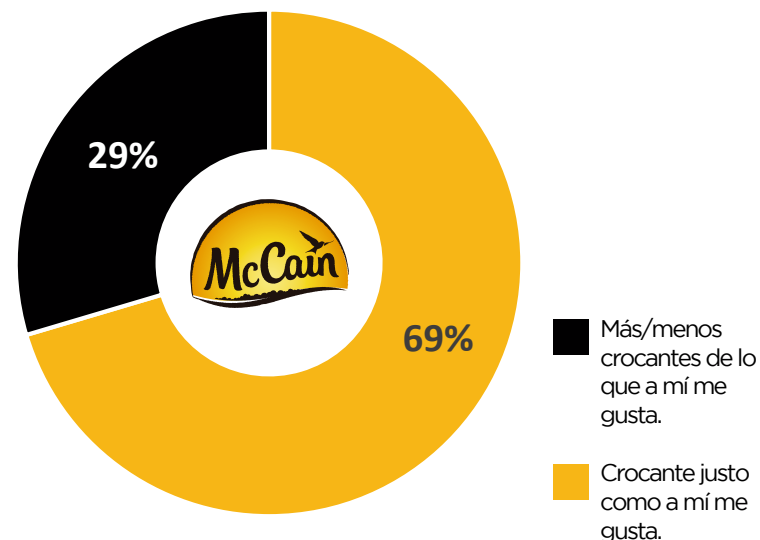
¡Nuestras Papas a la francesa Colombianas McCain son las de mejor crocancia!

CROCANCIA = ATRIBUTO MÁS RELEVANTE

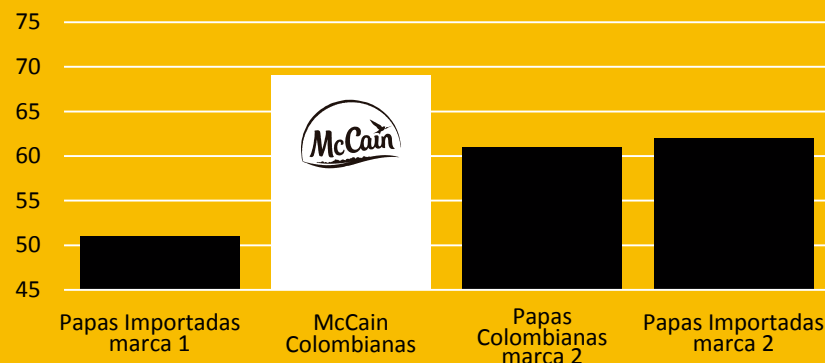
Consumidores y operadores coinciden en que las Papas **McCain** Colombianas tienen la mejor crocancia y por esto somos las favoritas.



“Las papas a la francesa McCain Colombianas tienen el crocante justo que a mí me gusta”

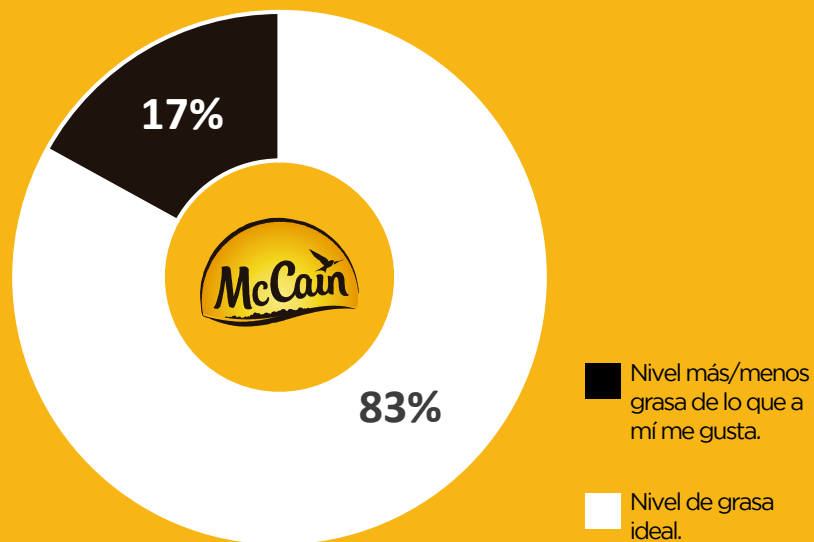


Cuando comparamos el nivel de crocancia ideal con otras marcas:

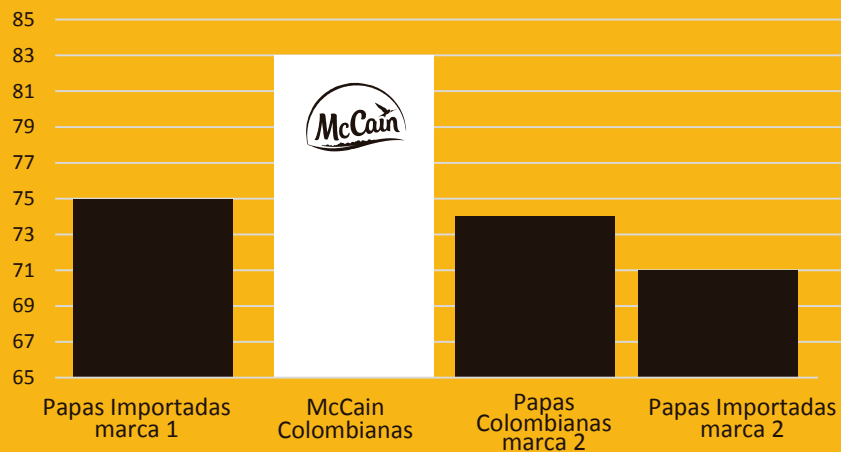


¡Las Papas a la Francesa McCain absorben menos aceite y los consumidores lo saben!

“Las papas a la francesas McCain Colombianas tienen el nivel de grasa ideal”



Cuando comparamos el nivel de grasa ideal con otras marcas:



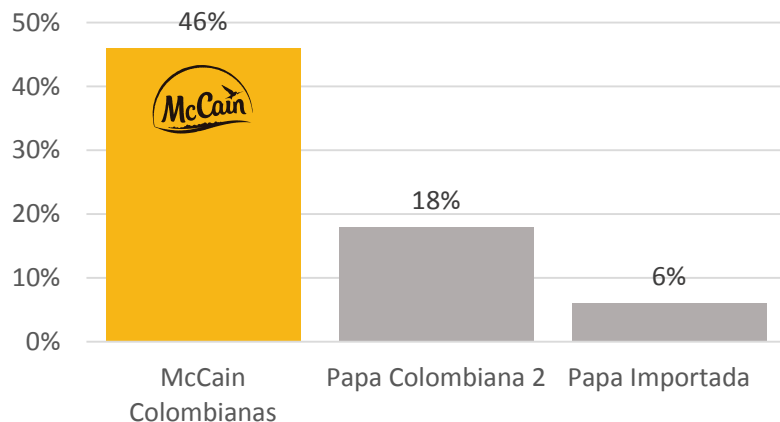
*Estudio de preferencia de producto y evaluación de variables organolépticas. Kantar Octubre 2019.



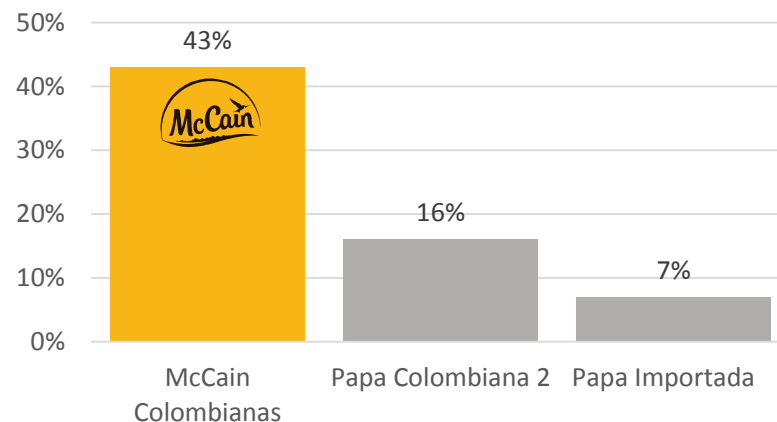
¿Qué piensan los operadores de las papas a la francesa McCain Colombianas?

Nuestros atributos saltan a la vista, por eso nuestras marcas de papas a la francesa en **Colombia** son las más reconocidas.

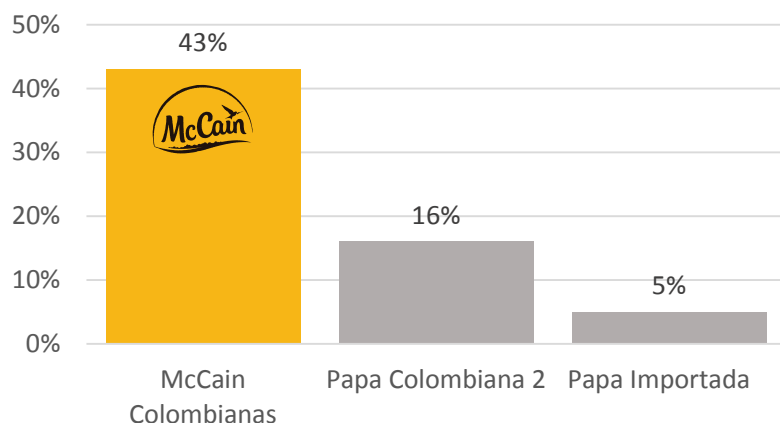
“Se ven más apetitosas”



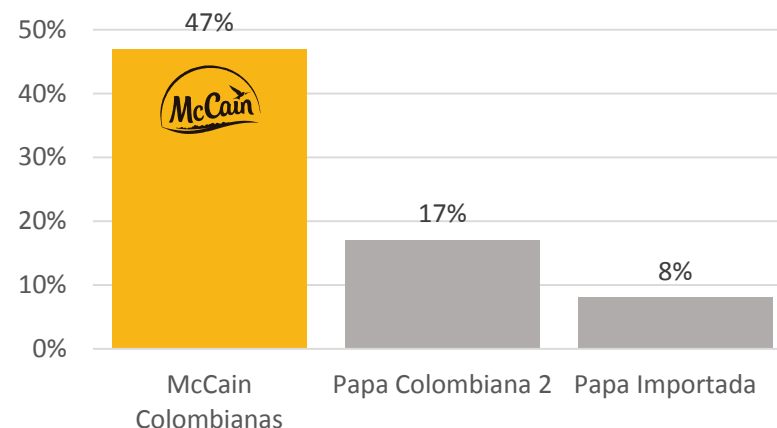
“Tienen mejor sabor”



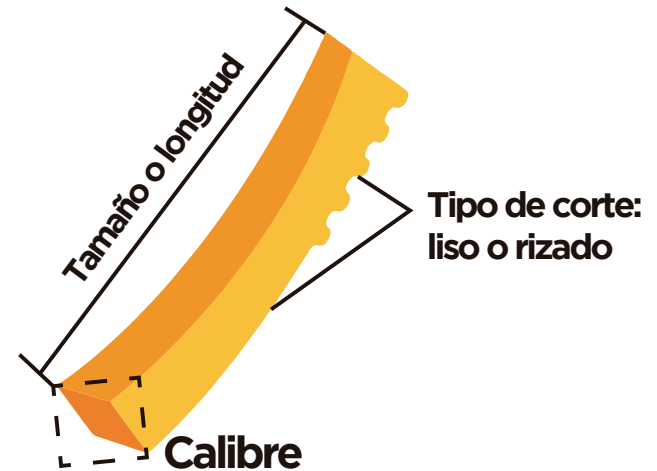
“Ofrece más variedades para el menú”



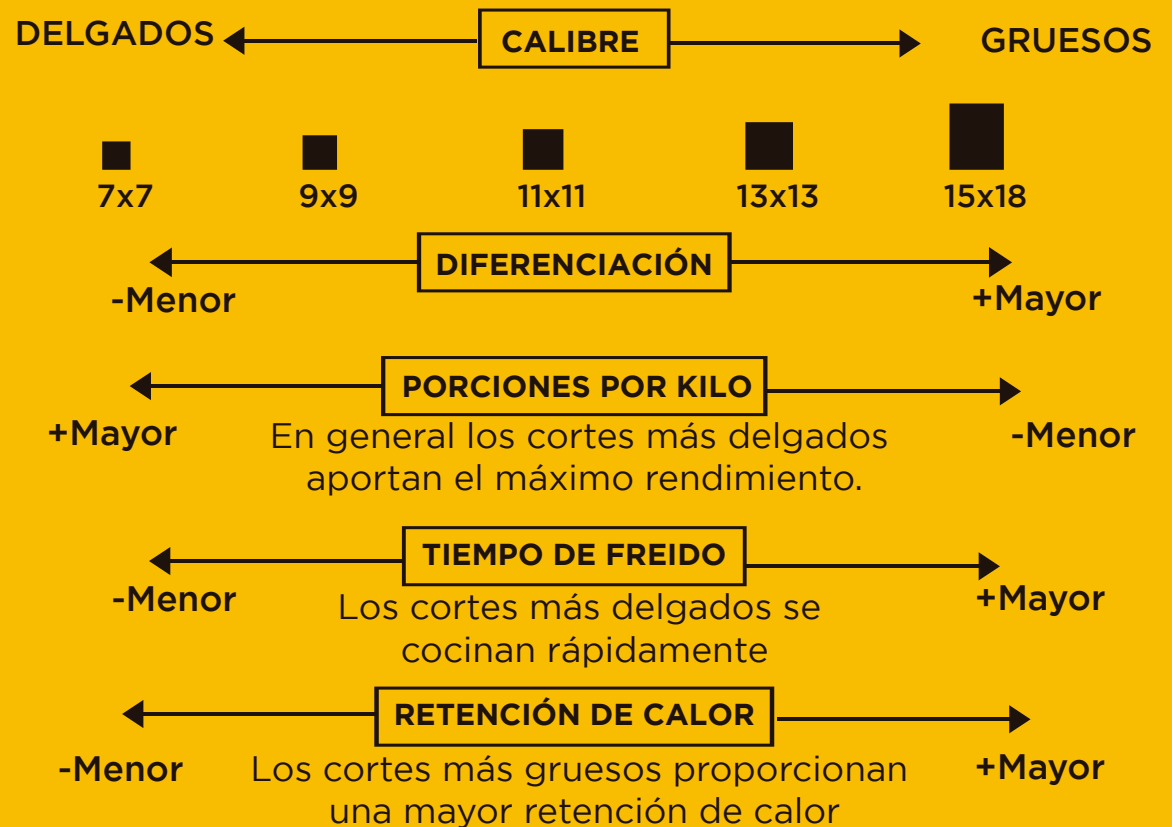
“Son las mejores”



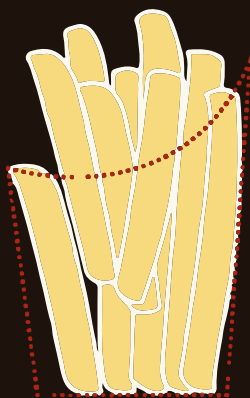
Lo que debes saber de **nuestra** papa Colombiana McCain



ATRIBUTOS DE **NUESTRA** PAPA Colombiana



Las papas más largas no implican mayor rendimiento

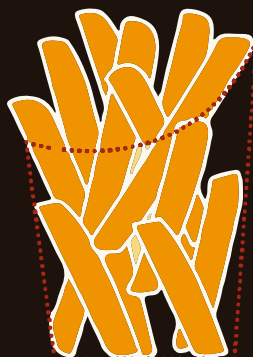


Mito

Todas las Papas largas tienen Mayor rendimiento y mayor ganancia.

Realidad

El arte está en la perfecta mezcla de diferentes tamaños de Papa, así llenan el espacio en el recipiente creando una apariencia de abundancia, a esto le llamamos, el "Efecto puente".



las papas colombianas McCain tienen una distribución de tamaños perfecta para garantizar el rendimiento ideal

¿SABES CUÁL ES LA PAPA COLOMBIANA MCCAIN IDEAL PARA TU NEGOCIO?

Te lo explicamos...

	Mayor diferenciación		
	Tradicional	Horneables	Rústicas
Estilo de la Papa			
Portafolio	Corte 13x13, 11x11, 9x9, 7x7 y rizadas	Papa para preparación al horno	Casquitos de Papa, Papa Extragruasa con y sin cáscara
Tipo de restaurante	Tipo mantel Comidas rápidas Asaderos	Saludables Pizzerias	Gourmet Típicos Con servicio a domicilio
Tipo de comida	Hamburguesa Plato de día Pollo asado	Bowls Wraps Pizza Pescados	Hamburguesas artesanales Cortes de carne Comida típica Colombiana
	Mayor utilidad		

Delgadas con cáscara



Casquitos



Rizadas



Extragruesas
Con o sin cáscara



13x13



11x11



9x9



7x7



Reglas de oro



1 Revise que el producto esté totalmente congelado. suelto y libre de escarcha o hielo.



2 Almacene inmediatamente el producto en su congelador; nunca deje descongelar las papas, pierden su calidad de forma irreversible.



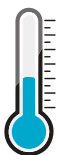
3 Apile a una altura máxima de 5 bolsas, no sobreponga peso adicional.



4 Permita una buena circulación de aire, deje una distancia de 1 cm. entre los arrumes de producto y las paredes del congelador.



5 Rote correctamente el producto: primeras bolsas en entrar, primeras bolsas en salir.



6 Verifique permanentemente la temperatura del congelador, esta debe estar a -18°C .



7 Mantenga el nivel adecuado de aceite en su freidora; no adicione ni más ni menos cantidad del nivel indicado.



8 Verifique que la temperatura del aceite esté a 175°C (350°F).



9 Llene máximo las 3/4 partes de la canastilla con papas a la francesa completamente congeladas, hágalo fuera del aceite.



10 Asegúrese que el producto quede completamente sumergido en el aceite.



11 Agite el producto pasados 30 segundos de fritura para garantizar una cocción homogénea.



12 Revise que la temperatura del aceite finalizado el proceso de fritura, haya recuperado la temperatura inicial de 175°C .



13 Parámetros visuales para retirar el producto de la freidora: Poca formación de burbujas en el aceite, el producto flota en la superficie, sonido de fricción al agitar la canastilla y producto de color dorado claro.



14 Apoye la canastilla en el soporte de la freidora, inclínela, sosténgala por 15 segundos y agítela para facilitar el proceso de escurrido.



15 Coloque las papas a la francesa en la estación de calor, adicione la sal, homogenice y sirva de inmediato.





DISTRIBUIDORA _____

VENDEDOR _____

TEL _____



**ORGULLOSOS
DE NUESTRAS RAÍCES**

 @mccaincolombia
 @mccaincolombia
 www.mccain.com.co
 servicioalcliente@mccain.com.co

