



FOODSERVICE
SOLUTIONS

EL MEJOR ALIADO PARA TU NEGOCIO



FOODSERVICE
SOLUTIONS

TU ÉXITO NUESTRAS SOLUCIONES

En McCain Colombia, creemos que nuestro éxito depende exclusivamente del éxito de nuestros clientes.

Nos consideramos sus socios de negocio, no simplemente otro distribuidor. Y como socios, debemos estar preparados para afrontar las dificultades juntos. Tu éxito, nuestras soluciones es una frase que le recuerda a los operadores constantemente que su negocio es nuestra prioridad.





FOODSERVICE
SOLUTIONS

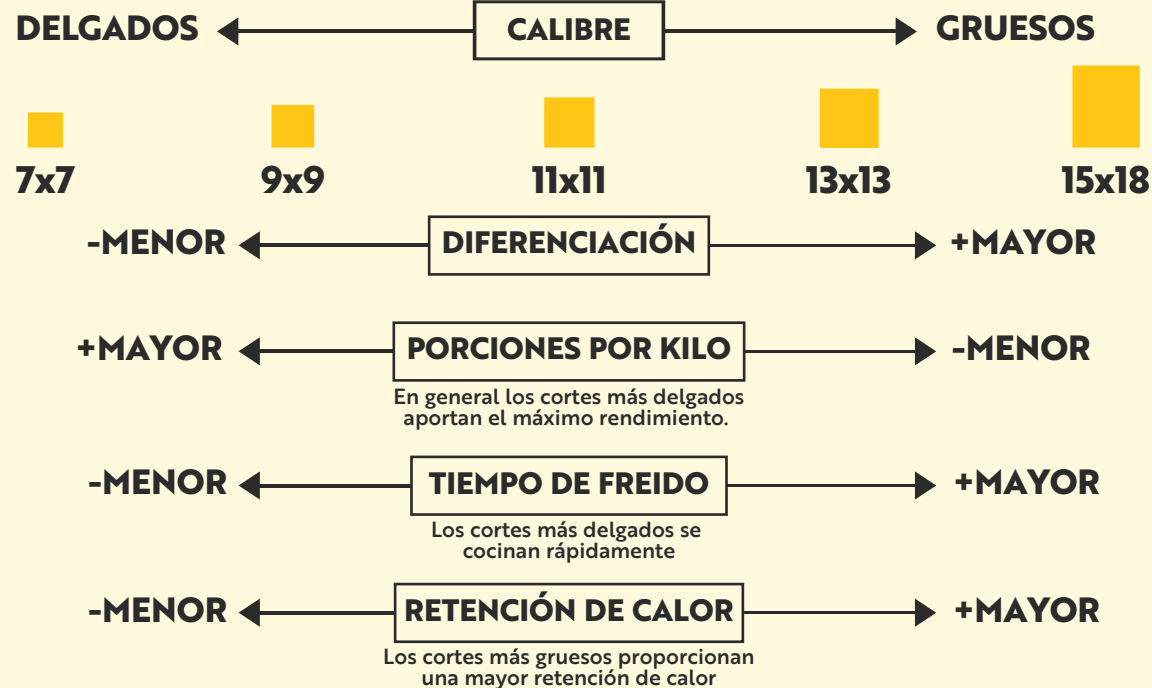
PAPAS McCain

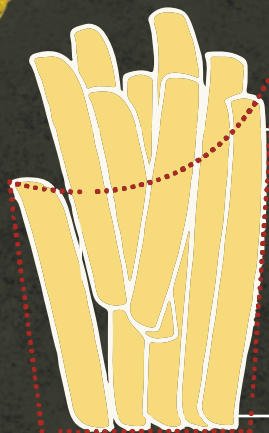


LO QUE DEBES SABER DE NUESTRA PAPA McCAIN



ATRIBUTOS DE NUESTRA PAPA McCAIN





MITO

Todas las Papas largas tienen **mayor rendimiento y mayor ganancia.**

LAS PAPAS MÁS LARGAS NO IMPLICAN MAYOR RENDIMIENTO



REALIDAD

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

Las Papas McCain tienen una **distribución de tamaños perfecta** para garantizar el rendimiento ideal.



FOODSERVICE
SOLUTIONS



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

Te lo explicamos...

Mayor diferenciación

	Tradicional Rizadas	Horneables	Con Cobertura	Rústicas	Crispers
Estilo de Papa					
Portafolio	Corte 13x13, 11x11, 9x9, 7x7 y rizadas	Papa para preparación al horno	Surecrisp MAX, Con cáscara	Casquitos de Papa, Papa Extragruesa con cáscara	Crispers
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



¿CREES QUE ESTÁS SACANDO EL
MÁXIMO PROVECHO
EN TU NEGOCIO POR PREPARAR
PAPAS A LA FRANCESA
CON PAPA DE PLAZA?



FOODSERVICE
SOLUTIONS

Mermas:

Pelado - 20% → 200g
Corte - 5% → 50g
Marcado - 35% → 350g

(1er freído)

1000g → 400g

Porciones por kilo (120g):

3,3

Tiempos de proceso:

Lavado, pelado y corte → 7 min
Marcado → 8 min
Freído → 4 min

19 min

Absorción de aceite:

12%

Costos:
(papa R12 \$1.600/kilo)

Mano de obra → x4
Servicios públicos (Agua, gas) → x3

+24%

1 kilo
de papa
de plaza



1 kilo
de papa
McCain

Mermas:

Pelado - 0%
Corte - 0%
Marcado - 0%

1000g → 1000g

Porciones por kilo (120g):

8,3

Tiempos de proceso:

Lavado, pelado y corte → 0 min
Marcado → 0 min
Freído → 4,5 min

4,5 min

Absorción de aceite:

6%

Con la
Papa McCain
obtienes 5 porciones más
por kilo con **24%** menos costo

¿COMO LAS PAPAS A LA FRANCESA CONGELADAS McCain HACEN QUE TUS MENÚS SEAN MÁS RENTABLES?

CONTROL DE LAS PORCIONES

Nuestros productos ofrecen una mezcla de tamaños ideal, te dan la opción de tener porciones adecuadas para tu tipo de menú, utilizando solo la cantidad necesaria.



Utilizando las papas congeladas McCain evitas el proceso de lavar, pelar y cortar, es decir, aprovechas todo el producto del paquete y lo mejor, no generas residuos húmedos que atraen plagas.

REDUCCIÓN DE COSTOS

Nuestros productos no involucran mucha preparación previa, al estar pre-freído absorben hasta el 50% menos de aceite y están listas en minutos, por lo tanto, generan ahorros en tiempo de preparación, energía y aceite.



Nuestras papas a la francesa van del congelador a la freidora, sirves y listo! ¿Acaso eso no suena perfecto?

COMODIDAD



FOODSERVICE
SOLUTIONS

En McCain Colombia nuestro interés es que ofrezcas siempre unas papas crocantes y deliciosas, sigue estos consejos para tener siempre un producto de calidad.

1



Revisa que el producto esté totalmente congelado, suelto y libre de escarcha o hielo.

2



Almacena inmediatamente el producto en su congelador; nunca dejes descongelar las papas, pierden su calidad de forma irreversible.

3



Apila a una altura máxima de 5 bolsas, no debes sobreponer peso adicional.

4



Permite una buena circulación del aire, deja una distancia de 1cm entre los arrumes de producto y las paredes del congelador.

5



Rota correctamente el producto:
Primeras bolsas en entrar,
Primeras bolsas en salir.

6



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

7



Manten el nivel adecuado de aceite en tu freidora; no adiciones ni más ni menos cantidad del nivel indicado.

8



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

9



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

10



Asegúrate que el producto quede completamente sumergido en el aceite.

11



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

12



Cuando finalice el proceso de fritura revisa que la temperatura del aceite 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.

14



Apoya la canastilla en el soporte de la freidora, inclínala, sosténla por 15 segundos y agítala para facilitar el proceso de escurrido.

15



Coloca las papas a la francesa en la estación de calor, adicione sal, mezcla y sirve de inmediato.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

SOLUCIONES

A PROBLEMAS FRECUENTES

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Color demasiado claro 	1. Temperatura del aceite demasiado baja. 2. Tiempo de fritura demasiado corto. 3. Aceite nuevo. 4. Mala recuperación de la freidora.	1. Verifique la temperatura y aumentela si es necesario. 2. No saque las papas fritas antes del tiempo o color requeridos. 3. Agregue aceite usado. 4. No sobrecargue la canasta. Revise el elemento calentador.
Color demasiado oscuro 	1. Temperatura del aceite demasiado alta. 2. Tiempo de fritura demasiado largo. 3. Exceso de azúcar natural. 4. El aceite está sucio (oscuro).	1. Reduzca la temperatura. Revise la calibración del termostato. 2. Reduzca el tiempo de fritura. 3. Las soluciones anteriores, combinadas. 4. Cambie el aceite o fíltrelo y agregue 20% de aceite nuevo.
Excesiva variación de color 	1. Algunas papas quedan fuera del aceite. 2. Exceso de azúcar natural. 3. No se agitó el producto durante el proceso de fritura. 4. Alta temperatura y fritura prolongada.	1. No sobrecargue la canasta (máx. a la mitad). 2. Fría más tiempo a menor temperatura. 3. Agite siempre el producto a los 30 segundos después de haber iniciado el proceso de fritura. 4. Verifique y controle la temperatura y el tiempo de fritura.
Producto duro y hueco 	1. Tiempo de fritura muy prolongado. 2. Temperatura de fritura muy alta. 3. Producto marcado.	1. Ajuste el tiempo de fritura a lo recomendado. 2. Verifique y ajuste la temperatura del aceite con un termómetro calibrado. 3. No marque el producto. Fría directamente congelado.
Producto grasoso 	1. Temperatura baja del aceite. 2. Canasta sobrecargada. 3. Producto descongelado. 4. Aceite viejo. 5. Baja capacidad de recuperación temperatura de la freidora.	1. Ajuste la temperatura y el tiempo de fritura. 2. Llene máximo ½ canasto. 3. Mantenga siempre la cadena de frío. 4. Cambie el aceite periódicamente. 5. Calibre su freidora y alterne entre freidoras.
Mala textura 	1. Tiempo de fritura insuficiente. 2. Se coloca la sal demasiado pronto. 3. Se deja el canasto encima de la freidora. 4. Se espera demasiado antes de servir.	1. Ajuste la temperatura y el tiempo de fritura. 2. Llene máximo ½ canasto. 3. Mantenga siempre la cadena de frío. 4. Cambie el aceite periódicamente. 5. Calibre su freidora y alterne entre freidoras.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Poco rendimiento 	1. Rotura excesiva. 2. Fritura incorrecta: Demasiado larga o demasiado caliente. 3. Porciones llenadas en exceso.	1. Aliente una correcta manipulación del producto. Revise los procedimientos. 2. Revise el tiempo y la temperatura de fritura. 3. Pese las porciones y revise los procedimientos.
Largo incorrecto 	1. Piezas rotas debido a un manipuleo incorrecto.	1. Revise los procedimientos de manipulación en TODOS los puntos.
Consumo excesivo de aceite 	1. Fritura de papas descongeladas. 2. Ecurrido incorrecto. 3. Temperatura de fritura demasiado baja.	1. Fría las papas congeladas. 2. Ecurra el canasto correctamente (sacúdala con suavidad) 3. Aumente la temperatura de la freidora.
El producto se pega 	1. Canastas llenadas en exceso. 2. No se agitó el producto durante el proceso de freído. 3. Pérdida de la cadena de frío.	1. Llene el canasto a la mitad y sacúdalo suavemente durante la fritura. 2. Agite siempre el producto a los 30 segundos de haber iniciado la fritura. 3. Revise las condiciones de manipulación y almacenamiento del producto.
Sabor inadecuado 	1. Contaminación por olor o almacenamiento incorrecto. 2. Aceite viejo o sucio. 3. Exceso de fritura. 4. Diversos productos han sido preparados en el mismo aceite.	1. No almacene el producto cerca de elementos con olores fuertes. 2. Cambie el aceite o fíltrelo y agregue 20% de aceite nuevo. 3. Reduzca el tiempo/la temperatura de fritura. 4. Utilice una freidora solamente para papas.
Exceso de cristales de hielo 	1. El producto se descongeló parcialmente y se volvió a congelar.	1. Revise los procedimientos de manipulación en TODOS los puntos y conserve los productos congelados según las instrucciones de almacenamiento.
Producto corto 	1. Producto fracturado debido a una incorrecta manipulación o en el transporte o almacenamiento.	1. Evalúe las condiciones de entrega, almacenamiento y manipulación.
Presencia de humo en el aceite 	1. Aceite viejo. 2. Aceite sobrecalentado. 3. Aceite con punto de humo bajo.	1. Cambie el aceite periódicamente. Filtre el aceite diariamente. Remueva permanentemente las partículas sobrenadantes en el aceite. Recupere siempre el nivel de aceite en su freidora. 2. Verifique y controle la temperatura de fritura 350°F -175°C. 3. Utilice un aceite con punto de humo mínimo de 200°C.





FOODSERVICE
SOLUTIONS

PAPAS CONVENCIONALES

Nuestras papas a la francesa McCain convencionales son ideales para tu restaurante, ofrecemos papas en diferentes cortes para diferentes tipos de menú, papa deliciosas, con una excelente textura que llevarán a tus comensales a disfrutar un producto de primera calidad.



PAPAS A LA FRANCESA McCain Premium



CORTE 13X13



CÓDIGO

11A1521

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
10-15
minutos



Freidora
4-5
minutos



Sartén
6-8
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

7,1 porciones

CORTE 11X11



CÓDIGO

1000012470

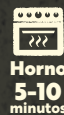
UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
5-10
minutos



Freidora
3-4
minutos



Sartén
6-8
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

7,1 porciones



PAPAS A LA FRANCESA MCCAIN PREMIUM

CORTE 9X9



CÓDIGO

11A1325

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
5-10
minutos



Freidora
3-4
minutos



Sartén
6-8
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

7,1 porciones

CORTE 7X7



CÓDIGO

1000004120

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
5-10
minutos



Freidora
3-4
minutos



Sartén
6-8
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

7,1 porciones

PAPAS A LA FRANCESA

McCain

CORTE 13X13



CÓDIGO

12A5502

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 2kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
10-15
minutos



Freidora
4-5
minutos



Sartén
6-8
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

14,2 porciones

CORTE 11X11



CÓDIGO

12A5409

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 2kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
5-10
minutos



Freidora
3-4
minutos



Sartén
6-8
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

14,2 porciones

PAPAS A LA FRANCESA

McCain



CORTE 9X9

CÓDIGO

12A5308

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 2kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
5-10
minutos



Freidora
3-4
minutos



Sartén
6-8
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

14,2 porciones

PORCIONADO CORTE 9X9

10 PORCIONES DE 160g

CÓDIGO

12A5311

UNIDAD DE VENTA

**BOLSA DE 10 PAQUETES DE
160g**

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
5-10
minutos



Freidora
3-4
minutos



Sartén
6-8
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

160g

RENDIMIENTO POR BOLSA

10 porciones





FOODSERVICE
SOLUTIONS

PAPAS DIFERENCIADAS

Los platos mas sofisticados de tu menú merecen ser acompañados de productos diferenciados, tenemos una línea de papas que te ayudarán a elevar el valor de tu menú.



PAPAS CORTES DIFERENCIADOS



CASQUITOS DE PAPA



CÓDIGO

11B4101

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
10-15
minutos



Freidora
4-5
minutos



Sartén
8-10
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

7,1 porciones

PAPAS RIZADAS



CÓDIGO

11A1609

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
5-10
minutos



Freidora
3-4
minutos



Sartén
6-8
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

7,1 porciones

PAPAS CORTES DIFERENCIADOS

CORTE 15X18 EXTRAGRUESA CON CÁSCARA



CÓDIGO

1000006036

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

7,1 porciones

CORTE 9X9 CON CÁSCARA



CÓDIGO

1000002064

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

7,1 porciones



FOODSERVICE
SOLUTIONS

PAPAS CON COBERTURA

Las Papas con Cobertura tienen un ligero batido que las hacen super crujientes, mantienen el calor y crocancia por mas tiempo, ideales para domicilios.





Las papas Surecrisp son perfectas para domicilios gracias a la tempura por la que se pasa al bastón de papa durante el proceso de elaboración. De esta manera, la papa se impregna de una cobertura que al cocinarla favorece que la papa frita se mantenga crocante por más tiempo. La tempura es una solución de distintos almidones y proteínas vegetales, como arroz, arveja, etc.



FOODSERVICE
SOLUTIONS





MANTIENE LA
CROCANCIA
POR MÁS DE
20 MINUTOS

LAS PAPAS PERFECTAS para domicilios



¿Hay que hacer
algo distinto para
usar Surecrisp?

No necesitas modificar tu
cocina ni cambiar tu freidora.
Con la misma freidora que
tienes hoy puedes **mejorar la
experiencia de tus clientes** en
tu restaurante y tus domicilios
utilizando SureCrisp.



**Tiempos de
cocción**

3:30
No necesitas aumentar
los tiempos de fritura
de tus porciones.



**Producto
congelado**

Al ser un producto congelado,
mantienes **las mismas ventajas**
que utilizando otros productos
McCain.



**Desempeño
en domicilio**

Crocante y caliente **por más
tiempo (20 - 30 Min)**, mayor
tiempo de retención de calor.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

SURECRISP

SURECRISP 7x7



CÓDIGO

MCF03786

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 2,27Kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

16,1 porciones

SURECRISP 9x9



CÓDIGO

MCF04971

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 2,27Kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

16,1 porciones

SURECRISP 9x9 CON CÁSCARA



CÓDIGO

1000008209

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 2,5Kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

16,1 porciones

NUEVO



MAX
IMPACTO

Papas que destacan de las demás
y sobresalen en el mercado

MAX
TEXTURA

Extracrocante gracias a su cobertura visible

MAX
SABOR

Con un poco más de sal y sabor

MAX
RESISTENCIA

Calientes y crujientes hasta 30 minutos en
empaquete de domicilio.
Ideales para cacerolas, bowls, dips y salsas.

MAX
INDULGENCIA

Una papa que captura todos los sentidos
y hace a los clientes querer volver por más



SURECRISP MAX 9x9



CÓDIGO

1000001223

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 2,27kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

16,1 porciones

PAPAS CON COBERTURA

PAPAS CRISPERS



CÓDIGO

1000006742

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 2,5kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
12
minutos



Freidora
2:45
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

17,7 porciones



FOODSERVICE
SOLUTIONS

ESPECIALIDADES DE PAPA

Las Especialidades de Papa McCain
te ayudaran a potencializar tu
menú, ofrece acompañamientos
innovadores para garantizar una
experiencia de alto nivel para tus
comensales.



ESPECIALIDADES DE PAPA

SMILES



CÓDIGO

110A18951B

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1,5kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
10-15
minutos



Freidora
3-4
minutos



Sartén
4-5
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

10,6 porciones

NOISETTES



CÓDIGO

110A96721B

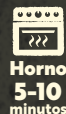
UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
5-10
minutos



Freidora
3-4
minutos



Sartén
4-6
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

7,1 porciones

ESPECIALIDADES DE PAPA

PAPAS EN ESPIRAL



CÓDIGO

11A1325

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
5-10
minutos



Freidora
3-4
minutos



Sartén
6-8
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

7,1 porciones

HASHBROWN



CÓDIGO

402210B

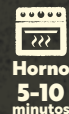
UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
5-10
minutos



Freidora
3-4
minutos



Sartén
6-8
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

140g

RENDIMIENTO POR BOLSA

7,1 porciones



FOODSERVICE
SOLUTIONS

CROQUETAS DE YUCA

Las Croquetas de Yuca McCain son perfectas para acompañar platos típicos, su textura es suave y esponjosa. Pueden servirse en porción individual, como acompañamiento, pasabocas e incluso hacer parte de las picadas.



CROQUETAS DE YUCA

YUCA JUMBO



CÓDIGO

11H7202

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
20
minutos



Freidora
2-3
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

94g

RENDIMIENTO POR BOLSA

11 porciones



FOODSERVICE
SOLUTIONS

P!CKERS



Los consumidores buscan opciones nuevas y emocionantes que brinden experiencias divertidas y memorables. Ya sea como un plato para compartir o un acompañamiento para darle un toque único a esos momentos de diversión. Descubre las alternativas que ofrecen nuestros pasabocas Pickers by McCain; su versatilidad te permitirá sorprender constantemente a tus clientes con nuevos y deliciosos bocados que se adaptan a las tendencias actuales.



**LAS FORMAS DE
CONSUMO
ESTÁN
CAMBIANDO**

P!CKERS

by 

**Hoy en día lo más importante es
crear experiencias inolvidables
VALORAR CADA MOMENTO,
DIVERTIRNOS Y COMPARTIR.**



**Como operador, necesitas estar al tanto
de las nuevas tendencias de consumo**

**Y ASÍ SORPRENDER A TUS CLIENTES
CON OPCIONES NUEVAS Y DIFERENTES.**



FOODSERVICE
SOLUTIONS

PRESENTAMOS P!CKERS



EL PORTAFOLIO QUE
MANTIENE VIVO
TU MENÚ
Y CONVIERTE LA BUENA COMIDA
EN BUENOS MOMENTOS

LLEGÓ LA HORA DE REVOLUCIONAR TU MENÚ

PARA CONECTAR Y COMPARTIR



Perfectos para esos **tiempos libres con los que más quieres**. Los pasabocas marcarán la diferencia en tu menú, agregando **variedad y emoción** a la ocasión.

CELEBRACIONES CON BEBIDAS



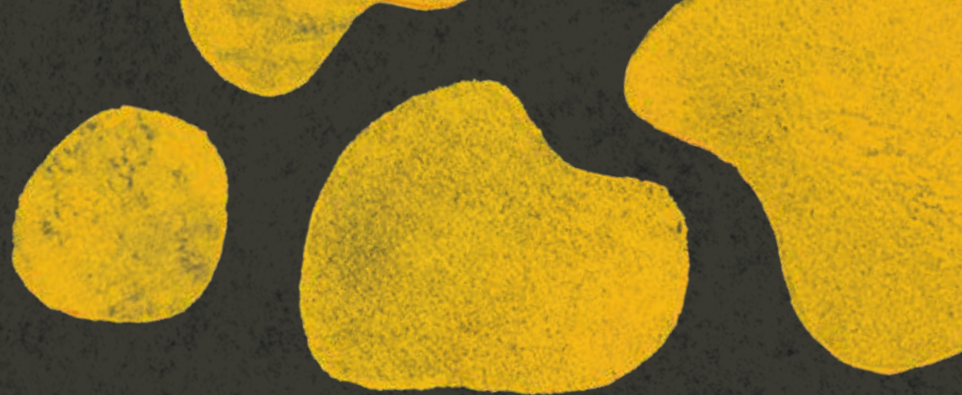
Aumenta el consumo de bebidas con unos deliciosos pasabocas (**su perfil de sabor aumenta la sensación de sed**), manteniendo vivos los momentos de celebración y diversión.

COMO ENTRADAS PARA "PICAR"



Sorprende a tus clientes ofreciendo opciones de entradas innovadoras. **PICKERS** te ofrece una variedad de sabores diferenciados e interesantes. **¡Rentabiliza el tiempo de espera de tus clientes!**

ESPECIALIDADES DE CARNE



EMPANADAS DE CARNE 20g



CÓDIGO

1000011856

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 600g

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN


Freidora de aire
12 minutos


Freidora
3 minutos


Sartén
3 minutos

PORCIÓN SUGERIDA

40g

RENDIMIENTO POR BOLSA

15 porciones

EMPANADAS DE CARNE 40g



CÓDIGO

1000011858

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN


Freidora de aire
14 minutos


Freidora
5 minutos


Sartén
5 minutos

PORCIÓN SUGERIDA

40g

RENDIMIENTO POR BOLSA

25 porciones

ESPECIALIDADES DE CARNE

CROQUETA DE CHORIZO AHUMADO



CÓDIGO

1000011904

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
5-10 minutos



Freidora
4-30 minutos



Sartén
6-8 minutos

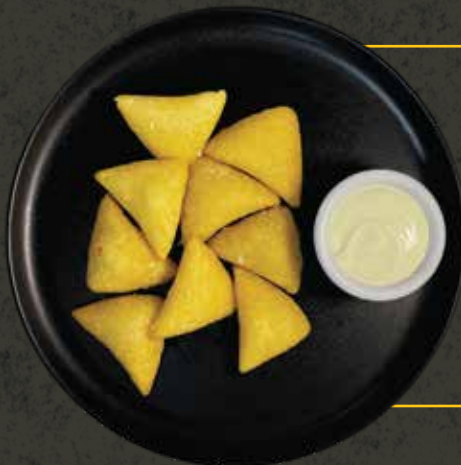
PORCIÓN SUGERIDA

40g

RENDIMIENTO POR BOLSA

26 porciones

YUCA BITES RELLENOS DE CARNE



CÓDIGO

1000012436

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 500g

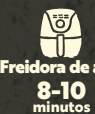
EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Horno
20 minutos



Freidora de aire
8-10 minutos



Sartén
3 minutos

PORCIÓN SUGERIDA

40g

RENDIMIENTO POR BOLSA

13 porciones

ESPECIALIDADES DE QUESOS

CHILI CHEESE NUGGETS



CÓDIGO

1000009974

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1Kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

40g

RENDIMIENTO POR BOLSA

25 porciones

YUCA BITES RELLENOS DE QUESO



CÓDIGO

1000011857

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 500g

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

40g

RENDIMIENTO POR BOLSA

13 porciones

ESPECIALIDADES DE QUESOS

JALAPEÑOS CON QUESO CHEDDAR



CÓDIGO

1000011928

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

80g

RENDIMIENTO POR BOLSA

13 porciones

PALITOS DE QUESO MOZZARELLA



CÓDIGO

1000011926

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

30g

RENDIMIENTO POR BOLSA

33 porciones

CROQUETAS DE YUCA

YUCA MINI



CÓDIGO

1000011842

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1Kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

93g

RENDIMIENTO POR BOLSA

11 porciones

YUCA PALITOS



CÓDIGO

1000011843

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

100g

RENDIMIENTO POR BOLSA

10 porciones

ANILLOS DE CEBOLLA

ANILLOS DE CEBOLLA



CÓDIGO

110601

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

88g

RENDIMIENTO POR BOLSA

12 porciones

ANILLOS DE CEBOLLA ENTEROS PREMIUM



CÓDIGO

306501

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 1kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



PORCIÓN SUGERIDA

88g

RENDIMIENTO POR BOLSA

12 porciones



FOODSERVICE
SOLUTIONS

VEGETALES

Los vegetales congelados McCain son procesados pocas horas después de su cosecha, no contienen aditivos ni conservantes, gracias a esto mantienen sus cualidades nutritivas y organolépticas hasta su consumo



PARALELO TÉCNICO

Vegetales de la plaza, enlatados y congelados

PARÁMETROS	PRODUCTO DE PLAZA	PRODUCTO ENLATADO	PRODUCTO CONGELADO
Tiempo de vida útil	De 10 a 14 días bajo temperatura y humedad controladas, son productos muy perecederos, susceptibles a daños mecánicos y microbianos.	2-3 años enlatado. 8-12 horas en refrigeración después de abierto en un recipiente diferente a la lata.	24 meses a una temperatura de -18°C. 24 horas en refrigeración después de su cocción.
Disponibilidad, suministro y precio	Cambios importantes en la disponibilidad y en la variación del precio de acuerdo a las épocas de abundancia y escases.	Disponibilidad permanente y precios estables.	Disponibilidad permanente y precios más estables aún en épocas de escasez por su facilidad en conservación.
Textura	Pérdida de características día a día después de la cosecha.	Blanda.	Suave tierna y jugosa.
Color	Pérdida de brillo e intensidad de color de acuerdo al almacenamiento y manipulación.	Opaco.	Intenso y brillante.
Sabor	Variación y pérdida de sabor, depende de su grado de madurez y condiciones de conservación.	Pérdida de sabor original, ligeramente salado por su líquido de conservación.	Sabor característico y propio del vegetal.
Practicidad	Requiere procesos adicionales de pelado, corte, adecuación y tiempos de cocción más largos.	De fácil y rápida preparación.	De fácil y rápida preparación.
Rendimiento	Alto porcentaje de desperdicio en el proceso de alistamiento.	No hay desperdicio siempre y cuando se consuma la totalidad del producto. Tenga en cuenta el peso después de drenado.	100% de aprovechamiento, permite la preparación de la cantidad necesaria. Total control del rendimiento, no hay desperdicios.
Inocuidad e higiene	Medio, depende de su manipulación y prácticas de desinfección y cocción.	Alto, con una correcta manipulación después de abierta la lata.	Alto, bajo un correcto proceso de almacenamiento y preparación.
Características nutricionales**	Los nutrientes se pierden poco a poco por la manipulación, adecuación y corte después de la cosecha.	Logran retener un alto porcentaje de nutrientes dependiendo del control en el proceso de esterilización.	Conserva los nutrientes del vegetal fresco recién cosechado, gracias a su rápido procesamiento y tecnología de congelación I.Q.F.
Adición de sal y conservantes	Completamente naturales.	Con adición de sodio, algunas veces se utilizan acidulantes y antioxidantes.	Sin aditivos ni conservantes.

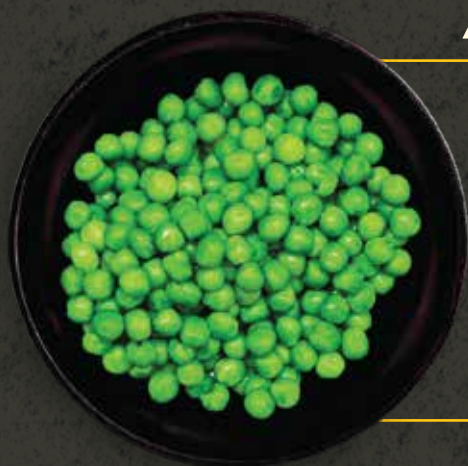


FOODSERVICE
SOLUTIONS

VEGETALES



ARVEJAS



CÓDIGO

1000004922
1000004924

UNIDAD DE VENTA

BOLSA
1kg - 2kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Olla
6-8
minutos



Sartén
6
minutos

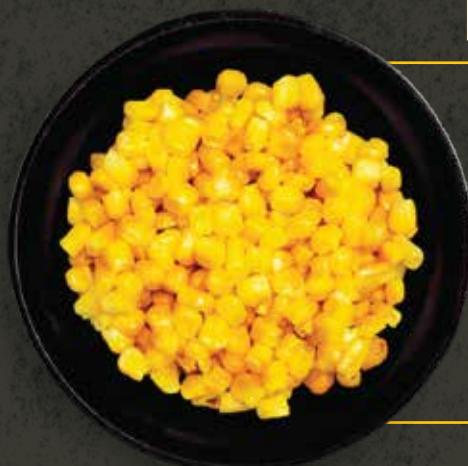
PORCIÓN SUGERIDA

85g

RENDIMIENTO POR BOLSA

12 porciones (1kg)
24 porciones (2kg)

MAÍZ EN GRANO



CÓDIGO

1000004994
1000004996

UNIDAD DE VENTA

BOLSA
1kg - 2kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Olla
4-6
minutos



Sartén
4
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

85g

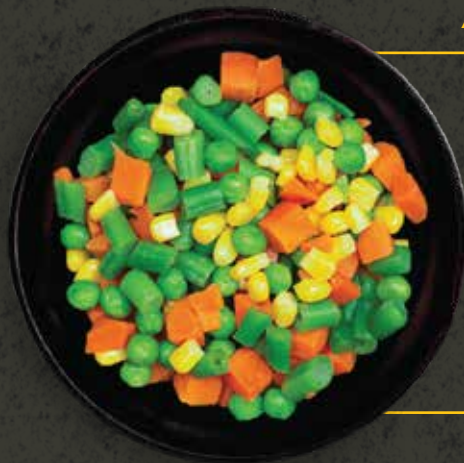
RENDIMIENTO POR BOLSA

12 porciones (1kg)
24 porciones (2kg)

VEGETALES

VEGETALES MIXTOS

Arveja, Zanahoria, Habichuela y Maíz



CÓDIGO

1000005002
1000005004

UNIDAD DE VENTA

BOLSA
1kg - 2kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Olla
6-8
minutos



Sartén
6
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

85g

RENDIMIENTO POR BOLSA

12 porciones (1kg)
24 porciones (2kg)

MAZORCA ENTERA



CÓDIGO

1000004999

UNIDAD DE VENTA

BOLSA 10,8kg

EMBALAJE

CAJA

PREPARACIÓN



Olla
2-3
minutos



Sartén
5
minutos

PORCIÓN SUGERIDA

85g

RENDIMIENTO POR BOLSA

12 porciones

**Conoce productos,
recetas y mucho más
en nuestra página web**



www.mccain.com.co



@mccaincolombia



@mccaincolombia



www.mccain.com.co



servicioalcliente@mccain.com.co

