

DET NYA SORTIMENTET



SureCrisp 6/6 **SureCrisp 9/9** **SureCrisp 6/6 SKIN-ON** **SureCrisp 9/9 SKIN-ON** **SureCrisp CRINKLE**

INGREDIENSER	SureCrisp 6/6	SureCrisp 9/9	SureCrisp 6/6 SKIN-ON	SureCrisp 9/9 SKIN-ON	SureCrisp CRINKLE
	Potatis (89,5%), coating * (5,1%), solrosolja (5%), salt (0,4%)	Potatis (90%), coating * (4,6%), solrosolja (5%), salt (0,4%)	Potatis (89,5%), coating * (5,1%), solrosolja (5%), salt (0,4%)	Potatis (90%), coating * (4,6%), solrosolja (5%), salt (0,4%)	Potatis (90,2%), coating * (4,3%), solrosolja (5%), salt (0,5%)

* Coating (modifierad stärkelse, rismjöl, dextrin, ärtfiber, bakpulver (E450, E500), dextros, förtjockningsmedel: xantangumi, ärtprotein)

FÖRVARING	SureCrisp 6/6	SureCrisp 9/9	SureCrisp 6/6 SKIN-ON	SureCrisp 9/9 SKIN-ON	SureCrisp CRINKLE
	** * -18°C	** * -18°C	** * -18°C	** * -18°C	** * -18°C
	24 MÅNADER	24 MÅNADER	24 MÅNADER	18 MÅNADER	24 MÅNADER
TILLAGNING					
FRI TÖS:	2"30	3"15	2"30	3"15	3"
VARMLUFTSUGN:	11 min	10 min	11 min	10 min	

LOGISTIK INFORMATION	SureCrisp 6/6	SureCrisp 9/9	SureCrisp 6/6 SKIN-ON	SureCrisp 9/9 SKIN-ON	SureCrisp CRINKLE
Artikelnummer	1000007738	1000007565	1000007739	1000007564	1000007740
INNERFÖRPACKNING	PÅSE (plast)	PÅSE (plast)	PÅSE (plast)	PÅSE (plast)	PÅSE (plast)
Nettovikt	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg
EAN	8710438116618	8710438116649	8710438115963	8710438116670	8710438115994
YTTRE FÖRPACKNING	KARTONG	KARTONG	KARTONG	KARTONG	KARTONG
Innehåll	5 x 2,5 kg = 12,5 kg	5 x 2,5 kg = 12,5 kg	5 x 2,5 kg = 12,5 kg	4 x 2,5 kg = 10 kg	4 x 2,5 kg = 10 kg
EAN	8710438116656	8710438115970	8710438116687	8710438116007	8710438116717
PALL	Europall	Europall	Europall	One Way	Europall
Kartonger per lav, per pall	9 x 6 = 54	9 x 6 = 54	9 x 6 = 54	9 x 8 = 72	9 x 7 = 63
Nettovikt	675	675	675	720	630
EAN	8710438116632	8710438116663	8710438115987	8710438116694	8710438116014

ENKLA TIPS ATT FÅ LÄNGRE KRISPIGHET

POMMES FRITES-FICKA

STEG 1
Fyll fickan med pommes frites

STEG 2
Placera pommes frites-fickan ståendes på det övriga innehållet i utkörningspåsen. Förslut påsen för säker utkörning

UTKÖRNINGSBOX

STEG 1
Skär försiktigt 3 hål (ej snitt) på alla sidor (15 totalt)

STEG 2
Slå in hamburgare eller sandwich i folie för varmhållning

STEG 3
Placera servetter under pommes frites för att absorbera kondens

STEG 4
Stäng locket och placera boxen i en påse. Förslut påsen för säker utkörning

IHOVVIKT KARTONG

STEG 1
Tag bort de två sidflikarna så kartongen kan ventileras och placera en servett för att absorbera kondens

STEG 2
Slå in hamburgare eller sandwich i folie för varmhållning

STEG 3
Vik servettändarna över maten och stäng kartongen med resterande flikar

STEG 4
Packa med extra servetter för att ytterligare absorbera kondens. Förslut påsen för säker utkörning

90% SKULLE BESTÄLLA KRISPIGA POMMES FRITES*

Vid frågor, vänligen kontakta din lokala säljrepresentant eller kontakta oss på McCain Foods Sweden AB:
Bryggvägen 100, 178 31, Ekerö, Sverige
Tel: 08 556 116 90, email: ordsweden@mccain.com

KAM: Mats Samuelsson, 070 628 73 73
Södra Sverige: Lotta Nilsson, 070 880 99 93
Mellan Sverige: Anders Linde, 070 890 29 92
Västra Sverige: Tobias Lindström, 070 812 3485



DEN REVOLUTIONERANDE POMMES FRITES MED ADVANCED BATTER-TEKNOLOGI



#EN OSYNLIG COATING SOM HÅLLER KRISPIGHET OCH VÄRME

4. Smaktest: Axens (externt institut), Juni 2019, Frankrike. Testad av 80 konsumenter efter 15-minuters varmhållning på tallrik.

DEN STÖRSTA UTMANINGEN

1. **RESTAURANGÄGARE** FÖRVÄNTAR SIG EN PRODUKT SOM ÄR VINSTDRIVANDE OCH FÅR GÄSTERNA ATT KOMMA TILLBAKA

2. **GÄSTER** FÖRVÄNTAR SIG EN KVALITETSUPPLEVELSE OCH KRISPIGA POMMES FRITES

3. **SURECRISP** LEVER UPP TILL FÖRVÄNTNINGARNA OAVSETT OM DU SERVERAR POMMES FRITES PÅ RESTAURANGEN, TAKEAWAY ELLER UTKÖRNING

8 AV 10 KUNDER
UPPLEVER SINA
POMMES FRITES
MJUKA OCH KALLA
VID UTKÖRNING OCH TAKE-AWAY¹

6/10 kunder beställer
inte pommes frites vid utkörning¹

MJUK

MEN DET
FÖRÄNDRAS NU

1. Technomic, Global Takeaway & Delivery Okt 18

GO ABOVE & BEYOND INGEN KOMPROMISS



POMMES FRITES SOM LEVERERAR.



KRISPIG upp till 20-minuter i försluten utkörningspåse²



KRISPIG till sista tuggan³

#Krispigare och varmare än icke-coatad pommes frites²

#Krispigare och varmare än konkurrenternas coatade pommes frites²

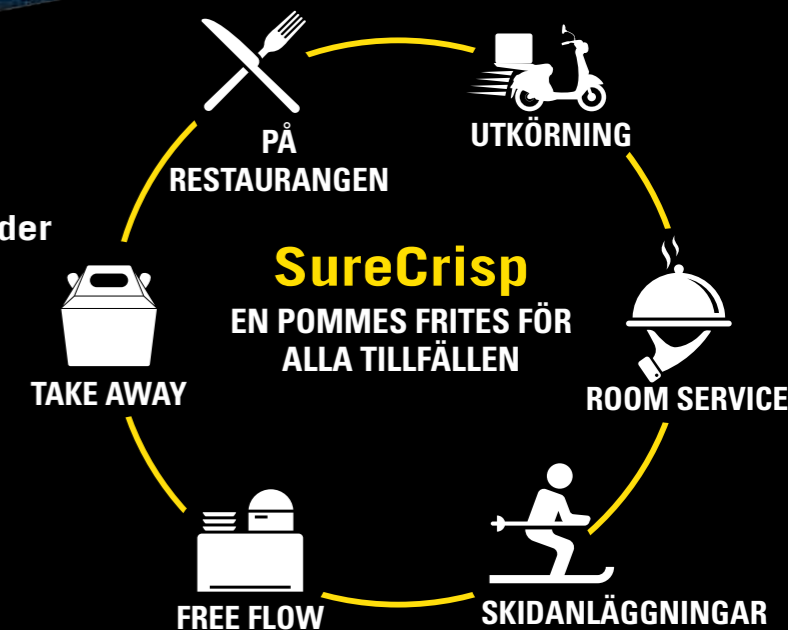
EXTRA VARMHÅLLNING BETYDER:

- # utökad utkörningsområde, nå fler kunder
- # förbättra kundnöjdheten och få fler beställningar
- # merförsäljning och vinst

FLEXIBILITET I KÖKET

- # mindre stress i köket
- # pommes frites förblir varma och fräscha under hela måltiden
- # samma pommes frites för restaurang och utkörning

SE TILL ATT GÄSTERNA KOMMER
TILLBAKA MED HJÄLP AV **MCCAIN
SURECRISP**.



2. Smaktest, Axens (externt institut) Juni 2019, Frankrike. Testad av 80 konsumenter efter 20- och 30-minuters varmhållning i försluten påse.

3. Smaktest, Axens (externt institut), Juni 2019, Frankrike. Testad av 80 konsumenter efter 15-minuters varmhållning på tallrik.