

**NIEUWE RANGE**  
**VERTROUWDE KWALITEIT**



**SureCrisp 6/6**   **SureCrisp 9/9**   **SureCrisp 6/6 SKIN-ON**   **SureCrisp 9/9 SKIN-ON**   **SureCrisp CRINKLE**   **SureCrisp FRY'N DIP SKIN ON**

**Gezouten Julienne frites met krokante coating, voorgebakken en ingevroren.**  
**Gezouten frites met krokante coating, voorgebakken en ingevroren.**  
**Gezouten Julienne frites met schil en krokante coating, voorgebakken en ingevroren.**  
**Gezouten frites met schil en krokante coating, voorgebakken en ingevroren.**  
**Gezouten crinkle frites met krokante coating, voorgebakken en ingevroren.**  
**U-vormige frites met schil en een krokante coating. Voorgebakken en ingevroren.**

**INGREDIËNTEN:**  
 Aardappelen (89%), Zonnebloemolie (5,5%), Zout (0,4%).  
 Aardappelen (90%), Zonnebloemolie (5%), Zout (0,4%).  
 Aardappelen (89%), Zonnebloemolie (5%), Zout (0,4%).  
 Aardappelen (90%), Zonnebloemolie (5%), Zout (0,4%).  
 Aardappelen (88,7%), Zonnebloemolie (6,5%), Zout (0,5%).  
 Aardappelen (88,9%), Zonnebloemolie (5,5%), Zout (0,4%).

\*Coating [gemodificeerd aardappelzetmeel, rijstbloem, dextrine, erwtenvezel, rijsmiddelen (E450, E500), dextrose, Verdikkingsmiddel: xanthaangom, erwten eiwit]

**BEWARING**

*** -18°C	*** -18°C	*** -18°C	*** -18°C	*** -18°C	** -18°C
24 MAANDEN	24 MAANDEN	18 MAANDEN	18 MAANDEN	24 MAANDEN	24 MAANDEN

**BEREIDING**

**FRITEUSE:** Verwarm de olie tot 175°C. Bak ½ mandje met diepgevroren product gedurende de aanbevolen tijd

**HETE LUCHT OVEN:** Warm de oven op tot 200°C. Verspreid het product in één laag op een bakplaat en plaats de bakplaat in het midden van de oven. Bak het product gedurende de aanbevolen tijd

2 min 30	3 min	2 min 30	3 min	3 min	3 min
11 min	10 min	11 min	10 min	10 min	10 min

**NUTRITIONELE WAARDEN**

Gemiddelde voor het equivalent van 100g diepgevroren product

Energie (kJ/kcal)	695/166	643/153	695/166	638/ 152	660/ 158	657/157
Vet (g) waarvan verzadigd (g)	5,5 / 0,6	5,0 / 0,6	5,5 / 0,6	5,0 / 0,6	6,5 / 0,7	5,5 / 0,6
Koolhydraten (g) waarvan suiker (g)	25,0 / 0,5	23,0 / 0,5	25,0 / 0,5	22,0 / 0,5	21,0 / 0,5	23 / 0,5
Eiwitten (g)	2,5	2,5	2,5	3,0	2,5	2
Zout (g)	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,4

**LOGISTIEKE INFORMATIE**

Artikel nummer	1000006743	1000006744	1000006745	1000006760	1000006905	1000007741
VERPAKKINGSEENHEID	ZAK	ZAK	ZAK	ZAK	ZAK	ZAK
Netto gewicht	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg
Afmetingen (mm)	L 280 x W376	L 280 x W 352	L 280 x W376	L 280 x W360	L 280 x W376	L 280 x W 360
EAN	8710438027716	8710438027709	8710438107470	8710438078343	8710438106008	8710438116618
OMVERPAKKINGSEENHEID	DOOS	DOOS	DOOS	DOOS	DOOS	DOOS
Inhoud	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	5 x 2,5 kg = 12,5 kg
Afmetingen (OD,mm)	L 396 x B263 x H312	L 396 x B263 x H272	L 396 x B263 x H312	L 396 x B263 x H247	L 396 x B263 x H247	L 396 x B 263 x H 312
EAN	8710438028324	8710438028331	8710738107487	8710438078350	8710438111439	8710438116625
PALLET	Europallet	Europallet	Europallet	Europallet	Europallet	Europallet
Dozen per laag per pallet	9 x 6 = 54	9 x 6 = 54	9 x 6 = 54	9 x 8 = 72	9 x 7 = 63	9 x 6 = 54
Netto gewicht	675	675	675	720	630	675
Afmetingen (incl.pallet,mm)	Euro (120 x 80) X 202	Euro (120 x 80) X 178	Euro (120 x 80) X 202	Euro (120 x 80) X 212	Euro (120 x 80) X 187	Euro (120x80) x 202
EAN	8710438049527	8710438049534	8710438107494	8710438101911	8710438111446	8710438116632

**OVERTREF DE VERWACHTINGEN**  
**NEXT LEVEL FRITES**



Ontdek meer over SureCrisp op [www.mccain-foodservice.nl/campagnes/surecrisp](http://www.mccain-foodservice.nl/campagnes/surecrisp)



# UITDAGING OP TAFEL



Gasten hebben behoefte  
aan unieke ervaringen

Frites zet de toon voor het gehele  
gerecht, of ze nu in het restaurant of  
thuis worden gegeten, het moet altijd  
knapperig en warm zijn.

SureCrisp Frites 9 mm  
Product Code 1000007565



EXTRA  
KNAPPERIG

VERBLUFFENDE  
HOLDING TIME

RIJKE  
AARDAPPEL  
SMAAK



**KNAPPERIG tot de laatste hap<sup>1</sup>**

- #Knapperiger & warmer dan reguliere frites<sup>1</sup>
- #Knapperiger dan andere coated frites<sup>1</sup>

1. Sensorische test, Axens (extern instituut), Juni 2019, Frankrijk, test na 15 minuten op een bord onder 80 consumenten

# OVERTREF DE VERWACHTINGEN VAN ELKE GAST

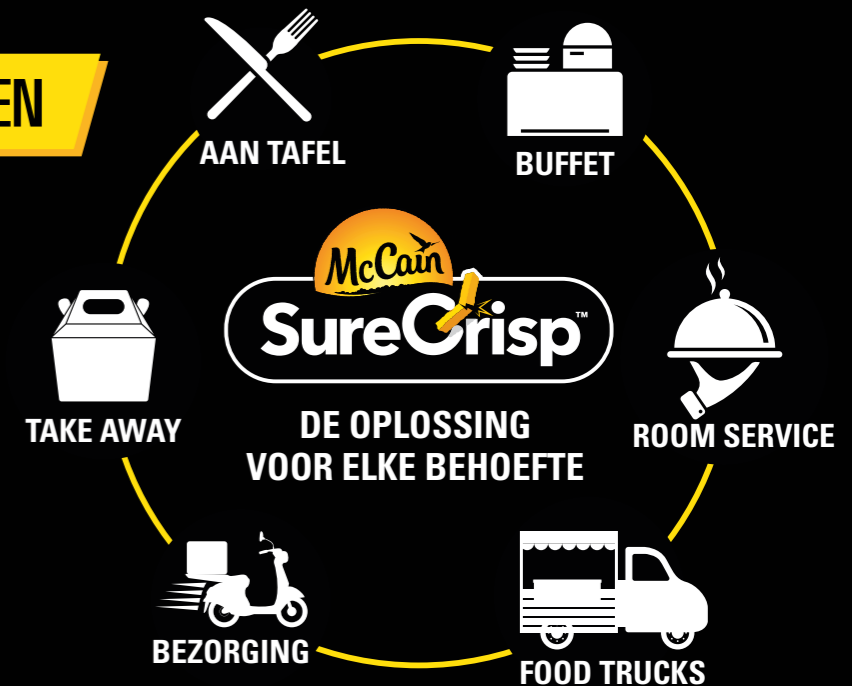


Extra holding time  
betekent dat u:

- # Gasten positief kan verrassen
- # De menukaart kan upgraden
- # Topgerechten kan ondersteunen
- # De reputatie kan versterken

## FLEXIBILITEIT IN DE KEUKEN

- # Vlottere voorbereiding en  
service (tijdens piek)
- # Minder verspilling  
(langere holding time)
- # Bereiding in de oven



Ontdek meer over SureCrisp op  
[www.mccain-foodservice.nl/campagnes/surecrisp](http://www.mccain-foodservice.nl/campagnes/surecrisp)



FOODSERVICE  
SOLUTIONS