



Our Menu Signatures

POTATO POPS

POTATO POPS

Potato Pops sind zerkleinerte Kartoffeln, die in eine handlich kleine, runde Form gebracht werden. Sie sind leicht gewürzt und in Sonnenblumenöl vorfrittiert und tiefgefroren.



Zutaten

Kartoffeln (89 %), Sonnenblumenöl, getrocknete Tomaten, Speisesalz, Dextrose, Gewürzextrakt (schwarzer Pfeffer).

Kann Spuren von Gluten und Milchbestandteilen enthalten.

LAGERUNG / MHD*

-18 °C	24 MONATE

ZUBEREITUNG



2:30 – 3:30 Min.
175 °C



Turbochef

	2:30 Min. / 260 °C
Zeit	
33 %	100 %
33 %	100 %
33 %	100 %



Merrychef

	230 Volt / 250 °C
1. Stufe: 1:29 Min. 100 % Fan 100 % Mikrowelle	
2. Stufe: 1:00 Min. 100 % Fan 0 % Mikrowelle	



Regeneration

30 Min.
130 °C



Konvektomat

10 Min.
200 °C



Bandofen

8 – 9 Min.
265 °C

NÄHRWERTE

Durchschnittsanalyse pro 100 g gefrorenem Produkt	Gefrorenes Produkt
Brennwert (kJ/kcal)	741/177
Fett (g) davon:	8
- gesättigte Fettsäuren (g)	0,9
Kohlenhydrate (g) davon:	22,5
- Zucker (g)	0,5
Ballaststoffe (g)	2,5
Eiweiß (g)	2,5
Salz (g)	0,8

LOGISTISCHE DATEN

Artikelnummer	1000006946
Unterverpackung	Beutel
Nettogewicht	2,5 kg
Abmessungen (mm)	B725 x H460
EAN	8710438113617
Außenverpackung	Karton
Inhalt	5 x 2,5 kg = 12,5 kg
Abmessungen (mm)	L390 x B261 x H299
EAN	8710438113624
Palette	Europalette
Kartons pro Lage pro Palette	9 x 6 = 54 Kartons pro Palette
Nettogewicht (kg)	675 kg
Abmessungen (inkl. Palette; mm)	Euro (1200x800) x 1940

McCain GmbH
www.mccain-foodservice.de

McCain foods GmbH
www.mccain-foodservice.at



Our Menu Signatures

POTATO POPS

DAS UPGRADE-KONZEPT

Loaded Potato Pops



SKU 28082018 - 09/2018

MCCAIN – IT'S ALL GOOD



Von den McCain-Brüdern im kanadischen Florenceville gegründet

1957

McCain Produkte finden sich in Tausenden von Restaurants und Supermarkt-Tiefkühltruhen in

**MEHR ALS
160 LÄNDERN
WELTWEIT**

**WELTWEIT
FÜHRENDER
HERSTELLER**

von Tiefkühl-Kartoffel- und Fingerfood-Produkten

McCain ist nun seit über
40 JAHREN
in Deutschland aktiv

Mehr als
20.000
Mitarbeiter



4.

Jede weltweit verzehrte Pommes frites kommt aus dem Hause McCain

53

Produktionsstätten auf sechs Kontinenten



POTATO POPS – eine Neuheit mit Upgrade-Potenzial

Probieren Sie unsere kleinen, handlichen Kartoffelhappen. Außen superknusprig, innen voll mit weichem Kartoffelgeschmack und Biss wie ein Rösti. Und mit flexibler und einfacher Zubereitung: klassisch in der Fritteuse, im Ofen oder Kombidämpfer – ganz wie es in Ihre Profiküche passt.

WIE SIE MCCAIN POTATO POPS EINSETZEN? ALS ...

- ✕ Snack
- ✕ knuspriger Belag einer kreativen Pizza
- ✕ Beilage
- ✕ und und und ...
- ✕ Teil einer Vorspeisenplatte

„DIE HISTORIE“

Der Grundstein der Potato Pops wurde in den 50er-Jahren in den USA gelegt.

Aus geriebenen Kartoffeln wurden die kleinen Bällchen hergestellt, tiefgefroren und dann frittiert.

Noch heute sind sie in den USA in aller Munde. Nun kommen sie unter dem Namen Potato Pops auch nach Europa.



Sharing, der aktuelle Markttrend – Potato Pops werden diesem Trend gerecht ...

... auch unsere McCain Appetizer lassen sich damit perfekt kombinieren.

FÜR SIE KREIERT: DAS INNOVATIVE „LOADED“-KONZEPT

UNSER LOADED-KONZEPT BEDEUTET FÜR SIE:

Potato Pops eröffnen Ihnen ganz neue Veredelungsmöglichkeiten. Kulinarische Ideen, mit denen Sie Ihre Gerichte „aufladen“ und Ihre Gäste begeistern.

Spannende Rezepte dafür finden Sie auf den Folgeseiten!

Unser Erfolgsrezept ist einfach: natürliche Zutaten, Respekt gegenüber der Umwelt, nachhaltiger Anbau und zufriedene Mitarbeiter: „**MCCAIN – IT'S ALL GOOD**“

STREET-FOOD-TRENDS

Mit Potato Pops köstlich inszeniert

Karibisch oder indisch? Mediterran oder mexikanisch? Wir zeigen Ihnen hier, wie Sie mit den McCain Potato Pops Ihr Angebot – und auch Ihren Umsatz – ganz einfach trendig upgraden. Lassen Sie sich von unseren Rezepten inspirieren!

CARRIBEAN

ZUTATEN (für 10 Portionen)

2 kg **McCain Potato Pops** | 500 g **Pulled Beef** (Fertigprodukt) | 250 g **Zwiebeln**, feine Streifen | 4 EL **Bratöl** | **Salz, Pfeffer** | 500 ml passierte **Tomaten** | 50 ml **Guinness-Bier** | **Pimenton de la vera** (geräuchertes Paprikapulver) | 250 g **Ananas**, kleine Stücke

ZUBEREITUNG

- Pulled Beef nach Packungsanleitung im Vakuumbeutel im Wasser erhitzen.
- Zwiebel schälen, 1 Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die andere Zwiebel fein reiben.
- Zwiebelscheiben in Bratöl leicht ankaramellisieren lassen. Mit den geriebenen Zwiebeln, dem Guinness-Bier und den passierten Tomaten ablöschen und um 1/3 einkochen lassen.
- Mit Pimenton de la vera, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Beef aus dem Vakuumbeutel nehmen und mit zwei Gabeln zerzupfen.
- McCain Potato Pops nach der Zubereitungsempfehlung frittieren und auf Portionsschalen verteilen.
- Ananasstücke in Bratöl in einer Pfanne rundherum anbraten und zerzupftes Beef unterheben.
- Das Pulled Beef mit der Ananas darauf verteilen und die Sauce darüberlöffeln.

ZUBEREITUNGSZEIT:
ca. 40 Minuten

CA.-NÄHRWERTE PRO PORTION:

Kcal 621
Joule 2591
Eiweiß 18 g
Fett 37 g
Kohlenhydrate 52 g

ZUTATEN (für 10 Portionen)

2 kg **McCain Potato Pops** | 200 g **mildes Ayvar** | 300 g **Schmand** | **Salz, Pfeffer** | 5 EL **Olivenöl** | 600 g **Hähnchenbrustfilet**, in 1 cm breite Streifen geschnitten | 3 Zweige **Rosmarin**, Nadeln gehackt | 50 g **schwarze Olivenringe**, abgetropft | 125 g **Lauchzwiebeln**, schräg in 1 cm breite Ringe geschnitten | 1/2 **Zitrone**

ZUBEREITUNGSZEIT:
ca. 20 Minuten

CA.-NÄHRWERTE PRO PORTION:

Kcal 607
Joule 2671
Eiweiß 26 g
Fett 32 g
Kohlenhydrate 47 g

ZUBEREITUNG

- Bratöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch glasig andünsten, Chili und Senfkörner hinzufügen und kurz mitrühren.
- Apfel- und Kürbiswürfel, Cranberries, braunen Zucker, Zimt, Lorbeer, Apfelessig und Salz hinzufügen, alles gut verrühren und bei kleiner Hitze zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Zimtstange und Lorbeer entfernen. Chutney mit dem Mixstab etwas anpürieren. Mit Wasser auf die gewünschte Konsistenz bringen.
- Kürbiskerne in einer Pfanne trocken anrösten.
- McCain Potato Pops nach der Zubereitungsempfehlung frittieren, auf Portionsschalen verteilen, Chutney darüber löffeln, die vegane Mayo mit der Portionierflasche darüberstreuen und mit Kürbiskernen bestreut servieren.

Tipp: Das Chutney lässt sich gut in größeren Portionen zubereiten und einwecken.

ZUTATEN (für 10 Portionen)

2 kg **McCain Potato Pops** | 500 g **Äpfel** (z.B. Braeburn), geschält, kleine Würfel | 1 **Zitrone**, Saft ausgepresst | 250 g **Hokkaido-Kürbis**, mit Schale, kleine Würfel | 1 grüne **Chilischote**, entkernt, feine Streifen | 100 g **getrocknete Cranberries**, gehackt | 100 g **Schalotten**, geschält, feine Würfel | 2 **Knoblauchzehen**, geschält, fein gehackt | 4 EL **Bratöl** | 2 EL **Senfkörner** | 60 g **brauner Zucker** | 1 **Zimtstange** | 2 **Lorbeerblätter** | 60 ml **Apfelessig** | 1 TL **Salz** | 200 g **vegane Mayo** | 50 g **Kürbiskerne**

ZUBEREITUNGSZEIT:
ca. 40 Minuten

CA.-NÄHRWERTE PRO PORTION:

Kcal 621
Joule 2591
Eiweiß 18 g
Fett 37 g
Kohlenhydrate 52 g

MEDITERRANEAN

ZUBEREITUNG

- Ayvar mit Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- McCain Potato Pops nach der Zubereitungsempfehlung frittieren.
- Währenddessen Hähnchenbruststreifen mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten rundherum in Olivenöl anbraten.
- Rosmarin hinzufügen und 1/2 Minute mitbraten. Olivenringe und Lauchzwiebeln hinzufügen, mit Zitronensaft beträufeln und durchschwenken.
- Potato Pops in Portionsschalen anrichten, Hähnchengeschnetzeltes darauf verteilen und mit der Portionierflasche den Ayvarschmand darüber spinnen.

FRUITY INDIAN

GRANDMA'S CLASSIC

ZUBEREITUNG

- Butter in einer Kasserole zerlassen, Mehl darin hell anschwitzen und langsam unter Rühren mit dem Schneebesen den Gemüsesfond angießen. Bei starker Hitze weiterrühren, bis das Mehl andickt. Champignons hinzufügen, Hitze zurückschalten und 5 Minuten leise köcheln lassen.
- Währenddessen die McCain Potato Pops nach der Zubereitungsempfehlung frittieren.
- Sahne, Schinken, Lauchzwiebeln und die Hälfte des Käses unter die Champignonsauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und über die Potato Pops gießen. Restlichen Käse darüberstreuen und unter dem Salamander oder Backofengrill ca. 5 Minuten gratinieren.

Die Sauce lässt sich auch in größeren Mengen gut vorbereiten und bei Bedarf auch portionsweise aufwärmen.

CA.-NÄHRWERTE PRO PORTION:

Kcal 586
Joule 2442
Eiweiß 17 g
Fett 34 g
Kohlenhydrate 51 g

ZUBEREITUNGSZEIT:
ca. 20 Minuten

ZUTATEN (für 10 Portionen)

2 kg **McCain Potato Pops** | 500 g **Champignons**, Achtelspalten | 250 g gekochter **Schinken**, kleine Würfel | 3 **Lauchzwiebeln**, schräge 5 mm breite Ringe | **Salz, Pfeffer** | 1/2 **Zitrone**, Saft | 50 g **Butter** | 50 g **Mehl** | 400 ml **Gemüsebrühe** | 100 ml **Sahne** | 200 g **Gratinkäse**



STEAKY MEXICAN



CA.-NÄHRWERTE PRO PORTION:

Kcal 654
Joule 2729
Eiweiß 18 g
Fett 40 g
Kohlenhydrate 52 g

ZUBEREITUNGSZEIT:
ca. 25 Minuten

ZUBEREITUNG

- McCain Potato Pops nach der Zubereitungsempfehlung frittieren.
- Währenddessen Bratöl in einer Pfanne erhitzen, das Steakfleisch anbraten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Jalapeños hinzufügen, 2 Minuten durchschwenken.
- Potato Pops gut abtropfen lassen in Portionschalen anrichten, das Pfannenfleisch darübergeben und die Barbecuesauce aus der Portionierflasche in Streifen darüber spinnen.

ZUTATEN (für 10 Portionen)

2 kg **McCain Potato Pops** | 500 g **Rinder-Hüftsteaks**, in kurze 1/2 cm dicke Streifen geschnitten | 250 g **rote Paprika**, kleine Würfel | 150 g **Zwiebeln**, feine Streifen | 10 g **Knoblauch**, fein zerrieben | 80 g **Jalapeños**, in Ringen | 4 EL **Bratöl** | 250 ml **Barbecuesauce**

HERBAL FINE

ZUTATEN (für 10 Portionen)

2 kg **McCain Potato Pops** | 100 g gemischte **Gartenkräuter** (z.B. Mischung Frankfurter Grüne Sauce), fein gehackt | 500 ml **Soja-Cuisine** (im Biomarkt erhältlich) | **Salz, Pfeffer** | 2 EL **Weißweinessig** | 200 g frischer, knackiger **Eisbergsalat**, in schmalen Streifen | 300 g **Radieschen**, grob geraspelt

ZUBEREITUNG

- Kräuter mit der Hälfte der Soja-Cuisine im Mixer pürieren. Restliche Soja-Cuisine mit dem Elektroschneebesen aufschlagen und mit den pürierten Kräutern vermischen. Mit Salz und Pfeffer und etwas Essig abschmecken.
- McCain Potato Pops nach der Zubereitungsempfehlung frittieren und auf Portionsschalen verteilen.
- Eisbergsalat und Radieschen unter die Kräutercreme mischen, über die Potato Pops geben und servieren.



CA.-NÄHRWERTE PRO PORTION:

Kcal 563
Joule 2341
Eiweiß 7 g
Fett 36 g
Kohlenhydrate 50 g

ZUBEREITUNGSZEIT:
ca. 20 Minuten