



FOODSERVICE
SOLUTIONS

KATALOG PRODUKTŮ FOOD SERVICE



NOVÁ ŘADA
VÝROBKŮ



SKVĚLÁ CHUŤ A PERFEKTNÍ

KŘUPAVOST

PRO SERVÍROVÁNÍ V RESTAURACI

ČI V RYCHLÉM OBČERSTVENÍ



JEDEN TYP HRANOLEK, KTERÝ
SE OSVĚDČÍ V RESTAURACI
V RYCHLÉM OBČERSTVENÍ
I PŘI ROZVOZU

STAYCRISP SE MĚNÍ NA SURECRISP



Nová řada výrobků

stejná vysoká kvalita

Revoluční SureCrisp hranolky s jedinečnou kůrčičkou, které mění pravidla hry v rozvozu. Neviditelná kůrčička zaručuje úžasnou křupavost a lepší uchování tepla.



✓ Křupavé po dobu 20 minut
v uzavřeném sáčku na rozvoz



✓ Křupavé do posledního
kousnutí v restauraci

SureCrisp 6/6 Skin On



Rovné hranolky s řezem 6x6 mm

5 x 2,5 kg



SureCrisp 6/6



Rovné hranolky s řezem 6x6 mm

5 x 2,5 kg



SureCrisp 9/9 Skin On



Rovné hranolky s řezem 9x9 mm

4 x 2,5 kg

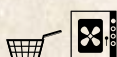


SureCrisp 9/9



Rovné hranolky s řezem 9x9 mm

5 x 2,5 kg



SureCrisp Fry'n Dip Skin On



Farmářské hranolky

5 x 2,5 kg



¹ Senzorický test, Axens External Institute, červen 2019, Francie.

² Vzorek 80 spotřebitelů, udržování tepla po 20 a 30 minut v uzavřeném sáčku, který je součástí rozvozu.

SureCrisp 9/9

**HLEDÁTE EFEKTIVNÍ PRODUKTY
SE STABILNÍ A VYSOKOU KVALITOU
PO CELÝ ROK?**



ORIGINÁLNÍ VÝROBKY
S TRADIČNÍ, STABILNÍ KVALITOU
KAŽDÝ DEN

Klasické řezy



Our Original Choice

HRANOLKY

Hranolky Julienne



Dlouhé rovné hranolky s řezem 6x6 mm.

5 x 2,5 kg



Hranolky 9/9 mm



Klasické hranolky s řezem 9x9 mm.

5 x 2,5 kg



Steakhouse



Hranolky typu steakhouse s řezem 18x10 mm.

5 x 2,5 kg



Julienne

HLEDÁTE EFEKTIVNÍ PRODUKTY
SE STABILNÍ A VYSOKOU
KVALITOU PO CELÝ ROK?



ORIGINÁLNÍ VÝROBKY S TRADIČNÍ,
STABILNÍ KVALITOU KAŽDÝ DEN

☑ Originální speciality



Our Original Choice

SPECIALITY

Skin On Wedges American style



Bramborové dílky se slupkou.

4 × 2,5 kg



Dollar Chips / Potato Slices



Bramborové dukátky.

4 × 2,5 kg



Rösti Rounds



Bramborové kroužky z hrubě
nastrouhaného bramboru s přídavkem
kari.

2 × 2,5 kg



Pommes Noisettes



Koule vytvořené z bramborové kaše
s kořením.

4 × 2,5 kg



Rösti 3-kant



Bramborové trojúhelníky, vytvořené z hrubě
strouhaných brambor, s přídavkem cibule.

2 × 2,5 kg



Potato Pancakes / Kartoffelpuffer



Nahrubo strouhané bramborové placky
s cibulkou a kořením.

cca 25 ks / balení
6 × 1,5 kg



Pommes Croquettes



Krokety vytvořené z bramborového
pyré, obalené zlatou slupkou.

4 × 2,5 kg



Bramborák



Bramborák s česnekem 60g

7 × 1,5 kg



Pommes Carrees



Bramborové kostičky 10x10 mm

4 × 2,5 kg



HLEDÁTE NÁPAD, KTERÝ
ODLIŠÍ VAŠE MENU
OD KONKURENCE?



INSPIRATIVNÍ PESTRÉ MENU

- ✓ Vlastní řezy
- ✓ Inspirativní recepty



Our Menu Signatures

HRANOLKY

Tradistyle



Hranolky s nepravidelným řezem a vzhledem ručně řezaných hranolek.

5 x 2,5 kg



Fry'n Dip



Originální hranolky lodičky.

5 x 2,5 kg



Country Style Fries Skin On



Hranolky s řezem 11x11 mm se slupkou.

5 x 2,5 kg



Bistro style



Hranolky, nahrubo nakrájené, 14x14 mm, lehce osolené.

5 x 2,5 kg



Wedgehouse



Hranolky - hranolky měsíce.

4 x 2,5 kg



Crispers



NOVINKA

Vinkované bramborové dílky ve tvaru písmene V se slupkou s křupavou kůrkou

4 x 2,5 kg



SPECIALITY

Sweet Potato Fries

NOVINKA



Rovné hranolky s řezem 11x11 mm ze sladkých brambor (batátů), obalené.

4 x 2,5 kg



Potato Pops

NOVINKA



Mini snack ze strouhaných brambor s kořením.

5 x 2,5 kg



Bramborové chipsy



Potato Petals.

5 x 2,5 kg



HLEDÁTE NÁPAD, KTERÝ
ODLIŠÍ VAŠE MENU
OD KONKURENCE?



INSPIRATIVNÍ PESTRÉ MENU

- ✓ Originální speciality
- ✓ Inspirativní recepty



Our Menu Signatures

SPECIALITY

Maxi Chips



Přírodní, nahrubo krájené bramborové chipsy.

5 x 2 kg



Spicy XL Fries



Vlnkované hranolky typu steakhouse s pikantním kořením.

4 x 2,5 kg



BBQ Crinkle Wedges



Vlnkované bramborové dílky se slupkou a příchutí BBQ.

4 x 2,5 kg



Spicy Wedges



Bramborové dílky s pikantním kořením, se slupkou.

4 x 2,5 kg



Crinkle Wedges® American style



Klasické, vlnkované bramborové dílky se slupkou.

4 x 2,5 kg



Pommes Duchesses



Rozetky tvarované z nadýchané bramborové hmoty.

6 x 1,5 kg



Pom Pommes



Šišky tvarované z bramborové kaše, obalené křupavou zlatou slupkou.

6 x 1,5 kg



Smiles®



Pusinky připravené z bramborového pyré.

6 x 1,5 kg



Potato Roty Easy



Opékačky

4 x 2,5 kg



Mashed Potato



Bramborová kaše

3 x 3 kg



CHTĚLI BYSTE PŘIPRAVIT
VÍCE PORCÍ
V DOBĚ ŠPIČKY?



INTELIGENTNÍ ŘEŠENÍ PRO VĚTŠÍ KAPACITU A EFEKTIVITU V KUCHYNI

- ✓ Špička
- ✓ Neefektivní vybavení
- ✓ Personální omezení
- ✓ Rozvoz



HRANOLKY

Express Julienne



Expresní hranolky s řezem 6x6 mm.

4 x 2,5 kg



Express 9/9 mm



Expresní hranolky s řezem 9x9 mm.

5 x 2,5 kg



Express Crinkle



Vlnkované expresní hranolky,
řez 9x9 mm.

5 x 2,5 kg



Express 9/9 mm

CHCETE ZEFEKTIVNIT
PRÁCI VE SVÉ KUCHYNI?



CHLAZENÉ BRAMBOROVÉ VÝROBKY

ČERSTVÉ VÝROBKY McCain

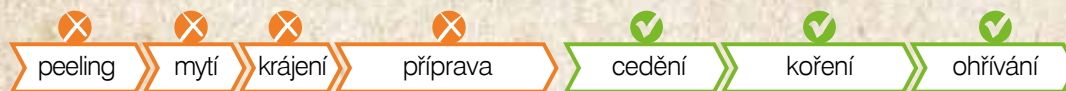
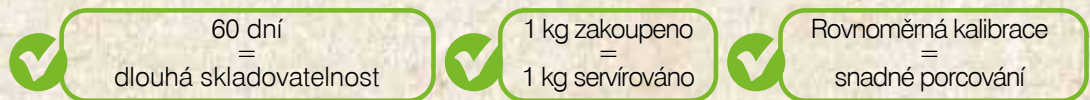


Vznikají ze speciální odrůdy brambor, které dále třídíme, abychom získali ty s dokonalým tvarem. Poté je blanchujeme a pasterizujeme. Tento postup garantuje, že v průběhu celého roku dostáváte hotový, 100% vařený produkt stejné kvality.

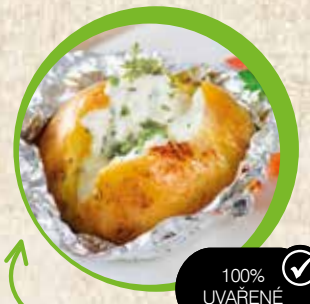
BRAMBOR



KONTROLA NÁKLADŮ



- ✓ Připraveno za pár minut
- ✓ Vyšší efektivita služeb
- ✓ Umožňují lepší využití konvekčních sporáků



100% UVAŘENÉ

Rovnoměrná příprava - všechny brambory připravené stejným způsobem. **Snadné porcování.**

Surovina

- ✓ Jedna vybraná odrůda, žádná překvapení během roku
- ✓ Zjednodušená péče o suroviny (100% využití, žádný odpad)

Rovnoměrná kalibrace

- ✓ Rovnoměrná příprava - všechny brambory připravené stejným způsobem
- ✓ Snadné porcování
- ✓ Zjednodušené nacenění porce
- ✓ Estetický vzhled jak na talíři, tak v ohřivači

Doba přípravy

- ✓ Doba přípravy 3krát kratší
- ✓ Minimálně 50% úspora energie a vody (pro konvekčně-panní sporáky)
- ✓ Možnost přípravy na zakázku

Náklady

- ✓ Nejnižší podíl nákladů na práci a energii ve srovnání s čerstvou surovinou
- ✓ 100% využití
- ✓ Stálá vysoká kvalita po celý rok

**CHCETE ZEFEKTIVNIT
PRÁCI VE SVÉ KUCHYNI?**



TRADIČNÍ VÝROBKY SE STÁLOU,
VYSOKOU KVALITOU
KAŽDÝ DEN

CHLAZENÉ
+1°C/+7°C



Our Original Choice

VAŘENÉ BRAMBORY BEZ SLUPKY

Malé vařené brambory kalibrace
20-30 mm bez slupky.



Parisiennes

6 x 2 kg



Vařené brambory bez slupky
kalibrace 30-40 mm.



Potatoes Skin Off

6 x 2 kg



Půlky vařených brambor
bez slupky.



Potato Halves

6 x 2 kg



Vařené bramborové kostky.



Potato Cubes

6 x 2 kg



Vařené bramborové dukátky



Potato Slices

6 x 2 kg

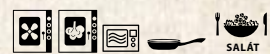


Vařené bramborové dílky
bez slupky 1/6.



Potato Wedges

6 x 2 kg



PEČENÉ BRAMBORY SE SLUPKOU

Malé pečené brambory, kalibrace
20-30 mm se slupkou.



Parisiennes Skin On

6 x 2 kg



Půlky malých brambor se slupkou.



Half Parisiennes Skin On

6 x 2 kg



Our Menu Signatures

HLEDÁTE UNIVERZÁLNÍ
ŘEŠENÍ PRO SVÉ MENU?



Pečená brambora

INTELIGENTNÍ ŘEŠENÍ PRO VĚTŠÍ KAPACITU A VYDATNOST V KUCHYNI



Our Chef Solutions

CHLAZENÉ
+1°C/+7°C

PEČENÉ BRAMBORY

Celé, pečené velké brambory
se slupkou kalibrace 250 g.



Baking Potatoes

4 x 2 kg balení 8 ks.



SPECIALITY

Bramborové pyré.



Ready Mash

6 x 2 kg



Bramborové dílky 1/6 se slupkou,
dochucené rozmarýnem.



Country Wedges Rosemary

6 x 2 kg



Bramborové dukátky zapékané
v kysané smetaně.



Gratin Dauphinois

6 x 2 kg



Bramborové dukátky zapéčené
s kořením.



Slices Seasoned

6 x 2 kg



Bramborové dílky se slupkou
v koření.



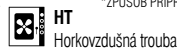
Wedges Skin On Seasoned

6 x 2 kg



| KÓD VÝROBKU | NÁZEV VÝROBKU | POČET BALENÍ V KARTONU | POČET KARTONŮ NA PALETĚ | PŘÍPRAVA* |
|----------------------------|-----------------------------------|------------------------|-------------------------|--|
| OBALOVANÉ HRANOLKY | | | | |
| 1000006745 | SureCrisp 6/6 Skin On | 5 × 2,5 kg | 54 | F: 175°C, 2:30 min, HT: 200°C, 11 min |
| 1000006743 | SureCrisp 6/6 | 5 × 2,5 kg | 54 | F: 175°C, 2:30 min, HT: 200°C, 11 min |
| 1000006760 | SureCrisp 9/9 Skin On | 4 × 2,5 kg | 72 | F: 175°C, 3:15 min, HT: 200°C, 10 min |
| 1000006744 | SureCrisp 9/9 | 5 × 2,5 kg | 54 | F: 175°C, 3:15 min, HT: 200°C, 10 min |
| 1000007741 | SureCrisp Fry'n Dip skin On | 5 × 2,5 kg | 54 | F: 175°C, 3:15 min, HT: 200°C, 10 min |
| HRANOLKY | | | | |
| 100239 | Hranolky Julienne | 5 × 2,5 kg | 54 | F: 175°C, 2:30–3 min |
| 100139 | Hranolky 9/9 mm | 5 × 2,5 kg | 63 | F: 175°C, 3 min |
| 195739 | Vlnkované hranolky | 5 × 2,5 kg | 54 | F: 175°C, 3 min |
| 300815 | Hranolky 11/11 mm | 5 × 2,5 kg | 63 | F: 175°C, 3 min |
| 197139 | Steakhouse | 5 × 2,5 kg | 63 | F: 175°C, 3:30 min |
| SPECIALITY | | | | |
| 106339 | Skin On Wedges American Style | 4 × 2,5 kg | 81 | F: 175°C, 3 min, T: 225°C, 20–25 min, HT: 200°C, 20–25 min |
| 561139 | Dollar Chips / Potato Slices | 4 × 2,5 kg | 72 | F: 175°C, 2:30–3 min, HT: 200°C, 20–25 min |
| 121100 | Patatas Bravas | 5 × 2,5 kg | 63 | F: 175°C, 4 min, PT: 225°C, 20–25 min |
| 210600 | Rösti Rounds | 2 × 2,5 kg | 108 | F: 175°C, 3 min, T: 225°C, 14 min, HT: 200°C, 14 min |
| 106400 | Pommes Noisettes | 4 × 2,5 kg | 63 | F: 175°C, 2 min, T: 225°C, 20 min, HT: 200°C, 12 min |
| 210800 | Rösti 3-kant | 2 × 2,5 kg | 108 | F: 175°C, 3:30–4 min, T: 225°C, 14 min, HT: 200°C, 14 min |
| 1000006530 | Potato Pancakes / Kartoffelpuffer | 6 × 1,5 kg | 63 | F: 175°C, 3–3:30 min, T: 200°C, 15–17 min, P: 6 min, HT: 180°C, 13–15 min |
| 1000008353 | Bramborák 60 g | 7 × 1,5 kg | 54 | F: 175°C, 3–3:30 min, T: 200°C, 15–17 min, P: 6 min, HT: 180°C, 13–15 min |
| 201400 | Pommes Croquettes | 4 × 2,5 kg | 72 | F: 175°C, 4 min |
| 5113 | Pommes Carrees | 4 × 2,5 kg | 72 | F: 175°C, 4 min |
| HRANOLKY | | | | |
| 177600 | Tradistyle | 5 × 2,5 kg | 54 | F: 175°C, 3 min |
| 400009 | Fry'n Dip | 5 × 2,5 kg | 54 | F: 175°C, 2:30–3 min |
| 199900 | Country Style Fries Skin On | 5 × 2,5 kg | 54 | F: 175°C, 3 min |
| 1000002569 | Bistro Style | 5 × 2,5 kg | 63 | F: 175°C, 5–5:30 min |
| 109500 | Wedgehouse | 4 × 2,5 kg | 63 | F: 175°C, 3 min |
| 1000006742 | Crispers | 4 × 2,5 kg | 63 | F: 175°C, 2:45 min, HT: 200°C, 12 min |
| 1000006736 | Sweet Potato Fries | 4 × 2,5 kg | 63 | F: 175°C, 2:30 min, T: 200°C, 20–25 min |
| SPECIALITY | | | | |
| 1000006946 | Potato Pops | 5 × 2,5 kg | 54 | F: 175°C, 2:30 min, T: 220°C, 10 min, HT: 200°C, 10 min |
| 690000 | Maxi Chips | 5 × 2 kg | 54 | F: 175°C, 3:15 min |
| 181900 | Spicy XL Fries | 4 × 2,5 kg | 63 | F: 175°C, 3 min, T: 225°C, 22–25 min, HT: 200°C, 22–25 min |
| 103810 | BBQ Crinkle Wedges | 4 × 2,5 kg | 63 | F: 175°C, 3 min, HT: 200°C, 20 min |
| 170400 | Spicy Wedges | 4 × 2,5 kg | 72 | F: 175°C, 3 min, HT: 200°C, 20 min |
| 222501 | Mini Rösti | 6 × 1,5 kg | 63 | F: 175°C, 2 min, T: 225°C, 10–12 min, HT: 200°C, 10–12 min |
| 185909 | Crinkle Wedges® American Style | 4 × 2,5 kg | 63 | F: 175°C, 3:30 min, T: 225°C, 25 min, HT: 200°C, 20 min |
| 106200 | Pommes Duchesses | 6 × 1,5 kg | 63 | F: 175°C, 4:30 min, HT: 200°C, 15–20 min |
| 108100 | Pom Pommies | 6 × 1,5 kg | 72 | F: 175°C, 3–4 min, T: 225°C, 18–20 min, HT: 200°C, 18–20 min |
| 189500 | Smiles® | 6 × 1,5 kg | 54 | F: 175°C, 2:15 min, HT: 200°C, 12–15 min |
| 121110 | Potato Roty Easy | 4 × 2,5 kg | 72 | F: 175°C, 3–4 min, T: 225°C, 18–20 min, HT: 200°C, 18–20 min |
| 1000001552 | Mashed Potato | 3 × 3 kg | 72 | |
| HRANOLKY | | | | |
| 183909 | Express Julienne | 4 × 2,5 kg | 63 | F: 175°C, 2 min |
| 174511 | Express 9/9 mm | 5 × 2,5 kg | 54 | F: 175°C, 2 min |
| 174609 | Express Crinkle | 5 × 2,5 kg | 54 | F: 175°C, 2 min |
| BRAMBORY BEZ SLUPKY | | | | |
| 1000001420 | Parisiennes | 6 × 2 kg | 40 | HT: 200°C, 20 min, K: 6 min, MT: 900 W, 2 min 15, T: 130°C, 45–60 min, P: 7–10 min, H: 5 min, S |
| 1000001418 | Potatoes Skin Off | 6 × 2 kg | 40 | HT: 200°C, 20 min, MT: 6 min, MT: 900 W, 2 min 30, P: 8–12 min, H: 5 min |
| 1000001421 | Potato Halves | 6 × 2 kg | 40 | HT: 200°C, 20 min, MT: 5 min, MT: 900 W, 2 min 30, T: 130°C, 45–60 min, P: 7–10 min, H: 5 min, S |
| 1000001422 | Potato Cubes | 6 × 2 kg | 40 | HT: 200°C, 15–20 min, P: 6–8 min, S |
| 1000001417 | Potato Slices | 6 × 2 kg | 40 | HT: 200°C, 15–20 min, P: 6–8 min, S |
| 1000001416 | Potato Wedges | 6 × 2 kg | 40 | HT: 200°C, 15 min, MT: 5 min, MT: 900 W, 2 min 30, P: 6–8 min, S |
| BRAMBORY SE SLUPKOU | | | | |
| 1000001419 | Parisiennes Skin On | 6 × 2 kg | 40 | HT: 200°C, 20 min, MT: 5 min, MT: 900 W, 2 min, P: 6–8 min, H: 4 min, S |
| 1000005116 | Half Parisiennes Skin On | 6 × 2 kg | 40 | HT: 200°C, 14–18 min, MT: 130°C, 38–45 min, P: 8–10 min, F: 175°C, 3:30 min |
| PEČENÉ BRAMBORY | | | | |
| 1001002280 | Baking Potatoes | 4 × 2 kg | 40 | HT: 200°C, 20 min, MT: 900 W, 6 min |
| SPECIALITY | | | | |
| 1000001404 | Ready Mash | 6 × 2 kg | 40 | K: 200°C, 25 min (peľny kosz), 12 min (umieszczony na tacy), MT: 900 W, 2 min |
| 1000001400 | Country Wedges Rosemary | 6 × 2 kg | 40 | HT: 200°C, 18 min, P: 7–10 min, G: 7–10 min (400 g produktu) |
| 1000001424 | Gratin Dauphinois | 6 × 2 kg | 40 | HT: 200°C, 25 min |
| 1000001403 | Slices Seasoned | 6 × 2 kg | 40 | HT: 200°C, 15–20 min, P: 7–10 min, G: 7–10 min (400 g produktu) |
| 1000001402 | Wedges Skin On Seasoned | 6 × 2 kg | 40 | HT: 200°C, 18 min, P: 7–10 min, G: 7–10 min (400 g produktu) |

*ZPŮSOB PŘÍPRAVY



Obchodní zástupci McCain:

Jižní Morava:
Střední a severní Morava:
Praha a střední Čechy:

602 158 249
606 637 873
725 880 888

Východní a severní Čechy:
Západní a jižní Čechy:

602 227 993
602 290 036