

CONSELHOS DE EMBALAGEM PARA DELIVERY e TAKEAWAY



Reunimos um guia de embalagem passo a passo com dicas sobre como manter as suas batatas fritas mais estaladiças durante mais tempo.

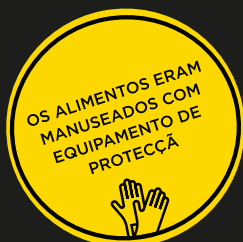
EMBALAGEM DE BATATA



PASSO 1
Inserir um guardanapo até ao fundo do recipiente, depois colocar as batatas e dobrar o guardanapo sobre elas.



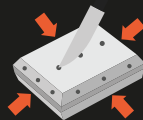
PASSO 2
Colocar o recipiente de batata em cima do resto dos produtos. Enrolar e fechar o saco de entrega para segurança durante o transporte.



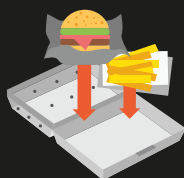
McCain TIP:

Adicione um autocolante que assegure aos seus clientes que está a entregar alimentos com as mais altas medidas de segurança.

CONTENTOR COM TAMPA



PASSO 1
Fazer 3 furos (não cortes) em cada lado do recipiente (15 no total).



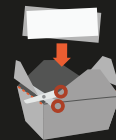
PASSO 2
Envolver o sanduíche ou hambúrguer em papel de alumínio para o manter quente.

PASSO 3
Colocar os alimentos no recipiente com alguns guardanapos debaixo das batatas para absorver a humidade.



PASSO 4
Fechar a tampa para os manter quentes e colocar o recipiente no saco. Enrolar e fechar o saco para segurança durante o transporte.

CAIXA DE PAPELÃO



PASSO 1
Retirar as duas abas laterais para permitir a ventilação da caixa e inserir um guardanapo no fundo para absorver a humidade.



PASSO 2
Envolver o sanduíche ou hambúrguer em papel de alumínio para que se mantenga el calor.



PASSO 3
Dobre as extremidades do guardanapo sobre a comida e feche as abas.



PASSO 4
Colocar mais guardanapos no saco para absorver a humidade. Enrolar e fechar o saco para segurança durante o transporte.