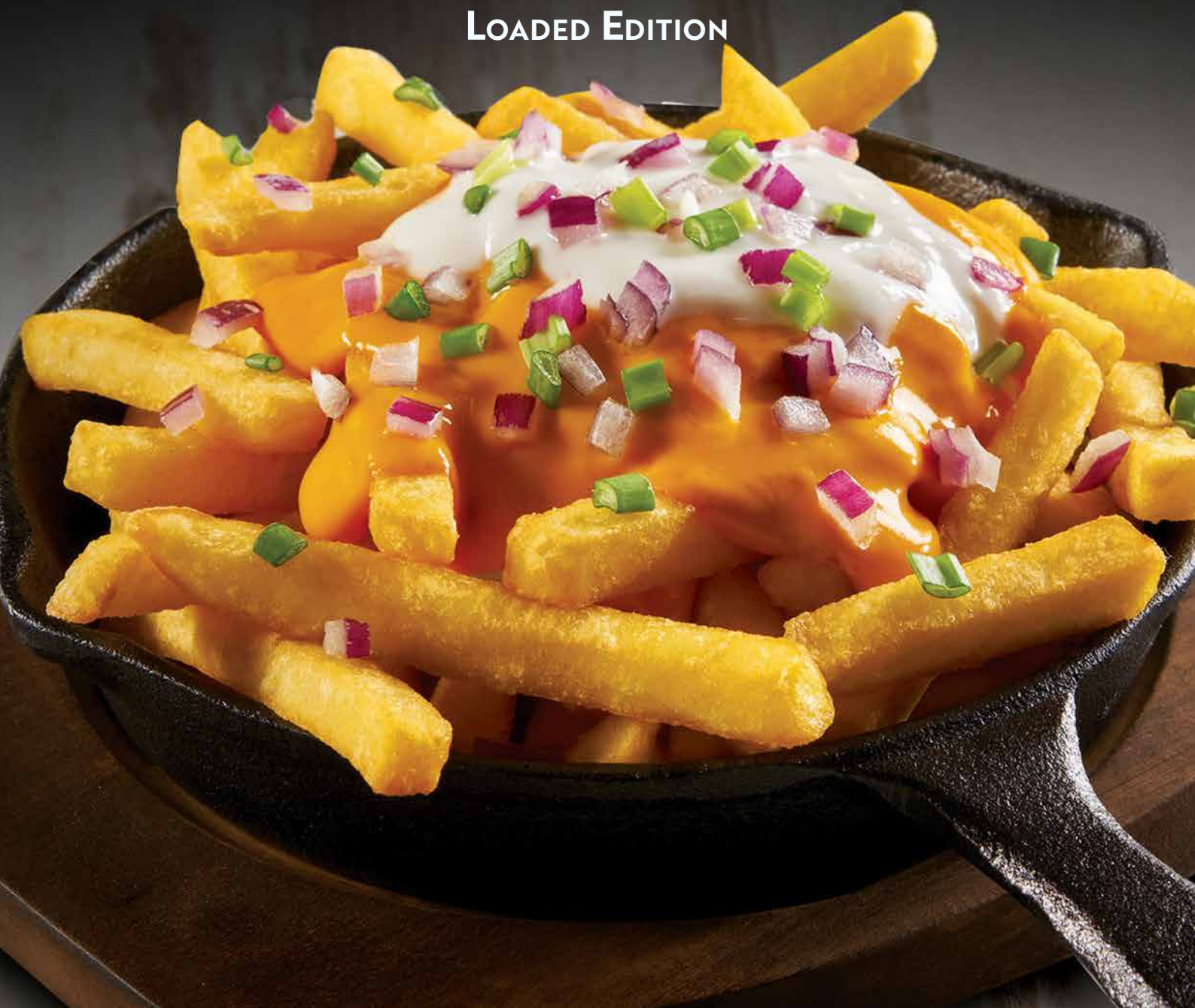




ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΨΙΣΤΟΡΙΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ!
ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ
LOADED EDITION





ΙΔΑΝΙΚΕΣ ΓΙΑ "LOADED" ΣΥΝΤΑΓΕΣ!

"Φορτωμένες" τηγανιτές πατάτες: διατηρούν την υφή και την τραγανότητά τους, ακόμα και κάτω από πλούσια toppings

Γιατί SureCrisp;

Οι SureCrisp είναι απολαυστικές, αυθεντικές τηγανιτές πατάτες με πλούσια γεύση και εξαιρετική υφή. Είναι η ιδανική απάντηση στις προσδοκίες των καταναλωτών αλλά και του επαγγελματία για σταθερή ποιότητα, τραγανότητα και πλούσια γεύση στο εστιατόριο αλλά και στο delivery. Φτάνουν ζεστές και τραγανές ακόμη και **30 λεπτά*** μετά την παρασκευή τους, μέσα σε συσκευασία παράδοσης.

Διάλεξε τη SureCrisp ή SureCrisp MAX που σου ταιριάζει και πρόσφερε και στο Delivery, αναβαθμισμένη καταναλωτική εμπειρία.

*Χρόνος διατήρησης μέσα σε συσκευασία delivery για SureCrisp 20 λεπτά, για SureCrispMAX 30 λεπτά



- Με αόρατη επικάλυψη αμύλου που προσφέρει τραγανότητα, αυθεντικότητα και ομοιόμορφο χρώμα
- Ιδανικές για κλασικές και αγαπημένες επιλογές
- Διατηρούνται Ζεστές και Τραγανές έως και **20** λεπτά σε συσκευασία delivery



- Με ορατή επικάλυψη που προσφέρει Έξτρα Τραγανότητα και ξεχωριστή εμφάνιση
- Ιδανικές για ξεχωριστά πιάτα με υπογραφή
- Διατηρούνται Ζεστές και Τραγανές έως και **30** λεπτά σε συσκευασία delivery



Loaded Mexican Street Corn

Υλικά:

- Πατάτες SureCrisp MAX ή SureCrisp
- 1 φλ. καλαμπόκι (ιδανικά φρέσκο ψητό ή βρασμένο ή από κονσέρβα)
- 2 κ.σ. μαγιονέζα
- 1 κ.σ. ξινή κρέμα (ή γιασούρτι)
- 1/2 κ.γ. σκόνη τσίλι (ή καπνιστή πάπρικα)
- 2 κ.σ. θρυμματισμένο τυρί cotija cheese ή φέτα ή τριμένη παρμεζάνα
- Χυμός από 1/2 lime
- 1 σκελίδα σκόρδο (προαιρετικά, λιωμένη)
- Ψιλοκομμένος κόλιανδρος ή μαϊντανός
- Προαιρετικά: 1 κ.γ. καυτερή σάλτσα (π.χ. Valentina, Cholula)

Εκτέλεση:

- Ετοίμασε τις πατάτες SureCrisp ή SureCrisp MAX σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Σε ένα μπολ, ανακάτεψε το καλαμπόκι με τη μαγιονέζα, την ξινή κρέμα, το σκόρδο (αν βάλεις), το χυμό lime και τη σκόνη τσίλι. Πρόσθεσε τον κόλιανδρο και ανακάτεψε ελαφρά.
- Βάλε τις πατάτες σε πιατέλα ή μπολ, άπλωσε το μείγμα καλαμποκιού και πασπάλισε με το θρυμματισμένο τυρί και λίγη έξτρα σκόνη τσίλι ή σάλτσα. Στύψε λίγο ακόμα lime και σέρβιρε με φρέσκο κόλιανδρο.

***Ιδανική συνταγή για SureCrisp 6/6,
SureCrisp 6/6 Skin-On & SureCrisp MAX 7/7**



LOADED ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ SHAWARMA

Υλικά:

Πατάτες SureCrisp MAX ή SureCrisp
σαλάτα Ταμπουλέ (Tabbouleh)

Για το μαρινάρισμα του κοτόπουλου Shawarma:

1 κιλό φιλέτο μπούτι ή στήθος κοτόπουλου
5 κ.σ. γιαούρτι στραγγιστό
4 σκελίδες σκόρδο λιωμένες
3 κ.σ. χυμός λεμονιού
3 κ.σ. ελαιόλαδο
2 κ.γ. πάπρικα γλυκιά
1 κ.γ. κύμινο
1 κ.γ. κόλιανδρο σε σκόνη
1/2 κ.γ. κανέλα
1/2 κ.γ. κουρκουμά
1/4 κ.γ. μπαχάρι ή garam masala
1 κ.γ. καγιέν ή μπούκοβο (προαιρετικά για πικάντικη γεύση)
Αλάτι & πιπέρι

Εκτέλεση:

- Ετοίμασε τις πατάτες SureCrisp MAX ή SureCrisp σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακάτεψε όλα τα υλικά της μαρινάδας. Κόψε το κοτόπουλο σε λωρίδες και πρόσθεσέ το στο μείγμα. Μαρινάρισε για τουλάχιστον 4 ώρες (ιδανικά όλο το βράδυ στο ψυγείο).
- Ζέστανε λίγο ελαιόλαδο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Σοτάρισε το κοτόπουλο μέχρι να πάρει χρώμα και να ψηθεί καλά (περίπου 10-12 λεπτά).
- Σέρβιρε τις SureCrisp MAX σε μερίδες. Τεμάχισε το κοτόπουλο Shawarma σε λεπτά τεμάχια (σαν γύρο) και άπλωσέ τα επάνω στις πατάτες. Ρίξε 2-3 κουταλιές σαλάτα ταμπουλέ σε κάθε πιάτο και σέρβιρε την υπόλοιπη σε ένα μπολ.
- Γαρνίρισε με αιολί σουσε (αγιολί) ή σάλτσα γιαουρτιού με σκόρδο ή οποιαδήποτε άλλη αγαπημένη σου

***Ιδανική συνταγή για SureCrisp 6/6, SureCrisp 6/6 Skin-On & SureCrisp MAX 7/7**





LOADED MEXICAN STYLE



Υλικά:

Πατάτες SureCrisp ή SureCrisp MAX
1 κονσέρβα κόκκινα φασόλια kidney (ή βρασμένα)
1/2 φλιτζάνι καλαμπόκι (βρασμένο ή κονσέρβα)
1 μικρό κόκκινο ή πράσινο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1/2 πιπεριά πράσινη ή κόκκινη, ψιλοκομμένη
1 ντομάτα ψιλοκομμένη ή 1/2 φλιτζάνι ντοματάκια κονκασέ
2 κ.σ. ελαιόλαδο
1 κ.γ. κύμινο
1/2 κ.γ. καπνιστή πάπρικα
Αλάτι, πιπέρι
(Προαιρετικά) λίγος φρέσκος κόλιανδρος ή μαϊντανός (για έξτρα γεύση)

Εκτέλεση:

- Ετοίμασε τις πατάτες SureCrisp ή SureCrisp MAX σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Σε βαθύ τηγάνι ζέστανε το ελαιόλαδο και σόταρε το κρεμμύδι και την πιπεριά.
- Πρόσθεσε τη ντομάτα, τα φασόλια και το καλαμπόκι.
- Ρίξε τα μπαχαρικά και άφησε να βράσει για 10 λεπτά μέχρι να δέσει το μείγμα. Αν χρειαστεί, πρόσθεσε 1-2 κ.σ. νερό.
- Δοκίμασε και ρύθμισε το αλάτι/πιπέρι.
- Σέρβιρε τις πατάτες και ρίξε από πάνω τη ζεστή σάλτσα με τα λαχανικά και τα φασόλια.
- Πασπάλισε με φρέσκο ψιλοκομμένο κρεμμύδι και μυρωδικά.

***Ιδανική συνταγή για SureCrisp 6/6, SureCrisp 6/6 Skin-On
SureCrisp Fry'n Dip Skin-On & SureCrisp MAX 7/7**



Loaded ΤΣΕΝΤΑΡ & SOUR CREAM

Υλικά:

Πατάτες SureCrisp MAX ή SureCrisp
Τριμμένο τυρί τσένταρ
Ντρέισινγκ ράντσο ή ξινή κρέμα
Σχοινόπρασο
Ψιλοκομμένο κόκκινο κρεμμύδι

Εκτέλεση:

- Ετοίμασε τις πατάτες SureCrisp ή SureCrisp MAX σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Βάλε το τσένταρ σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 3 λεπτά ή μέχρι να λιώσει και άπλωσέ το στις πατάτες.
- Γαρνίρισε με ντρέισινγκ ράντσο ή ξινή κρέμα, σχοινόπρασο και κόκκινο κρεμμύδι.
- Σέρβιρε αμέσως και... Καλή όρεξη !

***Ιδανική συνταγή για SureCrisp 6/6,
SureCrisp 6/6 Skin-On & SureCrisp MAX 7/7**





Za'atar

(μείγμα μπαχαρικών αραβικής κουζίνας)

Υλικά:

Πατάτες SureCrisp ή SureCrisp MAX
Ζααταρ (μείγμα αρωματικών βοτάνων όπως κύμινο, ρίγανη, μαντζουράνα, σπόρους μάραθου)
Λεμόνι
Ψιλοκομμένο τσίλι
Φρέσκος κόλιανδρος

Εκτέλεση:

- Ετοίμασε τις πατάτες SureCrisp ή SureCrisp MAX σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Ανακάτεψε τα μπαχαρικά, τα βότανα, το ψιλοκομμένο τσίλι και τα φύλλα κόλιανδρου.
- Πρόσθεσε τα μπαχαρικά στις πατάτες μετά το μαγείρεμα, ανακάτεψε και πρόσθεσε χυμό λεμονιού κατά βούληση.

***Ιδανική συνταγή για SureCrisp 6/6,
SureCrisp 6/6 Skin-On
& SureCrisp MAX 7/7**





LOADED CHILI CHEESE

Υλικά:

Πατάτες SureCrisp MAX ή SureCrisp
300 ml σάλτσα τυριού τσένταρ (έτοιμη)
150 γρ. τουρσί κόκκινες πιπεριές jalapeño
1 ματσάκι πράσα (κομμένα σε λεπτές φέτες)
Τηγανιτά κρεμμύδια
Φρέσκα μυρωδικά (π.χ. βασιλικός, κόλιανδρος, μαϊντανός)

Εκτέλεση:

- Ετοίμασε τις πατάτες SureCrisp MAX σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές.
- Ζέστανε τη σάλτσα τυριού τσένταρ σε μια μικρή κατσαρόλα ή στον φούρνο μικροκυμάτων μέχρι γίνει ρευστή.
- Σέρβιρε τις πατάτες σε πιάτα, άπλωσε τη σάλτσα τυριού, γαρνίρισε με τις jalapeños και τα πράσα και πασπάλισε με τα τηγανιτά κρεμμύδια και τα μυρωδικά.

***Ιδανική συνταγή για SureCrisp 9/9, SureCrisp Fry'n Dip Skin-On & SureCrisp MAX 10/10**



MAX

LOADED TAHINI SAUCE & REBITHIA

Υλικά:

Πατάτες SureCrisp MAX ή SureCrisp

Για τη σάλτσα ταχίνι:

- 3 κ.σ. ταχίνι
- 2 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη
- 3-4 κ.σ. νερό (μέχρι να αραιώσει όσο θέλεις)
- 1 κ.γ. ελαιόλαδο
- Αλάτι κατά βούληση

Για το σερβίρισμα:

- 1/2 φλιτζάνι ρεβίθια βρασμένα
- 1 μικρή κόκκινη πιπεριά ψιλοκομμένη
- Τηγανιτά ή καραμελωμένα κρεμμύδια
- 1 κεφάλι σκόρδο ψημένο (προαιρετικό, για διακόσμηση και γεύση)
- Μαϊντανός ψιλοκομμένος
- Καπνιστή πάπρικα (για πασπάλισμα)

Εκτέλεση:

- Ετοίμασε τις πατάτες SureCrisp MAX σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές.
- Ανακάτεψε όλα τα υλικά της σάλτσας ταχίνι σε μπολ, προσθέτοντας νερό λίγο-λίγο μέχρι να έχει κρεμώδη υφή.
- Βράσε τα ρεβίθια μέχρι να μαλακώσουν (προαιρετικά καρύκευσέ τα με λίγο λεμόνι και κύμινο).
- Σέρβιρε τις πατάτες στο πιάτο, άπλωσε τη σάλτσα ταχίνι, πρόσθεσε τα ρεβίθια, την πιπεριά, τα κρεμμύδια, και πασπάλισε με μαϊντανό & πάπρικα. Βάλε το ψημένο σκόρδο στο πλάι για επιπλέον άρωμα και εμφάνιση.

***Ιδανική συνταγή για SureCrisp MAX 7/7, SureCrisp 6/6 & SureCrisp 6/6 Skin-On**



LOADED PESTO ΦΕΤΑΣ

Υλικά:

Πατάτες SureCrisp ή SureCrisp MAX

Για το πέστο φέτας:

100 γρ. φέτα

1 φλιτζάνι φύλλα βασιλικού

1/4 φλιτζανιού ελαιόλαδο

1/2 σκελίδα σκόρδο

Χυμός από 1/2 λεμόνι

Πιπέρι κατά βούληση

Για το σερβίρισμα:

10 ντοματίνια, κομμένα στη μέση

1 μικρό κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές ροδέλες

1 κ.γ. ζάχαρη (αν θέλεις τα κρεμμύδια καραμελωμένα)

Ελαιόλαδο για το σοτάρισμα

Εκτέλεση:

- Ετοίμασε τις πατάτες SureCrisp ή SureCrisp MAX σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Βάλε όλα τα υλικά για το πέστο φέτας στο μπλέντερ και χτύπα μέχρι να έχεις μια παχύρρευστη, κρεμώδη σάλτσα.
- Αν είναι πολύ πηχτό, πρόσθεσε λίγο ακόμα ελαιόλαδο ή νερό.
- Σοτάρισε τα κρεμμύδια σε λίγο ελαιόλαδο μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν χρώμα. Αν θέλεις πιο γλυκιά γεύση, πρόσθεσε λίγη ζάχαρη και άφησέ τα να καραμελώσουν.
- Σέρβιρε τις πατάτες και πρόσθεσε τα ντοματίνια και τα κρεμμύδια.
- Άπλωσε κουταλιές από το πέστο φέτας από πάνω και πασπάλισε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι ή λίγα φύλλα βασιλικού για άρωμα.

***Ιδανική συνταγή για SureCrisp 9/9 & SureCrisp MAX 10/10**



LOADED PULLED PORK

Υλικά:

Πατάτες SureCrisp ή SureCrisp MAX

1 κιλό χοιρινό

φασκόμηλο

δεντρολίβανο

θυμάρι

2 κ.σ. ελαιόλαδο

Χυμό από 1 πορτοκάλι

500 gr κόκκινο κρασί

Αλάτι-Πιπέρι

1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα

1/2 κ.γ. κουρκουμά

1 πρέζα κανέλα

1 κ.σ. ζάχαρη καστανή ή μέλι

1 κύβο λαχανικών

Εκτέλεση:

- Ετοίμασε τις πατάτες SureCrisp σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές.
- Σε ένα μπολ μαρινάρισε τουλάχιστον για 30 λεπτά στο ψυγείο το κρέας σε μικρά κομμάτια μαζί με αλάτι, πιπέρι, πάπρικα, κανέλα, κουρκουμά, μέλι ή ζάχαρη, το χυμό πορτοκάλι & το ελαιόλαδο.
- Βάλε σε μια κατσαρόλα τα μυρωδικά (θυμάρι, δεντρολίβανο, φασκόμηλο), το κρασί & τον κύβο λαχανικών.
- Πρόσθεσε το μαριναρισμένο κρέας με τα υγρά του και μαγείρεψε για 2 έως 2 ½ ώρες σε μέτρια ένταση.
- Στη συνέχεια με 2 πιρούνια μάδησε το κρέας.
- Σέρβιρε τις πατάτες & πρόσθεσε στο πλάϊ ή από επάνω το pulled pork (μαδημένο χοιρινό = κομμένο σε λεπτά κομμάτια).

***Ιδανική συνταγή για SureCrisp Fry'n Dip Skin-On, SureCrisp 9/9, SureCrisp MAX 10/10**

Η ΓΚΑΜΑ



SureCrisp 6/6

Διαθέσιμες με φλούδα/skin-on
1000007739 / 1000012337
& χωρίς φλούδα/skin-off
1000007738 / 1000012315



SureCrisp 9/9

Διαθέσιμες με φλούδα/skin-on
1000007564
& χωρίς φλούδα/skin-off
1000007565



SureCrisp CRINKLE

1000007740



SureCrisp FRY'N DIP SKIN ON

1000007741



SureCrisp HOMESTYLE

1000009633

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Πατάτα (89,6%), επικάλυψη (5%), ηλιέλαιο (5%), αλάτι

Πατάτα (90%), επικάλυψη (4,5%), ηλιέλαιο (5,5%), αλάτι

Πατάτα (90%), επικάλυψη (4,5%), ηλιέλαιο, αλάτι

Πατάτα (90%), επικάλυψη (4,5%), ηλιέλαιο, αλάτι

Πατάτα (89%), επικάλυψη (4,5%), ηλιέλαιο, αλάτι (0,4%)

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Επικάλυψη: τροποποιημένο άμυλο, ρυζάλευρο, δεξτρίνη, πηκτικός παράγοντας: κόμμι ξανθάνης

*** -18°C



18 ΜΗΝΕΣ

*** -18°C



18 ΜΗΝΕΣ

*** -18°C



18 ΜΗΝΕΣ

*** -18°C



24 ΜΗΝΕΣ

*** -18°C



18 ΜΗΝΕΣ

στη συντήρηση (+4°C μέγιστη) για 4 ημέρες

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΦΡΙΤΕΖΑ:



2,30 λεπτά



3,15 λεπτά



3 λεπτά



3 λεπτά



3,15 λεπτά

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ:



11 λεπτά



10 λεπτά



10 λεπτά



10 λεπτά

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ LOGISTIC

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Περιεχόμενο

Διαστάσεις

ΕΑΝ



ΚΙΒΩΤΙΟ

5 x 2,5 kg = 12,5 kg

L 396 x W 263 x H 322

ΚΙΒΩΤΙΟ

5 x 2,5 kg = 12,5 kg

L 396 x W 263 x H 282

ΚΙΒΩΤΙΟ

4 x 2,5 kg = 10 kg

L 396 x W 263 x H 247

8710438116717

ΚΙΒΩΤΙΟ

5 x 2,5 kg = 12,5 kg

L 396 x W 263 x H 312

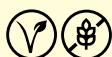
8710438116625

ΚΙΒΩΤΙΟ

4 x 2,5 kg = 10 kg

L 396 x W 263 x H 267

8710438121520



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ



SureCrisp MAX 7/7

1000011396

Πατάτες (83,5%), επικάλυψη (10,3%), τροποποιημένο άμυλο, ρυζάλευρο, δεξτρίνη, άμυλο ρυζιού, σκόνη κουρκουμά, πηκτικός παράγοντας (κόμμι ξανθάνης), χρώμα (εκχύλισμα πάπρικας), ηλιέλαιο (5,5%), αλάτι



SureCrisp MAX 10/10

1000011406

Πατάτες (87,6%), επικάλυψη (7,4%), τροποποιημένο άμυλο, ρυζάλευρο, δεξτρίνη, άμυλο ρυζιού, σκόνη κουρκουμά, πηκτικός παράγοντας (κόμμι ξανθάνης), χρώμα (εκχύλισμα πάπρικας), ηλιέλαιο (4,3%), αλάτι



SureCrisp MAX 14/14

1000011407

Πατάτες (87,7%), επικάλυψη (7%), τροποποιημένο άμυλο, ρυζάλευρο, δεξτρίνη, μπιζελιού, άμυλο ρυζιού, σκόνη κουρκουμά, πηκτικός παράγοντας (κόμμι ξανθάνης), χρώμα (εκχύλισμα πάπρικας), ηλιέλαιο (4,6%), αλάτι

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

*** -18°C



18 ΜΗΝΕΣ

*** -18°C



18 ΜΗΝΕΣ

*** -18°C



18 ΜΗΝΕΣ

ΦΡΙΤΕΖΑ:



2,45 λεπτά



3,30 λεπτά



4 λεπτά

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ:



9 λεπτά



10 λεπτά



11 λεπτά

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ LOGISTIC

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Περιεχόμενο

Διαστάσεις

ΕΑΝ



ΚΙΒΩΤΙΟ

4 x 2,5 kg = 10 kg

L 388 x W 255 x H 250

18710438126522

ΚΙΒΩΤΙΟ

4 x 2,5 kg = 10 kg

L 396 x W 263 x H 237

18710438126553

ΚΙΒΩΤΙΟ

4 x 2,5 kg = 10 kg

L 396 x W 263 x H 207

18710438126584

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με την ομάδα πωλήσεων:
mccainfoodservice.com/gr-gr/contact-us/



FOODSERVICE
SOLUTIONS