



Our Menu Signatures

# Veggie Fries

Lekkie i chrupiące  
warzywne trio: marchewka,  
burak i pasternak.



## Warzywna alternatywa

Eksplozja koloru. Modna, zdrowa przekąska,  
dzięki której Twoje menu zyska nowy wymiar.



FOODSERVICE  
SOLUTIONS



Połączenie marchewki, pasternaku i buraka tworzy pyszną kompozycję słodczy i naturalnego smaku w chrupiącym wydaniu.

Innowacyjne podejście do dodatków w Twoim menu – dobrze smakują, są zdrowe, a przede wszystkim zwracają uwagę innych gości, wywołując efekt: „chcę zjeść to samo”.

## PRZEŁAMANIE RUTYNY

Warzywna, kolorowa alternatywa dla frytek, która zaspokoi potrzebę spróbowania czegoś nowego.

## WPROWADŹ KOLOR I ELEMENT ZABAWY DO MENU

Odśwież menu, daj gościom dodatkowy wybór. Frytki ziemniaczane to klasyk, ale każdy z nas czasami ma ochotę na to, by odrobinę zaszaleć z posiłkiem.

## 1, 2, 3 I GOTOWE!

Wprowadzając Veggie Fries do menu, nie ryzykujesz rewolucji w pracy kuchni. To opcja, którą docenią zarówno klienci, jak i personel.

## ATRAKCYJNA OPCJA DLA GOŚCI

Nasycony kolorami dodatek do posiłku docenią goście, którzy lubią dzielić się swoimi doświadczeniami kulinarnymi online.



## WPISUJE SIĘ W TREND VEGE

Twoi goście coraz częściej pytają o posiłki vege? Wyjdź im naprzeciw, zaproponuj Veggie Fries.

## PERFEKCYJNE DOPASOWANIE

*Veggie Fries*

*Pulled Pork Burger*

*Veggie Tacos*



## WYRÓŻNIAJĄ SIĘ z tłumem

83% respondentów biorących udział w badaniu wybrałoby Veggie Fries, gdyby znalazły się jako opcja w menu.







Our Menu Signatures

**CHRUPIĄCE  
ZA KAŻDYM RAZEM**

**UNIKATOWE  
I MODNE**

**INSTAGRAMOWE**

**PRZYJEMNE DLA  
ZMYŚLÓW**

**PROSTE W PRZYGOTOWANIU  
JAK ZWYKŁE FRYTKI**

 **TYLKO 2 MIN 30 S**



## SKŁADNIKI:

Warzywa 88% (marchew, burak, pasternak), oleje roślinne (rzepakowy, słonecznikowy) w różnych proporcjach, mąka ryżowa i kukurydziana, skrobia modyfikowana, dekstryna, sól, stabilizator: guma ksantanowa, metyloceluloza; barwniki: ekstrakt z papryki, kurkumina; koncentraty warzywne (buraczane, marchewkowe, hibiskusowe).

Numer artykułu: **1000010878**

Format opakowania: **4x2,5 kg = 10 kg**

Warunki przechowywania: **-18°C**

Skontaktuj się z doradcą gastronomicznym McCain:

Opole / Wrocław / Jelenia Góra / Zielona Góra: tel. 506 652 279

Katowice / Podbeskidzie / Częstochowa / Kędzierzyn-Koźle: tel. 510 222 919

Kraków / Kielce / Tarnów / Nowy Sącz / Zakopane: tel. 510 222 928

Warszawa / Białystok / Olsztyn / Elbląg: tel. 510 222 926

Łódź / Płock / Kalisz: tel. 510 222 914

Szczecin / Świnoujście / Koszalin / Trójmiasto: tel. 510 222 918

Bydgoszcz / Toruń / Poznań / Gorzów / Leszno / Kalisz: tel. 510 222 921

Rzeszów / Lublin / Krosno / Bieszczady / Siedlce / Radom: tel. 510 222 916



McCain Foodservice Polska  
www.mccain-foodservice.pl



FOODSERVICE  
SOLUTIONS