

# CONSEJOS DE ENVASADO PARA DELIVERY Y TAKEAWAY

Hemos elaborado una sencilla guía de envasado paso a paso con consejos para que tus patatas se mantengan crujientes.

## ENVASE PARA PATATAS



**PASO 1**  
Coloca la funda para patatas en posición vertical encima de cualquier otro producto dentro de la bolsa.



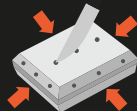
**PASO 2**  
Coloca una servilleta encima de las patatas fritas en la bolsa. Enrolla y sella la parte superior de la bolsa para un reparto más seguro.



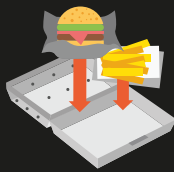
**Consejo McCain:**

Añade una pegatina que garantice a los consumidores que los alimentos han sido manipulados con las máximas medidas de seguridad.

## ENVASE CON TAPA



**PASO 1**  
Corta con cuidado tres agujeros en cada uno de los lados del envase.



**PASO 2**  
Envuelve la hamburguesa o el sándwich en papel de aluminio para conservar el calor.

**PASO 3**  
Coloque una servilleta debajo de las patatas fritas para ayudar a absorber la humedad.

**PASO 4**  
Cierra la tapa para conservar el calor y métela en la bolsa. Enrolla y sella la bolsa para un reparto más seguro.



## CAJA DE CARTÓN



**PASO 1**  
Retira las dos solapas laterales para permitir que el cartón se ventile e introduce una servilleta para absorber la humedad.



**PASO 2**  
Envuelve la hamburguesa o el sándwich en papel de aluminio para conservar el calor.



**PASO 3**  
Dobla los extremos de la servilleta sobre la parte superior de los alimentos y cierra las solapas restantes.



**PASO 4**  
Rellena la bolsa con más servilletas para absorber aún más la humedad. Enrolla y cierra la bolsa para un reparto más seguro.