

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.



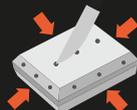
PASO 2
Coloca una servilleta encima de las patatas fritas en la bolsa. Enrolla y sella la parte superior de la bolsa para un reparto más seguro.



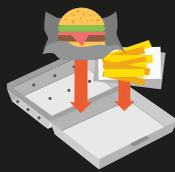
Consejo McCain:

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.