



Our Menu Signatures

SOMOS MUY DE

Veggie Fries

¿TE APUNTAS A LA REVOLUCIÓN VEGGIE FRIES?



FOODSERVICE
SOLUTIONS

EL NUEVO TRÍO DE VEGETALES

de McCain

UNA PROPUESTA VEGETAL QUE APORTARÁ
INNOVACIÓN A TU MENÚ
Y SORPRENDERÁ A TUS CLIENTES.



VEGANAS



SIN GLUTEN

Chirivía

Remolacha

Zanahoria



NUEVAS

Veggie Fries

DELICIOSAS, DIVERTIDAS Y LLENAS DE COLOR



CONSERVACIÓN

Mantener congelado a -18°C
o inferior | 24 meses



FREIDORA

Temp (°C): 175°C
Tiempo de cocinado: 2min 30s



HORNO

Temp (°C): 220°C
Tiempo de cocinado: 8min

UN ACIERTO SEGURO
PARA LA OPERATIVA DE TU COCINA
Y LA IMAGEN DE TU MENÚ

¿Ganas de atraer
NUEVOS CLIENTES?

TUS CLIENTES TAMBIÉN SON MUY DE

Veggie Fries

**PRESENTAMOS VEGGIE FRIES
A CLIENTES JÓVENES PARA VER SU REACCIÓN:**

**LES GUSTÓ EL COLOR
LES ENCANTÓ LA TEXTURA
LES FASCINÓ EL SABOR**

EL **70%**
las pediría

(Fuente: SAM - Test a 80 consumidores
Veggie fries, Francia, agosto 2023)

EL **68%**
prefiere **VEGGIE FRIES A
PATATAS TRADICIONALES**

(Fuente: SAM - Test a 104 consumidores
de QSR, Francia abril 2023)

LA **GEN Z** TIENE EL MAYOR CRECIMIENTO EN RENTA DISPONIBLE

EL **43%**
DA PRIORIDAD A COMER FUERA

EL **83%**
COME FUERA SEMANALMENTE X2



Veggie Fries

**AÑADE EL FACTOR SORPRESA A TU MENÚ
Y PROPORCIONA EXPERIENCIAS NOVEDOSAS A TUS CLIENTES**



CREA ENTRANTES PARA COMPARTIR
sorprendentes, deliciosos y ¡llenos de sabor!

- Loaded McCain Veggie Fries con pulled pork **5**
- McCain Veggie Fries Focaccia "al horno" **6**
- McCain Veggie Fries estilo Smashburger **7**
- Nuestra versión de los huevos rotos con McCain Veggie Fries **8**



UTILIZA VEGGIE FRIES COMO INGREDIENTE
*para platos individuales coloridos,
divertidos y nutritivos*

- Pita de McCain Veggie Fries con pastrami **9**
- Wrap de McCain Veggie Fries y chili de Pavo "Muy healthy" **10**



ACOMPaña TUS RECETAS CON VEGGIE FRIES
y ¡renueva tus platos!

- McCain Veggie Fries con hamburguesa de salmón **11**
- McCain Veggie Fries con tacos de falafel veganos **12**

LOADED

McCain

Veggie Fries

CON PULLED PORK



ENTRANTE

INGREDIENTES

- McCain Veggie Fries
- Cebolla roja dulce encurtida
- Pulled pork
- Salsa agria
- Salsa barbacoa

- El día de antes, no olvides marinar la carne de cerdo con el condimento de tu elección y cocinarla durante 6 horas para que tenga la textura perfecta. Una vez frío desmenuza el Pull Pork.
- Fríe las tiras de verdura McCain Veggie Fries.
- Emplata las McCain Veggie Fries y añade por encima la cebolla roja encurtida y el pulled pork.
- Por último, añade salsa agria y salsa barbacoa y...

¡Listo para compartir!

¡Lista para servir!

McCain

Veggie Fries

FOCACCIA "AL FORNO"

INGREDIENTES

- McCain Veggie Fries
- Base de focaccia
- Perlas de mozzarella
- 4 corazones de alcachofas
- 6 tomates cherry
- Aceitunas negras
- Salsa pesto



ENTRANTE

PREPARACIÓN

- Fríe las tiras de verduras **McCain Veggie Fries**.
- Corta los corazones de alcachofa en 4 partes y las perlas de mozzarella, los tomates cherry y las aceitunas negras en rodajas
- Pon las **McCain Veggie Fries** encima del pan de la focaccia.
- Añade el resto de los ingredientes de forma equilibrada para que cada bocado te sorprenda con una explosión de sabores y texturas.
- Caliéntalo 20 minutos al horno.
- Una vez fuera del horno, añade salsa pesto a tu gusto y tendrás una increíble Focaccia hasta arriba de veggies y con mucho sabor.

McCain

Veggie Fries

ESTILO SMASHBURGER

INGREDIENTES

- McCain Veggie Fries
- Hamburguesa
- Pepinillos laminados
- Cebolla caramelizada
- Jalapeños laminados
- Salsa de queso

PREPARACIÓN

- Fríe las tiras de verduras McCain Veggie Fries. Con ello tendrás lo principal.
- Fríe la hamburguesa en la plancha, aplica presión con un plato o una espátula y le darás ese efecto aplastado (smash), deja enfriar y desmenúzala.
- Coloca McCain Veggie Fries en un plato para compartir y distribuye los pedacitos de hamburguesa por encima.
- Añade por encima cebolla caramelizada, jalapeños y pepinillos, distribuidos por todo el plato. Esto le dará mucho sabor y atractivo, además de un toque ligeramente picante y divertido.
- Salsea por encima con una crema de queso bien derretida y espera al resultado...

Tus comensales también se derretirán al compartir este plato!



¡Listo para emplatar!

NUESTRA VERSIÓN DE **LOS HUEVOS ROTOS**

McCain

Veggie Fries



ENTRANTE

INGREDIENTES

- McCain Veggie Fries
- 2 huevos
- Jamón serrano

PREPARACIÓN

- Fríe las tiras de verduras McCain Veggie Fries.
- Fríe los dos huevos buscando el punto que más te guste. A nosotros nos encanta romper la yema y que se derrame por encima de las McCain Veggie Fries.
- Añade tu jamón serrano favorito.
- Visto y no visto, tendrás listo un plato que, aunque sencillo, va a dejar a más de uno con la boca abierta con el twist de las McCain Veggie Fries.

PITA DE McCAIN

Veggie Fries

CON PASTRAMI



INGREDIENTE

INGREDIENTES

- McCain Veggie Fries
- Pan de pita
- Pastrami en lonchas
- Pepinillo en lonchas
- Rúcula
- Salsa queso cheddar

PREPARACIÓN

- Tuesta el pan de pita 1 minuto mientras fríes las tiras de verdura McCain Veggie Fries.
- Rellena el pan con las tiras de verdura Veggie Fries, el pepinillo, el pastrami y la rúcula.
- Salsea con queso Cheddar. Con Veggie Fries de McCain queda increíble.
- Ya tendrás lista tu pita de Veggie Fries y Pastrami y...

¡En menos de 8 minutos!



McCain

WRAP DE Veggie Fries Y CHILI DE PAVO



INGREDIENTES

- McCain Veggie Fries
- Chili de pavo y alubias blancas
- Maíz dulce
- Aguacate
- Cebolla roja picada
- Canónigos
- Wrap de trigo integral



INGREDIENTE

PREPARACIÓN

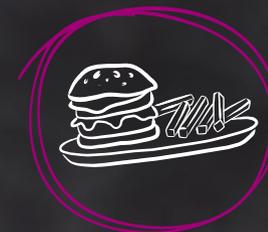
- Un par de horas antes prepara un chile de pavo y alubias blancas.
- Fríe las tiras de verdura McCain Veggie Fries.
- Corta en láminas el aguacate y la cebolla en dados.
- Calienta la tortilla de trigo integral en el microondas 15 segundos.
- Rellena la tortilla con las tiras de verduras McCain Veggie Fries, el chili de pavo y alubias, el aguacate, el maíz, la cebolla roja y los canónigos.
- Como salsa, te recomendamos usar crema agria, le dará un plus de frescura.
- Corta por la mitad y sorprende a tus clientes con un plato healthy lleno de sabor.

"May healthy"

McCain

Veggie Fries

CON HAMBURGUESA DE SALMÓN



ACOMPañAMIENTO

INGREDIENTES

- McCain Veggie Fries
- Salmón
- Tomates cherry
- Pepino
- Cebolla roja
- Salsa de crema de eneldo
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- Precalienta la plancha o sartén añadiendo un chorrito de aceite de oliva y cocina la pieza de salmón de 6 a 10min (dependiendo del grosor y del punto que desee el cliente). No olvides sazonar con sal y pimienta.
- Mientras se cocina el salmón, corta por la mitad los tomates cherry y también unas rodajas de pepinillo y cebolla roja. Sazona la salsa de nata con eneldo, sal y pimienta.
- Justo antes de que termine de cocinarse el salmón, cocina las Veggie fries en la freidora durante 2min30 a 175°C.
- Monta la hamburguesa poniendo la salsa en el pan, después añade equilibradamente la ensalada, los tomates, el salmón, la loncha de queso cheddar, las cebollas rojas, el pepino y la salsa de nuevo para "los más glotones". Termina colocando la segunda mitad del panecillo y sírvelo.



McCain

Veggie Fries

CON TACOS DE FALAFEL VEGANO

INGREDIENTES

- McCain Veggie Fries
- Garbanzos
- Puré de sésamo
- Ajo
- Aceite de oliva
- Harina
- Cilantro fresco
- Zumo de limón
- Comino, sal y pimienta.



ACOMPANAMIENTO

PREPARACIÓN

- Para elaborar los falafel: mezcla los garbanzos, el puré de sésamo, el ajo, el aceite de oliva y la harina hasta obtener una masa homogénea. A continuación sazona con cilantro fresco, comino, zumo de limón, sal y pimienta.
- Hacer bolas con la mezcla, todas del mismo tamaño para asegurar una cocción homogénea.
- Cocina en el horno durante 12 a 15 minutos a 200°C.
- Durante el cocinado de los falafels, corta el aguacate y la cebolla roja en tiras. Sazona la salsa de nata con zumo de limón, hierbas frescas, sal y pimienta. Hacer la tortilla a la plancha.
- Poco antes de terminar la cocción del falafel, cocina las Veggie Fries en la freidora durante 2min 30s a 175°C.
- Monta todos los ingredientes en el plato y ¡listo para servir!



Somos de los que comparten
y de los que van por libre
de los foodies
de los normies
Somos de los del postureo
y de los que no
Somos de los que les gusta cuidarse
y de los que prefieren disfrutar
Somos de los de probar
y somos de los que prefieren cosas
únicas

SOMOS MUY DE
Veggie Fries

HAZ TU PEDIDO AQUÍ:

