
McCain
DISTINGUITI CON
QUALCOSA DI UNICO
Conquista i tuoi clienti con proposte irresistibili
e aumenta i profitti con McCain!
McCain
FOODSERVICE
SOLUTIONS

CREA MENÙ INDIMENTICABILI E SORPRENDI I TUOI CLIENTI OGNI VOLTA!



Cosa rende un'esperienza al ristorante davvero indimenticabile?

Oggi i consumatori mangiano fuori casa meno frequentemente, ma hanno aspettative sempre più alte. **Il 35% considera le esperienze culinarie una priorità tra le spese non essenziali.**

Quando cibo, atmosfera e compagnia suscitano emozioni positive, una cena diventa un'esperienza memorabile, aumentando le probabilità che i clienti tornino e consiglino il locale.

McCain | FOODSERVICE SOLUTIONS

GLI INGREDIENTI PER UN'ESPERIENZA A TAVOLA

INDIMENTICABILE



1 PROPOSTE NUOVE E SORPRENDENTI

IL 91%

dei consumatori ritiene fondamentale poter scegliere cibi e bevande nuovi o difficili da preparare, per poter davvero apprezzare un pasto fuori casa.[1]

IL 64%

dei consumatori concorda sul fatto che provare nuovi piatti migliori l'esperienza complessiva.[1]

Inserire contorni originali e distintivi,

come le **Crispers di McCain**, valorizza di riflesso l'intero menù.

2 MENÙ INNOVATIVO

IL 55%

dei clienti ricorda il momento della scelta dal menù; il 53% ricorda di aver visto nuovi contorni, anche senza averli ordinati.[1]

McCain | FOODSERVICE SOLUTIONS

1.MCCAIN MEMORABILITY REPORT, GLOBAL, 2023

GLI INGREDIENTI PER UN'ESPERIENZA A TAVOLA

INDIMENTICABILE



3 MOMENTI CHE EMOZIONANO

L'arrivo dei piatti al tavolo è uno dei momenti più coinvolgenti:

presentazione, porzioni, colori vivaci e modalità di servizio originali contribuiscono a lasciare il segno.

4 DETTAGLI CHE LASCIANO IL SEGNO

Le esperienze più memorabili si distinguono per

consistenze, sapori, golosità, comfort, divertimento e innovazione.

McCain | FOODSERVICE SOLUTIONS

Hot trend del momento:

SAPORI PICCANTI!

Il piccante non è più solo una questione di intensità, ma di **sapori decisi e ricchi di sfumature**. Infatti, i consumatori cercano sapori speziati ispirati alle cucine del mondo e reinterpretati in chiave contemporanea.
Le patatine speziate spicy offrono un gusto **intenso, equilibrato e ricco di carattere**.

Le **Spicy Crinkle Fries di McCain** sono la risposta: tutto il gusto del piccante, con la croccantezza e la texture irresistibile delle patatine dalla forma ondulata.



Le regole d'oro per un'esperienza gastronomica indimenticabile:

- Inserisci nel menù proposte nuove e sorprendenti
- **Cura la presentazione** e scegli **porzioni adeguate**
- Proponi **piatti originali**, ricchi di **gusto, consistenze e innovazione**
- **Crea momenti coinvolgenti** in ogni fase dell'esperienza del cliente

McCain | FOODSERVICE SOLUTIONS

CAESAR'S PETALS

La tradizione di una Caesar Salad incontra la croccantezza per un tocco originale.

Le patate dorate e croccanti diventano protagoniste di un'insalata fresca e ricca di sapore, perfetta per dare un twist originale ai menù contemporanei.

INGREDIENTI

- 200 g di **Crunchy Petals McCain**
- Qualche foglia di lattuga romana, lavata e spezzettata grossolanamente
- Una spolverata abbondante di scaglie di Parmigiano
- 100 g di tacchino sfilacciato già pronto
- 2 cucchiai di maionese
- 1 cucchiaio di senape di Dijon
- 1 cucchiaio di salsa Worcestershire
- 1 cucchiaino di succo di limone
- Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

1. Prepara le **CRUNCHY PETALS:** cuocile secondo le istruzioni riportate sulla confezione, finché saranno dorate e croccanti.
2. Prepara il tacchino sfilacciato: riscaldalo seguendo le istruzioni.
3. Prepara la salsa caesar: mescola maionese, senape di Dijon, salsa Worcestershire e succo di limone. Regola di sale e pepe.
4. Prepara l'insalata: disponi la lattuga romana e aggiungi parte delle scaglie di Parmigiano.
5. Impatta: completa l'insalata con il tacchino sfilacciato e le Crunchy Petals. Condisci con la salsa Caesar e termina con le restanti scaglie di Parmigiano.

LOADED FRIES IN STILE THAI

Croccanti, ricche di salse e irresistibili: queste patate dolci hanno una marcia in più. Salsa hoisin e sriracha, aioli cremosa, arachidi croccanti e coriandolo fresco regalano a ogni boccone un mix di dolcezza, piccantezza e umami.

INGREDIENTI

- **250 g di Patate Dolci McCain**
- Salsa hoisin
- Salsa sriracha
- Salsa aioli
- Coriandolo fresco tritato
- Arachidi tritate



PREPARAZIONE

1. Prepara **LE PATATE DOLCI:** cuocile secondo le istruzioni riportate sulla confezione, finché saranno dorate e croccanti.
2. Prepara le salse.
3. Se l'aioli è troppo densa: aggiungi da 1/2 a 1 cucchiaino d'acqua o di succo di limone, fino a ottenere una consistenza adatta a essere versata a filo.
4. Componi il piatto!
5. Disponi le patatine ancora calde su un piatto da portata.
6. Condisci generosamente con le salse hoisin e sriracha.
7. Completa con l'aioli, distribuendola a zigzag.
8. Cospargi con le arachidi tritate.
9. Guarnisci con coriandolo fresco.

McCain | FOODSERVICE SOLUTIONS

CRINKLE GOLD DEEP CRINKERS

Patatine ondulate supercroccanti dal gusto deciso, accompagnate da una morbida vellutata salsa al formaggio: impossibile resistere alla tentazione di intingerle!

INGREDIENTI

- 250 g di **Country Deep Crinkers McCain**
- 80 ml di salsa al formaggio calda (tipo Cheddar o Gouda), oppure una miscela di formaggio Cheddar con panna
- 50 ml di salsa BBQ

PREPARAZIONE

1. Prepara le **COUNTRY DEEP CRINKERS:** cuocile secondo le istruzioni riportate sulla confezione, finché saranno dorate e croccanti.
2. Prepara la salsa al formaggio finché sarà liscia e fluida. Servila calda.
3. Rivesti un piatto di portata o una bowl con carta da forno.
4. Disponi una porzione abbondante di patatine.
5. Accompagna con la salsa al formaggio servita a parte.



McCain FOODSERVICE SOLUTIONS

PITA PICCANTE STREET STYLE

Una pita dal gusto deciso e irresistibile, accompagnata da patatine croccanti e speziate: tutto il piacere del comfort food con una nota piccante.

INGREDIENTI

- 150 g di **Spicy XL McCain**
- 1 pita tonda o focaccia, leggermente tostata
- 120 g di proteine cotte (pollo speziato, pulled pork veg o straccetti vegetali)
- 40 g di insalata di cavolo rosso e bianco, affettato finemente
- 20 g di cetriolo a fette o cetriolini sottaceto
- 25 g di salsa allo yogurt ed erbe aromatiche o salsa all'aglio
- 15 g di salsa piccante (maionese al peperoncino o salsa tipo harissa)
- Erbe aromatiche fresche (prezzemolo o erba cipollina)



PREPARAZIONE

1. Prepara le **SPICY XL:** cuocile secondo le istruzioni riportate sulla confezione, finché saranno dorate e croccanti.
2. Scalda la pita sulla griglia o sulla piastra, finché sarà morbida e leggermente dorata.
3. Scalda la proteina con poco olio e le spezie.
4. Taglia le verdure.
5. Spalma la salsa allo yogurt sulla base della pita.
6. Aggiungi a strati il ripieno, l'insalata di cavolo, il cetriolo e la salsa piccante.
7. Completa con le erbe aromatiche, ripiega delicatamente la pita e servila calda.

McCain | FOODSERVICE SOLUTIONS

IL POTERE DELLE OFFERTE A TEMPO LIMITATO

COME FUNZIONANO?

Le offerte e tempo limitato possono generare ricavi aggiuntivi: incentivano visite e ordini più frequenti (anche da asporto e delivery), aumentano lo scontrino medio e offrono ai clienti un motivo in più per scegliere il tuo locale. In poche parole, creano un'occasione di consumo o rispondono a un'esigenza concreta.

OFFRIRE CIBO E SERVIZIO ECCELLENTI

Offrire ogni giorno delle proposte e un servizio di qualità richiede tempo, impegno e dedizione. Ma in un mercato così competitivo, questo è solo l'inizio. Per attirare nuovi clienti e invogliare quelli abituali a tornare serve **qualcosa in più ed è qui che le offerte a tempo limitato (LTO) possono fare la differenza!**



OGNI OCCASIONE È QUELLA GIUSTA

Cosa spinge una persona a scegliere un ristorante, a consumare sul posto o a ordinare da asporto? I motivi sono tanti: festeggiare un'occasione speciale oppure, semplicemente, non aver voglia di cucinare. Con la giusta offerta **puoi invogliare i clienti a scegliere il tuo locale più spesso** e ad aumentare lo scontrino medio.

McCain | FOODSERVICE SOLUTIONS

ALCUNI DEI MOTIVI PIÙ COMUNI

PER MANGIARE FUORI:



FESTEGGIAMENTI: da un compleanno a una laurea, fino a un anniversario o a una promozione, le occasioni speciali da celebrare con famiglia e amici sono un ottimo motivo per uscire a mangiare.

EVENTI SPORTIVI IN TV: tifare per la propria squadra insieme ad amici, familiari e altri appassionati è più divertente che guardare la partita da soli a casa.

VOGLIA DI NON CUCINARE: a volte basta il desiderio di concedersi qualcosa di buono, senza mettersi ai fornelli.

VOGLIA DI NOVITÀ: dai buongustai a chi ama i piatti più semplici, ogni tanto tutti cercano nuove esperienze, sapori da scoprire e occasioni per stare insieme.

PUNTA SULLA STAGIONALITÀ

Se il tuo locale dispone di uno spazio all'aperto, valorizzalo - quando possibile - anche nelle offerte a tempo limitato. Nei mesi più freddi, assicurati di garantire il **massimo comfort ai tuoi clienti**.
E ricorda che anche l'allestimento dovrebbe richiamare la stagione o il tema della promozione.

McCain | FOODSERVICE SOLUTIONS

UN TOCCO DI ROSA

Tutto il gusto e la croccantezza di queste irresistibili Crispers! Uno snack perfetto per sorprendere i tuoi clienti.

INGREDIENTI

- 200 g di Crispers McCain
- 150 g di pulled pork
- 100 g di cavolo bianco affettato finemente
- 50 g di carote grattugiate
- 1 cipolla piccola tritata finemente
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 2 cucchiai di zucchero
- 3 cucchiai di maionese
- Sale e pepe q.b. (per la maionese ai mirtilli rossi)

PER LA SALSA

- 150 ml di maionese
- 50 ml di confettura di mirtilli rossi con pezzi di frutta
- 1 cucchiaino di succo di limone
- Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

1. Prepara le **CRISPERS:** cuocile secondo le istruzioni riportate sulla confezione, finché saranno dorati e croccanti.

2. Prepara il pulled pork: ricaldalo seguendo le istruzioni.

3. Prepara la coleslaw: unisci cavolo bianco, carote e cipolla in una ciotola capiente. Aggiungi aceto di vino bianco, zucchero e maionese.

4. Prepara maionese ai mirtilli rossi: mescola maionese, confettura di mirtilli rossi e succo di limone. Regola sale e pepe.

5. Impiatta: disponi le Crispers su un piatto da portata o in ciotole monoporzione, quindi aggiungi il pulled pork. Distribuisci parte della coleslaw sulle patatine e servi la restante a parte. Completa con la maionese ai mirtilli rossi e proponila anche come salsa da accompagnamento.

ULTRA CRUNCH CRINKERS

Studiate per una croccantezza straordinaria, queste patatine ondulate conquistano a ogni morso. Dorate, supercroccanti e pensate per mantenere più a lungo calore e consistenza: perfette da intingere nelle salse, condividere e gustare ancora.

INGREDIENTI

- 250 g di Deep Crinkers McCain
- 2 tazze di cheddar grattugiato
- 1/4 di tazza di latte intero; aggiungerne altro se si desidera una salsa meno densa
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 1/4 di cucchiaino di cipolla o aglio in polvere
- 1/4 di cucchiaino di sale
- 1/8 di cucchiaino di pepe di Cayenna, per una nota più piccante

PREPARAZIONE

1. Cuoci le **DEEP CRINKERS** secondo le istruzioni riportate sulla confezione, finché saranno dorate e croccanti.
2. Sciogli il burro in un pentolino e incorpora la farina con una frusta. Cuoci a fuoco basso per 1 minuto.
3. Versa lentamente il latte, continuando a mescolare per 1–2 minuti finché il composto si addensa leggermente.
4. Aggiungi la cipolla o l'aglio in polvere, il sale e il formaggio. Continua a cuocere a fuoco basso, mescolando spesso, finché il formaggio sarà completamente sciolto.
5. Per una salsa più fluida, aggiungi altro latte.
6. Servi subito.



McCain FOODSERVICE SOLUTIONS

LOADED POPS
AL PULLED PORK

Piccole, dorate e irresistibili: scopri tutto il gusto dei Potato Pops! Uno snack croccante, sfizioso e perfetto per ogni occasione.

INGREDIENTI

- 250 g di **Potato Pops McCain**
- Pulled pork
- Salsa gravy
- Cipolla rossa
- Prezzemolo
- Cipollotto



PREPARAZIONE

1. Prepara i **POTATO POPS:** cuocili secondo le istruzioni riportate sulla confezione, finché saranno dorati e croccanti.

2. Disponi i Potato Pops sul piatto, aggiungi la salsa gravy e completa con il pulled pork.

3. Aggiungi la cipolla rossa e il cipollotto affettati.

4. Completa con una spolverata di prezzemolo.

CONSIGLIO: per una variante ancora più ricca, aggiungi funghi grigliati.

McCain | FOODSERVICE SOLUTIONS

CRISPY ON TOP

Altro che contorno: qui le patate sono le protagoniste! Due Potato Toast dorati e croccanti prendono il posto del pane e racchiudono un hamburger succoso, formaggio filante, bacon affumicato e una salsa ricca di gusto. Un comfort food goloso e sorprendente.

INGREDIENTI

- 2 Potato Toast McCain
- 1 hamburger di manzo
- 2 fette di cheddar o formaggio per hamburger
- 4 fette di bacon
- Sale e pepe

PER COMPLETARE

- Salsa burger, ketchup o salsa BBQ
- Facoltativo: cipolle caramellate



PREPARAZIONE

1. Prepara i **POTATO TOAST:** cuocili secondo le istruzioni riportate sulla confezione, finché saranno dorati e croccanti.
2. Condisci l'hamburger e cuocilo in padella calda o sulla griglia per 3–4 minuti per lato.
3. Aggiungi il formaggio nell'ultimo minuto di cottura, per farlo sciogliere.
4. Cuoci il bacon finché sarà dorato e croccante.
5. Assembla il burger usando i Potato Toast al posto del pane.

McCain | FOODSERVICE SOLUTIONS

PIÙ VOLUME, PIÙ RESA

Le patatine dai tagli originali possono offrire una resa in volume superiore rispetto a quelle tradizionali. Questo significa poter ottenere e vendere più porzioni da 1 kg di prodotto.

MAGGIORE RESA>PIÙ PORZIONI

=PIÙ PROFITTO

SORPRENDI I TUOI CLIENTI

CON PATATINE DALLE FORME ORIGINALI E INVITANTI.

IL 47%

DEI CONSUMATORI DESIDERA UNA MAGGIORE VARIETÀ DI PATATINE ED È DISPOSTO A PAGARE DI PIÙ PER AVERLA.[1]

McCain FOODSERVICE SOLUTIONS

1.MCCAIN MEMORABILITY REPORT, GLOBAL, 2023



VUOI DARE UNA MARCIA IN PIÙ AL TUO MENÙ?

Testo

CONTATTACI SUBITO!

www.mccainfoodservice.com/it-it/ | info@mccainfoodservice.it

McCain FOODSERVICE SOLUTIONS

Seguici sui social @McCain Foodservice Italia