

UltraHold™ Fries



Mayor satisfacción
del cliente. Entregado.



Sus expertos en papas fritas para entrega a domicilio.

La segunda papa frita correcta es fundamental.

Mantenga satisfechos a los clientes que comen en el restaurante con su papa frita principal y ofrezca Papas Fritas UltraHold™ como su segunda opción para servicio a domicilio para:

- Ampliar el radio de entrega a domicilio
- Aumentar la cantidad de entregas por viaje
- Reducir el desperdicio con tiempos de retención prolongados
- Satisfacer la creciente demanda de entrega a domicilio
- Aumentar la repetición de compra de papas fritas
- Impulsar un aumento en las ventas de entrega a domicilio

ANÁLISIS DE GANANCIA DE ENTREGA A DOMICILIO

Promueva las papas fritas para entrega a domicilio y utilice la segunda papa frita correcta para brindar mayor satisfacción y obtener pedidos repetidos. ¡Aumentando solo 25 porciones de papas fritas en entrega a domicilio por semana suma! ¡Un aumento del 25% puede aumentar más de \$1,500 en sus beneficios adicionales!

	PAPAS FRITAS CONVENCIONALES	PAPAS FRITAS ULTRAHOLD™
Tamaño Aproximado de Porción	5 oz/140 g	5 oz/140 g
Porciones/Año/Tienda	5,000	6,300
Precio del Menú	\$1.99	\$1.99
Costo de Porción*	\$0.38	\$0.47
Margen Bruto	\$1.61	\$1.52
Ganancia Total	\$8,050	\$9,576

*Costo aproximado de porción, incluyendo la entrega y el margen de ganancia del distribuidor.



El Proceso UltraHold™

Las papas fritas que cuentan con atributos de mayor retención funcionan mejor en aplicaciones para entrega a domicilio.



Corte Grueso



Proceso de Preparación UltraHold

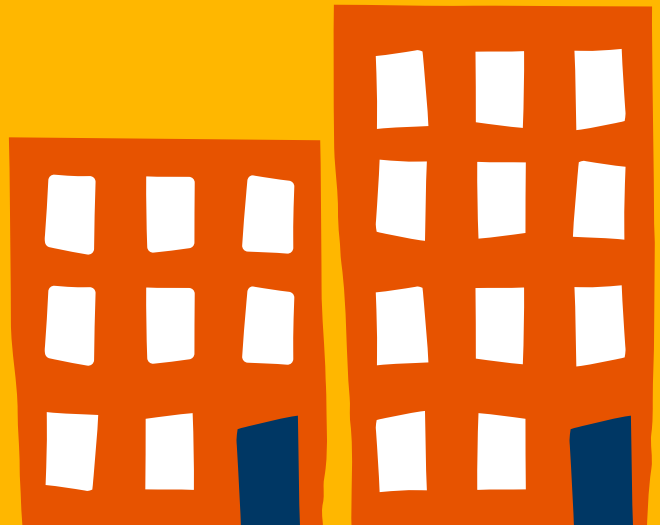


Retención Prolongada



Diseñadas para servicio a domicilio.

Las papas fritas UltraHold™ utilizan nuestras tecnologías patentadas de preparación para mantener la retención del producto por mas tiempo.



15 minutos
después de freír

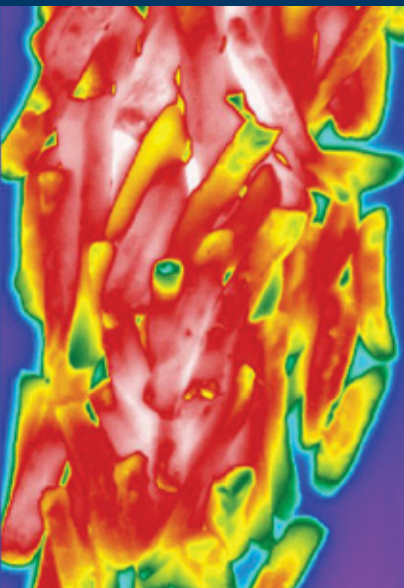
Papas Fritas UltraHold

Papas Fritas
Convencionales

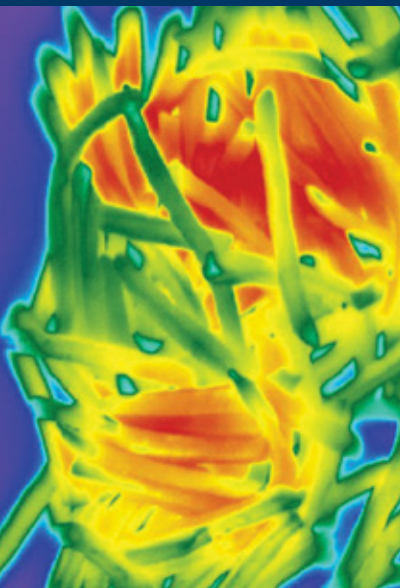
Supere los difíciles retos de la entrega a domicilio

- Se debe mantener un bocado crujiente
- Se debe mantener satisfactoriamente caliente
- Se debe proporcionar una experiencia de calidad a la hora de comer

Proceso UltraHold™ †



Papas Fritas Convencionales†



Más caliente y más crujiente.

La imagen térmica detallada† muestra cómo nuestro proceso de recubrimiento patentado UltraHold ofrece un producto crocante y caliente por mas tiempo, manteniendo una calidad superior a la hora de comer.

† Las imágenes térmicas infrarrojas actúan como un sensor de calor, lo que detecta las diferencias en la temperatura de la superficie. Los resultados se muestran en una imagen electrónica de temperaturas a colores: azules/verdes (más frío), rojo/blanco (más caliente).

Papas Fritas UltraHold™



3/8 Corte Regular (X3800)



3/8 Corte Regular (X7000)
Con Cáscara

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	Artículo N.º	Contenido	Cubicaje	Peso de Envío	PREPARACIÓN DEL PRODUCTO		
					Método	Temperatura	Tiempo (Minutos)
Papas Fritas UltraHold™ Corte Regular* de 3/8"	X3800	6/2 kg (6/4.4 lb)	403 x 330 x 229 mm (1.1 cu ft)	12.9 kg (28.5 lb)	Freír en aceite abundante Horno de convección Horno de impacto (impingement)	177°C (350°F) 204°C (400°F) 260°C (500°F)	3¼ - 3¾ 13 - 17 7 - 11
Papas Fritas UltraHold™ Corte Regular de 3/8" (Con Cáscara)*	X7000	6/2 kg (6/4.4 lb)	403 x 330 x 229 mm (1.1 cu ft)	12.9 kg (28.5 lb)	Freír en aceite abundante Horno de convección Horno de impacto (impingement)	177°C (350°F) 204°C (400°F) 260°C (500°F)	3¼ - 3¾ 13 - 17 7 - 11
Otros Productos Con Retención Superior							
Generation 7 Fries® Corte Slim Crinkle Deli Wedge®	X0013	6/5.5 lb (6/2.5 kg)	1.2 cu ft (391 x 330 x 257 mm)	35 lb (15.9 kg)	Freír en aceite abundante Horno de convección Horno de impacto (impingement)	350°F (177°C) 400°F (204°C) 450°F (230°C)	2¾ - 3 8 - 10 7 - 9
Generation 7 Fries® Concertinas®	X14	6/4.5 lb (6/2.0 kg)	1.3 cu ft (391 x 330 x 279 mm)	29 lb (13.2 kg)	Freír en aceite abundante Horno de convección Horno de impacto (impingement)	350°F (177°C) 400°F (204°C) 450°F (230°C)	2 - 2½ 6 - 8 5 - 6

* Las papas fritas UltraHold están empacadas en bolsas clearlite para que sus operadores puedan diferenciarlas de las papas fritas tradicionales empacadas en bolsas de papel.

Ofrezca una experiencia superior al comer papas fritas. Comuníquese con su experto en papas fritas de Lamb Weston para obtener más detalles, muestras y para preguntar acerca de nuestro empaque patentado. O visite espanol.lambweston.com

Lamb Weston®
VEMOS POSIBILIDADES EN PAPAS