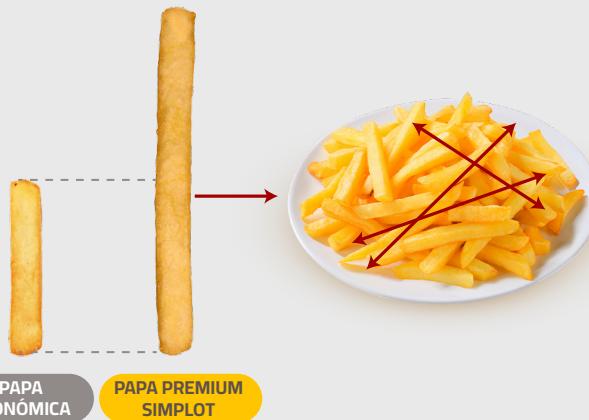


TRES SECRETOS PARA GANAR + VALOR EN TU NEGOCIO CON PAPAS A LA FRANCESA

1 SECRETO #1 MEJORES LARGOS



Mejores largos es igual a **mayor cobertura de plato** por porción y **mayor rendimiento**.

2 SECRETO #2 MENOS AGUA



PAPA ECONÓMICA

Una papa económica tiene **mayor contenido de agua**.

PAPA PREMIUM SIMPLOT

Una papa premium Simplot tiene **un mayor contenido de sólidos** de papa.

El exceso de agua resulta en papas **grasosas y menor vida útil** de tu aceite.

3 SECRETO #3 TIPOS DE CORTES

Eige el tipo de papa **que solucione las necesidades** de tu negocio.



DELGADOS
Cocción más rápida



GRUESOS
Mayor retención de calor



ESENCIALIDADES
Mayor diferenciación

3 AHORA YA SABES LOS **SECRETOS** PARA TENER:

+ PORCIones
POR BOLSA

+ DINERO
PARA TU NEGOCIO

+ CLIENTES
SATISFECHOS