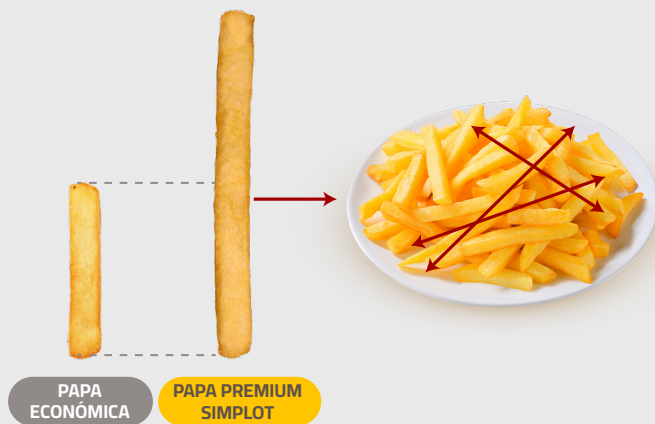




TRES SECRETOS

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**.

VS



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

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



DELGADOS

Cocción **más rápida**



GRUESOS

Mayor **retención de calor**



ESPECIALIDADES

Mayor **diferenciación**

3 AHORA YA SABES LOS SECRETOS PARA TENER:

+ **PORCIONES**
POR BOLSA

+ **DINERO**
PARA TU NEGOCIO

+ **CLIENTES**
SATISFECHOS