

Catálogo

GUÍA DE PRODUCTO



Feeding Your Ambition


Simplot

¿Qué te impulsa a seguir adelante?
¿Nuevas metas, ideas audaces, la próxima
gran oportunidad?

Con productos atractivos y soluciones
inteligentes, podemos ayudarte a innovar
más rápido, operar con mayor eficiencia y
crecer con confianza.

Every step of the way,
Feeding Your Ambition.





Con cobertura

Extracrocante. Calidad y rendimientos superior. Crocantes por fuera, esponjosas por dentro y con un gran sabor a papa. Retención de calor de 30 minutos.

RECOMENDADO PARA:



GRAN SABOR
A PAPA



DIFERENTES
MOMENTOS DE
CONSUMO



IDEALES PARA
DELIVERY

MÉTODO DE PREPARACIÓN



Freidora



Air fryer



Horno



Extra Crunch, Corte fino

Sidewinders

¡Descubrí la innovación culinaria con las revolucionarias papas fritas SIDEWINDERS, una exclusividad de Simplot que redefine el arte de disfrutar! Su forma única no solo garantiza una cobertura impresionante en el plato, sino que también cautiva visualmente.

Nuestra variedad Simplot no solo realza el sabor, sino que triplica el tiempo de conservación.

¡Son la elección ideal para compartir!



GRAN
ATRACTIVO



MAYOR
RETENCIÓN
DE CALOR



IDEALES PARA
DELIVERY



Pack 1,5 kg

Corte: Espiral

Bolsas x caja: 6 bolsas x caja

Cajas x pallet: 72

Código EAN: 7798304852175

Código DUN: 17798304852172



Temperatura indicada 200°
Tiempo de fritura 16 a 20 min



Temperatura indicada 175°
Tiempo de fritura 3 a 4 min



Temperatura indicada 220°



Extra Crunch

Corte Tradicional

Corte 10 mm. Extra crocantes. Calidad y rendimiento superior. Crocantes y calientes hasta 30 minutos. Ideales para delivery. Ingredientes: Papas, aceite vegetal de girasol, cobertura (almidón de papa modificado, harina de arroz, dextrina, maltodextrina, sal, espesante: goma xántica (INS 415), agentes leudantes: pirofosfato ácido de sodio (INS 450i), carbonato de sodio (iNS500i)), dextrosa, estabilizante: pirofosfato ácido de sodio (INS 450i)



Pack 2,5 kg

Corte: 10 mm

Bolsas x caja: 6 bolsas x caja

Cajas x pallet: 60

Código EAN: 779830485154

Código DUN: 17798304851540



Temperatura indicada 200°
Tiempo de fritura 15 a 20 min



Temperatura indicada 175°
Tiempo de fritura 3 a 4 min



Temperatura indicada 220°
Tiempo de fritura 15 a 20 min

Extra Crunch

Corte Fino

Corte 7 mm. Extra Crocantes. Calidad y rendimiento superior. Crocantes y calientes hasta 30 minutos. Ideales para delivery. Ingredientes: Papas, aceite vegetal de girasol, cobertura (almidón de papa modificado, harina de arroz, dextrina, maltodextrina, sal, espesante: goma xántica (INS 415), agentes leudantes: pirofosfato ácido de sodio (INS 450i), carbonato de sodio (iNS 500i)), dextrosa, estabilizante: pirofosfato ácido de sodio (INS 450i).



Pack 2,5 kg

Corte: 7 mm

Bolsas x caja: 6 bolsas x caja

Cajas x pallet: 54

Código EAN: 7798304851505

Código DUN: 17798304851502



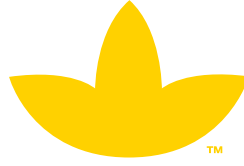
Temperatura indicada 200°
Tiempo de fritura 15 a 20 min



Temperatura indicada 175°
Tiempo de fritura 2,5 a 3 min



Temperatura indicada 220°
Tiempo de fritura 15 a 20 min



Sin Cobertura

Súpercrocantes, rendidoras y de rápida cocción.

Reúnenla practicidad de las papas pre fritas congeladas con un alto rendimiento y un sabor inigualable. Son perfectas para acompañar "comidas rápidas" ya sea en plato o cono.

RECOMENDADO PARA:



**GRAN
ATRACTIVO**



**GRAN SABOR
A PAPA**



**GRAN
VERSATILIDAD**

MÉTODO DE PREPARACIÓN



Freidora



Corte Tradicional

Corte Tradicional

Reúnen la practicidad de las papas pre fritas congeladas con un alto rendimiento y un sabor inigualable. Ideales para servir en locales de alta rotación como guarnición de minutas.

Ingredientes: papas, aceite vegetal de girasol, dextrosa, estabilizante: pirofosfato ácido de sodio (INS 450i).



Pack 2,5 kg

Corte: 10 mm

Bolsas x caja: 6 bolsas x caja

Cajas x pallet: 60

Código EAN: 5412588061079

Código DUN: 15412588061076



Temperatura indicada 175°

Tiempo de fritura 3 a 4 min



Especialidades

Papas de corte irregular. Crocantes y deliciosas. Son acompañamientos perfectos para acompañar cualquier tipo de comida y son la opción ideal para tener un producto visualmente diferente.

RECOMENDADO PARA:



**GRAN
ATRACTIVO**



**GRAN SABOR
A PAPA**



**GRAN
VERSATILIDAD**

MÉTODO DE PREPARACIÓN



Freidora



Air fryer



Horno

Rústicas

Exquisitos gajos de papa con piel. Perfectos para salir con cualquier tipo de plato o como appetizer o entrada acompañados de salsas y/o dips. Ingredientes: papas, aceite vegetal de girasol, dextrosa, estabilizante: pirofosfato ácido de sodio (INS 450i).

Pack 2 kg

Bolsas x caja: 7 bolsas x caja
Cajas x pallet: 60
Código EAN: 7798304851925
Código DUN: 17798304851922



Temperatura indicada 200°
 Tiempo de fritura 16 a 20 min



Temperatura indicada 175°
 Tiempo de fritura 3 a 4 min



Temperatura indicada 220°
 Tiempo de fritura 15 a 20 min



Steak House

Papas de corte irregular. Son el acompañamiento perfecto para carnes asadas o churrascos. El broche de oro para una sabrosa parrillada. Ingredientes: papas, aceite vegetal de girasol, dextrosa, estabilizante: pirofosfato ácido de sodio (INS 450i).

Pack 2 kg

Corte: 9x8 mm
Bolsas x caja: 7 bolsas x caja
Cajas x pallet: 60
Código EAN: 7798304851932
Código DUN: 17798304851939



Temperatura indicada 200°
 Tiempo de fritura 16 a 20 min



Temperatura indicada 175°
 Tiempo de fritura 3 a 4 min



Temperatura indicada 220°
 Tiempo de fritura 15 a 20 min





Línea Value

Excelente relación costo-beneficio.
Son perfectas como acompañamientos de los platos sencillos y de consumo rápido.

RECOMENDADO PARA:



EXCELENTE RELACIÓN
COSTO-BENEFICIO



DIFERENTES
MOMENTOS DE
CONSUMO



GRAN
VERSATILIDAD

MÉTODO DE PREPARACIÓN



Freidora



Sar tén



Cool Mind

Corte Tradicional

Papas fritas super congeladas. Excelente relación costo-beneficio. ¡La mejor en su segmento! Son perfectas como acompañamiento de platos sencillos y de consumo rápido.

Ingredientes: papas, Aceite vegetal de girasol, Dextrosa, Estabilizante INS 450i.



Pack 2 kg

Corte: 9 mm

Bolsas x caja: 7 bolsas x caja

Caja x pallet: 60

Código EAN: 7798304851659

Código DUN: 17798304851236



Temperatura indicada 175°

Tiempo de fritura 3 a 4 min



Entendiendo los cortes y características de las papas

El tamaño y forma del corte impacta en el rendimiento, retención de calor y tiempo de cocción. Nuestra línea de producto de papas congeladas es de la más alta calidad. Presenta una gran variedad de cortes y sabores, cada papa está cuidadosamente seleccionada y procesada para conservar todas sus propiedades.

Papas comunes

VS

Papas Simplot

Rendimiento



Tiene un rendimiento 50%

Se descarta un 15% al pelarlas y un 35% al cocinarlas.

¿Por qué?

Contiene más agua que se evapora en la cocción. A partir de 1 kg de papa común quedan 500g de producto terminado.



Tiene un rendimiento mayor al 70%

¿Por qué?

No lastenés que pelar. Contienen menos agua, lo que aumenta el rendimiento. A partir de 1kg de papa Simplot quedan 700g de producto terminado.

Aceite



Degrada el aceite con mayor rapidez

¿Por qué?

El agua que contiene requiere un mayor tiempo de cocción y que se utilice una mayor cantidad de aceite.



Degrada el aceite más lento

¿Por qué?

Contiene menos agua y un proceso de prefrutura. El ahorro de aceite es de 14% en comparación con papa común.

Presentación



Presentación irregular, mayor cantidad de bastones cortos y menos crocantes

¿Por qué?

Los bastones no quedan uniformes al ser cortados a mano, Según la cocción dada, pueden quedar aceitosos y blancuzcos. Pueden venir manchadas y con defectos.



Presentación uniforme, menor cantidad de bastones cortos y más crocantes

¿Por qué?

Se selecciona el largo de los bastones para asegurar los estándares de calidad de Simplot. La cocción es homogénea y dorada, sin excedente de aceite.



TM