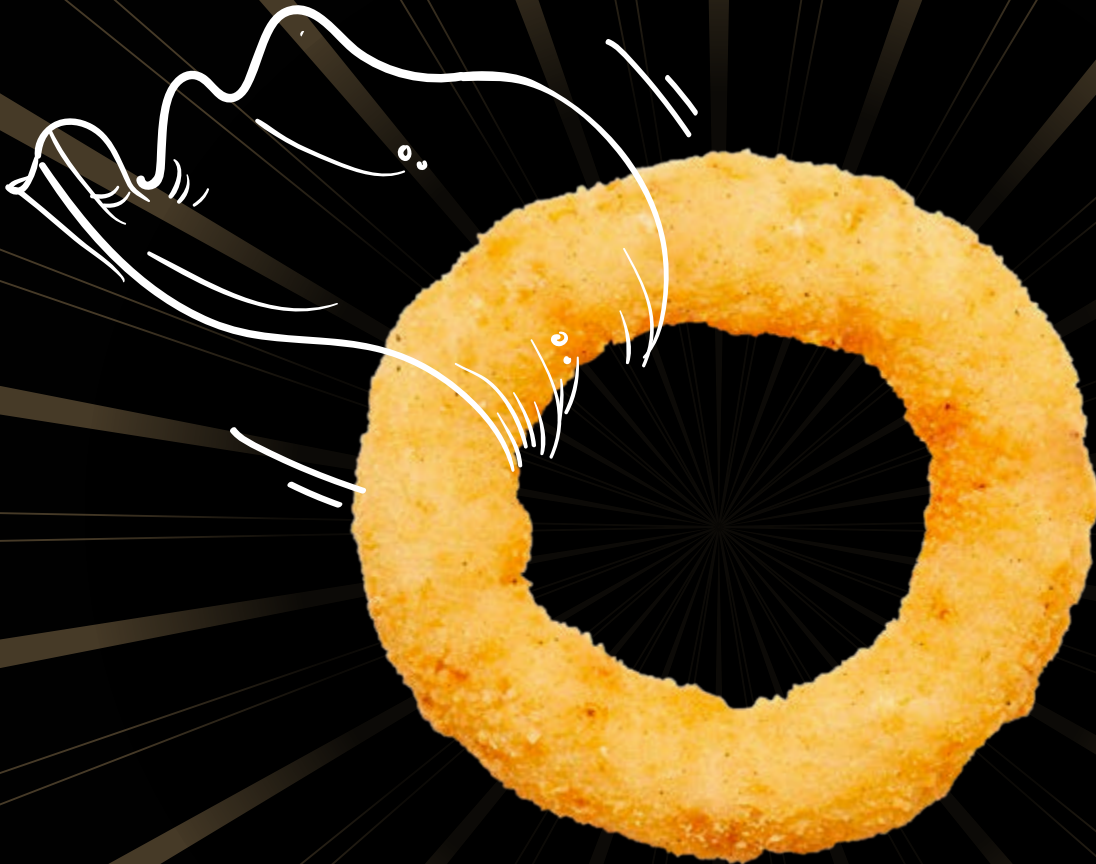


DIE SUPERHELDEN DES FINGERFOOD



SUPERKRÄFTE DER **ZWIEBELRINGE**



SUPER TRENDIG



SUPER EINFACH



SUPER VIELSEITIG



SUPER PROFITABEL



SUPER BESTÄNDIG

P!CKERS

BY 

FOODSERVICE
SOLUTIONS

UNVERGESSLICHE MOMENTE

Ihre Kunden wünschen sich unvergessliche Momente,
wenn sie auswärts essen.



Lockere Verabredungen zum Essen



Netzwerken & Erfahrungen teilen

4 GROSSE VERBRAUCHER – TRENDS



Außergewöhnliche & interessante Speisenangebote



Individualisierung & Genuss

SUPER TRENDIG

Zwiebelringe erfüllen all diese Verbrauchertrends. In Europa gehören sie zu den beliebtesten Appetizern aus den USA. Die Nachfrage steigt stetig.

Sie sind eine Bereicherung für Ihre Speisekarte – Ihre Kunden werden sie lieben!



ENTDECKEN SIE DIE MÖGLICHKEITEN:

Entwickeln Sie neue Gerichte für Ihre Speisekarte und generieren Sie zusätzliche Gewinne mit Zwiebelringen als vielseitig einsetzbare Menükomponente. Ihre Kunden werden begeistert sein.



SUPER TRENDIG



SUPER EINFACH



SUPER VIELSEITIG



SUPER PROFITABEL



SUPER BESTÄNDIG

ZWIEBELRINGE SIND



SUPER EINFACH

- Vom Gefrierschrank in die Fritteuse – keine Zwischenschritte notwendig
- Schnelle Zubereitung in 2 ½ Minuten
- Einfach zu portionieren



SUPER TRENDIG

- Wenn Menschen zusammenkommen, um zu feiern, steht Fingerfood immer hoch im Kurs
- Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit dem leckeren US-Klassiker



SUPER VIELSEITIG

- Testen Sie die Vielseitigkeit und werden Sie kreativ! Zum Beispiel als Snack, Beilage, zum Teilen, als Zutat von Burgern oder als Topping.

UMSATZBRINGER



SUPER BESTÄNDIG

- Top-Qualität die Kunden jedes Mal erneut lieben werden
- Kein Aufplatzen oder Aufbrechen – garantiert!



SUPER PROFITABEL

- Vorspeisen und kleine Bar-Snacks gehören zu den profitabelsten Speisen für Restaurants. Durch die erweiterten Margen erzielen Sie höhere Gewinne und das nur durch geringe Ergänzungen des Kernsortiments.

LASSEN SIE SICH



NEUE BEILAGENALTERNATIVEN

DARUM WERDEN SIE ES LIEBEN:

Achten Sie auf Ihre Beilagen. Es ist oft schwierig, das gesamte Menü umzustellen. Manchmal kann man jedoch mit kleinen Anpassungen schon viel erreichen. Ergänzen Sie Ihre Beilagenauswahl um 3 oder 4 Zwiebelringe und lassen Sie dem Gast die Wahl, wofür er sich entscheiden möchte.



STAPELN SIE HOCH

DARUM WERDEN SIE ES LIEBEN:

Burger sind der Klassiker auf modernen Speisekarten. Ergänzen Sie den Burger mit zwei Zwiebelringen auf dem Patty für mehr Volumen oder zur Ergänzung auf dem Burger als Topping. Die zusätzliche Knusperlage bringt neue Texturen und mehr Volumen in das Gericht. Ihre Gäste werden es lieben.

H INSPIRIEREN



SUPER ZU GETRÄNKEN

DARUM WERDEN SIE ES LIEBEN:

Wieso nicht ein paar leckere Snacks zur Happy Hour anbieten, um mehr Getränke zu verkaufen und die Gäste länger in der Bar zu halten? Zwiebelringe sind eine tolle Alternative zu gewöhnlichen Chips oder Nüssen, denn heiß & knusprig kommt immer gut an! Ideal um Ihren Getränkeabsatz zu steigern und mehr Einnahmen zu erzielen.



ALS VORSPEISE

DARUM WERDEN SIE ES LIEBEN:

Vorspeisen werden immer beliebter als Alternative zu großen Portionen. Erweitern Sie daher Ihre Karte mit neuen, attraktiven Vorspeisenangeboten. Nehmen Sie den beliebtesten Snack der USA mit auf: Er kommt garantiert super an und wird Ihnen neue Gewinne einbringen.

UNSERE SUPERHELDEN



MINI CRISPY ONION RINGS

HALAL

حلال



100009959

Geformte Zwiebelringe im Miniformat, doppelte Ummantelung für längere Warmhaltung und Knusprigkeit

95 – 105 Stück pro Beutel
Ca. 10 g pro Stück



2 Min. 30
175 °C



8 Min.
200 °C



6 x 1 kg

**SUPER
ZUM
SNACKEN**



FORMED ONION RINGS

HALAL

حلال

110601

Gleich große Ringe aus Zwiebelstückchen, geformt, in einer Knusperpanade

58 – 68 Stück pro Beutel
Ca. 16 g pro Stück



2 Min. 30
175 °C



14 Min.
200 °C



20 Stk. 2 Min. 15 260 °C
5 Stk. 1 Min. 30 260 °C



10 x 1 kg

**SUPER
PORTIONIERBAR**



BEER BATTERED ONION RINGS THICK CUT

590801

Extra-breite Zwiebelringe in knusprigem Bierteig

32 – 50 Stück pro Beutel
20 – 31 g pro Stück



2 Min. 30
175 °C



11 Min.
220 °C



20 Stk. 2 Min. 10 260 °C
5 Stk. 1 Min. 45 260 °C



6 x 1 kg

**SUPER
LECKER**



BEER BATTERED ONION RINGS THIN CUT

306501

Natürlich geschnittene Zwiebelringe in knusprigem Bierteig

50 – 70 Stück pro Beutel
14 – 20 g pro Stück



2 Min. 30
175 °C



13 Min.
200 °C



20 Stk. 2 Min. 10 260 °C
5 Stk. 1 Min. 45 260 °C



6 x 1 kg

**SUPER
KNUSPRIG**



SPICY ONION RINGS

HALAL

حلال

100008023

Natürlich geschnittene Zwiebelringe in pikanter Knusperpanade

50 – 70 Stück pro Beutel
14 – 20 g pro Stück



2 Min. 30
175 °C



8 Min.
200 °C



6 x 1 kg

**SUPER
IM TREND**

P!CKERS
BY **McCaïn** FOODSERVICE SOLUTIONS

Erfahren Sie hier, wie Sie Zwiebelringe zu Helden auf Ihrer Speisekarte machen:
www.mccain-foodservice.de/campaigns/onion-rings