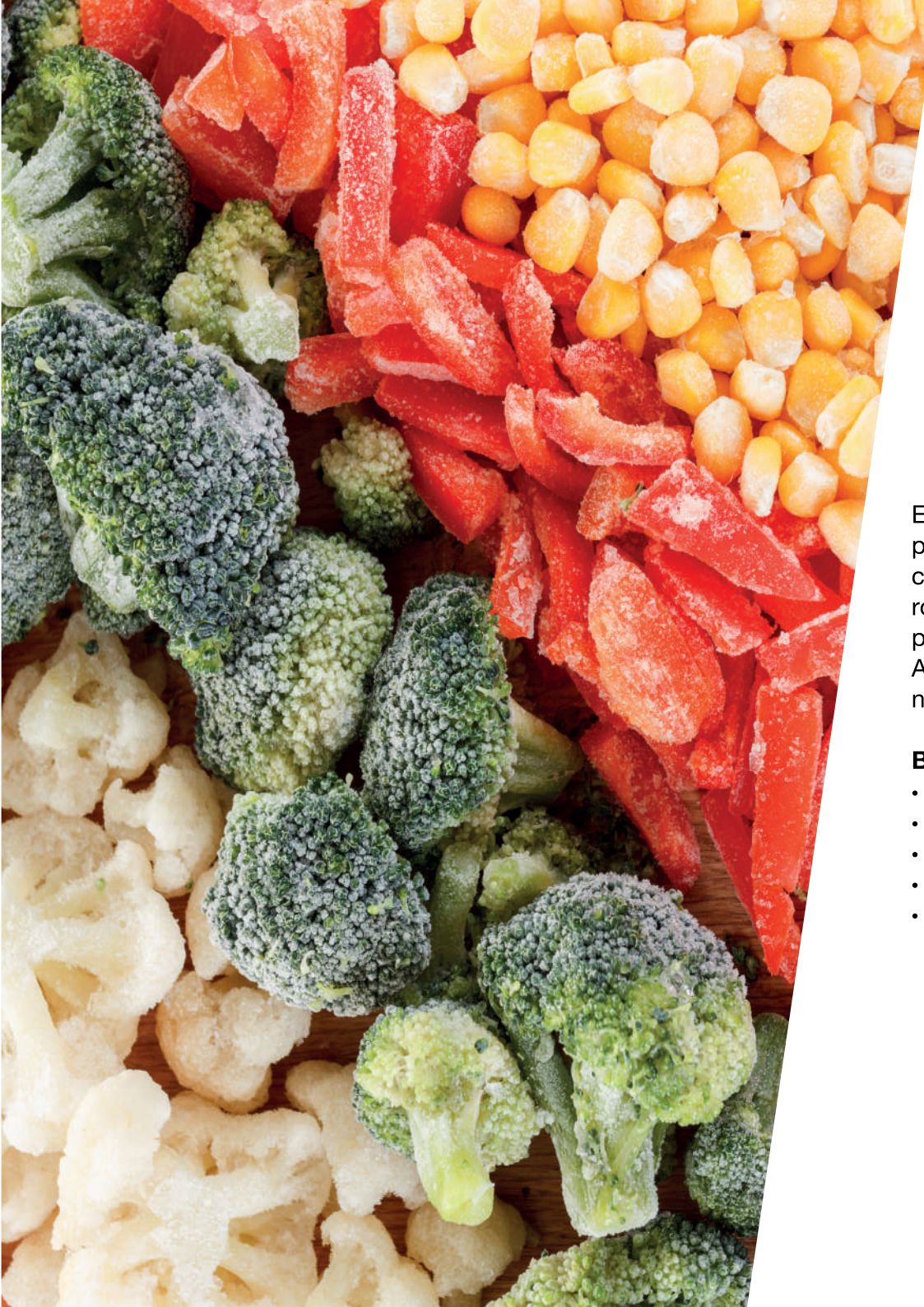




kypross
FOOD PARTNERS

CATÁLOGO DE PRODUCTOS
FOOD SERVICE
2023



Individual Quick Freezing

Es un proceso de ultracongelación industrial de forma individual y rápida del producto; permitiendo que los cristales de hielo que se forman dentro de las células de los tejidos sean diminutos, evitando que las paredes celulares se rompan, de esta manera se conservan las propiedades organolépticas del producto.

Al descongelar los productos, no existe derrame de fluidos y se garantiza: valor nutritivo, sabor, textura y apariencia, similar a un producto recién cosechado.

Beneficios:

- Productos naturales y frescos.
- Rápida y fácil preparación.
- Mayor tiempo de vida útil y conservación.
- No generan desperdicios, se utiliza solo la porción requerida.
- Disponibilidad y calidad del producto los 365 días del año.



PAPAS PREFRITAS

CALIDAD
FOOD SERVICE





COD: 0020 / 1301

LISA

10 x 10

Papas fritas de corte clásico.
Crujiente textura por fuera y
deliciosamente suaves por
dentro.
Atractivo color dorado.

📦 4 X 2,5 kg

❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 a 4 minutos / 175°C - 350°F



COD: 0024 / 1304

LISA STEAK

10 x 18

Su corte grueso es ideal para
acompañar platos parrilleros.
Atractivo color dorado.

📦 4 X 2,5 kg

❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 minutos / 175°C - 350°F





COD: 1322

PAPA LISA

12 x 12

📦 4 X 2,5 kg

❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 a 4 minutos / 175°C - 350°F

COD: 1326

PAPA LISA

14 x 14

📦 4 X 2,5 kg

❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3-4 min / 175°C - 350°F



Corte recto y grueso que proporcionan mayor consistencia a los platos de tu menú. Crujiente textura.



COD: 1349

LISA EXTRA CRISPY

7 x 7

📦 4 X 2,5 kg ❄️ 24 meses a -18°C

🕒 2 o 3 minutos / 175°C - 350°F

COD: 1208

PAPA EXTRA CRISPY (Clarebouth)

9X9

📦 4 X 2,5 kg ❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 min / 175°C - 350°F



De corte fino.
Largas, delgadas, y
crujientes, ideales para ser
colocadas en conos y cajas
en porciones.
Excelente rendimiento.



COD: 1308

LISA EXTRA CRISPY

7 x 7

📦 6 X 2 kg ❄️ 24 meses a -18°C

🕒 2 o 3 minutos / 175°C - 350°F

COD: 1310

LISA EXTRA CRISPY

10 x 10

📦 6 X 2 kg ❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 a 4 minutos / 175°C - 350°F

COD:1508

LISA SUPER CRUNCH

9.5X9.5

📦 4 X 2.5 kg

❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 min/175°C – 350°F

COD:1517

LISA SUPER LONG

9.5X9.5

📦 4 X 2.5 kg

❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 min/175°C – 350°F



COD: 1318

LISA EXTRA CRISPY-SKIN ON

10 x 10

📦 4 X 2,5 kg

❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 min / 175°C - 350°F

COD: 1517

SUPER LONG

9.5X9.5

📦 4 X 2,5 kg

❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 min / 175°C - 350°F





IceMan.



COD: 0021 / 1302

ONDULADA

10 X 10

📦 4 X 2,5 kg

❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 a 4 minutos / 175°C - 350°F

Su corte ondulado le da un toque único y atractivo a tus platos.
Color dorado y crujiente textura



Patata[®]



COD: 1201

PAPA LISA

9,5 x 9,5

📦 4 X 2,5 kg ❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 min / 175°C - 350°F



Deliciosas papas de color dorado y crujiente textura.

Patata[®]



COD: 1202

PAPA ONDULADA

9,5 x 9,5

📦 4 X 2,5 kg ❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 min / 175°C - 350°F

Su corte ondulado le proporciona una textura crujiente por fuera y suave por dentro





COD: 1207

PAPA LISA (Fred fries)

9 x 9

📦 4 X 2,5 kg

❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 min / 175°C - 350°F

Deliciosas y doraditas papas fritas. Ideales para acompañar cualquier plato y/o menú.






NUEVAS


COD:1334

LISA ESTANDAR

10X10

 6 X 2 kg

 24 meses a -18°C


 3-4 min/175°C – 350°F

NUEVAS


COD:1331

GOLDEN RIVER

10X10

 4 X 2,5 Kg

 24 meses a -18°C

 3-4 min/175°C – 350°F





COD: 1306

ORIGINAL WEDGES

Corte rústico con piel, sazónalas a tu gusto y proporciona a tus platos un toque especial y único. Fritas o al horno mantienen su intenso sabor.

📦 4 X 2,5 kg ❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 min / 175°C - 350°F



COD: 1305

SPICY WEDGES

Corte rústico con piel y ligeramente picantes. Crujientes. Fritas o al horno mantienen su intenso sabor.

📦 4 X 2,5 kg ❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 min / 175°C - 350°F



COD: 1345

GARDEN WEDGES

Corte rústico con piel y finas hierbas. Crujientes. Fritas o al horno mantienen su intenso sabor.

📦 4 X 2,5 kg ❄️ 24 meses a -18°C

🕒 3 min / 175°C - 350°F

 Ligeramente picante

 Picante

Patata[®]




COD: 1510

CORTE REJILLA

 5 X 1,5 kg

 24 meses a -18°C

 3 min / 175°C - 350°F



Un corte original para tus platos, innova tu menú y ofrece variedad a tus clientes.

Deliciosas papas fritas crujientes y ligeramente sazonadas.

 Ligeramente picante

 Picante



COD: 1313

PURÉ NATURAL

Copos de papa deshidratados.
Utilízalos para la elaboración de puré
instantáneo, ñoquis, etc.

 8x1000 g

 12 meses en ambiente fresco y seco



¡PAPAS FRITAS PERFECTAS en 10 pasos!



1. Almacenar las papas prefritas a -18°C



3. Ajusta la cantidad de papas prefritas al tamaño de la freidora.



5. No freír las papas a temperaturas demasiado altas, la temperatura del aceite ideal es $170-175^{\circ}\text{C}$



7. No freír papas con carne y/o pescado, el sabor se adhiere al producto.



9. No recalientes las papas fritas, procura freírlas cuando tu cliente las requiera.



2. No permitas que las papas prefritas se descongelen; no vuelvas a congelar las papas prefritas descongeladas.



4. Utiliza aceites de calidad para freír: los productos fríos absorben el sabor de la grasa.



6. Agita ligeramente las papas en la freidora, de esta manera evitarás que se rompan.



8. Después de freír, sirve rápidamente las papas fritas y se mantengan calientes y crocantes.



10. Mantén las papas fritas descubiertas para que el vapor pueda escapar y no pierdan su crocancia.



TIEMPOS DE COCCIÓN

CÓDIGO	NOMBRE ÍTEM	MEDIDA	GRABA IVA	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	TIEMPOS DE COCCIÓN*				
						FREIDORA		HORNO		SARTÉN
0020 1301	Papa Lisa IceMan	10X10	SI	-18°C	24 M	3' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
0024 1304	Papa Lisa Steak IceMan	10X18	SI	-18°C	24 M	3' 30" a 4'	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1322	Papa Lisa	12X12	SI	-18°C	24 M	3' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1326	Papa Lisa	14X14	SI	-18°C	24 M	4' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1212	Papa Lisa Extra Crispy	7X7	SI	-18°C	24 M	3'	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1308	Papa Lisa Extra Crispy Premium	7X7	SI	-18°C	24 M	3'	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1310	Papa Lisa Extra Crispy Premium	10X10	SI	-18°C	24 M	3' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1508	Papa Lisa Super Crunch Premium	9.5x9.5	SI	-18°C	24 M	3'	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1517	Papa Lisa Super Long Premium	9.5x9.5	SI	-18°C	24 M	3'	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1318	Papa Lisa Extra Crispy - Skin On	10X10	SI	-18°C	24 M	3' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
0021 1302	Papa Ondulada IceMan	10X10	SI	-18°C	24 M	3' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1201	PATATA Papa Lisa	9,5X9,5	SI	-18°C	24 M	3' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1208	PATATA Papa Lisa Extra Crispy	9,5X9,5	SI	-18°C	24 M	3' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1202	PATATA Papa Ondulada	9,5X9,5	SI	-18°C	24 M	3' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1207	Papa Lisa B (Fred Fries)	9x9	SI	-18°C	24 M	3' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1306	Original Wedges	N/A	SI	-18°C	24 M	3' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1205	Spicy Wedges	N/A	SI	-18°C	24 M	3' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
134	Garden Wedges	N/A	SI	-18°C	24 M	3' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1510	Papa Corte malla/rejilla	N/A	SI	-18°C	24 M	3' 30"	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1334	Papa Lisa Estandar	10x10	SI	-18°C	24 M	3' 30" a 4'	175°C	15'	200°C	8' a 10'
1331	Papa Golden River	10x10	SI	-18°C	24 M	3' 30" a 4'	175°C	15'	200°C	8' a 10'

*Los tiempos de cocción pueden variar en función de la potencia y/o carga del equipo/electrodoméstico.

*Los tiempos de cocción pueden variar de acuerdo al tamaño de la porción del producto a freír/hornear.

Manual Técnico de Manipulación de Papas Prefritas Congeladas

Los clientes y consumidores buscan papas fritas calientes, crujientes y con un toque de sal, con la textura y color que solo una papa prefrita congelada les puede ofrecer.

Sigue las instrucciones y obtén papas fritas perfectas:



1. RECEPCIÓN

Verifique que la temperatura del producto que recibe esté entre -12°C a -18°C .
Revise el producto y rechace cajas y/o empaques mojados o cubiertos de hielo.
Guarde el producto inmediatamente en el congelador y/o cámara de frío a -18°C .



2. ALMACENAMIENTO

Si retira las fundas de la caja, estas deben estar colocadas en posición horizontal.
No tire o deje caer las fundas/cajas al suelo, el producto es frágil y se puede romper.
Marque la fecha de recepción en las cajas para una correcta rotación del producto.
No apile más de 6 cajas (altura) o coloque cosas encima de las mismas.



3. FRITURA

Temperatura ideal de fritura en freidora / paila en $175^{\circ}\text{C}/350^{\circ}\text{F}$.
Coloque el producto en la canastilla fuera de la freidora y llénela hasta la mitad.
Sumerja la canastilla en el aceite, si desea colocar una canastilla adicional, espere 30 seg.
Agite el producto a los 30 seg. de esta manera evitarás que se pegue.
Frie el producto en el tiempo recomendado por el proveedor. No se guíe por el color de las papas. Se sugiere utilizar un timer y/o cronómetro.
Una vez haya finalizado la fritura, retire las canastillas y escurra por 10 seg.
Sazone las papas en zig-zag sobre la mesa de preparación.



4. ACEITE

Utilice el aceite adecuado para fritura.
Filtre el aceite de su freidora y agregue un 20% de aceite nuevo.
Un aceite limpio y sin residuos alargará su vida útil.
Verifica el color del aceite, un color oscuro y turbio requiere un cambio total.



5. EQUIPOS

Revise la temperatura del aceite y el tiempo de recuperación de la freidora varias veces al día.
Revise que los extractores estén limpios y funcionando.
Verifique la temperatura de su congelador 4 veces al mes para verificar que esté enfriando adecuadamente.

