



HÖFF

P!CKERS

BY



FOODSERVICE
SOLUTIONS

IDÉBROSJYRE FOR PROFFMARKEDET



UFORMELLE MÅLTIDER "HER OG NÅ"



MINNERIKE OPPLEVELSER MED NÆRE OG KJÆRE



SPENNENDE, MANGFOLDIGE MENYER



VALGFRIHET OG NYTELSE

VÅRE SPISEEVANER HAR BLITT ENDRET

Vår matkultur har blitt endret
de siste årene, med fokus på

HERLIGE MÅLTIDER MAN KAN DELE

Nå kan gjestene spise sin favorittmat hjemme

**DERFOR MÅ MÅLTIDSOPPLEVELSEN VÆRE
NOE MER ENN SPISESTEDETS LOKALER**

Som vert kan du ikke bare tilpasse menyen
til det gjestene pleier å bestille,

**MEN OGSÅ STADIG OVERRASKE DINE GJESTER
MED NYE ALTERNATIVER PÅ MENYEN!**

MCCAIN® FOODSERVICE SOLUTIONS SINE IDEER TIL
PROFFMARKEDET KAN HJELPE DEG Å HOLDE DIN
MENY MODERNE, FRISTENDE OG OVERRASKENDE.

I denne folderen vil du oppdage McCains portefølje av
muligheter i Norge.

Produktene kan hjelpe ditt serveringssted med å skape ufor-
glemmelige opplevelser som får gjestene til å komme tilbake.

September 2023



P!CKERS



FOODSERVICE
SOLUTIONS

MERKEVAREN SOM BIDRAR TIL AT DIN
MENY BLIR ENDA MER SPENNENDE,
MED TRENDY TILBEHØRSPRODUKTER
SOM GJØR GJESTENE GLADE!



Vi er alltid sultne på nye og spennende
alternativer, som gir morsomme
og minneverdige opplevelser.

Enten du serverer dem som en snack,
"sharing plate" eller som tilbehør
til andre retter på din meny,
kan gjestene dine forvente en fantastisk
kveld med McCain Pickers!

KEEPING MENUS "LIVE"
& TURNING GOOD FOOD INTO GREAT TIMES

OPPLEVELSER MED P!CKERS

MIDDAGSTID MED EKSTRA KOS



Enten du vil stille sulten eller kose deg kan fingerfood gi variasjon og spenning til de klasiske menyene, som burgere og pommefrites.

AFTER WORK



McCain Fingerfood gir en ekstra spiss på sosiale samlinger med dine kollegaer og venner

"SHARING PLATES" OG APPETIZERS



Gi starten av måltidet en ekstra spiss ved å tilby herlige produkter fra P!CKERS -serien, som skapr. minneverdige øyeblikk og moro rundt bordet.



LA DEG INSPIRERE AV **P!CKERS**



Trendy appetizers
Varierte “sharing plates”
Smakfulle småretter
til drikke

BELGISKE VAFLER/DESSERT



VAFLER

HERLIGE BELGISKE VAFLER

Frist dine gjester med en søt, belgisk vaffel - med tilbehør som kan varieres i det uendelige, fra enkel sjokoladesaur, til mer avansert tilbehør. Gjestene vil garantert komme tilbake!

LÌEGË WAFFLES - BELGISK VAFFEL, OVAL

EPD-nummer: 5462007
ca. 90 gram pr. stk.

Ovale belgiske vafler med sukker og vanilje. Vaflene er singelpakket i plastfolie, som gir god hygiene og bedre holdbarhet. Dypfryste.

	3 min. 200°C
	45 sec. 650 W
	1 min. 30
	5 st. 1 min. 30 260°C 1 st. 30 sec. 260°C
	24 x 90 g

HALAL
حلال



ALLERGENER:
Gluten (hvete), egg og soya.
Kan inneholde spor av melk

MÌNÌ BRUSSELS WAFFLES - BELGISK MINIVAFFEL

EPD-nummer: 6056519
ca. 40 gram pr. stk.

Rektangulære vafler, som er relativt store i størrelse, men luftige og lette! Dypfryste.

ALLERGENER:
Gluten (hvete), egg og melk.

	3 min. 200°C
	2 min.
	1 min.
	2 min.
	6 st. 1 min. 30 260°C 1 st. 1 min. 20 260°C
	6 x (18 x 40 g)

HALAL
حلال



CHEESE P!CKERS



SPENNENDE APPETIZERE




En enkel men elegant måte å presentere Mozzarella Sticks som “sharing plates” på menyen

CHILI & CHEESE NUGGETS

EPD-nummer: 5991336

48–53 stk. pr. pose
ca. 20 g pr. stk.

En blanding av ost og hakket chili i sprø panering, forfritert og dypfryst

	3 min.15	175°C	
	20 st.	2 min.15	260°C
	5 st.	1 min.	260°C
	6x1kg		

ALLERGENER:
Gluten (hvete) og melk



HALAL
حلال



NACHO CHEESE TRIANGLES

EPD-nummer: 6355598

41–47 stk. pr. pose
ca. 23 g pr. stk.

En blanding av ost og paprika i en sprø panering, forfritert og dypfryst

ALLERGENER:

Gluten (hvete) og melk

	3 min. 175°C
	8 min. 30 200°C
	17/18 st. 2 min. 260°C
	7 st. 1 min. 260°C
	6 x 1 kg





CHEDDAR CHEESE JALAPEÑO PEPPERS

EPD-nummer: 5604749

28–33 stk. pr. pose
30–35 gr pr. stk.

Grønne, halve Jalapeñopeppers, fylt med herlig cheddarost og panert med griljermel, som gir sprø utvendig konsistens. Produktet er dypfryst

	3 min. 30 175°C
	6 x 1 kg

ALLERGENER:

Gluten (hvete, rug) og melk






BREADED MOZZARELLA STICKS

EPD-nummer: 5917430

33–35 stk. pr. pose
ca. 29 g pr. stk.

Mozzarella sticks med sprø griljermelpanering, forfritert og dypfryst

	2 min. 30 175°C
	5 min. 230°C
	12 st. 1 min. 30 260°C
	5 st. 1 min. 260°C
	6 x 1 kg

ALLERGENER:

Gluten (hvete) og melk







CAMEMBERT BITES

EPD-nummer: 6141550

48–54 stk. pr. pose
ca. 20 g pr. stk.

Camembert biter med sprø griljermelpanering, forfritert og dypfryst

	3 min. 175°C
	11 min. 225°C
	20 st. 2 min. 15 260°C
	5 st. 1 min. 10 260°C
	6 x 1 kg

ALLERGENER:

Gluten (hvete, bygg) og melk



VEGGIE P!CKERS



CRISPY ONION RINGS

Ett varierat tilbud av sprø løkringer, som kan fungere som tilbehør, “sharing plates”, appetizers, toppinger og ingredienser.



ALLERGENER:
Gluten (hvete)

BREADED ONION RINGS


HALAL
حلال


EPD-nummer: 6355598

58-68 stk. pr. pose
ca. 16 g pr. stk.

Løkringer, hakkede og formet
i en sprø griljermelpanering,
forfritert og dypfryst

 2 min. 30 175°C

 14 min. 200°C

 15 st. 2 min. 15 260°C
5 st. 1 min. 30 260°C

 10 x 1 kg

BEER BATTERED ONION RINGS THIN CUT OG THICK CUT



Thin Cut: EPD-nummer: 5919048

50-70 stk. pr. pose 14-20 g pr. stk.

Thick Cut: EPD-nummer: 5998158


32-50 stk. pr. pose 20-31 g pr. stk.

Hele, løkringer i ølpanering, forfritert
og dypfryst

ALLERGENER:
Gluten (hvete, bygg) og melk

 2 min. 30 175°C

 11-13 min. 200°C

 20 st. 2 min. 10 260°C
5 st. 1 min. 45 260°C

 6 x 1 kg



ALLERGENER:
Gluten (hvete) og melk

SPICY ONION RINGS


HALAL
حلال

EPD-nummer: 5916648

50-70 stk. pr. pose
14-20 g pr. stk.

Hele løkringer med sprø,
krydret panering, forfritert
og dypfryst

 2 min. 30 175°C

 8 min. 200°C

 6 x 1 kg

DISTRIKTSSJEFER

HOFF PROFF



Distriktssjef Proff
OSLO, AKERSHUS OG
ØSTFOLD

Lene Olsen
Mobil 929 96 933
lene.olsen@hoff.no



Distriktssjef Proff
VESTFOLD, TELEMARK OG
BUSKERUD

Christine Løvlie
Mobil 976 34 169
christine.lovlie@hoff.no



Distriktssjef Proff
INNLANDET

Frank Johansen
Mobil 957 94 205
frank.johansen@hoff.no



Distriktssjef Proff
ROGALAND OG AGDER

Reino Kristiansen
Mobil 484 41 505
reino.kristiansen@hoff.no



Distriktssjef Proff
VESTLAND

Torstein Erdal
Mobil 406 14 502
torstein.erdal@hoff.no



Distriktssjef Proff
NORDLAND, TROMS OG
FINNMARK

Odd Arne Olsen Sandvoll
Mobil 948 77 154
odd-arne.sandvoll@hoff.no



Kommersielt ansvarlig Proff og Distriktssjef TRØNDELAG OG MØRE OG ROMSDAL

Fredrik Behrus Fathi
Mobil 930 80 544
fredrik.fathi@hoff.no



HOFF SA, Bryggeveien 3-5, Postboks 110, N-2801 Gjøvik



TELEFON

Hovedkontor: 611 31 100
Ordrekontor: 476 30 222



E-POST

post@hoff.no



WEB-SIDER

www.hoff.no
Velg menypunktet PROFF