



WE FRY

ГОРЯЧАЯ
ВЫГОДА



ХОЛОДНЫЙ
РАСЧЁТ!*



* обжаренные замороженные продукты
из натурального картофеля и батата
для выгодного меню

ООО «ВИ ФРАЙ» — ВЕДУЩИЙ РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ЗАМОРОЖЕННЫХ КАРТОФЕЛЯ ФРИ И БАТАТА , КОТОРЫЕ ИЗВЕСТНЫ НА РЫНКЕ ПОД БРЕНДОМ **WE FRY.**

В 2017 году, совместно с международными лидерами индустрии, компаниями Lamb Weston/Meijer и McDonald's, мы запустили первую масштабную площадку по производству картофеля фри в России.

Сегодня мы ведущие эксперты и лидеры индустрии. За 8 лет развития мы увеличили мощности и создали уникальную семенную программу.

В 2025 году мы запустили вторую производственную линию и увеличили объёмы выпуска на x2.

**МЫ ПРОИЗВОДИМ
ТОТ САМЫЙ ФРИ:**
легендарный
картофель сетей
быстрого питания

**МЫ НЕ ЗАВИСИМ
ОТ ИМПОРТА**
картофеля и семян

WE FRY В ЦИФРАХ

WE FRY — вертикально интегрированная компания. Мы непрерывно развиваемся и драйвим категорию картофеля фри в России. Чтобы выпускаться под брендом WE FRY, картофель должен пройти 5-летний цикл выращивания. С 2017 года мы инвестировали в выращивание отборного семенного картофеля, чтобы сегодня предлагать покупателям тот самый эталонный фри.

ежедневный выпуск
замороженного
картофеля фри

>7 МЛН
ПОРЦИЙ

объём
перерабатываемого
картофеля в сезон

600 000
ТОНН

работаем
с фермерскими
хозяйствами из

25 ОБЛАСТЕЙ
РОССИИ

1300
ГЕКТАРОВ

площадь собственных
с/х полей в Тамбовской
области

ИЗ >500 СОРТОВ КАРТОФЕЛЯ МЫ ВЫБИРАЕМ ТОЛЬКО 5

ИМЕННО ДЛЯ ФРИ: ТАКОЙ КАРТОФЕЛЬ
ДЕРЖИТ ФОРМУ, СОХРАНЯЕТ ТЕПЛО,
ДАЁТ ХРУСТКОСТЬ И НУЖНУЮ ДЛИНУ.



>500 сортов картофеля представлены в Российском Государственном реестре селекционных достижений, допущенных к использованию. Источник: официальный сайт **РОССОРТКОМИССИИ** www.gossortrf.ru.
Сорта картофеля, из которых производится продукция WE FRY: Инноватор, Челленджер, Фонтане, Донат, Сагита.

ЗАКУПАЕМ
У ПРОВЕРЕННЫХ
ФЕРМЕРОВ, ТОЛЬКО
В РОССИИ →
ПОЛУЧАЕМ
ОТБОРНЫЙ ПРОДУКТ
С НАСЫЩЕННЫМ
ВКУСОМ.



НАШ ЗАВОД

ЛИПЕЦКАЯ
ОБЛАСТЬ

РАБОТАЕТ

24/7

с открытия
в декабре 2017 года

32 000 м²

площадь завода равна
4,5 футбольным полям

СОВРЕМЕННОЕ
ТЕХНОЛОГИЧНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

на каждом этапе непрерывного
производства

**БЕЗ ЛИШНЕЙ ЛОГИСТИКИ,
ВСЁ В ОДНОМ МЕСТЕ:**

разгрузка → мойка → сортировка →
очистка → нарезка → оптическая сортировка →
бланширование → сушка → обжарка →
заморозка → оптическая сортировка →
упаковка → хранение

НАШ СКЛАД

ЛИПЕЦКАЯ
ОБЛАСТЬ

100%
АВТОМАТИЗАЦИИ:

42 000

ПАЛЛЕТ

вместимость хранилища

8

БЕСПИЛОТНЫХ
ШАТТЛОВ

управляют всеми
процессами внутри

>30 м

высота склада равна
10-этажному дому

УНИКАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

бескислородная среда с постоянной температурой -20 °С. Все складские процессы контролируются оператором, но в здании не работает ни один человек. Нужный для отгрузки товар выбирают и подготавливают роботы.



6 ПРИЧИН РАБОТАТЬ С НАМИ

18 ВИДОВ
ФРИ

для разных меню:
от высокой кухни до стритфуда

НА
20%

больше порций в 1 кг **

100%

из натурального
картофеля и батата

ОТ
70 СЕКУНД

время приготовления
картофеля фри FAST *

ДО
42%

меньше расход масла ***

ДО
95,9%

выход готовой
продукции с минимальной
ужаркой *

* для картофеля фри серии WE FRY FAST при соблюдении рекомендованных WE FRY технологических условий приготовления, указанных на упаковке продукта

** для картофеля фри серии WE FRY PREMIUM по сравнению с картофелем фри серии TRIUMPH (арт. TR42, TR46) при подаче в стаканчиках и соблюдении рекомендованных WE FRY технологических условий приготовления, указанных на упаковке продукта

*** значения получены в тестах лаборатории WE FRY в сравнении с замороженным полуфабрикатом картофеля, не обжаренном в процессе производства



**ЕЩЁ ОДНА ПРИЧИНА —
НАША ЗАБОТА
О КЛИЕНТАХ**



**МЫ НЕ ПРОСТО
ПРОИЗВОДИМ
И ПРОДАЁМ ФРИ.
МЫ ЗАБОТИМСЯ
О КЛИЕНТАХ И ПАРТНЁРАХ,
СОПРОВОЖДАЯ ВСЕ
РАБОЧИЕ ПРОЦЕССЫ.**

**ПОМОЖЕМ НА КАЖДОМ ЭТАПЕ:
ОТ ЗАКУПКИ ДО ВВОДА В МЕНЮ.**

ПОМОЖЕМ С МЕНЮ:

- предложим трендовые рецепты и идеи для маржинальных блюд
- разработаем технологические карты
- проработаем сезонные или детские меню

ПОМОЖЕМ С ПРОМО:

- разработаем и адаптируем коммуникационные материалы
- предложим идеи для вкусных рекламных кампаний и спецпроектов

НАУЧИМ ГОТОВИТЬ С ВЫГОДОЙ! WE FRY PRO — ШКОЛА ПРОФЕССИОНАЛОВ ДЛЯ ШЕФОВ И ВЛАДЕЛЬЦЕВ БИЗНЕСА.

НА РЕАЛЬНЫХ КЕЙСАХ РАССКАЖЕМ, КАК:

- сократить расходы
- поднять производительность до максимума
- снизить количество технологических процессов
- без проблем выполнить требования пищевой безопасности
- и главное: готовить и подавать горячо любимый фри, за которым снова и снова будут возвращаться гости

**НАШ ПРОЕКТ ОТКРЫВАЕТ
ДОСТУП К ЭКСПЕРТНОМУ
КОНТЕНТУ: БЕСПЛАТНО
ДЛЯ ВСЕХ КЛИЕНТОВ WE FRY.**

По запросу проведём выездную проверку; покажем, как хранить и готовить фри на любой кухне с любым оборудованием.



**УЗНАТЬ БОЛЬШЕ О НАШИХ
ПРОДУКТАХ И ШКОЛЕ ДЛЯ ШЕФОВ
И ВЛАДЕЛЬЦЕВ БИЗНЕСА WE FRY PRO**

НАМ ДОВЕРЯЮТ

РЕСТОРАНЫ РАППОПОРТА
РОСИНТЕР WHITE RABBIT FAMILY
NOVIKOV GROUP MAISON DELLOS
BURGER KING PERELMAN PEOPLE
РОСТИКС ВКУСНО — И ТОЧКА
ТОКИО-CITY STARDOGS THE БЫК
SUBWAY
ZOTMAN PIZZA ФРАНКЛИНС БУРГЕР
ШОКОЛАДНИЦА ДОДО ПИЦЦА
FRANK BY БАСТА BOSTON SEAFOOD & BAR
TORRO GRILL ШАВЕРНО
САМАЯ ВКУСНАЯ ШАУРМА (СВШ)
ЯНДЕКС ЛАВКА ДОСТАЕВСКИЙ
ЛУКОЙЛ НЕФТЬМАГИСТРАЛЬ
ЗАМАНИЯ ЖОКИ JOYA CARL'S JUNIOR
SPAR ГИПЕРГЛОБУС

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ



ХРАНЕНИЕ

Морозильная камера
при температуре не выше **-18 °C**

**ПОВТОРНО
НЕ ЗАМОРАЖИВАТЬ!**

ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ:

хранить при температуре не более
от **0 °C до +6 °C** **7 СУТОК**

ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ УПАКОВКИ:

хранить при температуре не более
не выше **-18 °C** **7 СУТОК**

при температуре не более
от **+10 °C до +27 °C** **30 МИНУТ**

ПОСЛЕ ДЕФРОСТАЦИИ ВО ВСКРЫТОЙ УПАКОВКЕ

хранить при температуре не более
от **0 °C до +6 °C** **72 ЧАСОВ**

НАШИ ПРОДУКТЫ: 5 КАТЕГОРИЙ

PREMIUM

топовое качество
отборный картофель
с суперпанировкой

EXPERT

стабильно высокое качество
панировка для хрустящей
корочки + эксклюзивный фри
для стейк-хаусов

FAST

от 70 сек.

быстрая готовка
супернизкая усадка
панировка для хрустящей
корочки

STANDARD

стабильное качество фри
без панировки

SPECIAL

новинки

для меню: специальные
формы для новых блюд
для гостей: необычная
нарезка для большей
радости



ДЛЯ РАЗНЫХ ЗАПРОСОВ —
ДЛЯ РАЗНЫХ МЕНЮ

PREMIUM

ТОПОВОЕ КАЧЕСТВО
ОТБОРНЫЙ КАРТОФЕЛЬ
НОВИНКА: ПОЛЕЗНЫЙ БАТАТ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ



S02

с панировкой

6×6

S04

с панировкой

9×9

S22

с панировкой

6×6

с кожурой

S24

с панировкой

9×9

с кожурой

FMB9

с панировкой

9×9

со специями

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ



W12

с кожурой

W01

с панировкой

с кожурой

со специями

БАТАТ ФРИ



BAT9

с панировкой

9×9

PREMIUM: S02

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с панировкой

6×6

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

2:45

мин

время приготовления во фритюре

В
2,5 РАЗА
БОЛЬШЕ

соломки длиной >7,5 см ****

НЕВЕРОЯТНО
ХРУСТЯЩИЙ
В СУПЕРПАНИРОВКЕ

ОБЖАРЕН НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

70%

выход готового фри *

НА
20%

больше порций в 1 кг **

НА
60%

дольше сохраняет тепло ***

ФРИМЕТР...|...|...|

ДЛИНА СОЛОМКИ
ХРУСТКОСТЬ (ХРУСТ)
КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ
СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
УДОБСТВО ДОСТАВКИ



* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

** по сравнению с бюджетным картофелем при подаче картофеля фри в стаканчиках при соблюдении рекомендованных WE FRY технологических условий приготовления продукта

*** по сравнению с картофелем фри без панировки 6х6 мм, по результатам лабораторных тестов WE FRY

**** по сравнению с любым другим картофелем фри WE FRY, отличным от серии PREMIUM

ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С БЕКОНОМ
В «КУЛЁЧКАХ»



ФАСТФУД

СТРИТФУД

ДОСТАВКА

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

PREMIUM: S04

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с панировкой

9×9

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

3:15 мин

время приготовления во фритюре

В
2,5 РАЗА
БОЛЬШЕ

соломки длиной >7,5 см ****

НЕВЕРОЯТНО
ХРУСТЯЩИЙ
В СУПЕРПАНИРОВКЕ

ОБЖАРЕН НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

75%

выход готового фри *

НА
20%

больше порций в 1 кг **

НА
30%

дольше сохраняет тепло ***

ФРИМЕТР...|...|...|

ДЛИНА СОЛОМКИ
ХРУСТКОСТЬ (ХРУСТ)
КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ
СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
УДОБСТВО ДОСТАВКИ



* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

** по сравнению с бюджетным картофелем при подаче картофеля фри в стаканчиках при соблюдении рекомендованных WE FRY технологических условий приготовления продукта

*** по сравнению с картофелем фри без панировки 9x9 мм, по результатам лабораторных тестов WE FRY

**** по сравнению с любым другим картофелем фри WE FRY, отличным от серии PREMIUM

ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

БАГЕТ С КАРТОФЕЛЕМ
ФРИ, ФРИКАДЕЛЬКАМИ
И ПРЯНЫМ СОУСОМ



КАФЕ И РЕСТОРАНЫ

ПИЦЦЕРИИ

БУРГЕРНЫЕ И СТЕЙК-ХАУСЫ

ФАСТФУД

СТРИТФУД

ГОСТИНИЦЫ

ДОСТАВКА

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

PREMIUM: S22

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с панировкой

с кожурой

6×6

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

2:45

мин

время приготовления во фритюре

В
2,5 РАЗА
БОЛЬШЕ

соломки длиной >7,5 см ****

НЕВЕРОЯТНО
ХРУСТЯЩИЙ
В СУПЕРПАНИРОВКЕ

ОБЖАРЕН НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

70%

выход готового фри *

НА
20%

больше порций в 1 кг **

НА
60%

дольше сохраняет тепло ***

ФРИМЕТР...|...|...|

ДЛИНА СОЛОМКИ

ХРУСТКОСТЬ (ХРУСТ)

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ

СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

УДОБСТВО ДОСТАВКИ

КРАФТОВЫЙ ВКУС



* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

** по сравнению с бюджетным картофелем при подаче картофеля фри в стаканчиках при соблюдении рекомендованных WE FRY технологических условий приготовления продукта

*** по сравнению с картофелем фри без панировки 6х6 мм, по результатам лабораторных тестов WE FRY

**** по сравнению с любым другим картофелем фри WE FRY, отличным от серии PREMIUM

ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

ТАРТАР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ



ФАСТФУД

СТРИТФУД

ДОСТАВКА

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

PREMIUM: S24

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с панировкой

с кожурой

9×9

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

3:15

мин

время приготовления во фритюре

В
2,5 РАЗА
БОЛЬШЕ

соломки длиной >7,5 см ****

НЕВЕРОЯТНО
ХРУСТЯЩИЙ
В СУПЕРПАНИРОВКЕ

ОБЖАРЕН НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

75%

выход готового фри *

НА
20%

больше порций в 1 кг **

НА
30%

дольше сохраняет тепло ***

ФРИМЕТР...|...|...|

ДЛИНА СОЛОМКИ

ХРУСТКОСТЬ (ХРУСТ)

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ

СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

УДОБСТВО ДОСТАВКИ

КРАФТОВЫЙ ВКУС



* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

** по сравнению с бюджетным картофелем при подаче картофеля фри в стаканчиках при соблюдении рекомендованных WE FRY технологических условий приготовления продукта

*** по сравнению с картофелем фри без панировки 9x9 мм, по результатам лабораторных тестов WE FRY

**** по сравнению с любым другим картофелем фри WE FRY, отличным от серии PREMIUM

ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЕМЯ ВИДАМИ СЫРА



КАФЕ И РЕСТОРАНЫ

ПИЦЦЕРИИ

БУРГЕРНЫЕ И СТЕЙК-ХАУСЫ

СТРИТФУД

ГОСТИНИЦЫ

ДОСТАВКА

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

PREMIUM: FMB9

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с панировкой

со специями

9x9

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

3:15

МИН

время приготовления во фритюре

В
2,5 РАЗА
БОЛЬШЕ

соломки длиной >7,5 см ****

НЕВЕРОЯТНО
ХРУСТЯЩИЙ
В СУПЕРПАНИРОВКЕ

С НАТУРАЛЬНЫМИ
СПЕЦИЯМИ

ОБЖАРЕН НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

76%

выход готового фри *

НА
20%

больше порций в 1 кг **

НА
30%

дольше сохраняет тепло ***

ФРИМЕТР...|...|...|

ДЛИНА СОЛОМКИ

ХРУСТКОСТЬ (ХРУСТ)

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ

СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

УДОБСТВО ДОСТАВКИ

АРОМАТ СПЕЦИЙ



ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

КАРТОФЕЛЬ ФРИ НА ТОНКОЙ ПИЦЦЕ



ПИЦЦЕРИИ

СТРИТФУД

БУРГЕРНЫЕ И СТЕЙК-ХАУСЫ

ДОСТАВКА

ГОСТИНИЦЫ

* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

** по сравнению с бюджетным картофелем при подаче картофеля фри в стаканчиках при соблюдении рекомендованных WE FRY технологических условий приготовления продукта

*** по сравнению с картофелем фри без панировки 9x9 мм, по результатам лабораторных тестов WE FRY

**** по сравнению с любым другим картофелем фри WE FRY, отличным от серии PREMIUM

PREMIUM: W12

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

с кожурой

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

3:15

мин

время приготовления во фритюре

ЛЮБИМЫЕ
ДОЛЬКИ

ПРОСТОЙ СОСТАВ
БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
ИНГРЕДИЕНТОВ
ПАНИРОВКИ

ОБЖАРЕНЫ НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

85%

выход готовых долек *

УДОБНО ГОТОВИТЬ
ЛЮБЫМ СПОСОБОМ

ФРИМЕТР...|...|...|

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ
СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КРАФТОВЫЙ ВКУС
УДОБСТВО ДОСТАВКИ



* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С КУРИНЫМИ КРЫЛЫШКАМИ



КАФЕ И РЕСТОРАНЫ

ДОСТАВКА

ПИЦЦЕРИИ

БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

ГОСТИНИЦЫ

КУЛИНАРИЯ И СТОЛОВЫЕ

PREMIUM: W01

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

с панировкой

с кожурой

со специями

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

3:15

мин

время приготовления во фритюре

ЛЮБИМЫЕ ДОЛЬКИ
С НАТУРАЛЬНЫМИ
СПЕЦИЯМИ

ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

88%

выход готовых долек *

УДОБНО ГОТОВИТЬ
ЛЮБЫМ СПОСОБОМ

ОБЖАРЕНЫ НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ФРИМЕТР...|...|...|

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ
СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КРАФТОВЫЙ ВКУС
УДОБСТВО ДОСТАВКИ
АРОМАТ СПЕЦИЙ



* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С ПЕСТО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ



ПИЦЦЕРИИ

БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ

КАФЕ И РЕСТОРАНЫ

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

ФАСТФУД

СТРИТФУД

ГОСТИНИЦЫ

КУЛИНАРИЯ И СТОЛОВЫЕ

ДОСТАВКА

PREMIUM: BAT9

БАТАТ ФРИ

с панировкой

9×9

сейчас
в тренде

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

2:45 мин

время приготовления во фритюре

ВКУСНЫЙ И ПОЛЕЗНЫЙ
«СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ»

НЕВЕРОЯТНО
ХРУСТЯЩИЙ
В СУПЕРПАНИРОВКЕ

ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

71%

выход готового фри *

СУПЕРФУД: В СОСТАВЕ
5 ВИТАМИНОВ И 6
МИКРОЭЛЕМЕНТОВ **

В ТРЕНДЕ: ДЛЯ ДЕСЕРТОВ,
БОУЛОВ, САЛАТОВ
И ПОДАЧИ С РАЗНЫМИ
СОУСАМИ И ТОПИНГАМИ

ОБЖАРЕН НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ФРИМЕТР...|...|...|

длина соломки

хрусткость (хруст)

количество порций

скорость приготовления

новый яркий вкус

соответствие трендам



ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

БОУЛ С ЯРКИМ
БАТАТОМ ФРИ



ФАСТФУД

СТРИТФУД

БУРГЕРНЫЕ И СТЕЙК-ХАУСЫ

КАФЕ И РЕСТОРАНЫ

ГОСТИНИЦЫ

ДОСТАВКА

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

** по результатам исследования батата лабораторией ООО «Лаборатории Весслинг»

EXPERT

СТАБИЛЬНО ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

КАРТОФЕЛЬ ФРИ



FMS6

с панировкой

6×6

FMS9

с панировкой

9×9

ЭКСКЛЮЗИВ ДЛЯ СТЕЙК-ХАУСОВ:
КРУПНАЯ НАРЕЗКА ДЛЯ ПОДАЧИ
К СТЕЙКАМ

FMS18

с панировкой

9×18

EXPERT: FMS6

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с панировкой

6×6

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

2:45

МИН

время приготовления во фритюре

**ХРУСТЯЩИЙ
СНАРУЖИ,
МЯГКИЙ ВНУТРИ**

ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

70%

выход готового фри *

НА

60%

дольше сохраняет тепло **

ОБЖАРЕН НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ФРИМЕТР...|...|...|

ДЛИНА СОЛОМКИ
ХРУСТКОСТЬ (ХРУСТ)
КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ
СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
УДОБСТВО ДОСТАВКИ



ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

ХОТ-ДОГ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ



ФАСТФУД

СТРИТФУД

ДОСТАВКА

* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

** по сравнению с картофелем фри без панировки 6x6 мм, по результатам лабораторных тестов WE FRY

EXPERT: FMS9

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с панировкой

9×9

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

3:15

МИН

время приготовления во фритюре

ХРУСТЯЩИЙ
СНАРУЖИ,
МЯГКИЙ ВНУТРИ

ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

72%

выход готового фри *

НА

30%

дольше сохраняет тепло **

ОБЖАРЕН НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ФРИМЕТР...|...|...|

ДЛИНА СОЛОМКИ
ХРУСТКОСТЬ (ХРУСТ)
КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ
СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
УДОБСТВО ДОСТАВКИ



* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

** по сравнению с картофелем фри без панировки 9x9 мм, по результатам лабораторных тестов WE FRY

ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

ХРУСТЯЩИЕ НАГГЕТСЫ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ



СТРИТФУД

ПИЦЦЕРИИ

БУРГЕРНЫЕ И СТЕЙК-ХАУСЫ

КАФЕ И РЕСТОРАНЫ

ГОСТИНИЦЫ

ДОСТАВКА

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

EXPERT: FMS18

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с панировкой

9×18

ЭКСКЛЮЗИВ
ДЛЯ СТЕЙК-
ХАУСОВ

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

3:30

МИН

время приготовления во фритюре

ХРУСТЯЩИЙ
СНАРУЖИ,
МЯГКИЙ ВНУТРИ

КРУПНАЯ НАРЕЗКА
ДЛЯ ПОДАЧИ К МЯСУ

ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

78%

выход готового фри *

НА

60%

дольше сохраняет тепло **

ОБЖАРЕН НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ФРИМЕТР...|...|...|

КРУПНАЯ НАРЕЗКА
ХРУСТОСТЬ (ХРУСТ)
СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
УДОБСТВО ДОСТАВКИ
ПАРА ДЛЯ СТЕЙКОВ



ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

СОЧНЫЙ СТЕЙК С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ



БУРГЕРНЫЕ И СТЕЙК-ХАУСЫ

СТРИТФУД

КУЛИНАРИЯ И СТОЛОВЫЕ

КАФЕ И РЕСТОРАНЫ

ГОСТИНИЦЫ

ДОСТАВКА

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

** по сравнению с картофелем фри без панировки 9x9 мм, по результатам лабораторных тестов WE FRY

FAST

УНИКАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ
ГОТОВЯТСЯ 70 СЕКУНД
МИНИМАЛЬНАЯ УЖАРКА

КАРТОФЕЛЬ ФРИ



FT6

с панировкой

6×6

FT9

с панировкой

9×9

FAST: FT6

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с панировкой

6×6

ЭКСКЛЮЗИВ
ДЛЯ
СУПЕР-
БЫСТРОЙ
ВЫДАЧИ

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

СУПЕРСКОРОСТЬ!

70 СЕК

время приготовления во фритюре

ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

СУПЕРЭКОНОМИЯ!

96%

выход готового фри *

В

2,5 РАЗА

больше готовых порций в час **

ОБЖАРЕН НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ФРИМЕТР...|...|...|

ДЛИНА СОЛОМКИ
ХРУСТКОСТЬ (ХРУСТ)
КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ
СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
УДОБСТВО ДОСТАВКИ
ДЛЯ ПИКОВЫХ НАГРУЗОК



ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

МИДИИ
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ



СТРИТФУД

ДОСТАВКА

КУЛИНАРИЯ И СТОЛОВЫЕ

* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

** по сравнению с любым другим картофелем фри WE FRY, отличным от серии FAST

FAST: FT9

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с панировкой

9×9

ЭКСКЛЮЗИВ
для
супер-
быстрой
выдачи

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

СУПЕРСКОРОСТЬ!

70

СЕК

время приготовления во фритюре

ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

СУПЕРЭКОНОМИЯ!

96%

выход готового фри *

В

2,5

РАЗА

больше готовых порций в час **

ОБЖАРЕН НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ФРИМЕТР...|...|...|

ДЛИНА СОЛОМКИ
ХРУСТКОСТЬ (ХРУСТ)
КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ
СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
УДОБСТВО ДОСТАВКИ
ДЛЯ ПИКОВЫХ НАГРУЗОК



ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СОУСОМ «БУРГЕР»



СТРИТФУД

ДОСТАВКА

КУЛИНАРИЯ И СТОЛОВЫЕ

* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

** по сравнению с любым другим картофелем фри WE FRY, отличным от серии FAST

STANDARD

СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО
КЛАССИЧЕСКИЙ БАЛАНС
ТЕКСТУРЫ И ВКУСА

КАРТОФЕЛЬ ФРИ



F76

без панировки

6×6

F79

без панировки

9×9

STANDARD: F76

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

без панировки

6×6

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

2:45 мин

время приготовления во фритюре

ПРОСТОЙ СОСТАВ
БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
ИНГРЕДИЕНТОВ
ПАНИРОВКИ

ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

68%

выход готового фри *

ДЛЯ ЭФФЕКТНОЙ
ПОДАЧИ:
С ГИРОСОМ / ПИТОЙ
С ШАУРМОЙ / ЛАВАШОМ
С БУРГЕРОМ И ХОТ-ДОГОМ

ОБЖАРЕН НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ФРИМЕТР...|...|...|

длина соломки
хрусткость (хруст)
количество порций
скорость приготовления
удобство доставки



ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

FISH & FRIES С СОУСОМ
ИЗ ЗЕЛЁНОГО ГОРОШКА



СТРИТФУД

ФАСТФУД

* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

STANDARD: F79

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

без панировки

9×9

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

3:15

МИН

время приготовления во фритюре

ПРОСТОЙ СОСТАВ
БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
ИНГРЕДИЕНТОВ
ПАНИРОВКИ

ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

71%

выход готового фри *

ДЛЯ ЭФФЕКТНОЙ
ПОДАЧИ:
С ГИРОСОМ / ПИТОЙ
С ШАУРМОЙ / ЛАВАШОМ
С БУРГЕРОМ И ХОТ-ДОГОМ

ОБЖАРЕН НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ФРИМЕТР...|...|...|

длина соломки

хрусткость (хруст)

количество порций

скорость приготовления

удобство доставки



ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

ЗАКУСКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ
ФРИ СО СТЕЙКОМ
И СОУСОМ БАРБЕКЮ



СТРИТФУД

ПИЦЦЕРИИ

КАФЕ И РЕСТОРАНЫ

БУРГЕРНЫЕ И СТЕЙК-ХАУСЫ

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

ГОСТИНИЦЫ

* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

SPECIAL

УНИКАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ
НЕОБЫЧНОЙ ФОРМЫ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ СЛАЙСЫ



SL01

без панировки

ровные кружочки

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДИППЕРЫ



D01

с панировкой

хрустящие «лодочки»

КАРТОФЕЛЬНЫЕ СТРИПСЫ



новинка

FMB21

рифлёные полоски со специями

с луком и чёрным перцем

с панировкой

SPECIAL: SLO1

КАРТОФЕЛЬНЫЕ СЛАЙСЫ

без панировки

ровные кружочки

ЭКСКЛЮЗИВ
для
гратенов

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

3:15

мин

время приготовления во фритюре

ПРОСТОЙ СОСТАВ
БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
ИНГРЕДИЕНТОВ
ПАНИРОВКИ

ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

79%

выход готовых слайсов *

для ЭФФЕКТНОЙ
ПОДАЧИ НОВЫХ БЛЮД

УДОБНО ГОТОВИТЬ
ЛЮБЫМ СПОСОБОМ

ОБЖАРЕНЫ НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ФРИМЕТР...|...|...|

НЕОБЫЧНАЯ ФОРМА
СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
АЛЬТЕРНАТИВНАЯ ГОТОВКА
НОВЫЕ БЛЮДА



ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

СЛАЙСЫ С СОУСОМ И ХАЛАПЕНЬО



КАФЕ И РЕСТОРАНЫ

БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ

ГОСТИНИЦЫ

КУЛИНАРИЯ И СТОЛОВЫЕ

* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

SPECIAL: D01

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДИППЕРЫ

с панировкой

хрустящие «лодочки»

ЭКСКЛЮЗИВ
для
стартеров
и канапе

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

3:15

мин

время приготовления во фритюре

НЕВЕРОЯТНО
ХРУСТЯЩИЕ

ОРИГИНАЛЬНАЯ
ФОРМА ДЛЯ НОВЫХ
БЛЮД МЕНЮ

ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

77%

выход готовых дипперов *

ИДЕАЛЬНАЯ ФОРМА
для СОУСОВ

ОБЖАРЕНЫ НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ФРИМЕТР...|...|...|

НЕОБЫЧНАЯ ФОРМА
ХРУСТКОСТЬ (ХРУСТ)
СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
УДОБСТВО ДОСТАВКИ
ПАРА ДЛЯ СОУСОВ



ИДЕЯ ДЛЯ МЕНЮ:

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДИППЕРЫ С ТОПИНГАМИ



БУРГЕРНЫЕ И СТЕЙК-ХАУСЫ

ПИЦЦЕРИИ

БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ

КАФЕ И РЕСТОРАНЫ

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

ФАСТФУД

СТРИТФУД

ГОСТИНИЦЫ

КУЛИНАРИЯ И СТОЛОВЫЕ

ДОСТАВКА

* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY

SPECIAL: FMB21

КАРТОФЕЛЬНЫЕ СТРИПСЫ

с панировкой

с луком и чёрным перцем

тонкие рифлёные полоски

ЭКСКЛЮЗИВ
для
буфетов
и линии
раздачи

ГОРЯЧАЯ ВЫГОДА

2:45

мин

время приготовления во фритюре

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ВКУС
И ФОРМА **для новых
блюд меню**

ИДЕАЛЬНЫ для
ЛИНИИ РАЗДАЧ:
**в горячем или
холодном виде**

ХОЛОДНЫЙ РАСЧЁТ

74%

выход готовых стрипсов *

РИФЛЁНАЯ ФОРМА
**для суперхруста
и насыщенного
вкуса специй**

ОТЛИЧНО СОЧЕТАЮТСЯ
с разными соусами

ОБЖАРЕНЫ НА
ПОДСОЛНЕЧНОМ
МАСЛЕ



ФРИМЕТР...|...|...|

НЕОБЫЧНАЯ ФОРМА
ХРУСТКОСТЬ (ХРУСТ)
СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
УДОБСТВО ДОСТАВКИ
ПАРА для соусов
АРОМАТ СПЕЦИЙ



ИДЕЯ для МЕНЮ:

FISH & STRIPS с СОУСОМ ТАРТАР



КУЛИНАРИЯ И СТОЛОВЫЕ

ПИЦЦЕРИИ

КАФЕ И РЕСТОРАНЫ

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

ФАСТФУД

СТРИТФУД

ГОСТИНИЦЫ

БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ

ДОСТАВКА

* при соблюдении режимов приготовления продукта, рекомендованных WE FRY



ДАВАЙТЕ ВМЕСТЕ ОБНОВИМ
ВАШЕ МЕНЮ!

COMM-SALES.TEAM@WEFRY.RU
+7 (4742) 723-000



WE FRY CLUB
В TELEGRAM
И ВКОНТАКТЕ

**WE
FRY**