

PATATAS FRESCAS Y CEBOLLAS ENVASADAS AL VACÍO

FACIL FOOD

























Contenido

FACIL FOOD patatas y cebollas FRESCAS



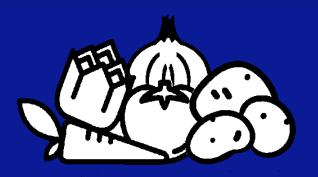
| | | FA |
|----|---|--------|
| 01 | Nuestro compromiso | |
| 02 | Principales ventajas de trabajar con nuestra er | mpresa |
| 03 | ¿A qué llamamos facil food? | |
| 04 | Beneficios de usar facil food | |
| 05 | Tipos de patatas | |
| 06 | Tipos de cortes de patatas | |
| 07 | Tipos de cebollas | |
| 08 | Tipos de cortes de cebolla | |
| | | |











Principales ventajas de

FACIL FOOD

Alta adaptabilidad y compromiso



Entendemos las necesidades de nuestros clientes por eso nos adaptamos a sus requerimientos dentro de lo posible, como horarios, cantidades, formatos, etiquetado y demás.

Constante comunicación cliente



Estamos atentos a recibir los pedidos de nuestros clientes para servirlo incluso de un día para otro, además, brindamos información relevante todo el tiempo durante el proceso, como el transportista contratado para enviar su pedido, la matrícula y la temperatura

Transporte confiable

Colaboramos con empresas profesionales que tienen una amplia trayectoria en el transporte de alimentos así somo certificaciones de alta calidad que lo ratifican, como

IFS Logistics. SIFS



La frecuencia de envío que tenemos con Madrid es diaria y hemos tenido excelentes resultados y gran satisfacción por parte de nuestros clientes



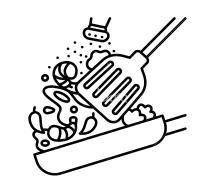
Excelente relación calidad -precio

Los precios son únicos como cada uno de nuestros clientes por lo que creamos una tarifa especial dependiendo de los cortes, la variedad, el volumen y ubicación del cliente, sus necesidades y por supuesto a la calidad del producto.





¿A qué llamamos



Fácil cocción



Fácil manipulación







Comida de alta calidad que conserva sus aporte nutricionales





Beneficios de usar FACIL FOOD

Conserva la calidad y aportes nutricionales de la patata



El proceso de pelar y cortar la patata se hace conservando las características nutricionales de las patatas por lo que alargamos la vida útil del producto sin que se pierda la calidad

Aportes de energía



Las patatas ayudan a aumentar las reservas de glucógeno en los músculos, ya que son la fuente principal de energía en las sesiones de ejercicio de fuerza y de resistencia

Beneficios de las patatas en deportistas

Su consumo post
entrenamiento aporta a la
recuperación muscular y a la
prevención de la fatiga.
Contribuye al
restablecimiento del
equilibrio de electrolitos que
todo deportista necesita
mantener.



Facilidad

Tener la patata ya pelada y cortada ahorra tiempo en las cocinas que tienen un alto volumen de producción, así mismo la facilidad e higiene del almacenamiento proporcionan ahorro en el tiempo de su manipulación.





FACIL FOOD

Patatas en bolsas envasadas al vacío en formato de 5 kg

Los formatos de bolsa que manejamos son grandes, de esta manera se facilita la manipulación en la cocinas de altos volúmenes, es por eso que somos los principales aliados de empresas de catering, hotelería y restauración.













Tipos de patatas





Patata agria

Es una de las variedades de patata más demandadas por sus distintas cualidades, es de tamaño mediano-grande, tiene una forma ovalada y alargada, una piel fina, textura lisa y carne amarilla. Ideal para freír, gracias a su equilibrio también ofrece un buen rendimiento cocida



Patata Monalisa

Es considerada como una delicatessen o una variedad de patata con clase y muy especial, por lo que se suele decir que es una de las más utilizadas y buscadas en el ambiente gourmet. Esta variedad de patata es mediana y ovalada, de un tono amarillo claro y bastante suave al tacto, también ofrece un buen rendimiento cocida o hervida



Tipos de corte de patatas

Envasada al vacío en el siguiente formato: Bolsa de 5 kilos

Las presentaciones y cortes que manejamos son los siguientes:



PATATAS BRAVAS

Las patatas bravas son unas patatas acompañadas de salsa picante. De hecho, su nombre viene del picante de la cayena, que es esencial en la salsa. Las patatas pueden prepararse fritas, cocidas en agua, cocidas en aceite e incluso en algunos casos al horno, el corte suele ser manual o bien 25X25

PATATAS GUARNICIÓN O ACOMPAÑAMIENTO

Es una preparación culinaria que acompaña a la preparación principal en una comida suelen tener un grosor de 4 milímetros por definición. Este tipo de patatas son habituales como acompañante de hamburguesas y salsas, hay varios tipos de corte: Patata bastón : Esta patata tiene un grosor de 4 mm aprox y ancho 11 mm

Patata normal: Esta patata tiene un grosor de 4 mm

aprox y ancho 14 mm.

Patata guarnición ancha: Esta patata tiene un grosor



Tipos de corte de patatas

Envasada al vacío en el siguiente formato: Bolsa de 5 kilos

Las presentaciones y cortes que manejamos son los siguientes:



PATATA

PELADA

Varios tamaños

GUISO

PATATAS ENSALADILLA

Suelen cortarse en cubos de 10X10X10 ideal para preparar platos exquisitos de ensaladilla

PATATAS PANADERAS

Suelen cortarse perpendicularmente a su eje longitudinal. Los grosores pueden ir desde varios milímetros (tres o cuatro) hasta un centímetro. Se suelen saltear (o pochar), y en algunas ocasiones se acaban en el horno para que queden doradas y secas



Tipos de cebollas



Cebolla blanca

Esta variedad de cebollas tienen la piel y la carne de color muy blanco; su sabor ligeramente dulce la convierte en una excelente opción para preparar ensaladas, guacamole casero, guarniciones, etc.







Tipos de corte de cebollas

Envasada en los siguientes formatos:

Bolsa de 5 kilos-15 kilos-20 kilos (A petición del cliente)

Las presentaciones y cortes que manejamos son los siguientes:





























Comercializado:



Contáctanos para mayor información: 643 892 580 y 960014514 e-mail: info@frozenia.com

Estamos ubicados en: Carretera Nacional 340, n. 33. LA LLOSA DE RANES (VALENCIA-ESPAÑA)