



## **PREGUNTAS FRECUENTES**

*¿Qué **soluciones** ofrecemos?*

Elaboraciones y Desarrollos a medida para **Cadenas de Restauración**

---

*¿Qué tipo de **productos** elaboramos?*

Principalmente **Carnes** (pollo, cerdo y ternera) y **Verduras** (patatas, cebollas, champiñones, espárragos y pimientos)

---

*¿Qué **opciones de elaboración** ofrecemos?*

Nuestra estrella es la **parrilla**, pero también asamos, confitamos, marinamos y utilizamos las últimas técnicas de cocción al vacío.

---

*¿Qué **garantías de calidad** aportamos?*

Casi todos nuestros productos se pasteurizan como última parte del proceso productivo.

Asimismo, contamos con la **Certificación** en ISO 9001:2000

---



### ¿Qué **caducidades y conservación** tienen?

Desde 60 días hasta más de 6 meses.

Conservación mediante **refrigeración**.

---

### ¿Qué **características** les definen?

- Trabajamos con materia prima de primera calidad
- 4ª Gama = Listos para calentar y ensamblar en la cocina del cliente
- Desarrollamos los productos en colaboración con el Dpto. de I+D del cliente
- Textura y sabor de lo recién hecho