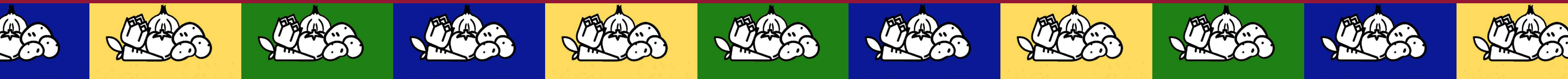




PATATAS FRESCAS Y
CEBOLLAS ENVASADAS AL
VACÍO

FACIL FOOD



Contenido

FACIL FOOD patatas y cebollas FRESCAS



01 Nuestro compromiso

02 Tipos de patatas

03 Tipos de cortes de patatas

04 Tipos de cebollas

05 Tipos de cortes de cebolla

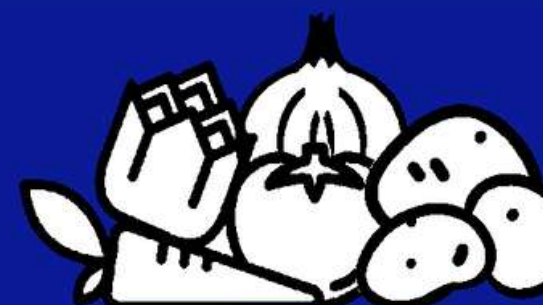
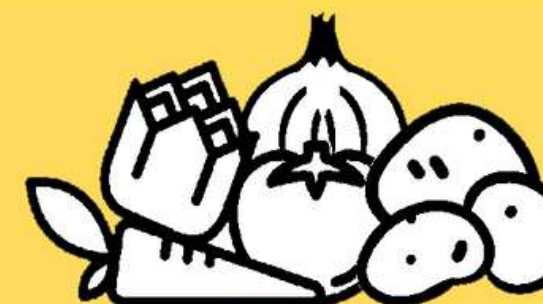
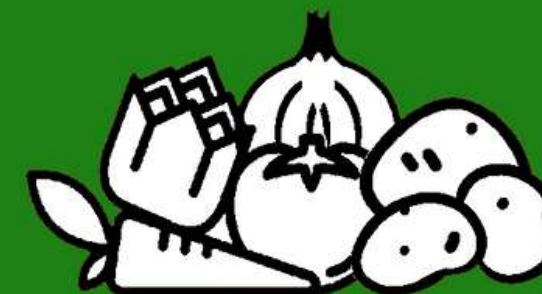


Nuestro compromiso

FACIL FOOD Patatas y cebollas FRESCAS

Comprometidos con la calidad y el servicio.
Especialistas en la transformación de
productos hortofrutícolas

Contando con la tecnología mas avanzada
para poder realizar una gran variedad de
cortes y presentaciones en nuestros
productos



Tipos de patatas



Patata agría

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 endimiento 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

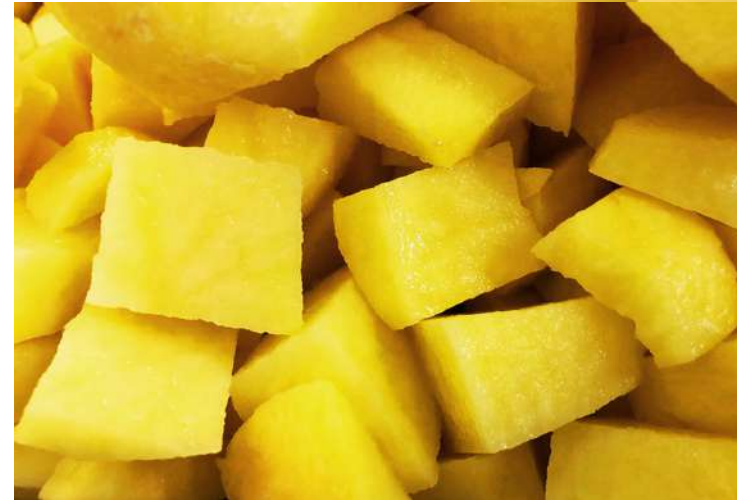
Envasada al vacío en los siguiente formatos:

Bolsa de 5kg x 2uds = Cajas de 10 kilo

Bolsas de 2,5kg x 4uds = Cajas de 10 kilo

Bolsa de 1kg x 10uds = Cajas de 10 kilo

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 de 4 mm aprox y ancho 24 mm



Tipos de corte de patatas

Envasada al vacío en los siguiente formatos:

Bolsa de 5kg x 2uds = Cajas de 10 kilo

Bolsas de 2,5kg x 4uds = Cajas de 10 kilo

Bolsa de 1kg x 10uds = Cajas de 10 kilo

Las presentaciones y cortes que manejamos son los siguientes:



PATATA PELADA

Varios tamaños ideal para hornear o cocer



PATATAS ENSALADILLA

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



PATATAS TACO O GUISO

Son similares a las patatas bravas pero con diferente medida 20X20, se suelen utilizar para tortillas o guisos



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 al vacío en los siguiente formatos:

Bolsa de 5kg x 2uds = Cajas de 10 kilo

Bolsas de 2,5kg x 4uds = Cajas de 10 kilo

Bolsa de 1kg x 10uds = Cajas de 10 kilo

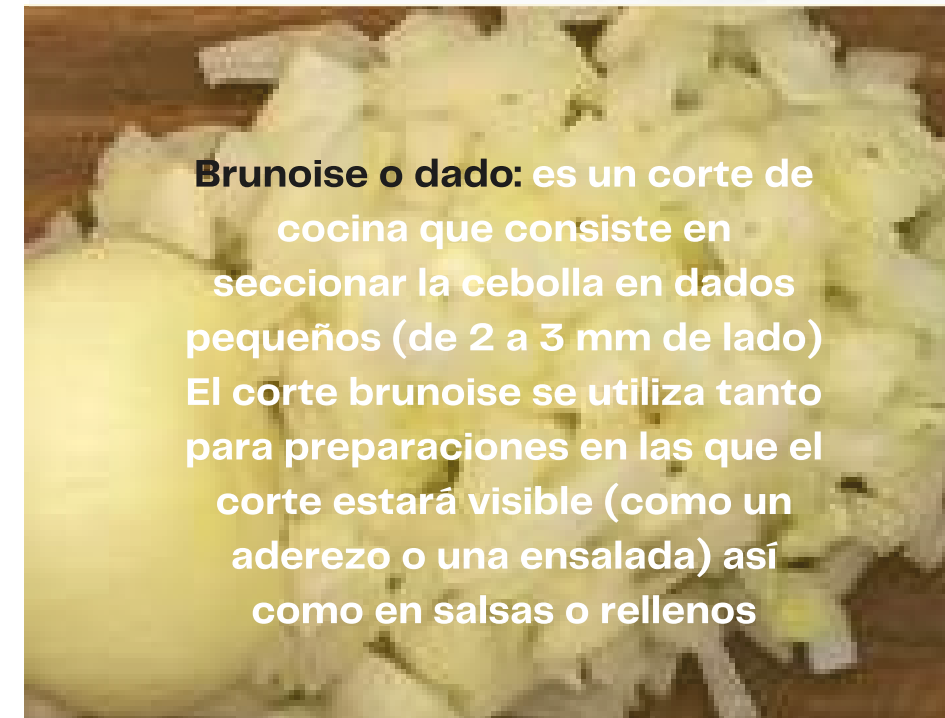
Las presentaciones y cortes que manejamos son los siguientes:



Entera o mitades . Para la confección de fondos y caldos



Rodajas: Especial para la plancha



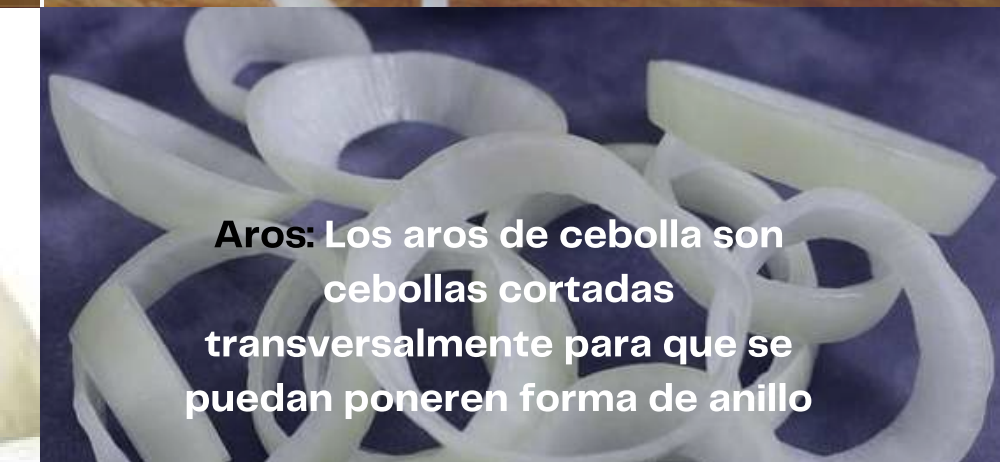
Brunoise o dado: es un corte de cocina que consiste en seccionar la cebolla en dados pequeños (de 2 a 3 mm de lado) El corte brunoise se utiliza tanto para preparaciones en las que el corte estará visible (como un aderezo o una ensalada) así como en salsas o rellenos



Juliana es una técnica culinaria que consiste en cortarlas cebollas en tiras alargadas y muy finas ideal para hamburguesas. Ensaladas etc...



Gajos: Corte artesanal , especial para brochetas o aliños



Aros: Los aros de cebolla son cebollas cortadas transversalmente para que se puedan poner en forma de anillo



Comercializado:



FROZENIA

Contáctanos para mayor información: 637492275-960702998

email: info@frozenia.net

Estamos ubicados en: Pol. ind. Pla de la Mezquita. 46800. Xàtiva (Valencia, España)