

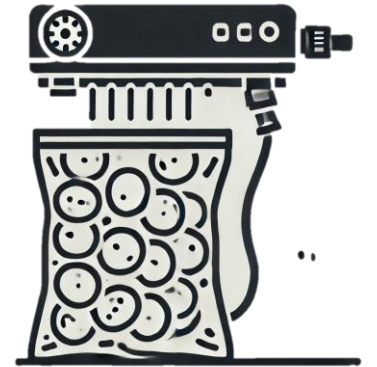
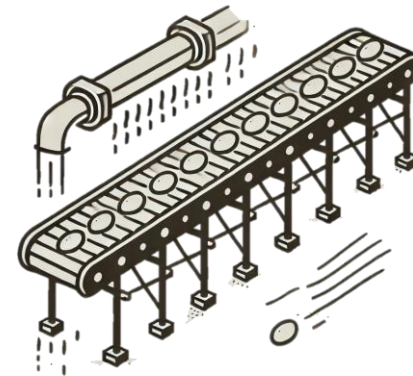
GASTR  GREEN

- *Por qué nosotros?*

* Porque disfrutarás del **sabor original**.

- *Cómo lo conseguimos?*

* Este es nuestro proceso, el de **siempre**:



1. Limpieza y pelado
de patatas.

2. Corte. Ofrecemos
distintos cortes en
función del producto.

3. Freído con aceite
a fuego lento para
evitar que se oxiden.

4. Enfriamiento rápido
con últimas
tecnologías.

5. Envasado al vacío
en una atmósfera
modificada para no
perder sabor, textura,
apariencia o aroma.

- *Qué ventajas ofrecemos?*

- El resultado es una **patata 100% Natural**, potenciando al máximo su gusto:

VENTAJAS	FORMATOS DISPONIBLES
✓ Sabor 100% NATURAL. Sólo trabajamos con patata y aceite ✓ Más vida útil en el aceite de las freidoras, ya que nuestra patata no está cocinada con vapor y no aporta agua a la freidora. ✓ Menos consumo de la freidora, puesto que nuestra patata está refrigerada en lugar de congelada y así evitamos la caída de temperatura del aceite de la freidora. ✓ Opción de cocción con freidoras de aire (90 segundos) ✓ Larga caducidad. Hasta 50 días. ✓ Sin mermas en el producto para el cliente.	○ PATATA BRAVA (Bandeja 2kg/Caja 4kg) ○ PATATA FRITA (Bandeja 2kg/Caja 4kg) ○ PATATA GAJO(Bandeja 2kg/Caja 4kg) ○ PATATA LIONESA (Bandeja 2kg/Caja 4kg) ○ PATATA LINGOTE (Bandeja 2kg/Caja 4kg) ○ PATATA CHUPITO CONGELADA (Bandeja 1kg/caja 3kg)

PATATA BRAVA



PATATA BRAVA PIEL



PATATA FRITA



PATATA FRITA PIEL



PATATA JULIANA



PATATA CHUPITO



PATATA LIONESA



PATATA TORTILLA



PATATA GAJO



PATATA LINGOTE

