

ALIMENTACIÓN NATURAL

DE

TEXTURA MODIFICADA



NATURALMENTE, A TU LADO





NUEVA LÍNEA DE PRODUCTOS HEALTH CARE

Campofrío Food Group, en su línea de expansión, apuesta fuertemente por el sector hospitalario y geriátrico, desarrollando productos y formatos específicos para este mercado.

Líder indiscutible del mercado de elaborados cárnicos español desde hace más de 50 años, pone su experiencia en alimentación a disposición del sector de la salud, con nuevos desarrollos e investigación en nuevos productos e ingredientes.

Campofrío Health Care nace con el objetivo de ofrecer una amplia gama de productos (caldos, cremas y purés) con sabores, texturas y colores que evocan la cocina bien hecha “como en casa”.

Nuestra línea de productos garantiza las características organolépticas y nutricionales, diferenciándolos claramente en el mercado y haciéndolos especialmente atractivos para el consumidor.





CALIDAD Y SEGURIDAD GARANTIZADA

La calidad y la seguridad alimentaria son prioritarias para Campofrío, de ahí su compromiso de lograr la máxima calidad en los distintos procesos de producción, elaboración y distribución.

El grupo Campofrío controla los procesos y productos a lo largo de la cadena de producción. Para ello cualifica y realiza el seguimiento de los proveedores de materias auxiliares y desarrolla los sistemas de trazabilidad total, que comprende desde el origen de la materia prima, hasta la distribución y entrega al cliente.



Certificación de calidad:

Todos los servicios de nuestra compañía están certificados en gestión de calidad por la ISO desde 1995 (ISO 9001:2008).

Además nuestros complejos industriales tienen las certificaciones siguientes:

- Certificación en gestión del medioambiente (ISO 14001) desde 2002
- IFS International Food Standards
- BRC Global Food Standards



SELECCIÓN DE PRODUCTOS

Seleccionamos los mejores proveedores de materias primas (verduras, carnes y pescados) en su origen y eso unido a nuestra elaboración propia, nos hace conseguir unos alimentos con un alto valor nutricional realizados con los mejores ingredientes de la dieta mediterránea.



VENTAJAS

- ✓ Diferentes sabores y aspecto final (diferentes texturas).
- ✓ Recetas clásicas, concepto y sabor "hecho en casa".
- ✓ No es necesaria manipulación alguna debido a su sencillez de preparación.





PURÉS

CREMAS

CALDOS

CALDOS

Caldos naturales, elaborados con los mejores ingredientes de nuestra dieta mediterránea. Envasados en barquetas de poliestileno (material irrompible que no transmite olores, es una alta barrera contra la luz, indeformable y apto para su uso en hornos, baño maría o microondas). Con un peso neto de 1 kilo. Listos para calentar y consumir y/o utilizar como caldo para sopas, arroces, etc...

También recomendamos su utilización como fondo o base en cualquier receta de cocina.



VARIEDADES

Caldo concentrado de pescado⁽¹⁾

Ref. 8146

Caldo concentrado de ave⁽²⁾

Ref. 8152

⁽¹⁾ Diluir 1 Kg. de caldo en 4-5 litros de agua, calentar = 25-30 raciones de 200 CC

⁽²⁾ Diluir 1 Kg. de caldo en 9-10 litros de agua, calentar = 50-55 raciones de 200 CC

VENTAJAS DE LA PASTEURIZACIÓN

La tecnología de pasteurización que aplicamos a nuestros caldos, además de garantizar la seguridad alimentaria, aseguran características organolépticas y nutricionales que los diferencia claramente en el mercado por su excelente calidad.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- ✓ Producto de gran aceptabilidad
- ✓ Elaborado con ingredientes naturales
- ✓ Sabores naturales
- ✓ Facilidad de ingestión

CARACTERÍSTICAS/BENEFICIOS NUTRICIONALES

- ✓ Sin conservantes ni colorantes
- ✓ Exentos de gluten y lactosa
- ✓ Ausencia de ácidos grasos TRANS
- ✓ Bajo contenido en sodio
- ✓ Sin OGM
- ✓ Sin aceites hidrogenados
- ✓ Sin azúcares añadidos
- ✓ Sin sal añadida

INDICACIONES

- ✓ Dificultades de masticación y/o deglución
- ✓ Geriátría
- ✓ Enfermedades neurológicas
- ✓ Oncología
- ✓ Cirugía oral y maxilofacial
- ✓ Anorexia
- ✓ Progresión alimentaria post-cirugía bariátrica



PRESENTACIÓN

Envase protector.
Apto para calentar directamente en horno a vapor, baño maría y armario regenerador.

RACIÓN APROX. POR PERSONA: 200-250 CC.

TIPO DE ENVASE:	BARQUETA PP/EVOH/PP
PESO NETO:	1000 G.
TIPO DE SELLADO:	TERMOSELLADO
IDENTIFICACIÓN:	ETIQUETA LEGAL (INGR./REF./LOTE/CAD)
TEMPERATURA CONSERVACIÓN:	de 0 a 4°C
VIDA ÚTIL:	60 días desde elaboración
EMBALAJE:	CAJA DE CARTÓN
PRESENTACIÓN:	4 BARQUETAS POR CAJA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Cumple con todos los requisitos microbiológicos establecidos en el RD:3484/2000 en el que se determinan las normas higiénico sanitarias para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

INGREDIENTES

8146 CONCENTRADO DE CALDO DE PESCADO

Pescado blanco (30%), agua, cebolla, aceite de girasol, aroma, almidón de maíz, gelatina, extracto de levadura y especias.

8152 CONCENTRADO DE CALDO DE AVE

Agua, carne de pollo y pavo (14%), patata, zanahoria, cebolla, puerro, gelatina, almidón de maíz, extracto de levadura y aroma.

MODO DE EMPLEO - RETERMALIZACIÓN

PRODUCTO	CALDO KG.	AGUA L.	RACIONES DE 200 CC.
Caldo de Pescado	1	4/5	25/30
Caldo de Ave	1	9/10	50/55

LÍNEA FRÍA: Apto para trabajar en cadena fría.

CREMAS

Cremas naturales, elaboradas con los mejores ingredientes de nuestra dieta mediterránea, con aceite de oliva. Envasadas en barquetas de poliestileno (material irrompible que no transmite olores, es una alta barrera contra la luz, indeformable y apto para su uso en hornos, baño maría o microondas) con un peso neto de 2.500 gramos. Pasteurizados y listos para calentar y consumir.



VARIETADES

Crema de calabacín
Crema de champiñones
Crema de espárragos
Crema de zanahoria

Ref. 8074
Ref. 8075
Ref. 8076
Ref. 8077

Crema de puerros
Crema de calabaza
Crema de verduras

Ref. 8118
Ref. 8130
Ref. 8131

VENTAJAS DE LA PASTEURIZACIÓN

La tecnología de pasteurización que aplicamos a nuestras cremas, además de garantizar la seguridad alimentaria, aseguran características organolépticas y nutricionales que las diferencia claramente en el mercado por su excelente calidad.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- ✓ Producto de gran aceptabilidad
- ✓ Elaborado con ingredientes naturales
- ✓ Colores diferenciados, agradables y vistosos
- ✓ Sabores naturales
- ✓ Texturas suaves y homogéneas

CARACTERÍSTICAS/BENEFICIOS NUTRICIONALES

- ✓ Alto valor nutricional
- ✓ Sin conservantes ni colorantes
- ✓ Exentos de gluten y lactosa
- ✓ Ausencia de ácidos grasos TRANS
- ✓ Bajo contenido en sodio
- ✓ Sin OGM
- ✓ Sin aceites hidrogenados
- ✓ Fibra alimentaria
- ✓ Sin azúcares añadidos
- ✓ Sin sal añadida

INDICACIONES

- ✓ Disfagia
- ✓ Dificultades de masticación y/o deglución
- ✓ Geriátría
- ✓ Enfermedades neurológicas
- ✓ Oncología
- ✓ Cirugía oral y maxilofacial
- ✓ Anorexia
- ✓ Progresión alimentaria post-cirugía bariátrica



PRESENTACIÓN

Envase protector.
Apto para calentar directamente en horno a vapor, baño maría y armario regenerador.
Medida 1/2 GN.

Se calienta en el propio envase. Sin manipulación.

RACIÓN APROX. POR PERSONA: 250 G.

TIPO DE ENVASE:	BARQUETA PP/EVOH/PP
PESO NETO:	2500 G.
TIPO DE SELLADO:	TERMOSELLADO
IDENTIFICACIÓN:	ETIQUETA LEGAL (INGR./REF./LOTE/CAD)
TEMPERATURA CONSERVACIÓN:	de 0 a 4°C
VIDA ÚTIL:	60 días desde elaboración
EMBALAJE:	CAJA DE CARTÓN
PRESENTACIÓN:	3 BARQUETAS POR CAJA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Cumple con todos los requisitos microbiológicos establecidos en el RD:3484/2000 en el que se determinan las normas higiénico sanitarias para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

CREMAS

Análisis nutricional por 100 g*.

Ref.	DESCRIPCIÓN	Energía (kcal)	Energía (kJ)	Proteínas (g)	Hidratos de carbono (g)	de los cuales azúcares (g)	Lípidos (g)	de los cuales ácidos grasos monoinsaturados (g)	de los cuales ácidos grasos saturados (g)	de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	de los cuales colesterol (g)	de los cuales trans (g)	Fibra alimentaria (g)	Sodio (g)	Sal (g)	Viscosidad (cp)
8074	Crema de calabacín	70-90	292-373	> 0,9	6,5-9	< 1,2	< 4,2	< 3,3	< 0,7	< 0,30	< 1	< 0,1	1,5-1,8	< 0,1	< 0,1	1150-1450
8075	Crema de champiñones	70-90	291-376	> 0,9	5,8-8,5	< 0,7	< 5,1	< 4,1	< 0,8	< 0,25	< 1	< 0,1	1,5-1,7	< 0,06	< 0,1	1550-1850
8076	Crema de espárragos	70-90	292-373	> 0,8	6,5-9	< 1,1	< 4,2	< 3,4	< 0,7	< 0,3	< 1	< 0,1	1,5-1,7	< 0,12	< 0,20	1450-1750
8077	Crema de zanahorias	60-70	250-290	> 0,6	5,5-6,5	< 3	< 4,1	< 3,2	< 0,6	< 0,25	< 1	< 0,1	2,3-2,5	< 0,07	< 0,1	1050-1350
8118	Crema de puerros	60-70	250-292	> 0,8	6,5-8	< 1,1	< 4	< 2,9	< 0,6	< 0,25	< 1	< 0,1	1,9-2,1	< 0,05	< 0,1	1550-1850
8130	Crema de calabaza	70-90	292-373	> 0,9	6,5-9	< 1,3	< 4,2	< 3,45	< 0,72	< 0,30	< 1	< 0,1	1,9-2,1	< 0,06	< 0,1	1450-1750
8131	Crema de verduras	70-90	290-330	> 0,1	6,5-8,5	< 0,8	< 4,1	< 3,2	< 0,6	< 0,25	< 1	< 0,1	1,5-1,7	< 0,06	< 0,1	2550-2550

* producto listo para consumir

CREMAS

INGREDIENTES

8074 CREMA DE CALABACÍN

Agua, patata, calabacín (28%), puerro, aceite de oliva (4%), extracto de levadura.

8075 CREMA DE CHAMPIÑONES

Agua, patata, zanahoria, champiñón (4%), puerro, cebolla, aceite de oliva (4%), extracto de levadura y aroma.

8076 CREMA DE ESPÁRRAGOS

Agua, patata, cebolla, espárragos (4%), aceite de oliva (4%), extracto de levadura y antioxidante (E-300).

8077 CREMA DE ZANAHORIA

Agua, zanahoria (32%), patata, puerro, aceite de oliva (4%), extracto de levadura.

8118 CREMA DE PUERROS

Agua, patata, puerro (20%), calabacín, aceite de oliva (4%), extracto de levadura.

8130 CREMA DE CALABAZA

Agua, patata, calabaza (10%), calabacín, zanahoria, aceite de oliva (4%), extracto de levadura.

8131 CREMA DE VERDURAS

Verduras 60% (patata, judía verde, zanahoria, puerro), agua, aceite de oliva (4%), extracto de levadura.

MODO DE EMPLEO - RETERMALIZACIÓN

HORNO: Precalentar el horno durante 10 min., temperatura máxima 110° C.

HORNO DE VAPOR: (envase cerrado); a 100° C durante 30 min.

HORNO MIXTO: (vaciar producto en GN 1/1 100); a 150° C durante 20 min.

BAÑO MARÍA: Envase cerrado calentar durante 20 min.

LÍNEA FRÍA: Apto para trabajar en cadena fría.

MICROONDAS: Practicar un orificio en el film superior. Regenerar 1 ración de 250 g, 1 min. a 800Kw.

PURÉS

Purés naturales, elaborados con los mejores ingredientes de nuestra dieta mediterránea, con aceite de oliva y enriquecidos con vitaminas y minerales. Envasadas en barquetas de poliestileno (material irrompible que no transmite olores, es una alta barrera contra la luz, indeformable y apto para su uso en hornos, baño maría o microondas) con un peso neto de 2.500 gramos. Pasteurizados y listos para calentar y consumir. Aptos para cocina fría y/o caliente.



VARIEDADES

Pollo, zanahorias, judías y patatas	Ref. 8001	Pavo, zanahorias, calabacín y patatas	Ref. 8009
Cerdo, lentejas y verduras	Ref. 8002	Huevo, calabacín y patatas	Ref. 8010
Ternera, verduras y arroz	Ref. 8003	Pollo, judías verdes y patatas	Ref. 8011
Cerdo y verduras	Ref. 8004	Pescado, judías verdes y patatas	Ref. 8012
Ternera, garbanzos y verduras	Ref. 8005	Ternera y verduras	Ref. 8013
Merluza y verduras	Ref. 8006	Huevo, zanahorias y patatas	Ref. 8014
Pollo, arroz y verduras	Ref. 8007	Pescado blanco, zanahoria y arroz	Ref. 8162
Pescado blanco, calabacín, zanahorias y patatas	Ref. 8008		

VENTAJAS DE LA PASTEURIZACIÓN

La tecnología de pasteurización que aplicamos a nuestros purés, además de garantizar la seguridad alimentaria, aseguran características organolépticas y nutricionales que los diferencia claramente en el mercado por su excelente calidad.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- ✓ Producto de gran aceptabilidad
- ✓ Elaborado con ingredientes naturales
- ✓ Colores diferenciados, agradables y vistosos
- ✓ Sabores naturales
- ✓ Texturas suaves y homogéneas

CARACTERÍSTICAS/BENEFICIOS NUTRICIONALES

- ✓ Alto valor nutricional
- ✓ Alto aporte de proteínas de elevado valor biológico
- ✓ Enriquecidos en vitaminas, especialmente: A, B9, B12, C, D3 y E
- ✓ Enriquecidos en minerales, especialmente: calcio, hierro, zinc y fósforo
- ✓ Sin conservantes ni colorantes
- ✓ Exentos de gluten y lactosa
- ✓ Ausencia de ácidos grasos TRANS
- ✓ Bajo contenido en sodio
- ✓ Sin OGM
- ✓ Sin aceites hidrogenados
- ✓ Fibra alimentaria
- ✓ Sin azúcares añadidos
- ✓ Sin sal añadida

INDICACIONES

- ✓ Disfagia
- ✓ Dificultades de masticación y/o deglución
- ✓ Desnutrición/malnutrición
- ✓ Geriatría
- ✓ Enfermedades neurológicas
- ✓ Oncología
- ✓ Cirugía oral y maxilofacial
- ✓ Anorexia
- ✓ Progresión alimentaria post-cirugía bariátrica



PRESENTACIÓN

Envase protector.
Apto para calentar directamente en horno a vapor, baño maría y armario regenerador.
Medida 1/2 GN.
Se calienta en el propio envase. Sin manipulación.
RACIÓN APROX. POR PERSONA: 250 G.

TIPO DE ENVASE:	BARQUETA PP/EVOH/PP
PESO NETO:	2500 G.
TIPO DE SELLADO:	TERMOSELLADO
IDENTIFICACIÓN:	ETIQUETA LEGAL (INGR./REF./LOTE/CAD)
TEMPERATURA CONSERVACIÓN:	de 0 a 4°C
VIDA ÚTIL:	60 días desde elaboración
EMBALAJE:	CAJA DE CARTÓN
PRESENTACIÓN:	3 BARQUETAS POR CAJA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Cumple con todos los requisitos microbiológicos establecidos en el RD:3484/2000 en el que se determinan las normas higiénico sanitarias para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PURÉS

Análisis nutricional por 100 g*.

Ref.	DESCRIPCIÓN	Energía (kcal)	Energía (kJ)	Proteínas (g)	Hidratos de carbono (g)	de los cuales azúcares (g)	Lípidos (g)	de los cuales ácidos grasos monoinsaturados (g)	de los cuales ácidos grasos saturados (g)	de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	de los cuales colesterol (g)	de los cuales trans (g)	Fibra alimentaria (g)	Sodio (g)	Sal (g)	Viscosidad (cp)
8001	Pollo, zanahorias, judías y patatas	100-120	440-460	> 6	9-10	< 0,8	< 4,6	< 2,8	< 1,1	< 0,7	< 20	< 0,01	1,2-1,1	< 0,10	< 0,20	2200-2500
8002	Cerdo, lentejas y verduras	90-100	410-430	> 6	9-10	< 1,3	< 3,5	< 2,3	< 0,8	< 0,4	< 7	< 0,01	1,9-2,2	< 0,10	< 0,20	2800-3100
8003	Ternera, verduras y arroz	100-120	460-480	> 6	9,5-11	< 0,9	< 4,8	< 2,8	< 1,6	< 0,4	< 14	< 0,01	0,9-1,2	< 0,10	< 0,20	2700-3000
8004	Cerdo y verduras	100-120	440-460	> 6	9-10	< 0,9	< 5	< 3,5	< 1,1	< 0,4	< 7	< 0,01	1,1-1,3	< 0,10	< 0,20	2700-3000
8005	Ternera, garbanzos y verduras	100-130	470-490	> 6	10-11,5	< 0,8	< 4,6	< 2,6	< 1,5	< 0,5	< 13	< 0,01	1,5-1,8	< 0,10	< 0,20	2200-2500
8006	Merluza y verduras	80-110	380-410	> 6	9-10	< 0,8	< 4,6	< 2,6	< 1,5	< 0,5	< 13	< 0,01	1,5-1,8	< 0,10	< 0,20	3300-3600
8007	Pollo, arroz y verduras	100-130	450-480	> 6	8,5-10	< 0,7	< 5,2	< 3,2	< 1,3	< 0,7	< 20	< 0,01	0,5-0,8	< 0,10	< 0,20	2700-3000
8008	Pescado blanco, calabacín, zanahoria y patatas	80-110	370-400	> 6	8-9	< 1,4	< 3,2	< 2,4	< 0,5	< 0,3	< 13	< 0,01	1,3-1,6	< 0,10	< 0,20	3300-3600
8009	Pavo, zanahorias, calabacín y patatas	100-130	470-500	> 6	9,5-11	< 0,9	< 5,5	< 3,4	< 1,4	< 0,7	< 17	< 0,01	0,8-1,1	< 0,10	< 0,20	2600-2900
8010	Huevo, calabacín y patatas	70-100	350-380	> 6	5-6	< 1,1	< 4,2	< 2,9	< 0,8	< 0,5	< 40	< 0,01	1,6-1,9	< 0,10	< 0,20	2000-2300
8011	Pollo, judías verdes y patatas	100-130	440-460	> 6	10-11	< 0,8	< 4,2	< 2,7	< 1,00	< 0,5	< 20	< 0,01	1,6-1,8	< 0,10	< 0,20	2900-3200
8012	Pescado, judías verdes y patatas	90-110	400-420	> 6	10-11	< 1,3	< 3,5	< 2,6	< 0,6	< 0,3	< 10	< 0,01	0,9-1,2	< 0,10	< 0,20	3500-3800
8013	Ternera y verduras	100-130	450-470	> 6	9,5-11	< 1,0	< 4,7	< 2,9	< 1,4	< 0,4	< 9	< 0,02	1,4-1,7	< 0,10	< 0,20	3400-3700
8014	Huevo, zanahorias y patatas	90-120	380-400	> 6	6-7	< 1,5	< 4,3	< 2	< 0,8	< 0,4	< 34	< 0,01	1,2-1,5	< 0,10	< 0,20	2700-3000
8162	Pescado blanco, zanahorias y arroz	70-100	350-380	> 6	9-10	< 1,3	< 2,2	< 1,6	< 0,4	< 0,2	< 10	< 0,00	1,0-1,3	< 0,10	< 0,20	2700-3000

* producto listo para consumir

PURÉS

DESCRIPCIÓN	VITAMINAS								MINERALES					
	A (µg)	D3 (µg)	E (µg)	K (µg)	C (mg)	B8 (µg)	B9 (µg)	B12 (µg)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Potasio (mg)	Magnesio (mg)
Pollo, zanahorias, judías y patatas	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Cerdo, lentejas y verduras	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Ternera, verduras y arroz	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Cerdo y verduras	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Ternera, garbanzos y verduras	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Merluza y verduras	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Pollo, arroz y verduras	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Pescado blanco, calabacín, zanahoria y patatas	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Pavo, zanahorias, calabacín y patatas	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Huevo, calabacín y patatas	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Pollo, judías verdes y patatas	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Pescado, judías verdes y patatas	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Ternera y verduras	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Huevo, zanahorias y patatas	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60
Pescado blanco, zanahorias y arroz	110-130	0,6-0,9	1,6-2,0	11,0-11,5	11-13	7,3-7,7	27-33	0,2-0,5	110-130	95-115	2,0-2,2	1-2	280-320	50-60

PURÉS

INGREDIENTES

8001 POLLO, ZANAHORIAS, JUDÍAS Y PATATAS

Agua, carne de pollo (19%), patatas (16%), zanahoria (5%), judías verdes (4%), cebolla, arroz, aceite de oliva (2%), proteína vegetal, almidón de maíz, extracto de levadura.

8002 CERDO CON LENTEJAS

Agua, carne de cerdo (15%), lentejas (9%), verduras (15%), (patatas, cebollas, tomate y zanahoria), aceite de oliva (2%), proteína vegetal, almidón de maíz, extracto de levadura.

8003 TERNERA, VERDURAS Y ARROZ

Agua, carne de ternera (15%), verduras (28%), (patatas, cebollas, calabacín y puerro), arroz (3%), aceite de oliva (2%), proteína vegetal, almidón de maíz, extracto de levadura.

8004 CERDO Y VERDURAS

Agua, carne de cerdo (15%), verduras (33%), (patatas, cebollas, judía verde y puerro), arroz, aceite de oliva (2%), proteína vegetal, almidón de maíz, extracto de levadura.

8005 TERNERA, GARBANZOS Y VERDURAS

Agua, carne de ternera (15%), garbanzos (7%), verduras (24%), (patatas, cebollas y zanahoria), arroz, aceite de oliva (2%), proteína vegetal, almidón de maíz.

8006 MERLUZA Y VERDURAS

Agua, merluza (23%), verduras (36%), (patatas, calabacín y espinacas), arroz, aceite de oliva (3%), proteína vegetal, almidón de maíz.

8007 POLLO, ARROZ Y VERDURAS

Agua, carne de pollo (19%), verduras (18%), (patatas, cebollas y calabacín), arroz (6%), aceite de oliva (2%), proteína vegetal, almidón de maíz, extracto de levadura.

8008 PESCADO BLANCO, CALABACÍN, ZANAHORIA Y PATATA

Agua, pescado blanco (19%), patatas (19%), calabacín (7%), zanahoria (7%), puerro, aceite de oliva (3%), proteína vegetal, almidón de maíz.

8009 PAVO, ZANAHORIAS, CALABACÍN Y PATATAS

Agua, carne de pavo (17,5%), patatas (20%), zanahoria (7%), calabacín (7%), aceite de oliva (2%), proteína vegetal, almidón de maíz, extracto de levadura.

8010 HUEVO, CALABACÍN Y PATATAS

Agua, huevo líquido pasteurizado (9%), patatas (14%), calabacín (6%), zanahoria, puerro, carne de pollo, aceite de oliva (3%), proteína vegetal, proteína de huevo, almidón de maíz.

8011 POLLO, JUDÍAS VERDES Y PATATAS

Agua, carne de pollo (17%), patatas (27%), judías verdes (5%), tomate, cebolla, zanahoria, aceite de oliva (2%), proteína vegetal, almidón de maíz, extracto de levadura.

8012 PESCADO BLANCO, JUDÍAS VERDES Y PATATAS

Agua, pescado blanco (20%), patatas (17%), judías verdes (15%), cebolla, puerro, aceite de oliva (3%), proteína vegetal, almidón de maíz y aroma.

8013 TERNERA Y VERDURAS

Agua, carne de ternera (15%), verduras (44%), (patatas, cebolla, calabacín), aceite de oliva (2%), proteína vegetal, almidón de maíz.

8014 HUEVO, ZANAHORIAS Y PATATAS

Agua, huevo líquido pasteurizado (9%), patatas (13%), zanahorias (5%), cebolla, puerro, guisantes, carne de pollo, aceite de oliva (3%), proteína vegetal, proteína de huevo, almidón de maíz.

8162 PESCADO BLANCO, ZANAHORIAS Y ARROZ

Agua, pescado blanco (22%), zanahorias (20%), arroz (10%), aceite de oliva (2%), proteína vegetal y aroma.

MODO DE EMPLEO - RETERMALIZACIÓN

HORNO: Precalentar el horno durante 10 min., temperatura máxima 110° C.

HORNO DE VAPOR: (envase cerrado); a 100° C durante 30 min.

HORNO MIXTO: (vaciar producto en GN 1/1 100); a 150° C durante 20 min.

BAÑO MARÍA: Envase cerrado calentar durante 20 min.

LÍNEA FRÍA: Apto para trabajar en cadena fría.

MICROONDAS: Practicar un orificio en el film superior. Regenerar 1 ración de 250 g, 1 min. a 800 Kw.



GRUPO CAMPOFRÍO

C/Isla Graciosa, 1 - Edificio Ancora, 3ª planta
28700 San Sebastián de los Reyes (Madrid) España

Tel. 902 077 000

e-mail: hosteleria@campofrio.es - www.solucioneshosteleria.campofrio.es