



Sansala, bocados frescos, sanos y sabrosos adaptados a las necesidades del cliente

19-12-2017

Sansala, fabricante artesanal de productos frescos, sanos y sabrosos de *take out*, como sándwiches, ensaladas, *sushi*, *wraps*, cremas, macrobióticos... ha presentado su nueva gama de productos fresco, sin conservantes ni aditivos añadidos.

Sansala elabora productos sin maquinaria ni cadenas de producción industrial; desde origen, contando con obrador de panadería propio y cocina central. Trabajando siempre materias primas de primerísima calidad, e incorporando los mejores productos originales de diferentes países. Todo lo que ofrecen está cuidadosamente hecho a mano por un equipo de personas altamente cualificado que elabora artesanalmente cada uno de los productos.

La apuesta por la innovación y el I+D propio es marca de la casa, ofreciendo al mercado, nuevas recetas y una completa predisposición a desarrollos especiales según las necesidades de sus clientes.

El producto es siempre fresco, sin conservantes ni aditivos añadidos. Por eso la fecha de caducidad es de cinco días como máximo, con distribución propia a nivel nacional e internacional. Sansala dispone de una gama muy amplia de productos frescos, congelados de calidad y platos preparados para atender las necesidades del sector *foodservice*, *travel channel*, *horeca* y *retail*, entre otros.

Sansala, uno de los primeros fabricantes de *take out* de España desde 1998, superará este año los tres millones de unidades producidas, con un ambicioso proyecto que culminará con la obtención de la IFS a principios de 2018, para seguir dando un servicio diario a nivel nacional en más de 300 puntos de venta.

www.sansala.es