



Carretilla amplía su gama de platos listos para comer, con dos recetas de lomo

25-06-2015

Carretilla, marca líder en platos preparados ambiente en envase microondable, amplía su catálogo de platos de carne listos para comer, con dos nuevas recetas de lomo: *Lomo al ajillo con patatas asadas* (deliciosa receta elaborada al gusto del consumidor español, con dos filetes de lomo de cerdo acompañados de patatas asadas y una rica salsa al ajillo como acompañamiento) y *Lomo con pimientos y tomate* (receta mejorada con filetes de lomo de cerdo enteros y deliciosa salsa de tomate con pimientos). Con éstos, Carretilla cuenta ya con ocho recetas de platos de carne diferentes.

Al igual que las demás recetas de esta familia, los nuevos platos de carne de Carretilla se presentan en una barqueta individual apta para microondas. Además, gracias a su fácil apertura, son una opción ideal para comer directamente.

En cada una de estas recetas, la textura de la carne está en su punto, tienen un sabor casero y cuentan con guarniciones tradicionales propias de la dieta mediterránea como acompañamiento. Además, carecen de conservantes, gracias al *Proceso exclusivo y patentado Carretilla*. No necesitan de frío para su conservación y tienen una vida útil de un año.

Carretilla: más lanzamientos que nunca en 2015

Carretilla es líder en platos preparados en envase microondable gracias a la innovación en sus envases y procesos de elaboración, así como por la naturalidad de las recetas y garantía de marca que transmite. Así, ha creado y se ha apropiado de un territorio diferenciado con respecto al resto de marcas, posicionándose como una marca *'innovadora, saludable y natural'*.

Estas características son también la esencia de sus nuevos lanzamientos: nueve nuevos platos listos para consumir que completan una amplia carta de hasta 53 recetas de platos de la gastronomía mediterránea para disfrutar en cualquier momento y lugar:

- Cremas campesinas: de verduras y hortalizas; de calabaza y zanahoria; y de calabacín con queso.
- *Fabada asturiana*

- *Arroz negro con calamares, Arroz con pollo al curry y Arroz a banda con gambas.*
- *Lomo con Pimientos y Tomate (mejora la receta actual) y Lomo al Ajillo con Patatas Asadas.*

El compromiso Carretilla: platos con todo su sabor y sin conservantes

Gracias a su proceso exclusivo y patentado, Carretilla consigue en todos sus platos un sabor natural e intenso, manteniendo al máximo la textura, color, aroma y propiedades nutricionales durante toda su vida útil, y sin conservantes. Todo ello gracias a la tecnología más innovadora, envases tecnológicamente avanzados e ingredientes de máxima calidad.

Así, Carretilla continúa innovando para hacer la vida más fácil al consumidor. Para que pueda alimentarse de manera apetitosa y sana, con la comodidad de disponer de un plato listo para comer.

www.carretilla.info