



Catering Sant Antoni estrena una nueva termoselladora de última generación

27-02-2024

Catering Sant Antoni, empresa de provisión de servicios gastronómicos para colectivos, ha anunciado la adquisición y puesta en funcionamiento de una termoselladora de última generación. Esta inversión estratégica marca un hito significativo en la continua búsqueda de excelencia y mejora de la calidad de sus servicios.

La nueva termoselladora representa un avance revolucionario en la preservación y prolongación de la vida útil de los alimentos. Gracias a esta tecnología, Catering Sant Antoni puede garantizar una mayor durabilidad de los platos abatidos, lo que se traduce en una extensión significativa de los días de caducidad de los alimentos. Este logro no solo optimiza la eficiencia operativa, sino que también refuerza el compromiso de la empresa con la frescura y la seguridad alimentaria.

Desde la marca explican que *“en Catering Sant Antoni, siempre nos esforzamos por superar las expectativas de nuestros clientes y elevar continuamente nuestros estándares de calidad. Esta inversión nos permite ofrecer una solución aún más confiable y sostenible para satisfacer las necesidades nutricionales de nuestros clientes en residencias, hospitales, escuelas y centros de día”*.

La nueva termoselladora no solo mejora la frescura y la seguridad de los alimentos, sino que también contribuye a reducir el desperdicio alimentario al prolongar la vida útil de los productos, lo que se alinea con los valores de sostenibilidad de Catering Sant Antoni.

Con este avance tecnológico Catering Sant Antoni reafirma su posición en la industria de la alimentación para colectivos comprometido con ofrecer soluciones de calidad y sostenibles para sus clientes.

Contacta con Catering Sant Antoni o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Catering Sant Antoni lleva la Navidad a sus menús de residencias y hospitales