



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Combi Catering incorpora, en todos sus menús, la pasta ecológica de trigo duro de Aragón

Combi Catering incorpora, en todos sus menús, la pasta ecológica de trigo duro de Aragón

Martes, 05 de abril 2016

Combi Catering es una empresa fundada en 1991 que tiene la calidad alimentaria y la alimentación sostenible como banderas. Sirve cada día miles de menús elaborados con alimentos de temporada, cercanos y ecológicos para dar la mejor calidad en comedores escolares, escuelas infantiles, comedores de empresa, residencias de ancianos, centros asistenciales y ocupacionales y hospitales, complementando esta actividad con una línea de catering de eventos.

Siguiendo su filosofía de apuesta por los alimentos de calidad, la firma ha incorporado a todos sus menús la pasta ecológica con un alto nivel de proteínas, procedente del trigo duro de Aragón cultivado en las tierras de la comarca del Campo de Daroca.

Desde esta comarca aragonesa, las cooperativas locales cultivan el trigo duro procedente de agricultura certificada. De esta manera que se asegura que el método es totalmente respetuoso con el medio ambiente y que todo el proceso productivo, desde la siembra y la recolección, a la fabricación de la pasta con sémola de trigo duro obtenido de acuerdo a las normas de producción ecológica, se realiza en veinte kilómetros a la redonda; todo ello supone un beneficio para el medio natural y también para la economía de la comarca aragonesa, consiguiéndose garantizar la trazabilidad desde el campo a la mesa, además de la calidad alimentaria.

Combi Catering usa de forma habitual en los comedores escolares esta pasta ya que aporta un importante valor añadido a las elaboraciones. Platos como 'Espaguetis ecológicos a la carbonara', 'Espaguetis ecológicos la napolitana', 'Macarrones ecológicos gratinados con queso rallado de El Burgo de Ebro', 'Sopa de pasta ecológica con picadillo de pollo', o 'Pasta ecológica con tomate y boloñesa de ternera', son todo un éxito entre los niños y niñas que asisten a los comedores de la firma.

Además de pionera en la introducción de alimentos de proximidad, ecológicos y de temporada, Combi catering ha apostado siempre por la mejora en la calidad del servicio y trabaja con un sistema de gestión de la calidad de acuerdo a la norma UNE-EN-ISO 9001 certificado por Aenor.

Combi Catering gestiona cocinas en los propios centros y cuenta, además, con dos cocinas centrales propias, una en Zaragoza y otra en Cantabria.

www.comerbien.es