



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Menú Sanae, nueva línea de platos preparados, sin gluten, huevo ni lactosa

Menú Sanae, nueva línea de platos preparados, sin gluten, huevo ni lactosa

Miércoles, 03 de julio 2013

Menú Sanae es un producto 100% natural, basado en recetas tradicionales; se trata de un nuevo concepto de comida preparada que gira alrededor de tres ejes fundamentales: la gastronomía tradicional, el equilibrio nutricional y el desarrollo local.

Sanae Foodservice ofrece una amplia gama de menús que constituyen una propuesta saludable y eficaz para el servicio de restauración colectiva. Se trata de un servicio basado en platos de quinta gama, cocinados y esterilizados, presentados en bandejas individuales termoselladas, de un solo uso. No existe por tanto posibilidad de contaminación cruzada durante el almacenaje y manipulación (solamente en el emplatado). Es un producto de fácil utilización, que se regenera directamente en el mismo envase (microondas o baño maría) y que mantiene siempre una calidad regular y el sabor casero.

El producto no necesita frío para su conservación y cuenta con una vida útil de hasta 12 meses en temperatura ambiente, lo cual facilita enormemente la gestión; además, no es necesario ningún requisito especial para su manipulación, pudiendo llevarse a cabo, incluso por el consumidor final.

Características del producto

Menú Sanae ofrece platos diseñados por nutricionistas, siguiendo las recomendaciones de la Senc (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria). Es un producto natural 100%, sin conservantes ni aditivos, con los sabores y texturas de la cocina tradicional. Es cardiosaludable, bajo en grasas saturadas y en sal; elaborado con aceite de oliva virgen extra. Promociona la salud a través de la alimentación equilibrada, cubriendo además las necesidades del colectivo con intolerancias alimentarias.

Todos los platos están basados en la Dieta Mediterránea e incluyen información nutricional y recomendaciones sobre las combinaciones de platos nutricionalmente equilibrados, facilitando la confección de menús. La gama completa de productos incluye todos los grupos de alimentos (pasta, arroz, legumbre, verduras, pescados y carnes).

Sanae Foodservice cuenta con un servicio de entrega de 4 días tras pedido, en cualquier punto de la península; se ajusta a la demanda real puntual de cada momento, sin mermas de producto por caducidad, y posibilita la elección del cliente entre una gran variedad de platos.

www.menusanae.com