



Mucho público en el *stand* de EudecFood de Alimentaria para conocer su V Gama

07-04-2014

Como ya publicamos hace unos días, EudecFood (Grup Serhs) ha participado muy activamente con un *stand* en la feria Alimentaria de Barcelona, celebrada la pasada semana. La firma, ha aprovechado el certamen para dar a conocer, no sólo sus últimas novedades en elaboraciones y platos de quinta gama, sino también su sistema, presentado como la solución perfecta para los servicios de restauración pertenecientes a los segmentos sociosanitario y educativo, ya que se adapta a las necesidades de todos los clientes.

Las personas que se acercaron al *stand* pudieron probar y comprobar, a través de diversas demostraciones, el rápido y sencillo proceso de elaboración que requiere la gama de platos preparados que ofrece EudecFood. Con un sencillo proceso de regeneración, las comidas y bases de quinta gama permiten al sector de la restauración colectiva ofrecer productos de calidad y eficacia contrastada. Una de las más importantes ventajas de EudecFood es la variedad y el respeto al medioambiente ya que no se producen mermas de producto y su elaboración se realiza bajo un estricto control de residuos y energético. Por otra parte el producto, gracias a su fácil trazabilidad, facilita el control de alérgenos o ingredientes no deseados. En este contexto, los productos de quinta gama surgen como una solución que combina tres aspectos fundamentales en un servicio de restauración colectiva: elevada calidad del producto, eficacia y disminución del tiempo de elaboración.

EudecFood cuenta con una gama de más de 400 referencias que permiten a los centros sanitarios, educativos, restaurantes y hoteles, servir platos con sabor tradicional y casero, sin invertir mucho en recursos y a un precio muy competitivo.

Se trata de productos cocinados, envasados al vacío y pasteurizados que se pueden regenerar en el mismo envase, manteniendo la calidad inicial de los ingredientes. Cada elaboración cuenta con unas detalladas instrucciones y tienen una fecha de caducidad de entre 20 y 40 días. Todo ello permite mejorar la organización y previsión de los menús.

Todos los productos de EudecFood se pueden adquirir fácil y cómodamente las 24 horas del día en la tienda *on line* www.eudecfood.com, una web que además de permitir al cliente comprar los productos de forma virtual y recibirlos en su cocina sin

cargos añadidos, también ofrece un servicio de asesoramiento personalizado que ayuda a sacar el máximo rendimiento al servicio de restauración.

www.eudecfood.com