



Nuevos productos para colectividades, a base de legumbres, de Sano y Universal

05-11-2013

La firma catalana Sano y Universal ha lanzado al mercado una línea de hamburguesas y albóndigas con base de legumbres, elaboradas sin productos de origen animal y sin gluten, dirigidas especialmente a los comedores colectivos.

Estos innovadores productos de quinta gama, de la firma situada en Les Franqueses del Vallés (Barcelona), sorprenden por su textura casi cárnica y por sus recetas sencillas y tradicionales.

Aportan una divertida forma de comer legumbres permitiendo a los operadores introducir en sus menús un alimento sano y saludable, y salvar las reticencias a consumirlo de forma tradicional, cosa que sucede muy habitualmente en los comedores escolares. Además, por el hecho de no llevar productos de origen animal, ni gluten, es indicado para todo tipo de dieta.

La línea de productos, que se pueden entregar refrigerados o congelados, consta de cuatro sabores a elegir (Clásico, Clásico picante, Finas hierbas y Oriental), basados en recetas tradicionales, y se presentan en seis formatos diferentes: Maxiburger (96 g), Hamburguesa (80 g), Miniburger (16 g), Albóndiga (16 g), Minialbóndiga (8 g) y Pelota (40 g), que encajan perfectamente con las distintas necesidades del sector.

Además, Sano y Universal ofrece la posibilidad de diseñar, elaborar y personalizar la oferta a cada cliente según su necesidad. Por último, cabe destacar que el precio moderado de todos estos productos encaja perfectamente en el precio medio de los menús con los que se mueve hoy el día el sector.

www.sanoyuniversal.com