



CULTIVANDO CALIDAD



WWW.PATATASTUR.COM
INFO@PATATASTUR.COM
TLF: 663445497
TLF: 616961900

C/ LA LIBERTAD 17
33450 PIEDRAS BLANCAS
ASTURIAS



WWW.PATATASTUR.COM

EM PRE SA

de Calidad
y Confianza

Patatastur; con más de 7 años de innovación en la cuarta gama, goza de un merecido prestigio gracias a su manera de entender el mercado y anticiparse a sus exigencias.

La filosofía de **Patatastur** está basada en el control directo y exhaustivo de la calidad de la patata, desde su origen hasta su comercialización.

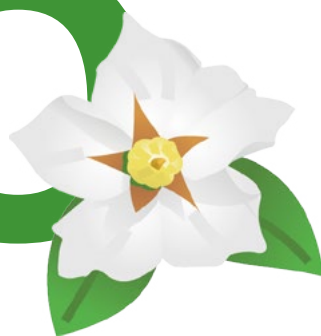
Calidad y Confianza

La investigación y desarrollo de las semillas empleadas, el seguimiento de los cultivos y la rigurosidad de los procesos de envasado y distribución garantizan que los productos de Patatastur sean siempre de primera.



"La agricultura es la primera, la más noble y la más indispensable ocupación del hombre"

PRO CESO



Control certificado
del producto final



PATATASTUR



La Certificación incluye las siguientes características:

- A) Seguridad alimentaria del producto.
- B) Climatización del proceso de envasado y almacenamiento del producto.
- C) Calidad del servicio de distribución prestado al cliente.
- D) Seguimiento del nivel de satisfacción del cliente.



"La agricultura es la profesión propia del sabio, la más adecuada al sencillo y la ocupación más digna para todo hombre libre"
Cicerón

ESPECIAL FREÍR Agria



Ideal para freír

Especial para freír es una patata de gran tamaño, forma oval alargada, color de la carne amarilla, gran textura, ideal para freír debido a su buena combinación entre fécula y agua.

Materia seca alta, no retiene aceite y de textura crujiente.



ESPECIAL FREÍR Agria



PATATA DE CONSUMO

DENOMINACIÓN: PATATA ESPECIAL FREÍR

USO: FREÍR

VARIEDADES (según temporada): AGRIA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: oval-alargada

Piel: amarilla

Carne: amarilla

Ojos: superficiales

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Fécula 12-16%

Materia seca 19-23%

CUALIDAD CULINARIA

De bastante firme al cocer a harinosa

CALIBRE

45-80 mm

FORMATO

Bolsa de 2 kg.

ENVASADO

Bolsa D-Pack con asas

EMBALADO

Box, cajas, sacos... sobre palet

ETIQUETADO

Identificación de la empresa

Registro Sanitario

Denominación de Venta

Variedad

Trazabilidad/ Lote

Código EAN

Calibre

Origen

Peso neto

Fecha de Envasado

INSTRUCCIONES PARA SU ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Evitar la exposición a la luz, ya que provocaría su enverdecimiento.

Almacenar en lugar fresco y seco.

CUAR TA GA MA



4^a GAMA

El mejor servicio al consumidor

Patatas 4^a Gama son patatas frescas, lavadas, seleccionadas, calibradas, peladas y cortadas, envasadas al vacío.

Se ofrece al cliente la máxima calidad, el mejor servicio, comodidad, ahorro de tiempo, eliminación de merma, en definitiva un producto de alta calidad listo para cocinar.

CUAR
TA
GA
MA



4^a GAMA

PATATA DE CONSUMO: patatas peladas enteras o cortadas, envasadas mediante vacío profesional.

DENOMINACIÓN: PATATAS PELADAS/CORTADAS

INGREDIENTES: patatas de consumo lavadas, seleccionadas, calibradas sin conservantes

FORMATOS

- Envases entre 5 y 6 kg precio kilo

TIPOS DE CORTES Y CALIBRES

- Patatas Enteras con calibres 45-80 mm
- Patatas Bastón (para freír) de 10x10 mm
- Patatas Panadera 5 mm
- Patatas Cocer- Guisar dado 20x20x20 mm
- Patatas Ensaladilla dado 10x10x10 mm
- Patatas Tortilla 3x20x20 mm

ENVASADO

Se presentan envasadas de dos formas:

- Envasadas al vacío
- Envasadas en semivacío

CONDICIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO

PATATAS PELADAS/CORTADAS FRESCAS

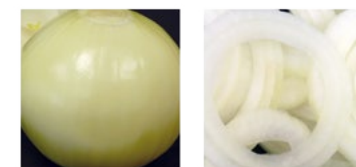
- El producto debe almacenarse en refrigeración entre 0-5° C.
- Recomendamos lavar y enjuagar el producto antes de cocinar (mejora el sabor del producto y aumenta la duración del aceite en el caso de fritura).
- Recomendamos consumir el producto una vez abierto.
- Duración del producto una vez abierto, introducido en un recipiente con agua a temperatura entre 0-5° C: 24 h.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Patatas peladas y cortadas al vacío: 9 días
Patatas peladas y cortadas en semivacío: 6 días

MANEJO DEL PRODUCTO

Debido a las características del envasado de este producto, debe manejarse con cuidado para evitar las perforaciones del envase.



CEBOLLAS PELADAS: cebollas Peladas envasadas al vacío

DENOMINACIÓN: CEBOLLAS PELADAS

INGREDIENTES: cebollas, seleccionadas, calibradas y peladas

FORMATOS

- Envase de 3 a 4 kg precio kilo peso

TIPOS DE CORTES Y CALIBRES

- Cebollas enteras peladas del calibre nº3 envasadas al vacío
- Cebollas enteras peladas del calibre nº5 envasadas al vacío
- Cebolla cortada en láminas
- Cebolla picada

ENVASADO

- Envasadas al vacío

CONDICIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO

El producto debe almacenarse en refrigeración entre 0-5°C.

Recomendamos consumir el producto una vez abierto

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- Cebolla pelada entera: 15 días
- Cebolla pelada y cortada: 10 días