Flor de alcachofa

SALES FOLDER

Flor de alcachofa

Nuestra famosa FLOR DE ALCACHOFA es el alma mater de la empresa. Un producto que **conquista paladares y mercados**.

Está presente y triunfa **en los mejores restaurantes nacionales** e **internacionales**.

El secreto de nuestro éxito es en realidad sencillo: **la mejor materia prima, el mejor aceite de oliva virgen extra, y un proceso de confitado y congelado realizado el mismo día que la planta ha sido recolectada**, preservando así toda su frescura, sabor y propiedades organolépticas.

Vídeo corporativo
CAPRICHOS DEL PALADAR

VEGANO

ARTESANO

IFS Food

Producto de España

Un mundo de ventajas:

01

Un producto exclusivo

para hostelería

Queremos que tengas ese punto de **exclusividad** que necesitas. Sorprenderás a tus clientes porque los mejores establecimientos y los chefs más apreciados ofrecen la mejor **alcachofa confitada**. Para los **paladares más exigentes**.

02

Un producto elegante

Nuestra flor es una **perfecta guarnición** o un total **protagonista** de cualquier plato, y siempre luce maravilloso.

03

Un producto versátil

Solo, con una pizca de flor de sal, o con el toque mágico del chef, es un producto que ofrece **infinitas posibilidades**.

El hostelero **solo usará las flores que vaya a consumir**. El resto, en el congelador perfectamente preparadas para cuando llegue su momento.

04

Un producto consistente

Calidad **homogénea** y la mejor **alcachofa fresca** todo el año. Siempre.

Hay flores que brotan todo el año

05

Un producto gourmet

Nuestra flor es la más **prestigiosa**. Blanca de Tudela, **la única** que utiliza solo Aceite de Oliva Virgen Extra.

06

Un producto rentable

El cliente siempre elige nuestro producto porque sabe que es un vegetal apreciado y que conlleva mucho trabajo de preparación, ofreciendo al canal una **excelente rentabilidad**.

Ahorra gran **tiempo de elaboración** y las reservas que se producen en la selección y el pelado de la alcachofa.

Nuestras soluciones

Baby, estándar o XL, con aceite añadido o sin aceite añadido, en bandeja pequeña, mediana, o grande... hay una **flor de alcachofa** para cada necesidad específica.

Todas ellas con el denominador común de la excelencia que caracteriza a CAPRICHOS DEL PALADAR.

06 frutos

Flor de Alcachofa Confitada en AOVE

20 frutos

Flor de Alcachofa Confitada en AOVE

15 frutos

Mini Flor de Alcachofa Confitada en AOVE

Ficha técnica

06 frutos

Flor de Alcachofa Confitada en AOVE

Ingredientes
Flor de Alcachofa confitada en aceite de oliva virgen extra.

Características
Elaborado con productos frescos de España, confitados en aceite, sin colorantes ni conservantes. Consérvese en congelación a Tª no superior a -18°C. Una vez abierto, no volver a congelar, mantener refrigerado y consumir antes de 4 días.

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	695 kJ/ 166 kcal
Grasas	12,7 g
de las cuales saturadas	1,8 g
Hidratos de Carbono	10,3 g
de los cuales azúcares	6,6 g
Fibra Alimentaria	3,2 g
Proteínas	2,6 g
Sal	0,06 g

Información Técnica	
Envase	Bandeja
Peso Neto	300 g
Ud/Caja	6

20 frutos

Flor de Alcachofa Confitada en AOVE

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	695 kJ/ 166 kcal
Grasas	12,7 g
de las cuales saturadas	1,8 g
Hidratos de Carbono	10,3 g
de los cuales azúcares	6,6 g
Fibra Alimentaria	3,2 g
Proteínas	2,6 g
Sal	0,06 g

Información Técnica	
Envase	Gastronorm
Peso Neto	1.100 g
Ud/Caja	4

15 frutos

Mini Flor de Alcachofa Confitada en AOVE

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	695 kJ/ 166 kcal
Grasas	12,7 g
de las cuales saturadas	1,8 g
Hidratos de Carbono	10,3 g
de los cuales azúcares	6,6 g
Fibra Alimentaria	3,2 g
Proteínas	2,6 g
Sal	0,06 g

Información Técnica	
Envase	Bandeja
Peso Neto	380 g
Ud/Caja	15

SIN LOS 14 ALÉRGENOS

PROD. CONGELADO · CONSERVA · VEGANO · SIN GLUTEN · SIN ALÉRGENOS · LISTO PARA COMER · PROD. SECO

Modo de preparación de la Flor de Alcachofa

PREPARACIÓN

1-2 min

1 min

6-8 min

Preparación
Flor de Alcachofa

Flor de alcachofa confitada en AOVE

Espectáculo muy natural

PURO ESPECTÁCULO
TANTO EN PLATO
COMO EN BOCA.

CAPRICHOS
del PALADAR
ARTESANOS

Carretera Estación, 26 - 30580 Alquerías, Murcia
T.: 965 08 35 35
E.: info@caprichosdelpaladar.es

caprichosdelpaladar

caprichos del paladar

WWW. CAPRICHOSDELPALADAR.ES