



# ULTRA FROST INNOVACIÓN EN CARNES

Congelado ultra rápido que mantiene la estructura celular de la carne intacta.

Cortes de carne porcionados en un práctico envoltorio Flow-pack, listos para cocinar.



Conserva todas las propiedades de las carnes frescas: color, textura, jugo, manteniendo intacto todo su sabor.

Lo que usted compre, será lo que realmente consumirá.

**Todo en porciones controladas.**

## Sistema ULTRA-FROST: Innovación

La carne se compone en un 70% de agua, contenida entre sus fibras, lo cual hace que sea un producto siempre jugoso.

El proceso de congelado tradicional, o congelado lento (en freezer), se produce en tres etapas: reducción de temperatura, congelación (las moléculas de agua se convierten en hielo), y congelación final, cuando se llega a 18° C bajo cero.

Al congelar la carne en esta forma, las moléculas de agua en su interior se congelan antes que las células del alimento. Se expanden y agrandan, al pasar del estado líquido al sólido, produciendo el rompimiento de las fibras de la carne, que no pueden contenerlas. Cuanto más tarde el proceso, mayor será el daño producido en las fibras del alimento.

Al descongelar la porción de carne se produce, entonces, una gran pérdida de agua, que arrastra consigo una importante cantidad de proteínas y nutrientes. Como resultado, tendremos una carne reseca y sin sabor, que en nada se parece a la carne fresca.

La nueva tecnología ULTRA FROST permite congelar carnes de manera sumamente rápida, a una temperatura extrema de 196 grados centígrados bajo cero. Con este congelado rápido las fibras de la carne y el agua que éstas contienen se congelan a la misma velocidad, evitando la ruptura de las fibras y manteniendo intacta la estructura de las células del alimento.

De esta manera se conservan todas las propiedades de la carne, aún después de descongelada y cocida. Su sabor, frescura, color, textura y propiedades nutricionales permanecen inalterables.

## Porcionado

Los productos que habitualmente se ofrecen en el mercado vienen envasados al vacío y en su corte anatómico natural, lo que obliga a tener que romper el vacío, aún cuando se vaya a usar poca cantidad, quedando el resto del corte sin protección alguna. El consecuente proceso de degradación no tarda más de dos días en hacerse notar.

El sistema de porciones de carne congelada ULTRA FROST le permite disponer, de forma inmediata, sólo de la cantidad exacta de materia prima que necesite en cada ocasión. No necesitará comprar grandes cantidades, que obligan a congelar y almacenar los sobrantes que no se utilizaron. Sólo compra lo que consumirá. Nuestros cortes de carne ultra congelados en porciones le brindan varias ventajas:

- ✓ La carne mantiene las mismas características que la carne fresca, lo que le permite presentar un producto de alta calidad.
- ✓ Los procesos de selección de calidad, control de peso, higiene y determinación del tamaño de las porciones, se realizan con anterioridad, por lo que no necesitará mano de obra especializada en carnes para su preparación.
- ✓ Se reducen los costos en materia prima, porque no hay pérdida: usted adquiere sólo la cantidad de kilos (unidades) que venderá, y evita las pérdidas en grasa excesiva, recortes de carne sobrantes, bolsas de vacío etc. Esto le permite, además, determinar con mayor precisión el costo de cada plato.
- ✓ Una vez abierto el práctico envoltorio Flow-pack, la carne puede cocinarse en plancha o parrilla, a una temperatura de 80° C, directamente desde el freezer, sin necesidad de descongelar. Cocine cada porción durante 8 minutos por un lado, luego otros 6 minutos por el otro lado, ¡y listo!

## Almacenamiento

Nuestro sistema le permite almacenar hasta por dos años productos listos para preparar, que mantienen inalterable la calidad del primer día, y planificar sus compras tanto de acuerdo a sus necesidades inmediatas, como a las reservas en existencia.

De este modo, también mejora su servicio a sus clientes, ya que podrá tener en stock una mayor variedad de productos.

