

CCGS SOUS VIDE

#cookingabajatemperatura



IV & V GAMA PARA PROFESIONALES DE LA RESTAURACIÓN

QUE HACEMOS EN **CCGS SOUS VIDE** ?

A partir de materias primas seleccionadas de alta calidad, elaboramos bases culinarias de IV y V gama que el profesional de cocina puede transformar, dándole un carácter único y toque personal promoviendo su propia cocina de autor. **CCGS Sous Vide** ofrece una herramienta versátil, dinámica y productiva diseñada para la intervención del chef con total disponibilidad y control.

Garantizamos un estándar de calidad, regularidad y acabado que unido a sus extraordinarias propiedades organolépticas ofrece una rentabilidad inigualable para cualquier negocio de restauración a corto y largo plazo.

QUE GARANTIZAMOS ?

Mayor control de Stock :

Nuestro sistema de envasado por unidad de venta, el profesional de cocina sabrá en todo momento la situación de su stock en cámaras y congeladores.

Total Seguridad:

Nuestro método de cocinado y envasado ofrece un control riguroso de alérgenos, garantizando la ausencia total de una posible contaminación cruzada y ofreciendo así un plus de seguridad alimentaria.

Un plus de Calidad:

Ofrecemos un acabado homogéneo y de exacta calidad en todos nuestros productos controlando el peso y presentación.

Mayor Productividad:

Una cocina sin mermas, sin sobre costes, eliminando los procesos de producción en manufacturación y permitiendo al profesional dedicarse a tareas más productivas o rentables para el negocio.



QUE OFRECEMOS ?

Ofrecemos una gama extensa de productos de IV y V gama especialmente diseñada para el profesional de la restauración.

IV gama:

Carnes, pescados y mariscos totalmente libres de mermas. Listas para la puesta a punto en cocina eliminando gran parte de los procesos productivos de materias primas.

V gama:

Carnes, pescados, mariscos y verduras totalmente libres de mermas. De carácter neutro para ofrecer el mayor abanico de posibilidades culinarias al profesional de cocina y permitiendo que elabore sus propias creaciones con un carácter genuino.

Fondos:

Ofrecemos fondos de carne o pescado para la elaboración de salsas con todo el sabor y la calidad de un producto totalmente natural.



NUESTRA LOGÍSTICA

Utilizamos el servicio de dos empresas de renombre en el transporte frigorífico a temperatura controlada, tanto en frío positivo y negativo, que garantizan los tiempos de entrega y su cadena de frío en todo el territorio peninsular en **12 – 24 y 48 horas** desde la salida de nuestro almacén.

Enviamos nuestros productos envasados al vacío y presentados en caja Isotérmica de Porex para garantizar las máximas exigencias sanitarias.

CCGS SOUS VIDE

#cookingabajatemperatura

www.ccggs.eu

+34 925 116 074

Info@ccggs.eu

CONOCE MÁS EN WWW.CCGGS.EU