

Ecofrost

GOOD
WITH
POTATOES



**CATÁLOGO DE
PRODUCTOS**

**TODO LO QUE NECESITAS SABER
ACERCA DE NUESTRAS PAPAS**

SABOR Y CALIDAD EUROPEOS

UNA HISTORIA LLENA DE ENTUSIASMO

Ecofrost SA es una empresa belga joven con sede en Péruwelz, Bélgica. Estamos especializados en la fabricación de productos derivados de la patata y, más en concreto, de la patata frita.

Ecofrost se fundó por cuatro personas, las cuales eran expertos en diferentes áreas, combinando así sus respectivos conocimientos. Por un lado, la experiencia en patatas frescas de Pol & Dries Vervaeke (3 generaciones en el campo de la patata fresca) y, por otro, Luc y Marc Hoffack (45 años de experiencia en técnicas y procesos de congelación de vegetales congelados). El resultado de esta combinación ha sido una sinergia que ha dado lugar a una nueva firma en el mundo de la patata.

Desde nuestra creación en 2003, hemos enviado nuestros productos a más de 150 países en todo el mundo. Nuestra fuerza reside en nuestro departamento de I+D, siempre dispuesto a responder a las necesidades y preguntas específicas de nuestros clientes internacionales.

Los pilares de nuestro joven equipo son la confianza, la flexibilidad, el espíritu de equipo, el servicio, sostenibilidad, la calidad y la satisfacción del cliente. Estos siete puntos están anclados en la mente de nuestros empleados.



CERTIFICACIÓN

LA CALIDAD ES FUNDAMENTAL

La satisfacción de nuestros cliente es nuestro principal objetivo. Para lograrlo, la calidad es clave. Para ello, hemos introducido estándares de calidad más estrictos. Además del sistema HACCP, disponemos de las certificaciones de autocontrol BRC, IFS y FSMA.

Hacemos todo lo posible para fabricar productos de alta calidad. Para que nuestros productos queden perfectamente preparados, aquí hay algunos consejos en página web www.goodfries.eu ('La receta dorada para una buena fritura'), así todos pueden descubrir cómo conseguir un producto sano y sabroso.

Nuestro departamento de I+D está mejorando continuamente nuestros productos mediante pruebas en profundidad y en respuesta a las necesidades de nuestros clientes.





NUESTROS PRODUCTOS

Presentación perfecta

ECOFROST

RECTO 9MM

La papa clásica, perfecta para toda ocasión.



Producto 101
4 bolsas de 2.5 kilos



12 x cama
10 x alta



Freidora
175° C - 3 a 4 min.

Ingredientes: 97% papa natural, 3% aceite vegetal no-hidrogenado.

ECOFROST

ONDULADO

De las más populares, por su gran sabor.



Producto 105

4 bolsas de 2.5 kilos



12 x cama
10 x alta



Freidora
175° C - 3 a 4 min.

Ingredientes: 97% papa natural, 3% aceite vegetal no-hidrogenado.

ECOFROST

DELGADO 7MM

Típico para comida rápida.



Producto 108

4 bolsas de 2.5 kilos



12 x cama
9 x alta



Freidora
175° C - 3 a 4 min.



Ingredientes: 97% papa natural, 3% aceite vegetal no-hidrogenado.

ECOFROST

GAJO SAZONADO

Sazonada con especias, la segunda papa.



Producto 110
4 bolsas de 2.5 kilos



12 x cama
10 x alta



Freidora
175° C - 3 a 4 min.



Freidora de Aire
12 a 14 min.



Horno
220° C - 12 a 15 min.



ECOCRUNCH

CRUNCH 9MM

La papa con el toque extra crujiente.



Producto 115

4 bolsas de 2.5 kilos



12 x cama
10 x alta



Freidora
175° C - 3 a 4 min.



Freidora de Aire
8 a 10 min.



Horno
220° C - 12 a 15 min.

Ingredientes: 97% papa natural, 3% aceite vegetal no-hidrogenado.

ECOFROST

TORTA DE PAPA

Una comida económica y conveniente.



Producto 121

4 bolsas de 2.5 kilos



12 x cama
8 x alta



Freidora
175° C - 3 a 4 min.



Freidora de Aire
200° C - 10 a 14 min.



Horno
220° C - 18 a 20 min.

Ingredientes: 97% papa natural, 3% aceite vegetal no-hidrogenado.

ECOFROST

DIPPERS

Sazonada con especias, la segunda papa.



Producto 110

4 bolsas de 2.5 kilos



12 x cama
10 x alta



Freidora
175° C - 3 a 4 min.



Freidora de Aire



Horno
220° C - 12 a 15 min.

POMRACO

DUQUESAS

Puré de papa estilizada para banquetes.



Producto 167

4 bolsas de 2.5 kilos



12 x cama
8 x alta



Freidora
175° C - 3 a 4 min.



Freidora de Aire
200° C - 10 a 12 min.



Horno
220° C - 12 a 15 min.

Ingredientes: 97% papa natural, 3% aceite vegetal no-hidrogenado.

AROS DE CEBOLLA

PREFORMADO Y CAPEADO

La botana con sabor dulce y precio económico.



Producto 202

10 bolsas de 1 kilo



12 x cama
8 x alta



Freidora
175° C - 3 a 4 min.



Freidora de Aire



Horno
220° C - 12 a 15 min.

Ingredientes: 57% cebolla natural, 18% mezcla empanizador, 3% aceite vegetal no-hidrogenado, sal y especias.

ECOFROST

DEDOS DE QUESO

El clásico acompañamiento cremoso.



Producto ???
4 bolsas de 2.5 kilos



12 x cama
9 x alta



Freidora
175° C - 3 a 4 min.



Freidora de Aire
225° C - 9 a 10 min.

Ingredientes: 53% queso mozzarella, 25% empanizador, sal, especias y conservadores (contiene gluten).

ECOFROST

BASTONES DE CAMOTE

Sazonada con especias, la segunda papa.



Producto ???

4 bolsas de 2.5 kilos



12 x cama
9 x alta



Freidora
175° C - 3 a 4 min.



Freidora de Aire
200° C - 10 a 12 min.

Ingredientes: 97% camote natural, 3% aceite vegetal no-hidrogenado, sal y harina de arroz.

Ecofrost

GOOD
WITH
POTATOES

Podemos hacer tu marca en empaques
Desde 500g hasta 2.5 Kg.

Contacta a tu asesor para más información.

✉ atencionclientes.congelado@rsl.com.mx

ATENCIÓN A CLIENTES
+525 56 1164 1317

CONTACTO

