



Fresco y listo para cocinar

Vegafresh, la solución para el profesional de la Hostelería y la Restauración que te ofrece Patata fresca, natural, lavada, pelada, cortada y lista para utilizar en tu cocina.

Utilizamos las variedades Monalisa y Agria, las ideales para dar el mejor resultado en todos los usos culinarios.

Directamente del campo y en menos de 24 horas desde su preparación, te ofrecemos un producto mínimamente procesado que conserva todas sus virtudes y propiedades organolépticas.

Vegafresh te permite dedicar tu valioso tiempo a lo verdaderamente importante: cocinar, aportando valor a tu negocio.

Te ayudamos a reducir costes en tareas improductivas, reduciendo la suciedad y malos olores en tu cocina y almacén.

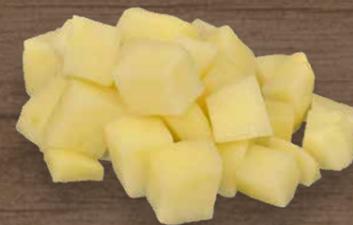
Aligera la carga de actividad en las puntas de trabajo. Abrir la bolsa y disponer al momento de un ingrediente que te aporta un alto margen y que es fundamental tener siempre a mano.

Nuestra ágil distribución permite disponer siempre del stock adecuado de patata Vegafresh.

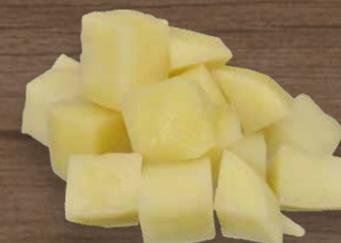
¡Siempre fresco y siempre a punto!

Variedades y cortes de nuestra patata fresca

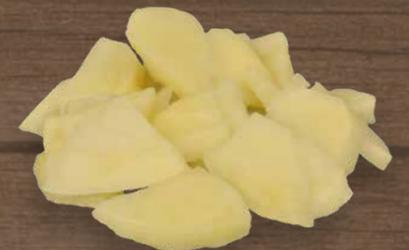
Variedad Monalisa



Cubo 20x20mm

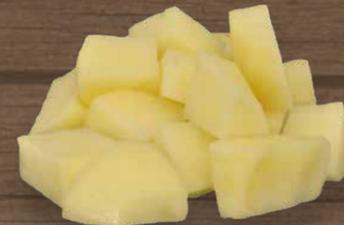


Guisar 25x25x25mm



Tortilla 25x25x4mm

Variedad Agria



Guarnición 25x25x20mm



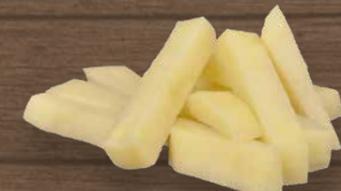
Panadera 4x8mm



Ensaladilla 10x10x10mm



Superfrita 14x14mm



Corte Casero 10x20mm



Frita 10x10mm



Brava 30x30mm



Tortilla 25x25x4mm

Formato

Envase:
Bolsa de 2,5 Kg

Cajas:
4 Bolsas de 2,5 kg

Palets:
36 Cajas/Palet