



## 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.

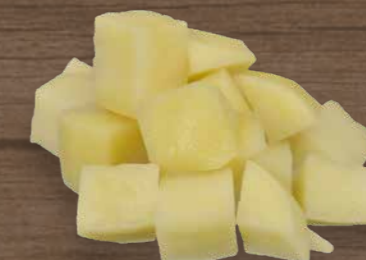
¡Siempre fresco y siempre a punto!

# Variedades y cortes de nuestra patata fresca

## Variedad Monalisa



**Cubo** 20x20mm

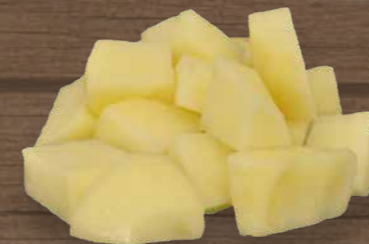


**Guisar** 25x25x25mm



**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