

PRODUCTOS MATA



FORMATOS

Frasco cristal 370 gr. netos / 24 frascos por caja

Frasco cristal 570 gr. netos / 12 frascos por caja

TOMATE FRITO MATA

DESCRIPCIÓN

La clave ha sido elaborar una salsa a base de tomate y aceite de oliva (máximos componentes de la dieta mediterránea), por lo que mantiene todas sus propiedades de salud y gastronómicas. Producto totalmente natural, cualidades nutricionales únicas, sin espesantes, conservantes o antioxidantes, con un increíble sabor a tomate-tomate, muy maduro y concentrado, con una aromatización ligera, y una textura impecable al paladar, que reafirma su calidad sensorial, organoléptica y gastronómica, y que refleja el buen hacer de esta marca centenaria.

Todos estos detalles son conocidos por los clientes, por eso es un producto que además de su extrema calidad ha logrado una gran fidelidad de sus clientes. Es el único tomate natural en el mercado sin antioxidantes, espesantes, colorantes o conservantes, un producto Saludable y Exclusivo para aquellas personas que estén dispuestas a pagar ese valor añadido que nuestro tomate frito Mata le ofrece con respecto a otras marcas. Está presente en las más selectas tiendas, cocinas y restaurantes de la gastronomía española.

El objetivo que impulsa a Productos Mata al desarrollo de productos alimenticios, y más específicamente el del tomate frito Mata, es la búsqueda de la *excelencia* en nuestro producto para crear clientes fieles a nuestro tomate frito y se conviertan en nuestros mejores prescriptores.



ESPÁRRAGOS VERDES TRIGUEROS FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

FORMATOS

Lata de peso neto 340 gr. / 12 latas por caja

DESCRIPCIÓN

Mata les ofrece este manjar de la naturaleza que no deja de estar presente en la cocina de los grandes restauradores. Los espárragos Mata son un producto criado en tierras feraces y tratados con el esmero de que hacemos gala. Antiguos como la humanidad y a veces tan descarados como ella, al espárrago se le atribuyen propiedades desde vitamínicas hasta afrodisíacas. Espárragos mata, todo un rito.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com