

PRODUCTOS MATA



FORMATOS

Lata de peso neto 420 gr. / 24 latas por caja

Frasco de cristal 235 gr. / 12 frascos por caja

HABAS FRITAS BABY

DESCRIPCIÓN

Históricamente podemos situarnos en el año 1932, cuando por primera vez salen al mercado. Se convirtió en el primer plato precocinado que se fabricó en España, pasando a ser con el tiempo un auténtico núm. 1 indispensable en las cartas de los más reconocidos restaurantes y tiendas de alimentación especializada.

Las habas fritas baby, son una variedad seleccionada a través del tiempo, que sembradas en las tierras apropiadas y recolectadas con el mayor esmero, han conseguido marcar la pauta direccional del delicatessen en España.

Mata, recolecta y envasa las habas en el mismo momento (día), para no perder ni un punto de frescura del producto. Si hace falta ir a una finca y dar cinco cortas para solo "recolectar las mas tiernas" en ese momento, se hace. Todo eso tiene un coste, pero se ve recompensado por la inigualable calidad que ha conseguido el producto. Se han llegado a realizar pruebas de cata a ciegas por las publicaciones más importantes en España, y en las que participaron los más reputados gastrónomos del país.

"muy buena presentación por tamaño y calibrado de las habitas, enteras y sin roturas. Muy untuosas y suaves en la entrada de boca, pero sabrosas y sobre todo muy delicadas, con un excelente gusto amargo al final, que indica su tierna juventud. Están envasadas en aceite de oliva de gran calidad (por supuesto!) Que las convierten en idóneas para acompañar con jamón ibérico" (lógicamente plantea y da posibilidades a infinidad de preparaciones).



FORMATOS

Lata de peso neto 420 gr. / 24 latas por caja

HABAS FRITAS TAMANGO

DESCRIPCIÓN

Este producto nace para satisfacer la creciente demanda en el mercado de un "haba" a un precio menor, para todo aquel cliente que no puede llegar a nuestras famosas habas fritas baby.

Este producto es ligeramente más grande en su calibre que nuestras "baby", pero sigue exhaustivamente desde su cultivo hasta el envasado final todos los procesos, controles de calidad y mecanismos de control que han hecho de nuestra firma el referente nacional en delicatessen.

Eso sí, el precio es "súper atractivo", para así poder posicionarnos y plantar cara a una posible competencia en el sector, aunque siempre nos diferenciamos por nuestro caballo de batalla, la calidad.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com