

theveganfoodfactory.com

Mallorca | Spain



PRODUCTO
NUEVO
Temporada
2019/2020

SOLUCIONES VEGANAS

the **veganfoodfactory**
by cuinanatural



contacto
(+34) **971 253 517**
INFO@CUINANATURALES

catálogo

all rights reserved © **Iniciatives i Distribucions Marcè S.L.**
it is strictly prohibited its reproduction, publication, or dissemination without prior authorization.

Productos

the **veganfoodfactory**
by cuinanatural

we want you to be our partner

nuestras **VEGAN** Burgers



*delicious amazing
new tasty*
NATURAL INGREDIENTS
AUTHENTIC
you don't expect it

Nuestras hamburguesas y albóndigas están elaboradas a base de **productos naturales** o **Ecológicos**. seitán, verduras y lengUMBRES (entre otros ingredientes) contienen gluten, soja, apio y mostaza (alérgenos).

all rights reserved © **Iniciatives i Distribucions Marcè S.L.**
it is strictly prohibited its reproduction, publication, or dissemination without prior authorization.

VEGAN Burgers

Todas nuestras burgers llevan cariño y pasión, están elaboradas con una base de seitán casero, champiñones, garbanzos, cebolla, remolacha, ingredientes naturales y un toque de magia, que hará que disfrutes de una auténtica vegan burger casera.

Elaboración propia

3 tipos
de burgers

- Seitán - "The Original"
- Espinacas - "The Farmer"
- Al curry - "Indiancurry"

Preparación sartén o plancha:

1 Añadir un poquito de aceite en una sartén o plancha bien caliente y poner la hamburguesa directamente congelada encima.

2 Dorar a fuego medio 3/4 minutos antes de dar la vuelta con una espátula y dorarla por el otro lado otros 3/4 minutos (o al gusto personal).

Preparación freidora :

1 Precalentar el aceite a 180°C, introducir la hamburguesa congelada y freir unos 5/6 minutos hasta que quede dorada (o al gusto personal).

Pesos :

- Burger Gourmet de 150 grs
100mm diametro.
- Burger Classic de 100 grs
100mm diametro.

Formatos :

- Cajas de 3 kilos x 20 unidades
de 150 grs **HORECA.**
- Cajas de 3 kilos x 30 unidades
de 100 grs **HORECA.**
- Pack de 2 x 150 grs **Retail.**



Productos

the **veganfoodfactory**
by cuinanatural

we want you to be our partner

nuestras **VEGAN** Meatballs

Las albóndigas de la abuela, pero
con un toque más HEALTHY bañadas en
su salsa especial de tomate,
que más se puede pedir.....

Nuestras hamburguesas y albóndigas están elaboradas a base de **productos naturales** o **Ecológicos**. seitán, verduras y lengumbres (entre otros ingredientes) contienen gluten, soja, apio y mostaza (alérgenos).

all rights reserved © **Iniciatives i Distribucions Marcè S.L.**
it is strictly prohibited its reproduction, publication, or dissemination without prior authorization.

VEGAN Meatballs

Elaboración propia

Albóndigas listas
para freír.

Preparación sartén :

1 Añadir abundante aceite en una sartén bien caliente y poner las albóndigas directamente congelada encima.

2 Dorar a fuego medio 5/6 minutos uniformemente (o al gusto personal).

Preparación freidora :

1 Precalentar el aceite a 180°C, introducir las albóndigas congeladas y freír unos 5/6 minutos hasta que queden doradas (o al gusto personal).

Pesos :

-Albóndigas 30 grs/unidad

Formatos :

- Cajas de 3 kilos

100 unidades por caja. **HORECA.**

- Pack 12 x 30 grs **RETAIL.**



Productos

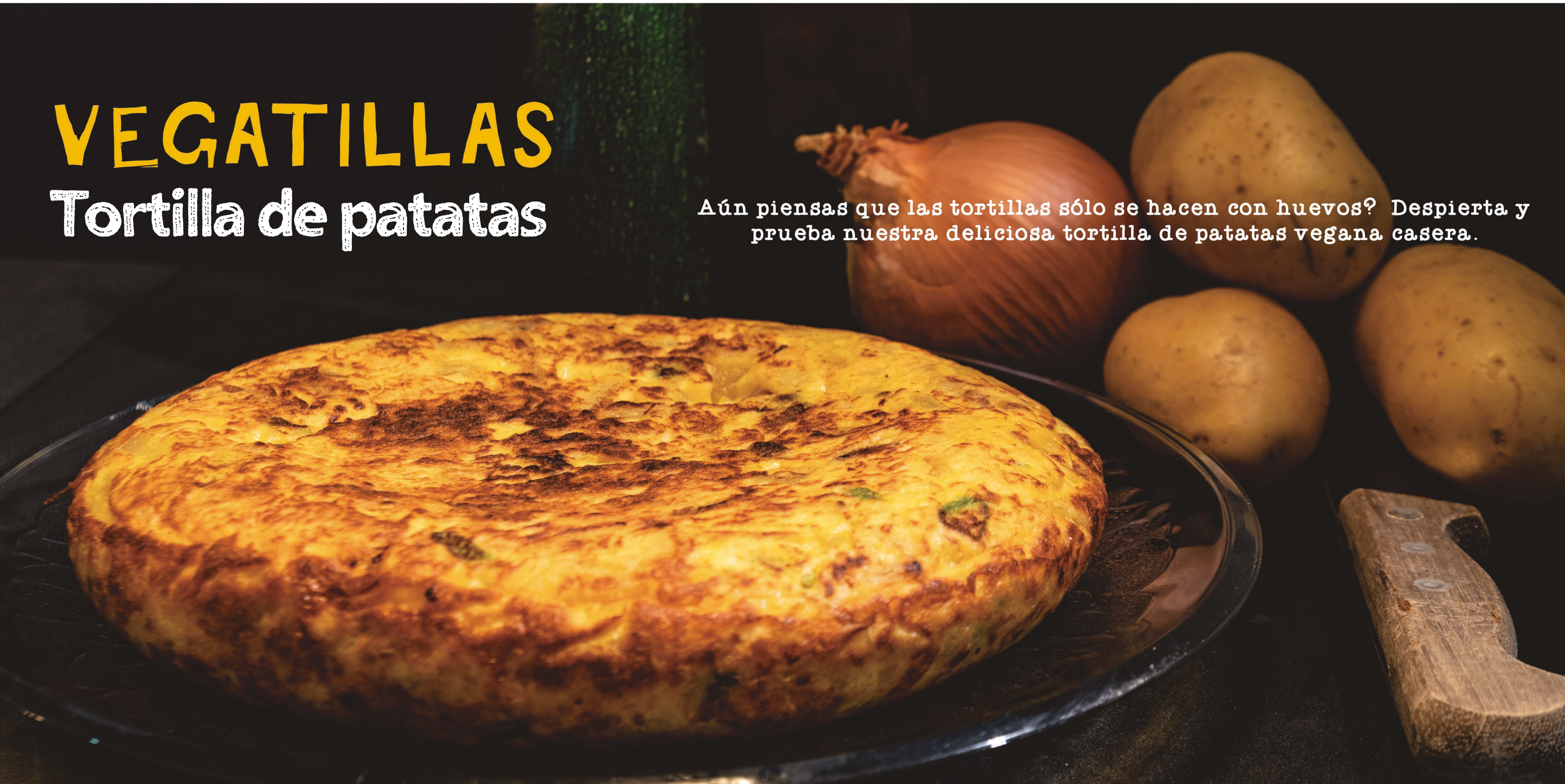
the **veganfoodfactory**
by cuinanatural

we want you to be our partner

VEGATILLAS

Tortilla de patatas

Aún piensas que las tortillas sólo se hacen con huevos? Despierta y prueba nuestra deliciosa tortilla de patatas vegana casera.



VEGATILLAS Tortilla de patatas

Elaboración propia



Tortilla de patatas
Vegana

Preparación sartén o plancha:

1 Añadir un poquito de aceite en una sartén o plancha bien caliente y poner la Tortilla directamente congelada encima.
2 Dorar a fuego medio 3/4 minutos antes de dar la vuelta con una espátula y dorarla por el otro lado otros 3/4 minutos (o al gusto personal).

Pesos :
-150 gr / unidad

Formatos :
-Cajas de 3 kilos x 20 unidades de 150 grs **HORECA.**

-Caja de 2 x 150 grs **RETAIL.**



Como prepararlas

the **veganfoodfactory**
by cuinanatural

we want you to be our partner

2 maneras de preparar nuestras deliciosas

Burgers

vegetariana puedes añadir:

- queso
- huevos
- lacteos
- salsa mostaza y miel
- mayonesa
- etc...



Preparación sartén o plancha:

- 1 Añadir un poquito de aceite en una sartén o plancha y poner la hamburguesa directamente congelada encima.
- 2 Dorar a fuego medio 3/4 minutos antes de dar la vuelta con una espátula y dorarla por el otro lado otros 3/4 minutos (o al gusto personal).

Preparación freidora :

- 1 Precalentar el aceite a 180°C, introducir la hamburguesa congelada y freir unos 5/6 minutos hasta que quede dorada (o al gusto personal).

100 % vegana

Puedes añadir cualquier
producto de origen NO animal :

- salsa guacamole
- rodajas de fruta
- hummus
- verduras asadas
- germinados



SUELTA TU CREATIVIDAD....

Negocio

the **veganfoodfactory**
by cuinanatural

we want you to be our partner



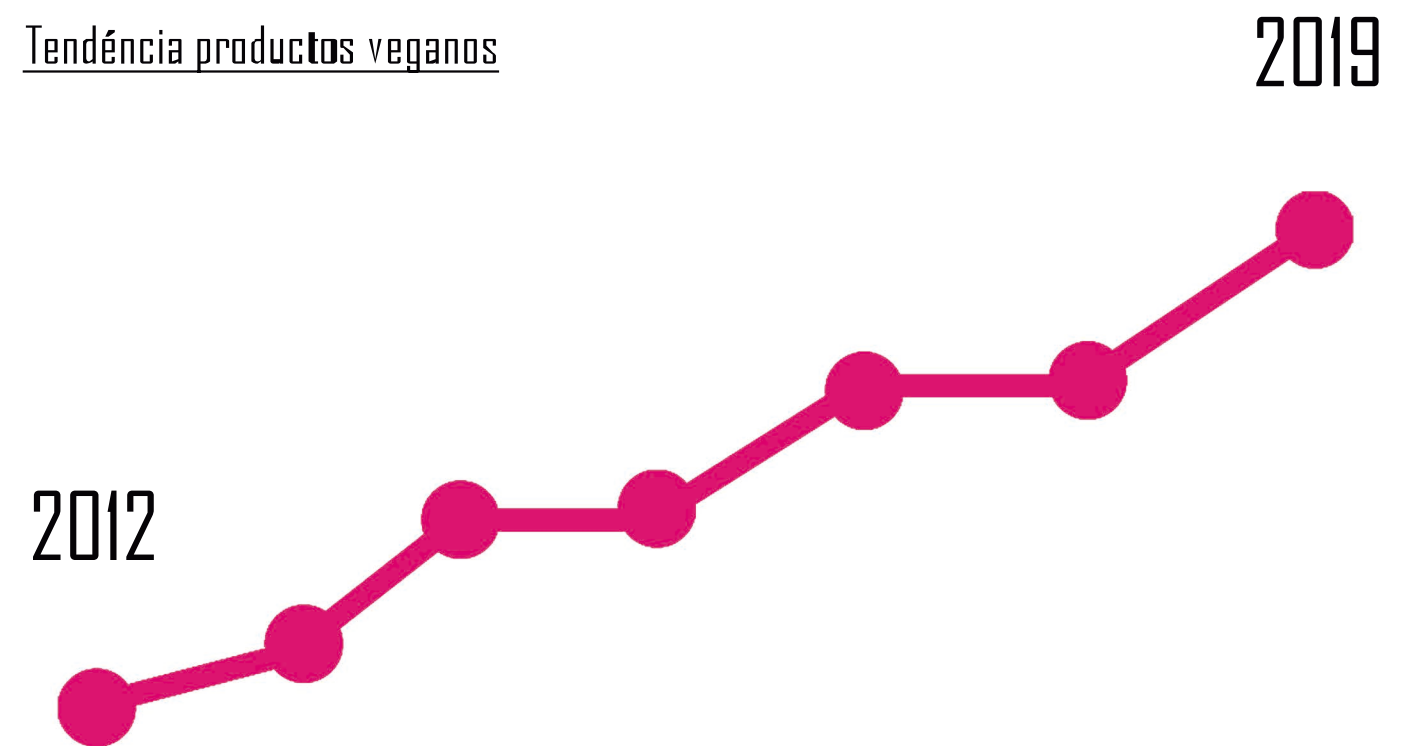
Rentabilidad & ventajas

the **veganfoodfactory**
by cuinanatural

we want **you** to be our partner

- Nuevos clientes potenciales.
- Mercado en alto crecimiento.
- NO costes ocultos.
- NO maquin ria, NO mano de obra.
- Ampliaci n de carta "Healthy" para su negocio,  ltimas tendencias.
- Alta rentabilidad
- Seguridad aliment ria.
- Productos siempre iguales.
- Productos de futuro.
- i+d gratis.

Tend ncia productos veganos



Canales distribución

the **veganfoodfactory**
by cuinanatural

we want you to be our partner

Distribuidores



Retail



Horeca



Cash & Carry





the **veganfoodfactory**
by cuinanatural



SOLUCIONES VEGANAS

catálogo