



**POZO**  
*al servicio de la alimentación*  
**987 26 02 16**  
[www.pozo.biz](http://www.pozo.biz)



**España**

## LANZAMIENTO DEL PROYECTO



- En 2011 detectamos la **OPORTUNIDAD** de lanzar una gama de productos que ofreciesen un valor añadido a los clientes del sector **HOSPITALARIO y RESIDENCIAL**
- Necesidad de preparar unos platos de **composición variada** (carnes, pescados, verduras, legumbres...)
- Diferentes **sabores y aspecto final**.
- Con un **equilibrio nutricional** adecuado para la población hospitalaria y residencial que requiera este tipo de producto.
- Comer **rico, sano y equilibrado** sin tener que recurrir a más medicamentos

## CAMPOFRIO HEALTH CARE



- División de Campofrío, desarrollada especialmente para el sector *hospitalario y residencial*
- Amplia gama de productos (caldos, cremas y purés) pensados para satisfacer las *necesidades alimenticias* de un *adulto* en una dieta completa
- “*Como hechos en casa*”: su elaboración y conservación en frío garantiza las características organolépticas de los productos



**POZO**  
al servicio de la alimentación  
**987 26 02 16**  
[www.pozo.biz](http://www.pozo.biz)

## PORTFOLIO



Gama de Triturados Health Care

Campofrío Health Care cuenta con 6 referencias de Triturados proteicos, 3 concentrado de caldo y 7 cremas

## GAMA TRITURADOS Y CALDOS



1. Pollo con verduras
2. Cerdo con verduras
3. Ternera con verduras
4. Pavo con verduras
5. Pescado con Verduras
6. Huevo con Verduras



7. Concentrado de Caldo de Ave
8. Concentrado de Caldo de Jamón y Verduras
9. Concentrado de caldo de pescado

9. Diluir 1Kg de caldo en 4-5 litros de agua = 25-30 raciones de 200cc  
7,8 Diluir 1 Kg de caldo en 9-10 litros de agua: 50-55 raciones de 200cc



Libre de alérgenos

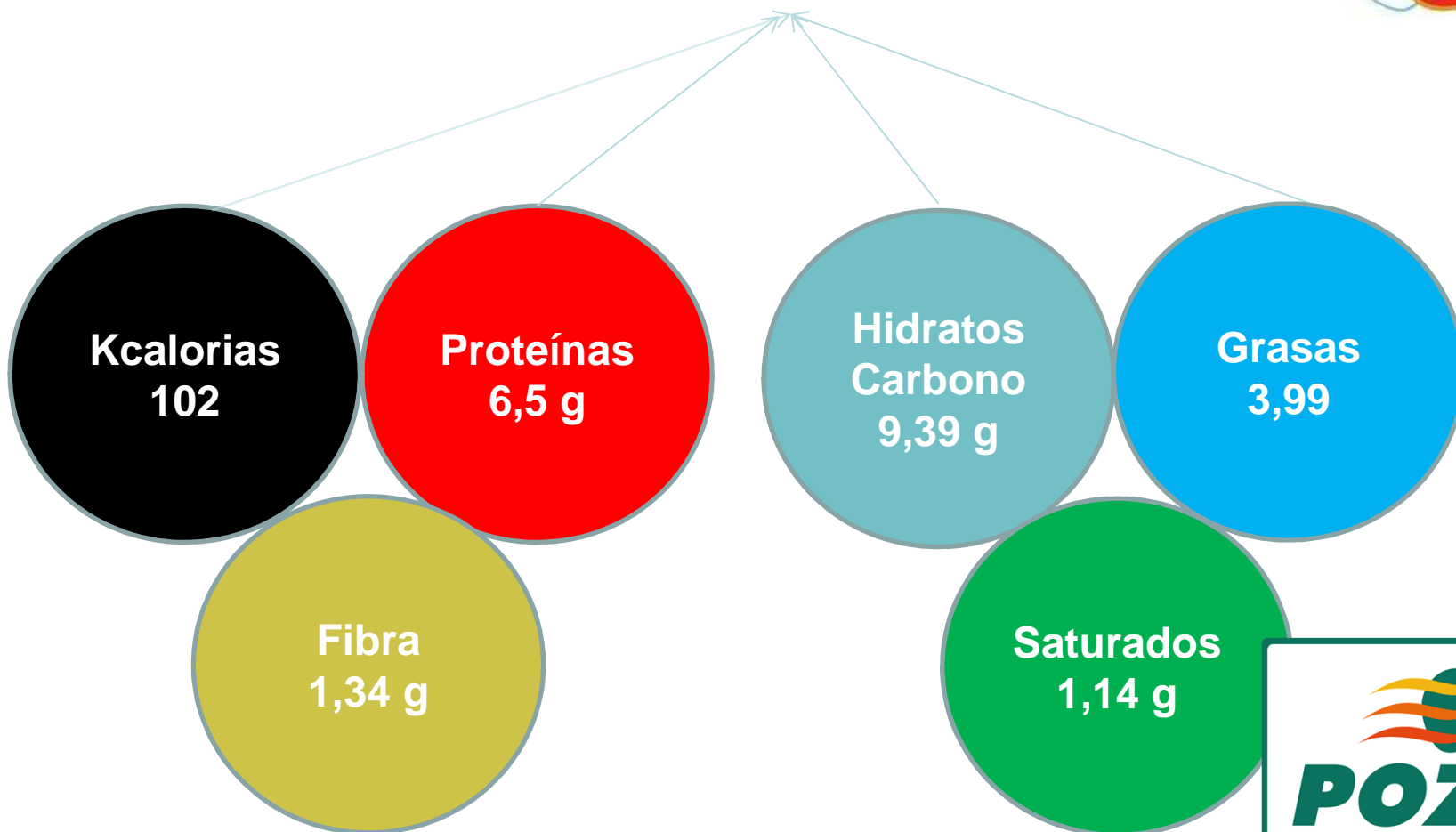


## GAMA CREMAS

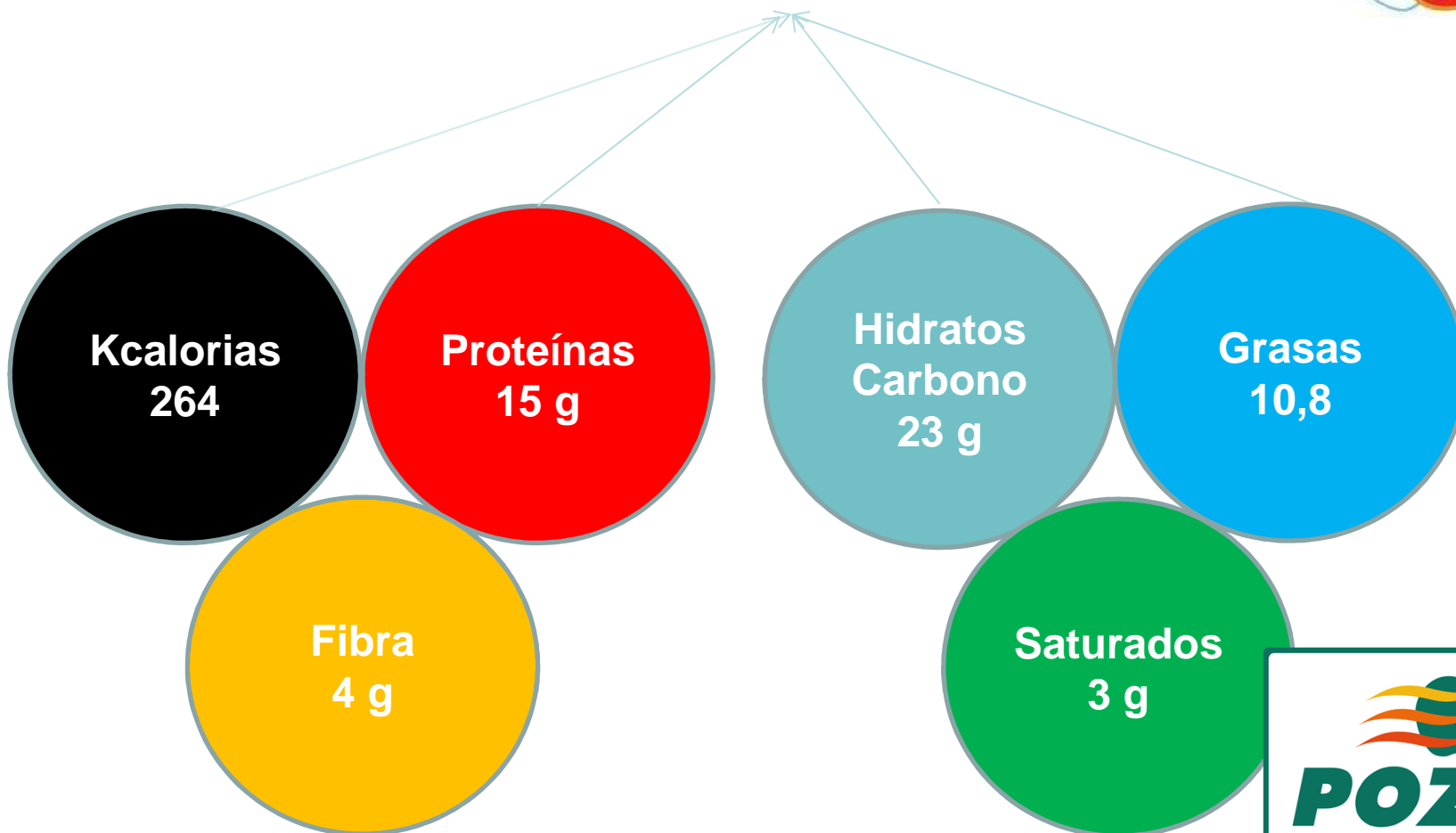
1. Calabacín
  2. Champiñón
  3. Espárragos
  4. Zanahorias
  5. Puerros
  6. Calabaza
  7. Verduras
- Libres de Alergenos



## Información nutricional por ración de 100 g



## Información nutricional por ración de 250 g





## NUESTRAS VENTAJAS



- ✓ Productos **Libres** de gluten, lactosa y sin sal añadida, aptos para dietas diabéticas
- ✓ Elaborados con **materias primas naturales**
- ✓ Recetas clásicas, concepto y sabor **“hecho en casa”**
- ✓ **Altísima calidad** organoléptica
- ✓ Nutricionalmente **equilibrados**
- ✓ No es necesaria **manipulación** , sencillez de preparación y dosificación.
- ✓ Ventajas en la **gestión** de almacenamiento de materias primas y de la vida útil de los productos, seguridad alimentaria...

## VENTAJAS FRENTE A LA ELABORACION CASERA



### Alimentación casera (no envasada)

1. Valor nutritivo variable
2. Espinas, huesecillos...
3. Sabor repetitivo
4. Tiempo de preparación
5. Múltiples manipulaciones
6. Caducidad
7. Mermas



### Alimentación de Textura Modificada

1. Valor nutritivo adecuado, exacto y constante
2. Textura suave y homogénea
3. Variedad de sabores
4. Preparación sencilla y rápida
5. Seguridad microbiológica
6. Vida útil



## FABRICACION



Un proceso de fabricación que respeta las *propiedades organolépticas* de los *ingredientes naturales* y asegura la *mejor calidad y equilibrio nutricional*



# GRACIAS

