



Alimentos de 4ª y 5ª gama / Platos preparados

Han venido a llenar un hueco en nuestra alimentación, porque a la disponibilidad del alimento terminado se une la cuidadosa selección de las materias primas utilizadas, que se han recolectado en el momento oportuno y que han tenido un minucioso proceso de elaboración, en el que se han observado todos los requisitos marcados por una legislación de seguridad alimentaria, cada vez más exigente.

Las composiciones han sido muy estudiadas, para poder ofrecer al consumidor final un producto, con el que se crea una relación de fidelidad, porque le compensa sobradamente el precio pagado, por el servicio final que presta el producto.

Se ha producido una importante diversificación de la oferta tanto en el terreno de las hortalizas, sobre todo en ensaladas, en frutas con nuevas presentaciones en macedonia, y en el área de pescados y carnes, muchas veces en presentaciones de gran tamaño con destino a la restauración.

La oferta de este tipo de productos tiende a crecer en una sociedad, en la que cada vez se valora más el tiempo, a lo que hay que añadir la calidad, siempre homogénea y garantizada en su calidad y en el seguro y homogéneo contenido de los envases.

[Ver expositores del sector](#)

Más información:
salondegourmets.com

Comunicación:
comunicacionsg@gourmets.net
prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

