SERVICIOS HORECA

Hotel - Restaurant - Catering

www.alimentos3p.com @Alimentos3p

Servicios Horeca

Ofrecemos servicios dirigidos al sector industrial nacional o internacional, que requiera producto como materia prima, en fabricación de pastelería, repostería, galletería, panificación, heladería, bebidas, golosinas, licores, entre otros.

NUESTROS SERVICIOS Y SOLUCIONES

Copacking y Maquila

Prestamos el servicio de copacking o maquila para desarrollar productos de alta calidad que sean competitivos en el mercado. Asesoramos en todo el proceso para lograr los mejores resultados.

Lineas de producción:

- Termo encogible
- Corrugado
- Fardo

Servicio Técnico

Acompañamiento técnico con el cliente, asesoría, pruebas de aplicación, desarrollo de fórmulas y **mejora de productos.**

Asistencia post-venta, recomendación de maquinaria, temperaturas, **sugerencias de mejoras en proceso**, empaque y materiales.

Suministros de toda la **documentación para clientes nuevos**, con pedido, con certificados de análisis, especificaciones.

Desarrollo de **nuevas fórmulas** según las necesidades del cliente para lograr un punto diferenciador con la competencia.

Proceso y Alcance

Con un proceso de investigación, desarrollo de fórmulas, ejecutar un prototipo con el cliente y finalmente pasar a la prueba de aplicación.

Contamos con una **capacidad de producción** instalada.

Equipo técnico con **experticia para ofrecer soluciones** industriales.

Soluciones para sector comercial, no se limita a la preparación de productos regulares, sino que tenemos **múltiples aplicaciones.**

Sistema de inocuidad basado en la norma iso 22002, FSSC22000 e ISO 9001/2015

Soluciones y Beneficios

- Creamos recetas según necesidad, bajo convenios de confidencialidad.
- Ofrecemos servicio de despacho.
- Atención personalizada, cada requerimiento es diferente.
- Respaldo de una empresa que trabaja en múltiples aplicaciones nacionales e internacionales.

Requerimientos

- Consolidar una definición del producto, con sus empaques y/o materia prima en caso de ser necesario, para **establecer un producto estándar y continuo.**

- La producción sale al mercado siendo **certificado por 3P,** en caso de copacking y maquila **“Elaborado y envasado por 3P para (CLIENTE)”** para estos casos el cliente debe tener registro sanitario propio.

- Estamos atentos para escuchar sus requerimientos, acompañarlos y asesorarlos para un **proceso productivo eficiente.**

APLICACIONES DE PRODUCTOS 3P

Aplicación de **Chocomax** en *Brownies*

Sustituye un 50% de la harina de trigo

Sustituto del cacao y azúcar

Aplicación de **Frutty Cool** en *Cocteles*

Potencia sabores

Sustituto del colorante y azúcar

Aplicación de **Merengadas y Choco Max** en *Panquecas*

Sustituye un 50% de la harina de trigo

Sabores únicos

Colores apetitosos

@Alimentos3p / www.alimentos3p.com

Aplicación de **Merengadas** en *Panadería*

Sabores y esencias apetecibles

@Alimentos3p / www.alimentos3p.com

Aplicación de **Merengadas y Choco Max** en *Cupcake*

- *Sustituye un 50% de la harina de trigo*
- *Sabores únicos*
- *Colores apetitosos*

Aplicación de **Chicha 3P** en *Tortas*

Sustituye un 50% de la harina de trigo

Bizcocho esponjoso

Sustituye azucar y vainilla

@Alimentos3p / www.alimentos3p.com

Aplicación de **Refresco de Avena** en *Galletas*

Sustituye el 100% de harina de trigo

Delicioso sabor a avena, canela y fresa

Sustituye azucar

@Alimentos3p / www.alimentos3p.com

Aplicación de **Atol** en *Pudines*

- *Consistencia cremosa y deliciosos sabores*
- *Espesante*
- *Sustituye el 50% de harina de Trigo*

Aplicación de **Merengadas y Choco Max** en *Helados*

Potencia sabores

Sustituto del colorante y azúcar

Aplicación de **Frutty Cool** en *Paletas*

Sabores y esencias apetecibles

Aplicación de **Refresco de Avena** en *Tortas*

Delicioso sabor a avena y canela

Sustituye el 100% de harina de trigo

Sustituto de Azúcar

Aplicación de Atol en *Crema pastelera*

Consistencia cremosa y deliciosos sabores

Sustituto de Azúcar

Aplicación de **Chicha 3P** en *Helados*

- Potencia sabores
- Sustituto de azúcar
- Consistencia Cremosa

Aplicación de **Chocomax** en *Tortas y rellenos*

Sustituye un 50% de la harina de trigo

Sustituto del cacao y azúcar

@Alimentos3p / www.alimentos3p.com

Aplicación de **Merengadas y Choco Max** en *Galletas*

Potencia sabores

Sustituto del colorante y azúcar

Sustituye el 100% de harina trigo

@Alimentos3p / www.alimentos3p.com

Aplicación de Atol en Ponches

Consistencia cremosa y deliciosos sabores

Espesante

Aplicación de **Merengadas y Choco Max** en *Tortas*

Sustituye un 50% de la harina de trigo

Bizcocho esponjoso

Sustituye azúcar, vainilla y colorantes

Aplicación de **Chicha y Choco Max** en *Tortas*

Sustituye un 50% de la harina de trigo

Bizcocho esponjoso

Sustituye azúcar, vainilla y cacao

Aplicación de **Chicha 3P y arequipe** *Churros*

Sustituye un 100% de la harina de trigo

Sustituye azúcar

Cubierta de dulce de leche

@Alimentos3p / www.alimentos3p.com

Aplicación de **3tea** en *Cocteles*

Saborizante

Sustituto del colorante y azúcar

Aplicación de 3tea en Paletas

Refrescante
Sabor a Té de limón

Sustituye azúcar

@Alimentos3p / www.alimentos3p.com

Aplicación de **Chicha 3P** en *Buñuelos*

Sustituye un 50% de la harina de trigo

Sustituye azúcar

Aplicación de **Chocomax** en *Volcán*

Sustituye un 50% de la harina de trigo

Sustituto del cacao y azúcar

Todos los derechos reservados.
www.alimentos3p.com

@Alimentos3p