

INSTITUCIONAL  
HORECA



**2livefoods**

*Materia prima que satisface las exigencias  
de la industria gastronómica*

**Brochure**  
**Alimentos Frescos**  
Tropical Food

2livefoods., nace para dar respuesta a las necesidades actuales de la industria gastronómica que requiere eficiencia y eficacia en los procesos de preparación de alimentos.

Nuestra compañía se ha especializado en el suministro de vegetales minimamente procesados logrando mayor operatividad en la cocina, al ser nosotros quienes nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes.

2livefoods Company SAS

Dirección: Finca la Quinta, ubicada en el kilómetro 21, margen derecho de la Variante Sabanagrande – Sabanalarga, Municipio de Santa Tomas, Atlántico Colombia

Teléfono: +**300 6068485** E-mail: **2livefoods@gmail.com**



**2livefoods**

2livefood@gmail.com

# Ventajas de Nuestros Productos

- ÿ **Lavado y Desinfección;** con agua potable y desinfectante dentro de los parámetros permitidos en la industria alimenticia representando menor consumo de agua y desinfectantes en la cocina.
- ÿ **Higiénico;** al no contaminarse por manipulación o contacto con otros productos desde los centros de acopio o distribución y en las bodegas de almacenamiento del cliente.
- ÿ **Sin Aditivos ni Conservantes;** 100% natural, no contiene saborizantes, conservantes ni colorantes artificiales.
- ÿ **Consumible 100%;** ya que se encuentra listo como ingrediente de la preparación de acuerdo a las especificaciones de nuestros clientes.

*Materia prima que satisface las exigencias  
de la industria gastronómica*

- ÿ **Disminución en la Generación de Residuos Sólidos;** ya que no cuenta con cascaras o producto en descomposición que toque retirar y almacenar.
- ÿ **Menos Espacio para Almacenamiento;** mejor aprovechamiento de espacio al almacenar al estar porcionado, permitiendo disminución en el consumo de energía.
- ÿ **Mayor Durabilidad;** el proceso de empaque permite mayor durabilidad refrigerado a 6°C (entre 6 a 15 días) sin perder las características organolépticas, físico-químicas y nutricionales del producto.
- ÿ **Disminución de Mano de Obra;** ahorro de tiempo al preparar ya que el producto se entrega de acuerdo a los requerimientos del cliente, teniendo en cuenta la receta de preparación.
- ÿ **Riesgos Laborales;** al disminuir la utilización de herramientas de alto riesgo en la cocina y disminución de mano de obra, automáticamente disminuye las probabilidades de accidentes o enfermedades laborales.



[2livefood@gmail.com](mailto:2livefood@gmail.com)

- **Control de Inventarios;** mayor control de inventarios al recibir unidades de medida de acuerdo a las necesidades por receta.
- **Control de Vectores;** al disminuir la generación de residuos sólidos y lixiviados se reduce la proliferación de roedores, insectos (mosca, cucaracha, hormiga, entre otros) y microorganismos (hongos y bacterias).
- **Empaque Reciclable;** al estar empacado en bolsa de poliamida y polietileno el residuo generado se puede integrar a un proceso de reciclaje, logrando sostenibilidad ambiental.
- **Frecuencia de Entregas;** nuestra compañía puede hacer entregas con frecuencias cortas disminuyendo los costos de bodegaje permitiendo mejor rotación del producto.
- **Almacenamiento;** refrigerado, máximo a 6°C

*Materia prima que satisface las exigencias  
de la industria gastronómica*

MEZCLA LISTA PARA  
SANCOCHO



APIO  
EN TROZOS



ENSALADA  
PAYASO



**2livefoods**

[2livefood@gmail.com](mailto:2livefood@gmail.com)

Mazorca



Patacón  
Trozos o Moneditas



Papa Criolla



*Materia prima que satisface las exigencias  
de la industria gastronómica*

HabichuelasTrozos



Zanahoria  
Cubos o Rodajas



Zanahoria Rayada  
y Julianas



**2livefoods**

[2livefood@gmail.com](mailto:2livefood@gmail.com)

Tajada Maduro



AhuyamaTrozos



Ají Topito



*Materia prima que satisface las exigencias  
de la industria gastronómica*

Berenjena



**Y muchos mas productos  
acorde a las necesidades  
de nuestros clientes**



**2livefoods**

[2livefood@gmail.com](mailto:2livefood@gmail.com)

# Pulpas y Zumos



Pulpa de Corozo



Zumo de Limón

## También producimos Pulpas de:

- Mango biche
- Mango maduro
- Tamarindo
- Papaya
- Maracuyá
- Guanabana
- Lulo
- Guayaba

*Materia prima que satisface las exigencias  
de la industria gastronómica*

# Productos Frescos



## También producimos y comercializamos:

- Melón cantaloupe
- Sandía baby
- Limón común
- Mango keitt
- Mango de hilaza
- Ahuyama
- Guayaba pera
- Piña oro miel
- Papaya



**2live**foods

[2livefood@gmail.com](mailto:2livefood@gmail.com)



**2livefood**

*Materia prima que satisface las exigencias  
de la industria gastronómica*

**2livefood@gmail.com**

WhatsApp/Telefono: +57 300 6068485 -- Dirección: Km 21 variante  
Sabanagrande - Sabanalarga, Santo Tomas, Atlántico - Colombia