

ALSERRO S.A.



¿QUIÉNES SOMOS?

ALSERRO se funda en el año de 1987 como una empresa familiar en el centro de Alajuela. En sus inicios la empresa se dedica a la comercialización de algunas especias.

Actualmente se cuenta con una gran variedad de formulaciones para cada una de las familias de productos que elaboramos.

Nuestros procesos se llevan a cabo cumpliendo con los requisitos legales, reglamentarios y de los clientes; teniendo como prioridad la elaboración de productos inocuos y de calidad. Basándonos en los requerimientos que establece el esquema de certificación FSSC-22000.

Ofrecemos diferentes servicios a nuestros cliente tales como: asesoría técnica, elaboración de productos exclusivos, servicio de maquila, laboratorio de investigación y desarrollo, laboratorio de análisis sensorial.

Nuestras marcas:



NUESTROS PRODUCTOS

Espicias

- Molidas, quebradas o enteras.

Bases para Salsas y Aderezos

- Salsa BBQ, salsa pizza, salsas inglesas, salsa ranchera, salsa criolla, aderezo mil islas, aderezo ranch, aderezo César, entre otros.

Sazonadores y condimentos

- Condimento cajún, sazonador todo uso, adobo criollo, sazonador italiano, curry y muchos más.

Marinadores y empanizadores

- Variedad de perfiles

Especialidades para carnes y embutidos

- Packs para chorizos, salchichones, mortadelas, extensores cárnicos, ablandadores para carnes, entre otros.



NUESTROS PRODUCTOS

Condimentos para snacks

- Sal con limón, jalapeño, tocino, queso cheddar, barbacoa, crema cebolla, pizza, mostaza miel, entre otros.

Consomés y sopas

- Consomés de pollo, res, mariscos, sopa cola de res y sopa de pollo.

Refrescos en polvo, bases para postres y gelatina

- Limonada con hierbabuena, piña colada, horchata, té fríos y variedad de sabores.

Aditivos

- Ácido cítrico, sorbato de potasio, benzoato de sodio, algunos colorantes y más.

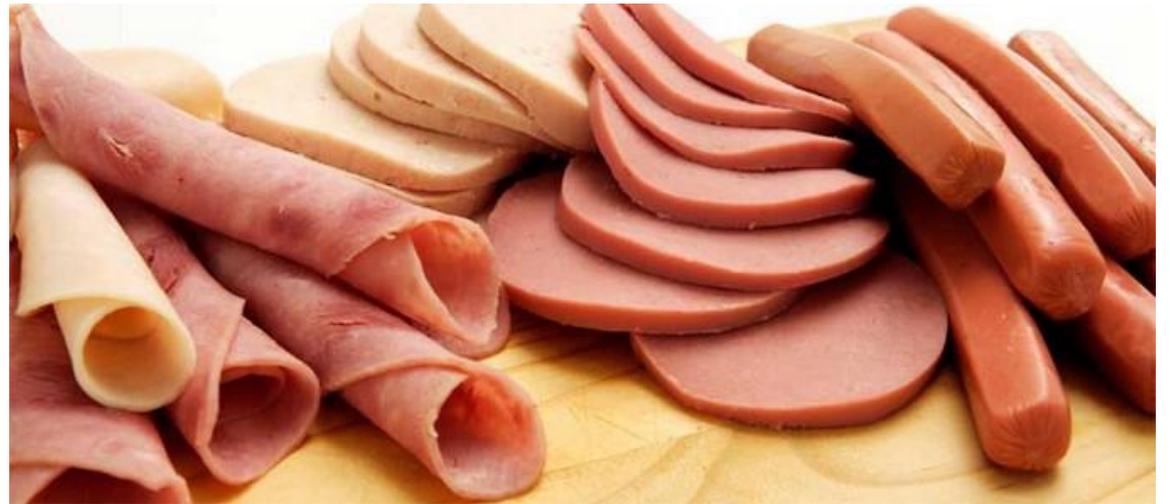
Especialidades para panificación y repostería

- Pre mezcla para pancake, base para fondant, base para suspiros, entre otros.



NUESTROS CLIENTES

- ❖ Industriales:
 - Fábricas de embutidos y procesadoras de cárnicos
 - Procesadores de salsas
 - Industrias de frituras y snacks
- ❖ Restaurantes y sodas
- ❖ Ventas de pollo
- ❖ Servicios de alimentación
- ❖ Consumidor final
- ❖ Mercados internacionales

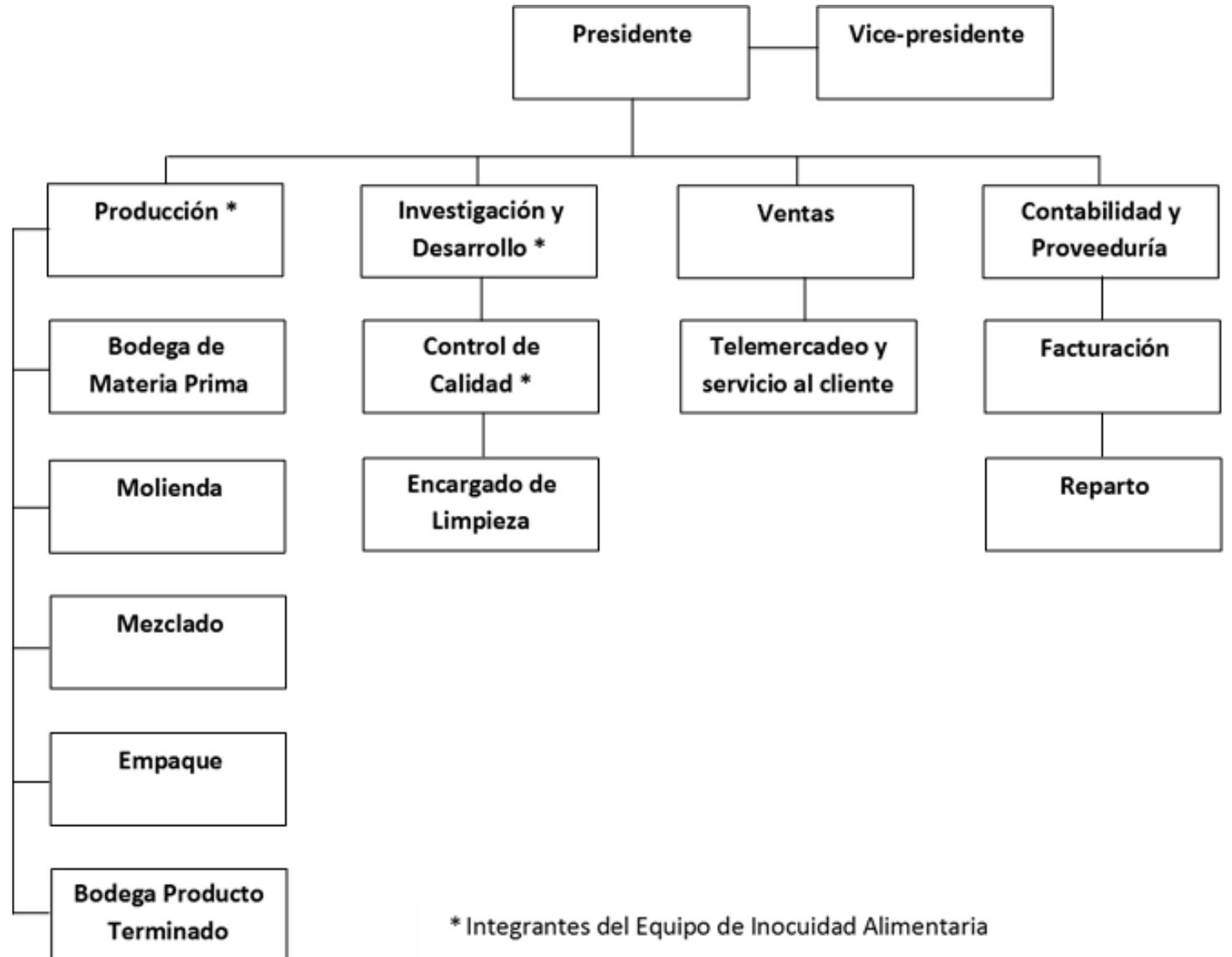


POLÍTICA DE INOCUIDAD

“En ALSERRO S.A., nos dedicamos al procesamiento de especies, condimentos, aditivos y mezclas en polvo, para la industria alimentaria y servicios de alimentación, cumpliendo con los requisitos legales, reglamentarios y de los clientes; teniendo como prioridad la elaboración de productos inocuos y de calidad, así como la buena comunicación entre las partes interesadas.”



ORGANIGRAMA:



PROCESO DE CERTIFICACIÓN

La empresa se rige bajo los principios del esquema de certificación FSSC 22000.

FSSC 22000 representa un nuevo enfoque a la gestión de riesgos de seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro. Esta basado en la norma ISO 22000 y especificaciones técnicas TS 22000-1.

