



CARNE DE POLLO BLANCO

- Es de **CALIDAD**. Nuestras carnes de pollo blanco son de **origen nacional**. Trabajamos con animales de granja, suministrados por el proveedor líder en producción avícola, que dispone de un sistema integral de producción, que va desde la fabricación de pienso, la cría y crecimiento hasta el sacrificio. Los pollos se sacrifican a un edad mínima de 56 días.
- Es **NATURAL**. La alimentación consiste en un dieta natural y equilibrada, basada en diversos cereales: trigo, maíz y cebada ...
No utilizamos ningún tipo de inyección de agua ni aditivos.
Ofrecemos carnes de pollo **100% naturales**. De la granja a la mesa.
- Es **SIN MERMAS**. Nuestras carnes están **pulidas** y **fileteadas** de manera que no presentan mermas. Manipulamos y cortamos las piezas en fresco. Posteriormente, le damos el toque de congelado en su punto más óptimo para garantizar todas las propiedades intactas.
- Es **SIN GLUTEN**. Para elaborar nuestros empanados, utilizamos pan rallado de maíz sin gluten. Ofrecemos un producto cárnico **apto para celíacos** conservando el mismo sabor y calidad de siempre. Muy recomendado para colectivos específicos como comedores escolares, entidades del sector socio sanitario o otras colectividades).



El pollo es imprescindible en cualquier menú