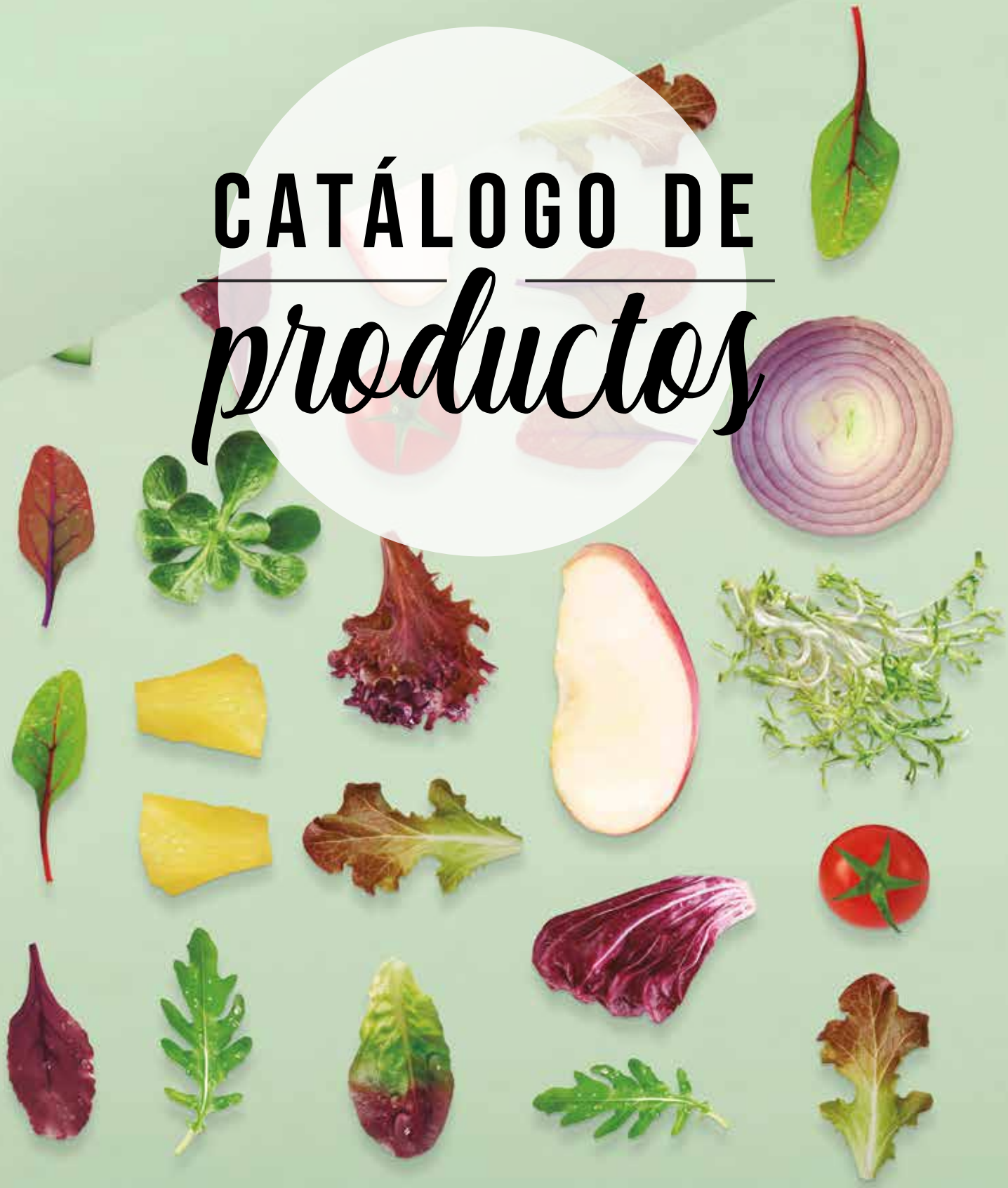
Florette
FOOD SERVICE

CATÁLOGO DE *productos*



Trabajando por un mundo más fresco

ÍNDICE

¿QUIÉNES SOMOS?	Página 4
FLORETTE FOOD SERVICE	Página 6
FORMATOS DE HOSTELERÍA	Página 9
FORMATOS DE COMERCIO	Página 16

Este catálogo respeta el medio ambiente

CERTIFICADOS:

PEFC/15-04-0001

FSC* A000531

ISO 14001-2015

¿QUIÉNES SOMOS?

Florette es hoy el **principal productor y comercializador de ensaladas y vegetales frescos envasados listos para consumir.** Cuenta con una extensa red de **campos propios y colabora con más de 500 agricultores locales** para elaborar diariamente **productos frescos, sabrosos y saludables que ayuden a las personas a alimentarse mejor.**

Florette

ESPAÑA Y PORTUGAL

100%
ORIGEN NACIONAL

+30
AÑOS DE EXPERIENCIA

Centro de producción **Campo de cultivo**

Las **lechugas** y **vegetales Florette** se cultivan bajo prácticas de agricultura sostenible, respetando el medio ambiente. Además, colaboramos con agricultores locales de la península ibérica y Canarias, llevándote del campo a tu mesa los productos más frescos.

NUESTRA MATERIA PRIMA

FLORETTE SELECCIONA SÓLO LAS MEJORES HOJAS

MICROBROTES

- Cultivo protegido
- Cuidado minucioso
- Hojas muy pequeñas y delicadas

BROTES

- Cultivo protegido
- Vegetal delicado
- Vigilancia constante

LECHUGAS ADULTAS

- Cultivo en exterior
- Sembradas y recolectadas una a una
- Cuidado constante

PROCESO DE ELABORACIÓN DE NUESTRAS ENSALADAS

CULTIVO

RECOLECCIÓN

RECEPCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD

SELECCIÓN Y CORTADO

LAVADO Y SECADO

PESADO Y EMBOLSADO

EXPEDICIÓN DIARIA

FLORETTE FOOD SERVICE

FLORETTE FOOD SERVICE ESTÁ PRESENTE EN + DE 15.000 ESTABLECIMIENTOS

DEL CAMPO A LA MESA 24h

MÁXIMA SEGURIDAD ALIMENTARIA

COMPROMETIDOS CON LA CALIDAD

VENTAJAS DE LA IV GAMA

Gran variedad de mezclas y formatos. Formatos variados y específicos para Horeca y comercio proporcionando diferentes usos.

Mezclas homogéneas y estandarizadas todo el año.

Reduce el tiempo de trabajo. No hay que lavarla de nuevo, el proceso se simplifica y es más fácil racionar.

Cocinas limpias. Facilita la limpieza en las cocinas ya que solo se tiene que abrir el envase y colocarlo en el plato, sin generar desperdicios.

Producto 100% aprovechable. Aseguran el rendimiento del 100% de la materia prima, debido a que todo el contenido del envase es utilizable.

Orden y espacio en la cámara. Ahorran espacio de almacenamiento en la cocina ayudándote a mantener el orden.

Un gran ahorro. Tiempo de limpieza y tiempo de preparación.

CERTIFICACIONES

IFS Food

GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practice

LINKING ENVIRONMENT AND FARMING · LEAF

REFERENCIAL Florette

McDonald's Supplier Quality Management System

AENOR RS Responsabilidad Social RS 10

¿POR QUÉ FLORETTE?

1

MÁXIMA CALIDAD

Nuestro éxito está basado en la máxima calidad de nuestros productos y procesos, garantizados por todos nuestros certificados de calidad.

2

TRAZABILIDAD

En Florette realizamos un seguimiento de todos nuestros productos, desde el sembrado hasta que llega a nuestros clientes. Controlamos y cuidamos el producto de principio a fin.

3

EXPERIENCIA

Florette fue pionera en introducir las ensaladas de IV Gama en España.

4

SUMINISTRO ASEGURADO

El suministro está 100% asegurado gracias a nuestra infraestructura y a nuestros cultivos repartidos por todo el territorio nacional.

5

INNOVACIÓN

La innovación es una máxima para nosotros.
Uno de nuestros principales objetivos es el desarrollo constante de nuevos productos y formatos que se adapten a las necesidades de los profesionales y tendencias de consumo.

6

MÁXIMA FRESCURA

Máxima frescura de todos nuestros productos gracias a la estratégica localización de nuestros centros de producción muy próximos a nuestros campos de cultivo y a nuestros clientes.

7

LA MARCA PREFERIDA

En Florette tenemos la imagen de marca más reconocida en ensaladas de IV Gama, con un 95% de notoriedad.

8

SERVICIO COMERCIAL

Un servicio comercial específico, especialmente pensado y adaptado a tus necesidades.

9

SOSTENIBILIDAD

Nuestro compromiso es al 100%. La sostenibilidad y la responsabilidad social en Florette es clave y se trabaja tanto en el ámbito social, medioambiental y económico.

10

SURTIDO COMPLETO

Una amplia gama de producto que se plantean como solución a las necesidades de los clientes más exigentes.

Hosteleria

ENSALADAS MONOPRODUCTO

ICEBERG L6
Corte 6mm

ICEBERG
Corte 30mm

ROMANA
Corte 40mm

BATAVIA
Corte 40mm

HOJA DE BATAVIA

MAXI CORAZÓN DE ESCAROLA

	PRODUCTO	PESO NETO	UDS CAJA	RACIONES RECOMENDADAS
1	ICEBERG L6	2000gr / 1000gr	5 / 2	Para 2000gr 19 / 21
2	ICEBERG	1000gr / 250gr	5 / 4 y 8	Para 1000gr 10 / 12
3	ROMANA	500gr	4	5 / 7
4	BATAVIA	500gr	6	5 / 7
5	HOJA DE BATAVIA	300gr	6	3 / 5
6	MAXI CORAZÓN DE ESCAROLA	250gr	6	3 / 4

Hostelería

ENSALADAS MEZCLA

LIZ

Iceberg, col lombarda y zanahoria rallada

CAMPESTRE

Romana, escarola rizada, radicchio y lollo rojo

VARIADA

Escarola lisa, escarola rizada, y radicchio

MAXI GOURMET

Escarola rizada, canónigo y radicchio

ENSALADAS PREMIUM

MÉZCLUM ORIGINAL

Escarola rizada, radicchio, brote de lechuga roja y brote de espinaca

MÉZCLUM MEDITERRÁNEA

Escarola rizada, radicchio, brote de lechuga roja y rúcula

SUPREMA

Escarola fina, radicchio, brote de batavia roja, brote de espinaca, rúcula, brote de lollo rojo y brote de hoja de roble

	PRODUCTO	PESO NETO	UDS CAJA	RACIONES RECOMENDADAS
7	LIZ	1000gr	6	10 / 12
8	CAMPESTRE	500gr	4	5 / 7
9	VARIADA	500gr	8	5 / 7
10	MAXI GOURMET	320gr	8	4 / 5
11	MÉZCLUM ORIGINAL	500gr / 150gr	4 / 6	Para 500gr 5 / 7
12	MÉZCLUM MEDITERRÁNEA	350gr	4	4 / 5
13	SUPREMA	500gr	4	6 / 8

Suprema

Es una mezcla que destaca por sus contrastes cromáticos, variedad de texturas y matices de sabores

Hecha un vistazo a nuestra receta →

Cualidades

RACIÓN RECOMENDADA : 65 gr

SABOR

Amplia riqueza de sabores (matices amargos, picantes y dulces).

COLOR

Gran cantidad de contrastes cromáticos (variedad de tonos verdes, rojos y morados).

VALOR GASTRONÓMICO

Mezcla perfecta para ensaladas y guarniciones más cualitativas.

FORMA/TEXTURA

Amplia disparidad de texturas (hojas crujientes, suaves, tiernas...) y gran variedad de formas.

MARIDAJE

Vegetal ideal para combinar con todo tipo de quesos, frutos secos y frutas dulces/ácidas.

PRIMEROS BROTES MONOPRODUCTO

14

CANÓNIGO

15

RÚCULA

16

BROTE DE ESPINACA

PRIMEROS BROTES > *Especial Fruterías*

17

CANÓNIGO

18

RÚCULA

19

BROTE DE ESPINACA

	PRODUCTO	PESO NETO	UDS CAJA	RACIONES RECOMENDADAS
14	CANÓNIGO	1000gr	2 bolsas de 500gr	20 /25
15	RÚCULA	1000gr	2 bolsas de 500gr	20 /25
16	BROTE DE ESPINACA	1000gr	2 bolsas de 500gr	20 /25
17	CANÓNIGO	100gr	6	2 /3
18	RÚCULA	100gr	6	2 /3
19	BROTE DE ESPINACA	100gr	6	2 /3
20	SILVESTRE	250gr	4	4 / 6
21	PRIMEROS BROTES GRAN SELECCIÓN	750gr	3 bolsas de 250gr	10 / 12
22	MICROBROTES	50gr	4	

PRIMEROS BROTES MEZCLA

20

SILVESTRE

Brote de lechuga verde y brote de lechuga roja

21

PRIMEROS BROTES GRAN SELECCIÓN

Brote de espinaca, brote de lollo rojo, rúcula, red chard, savia roja, brote de batavia verde, brote de batavia roja y tatsoi

MICROBROTES

22

MICROBROTES

Kale rojo, kale verde, red chard, savia roja, col roja, rúcula, berro griego, pak choi

Primeros brotes Gran Selección

SABOR

Mezcla con amplios contrastes de sabor (matices amargos, picantes y dulces). Sabores intensos y a la vez muy delicados.

FORMA/TEXTURA

Variedades que se caracterizan por su textura tierna y suave. Gran variedad de formas.

MARIDAJE

Vegetal perfecto para combinar con todo tipo de quesos, frutos rojos/ácidos, frutas blancas y frutos secos.

Vegetal ideal para ensaladas y guarniciones más premium o gourmet. Mezcla perfecta para bocadillos y sándwiches más coloridos.

Hecha un vistazo a nuestra receta →

Hosteleria

VERDURA

INGREDIENTES

23

HOJA DE ESPINACA

24

CILANTRO LAVADO

CEBOLLA BLANCA

25 CORTE JULIANA

26 CORTE CUBOS

27 CORTE AROS

28

CEBOLLA ROJA
Corte aros

29

TOMATE CHERRY LAVADO

30

ZANAHORIA RALLADA

31

PICATOSTES ORIGINAL

	PRODUCTO	PESO NETO	UDS CAJA
23	HOJA DE ESPINACA	250gr	4
24	CILANTRO LAVADO	50gr	6
25	CEBOLLA BLANCA JULIANA	300gr	4
26	CEBOLLA BLANCA CUBOS	500gr	4
27	CEBOLLA BLANCA AROS	300gr	4
28	CEBOLLA ROJA AROS	300gr	4
29	TOMATE CHERRY LAVADO	500gr	4
30	ZANAHORIA RALLADA	500gr	5
31	PICATOSTES ORIGINAL	500gr	10

Comercio

ENSALADAS MONOPRODUCTO

CORAZÓN DE ESCAROLA

ICEBERG

ESCAROLA FINA

ENSALADAS MEZCLA

4 ESTACIONES

Lechuga iceberg, col lombarda y zanahoria rallada

MIXTA

Escarola rizada, col lombarda, lollo rojo, brote de espinaca y rúcula

MÉZCLUM

Escarola rizada, radicchio, lollo rojo y brote de espinaca

	PRODUCTO	PESO NETO	UDS CAJA
1	CORAZÓN DE ESCAROLA	150gr	8
2	ICEBERG	250gr	8
3	ESCAROLA FINA	150gr	6
4	CUATRO ESTACIONES	250gr	10
5	MIXTA	150gr	6
6	MÉZCLUM	150gr	6

FAMILIA GOURMET

GOURMET ORIGINAL

Escarola rizada, canónigo y radicchio

GOURMET PRIMERO BROTES

Brote de espinaca, brote de lollo rojo, rúcula, red chard, savia roja, brote de batavia verde, brote de batavia roja y tatsoi

GOURMET SUAVE Y TIERNA

Lechuga batavia, canónigos y brotes de lechuga roja

RECETAS DE TEMPORADA

GOURMET PRIMAVERA-VERANO

Escarola rizada, radicchio, canónigo y rúcula

GOURMET OTOÑO-INVIERNO

Escarola rizada, radicchio, canónigo y savia roja

	PRODUCTO	PESO NETO	UDS CAJA
7	GOURMET ORIGINAL	175gr	8
8	GOURMET PRIMEROS BROTES	100gr	8
9	GOURMET SUAVE Y TIERNA	125 g	6
10	GOURMET PRIMAVERA-VERANO	150gr	8
11	GOURMET OTOÑO-INVIERNO	150gr	8

Comercio

PRIMEROS BROTES

CANÓNIGO

RÚCULA

BROTE DE ESPINACA

BERROS

CLASSICS

Brote de lollo rojo, brote de lollo verde y brote de batavia verde

DELUXE

Brote de roble rojo, rúcula, brote de lollo verde, brote de espinaca y tatsoi

DUO RÚCULA & BROTE ESPINACA

Brotes de espinaca y rúcula

DUO CANÓNIGO & RÚCULA

Canónigo y Rúcula

	PRODUCTO	PESO NETO	UDS CAJA
12	CANÓNIGO	125gr	6
13	RÚCULA	100gr	4
14	BROTE DE ESPINACA	125gr	6
15	BERROS	125gr	4
16	CLASSICS	100gr	8
17	DELUXE	100gr	8
18	DUO RÚCULA Y BROTE ESPINACA	100gr	6
19	DUO CANÓNIGO & RÚCULA	100gr	6

Comercio

TIERNA

Canónigo, brote de espinaca, brote de batavia roja, brote de batavia verde

PRIMEROS BROTES FUNCIONALES

ANTIOX

Canónigo, rúcula, berros, brote de lollo rojo

INMUNO

Brote de lollo rojo, brote de lollo verde, canónigo y savia roja

VERDURAS

MAXI ESPINACA

ACELGA

	PRODUCTO	PESO NETO	UDS CAJA
20	TIERNA	85gr	6
21	ANTIOX	100gr	6
22	INMUNO	100gr	6
23	MAXI ESPINACA	450gr	6
24	ACELGA	300gr	6

VERDURAS MICRO

25

BRÓCOLI, COLIFLOR Y ZANAHORIA

26

BRÓCOLI, ZANAHORIA Y PUERRO

27

BRÓCOLI

VERDURAS PARA

28

JULIANA

Acelga, Zanahoria rallada, Col Blanca, Puerro, Nabo

	PRODUCTO	PESO NETO	UDS CAJA
25	BRÓCOLI, COLIFLOR Y ZANAHORIA	275gr	8
26	BRÓCOLI, ZANAHORIA Y PUERRO	300gr	8
27	BRÓCOLI	225gr	8
28	JULIANA	400gr	6

FAMILIA CÉSAR

29

CÉSAR

Escarola rizada, canónigo, radicchio con pollo, queso, picatostes y salsa César

30

CÉSAR LIGHT

Escarola rizada, canónigo, radicchio con pollo, picatostes tostados integrales, queso light y salsa César light

31

CÉSAR AMERICAN STYLE

Escarola rizada, canónigo, radicchio con pollo, picatostes César, bacon, queso Cheddar y salsa César intensa

32

CÉSAR VEGETARIANA

Escarola rizada, canónigo, radicchio con proteína vegetal, picatostes, queso curado lascas y salsa César vegetariana

FAMILIA DELUXE

33

DELUXE GORGONZOLA

Brote de lechuga roja, brote de espinaca, escarola lisa, queso gorgonzola, membrillo, pistachos, nueces, picos rústicos y vinagreta gourmet

34

DELUXE JAMÓN

Escarola lisa, brotes de lechuga roja y de espinaca, pasta gigli 4 colores, jamón gran reserva, bolitas de queso con trufa, pipas de girasol y calabaza, aceitunas negras deshuesadas y vinagreta de hierbas provenzales

ENSALADAS PREMIUM

35

GOURMET

Brote de lechuga roja, brote de espinaca, escarola lisa con nueces y pasas, queso de cabra, manzana, palitos de pan crujiente y vingreta de frutos rojos

36

ARROZ & SALMÓN

Escarola lisa, radicchio, zanahoria rallada, arroz, tomate, mango, salmón, edamame y salsa de sésamo

	PRODUCTO	PESO NETO	UDS CAJA
29	CÉSAR	205gr	6
30	CÉSAR LIGHT	205gr	6
31	CÉSAR AMERICAN STYLE	200gr	6
32	CÉSAR VEGETARIANA	200gr	6
33	DELUXE GORGONZOLA	165gr	6
34	DELUXE JAMÓN	235gr	6
35	GOURMET	180gr	6
36	ARROZ & SALMÓN	255gr	6

Comercio

ENSALADAS SACIANTES Y FUNCIONALES

37

PASTA & RÚCULA

Pasta y rúcula con pollo, aceituna negra, queso curado, tomate fresco en dados y vinagreta de tomate y albahaca

38

PASTA INTEGRAL

Pasta integral, rúcula y espinaca con pollo, tomate en aceite, queso, mix de pipas y vinagreta mediterránea

39

PATATA & HUEVO DURO

Escarola lisa, zanahoria, radicchio, patata, huevo duro, tomate en dados, aceitunas negras, pimiento rojo, atún, pimiento verde, maíz y salsa suave de mayonesa

40

PASTA & ATÚN

Pasta fusilli, escarola lisa, brotes de lechuga roja y de espinaca, atún, tomate, maíz, aceitunas negras en rodajas y salsa de mayonesa

ENSALADAS GANADORAS

41

WRAPS

Escarola lisa, zanahoria rallada, brotes de espinaca, radicchio, tortilla trigo con semillas, queso gouda, bacon, tomate en dados, pollo braseado y salsa de yogur

42

NEW YORKER

Escarola rizada, canónigo, radicchio con cebolla frita, bacon queso Gouda Cheddar, picatostes y vinagreta de Módena y miel

43

MIXTA

Escarola rizada, canónigo, raddichio con maíz, tomate, aceitunas, atún, aceite de oliva, vinagre de módena y sal

44

IBÉRICA

Escarola rizada, canónigo, radicchio con jamón serrano, queso curado, tomate fresco, picatostes ajo y finas hierbas y vinagreta de gazpacho

	PRODUCTO	PESO NETO	UDS CAJA
37	PASTA & RÚCULA	165gr	6
38	PASTA INTEGRAL	285gr	6
39	PATATA & HUEVO DURO	335gr	6
40	PASTA & ATÚN	325gr	6
41	WRAPS	255gr	6
42	NEW YORKER	205gr	6
43	MIXTA	190gr	6
44	IBÉRICA	200gr	6

Comercio

SNACKS SALUDABLES

45

MANZANA

46

SNACK ZANAHORIA

Sticks de zanahoria baby

47

PALITOS DE ZANAHORIA

	PRODUCTO	PESO NETO	UDS CAJA
45	MANZANA	80gr	20
46	SNACK ZANAHORIA	125gr	8
47	PALITOS DE ZANAHORIA	165gr	6

FLORETTE IBÉRICA ALIMENTARIA
P.I El Olivo, C/2 nº1 · 31320 Milagro/Navarra
T. 948 409 200 · F. 948 409 074
www.florette.es

RECEPCIÓN DE PEDIDOS
T. 948 409 222 · F. 948 409 224
pedidos@florette.es

www.florettefoodservice.es

@Florette_es @Florette_es Florette Ibérica
www.facebook.com/ensaladasflorette

Florette
FOOD SERVICE