

Los verdaderos "superalimentos" en la restauración colectiva

*El poder logístico y nutricional de la Dieta Mediterránea en
licitaciones públicas.*

1. El Oro Líquido: AOVE

- ✓ **Pilar cardiovascular:** Mucho más que una grasa, es la base de una alimentación saludable en cualquier entorno.
- ✓ **Dietas hospitalarias:** Un ingrediente innegociable para menús que requieren altos estándares nutricionales y de recuperación.
- ✓ **Calidad a gran escala:** El reto no es solo usarlo, sino garantizar un suministro constante y certificado en grandes volúmenes.



2. La base del sabor y la salud



El Ajo

Propiedades antimicrobianas naturales y el rey para potenciar sabores sin necesidad de añadir aditivos a los menús.



La Cebolla

El tradicional sofrito aporta sabor a gran escala, permitiendo reducir drásticamente los excesos de sal en centros sanitarios.



El Tomate

Un comodín versátil. Su alto contenido en agua, vitaminas y licopeno refuerza el sistema inmunológico de los comensales de forma natural.

El verdadero reto: La logística



Trazabilidad Total

Mantenemos un control absoluto del producto desde su origen en el campo hasta su entrega en la cocina de la institución.



Gran Volumen

Estructura sólida y respuesta logística ágil para satisfacer las altas y continuas demandas de bases militares y hospitales.



Seguridad Alimentaria

Cumplimiento riguroso de todas las normativas sanitarias y pliegos de prescripciones técnicas vigentes en España.

"Apostar por los superalimentos autóctonos es apostar por la seguridad, la salud pública y el rendimiento en los comedores colectivos."

PLATAFORMA FEMAR