

Alimentos de Vgama

En la restauración nos encontramos día a día con numerosas dificultades: Cada vez tenemos un público más exigente y una competencia más feroz. Quisiéramos poder ofrecer más platos en nuestra carta, pero para ello deberíamos aumentar nuestra estructura.

En ocasiones, con las prisas y el ajetreo de las horas punta, los platos no llevan el toque final que nos gustaría.

Desconocemos si obtenemos margen de todos los platos, después de contar la materia prima, el trabajo, las mermas y lo que se estropea.

El control de costes de mano de obra, las mermas y la irregularidad en el número de comensales que debemos atender, nos dificulta el control de los escandallos.

El precio del metro cuadrado nos orienta a cocinas más pequeñas y tenemos la necesidad de optimizar nuestro almacén.

La dieta mediterránea, que se define como la ideal, requiere mucho tiempo y dedicación.

El estricto control de calidad de los productos que necesitamos para nuestra cocina requiere que le dediquemos un tiempo que nos falta.

En los últimos años, estos y otros problemas, van teniendo su solución a través de los productos de Vgama.

"No son platos precocinados, ni preelaborados. Este tipo de preparaciones ya pertenecen al pasado. Los alimentos de la V gama, llamados también de gama alta, son el resultado de la aplicación de las nuevas tecnologías en el campo de la gastronomía que hacen posible tener a nuestro alcance elaborados platos, en ocasiones de alta cocina, muy difíciles de distinguir de los recién hechos".

"Cocina elaborada, de alta calidad, a buen precio, sencilla y rápida pero además saludable y segura. No sólo por su estricto proceso de producción sino que al reducirse la manipulación de los alimentos se minimizan enormemente los potenciales riesgos higiénico-sanitarios, tanto en las casas como en los establecimientos de hostelería, por lo que en principio proporcionan mayor grado de seguridad alimentaria".

Desde hace cinco años, EXQUISITARIUM está colaborando con la restauración para solventar estos problemas:

La selección de los ingredientes más exigente y profesional.
La colaboración con diferentes chefs para el desarrollo de nuestros platos.
Los métodos más tradicionales de cocción y elaboración.
La más avanzada tecnología en ultracongelación.

Nos permite ofrecerle unos productos de primerísima calidad que, con sencillas técnicas de regeneración, le posibilitan ampliar la oferta de su establecimiento con un coste totalmente controlado.

exQUISITARIUM

tu cocina en buenas manos