

Sous
chef
por TRONCHETTO

**Soluciones 5ta
Gama para la Industria
Gastronómica**

Creamos productos que simplifican
el día a día de tu negocio



Creamos **decenas de combinaciones de platos** con productos cocidos listos para usar, con el objetivo de **potenciar las empresas del canal gastronómico.**



Si tu empresa está dentro de este grupo, tenemos una **solución para vos.**



Hoteles



Restaurantes
y cadenas
de fast food



Cafeterías



Pizzerías



Cervecerías



Fábricas de
pastas



Caterings
social



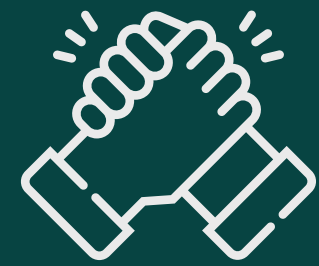
Fábricas de
sándwich y
ensaladas



Catering
corporativos



Fábricas de
empanadas



Beneficios

Reduce la cantidad de personas en cocina y minimiza la necesidad de **personal calificado**.

Estandarización de sabor: el mismo sabor siempre.

Eliminación de mermas de producción.

Menos tiempos de elaboración.

Minimiza la cantidad de proveedores.

Aseguramiento de la calidad: inocuidad y valor percibido.

Reducción de inversión en equipamiento de cocina.

Te ayudamos a
crear tu menú
con nuestros
productos 5ta Gama

- 1 Proteínas enteras
- 2 Proteínas en cubos y tiras
- 3 Rellenos y proteínas desmechadas
- 4 Guisos
- 5 Salsas
- 6 Acompañamientos



1 Proteínas enteras



Carré de cerdo
sous vide



Inner sous vide



Pechuga sous vide



Ternera sous vide

Con todos **nuestros productos** puedes armar diferentes platos:



Suprema grillada
a la mostaza



Ensalada de espinaca,
pollo y queso azul



Ternera demiglacé
con puré de calabaza



Cerdo a la barbacoa
con arroz cremoso

2 Proteínas en cubos y tiras



Carré de cerdo
en cubos o tiras



Ternera en cubos
o tiras



Suprema en cubos
o tiras

Con todos **nuestros**
productos puedes
armar diferentes
platos:



Carre de Cerdo a la
Barbacoa con Pure
de Batata



Pechuga Cubos
en Salsa Hongos
y Pure de Papa



Ternera en Tiras
con Ensalada de
Legumbre

3 Rellenos y proteínas desmechadas



Relleno de verdura



Pollo desmechado
con morrón y cebolla



Sofrito de cebolla



Ternera para
desmechar



Carré para
desmechar

Con todos **nuestros**
productos puedes
armar diferentes
platos:



Pechuga
con cebolla
caramelizada



Canelones de verdura
con salsa bechamel

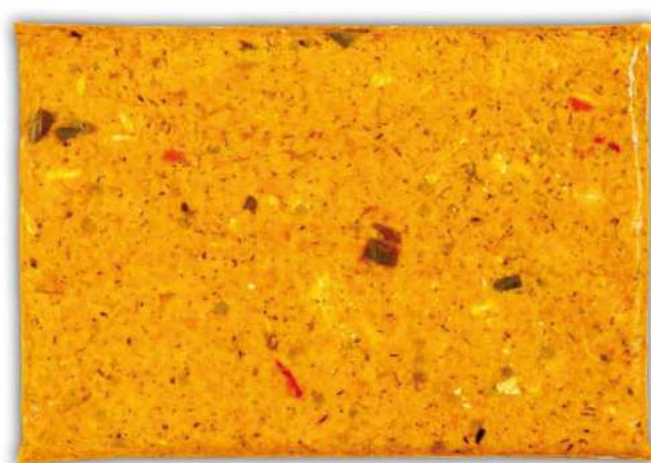


Roll de pollo
y pimientos



Roll de cerdo
desmechado

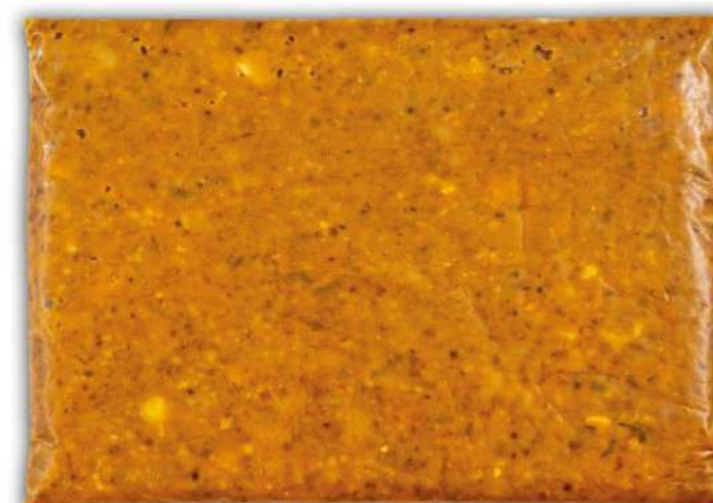
4 Guisos



Guiso de arroz
con pollo



Guiso
de lentejas



Guiso de lentejas
vegetariano



Locro

Con todos **nuestros productos** puedes armar diferentes platos:



Guiso
de lentejas



Locro



Guiso de lentejas
vegetariano



Guiso de arroz
y pollo

5 Salsas



Bolognesa



Bechamel



Demiglacé



Verdeo



Pomodoro



Hongos



Teriyaki

Con todos **nuestros productos** podés armar diferentes platos:



**Cerdo con
salsa Teriyaki**



**Ravioles con
salsa pomodoro**



**Cerdo al demiglacé
con puré de papas**



**Malfatti con
Salsa Bechamel**



**Tallarín con
salsa Bolognesa**

6 Acompañamientos



Arroz blanco



Arroz cremoso



Arroz amarillo



Puré de
papa



Puré de
calabaza

Con todos **nuestros**
productos puedes
armar diferentes
platos:



Milanesa con puré
de papas



Tarta de zanahoria
con arroz azafranado



Ternera en tiras con
salsa de espinaca
y arroz cremoso



Cerdo al demiglacé
con puré de calabaza

Somos Grupo Tronchetto.

**Expertos en
crear soluciones
alimenticias.**

Hacemos Food Innovation.

Trabajamos todos los días para transformar ingredientes en herramientas que simplifiquen la gestión de tu negocio, generando un sistema eficiente, rentable y escalable.

+250

clientes satisfechos

+ 14 años

en el mercado

+ 100

proveedores

+3 millones

de platos entregados
por año

+ 3000m2

de fábrica

+ 1.5 millones de kg

producidos

Sous chef

por TRONCHETTO

 hola@souschef.com.ar

 +54 9 11 2505 2104

 www.souschef.com.ar