



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



... frescura y facilidad hasta su mesa!

Teléfono : 8706-4890
Correo: servicioalclienteprofres@gmail.com



Lechuga



Lechuga
americana
picada



Lechuga
americana picada
con zanahoria y
repollo



Lechuga americana
picada con
zanahoria



Lechuga
americana
hoja entera



Lechuga



Lechuga
Romana hoja
entera



Lechuga
Romana
picada



Lechuga
lolorosa hoja
entera



Lechuga
lolorosa
picada



Lechuga



Lechuga frize
hoja entera



Lechuga frize
picada

Zanahoria



Zanahoria
Rallada



Zanahoria
media luna



Zanahoria
Cubicada



Zanahoria en
bastones

Zucchini, Rabanito y pepino



Zucchini en rodajas
sin semilla



Rabanito en
rodajas



Pepino en rodajas

Repollo



Repollo morado
rallado



Repollo verde
rallado



Mix repollo verde,
morado y
zanahoria



Mix repollo verde
y repollo morado

Papa



Papa
Cubicada



Papa en
gajos



Papa en rodajas
con cascara



Brocoli, Coliflor y mix vegetales



Coliflor
florete



Brócoli
florete



Mix vegetales



Yuca, Mix de olla de carne, Maíz



Yuca en
trozos



Mix de olla de
carne



Maíz en trozo



Cebolla y Chile dulce



Cebolla Cubicada



Cebolla juliana



Chile dulce cubicado



Chile dulce juliana



Vainica y ayote



Vainica
cubicada



Vainica despuntada
partida a la mitad



Ayote en
trozos



Chayote



Chayote en trozos



Chayote picadillo



Chayote Gajos



Apio en bastones



Espinaca deshojada

Hierbas frescas a su disposición



Distribuimos a restaurantes,
comedores, hoteles, catering services en las provincias de
Alajuela, Heredia, San José, Cartago y Puntarenas!!!
Info al correo: procesadosfrescos@gmail.com o 2438-
2218

- ❖ KALE
- ❖ HIERBABUENA
- ❖ ALBAHACA
- ❖ ARUGULA
- ❖ PEREJIL
- ❖ CIBOULETTE
- ❖ CULANTRO CASTILLA
- ❖ TOMILLO
- ❖ OREGANO
- ❖ ENELDO
- ❖ SALVIA
- ❖ ROMERO



¿Por qué comprar procesados?

- **Inocuidad:** Producto desinfectado, listo para servir
- **Rendimiento:** al comprar producto a granel se tiene una merma de 30%, con producto procesado la merma es 0%.

MERMA
30%



¿Por qué comprar procesados?

- **Ahorro de tiempo:** lavar, desinfectar 1 kg lechuga seca toma aproximadamente 40 minutos.

Costos: se requieren aproximadamente 5 lechugas enteras para producir 1 kg de picado, o 7 lechugas enteras para producir 1 kg de hoja entera.

