

Hostelería



Tienda tradicional - Supermercado - Gran superficie



**TERNERA**



**CHULETON**



**ENTRECOTTE**



**SOLOMILLO**



**VACA - BUEY**



**CHULETON**



**ENTRECOTTE**



**SOLOMILLO**



**TERNERA LECHAL**



**CHULETON**



Pongase en contacto con nosotros:

**FRITER, S.L.**  
teléfono: 968 444 265  
Fax: 968 441 409  
friter@friter.com

# Incorpore estos productos de gran interés a su red de distribución:

**Ternera selección, vaca-buey selección y ternera lechal selección.**

Porciones de chuletón, entrecot y solomillo envasados con el sistema de vacío Skin (VSP)

Ofrece grandes ventajas comerciales:

- Productos destinados a hostelería, tienda tradicional, supermercados y grandes superficies.
- Posibilidad de dar servicio a clientes que exigen este tipo de producto.
- Maduración del producto durante el tiempo que permanece envasado, manteniendo el peso de origen.
- No existen pérdidas de peso durante el tiempo expuesto a la venta.
- Tiene un gran periodo de caducidad manteniéndose en buen estado.
- El cliente conoce el costo real de cada porción.
- Poca manipulación para su venta.

El sistema de envasado Skin no extrae los jugos del interior del producto, consiguiendo más caducidad y buena presencia, permitiendo que el producto pueda ser congelado directamente en el envase conservando la calidad máxima durante el periodo de congelación y posterior descongelación.

Si puede estar interesado en este tipo de productos póngase en contacto con:

**Friter, S.L.**  
Tel: 968 444 265 Fax: 968 441 409  
friter@friter.com

**Visite nuestra Web : [www.friter.com](http://www.friter.com)**