



SOLUCIONES INTEGRALES GASTRONOMICAS



WWW.ALMENU.CO

VALORES CORPORATIVOS



SOLUCIONES INTEGRALES GASTRONOMICAS

www.almenu.co

OBJETIVOS



Brindar alternativas para el consumo minimizando costos operativos y asegurando calidad al consumidor final.

Reducir las emanaciones de residuos sólidos implementando y promoviendo políticas ambientales definidas.

Fortalecer nuestro compromiso social fomentando el bienestar de nuestros colaboradores, siendo el 80% de ellos, madres cabeza de familia.

QUIENES SOMOS



Potin Champiñones



D'Producampo
Prelistos



N&M
Frutas & Verduras



N&M
Importados

Somos un holding empresarial que **integra un portafolio para la optimización de requerimientos** con un solo proveedor estratégico.

SETAS COMESTIBLES



Empresa líder con 29 años de experiencia en la producción y comercialización de setas comestibles marca POTIN a nivel nacional e internacional.

D' PRODUCAMPO PRELISTOS



Compañía que transforma productos fruver mínimamente procesados, los cuales son lavados, troceados, desinfectados y empacados al vacío o en atmosfera modificada.

SOLUCIONES INTEGRALES GASTRONOMICAS

www.almenu.co



PLANTA / OFICINA PRINCIPAL: Km. 5, Vereda El Mortiño Vía Zipaquirá - Nemocón, Colombia PBX: (57 1) 851 9229 Fax: (57 1) 851 9402
OFICINA COMERCIAL: AV. Cra. 97 No 24C-75 Local 25 A Centro Empresarial Muelle Industrial PBX: (571) 548 3755 - 548 3759

D' PRODUCAMPO PRELISTOS

VERDURAS Y HORTALIZAS EMPAQUE AL VACIO



EMPAQUE AL VACIO

Hortalizas, verduras y tubérculos seleccionados, que preservan al máximo las características nutritivas y organolépticas de la materia prima y en empaque al vacío.

D' PRODUCAMPO PRELISTOS

PRODUCTOS PRELISTOS VERDURAS Y HORTALIZAS EMPAQUE BOLSA ATM



Empaque en ATM Bolsa

Presentación con modificación en el ambiente gaseoso que disminuye el grado de respiración de los productos, lo cual reduce el crecimiento microbiano retrasando el deterioro enzimático con el propósito de alargar la vida útil del producto.

D' PRODUCAMPO PRELISTOS

ATM BANDEJA



Empaque en ATM Bandeja

Línea de seguridad alimentaria con productos higienizados, inocuos, listos para consumir que mejoran la frescura y la **vida útil por mas de 8 días** para frutas frescas cortadas.

PORQUE LOS PRELISTOS??

COSTOS OCULTOS

Reducción de tiempos de preparación y cocción

Ahorro de mano de obra en estas actividades

Producto 100% utilizable lo que facilita el porcionamiento y el control de costos

Control y eficiencia en los costos de transporte

Reducción en el consumo energético al eliminar las operaciones de prelistamiento del producto

Reducción en la gestión de compras al tener un único proveedor

Reducción de los espacios de almacenamiento

Reducción de desechos orgánicos en la cocina

Reducción de riesgos de contaminación microbiológica y cruzada

Reducción de accidentes de trabajo al eliminarse las operaciones preliminares

FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS



Selección de semillas con óptimo comportamiento post-cosecha.

Aguas certificadas provenientes de pozos profundos y sanos.

Utilización de insumos de baja toxicidad y residualidad.

Capacitación de personal de campo en BPA y BPM.

Implementación de programas de calidad que integran pre-cosecha, cosecha y post-cosecha.

Entrega y asesoramiento de paquete tecnológico.

Certificación de proveedores.

FRUTA IMPORTADA



Importadores y comercializadores de frutas de temporada de diferentes países como Chile, Estados Unidos, Perú e Italia.

PRODUCTOS TIPO EXPORTACION



FRUTAS FRESCAS

PRODUCTOS TIPO EXPORTACION



HORTALIZAS

NUESTROS PRINCIPALES CLIENTES

Avesco s.a



SOLUCIONES INTEGRALES GASTRONOMICAS

www.almenu.co