



# Sistema para el Canal HORECA Catálogo de platos frescos congelados

Un tipo de platos ultracongelados único por su variedad y formato que nos permite ofrecer una solución gastronómica diferenciada y de gran calidad.

5ta Gama Food es una empresa que reúne compañías europeas con más de 40 años en la producción estandarizada y operadores nacionales con 25 años dando servicios innovadores para el canal HORECA.

Hemos buscado empresas con platos y equipos para ofrecer una propuesta transformadora en la cocina y colaborar en el crecimiento de su organización. Con un servicio único que incluye equipos de última tecnología, platos elaborados en 5ta gama y una continua colaboración para el mejor funcionamiento de su servicio de alimentación.

Contamos con un equipo profesional y técnico del área gastronómica que puede trabajar con ustedes soluciones de desarrollo a la medida.

En 5ta Gama Food además generamos mejoras en layout y tiempos, con alianzas que permitirán una solución de servicio, rápida, eficiente y en poco espacio.

Los invitamos a conocer nuestra solución integral para su negocio.

#### Ventajas de nuestro servicio



#### **Platos**

- Productos sometidos a rigurosos controles de calidad para asegurar el uso de alimentos sanos.
- Seguridad alimentaria con inocuidad y trazabilidad del producto.
- Cada plato cuenta con su ficha técnica.
- Comida estable y homogénea, respetando las características originales del plato con una sensación de menú casero.



#### Eficiencia

- Menor dotación de personal para la elaboración y entrega de los platos. Muy eficiente en las operaciones 24x7, sin sobre costo los fines de semana.
- Menos infraestructura y metros cuadrados que una cocina tradicional.
- Estandarización de productos con una merma casi nula en la distribución y en la elaboración de los alimentos.
- Fácil coordinación de la entrega de los alimentos, sólo 1 proveedor.

#### Elaboración



- Mínima manipulación en el proceso de cocción final.
- Bajo consumo de agua. Minimiza el uso en la elaboración de los productos, la sanitización y la limpieza.

Propuesta de valor

Sopas & cremas

Verduras & hortalizas

16 Guisos

26

Pastas

Acompañamientos

Pescados & mariscos

Platos con carne de cerdo

Principales con vacuno

Elaborados de pollo y pavo

38 Preformado

Preguntas frecuentes



Un modelo flexible que puede complementar parcialmente con otros productos de 4ta gama en la proporción que se necesite en cada casino.

#### La cocina de ensamblaje

está basada en la utilización de productos de 5ta Gama listos para combinar, regenerar y servir.

Es una solución global o parcial en su minuta, que se integra con o sin exclusividad.

Un modelo flexible que puede complementar parcialmente con otros productos de cuarta gama en la proporción que se necesite en cada casino.

Un modelo que hace posible que el usuario disfrute de una mayor oferta gastronómica, un excelente producto y una adecuada presentación.

# La cocina de ensamblaje supone una combinación de:

Producción en su casino



**Productos** semielaborados de 4<sup>a</sup> gama



Platos de 5<sup>a</sup> gama





Apoyo técnico para la adaptación del sistema a las necesidades y hábitos de sus clientes.

Junto a nuestras Tecnólogas en Alimentos / Nutricionistas podemos armar un plan de menús a medida a partir de la 5ta Gama de este catálogo.



Le acompañamos en la revisión de los procesos dentro y fuera de la cocina

para adaptar la integración de 5ta gama a su casino. Minutas, recetas, dietas, diseños y otros son parte de nuestro servicio para acompañarlo en su crecimiento.



#### Degustación de productos,

contamos con una cocina equipada para dar apoyo a las demostraciones de nuestros platos y además explicar el funcionamiento de nuestro servicio.



# Proceso de regeneración en 4 sencillos pasos

# Almacenaje

Almacene los productos de manera simple y ordenada.



### 2 Preparación

Llene los recipientes para horno con las raciones individuales congeladas. Y ya está listo para la cocción final en su cocina.



#### 3 Elaboración

Para la cocción final de los platos utilice el equipo de cocina adecuado. Siga las instrucciones de temperatura y tiempo especificadas en las etiquetas.



#### 4 Presentación

Presente la comida de manera atractiva en raciones individuales con su guarnición o en su línea de montaje.



Para determinar qué modo de cocción llevará a cabo lea detenidamente la etiqueta.

En el párrafo "Preparación" encontrarás:

- El método de cocción.
- La temperatura de cocción.
- El tiempo asignado (para una caja).



Regeneración en seco (aire caliente).



Regeneración en modo combinado (aire caliente y vapor).







# Ventajas de nuestros productos de 5ta Gama











formatos fáciles de abrir.



メギル Producto ultracongelado preserva con garantía sus







Recetas sabrosas y completas basadas en la Dieta

6 Sta Gama Food





# Guía de consulta

Nuestros platos están organizados en 10 familias en este catálogo. Cada referencia va acompañada de información básica y si lo requiere, de alguno de los iconos que describimos en esta página.

#### Información por plato

# Nombre del plato

Peso en caja Medida por caja en unidades o bolsas en gramos

Peso de las unidades en gramos

¿Cómo leer la iconografía?

#### Alérgenos

gluten

apio apio

(n) huevos

frutos secos

mostaza

proteína de la leche

pescado

sésamo

lactosa

soja

maní maní

crustáceos

sulfitos



para veganos



controlado en sal

< o = 0.6 gramos en 100 gramos.

#### Consultas y pedidos

Para ampliar la información nutricional o cualquier otra aclaración, por favor escríbenos a contacto@5tagamafood.cl

O directamente en nuestras oficinas de Las Tranqueras 1456, Vitacura, Santiago Chile.





Se las asocia a los días de frío pero se pueden dejar templar o enfriar durante las épocas de más calor.

# Sopa juliana de verduras

Peso caja 4.320 gramos Medida por caja

Peso unidad

16 unidades

270 gramos



#### Crema de zanahorias

Peso caja 4.320 gramos Medida por caja

16 unidades

Peso unidad 270 gramos



#### Crema de puerros

Peso caja 4.320 gramos Medida por caja 16 unidades

Peso unidad 270 gramos

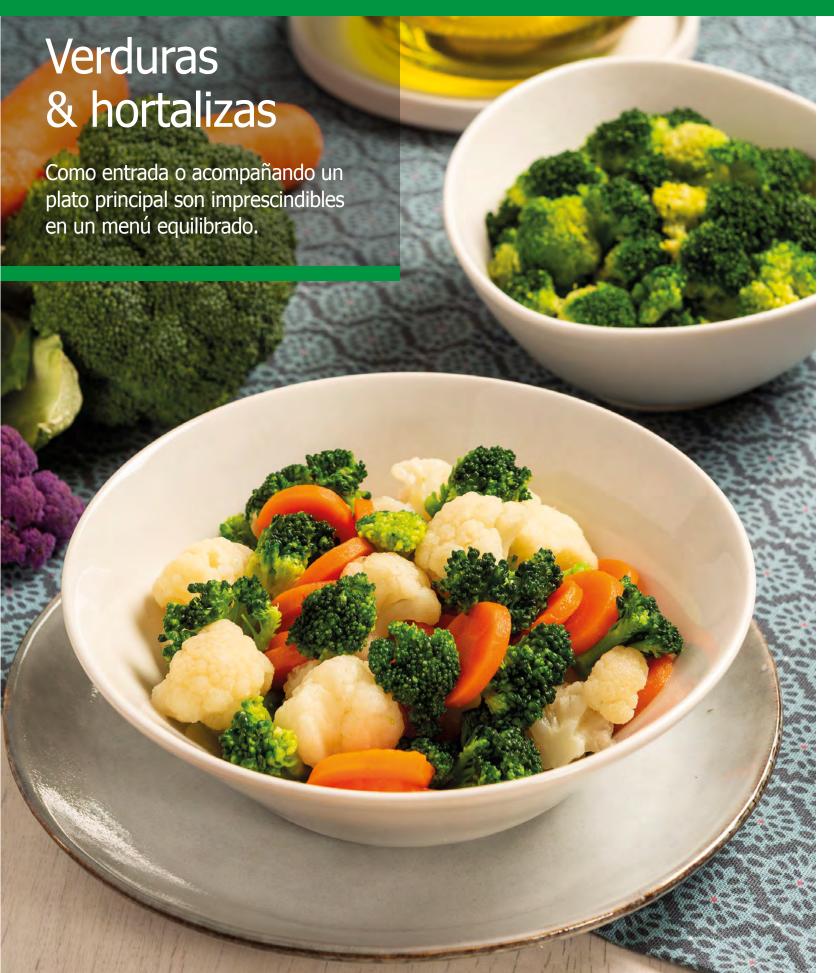














Peso caja 6.000 gramos

Medida por caja 4 bolsas

Peso unidad 1.500 gramos

# Curry de vegetales con leche de coco

Peso caja 4.800 gramos Medida por caja

16 unidades

Peso unidad

300 gramos





### Puré de zapallo camote

Peso caja 4.320 gramos Medida por caja 16 unidades

Peso unidad 270 gramos



# Vegetales al grill

Peso caja 6.000 gramos Medida por caja 4 bolsas

Peso unidad 1.500 gramos















Verduras como recién hechas, gracias a la tecnología fresco congelado. Déjate sorprender por su crocancia y colores.

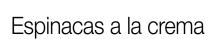


### Verduras y papas a la bechamel

Peso caja 6.000 gramos Medida por caja 4 bolsas

Peso unidad 1.500 gramos





Medida por caja Peso caja 4.800 gramos 16 unidades

300 gramos





#### Ratatouille

Peso caja 6.000 gramos Medida por caja 4 bolsas

Peso unidad 1.500 gramos



### Espinaca y zanahorias al vapor

Medida por caja Peso caja 3.000 gramos 2 bolsas

Peso unidad 1.500 gramos

Peso unidad

1.500 gramos

Peso unidad



#### Mix de coles y zanahoria vichy

Peso caja 6.000 gramos

Medida por caja 4 bolsas

Peso unidad 1.500 gramos



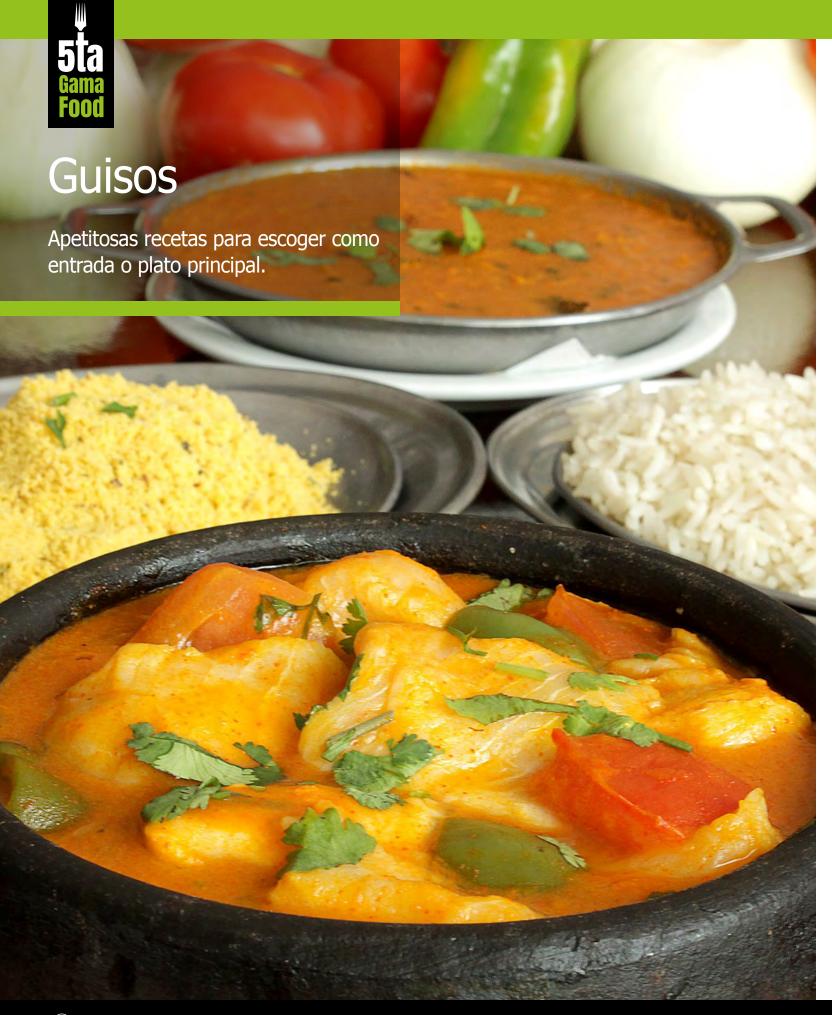


#### Puré de habas

Medida por caja Peso caja 6.000 gramos 4 bolsas







### Lentejas, mazamorras y verduras

Peso caja

4.320 gramos

Medida por caja 16 unidades Peso unidad 270 gramos

### Guiso de papas con carne

Peso caja

4.320 gramos

Medida por caja

16 unidades

Peso unidad 270 gramos

Peso unidad



#### Paella de mariscos

Peso caja 6.000 gramos Medida por caja 4 bolsas

1.500 gramos

# Arroz con pollo

Peso caja 5.600 gramos Medida por caja

16 unidades

Peso unidad 350 gramos















# Garbanzos estofados con verduras

Peso caja 4.320 gramos

Medida por caja 16 unidades

Peso unidad 270 gramos





# Pastel de papas

Peso caja 6.400 gramos Medida por caja 16 unidades

Peso unidad 400 gramos







Peso caja 6.000 gramos Medida por caja 4 bolsas

Peso unidad 1.500 gramos









#### Tortilla de queso

Peso cajaMedida por cajaPeso unidad3.360 gramos24 unidades140 gramos



Tortilla de papas / Tortilla de papas con cebolla

Peso cajaMedida por cajaPeso unidad3.000 gramos6 unidades500 gramos



# Tortilla de papas con chorizo

Peso cajaMedida por cajaPeso unidad3.000 gramos6 unidades500 gramos



# Papa rosti con vegetales y queso

Peso cajaMedida por cajaPeso unidad6.600 gramos30 unidades220 gramos





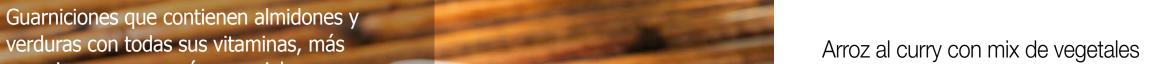






Acompañamientos





Peso caja 4.800 gramos Medida por caja 16 unidades

Peso unidad

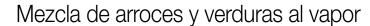
300 gramos





Peso caja 4.500 gramos Medida por caja 4 bolsas

Peso unidad 1.125 gramos



Peso caja 6.000 gramos Medida por caja 4 bolsas

Peso unidad 1.500 gramos

# Budín de zapallito italiano

Peso caja 4.000 gramos Medida por caja 2 bolsas

Peso unidad

2.000 gramos



















Variadas recetas que combinan sabores mediterráneos y latinos.

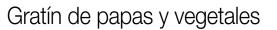
# Papas fritas

Peso caja 5.000 gramos Medida por caja 2 bolsas

Peso unidad 2.500 gramos







Peso caja 6.400 gramos Medida por caja

Peso unidad

16 unidades

400 gramos











Peso caja 4.800 gramos Medida por caja 16 unidades

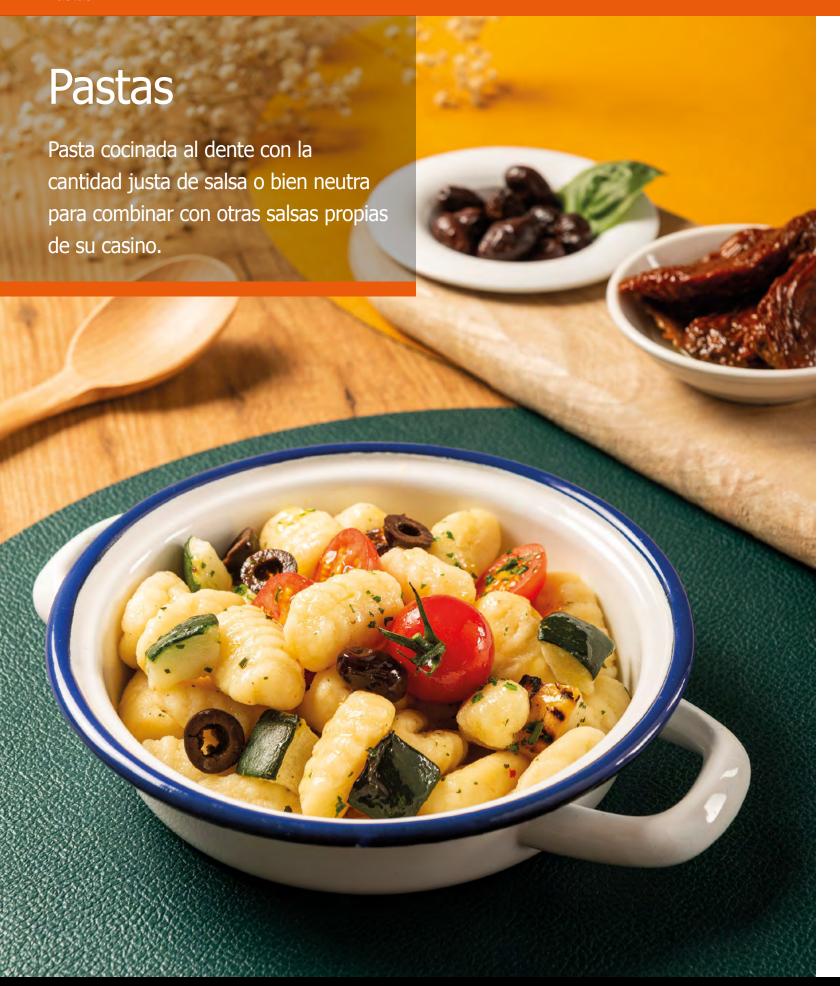
Peso unidad 300 gramos











#### Lasaña boloñesa

Peso caja 6.400 gramos Medida por caja 16 unidades

Peso unidad 400 gramos

Peso unidad

300 gramos

#### Macarrones con salsa de tomate

Peso caja 4.800 gramos Medida por caja

16 unidades

300 gramos





# Spaguetti carbonara

Peso caja 4.800 gramos Medida por caja

16 unidades













# Ñoquis con verduras y albahaca

Peso caja 6.000 gramos Medida por caja

Peso unidad

4 bolsas

1.500 gramos









6.400 gramos

Medida por caja

Peso unidad

16 unidades

400 gramos











con salsa de tomate

Medida por caja

Peso unidad

5.600 gramos

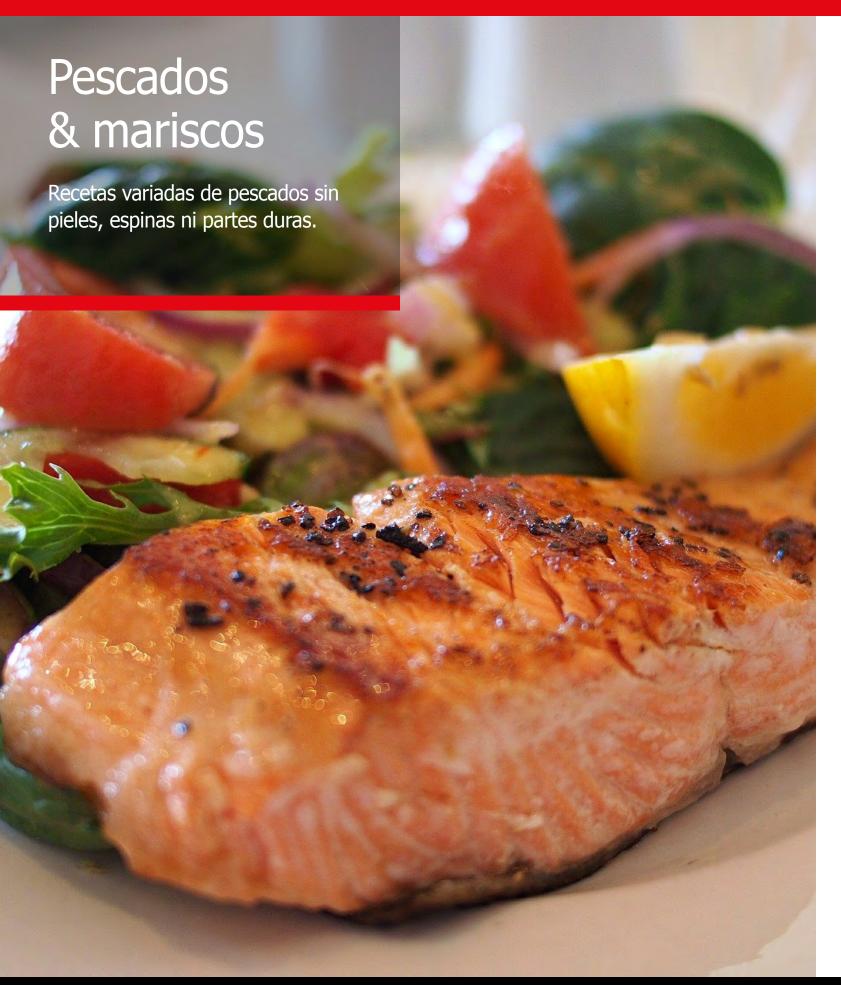
16 unidades

350 gramos



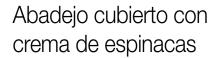








En los cortes de pescado natural como en nuestros elaborados se evitan las espinas y pieles en un 98%.



Peso caja	Medida por caja	Peso unidad
4.320 gramos	24 unidades	180 gramos



Filete de fogonero empanado relleno de finas hierbas

Peso caja	Medida por caja	Peso unidad
3.600 gramos	24 unidades	150 gramos



Peso caja	Medida por caja	Peso unidad
2.560 gramos	32 unidades	80 gramos

















#### Dados de carne de cerdo en salsa

Peso caja 3.200 gramos Medida por caja 16 unidades

Peso unidad 200 gramos



Peso caja 5.600 gramos Medida por caja 16 unidades

Peso unidad 350 gramos





# Lomo de cerdo a la plancha

Peso caja 4.320 gramos Medida por caja 36 unidades

Peso unidad 120 gramos







Albondigas de carne de vacuno en salsa de tomate

Peso caja 4.000 gramos Medida por caja 16 unidades Peso unidad 250 gramos





Peso caja 3.200 gramos Medida por caja 16 unidades

Peso unidad 200 gramos



# Boeuf bourguignon

Peso caja 6.000 gramos

Medida por caja 4 bolsas Peso unidad 1.500 gramos









# Cordon bleu de pollo

Peso caja

3.960 gramos

Medida por caja

36 unidades

Peso unidad 110 gramos

# Tiras de pollo a la plancha con cebolla

Peso caja 3.000 gramos Medida por caja 2 bolsas Peso unidad 1.500 gramos

#### Pechuga de pavo braseada

Peso caja 3.040 gramos Medida por caja 16 unidades

,

Peso unidad 190 gramos

Peso unidad



#### Escalopa de Pollo

Peso caja 4.320 gramos Medida por caja 36 unidades

120 gramos









Presentamos nuestra línea de

# Papillas y Preformados

Una solución para personas de la cuarta edad o con problemas de masticación y/o deglución.



Ricos en proteínas de alto valor biológico, en ácidos grasos monoinsaturados y bajo nivel de potasio.

Aromas naturales y visualmente atractivos, con una textura final óptima.

Sazonados con plantas aromáticas y especias.

Sin conservantes ni colorantes.

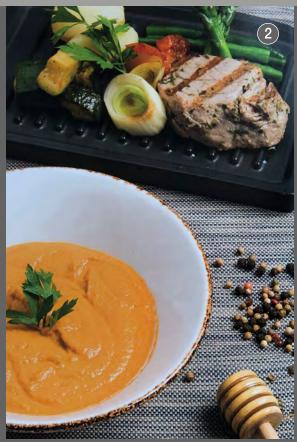
Con las ventajas del ultracongelado.

Bistec de cerdo a la brasa con verduras

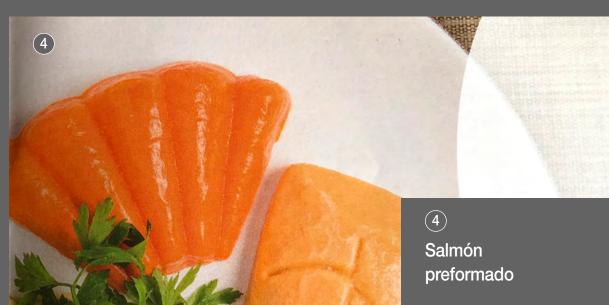
Combinación de carne fresca de jamón de cerdo marinado y braseado con verduras, para un resultado un tanto más especiado y potente en boca.

> 3 Paella

Versión triturada de la paella de siempre. Cocinada con sencillos ingredientes como arroz, pescado fresco, caldo de marisco, verduras y azafrán para obtener una paella suave y aromática.







Platos adaptados en los que es posible identificar los alimentos que configuran la comida porque se modelan con su forma, sabor y color original.



# Preguntas frecuentes

- ¿Como solicito una degustación? Sólo debe escribirnos al mail contacto@5tagamafood.cl y nosotros le contactáremos para coordinar una degustación con su equipo.
- 2 ¿Cuánto duran los productos? Los platos duran hasta 18 meses congelados.
- ¿Cuánto duran una vez descongelado? Hasta 5 días en un refrigerador a una temperatura de 1 a 4 grados.
- ¿Cómo se entregan los platos en el casino? Se entregan en cajas de entre 3 y 6 kilos dependiendo del producto y que vienen debidamente porcionadas para la distribución en los casinos.
- 5 ¿Cuántos platos puedo regenerar por hora? Depende del equipo y los platos. Pero en general con 8 porciones en un gastronom 1/1, se pueden regenerar 192 unidades por hora.
- 6 ¿Qué pasa si no tengo un horno de convección? ¿Puedo regenerar la comida en hornos normales? ¿Microondas? Si, se puede regenerar en cualquier tipo de horno. Aunque el sistema más eficiente para grandes volúmenes de platos es con hornos de convección.
- 7 ¿Hay otras variedades y complementos? Si, en este catálogo sólo se muestra una porción de todos los platos disponibles para nuestros clientes.



¿Qué pasa si no tienen un plato en el menú?

> Nuestro equipo de colaboradores, Tecnóloga en Alimentos, Chef y comerciales, pueden desarrollar platos a petición de nuestros clientes, dependiendo del volumen de compra

9 ¿Cuánto se demoran en desarrollar un plato

Nos demoramos entre 5 y 8 meses.

¿Cómo operan?, ¿Existe algún contrato tipo?

> Si, nuestro sistema implica firmar un contrato que entre otros aspectos detalla el plazo del servicio, el uso en comodato o no de hornos de convección y los plazos de pago.

- ¿Cuál es el plazo mínimo de un contrato? Contratos van desde 12 meses a 3 años, dependiendo Sistema de compra o Sistema de Gestión-minuta que opera.
- 2 ¿Para cuantos platos diarios está pensando su servicio?

Nuestro sistema está armado para un casino con un servicio desde 300 personas por día.

¿Cuál es la cantidad mínima de platos a

80 cajas mensuales, con un mínimo de 10 cajas por plato.

¿Qué tipo de capacitación hay para mi equipo de cocina?

> Como parte de nuestro servicio de alimentación habrá una capacitación a todo tu equipo de cocina en donde aprenderán, entre otras cosas, el uso de los hornos de convección para la regeneración de los distintos platos incluidos en la minuta de tu elección.



#### Consultas y pedidos

Para ampliar la información nutricional o cualquier otra aclaración, por favor, escríbenos a contacto@5tagamafood.cl

directamente en nuestras oficinas de Las Tranqueras 1456, Vitacura, Santiago Chile.

© Copyright 5ta Gama Foods 2020. Diseñado por valet uris.cl

