

¿Quiénes somos?

Paturpat fue creada en 2016 por Udapa S.Coop., uno de los mayores productores y envasadores de patata a nivel nacional. Bajo el sistema de cooperativa, nos esforzamos día a día por responder a las demandas actuales del mercado a través de nuestros productos de V gama,

¿Qué hacemos?

A partir de un proceso innovador en España y con la patata como principal ingrediente, obtenemos un producto prácticamente finalizado al que solo le falta tu toque. Libre de conservantes y colorantes, y con larga vida útil, se debe conservar en refrigeración a una temperatura de entre 2°C y 8°C.

¿Qué aportamos?

Nuestros productos aportan agilidad y facilidad en la preparación de recetas basadas en patatas, y no tienen mermas, ni sabores extraños. Con un escandallo por ración imbatible, permiten ahorrar costes en todas las etapas de elaboración de cada plato, y ofrecen un resultado homogéneo a lo largo del tiempo.

¿Cómo lo hacemos?

Gracias a nuestro proceso de elaboración basado en la cocción *sous vide* o cocción al vacío a temperatura controlada, conseguimos una patata pasteurizada con un cocinado uniforme que mantiene todo su sabor natural. De esta forma, servimos a nuestros clientes un producto de V gama que está listo para consumir y que les aporta una solución sabrosa, rápida y fácil de preparar.

paturpat[®]
procesados de patata by **udapa**



C/ Arriurdina 6,
PoL Ind. Júndiz
01015 Vitoria-Gasteiz



Tel: 945 290 986
Fax: 945 303 948



comercial@paturpat.com
www.paturpat.com



paturpat[®]
procesados de patata by **udapa**

**Patatas cocidas al vapor
listas para consumir**



www.paturpat.com
comercial@paturpat.com



Patata cocida al vapor

Diferentes cortes de patata pelada, envasada al vacío y cocinada al vapor, que gracias a su alto valor añadido permite ahorrar tiempo y costes de elaboración, manteniendo el sabor y las propiedades nutricionales.

Además, gracias a su calidad sensorial y nutritiva, te permiten dar tu toque personal a las recetas.

Características:



60 días de vida útil



Sin gluten



Fácil y rápido de preparar



Sin colorantes ni conservantes



No necesita lavarse



100% patata

Modo de empleo:



10 min



5 min



3 min

Referencias actuales:



Brava/guisar

Formato: 2 y 5 KG
Tamaño: cubos de 23x25x25mm
Vida útil: 60 días



Bastones para freír

Formato: 2 KG
Tamaño: 9x12mm
Vida útil: 30 días



Panadera

Formato: 2 y 5 KG
Tamaño: rodajas de 10mm
Vida útil: 60 días



Panadera aliñada con romero

Formato: 2 KG
Tamaño: rodajas de 10mm
Ingredientes: Patata, aceite de girasol, cebolla, AOVE, sal y romero.
Vida útil: 60 días



Preparado para tortilla

Formato: 1 KG
Ingredientes: Patata, (con o sin cebolla), aceite de girasol, AOVE y sal.
Tamaño: sellos irregulares de 4x25x25mm
Vida útil: 60 días



Tortilla

Formato: 2 y 5 KG
Tamaño: sellos irregulares de 4x25x25mm
Vida útil: 60 días



Preparado de ensaladilla

Formato: 2 KG
Ingredientes: Patata, zanahoria, guisantes y sal.
Tamaño: cubos de 10x10x10mm
Vida útil: 60 días



Dados para ensalada

Formato: 2 y 5 KG
Tamaño: cubos de 10x10x10mm
Vida útil: 60 días



Gajos con piel aliñados

Formato: 1 KG
Ingredientes: Patata, aceite de girasol, AOVE, hierbas provenzales y sal.
Tamaño: gajos medianos
Vida útil: 60 días



Gajos con piel

Formato: 1 KG
Tamaño: gajos medianos
Vida útil: 60 días



Parisina

Formato: 2 KG
Tamaño: patata entera sin piel de calibre <45mm
Vida útil: 60 días



Parisina con piel

Formato: 2 KG
Tamaño: patata entera con piel de calibre de <45mm
Vida útil: 60 días

Formato 1 kg: 8 uds por caja / 88 cajas por palet - 704kgs	8 cajas por capa	11 capas
Formato 2 kg: 4 uds por caja / 88 cajas por palet - 704kgs	8 cajas por capa	11 capas
Formato 5 kg: 3 uds por caja / 48 cajas por palet - 720kgs	6 cajas por capa	8 capas

Conoce cómo utilizar nuestros productos.

