

Eduardo Sanz

-PATATAS-



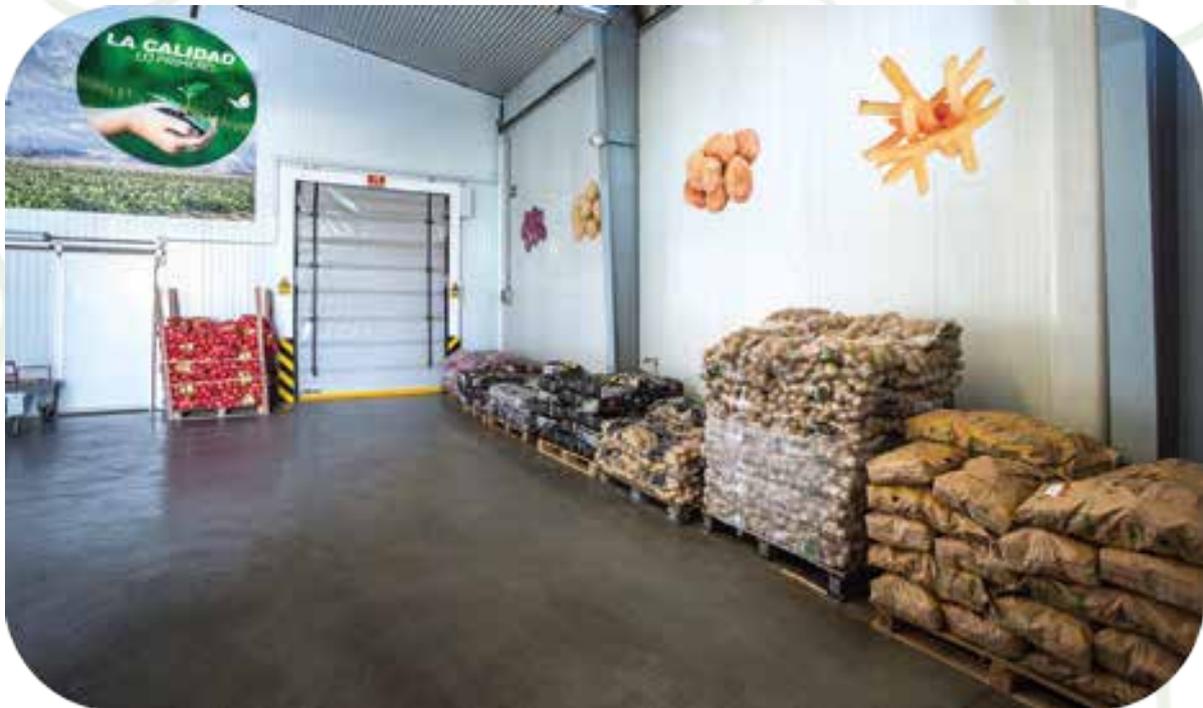
Patatas con Corazón



EDUARDO SANZ
PATATAS SEMILLAS FRUTAS

La Empresa

Eduardo Sanz, se constituyó en el año 1953, dedicándose a la comercialización de patatas (consumo y siembra), ganando poco a poco un merecido prestigio gracias a su manera de entender el mercado y saber anticiparse a sus exigencias.





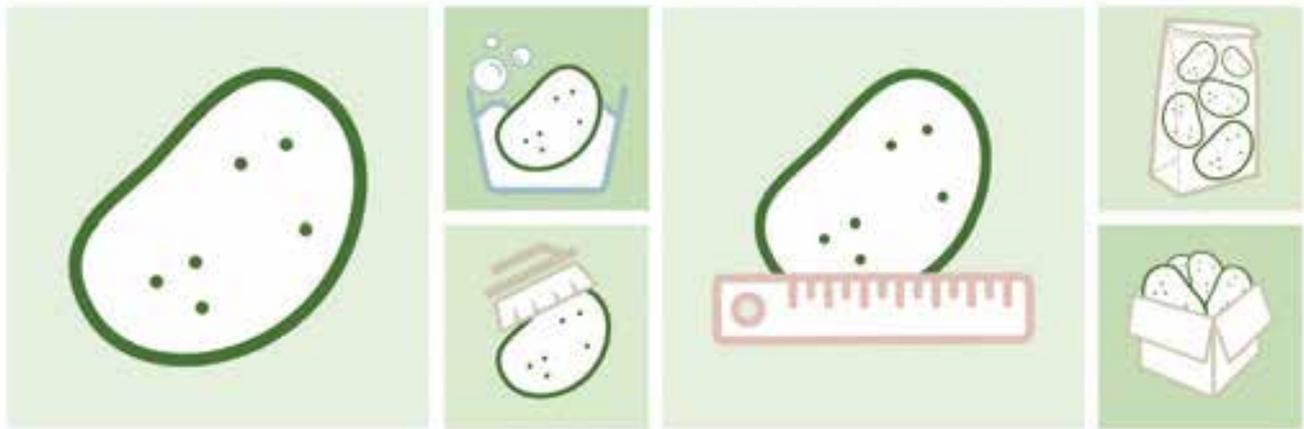
Producción

Existen 3 líneas de Producción distintas, que son una evolución en las etapas: Patata Fresca (natural, lavada o cepillada), Patata IV Gama (pelada y troceada lista para cocinar), y Patata V Gama.

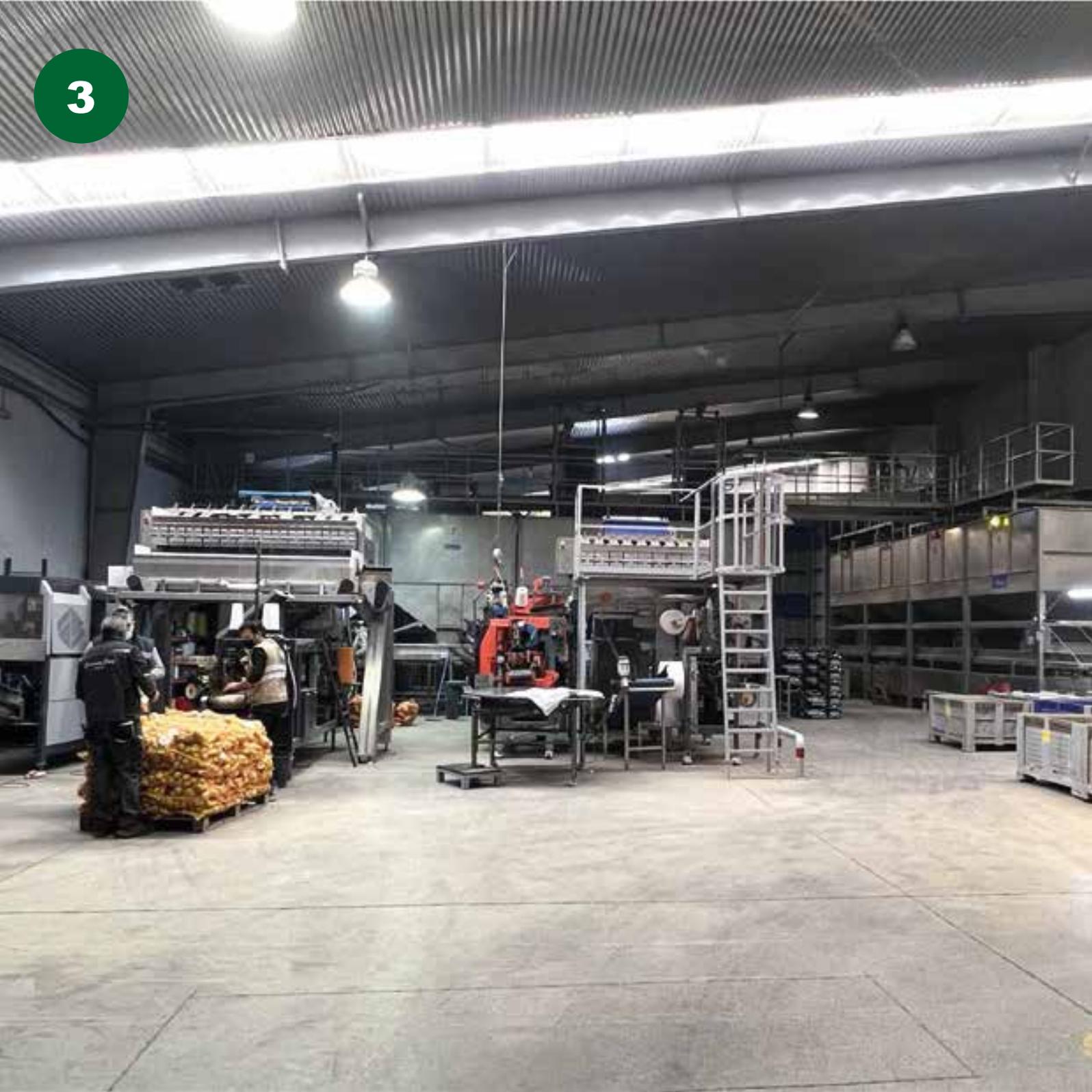
Fresco

Son patatas destinadas al consumo, las cuales han sufrido un proceso de normalización que incluye:

- 1 - Lavado o cepillado
- 2 - Selección óptica y calibrado
- 3 - Selección visual y envasado en los diferentes formatos







Especial Cocer 5kg

VARIETADES: Monalisa. Ofrece altas prestaciones en cocina profesional, de calidad culinaria muy alta que permite ser utilizada en cualquier plato: frito, cocido u horneado

PESO – Peso neto de 5 Kgr aprox

CALIBRE – Calibrada. Entre 45 mm y 80 mm

CATEGORÍA – Puede ser Patata Nueva o de Conservación pero siempre de Categoría I



Rojas 5kg

VARIETADES: Las variedades de patata utilizadas son Red-Pontiac o Rudolph, siendo variedades que ofrece unas altas prestaciones en la cocina profesional, dando excelentes resultados en la cocción y horneado

PESO – Peso neto de 5 Kgr aprox

CALIBRE – Calibrada. Entre 45 mm y 70 mm

CATEGORÍA – Puede ser Patata Nueva o de Conservación pero siempre de Categoría I



Especial Freír 5kg

VARIETADES: La variedad de patata utilizada es Agrida. Esta variedad que da un excepcional frito siendo muy cotizada tanto como por la cocina profesional como en los hogares

PESO – Peso neto de 5 Kgr aprox

CALIBRE – Calibrada. Entre 45 mm y 70 mm

CATEGORÍA – Puede ser Patata Nueva o de Conservación pero siempre de Categoría I



Ecológica 5kg

Patata ECOLÓGICA (100%)

VARIETADES: Agrida/Monalisa/Anabelle/Rudolph...
Ofrece altas prestaciones en cocina profesional, dando excelentes resultados en cualquier plato

PESO - Peso neto de 5 Kgr aprox

CALIBRE - Calibrada. Entre 45 mm y 80 mm

CATEGORÍA - Puede ser Patata Nueva o de Conservación pero siempre de Categoría I



Guarnición 5kg

VARIETADES: Monalisa. Ofrece altas prestaciones en cocina profesional, de calidad culinaria muy alta que permite ser utilizada en cualquier plato: frito, cocido u horneado

PESO – Peso neto de 5 Kgr aprox (Opción disponible: caja 10kg aprox)

CALIBRE – Calibrada a menos de 45mm

CATEGORÍA – Puede ser Patata Nueva o de Conservación pero siempre de Categoría I



Baby 5kg

VARIETADES: Monalisa. Ofrece altas prestaciones en cocina profesional, de calidad culinaria muy alta que permite ser utilizada en cualquier plato: frito, cocido u horneado

PESO – Peso neto de 5 Kgr aprox

CALIBRE – Calibrada a 25/35mm

CATEGORÍA – Puede ser Patata Nueva o de Conservación pero siempre de Categoría I



Gran Selección 10kg

VARIETADES: Monalisa. Ofrece altas prestaciones en cocina profesional, de calidad culinaria muy alta que permite ser utilizada en cualquier plato: frito, cocido u horneado

PESO - Peso neto de 10 Kgr aprox

CALIBRE - Calibrada a más de 45mm y menos de 70mm

CATEGORÍA - Puede ser Patata Nueva o de Conservación pero siempre de Categoría I



Cajas 17.5kg

- Caja Monalisa Cepillada
- Caja Agria Especial Freír
- Caja patata Roja Lavada



Saco de papel - 10kg y 3 kg



Saco de papel - 2,5kg y 5 kg



D-Pack - 2,5kg y 3 kg

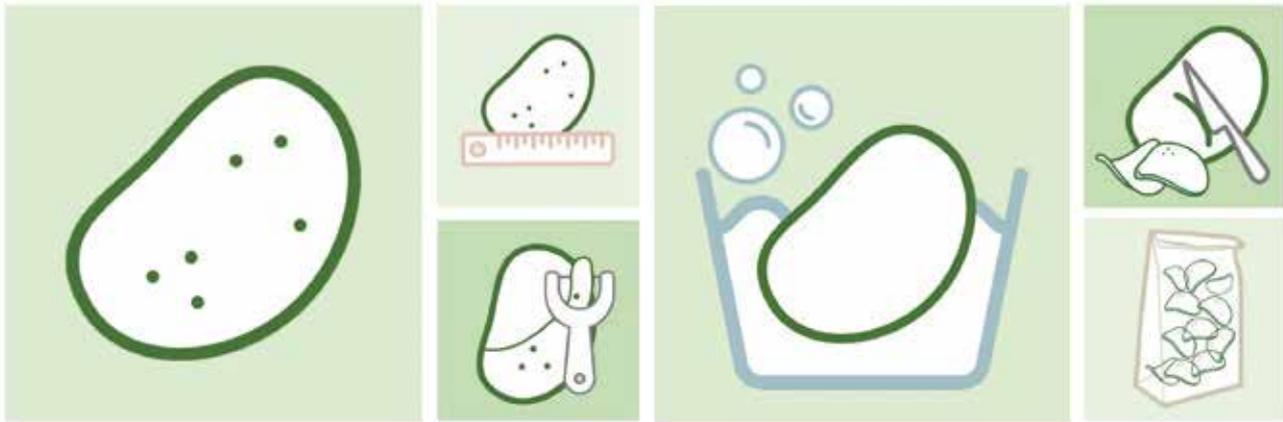




99 Gama

Son patatas que tras pasar por un proceso de lavado, triado y calibrado, son sometidas a un procedimiento de:

- Lavado, desinfección y pelado
- Selección
- Troceado
- Secado
- Envasado; listas para ser cocinadas.



Sala IV Gama

Nuestras instalaciones de IV Gama comprenden una zona destinada a la recepción de la materia prima, otra zona a el trabajo de selección del producto semi-manual y una tercera zona para el lavado, troceado y envasado del producto.

Se trabaja siempre con una cadena de frío de 2 a 5°C.







PATATAS CORTE BASTÓN

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Bastones 10x12 mm de grosor y longitud aprox. 100mm

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CONDICIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO – Manipular con cuidado para evitar perforaciones. Mantener entre 2º y 5ºC.



PATATAS BASTÓN CON PIEL

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Bastones 10x12 mm de grosor y longitud aprox. 100mm

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CONDICIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO – Manipular con cuidado para evitar perforaciones. Mantener entre 2º y 5ºC.



PATATAS CORTE PANADERA

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – En panadera, para cocinar patatas "a lo pobre", con 5mm de ancho

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CONDICIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO – Manipular con cuidado para evitar perforaciones. Mantener entre 2º y 5ºC.



PATATAS CORTE BRAVA

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Gajos irregulares de 20mm de ancho para guisos o patatas bravas

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CONDICIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO – Manipular con cuidado para evitar perforaciones. Mantener entre 2º y 5ºC.



PATATAS BRAVA CON PIEL

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Gajos irregulares de 20mm de ancho para patatas bravas

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CONDICIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO – Manipular con cuidado para evitar perforaciones. Mantener entre 2º y 5ºC.



PATATAS CORTE TORTILLA

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Láminas de 20x20x4mm para cocinar tortilla de patatas

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CONDICIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO – Manipular con cuidado para evitar perforaciones. Mantener entre 2º y 5ºC.



PATATAS CORTE DADO 10

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Cubos de 10x12mm para cocinar tortilla de patatas, ensaladilla rusa...

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CONDICIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO – Manipular con cuidado para evitar perforaciones. Mantener entre 2º y 5ºC.



PATATAS CORTE DADO 20

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Cubos de 20x20mm para cocinar guisos, ensaladilla rusa...

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CONDICIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO – Manipular con cuidado para evitar perforaciones. Mantener entre 2º y 5ºC.



PATATAS GUARNICIÓN

ENVASADO – Producto envasado al vacío en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Patata enteras de peso aprox. 30g con calibre inferior a 50mm

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CONDICIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO – Manipular con cuidado para evitar perforaciones. Mantener entre 2º y 5ºC.



PATATAS ENTERAS

ENVASADO – Producto envasado al vacío en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Patata de peso entre 150g y 300g enteras

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CONDICIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO – Manipular con cuidado para evitar perforaciones. Mantener entre 2º y 5ºC.



PATATAS CORTE BASTÓN

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Bastones 10x12 mm de grosor y longitud aprox. 100mm

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CERTIFICACIÓN – Producto Eco certificado por entidad acreditada n. AGR-02/123/I/CC-01

ECO



PATATAS CORTE PANADERA

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – En panadera, para cocinar patatas “a lo pobre”, con 5mm de ancho

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CERTIFICACIÓN – Producto Eco certificado por entidad acreditada n. AGR-02/123/I/CC-01

ECO



PATATAS CORTE BRAVA

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Gajos irregulares de 20mm de ancho para guisos o patatas bravas

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CERTIFICACIÓN – Producto Eco certificado por entidad acreditada n. AGR-02/123/I/CC-01

ECO



PATATAS CORTE TORTILLA

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Láminas de 20x20x4mm para cocinar tortilla de patatas

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CERTIFICACIÓN – Producto Eco certificado por entidad acreditada n. AGR-02/123/I/CC-01

ECO



PATATAS CORTE DADO 10

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Cubos de 10x12mm para cocinar tortilla de patatas, ensaladilla rusa...

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

CERTIFICACIÓN – Producto Eco certificado por entidad acreditada n. AGR-02/123/I/CC-01

ECO



PATATAS CORTE DADO 20

ENVASADO – Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa plástica Andalucía Verde

FORMATO – Cubos de 20x20mm para cocinar guisos, ensaladilla rusa...

PESO – Bolsas de 2,5kg aprox

CADUCIDAD – 10 días desde la Fecha de Envasado del Producto

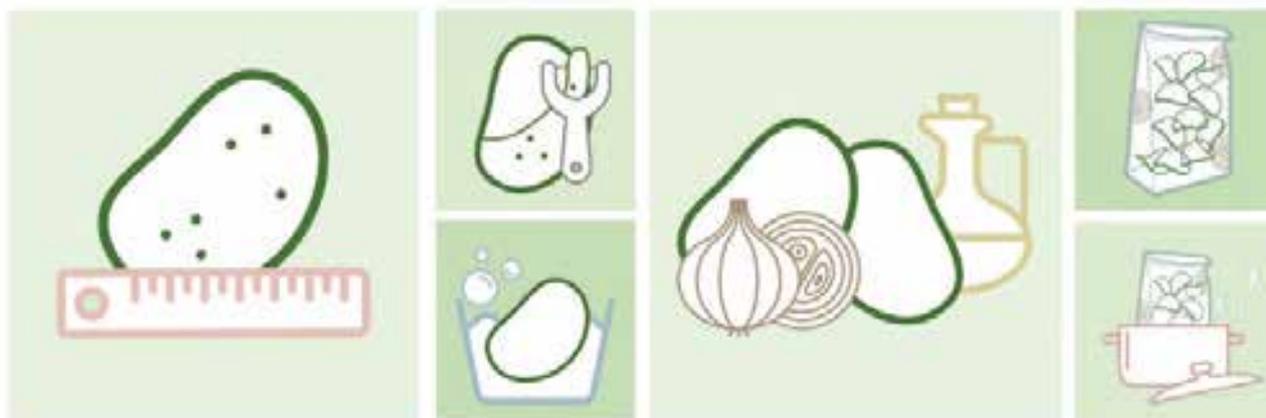
CERTIFICACIÓN – Producto Eco certificado por entidad acreditada n. AGR-02/123/I/CC-01

ECO

V Gama

Son patatas que tras pasar por un proceso de normalización, pelado y lavado, son mezcladas con distintos ingredientes naturales, envasadas al vacío y sometidas a un procedimiento de cocción con aceite de oliva virgen extra en autoclave (pasteurización), listas para su consumo.

¡CALENTAR Y LISTO!



Sala V Gama

Nuestra sala de VGama es la primera y única sala en España con un modelo de producción 100% sostenible, gracias a la instalación fotovoltaica y a un sistema de recirculación de agua.

Esta solución consiste en la instalación de un circuito que abate el agua, enviándola de nuevo al sistema.

De este modo, no solo ahorramos agua, sino que también es una medida eficiente energéticamente.





Creemos en un futuro en el que podamos satisfacer nuestras necesidades energéticas utilizando fuentes de energía 100% renovables.

Por eso, en la sala de VGama, el autoconsumo de energía renovable es del 100% del consumo total, gracias a nuestra instalación fotovoltaica.

El proyecto de la planta solar para el tejado de nuestras instalaciones cuenta con un montante total de 184 KWp. Esta capacidad de producción energética nos permite trabajar con total normalidad con un consumo eléctrico de la red realmente bajo, e incluso, en condiciones óptimas tener un excedente energético.

Productos Eco

Los productos ecológicos son mejores para la salud y el medio ambiente porque se han obtenido sin productos químicos de síntesis y sin organismos modificados genéticamente.

Para que un producto sea ecológico tiene que estar certificado por un organismo de control y una empresa certificadora autorizada.

En Eduardo Sanz S.L.U. todos los productos indicados como Ecológicos cumplen todos los requisitos de Producto Ecológico tanto en su origen como en la manipulación y transformación del producto.

Además, en Eduardo Sanz, contamos con el reconocimiento de máximo prestigio en Seguridad Alimentaria: certificación IFS Food.





PATATAS ECO PARA “FREÍR”

LAS FRITAS DE SIEMPRE MÁS SANAS QUE NUNCA

- PATATA ECO (99.7%)
- A.O.V.E ECO (0.3%)



- 5 min



- 10 min



- 12 min

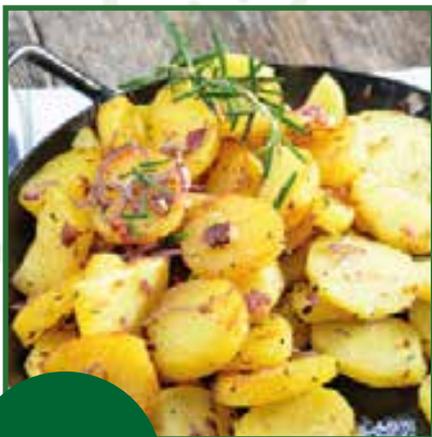


500GR

PATATAS ECO A LO POBRE

LA TRADICIÓN EN CASA

- PATATA ECO (90.7%) - PIMIENTO ECO (5.5%)
- CEBOLLA ECO (3.5%) - A.O.V.E ECO (0.3%)



- 5 min



- 15 min



- 3 min

500GR





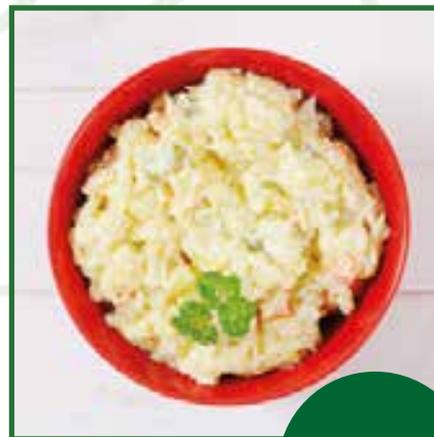
PATATAS ECO PARA ENSALADILLA

PREPÁRALA A TU ESTILO Y SORPRENDE A TODOS

- PATATA ECO (100%)



- 2 min



500GR

PATATAS ECO PARA TORTILLA

¡TODOS QUERRÁN SABER TU RECETA!

- PATATA ECO (96.2%) - CEBOLLA ECO (3.5%)
- A.O.V.E ECO (0.3%)



500GR

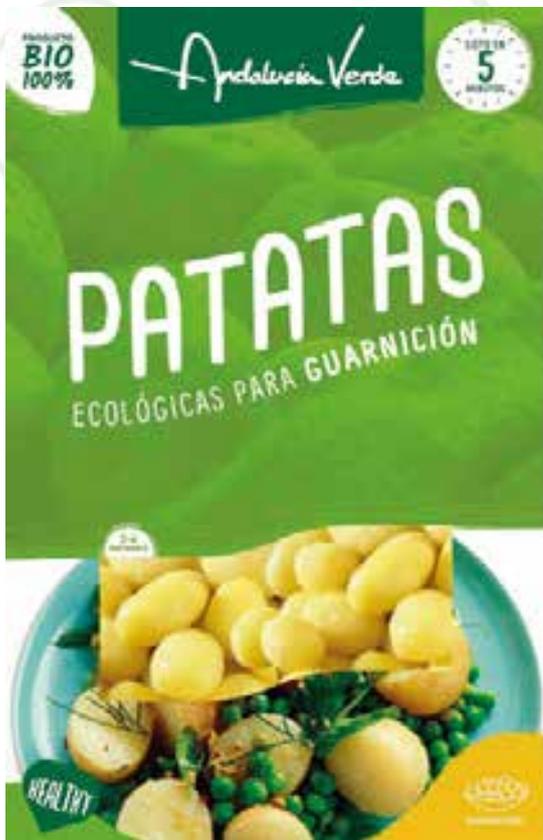


- 4 min



- 4 min





PATATAS ECO PARA GUARNICIÓN

- PATATA ECO (99.7%)
- A.O.V.E ECO (0.3%)



- 5 min



- 3 min



- 15 min



- 12 min

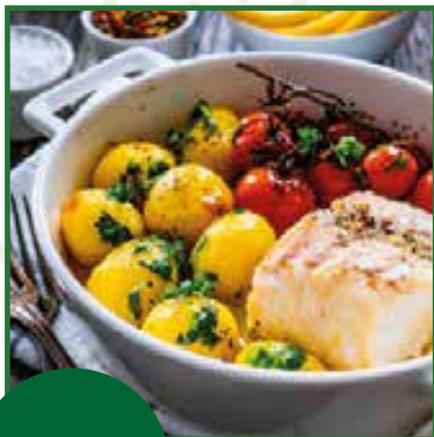


500GR

PATATAS ECO PROVENZALES

DALE UN TOQUE ÚNICO A TUS PLATOS

- PATATA ECO (99.7%)
- A.O.V.E ECO (0.3%)



- 5 min



- 3 min

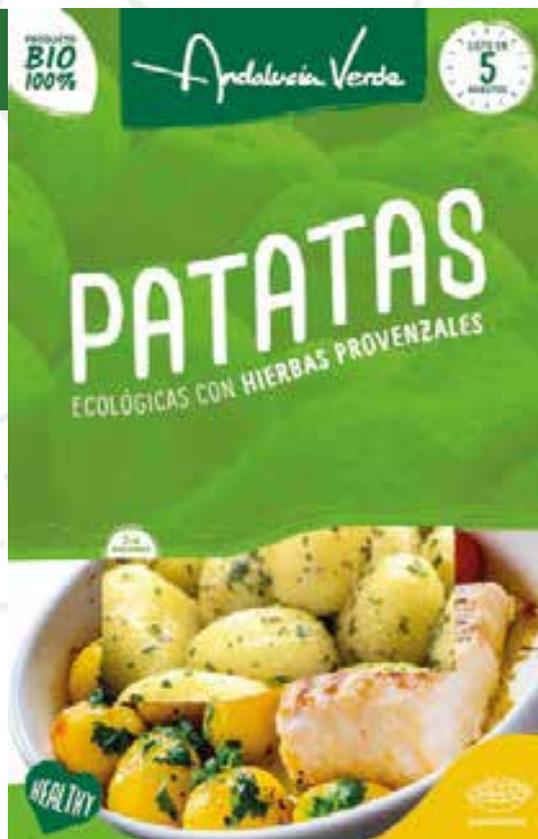


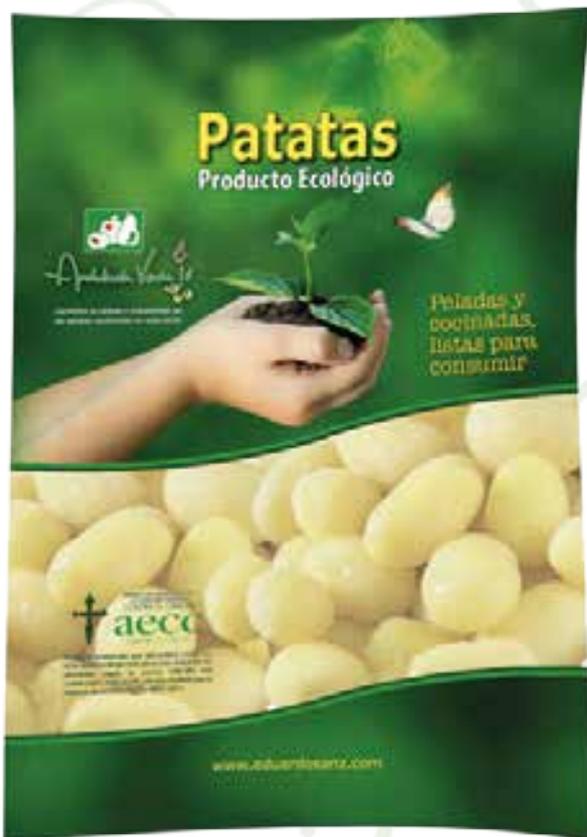
- 15 min



- 12 min

500GR





PATATAS ECO PARA GUARNICIÓN

ESTE PREPARADO ES MUY VERSÁTIL

- PATATA ECO (99.7%)
- A.O.V.E ECO (0.3%)



- 5 min



- 3 min



- 15 min



- 12 min

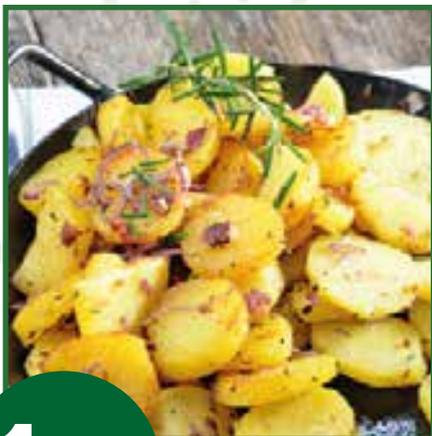


1 KG

PATATAS ECO A LO POBRE

LA TRADICIÓN EN CASA

- PATATA ECO (90.7%) - PIMIENTO ECO (5.5%)
- CEBOLLA ECO (3.5%) - A.O.V.E ECO (0.3%)



- 5 min



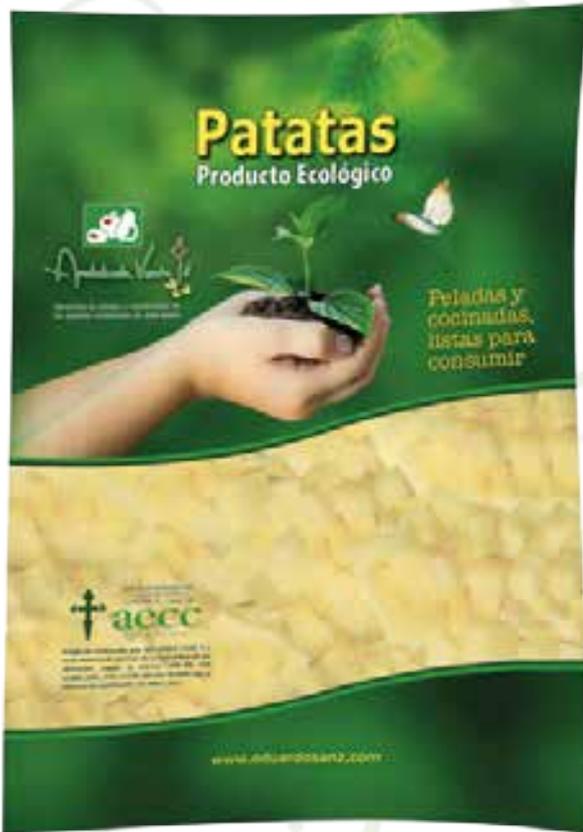
- 15 min



- 3 min

1 KG





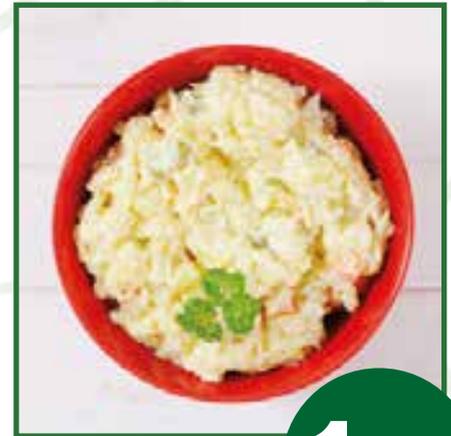
PATATAS ECO PARA ENSALADILLA

PREPÁRALA A TU ESTILO Y SORPRENDE A TODOS

- PATATA ECO (100%)



- 2 min



1 KG

PATATAS ECO PARA TORTILLA

¡TODOS QUERRÁN SABER TU RECETA!

- PATATA ECO (96.2%) - CEBOLLA ECO (3.5%)
- A.O.V.E ECO (0.3%)



1 KG



- 4 min



- 4 min



¿QUIERES SABER MAS?
CONSULTA NUESTRO CATÁLOGO

