



¡UNA GRAN SOLUCIÓN PARA TU COCINA!
VEGETALES LISTOS PARA CONDIMENTAR O COCINAR



3 CIUDADES

Bebidas | Materias Primas | Envases



TE OFRECEMOS ADEMÁS DE VEGETALES LISTOS PARA CONSUMIR



EXPERIENCIA Y SEGURIDAD

Los productos son cuidados de forma responsable desde el momento de la selección de la semilla, siguiendo todo el proceso de cultivo y cosecha hasta el proceso en planta para brindar vegetales "listos para consumir" y "listos para cocinar".



VARIEDAD DE MATERIA PRIMA

La extensa red de campos productivos en diferentes zonas del país permite contar diariamente productos frescos, sabrosos y saludables para una mejor alimentación: lechugas (cultivadas en campo para mejorar su color, crocancia y vida útil) e hierbas aromáticas (cultivadas invernadero o campo según requerimiento de la especie para potenciar sus aceites esenciales)



26 AÑOS DE PRODUCCIÓN HORTÍCOLA

La producción en el campo son bajo protocolos de buenas prácticas agrícolas conocidas como "BPA". Esto implica lineamientos de seguridad alimentaria, protección al medio ambiente y responsabilidad social.



PROCESAMIENTO

La planta de proceso es de las más grandes y tecnificadas del país certificada en Buenas Prácticas de Manufactura "BPM" por IRAM, a su vez que los procesos cuentan con HACCP implementado. Dicha planta cuenta con un departamento de calidad conformado por ingenieros en múltiples disciplinas que auditan diariamente desde el ingreso de las materias primas hasta el producto final.



VENTAJAS PARA LA GASTRONOMIA

- **Gran variedad**

Formatos variados y específicos para diferentes usos gastronómicos.

- **Mezclas homogéneas**

y estandarizadas, además vegetales individuales para personalizar tu mezcla.

- **Reduce el tiempo de trabajo y el personal**

No hay que lavarla de nuevo, el proceso se simplifica y es más fácil racionar.

- **Cocinas limpias**

No entra tierra ni cajones sucios, facilita la limpieza en las cocinas ya que solo se tiene que abrir el envase y colocarlo en el plato, evitando la contaminación cruzada, sin generar desperdicios y la gestión de estos.

- **Producto 100% aprovechable**

Aseguran el uso total de la materia prima, debido a que todo el contenido del envase es utilizable. Costo final claro, transparente y estable.

- **Facilita el control interno de stock**

Al desaparecer la merma y tener larga vida útil de envases cerrados, se correlaciona mejor el stock con las ventas. Además se ahorra espacio de almacenamiento, facilitando la rotación y ayudando a mantener el orden. Reduce el espacio de los cajones vacíos.

**Todo esto permite focalizarse en lo que realmente agrega valor al negocio
Teniendo el control de estos productos resuelto, reduciendo además costos ocultos.**



PORQUE ELEGIR ESTOS PRODUCTOS



TRAZABILIDAD

Se acortan los tiempos asegurando calidad gracias a su trazabilidad: se monitorea el proceso desde la semilla hasta la cosecha durante todo el cultivo, desde la cosecha al proceso hasta la puerta del local. Cada producto en su envase tiene su número de lote para facilitar el rastreo.



INNOVACION

Permanentemente se buscan nuevos desarrollos, trabajando con los clientes en sus necesidades para brindar cada día algo mejor a los profesionales de la gastronomía y anticiparnos a las nuevas tendencias de consumo.



MAXIMA FRESCURA

Gracias a la cadena de frío directa desde el campo, la tecnología aplicada en el proceso de sanitización, lavado, en algunos casos incluso cortado y envasado en atmósfera controlada para que los productos perduren más tiempo frescos, ya que tienen 6 días de viaje para llegar a Ushuaia y a tu local, luego de ser cosechados!



SERVICIO COMERCIAL

Al conocer las necesidades de la gastronomía se ofrecen soluciones a medida. Con una política de trabajo estacional es posible recomendar los mejores momentos de productos para incluirlos en las cartas, logrando tener la mayor cantidad, mejor calidad y costo óptimo para su operación.



VEGETALES Y FRUTOS DISPONIBLES

Los pedidos deben programarse con al menos 10 días de anticipación, según sus consumos semanales habituales.



MIX DE VERDES

Hojas cortadas 4 variedades, verdes de estación. Lavado listo para consumir
Presentación: Bolsa 1 kg



RUCULA SELVATICA

Rúcula selvática sin raíz (hojas sueltas) lavado listo para consumir
Presentación: Bolsa 500g



TOMATE CHERRY ROJO

Lavado listo para consumir
Presentación: Bandeja 500g



TOMATE CHERRY AMARILLO

Lavado listo para consumir
Presentación: Bandeja 500g

VEGETALES Y FRUTOS DISPONIBLES

Los pedidos deben programarse con al menos 10 días de anticipación, según sus consumos semanales habituales.



RADICHETA (HOJA ENTERA)
Lavado listo para consumir
Presentación: Bandeja 100g



RÚCULA ITALIANA
(HOJA ENTERA) SIN LAVAR
Presentación: Bandeja 100g



RÚCULA SELVÁTICA
(HOJA ENTERA)
Lavado listo para consumir
Presentación: Bandeja 100g



LECHUGA MANTECOSA
(HOJA ENTERA)
Lavado listo para consumir
Presentación: Bandeja 200g



ESPINACA (HOJA ENTERA)
Lavado listo para consumir
Presentación: Bolsa 300g



**ENSALADA RÚCULA Y
RADICCIO**
Lavado listo para consumir
Presentación: Bandeja 100g



**ENSALADA MIX DE VERDES
4 LECHUGAS Y CHERRY**
Lavado listo para consumir
Presentación: Bandeja 300g



ENSALADA BLEND ITALIANO
4 LECHUGAS Y RÚCULA
Lavado listo para consumir
Presentación: Bandeja 250g

VEGETALES Y FRUTOS DISPONIBLES

Los pedidos deben programarse con al menos 10 días de anticipación, según sus consumos semanales habituales.



ENS. HOJAS CRUJIENTES

4 LECHUGAS Y ENDIVIAS

Lavado listo para consumir

Presentacion: Bandeja 300g



ENSALADA CON KALE

(MIX DE VERDES Y KALE)

Lavado listo para consumir

Presentacion: Bandeja 200g



KALE Y REMOLACHA

(KALE, REPOLLO,

REMOLACHA Y ZANAHORIA)

Lavado listo para consumir

Presentacion: Bolsa 200g



SUPER HOJAS

(KALE, HOJAS DE REMOLACHA
Y ACELGA)

Lavado listo para consumir

Presentacion: Bolsa 300g



KALE SUPER VEGETAL

Lavado listo para consumir

Presentacion: Bolsa 300g



NOODLES REMOLACHA

Sin lavar

Presentacion: Bandeja 250g



NOODLES ZANAHORIA

Sin lavar

Presentacion: Bandeja 250g



ZANAHORIA RALLADA

Lavado listo para consumir

Presentacion: Bolsa 250g

VEGETALES Y FRUTOS DISPONIBLES

Los pedidos deben programarse con al menos 10 días de anticipación, según sus consumos semanales habituales.



ENSALADA COLESLAW

REPOLLO BLANCO, ROJO Y
ZANAHORIA RALLADA
Lavado listo para consumir
Presentacion: Bolsa 250g



CEBOLLA DE VERDEO

Sin lavar
Presentacion: Bandeja 250g



CHERRY ROJO

Sin lavar
Presentacion: Bolsa 250g



RADICCIO ROJO (PLANTA ENTERA)

Sin lavar
Presentacion: Bandeja 150g



LECHUGA MANTECOSA

(PLANTA ENTERA)
Sin lavar
Presentacion: Bolsa 400g



LECHUGA MIX

(PLANTA ENTERA, 2 VARIEDADES)
Sin lavar
Presentacion: Bolsa 300g



ACELGA (HOJAS CORTADAS)

Sin lavar
Presentacion: Bolsa 400g



VEGETALES BABY

(ZANAHORIA, REMOLACHA Y
PUERRO SIN LAVAR)
Presentacion: Bandeja 250g

VEGETALES Y FRUTOS DISPONIBLES

Los pedidos deben programarse con al menos 10 días de anticipación, según sus consumos semanales habituales.



PUERROS

Sin lavar

Presentacion: Bandeja 250g



PUERRO EN RODAJAS

Sin lavar

Presentacion: Bandeja 100g



CILANTRO

Sin lavar

Presentacion: Bandeja 35g



ROMERO

Sin lavar

Presentacion: Bandeja 35g



TOMILLO

Sin lavar

Presentacion: Bandeja 35g



ENELDO

Sin lavar

Presentacion: Bandeja 35g



ORÉGANO

Sin lavar

Presentacion: Bandeja 35g



LEMON GRASS

Sin lavar

Presentacion: Bandeja 50g



DISTRIBUIDORA MAYORISTA

Pedidos: info@tresciudades.com.ar

☎ +54 2901 433420

📞 +54 9 290 151-4651

📍 Agente Abel Cardenas 90 - TDF

🌐 www.tresciudades.com.ar



3 CIUDADES

Bebidas | Materias Primas | Envases