

Fresco de la finca, congelado rápido

CONGELADOS vs FRESCOS

Estudios recientes encontraron que el valor nutricional de las frutas y vegetales congelados es generalmente igual (y en algunos casos mejor) que cuando están sin congelar.

Fuente: The Frozen Food Foundation en colaboración con UC Davis

“ *Comprar productos congelados es mejor porque están listos para usar y en su punto óptimo de maduración desde el momento de su arribo. No hay que esperar a que se maduren como con el plátano fresco.* ”

CHEF ARTILES
CISCA HOSPITALITY CATERING

| CONGELADO RAPIDO | vs | PRODUCTOS FRESCOS |
|--|----|-----------------------------------|
| Elaboración mínima | vs | Mayor mano de obra |
| Disponible todo el año | vs | Disponibilidad y calidad insegura |
| Rinde 100%—costos controlados | vs | Incertidumbre en costos |
| Sin desperdicio—use solo lo necesario | vs | Desperdicio impredecible |
| Extenso período de almacenamiento | vs | Corto período de almacenamiento |
| Siempre mantiene un auténtico sabor tropical | vs | Inconsistencia en sabor |



1 Productos frescos seleccionados de nuestras fincas. Maduración controlada.



2 Empaquetados al estar maduros y entregados congelados.



3 Listos para calentar y servir

PLÁTANOS:

Seleccionados frescos de nuestras fincas y madurados a la perfección

Los plátanos de MIC Food se seleccionan frescos en nuestras fincas, se maduran cuidadosamente, se cocinan a la perfección y se congelan inmediatamente para mantener sus cualidades naturales de dulzura excepcional. Nuestro proceso culmina en un producto final perfecto, de madurez consistente cada vez que se prepara.

Fresco de la finca, congelado rápido

Llámenos para más información acerca de nuestros productos congelados listos para calentar y servir.



1 800. 788. 9335 / 786. 507. 0540 / info@micfood.com
Visite MICfood.com para obtener recetas y otros productos.



Escanee el código para ver recetas

Farm fresh, quick frozen

FROZEN vs FRESH

Recent studies found that the nutritional value of frozen fruits and vegetables are generally equal to—and in some cases better than – their fresh counterparts.

Source: The Frozen Food Foundation in partnership with UC Davis

| QUICK FROZEN | vs | FRESH PRODUCE |
|-------------------------------------|----|--------------------------|
| Minimal labor required | vs | Labor intensive |
| Year-round availability | vs | Seasonal challenges |
| 100% yield = controlled costs | vs | Cost uncertainty |
| No waste—use only what you need | vs | Includes variable waste |
| Extended shelf-life | vs | Short shelf-life |
| Authentic tropical flavor locked in | vs | Taste can be hit-or-miss |

“ Buying frozen is best because they are ready to use from the moment they arrive. This eliminates waiting for the perfect stage of ripeness of fresh plantain ”

CHEF ARTILES
CISCA HOSPITALITY CATERING



1 Picked fresh from our farms, carefully ripened



2 Packed ripe, and delivered frozen



3 Ready to heat and serve

PLANTAINS:

Picked fresh from the farm and ripened to perfection

MIC Food plantains are selected fresh from the farm, masterfully ripened, carefully cooked to perfection and immediately quick frozen to maintain nature's sweet goodness. Our process creates the perfect finished product in order to yield a consistent sweet slice, every time.

Farm fresh, quick frozen

Call us to learn more about all of our frozen, ready to heat-and-serve products.



1 800. 788. 9335 / 786. 507. 0540 / info@micfood.com
Visit MICfood.com for recipes and additional products.



Scan the code for recipes