



Optim **PRO**



SOLUCIÓN CULINARIA
PARA **OPTIMIZAR** EL COSTE DE LA
CARNE EN COCINA PROFESIONAL





Professional



Arroz

COMPROMISO CON EL FOODSERVICE

Nuestra misión es aportar valor a los clientes con **soluciones que mejoren la rentabilidad** en cocina profesional.



- Marca reconocida y de confianza
- Portafolio 100% origen vegetal, natural y clean label
- Sólido expertise en el canal Foodservice



EL RETO DEL COSTE DE LA CARNE

El coste de la carne es uno de los principales factores que impactan la rentabilidad en cocina profesional.



- **Crecimiento sostenido** del precio de la carne
- Necesidad de **mantener calidad y percepción** del cliente final





Optim PRO

PROTEÍNA DE PIPA DE GIRASOL TEXTURIZADA

TEXTURA

Ideal para:

FINA



- ✓ Canelones
- ✓ Croquetas
- ✓ Moussaka
- ✓ Pastel de carne

MEDIA



- ✓ Salsa boloñesa
- ✓ Albóndigas
- ✓ Hamburguesas
- ✓ Lasaña
- ✓ Berenjenas rellenas
- ✓ Empanada de carne

GRUESA



- ✓ Arroces
- ✓ Salteados
- ✓ Revueltos
- ✓ Tacos
- ✓ Fajitas
- ✓ Burritos
- ✓ Guisos de reaprovechamiento



100%
Vegetal



SIN
alérgenos



INGREDIENTE



ADITIVOS





INSTRUCCIONES DE USO

4 sencillos pasos

1



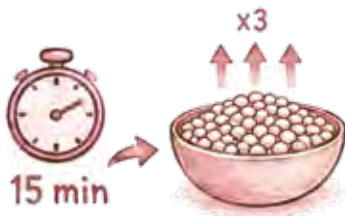
Hidratar *

2



Mezclar

3



Reposar

4



Cocinar

Textura FINA

* 1 : 2,5

1 producto : 2,5 agua

Textura MEDIA

1 : 2

1 producto : 2 agua

Textura GRUESA

1 : 2

1 producto : 2 agua

Bolonesa



Albóndigas



UNA SOLUCIÓN REAL

1 AHORRO DIRECTO

- ✓ Rinde el triple
- ✓ Mayor rentabilidad por ración
- ✓ Hasta un **65%** de ahorro sobre la partida de la carne



2 EXPERIENCIA CARNICA SIN CONCESIONES

- ✓ Textura fibrosa y tierna
- ✓ Sabor neutro, no altera la receta original
- ✓ Color atractivo



3 ALTA VERSATILIDAD

- ✓ Sustituto total o parcial de carne
- ✓ Aplicable a recetas de alta rotación



Lasaña



Croquetas



Tacos



Bombas de patata



Hamburguesas



¿PORQUÉ *Optim* PRO ES ÚNICO?

1 ÚNICO INGREDIENTE

- ✓ Sin alérgenos
- ✓ Sin gluten



CALIDAD PROTEICA

- ✓ Más proteína que la carne y otras proteínas vegetales
- ✓ 52 g de proteína (por 100 g de producto)
- ✓ Alta digestibilidad



ORIGEN

- ✓ 100% alto oleico
- ✓ 100% europeo



VENTAJAS OPERATIVAS

EFICIENCIA

- ✓ Formato de 5kg
- ✓ Almacenamiento en seco
- ✓ Consumo preferente: 24 meses



FACILIDAD DE USO

- ✓ Uso intuitivo y rápido
- ✓ Fácil adopción por equipos de cocina



FLEXIBILIDAD

- ✓ Puede refrigerarse o congelarse una vez hidratado
- ✓ Integración directa en recetas actuales
- ✓ Permite mantener el nombre de los platos en carta



Contacta con nuestro equipo comercial para pedir tus muestras

www.borgesprofessional.com



Empanada de carne