

Mantequilla en porciones sin envoltorio



· Ideal para ofrecer en los buffets de desayuno

· Producto de calidad 100% natural sin aditivos ni conservantes

· Producto rentable, limpio y sostenible

PRESENTACIÓN

Formato: Porciones de 8,33 gr.
Estuche 300 porciones (2,5K)
Cajas de 10 Kilos: 4 estuches
Paletización: 60 Cajas. Europalet
Conservación: Congelado a -18°C
Caducidad: 10 meses

La **mantequilla MONTSEC sin envoltorio** la servimos en congelación. **¿Por qué?**

- 1) PORQUE EN CONGELACIÓN LA MANTEQUILLA SE CONSERVA MEJOR
- 2) PORQUE EN CONGELACIÓN LA CADUCIDAD QUE PODEMOS OFRECERLE ES MAYOR (10 MESES)

MÁS VENTAJAS:



Mantequilla lista para servir en el buffet

- 1) Sacamos del congelador.
- 2) Servimos en un recipiente que mantenga el frío (como podemos observar en **fig. 1**) tantas porciones como se considere oportuno.
- 3) El cliente o comensal se sirve las porciones en un plato (**fig. 2**).



Rebaja costes

Frente a la mantequilla en tarrinas de plástico, la mantequilla en porciones sin envoltorio es más económica, ya que hemos reducido su recipiente. Además, se evita así que se cojan unidades para comer fuera de los horarios del buffet. Por tanto, los costes en éste producto serán únicamente los empleados por los comensales durante los desayunos.



Reduce el residuo

La mantequilla Montsec respeta el medio ambiente reduciendo considerablemente los residuos de envase y de embalaje contaminantes. Es por ese motivo que su embalaje consta solamente de cartón y papel sulfurizado.