



SI HAY ALGO
- POR LO QUE -

LOS COLOMBIANOS
CONTINUAMOS ADELANTE

ES PARA DECIR



- TENEMOS -



para seguir!

PORTAFOLIO
DE PRODUCTOS 2020



para seguir!



NOSOTROS



para seguir!

NOSOTROS



Nuestra labor es el desarrollo agroindustrial de alimentos cultivados en Colombia, especialmente de algunas variedades de Yuca, Plátano, Papa Criolla y Papa Negra.

Productos que al cumplir nuestros parámetros de estandarización y calidad, son precocidos, embalados y, posteriormente, congelados. De esta forma optimizamos su rendimiento, practicidad, adaptabilidad y conservación integral durante su proceso de transporte, almacenamiento, comercialización y consumo final.

Procesos que además, favorecen la preservación de sus atributos naturales, presentación, porcionamiento y preparación en hogares, establecimientos comerciales, empresas e instituciones proveedoras de servicios alimenticios, entre otros mercados del nivel nacional, regional e internacional.



Hacemos parte de las empresas nacionales especializadas en la gestión exportadora de croquetas de yuca y plátano tostón, logrando la oferta de un portafolio de productos que cumple en condiciones competitivas los estándares de calidad que requiere el mercado exterior.



para seguir!



MISIÓN

Nuestra misión es el continuo procesamiento agroindustrial de alimentos a partir de su selección, alistamiento, precocción, embalaje y, entre otras, congelación, a fin de optimizar sus condiciones de perecibilidad, presentación, funcionalidad y conservación de sus atributos, mientras dedicamos experiencia y conocimiento a la generación de condiciones favorables para el personal vinculado en la cadena productiva, así como en el consumidor final.

VISIÓN

Para el año 2021 nuestra visión es ampliar nuestra cobertura en mercados internacionales y hacer presencia en el 25% del territorio nacional. Lo anterior a partir del fortalecimiento y la capacitación de nuestro recurso humano, de nuevas alianzas con empresas comercializadoras y de una logística cada vez más estratégica, que permita a nuestros consumidores finales tener la oportunidad de decir: Aquí está TodoListo para seguir!

MISIÓN



PRODUCTOS



para seguir!

PAPA CRIOLLA & PAPA A LA FRANCESA

La papa ha sido catalogada como un producto natural y autóctono. Adicional, es un alimento de consumo básico y requerido en el mundo entero. Se caracteriza por sus sabores y colores, de tal manera que se convierte en un producto infaltable en cada comida. Por ello, y otros factores, es considerada como uno de los tesoros alimenticios que proporciona el campo colombiano.

De acuerdo con la Federación Colombiana de Productores de Papa, Fedepapa, 90 mil papicultores del país producen entre 2 millones 700 mil y 3 millones de toneladas del tubérculo al año, que son cultivadas en 123 mil 500 hectáreas, aproximadamente.

Los principales productores en orden son Cundinamarca, Boyacá, Nariño, Antioquia, Santander, que contribuyen con el 96 % de la producción total nacional y el porcentaje restante está en Cauca, Tolima y Caldas.

PRODUCTOS



para seguir!

CROQUETAS DE YUCA

La yuca es un tubérculo originario del trópico americano, que ha surgido en las últimas décadas para convertirse en la cuarta fuente más importante de energía alimentaria del mundo después del arroz, la caña de azúcar y el maíz. Apreciada por los pequeños agricultores por su tolerancia a la sequía y a los suelos infértiles, brindando una fuente confiable de alimentación, así como ingresos provenientes de los mercados para una amplia variedad de alimentos, forrajes y productos industriales. Otra de sus características es su aprovechamiento integral, ya que sus raíces y hojas son fuentes de carbohidratos y proteínas. Las raíces en la alimentación humana pueden darse como alimento fresco, croquetas, harina y almidón.

TOSTONES DE PLÁTANO

El plátano colombiano se caracteriza por su excelente textura y sabor y es reconocido como una comida étnica tropical. El plátano de exportación está concentrado en el Urabá Antioqueño y es apetecido en EE.UU y la UE, mercado internacional que presenta una situación favorable, al tener en cuenta el crecimiento de la población latina en EE.UU y la población Afro en Europa que son potenciales consumidores de este producto. Además los europeos y norteamericanos han comenzado a incluir en su alimentación plátano congelado.



para seguir!

PRODUCTOS
& PRESENTACIONES



para seguir!



Papas Criollas

- Creole Potatoes -

Presentaciones:

ENTERA

Proceso:
Selección, Alistamiento, Lavado, Pre-cocción,
Congelado y Empacado.



Referencias: Bolsa de
1000Grs / 500Grs / 165Grs / 150Grs



DO NOT TILGW BEFORE PREPARING
NO DESCONGELAR ANTES DE PREPARAR



MODOS DE PREPARACIÓN

• Sartén

Precalentar a 180°C (356°F) suficiente cantidad de aceite para cubrir las papas criollas. Colocar el producto congelado formando una sola capa. Freír de 3 a 5 minutos, volteando las papas ocasionalmente hasta lograr un color dorado uniforme. Escurrir el exceso de aceite / Servir.

• Olla Freidora

Precalentar a 180°C (356°F) suficiente cantidad de aceite para cubrir las papas criollas, sin superar el nivel máximo indicado en el recipiente. Colocar el producto congelado hasta la mitad de la canastilla. Freír de 3 a 5 minutos, volteando las papas ocasionalmente hasta lograr un color dorado uniforme. Escurrir el exceso de aceite / Servir.

Season to taste / Sazone al gusto
and serve hot / y sirva caliente





para seguir!

Croquetas de Yuca

- Cassava Croquete -

Presentaciones:

CROQUETA DE YUCA ·
YUQUITA TIPO FRANCESA ·

Proceso:

Selección, Descascarado, Lavado, Cocción,
Moldeado, Congelado y Empacado.



Referencias: Bolsa de

1000Grs / 500Grs / 360Grs / 150 Grs



DO NOT TILLOW BEFORE PREPARING
NO DESCONGELAR ANTES DE PREPARAR



MODOS DE PREPARACIÓN

• Sartén

Precalentar a 180°C (356°F) suficiente cantidad de aceite para cubrir las croquetas de yuca, sin superar el nivel máximo indicado en el recipiente. Colocar el producto congelado hasta la mitad de la canastilla. Freír de 3 a 5 minutos, volteando las croquetas ocasionalmente hasta lograr un color dorado uniforme. Escurrir el exceso de aceite / Servir.

• Olla Freidora

Precalentar a 180°C (356°F) suficiente cantidad de aceite para cubrir las croquetas de yuca, sin superar el nivel máximo indicado en el recipiente. Colocar el producto congelado formando una sola capa. Freír de 3 a 5 minutos, volteando las croquetas ocasionalmente hasta lograr un color dorado uniforme. Escurrir el exceso de aceite / Servir.

Season to taste and serve hot / Sazone al gusto y sirva caliente





para seguir!



Patacones

- Tostones Fried Platain -

Presentaciones:

CLÁSICO · REDONDO ·
TRADICIONAL · TOSTÓN ·

Proceso:
Selección, Descascarado, Lavado, Pre-freído,
Congelado y Empacado.



Referencias: Bolsa de
1000GrS / 150GrS



DO NOT TILW BEFORE PREPARING
NO DESCONGELAR ANTES DE PREPARAR



MODOS DE PREPARACIÓN

• Sartén

Precalentar a 180°C (356°F) suficiente cantidad de aceite para cubrir los patacones. Colocar el producto congelado formando una sola capa. Freír de 3 a 5 minutos, volteando los patacones ocasionalmente hasta lograr un color dorado uniforme. Escurrir el exceso de aceite / Servir.

• Olla Freidora

Precalentar a 175°C (350°F) suficiente cantidad de aceite para cubrir los patacones, sin superar el nivel máximo indicado en el recipiente. Colocar el producto congelado hasta la mitad de la canastilla. Freír de 3 a 5 minutos, volteando los patacones ocasionalmente hasta lograr un color dorado uniforme. Escurrir el exceso de aceite / Servir.

Season to taste / Sazone al gusto
and serve hot / y sirva caliente





para seguir!



Papas - a la - Francesa

- French Cut Potatoes -

Presentaciones:

CORTE CLÁSICO

Proceso:
Selección, Alistamiento, Pelado, Lavado, Picado,
Pre-cocción, Pre-freído, Congelado y Empacado.



Referencias: Bolsa de
2500Grs / 1000Grs / 500Grs / 200Grs
165Grs / 150Grs



DO NOT TILLOW BEFORE PREPARING
NO DESCONGELAR ANTES DE PREPARAR



MODOS DE PREPARACIÓN

• Sartén

Precalentar a 180°C (356°F) suficiente cantidad de aceite para cubrir las papas a la francesa. Colocar el producto congelado formando una sola capa. Freír de 3 a 5 minutos , volteando las papas ocasionalmente hasta lograr un color dorado uniforme. Escurrir el exceso de aceite / Servir.

• Olla Freidora

Precalentar a 180°C (356°F) suficiente cantidad de aceite para cubrir las papas a la francesa, sin superar el nivel máximo indicado en el recipiente. Colocar el producto congelado hasta la mitad de la canastilla. Freír de 3 a 5 minutos, volteando las papas ocasionalmente hasta lograr un color dorado uniforme. Escurrir el exceso de aceite / Servir.

Season to taste and serve hot / Sazone al gusto y sirva caliente





para seguir!

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

CARNES

- Lomo de cerdo importado.
- Costilla de cerdo ahumado.
- Chorizo tipo Santarosano.
- Salchicha americana.
- Tocineta de cerdo.
- Recorte de tocineta.
- Jamón.
- Hamburguesa de pollo.
- Hamburguesa de res.
- Nuggets de pollo.
- Pinchos de pollo.
- Milanesa de pollo.

VEGETALES

- Maíz dulce importado.
- Mix de verduras.
- Arveja congelada.
- Aros de cebolla.
- Cebolla caramelizada.





para seguir!

Calle 5A # 13A 50, Bodega 28,
Parque Industrial Montana,
Mosquera C/marca. - Colombia

Teléfonos: 9 441 200
Móvil. 3132551845

Carrera 24 #12A 02 B. San Francisco
Bucaramanga / Santander
Móvil. 3132339788

congeladostodolisto.com
congeladostodolisto@gmail.com



- INDUSTRIA COLOMBIANA -