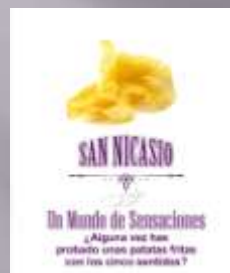


# SAN NICASIO



# SAN NICASIO

*Un Nuevo Concepto de Patatas Fritas*



# Patatas Fritas San Nicasio

## La Materia Prima

### LAS PATATAS

Especialmente indicadas para la **fritura lenta**, las patatas de "variedad *Agria*", empleadas por **Rafael del Rosal** en los productos, responden a sus requerimientos y a los gustos de los consumidores más exigentes.

El origen español asegura el cumplimiento de la normativa europea en cuanto a **seguridad** alimentaria y, a la vez, evita los problemas sanitarios y de conservación asociados al transporte de larga distancia.

Su característica de "**no transgénicas**" constituye a su vez un plus de calidad cada vez más apreciado por los consumidores.

Una vez recibidas, las patatas se almacenan cuidadosamente a la temperatura idónea y su procesamiento se realiza cumpliendo las más **rigurosas normas de higiene**.

**Patatas Fritas San Nicasio** confía en **PATATATAS CATALAN S.L.** para el suministro de esta importante materia prima.

### EL ACEITE

Directamente de la almazara. Procedente del ensamblaje de **aceitunas picudas, picuales y hojiblancas**, el aceite de las **Patatas Fritas San Nicasio** es un zumo de tonos dorado verdoso, altamente frutado y aromático.



Pared con pared de **Almazaras de la Subbética** y rodeado por un mar de olivos, **Patatas Fritas San Nicasio** recibe el aceite **ALMAoliva** diseñado especialmente para fritura gourmet directamente, sin necesidad de pasar por medios de transporte, transvases o largos almacenamientos que podrían afectar negativamente a su calidad. De ese modo, todas las **propiedades organolépticas y saludables** del mejor aceite de oliva virgen extra permanecen intactas y **quedan fijadas** en las **Patatas Fritas San Nicasio**.

### LA SAL

**El Retorno a los orígenes de la Sal.**

**Sal Rosa del Himalaya. Una joya gastronómica**



Por su naturaleza **incontaminada** y milenaria, su exquisito crujiente, aroma sutil y agradable **sabor**, la sal del Himalaya se ha convertido en un producto altamente valorado por los gourmets y chefs más prestigiosos del mundo.

Procedente de las profundas capas subterráneas alimentadas por infiltraciones minerales del **magma terciario**, la sal rosa del Himalaya añade a las **Patatas Fritas San Nicasio** un ingrediente adicional de calidad y prestigio. Baja en sodio y rica en minerales y oligoelementos, hace de ella una sal muy saludable.

**Patatas Fritas San Nicasio** confía en **L'HIMALAYEN®** para el suministro de esta materia prima.



## La Fabricación

### *Fritura a fuego lento. Lo lento, como valor añadido*

Aunque el aceite de oliva virgen extra ha demostrado ser la grasa que mejor resiste la oxidación y degradación asociadas a las altas temperaturas, el método de fritura lenta y a baja temperatura que se utiliza en las Patatas San Nicasio **evita al máximo la formación de sustancias no deseables** y supone la mejor garantía de integridad y calidad, a la vez que asegura un sabor y textura siempre uniformes.



## El Envasado

El envasado en **Patatas Fritas San Nicasio**, es el colofón al trabajo bien hecho.

No solo el diseño de su bolsa, (que es ejemplo en diferentes cursos de marketing y comunicación), sino el hermetismo y resistencia, hacen de su envase un modelo único. Un caso digno de estudio, de la mejora continua del proceso y sus componentes para superar los diferentes retos presentados para alargar el tiempo de consumo, mejora de conservación de su contenido y la comercialización de las **Patatas Fritas San Nicasio** por todo el mundo con la fabricación en España.

Realizado su envasado con métodos de alta tecnología y atmósfera controlada, el **envasado especial** utilizado en las **Patatas Fritas San Nicasio**, preserva al máximo la perfecta conservación del producto, que se extiende hasta más de los seis meses desde la fecha de fabricación.

La resistencia de su bolsa (soportando pesos de más de 70kg), permite resguardar también la entereza del producto y habilita su envío aéreo a cualquier lugar del mundo.

## El Producto final

**La unión** de la **materia prima**, la **forma de fabricación** y su **envasado**, nos da **como resultado un producto excepcional** que permite adaptarse a las necesidades actuales de distribuidores y consumidores finales.

**La tecnología moderna exige que la calidad de los alimentos se mantenga durante un periodo de tiempo mayor**, conservando la calidad nutritiva de los alimentos y su buen estado.

**Patatas Fritas San Nicasio**, protege el producto final, uniendo el envasado y fritura con aceite de oliva virgen extra (a fuego lento y con temperaturas no superiores a los 160º). Esto permite que el producto final se conserve durante largo periodo de tiempo sin los procesos no enzimáticos que normalmente se producen en los productos fritos (auto-oxidación y oxidación de la materia prima que acompaña).

**Su bolsa opaca metalizada**, reduce la auto-oxidación producida por la luz al incidir sobre el producto, y la que produce principalmente la aparición de sabores y olores anómalos.

Por otro lado, **la fritura con aceite de oliva virgen extra**, aporta los antioxidantes necesarios para asegurar que la calidad del alimento no se dañe al sufrir procesos de oxidación.

Por último **la atmosfera inerte** que se crea dentro de la bolsa, conserva los antioxidantes del aceite durante más tiempo y por tanto dilata en el tiempo la aparición de la rancidez, olores y sabores no deseables.

Es por ello que en **Patatas Fritas San Nicasio**, la fecha de consumo preferente es posible situarla en más de los **seis meses desde su fabricación**.



## Formatos



FORMATO BOLSA	UNIDADES POR CAJA
Bolsa 190 gr.	12
Bolsa 40 gr.	24

## Premios y Reconocimientos

### Monde Selection Bruxelles

(Instituto Mundial de la Calidad)



Medalla de Oro: 2008, 2009, 2010, 2011 y 2012



### EXPOLIVA

2011 Premio al mejor producto fabricado con Aceite de Oliva Virgen Extra



## Los secretos de San Nicasio

*Sabor, Saber y Salud*


**Sabor natural** de un producto elaborado con ingredientes que proceden directamente de la naturaleza y no han sido objeto de transformaciones químicas.

**Saber de generaciones** y respeto a unas tradiciones olivareras y culinarias que han ido pasando de padres a hijos y que los gourmets de la actualidad valoran muy especialmente.



**Salud** como valor añadido en un producto pensado para paladares exigentes y que están al tanto de lo que se cuece en nutrición.

## Ficha Técnica

<b>Marca Comercial:</b>	"SAN NICASIO"	
<b>Denominación Comercial Producto:</b>	PATATAS FRITAS	
<b>Clasificación según Legislación:</b>	<b>Patatas fritas:</b> producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicio de verdeo, peladas, debidamente lavadas, cortadas y fritas en aceites y grasas vegetales comestibles. (Real Decreto 126/1989 de 3 de febrero).	
<b>Definición:</b>	Producto obtenido a partir de patatas sanas, peladas, lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva virgen extra.	
<b>Composición Cualitativa:</b>	Patata Aceite de Oliva Virgen Extra Sal Rosa del Himalaya	
<b>Descripción Procesado:</b>	Recepción de las materias primas e ingredientes, almacenamiento de los mismos en su lugar correspondiente hasta su empleo en la elaboración del producto; pelado y lavado de la patata; cortado y fritura de la misma; enfriado y salazonado o no previamente a su envasado; envasado en bolsas; almacenamiento y venta	
<b>Presentación:</b>	Forma: circular; Color: amarillo; Textura: crujiente.	
<b>Envasado:</b>	. Características del envase: material lámina complejo (alta barrera oxígeno). - Bolsa de 190gr - Bolsa de 40gr Características del embalaje: Caja de carton	
<b>Etiquetado:</b>	Ver Imagen	
<b>Condiciones Almacenamiento:</b>	Mantener en lugar seco y fresco.	
<b>Condiciones de Transporte:</b>	Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto.	
<b>Destino Final Previsto para el Producto:</b>	. Mercado CEE , Japón, EEUU	
<b>Características de numero de lote:</b>	El número de lote se corresponde a un número y a la fecha de consumo preferente (dd/m/aa)	



**Fecha Consumo Preferente:**

La fecha de consumo preferente se indica (dd/mm/aa)

**Tiempo de durabilidad del producto:**

6 meses. Envasado en atmósfera protectora.

**VALOR NUTRICIONAL**

**Propiedades Nutritivas Grupo 1  
(Valores medios por 100 gr)**

<b>Valor energético</b>	584 Kcal 2.432 KJ
<b>Proteínas</b>	3 gr
<b>Hidratos de carbono</b>	23 gr
<b>Grasas</b>	40 gr

**CODIGOS ARTICULO EAN / DUN**

**CODIGOS BOLSA Y CAJA**

Formato	Código EAN (BOLSA)	Código DUN (CAJA)
40 gr. (x 12)	8436024720013	28436024720017
40 gr. (x 24)	8436024720013	18436024720010
190 gr.	8436024720020	18436024720027

**CONTENIDO CAJA:**

**CAJA**

Formato	Unidades	Dimensiones en cm largo-ancho-alto	Peso Bruto Kg	Peso Neto Kg
40 gr. (x 12)	12	32 x 24 x 40	0,580	0,480
40 gr. (x 24)	24	32 x 24 x 20	1,160	0,960
190 gr.	12	40 x 33,5 x 40	2,530	2,280

**CONTENIDO PALET:**

**PALET**

Formato	Cajas	Unidades	Cajas / Capa	Nº capas (alturas)	Peso Bruto Kg	Peso Neto Kg
40 gr. (x 12)	140	1.680	14	10	81,20	67,20
40 gr. (x 24)	70	1.680	14	5	81,20	67,20
190 gr.	45	540	9	5	113,85	102,60



## Patatas Fritas San Nicasio en las Redes Sociales y la WEB



**SAN NICASIO**

<http://www.sannicasio.es>



Patatas Fritas San Nicasio

<http://www.facebook.com/home.php#!/pages/Patatas-Fritas-San-Nicasio/138848429505434>



@San\_nicasio

[http://www.sannicasio.es/imagenes/follow\\_us\\_on\\_twitter\\_mini\\_150.png](http://www.sannicasio.es/imagenes/follow_us_on_twitter_mini_150.png)



[http://www.youtube.com/watch?v=TPOI75gO\\_Mg&feature=player\\_embedded](http://www.youtube.com/watch?v=TPOI75gO_Mg&feature=player_embedded)  
[http://www.youtube.com/watch?v=voLseOo\\_7k8&feature=player\\_embedded](http://www.youtube.com/watch?v=voLseOo_7k8&feature=player_embedded)



### **Oficina Madrid - Comercialización**

**c/ La Rioja 1 Local 14**

**28850 – Torrejón de Ardoz MADRID (SPAIN)**

*Tel: +34 91 6772809 Fax +34 91 6487605*

*Emails: – [faguilera@sannicasio.es](mailto:faguilera@sannicasio.es)*

### **Oficina Central - Priego de Córdoba**

**Avda de Granada s/n**

**14800 Priego de Córdoba CÓRDOBA (SPAIN)**

*Tel/Fax: +34 957 543 671*

*Emails: [info@sannicasio.es](mailto:info@sannicasio.es)*

### **Fabricación y Distribución**

**Ctra. A-339 Km 17.850 P.I. Los Bermejales**

**14810 Carcabuey CÓRDOBA (SPAIN)**

*Factory: Tel/Fax: +34 957 543 671*

*Admin. y Dist: Tel: +34 957 54 70 28 Fax +34 957 54 36 40*

*Emails: [info@sannicasio.es](mailto:info@sannicasio.es)*

**[www.sannicasio.es](http://www.sannicasio.es)**