

LEGUMBRES COCIDAS INDERACH, SL



Envasamos tu tiempo en forma de legumbre para que sólo añadas tu toque personal sin renunciar a una dieta sana y equilibrada.



En INDERACH *envasamos tu tiempo en forma de legumbre* para que sólo tengas que añadir tu toque personal sin renunciar a una dieta equilibrada rica en leguminosas.

Seleccionamos las legumbres secas de la mejor calidad para garantizar las propiedades de nuestro producto final.

Hervimos las legumbres siguiendo un método tradicional para mantener las cualidades nutricionales y organolépticas de los productos elaborados.

Envasamos y distribuimos en formatos que faciliten la conservación, preparación y consumo de la legumbre de acuerdo a los nuevos cánones de la sociedad y teniendo en cuenta toda la cadena de distribución: horeca, distribución alimentación y consumo.

Una historia...

La empresa INDERACH SL, se fundó en 1992 siguiendo una larga tradición familiar en la cocción de la legumbre, de más de 100 años.

La empresa se creó para satisfacer un segmento de mercado a partir de un producto nuevo, legumbre cocido de forma natural, escurrida y termo envasada sin colorantes. Ofreciendo numerosas ventajas a nuestros clientes, ante otras formas de conservación de la legumbre cocida.

En 1994 el Sr. Francesc Torres compra el 60% de las acciones de INDERACH SL, encargándose de la gestión comercial y administrativa de la empresa y en 1995 se adquiere una máquina termo formadora, de manera que permite seguir con la misma política de empresa, pero incrementando la vida del producto hasta los tres meses de caducidad, gracias al sistema de termo formado y atmósfera modificada.

Es en 1996 cuando el 60% de las acciones del Sr. Francesc Torres pasan a ser de sus tres hijos y en la actualidad es una hija, la Sra Mireia Torres, la encargada de la dirección de la misma.

Por necesidades del mercado, en el 2000 empezamos a producir legumbre congelada, como complemento de nuestra principal actividad.

Actualmente, INDERACH SL es propiedad de los hermanos Torres y cuenta con cinco trabajadores en su plantilla, siguiendo la misma filosofía de hace 10 años; cocinando la legumbre de la misma manera que lo hacían nuestras abuelas, de forma tradicional, sin colorantes, con ayuda de la tecnología, ofreciendo un producto competitivo y de elevada calidad a nuestros clientes.



PRODUCTOS

La cartera de productos de INDERACH SL se puede clasificar de diferentes formas:

- Según la forma de envase (250g, 600g, 1kg, 2kg y 2.5kg)
- Según el tamaño de la legumbre (normal y baby –CB-)
- Según el formato de envase (bandeja o bolsa)
- Según sea refrigerado o congelado

La línea de productos es única: productos leguminosos.

La cartera de productos de INDERACH SL está formada por las siguientes referencias:

PRODUCTO REFRIGERADO

FORMATO DE 250g

- Garbanzo 42/44 y pedrosillano
- Judía Michigan, del Ganxet, Great North, pinta y Fesolet.
- Lenteja caviar negra, pardina o laird
- Soja verde





FORMATO DE 600g

- Garbanzo 42/44 y pedrosillano
- Judía Michigan, del Ganxet, Great North, pinta y Fesolet.
- Lenteja caviar negra, pardina o laird
- Soja verde



FORMATO DE 1kg, 2kg y 2.5kg

- Garbanzo 42/44 y pedrosillano
- Judía Michigan, del Ganxet, Great North, pinta y Fesolet.
- Lenteja caviar negra, pardina o laird
- Soja verde



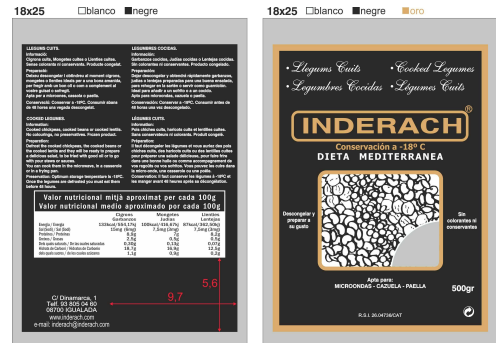
Necesitamos una cadena de frío constante entre los 0°C y los 4°C para garantizar la calidad de nuestras legumbres hasta el plato del consumidor final.



PRODUCTO CONGELADO

FORMATO DE 500g

- Garbanzo 42/44 y pedrosillano
- Judía Michigan, del Ganxet, Great North, pinta y Fesolet.
- Lenteja caviar negra, pardina o laird
Soja verde



FORMATO DE 2kg

- Garbanzo 42/44 y pedrosillano
- Judía Michigan, del Ganxet, Great North, pinta y Fesolet.
- Lenteja caviar negra, pardina o laird
Soja verde



Necesitamos una cadena de congelación constante a $\leq -18^{\circ}\text{C}$ para garantizar la calidad de nuestras legumbres. Tienen una caducidad de 24 meses.



PLATOS DE TEMPORADA

TEMPORADA PRIMAVERA-VERANO

- **ENSALADA DE LENTEJAS Y SOJA 220g:**

Ingredientes: Lenteja pardina, soja verde, cebolla deshidratada, tomate deshidratado, manzana deshidratada y aceite de oliva.



- **ENSALADA DE GARBANZOS CON PIÑA 220g:**

Ingredientes: Garbanzos, cebolla deshidratada, tomate deshidratado, piña deshidratada y aceite de oliva.



TEMPORADA OTOÑO-INVIERNO

- **LENTEJAS GUISADAS 300g:**

Ingredientes: Lenteja castellana, bacón, chorizo, verduras, patata, tomate, caldo de carne, aceite, especias y sal.



- **GARBANZOS GUISADOS 300g:**

Ingredientes: Garbanzos, verduras, bacón, tomate, cebolla, caldo, especias, aceite y sal.



