



SOLUCIONES DE ALIMENTACIÓN

Food Solutions

La Compañía

The Company

PATRICIO REY
Presidente del Directorio Soser S.A.
Chairman of the Board Soser S.A.



"Es un orgullo lo que
hemos logrado (...)
El poder generar
trabajo hace tantos
años para tanta gente,
nos produce una
felicidad enorme"

"We are proud of what
we have achieved (...)
We are immensely
happy to have been
able to provide work to
so many people for so
many years."

Empresas del Grupo

Group Companies

Somos un grupo de empresas enfocadas en entregar soluciones a la industria de alimentación, con productos y servicios de alta especialización, destinados a las necesidades de instituciones, hoteles, restaurantes, servicios de catering y retail.

Nuestros procesos son realizados con tecnología de punta y un equipo de profesionales destacados, lo que asegura un alimento nutritivo, delicioso y estandarizado en el tiempo, todo lo anterior bajo los más altos estándares de seguridad sanitaria.

Contamos con una amplia variedad de soluciones en envases Pouch® que no necesitan refrigeración, para reducir los tiempos y facilitar la operación en todo tipo de cocinas. Además, desarrollamos líneas de productos congelados no elaborados y preparaciones congeladas.

We are a group of companies focused on providing solutions for the food industry, with highly-specialized products and services dedicated to the needs of institutions, hotels, restaurants, retail, and catering services.

Our processes are carried out with cutting-edge technology and a team of outstanding professionals in order to ensure nutritive, delicious, and standardized foods, all under the highest health safety standards.

We feature a wide variety of solutions in Pouch® packaging, which do not require refrigeration, thus reducing time requirements and facilitating use in all types of kitchens. We also develop lines of uncooked frozen products, as well as frozen meals.

Nuestras Empresas

Our Companies



“Realiza servicios de alimentación a lo largo de todo Chile entregando más de 500.000 raciones diarias a instituciones”

“Providing food services throughout Chile, delivering over 500,000 meals daily to institutions”



“Cuenta con más de 2.000 m2 y tecnología de punta que elabora alimentos Pouch® y congelados V Gama”

“Featuring over 2,000 m2 of surface area and cutting-edge technology to prepare Pouch® products and 5 th Range Food”



“Especialista en servicios de capacitación de personal para instituciones públicas y privadas”

“Specialized in personnel training services for public and private institutions”



“Empresa de transporte seco, refrigerado y congelado con más de 150 vehículos que operan a lo largo de Chile”

“Dry, refrigerated, and frozen product transport company with more than 150 vehicles operating across Chile”



“Inmobiliaria encargada de todos los proyectos del grupo”

“Real estate company responsible for all of the group's projects”

Nuestros Principales Clientes

Our Main Clients



*We have facilities
for all different
purposes, including
administrative,
commercial, and
production sites*

Contamos con
instalaciones para
distintos fines, tanto
administrativos,
como comerciales y
productivos



El Corazón de Nuestro Negocio

The Heart of Our Business

Servicio de Alimentación

Food Service

Creada en 1991, Soser S.A. fue creciendo exponencialmente a lo largo de los años como proveedora de raciones alimenticias de programas institucionales a empresas, a la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, a la Junta Nacional de Jardines Infantiles, a Fundación Integra, a casinos municipales y otros. En sus inicios otorgaba 2.000 servicios diarios y a la fecha entrega sobre los 640 mil.

Soser proporciona una alimentación basada en insumos naturales y frescos, con mínimos procesos industriales y que corresponden a los hábitos de consumo de la familia chilena.

Sus preparaciones son seleccionadas de estudios de aceptabilidad realizados por la empresa y sus combinaciones optimizan la utilización biológica de los nutrientes de manera de lograr una dieta balanceada.

Founded in 1991, Soser S.A. has grown exponentially over the years as a supplier of institutional program meals for companies, the National Board of School Aid and Scholarships (Junaeb), the National Board of Kindergartens, the Integra Foundation, municipal dining halls, and others. In its beginnings, Soser provided 2,000 meal services per day and today delivers over 640,000 per day.

Soser provides meals prepared with natural and fresh ingredients, with minimal industrial processing and in line with the consumption habits of Chilean families.

Soser's recipes are selected based on acceptability studies conducted by the company, and their pairings optimize the body's uptake of nutrients in order to maintain a balanced diet.



Evolución de Servicios Diarios

Growth of Daily Services

Somos la cuarta empresa más grande del programa de Alimentación Escolar, con más de 640mil servicios al día.

We are the fourth largest company in the School Meals program, with more than 640,000 services per day.

647.741



Trabajamos con Personas

Our People

Soser se caracteriza por ser una empresa cercana a sus trabajadores, que pone especial énfasis para que las personas se sientan cómodas, respaldadas y felices, aspirando a convertirse en una extensión de su familia.

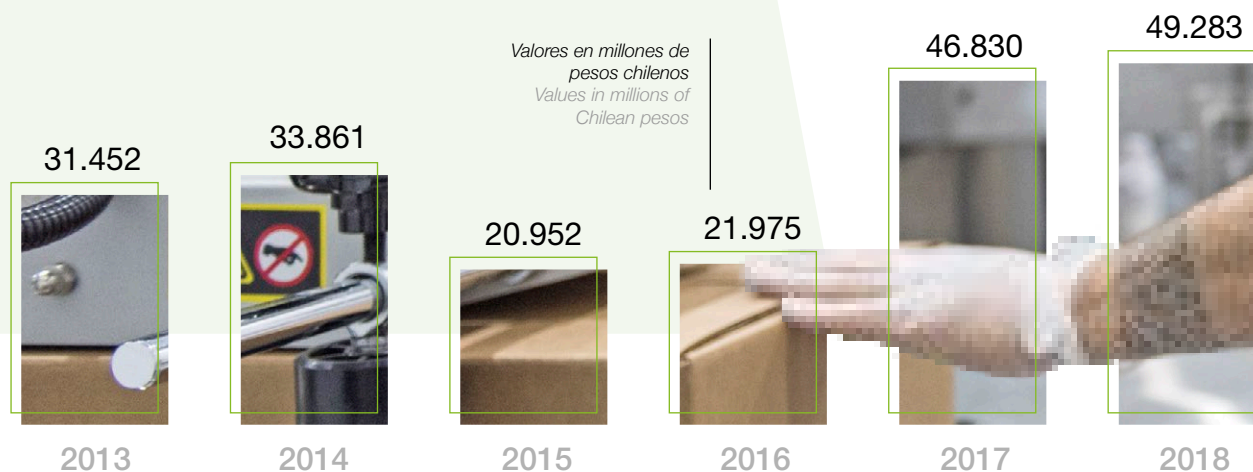
Soser stands out as a company that is close to its employees, one that places a special emphasis on making them feel comfortable, supported, and happy, and aims to become an extension of their family.

Evolución de Ventas

Growth of Sales

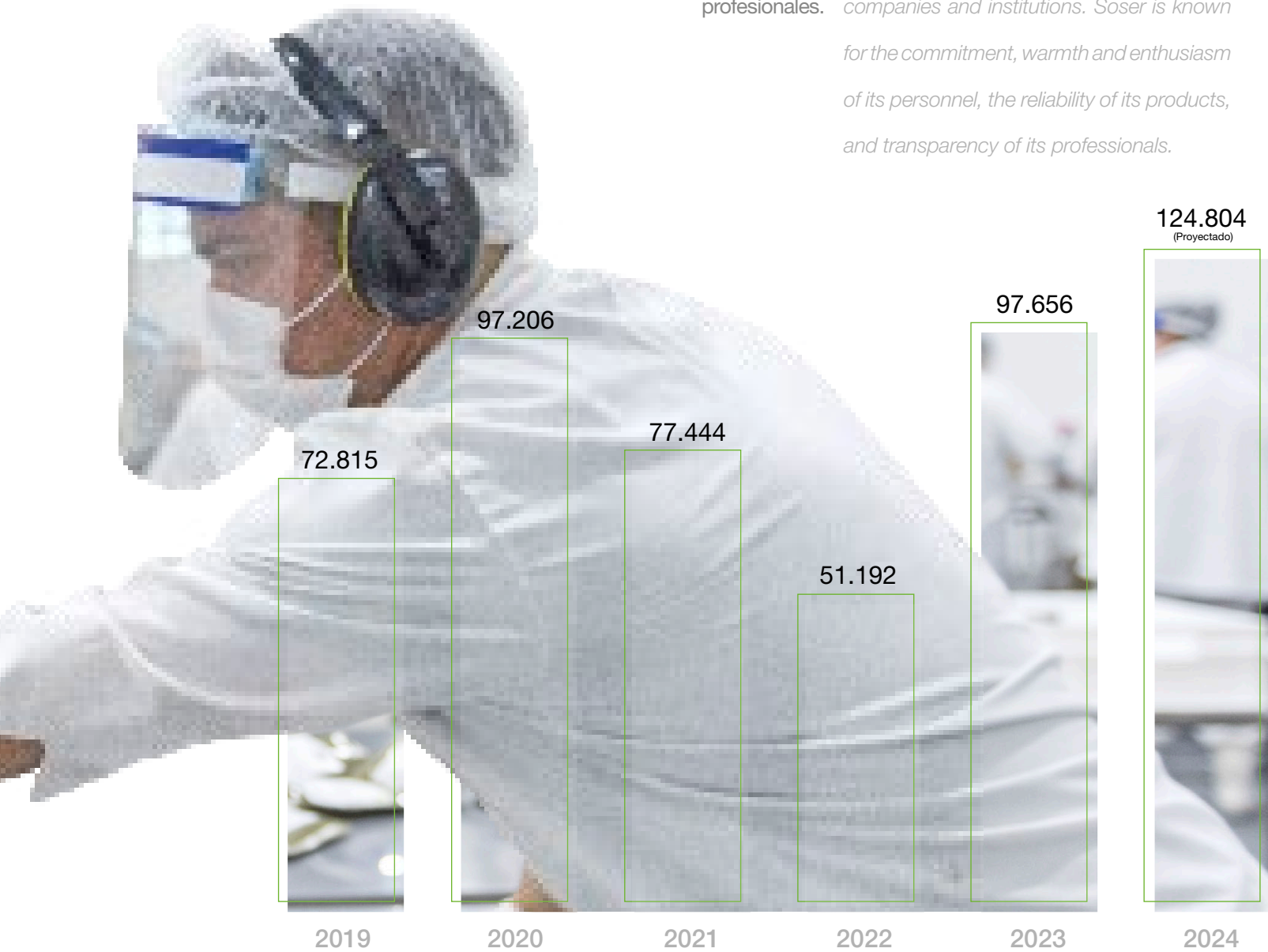
Hemos experimentado un crecimiento gradual, que hoy nos permite contar con un equipo humano compuesto por más de 4.000 personas en distintos puntos del país.

We have undergone gradual growth, which today allows us to work with a team of more than 4,000 people across Chile.



Los más de 20 años de experiencia, como proveedores de raciones alimenticias, validan su competencia en el rubro y permiten brindar servicios a una amplia gama de empresas e instituciones, caracterizados por el compromiso, calidez y pasión del personal, confiabilidad de los productos y la transparencia de sus profesionales.

More than 20 years of experience as a meal service supplier endorse Soser's competence in the field and allow us to provide services to a wide range of companies and institutions. Soser is known for the commitment, warmth and enthusiasm of its personnel, the reliability of its products, and transparency of its professionals.





Participación de Mercado

Market Share

Actualmente existen 27 empresas que entregan servicios a la Junaeb, 6 de ellas concentran el 80% de la industria, siendo nuestra empresa la con mayor participación de mercado con un 15,8%.

Currently, there are 27 companies providing services to Junaeb. Six of them account for 80% of the industry, with our company having the largest market share at 15.8%.



San Fernando / Rancagua

35,4% de raciones
35,4% of meals

Victoria / Cholchol

33,6% de raciones
33,6% of meals

Cañete / Los Angeles

27% de raciones
27% of meals

Frutillar

3,2% de raciones
3,2% of meals

Nuestras Locaciones

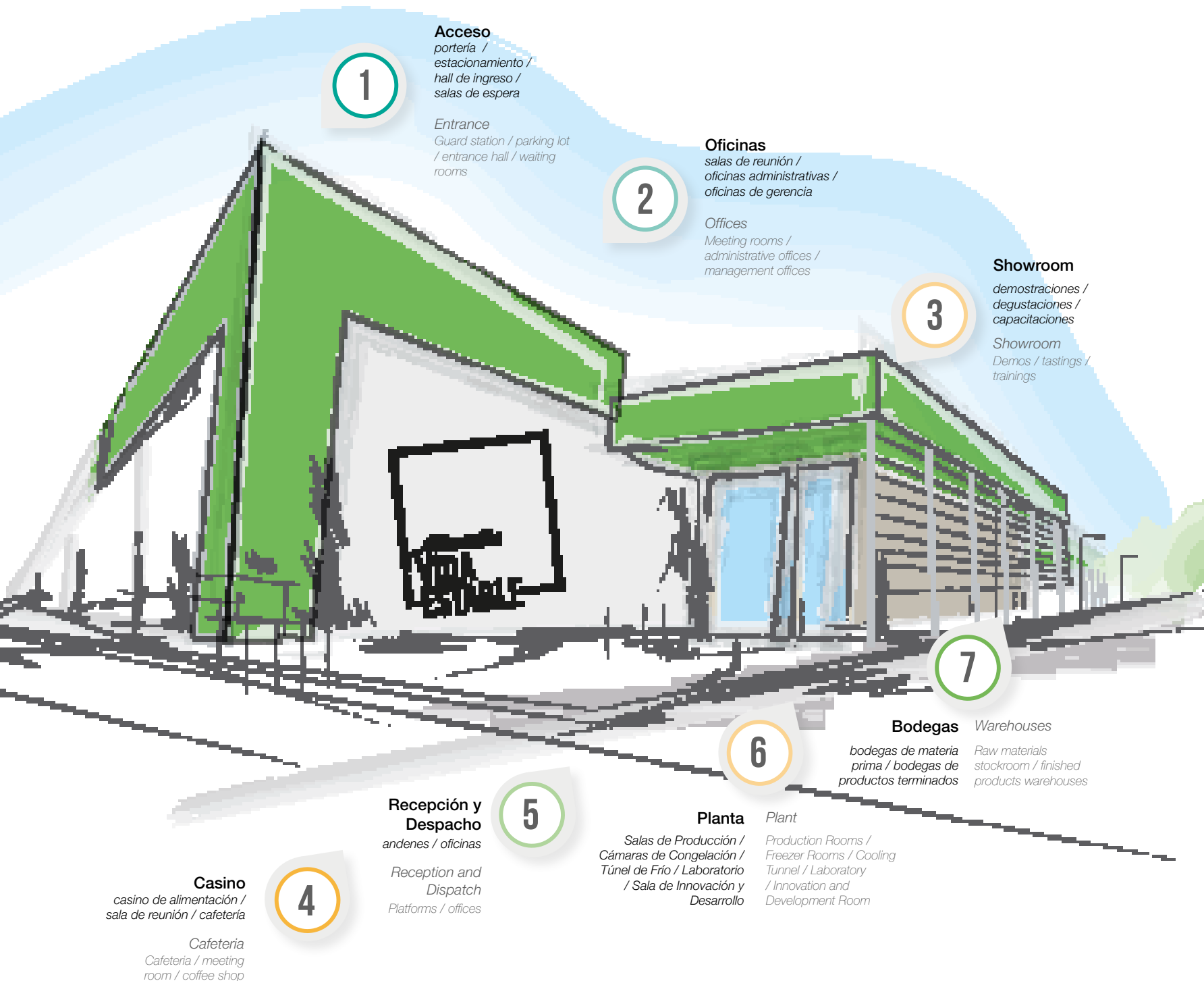
Our Locations

En la actualidad, la empresa cuenta con más de 4.000 trabajadores divididos en dos grandes grupos: manipuladoras y administrativos. Con el fin de organizar y entregar el apoyo logístico indispensable para otorgar un buen servicio, Soser instala una bodega y una oficina zonal en cada una de las sucursales. Actualmente, Actualmente Soser opera en Rancagua, Cañete, Victoria y Frutillar.

The company currently employs more than 4,000 workers, divided into two large groups: handlers and administrators. In order to organize and deliver the necessary logistical support for optimal service, Soser maintains a warehouse and a regional office in each of its branches. Soser currently operates in Rancagua, Cañete, Victoria and Frutillar.

Nuestra Planta de Procesos

Our Processing Plant



1

Acceso

portería /
estacionamiento /
hall de ingreso /
salas de espera

Entrance

Guard station / parking lot
/ entrance hall / waiting
rooms

2

Oficinas

salas de reunión /
oficinas administrativas /
oficinas de gerencia

Offices

Meeting rooms /
administrative offices /
management offices

3

Showroom

demostraciones /
degustaciones /
capacitaciones

Showroom

Demos / tastings /
trainings

7

Bodegas

Warehouses

bodegas de materia
prima / bodegas de
productos terminados

Raw materials
stockroom / finished
products warehouses

6

Planta

Plant

Salas de Producción /
Cámaras de Congelación /
Túnel de Frío / Laboratorio
/ Sala de Innovación y
Desarrollo

Production Rooms /
Freezer Rooms / Cooling
Tunnel / Laboratory
/ Innovation and
Development Room

5

Recepción y Despacho

andenes / oficinas

Reception and
Dispatch

Platforms / offices

4

Casino

casino de alimentación /
sala de reunión / cafetería

Cafeteria

Cafeteria / meeting
room / coffee shop

Alimentos Vida Estable

Más de 2.000 m² con capacidad productiva de 25.000 K
diarios, nos permiten producir una amplia gama
de alimentos envasados

*Over 2,000 m² of surface area and a daily production capacity of 25,000 K,
allowing us to produce a wide range of packaged foods.*

Por una parte, nuestra tecnología Pouch® permite cocinar cualquier alimento consiguiendo productos inocuos de larga duración (hasta tres años) que se almacenan a temperatura ambiente.

Además, nuestra planta posee un sistema de congelación con túneles de frío, almacenamiento congelado y avanzados sistemas de producción y porcionado que nos permiten entregar una amplia variedad de cortes cárnicos e incluso preparaciones preelaboradas o listas que solo requieren de retermalización.

Es así como preparamos una gama de productos multiculturales, permitiendo que personas y empresas de alimentación puedan optimizar sus procesos utilizando alimentos cocinados para sus distintas preparaciones, ahorrando en tiempo, almacenaje y transporte, evitando posibles problemas de contaminación propios de la manipulación de productos cárnicos crudos.

On the one hand, our Pouch® technology allows any food to be cooked, achieving safe, long-lasting products (up to three years) that are stored at room temperature.

Moreover, our plant has a cold tunnel freezing system, freezer storage, and advanced production and portioning systems to deliver a wide variety of meat cuts and even pre-made or heat-and-serve meals.

This is how we prepare a wide range of multicultural products, allowing people and food companies to optimize their processes, by using cooked food for different meals, saving time, storage, and transport, and avoiding the risk of contamination inherent in the handling of raw meat products.

Sistemas de Control Sanitario

Hygiene Control Systems

Nuestra planta aplica una estricta normativa de higiene tanto para el personal, los equipamientos, como en la manipulación de alimentos. Contamos con personal capacitado constantemente y equipo de profesionales responsables del cumplimiento de nuestros estándares internacionales de higiene y seguridad.

Our plant applies strict hygiene standards for personnel, equipment, and food handling. Our personnel receive ongoing training, and we have a team of professionals who are responsible for ensuring compliance with our international hygiene and safety standards.



A close-up photograph showing a person's legs and feet in white protective clothing and rubber boots. They are walking on a blue, textured mat that appears to be part of a hygiene protocol in a factory or industrial setting. The background is slightly blurred, showing industrial equipment.

Nuestra
planta aplica
una estricta
normativa de
higiene

*Our plant applies
strict hygiene
standards*

Nuestras Áreas de Producción

Our Production Areas

Área de Investigación y Desarrollo

Research & Development Area

El corazón de nuestra planta de producción. Perfeccionamos constantemente nuestros métodos para conseguir los mejores resultados y ofrecer productos de calidad, sabor, textura y precios competitivos en el mercado.

The heart of our production plant. We are continuously improving our methods to achieve better results and offer high-quality, good texture, and flavorful products at competitive market prices.



Área de Investigación y Desarrollo Research & Development Area



Selección de Materia Prima

Selection of Raw Materials

Recorremos el mundo buscando lo mejor de cada lugar

We travel around the world in search of the very best each place has to offer

Verificamos constantemente la calidad de nuestras materias primas

We continuously check the quality of our raw materials

Testeo

Testing



Pruebas

Small-scale production

We perform small-scale production until we achieve the highest standards of flavor, texture, and quality

Realizamos pequeñas producciones hasta lograr los más altos estándares de sabor, textura y calidad



*Creamos preparaciones
con destacados Chefs
para obtener las
mejores recetas*

*Our preparations are
developed alongside
distinguished Chefs to
obtain the best recipes*

Recetas Recipes



Laboratorio Laboratory

*Each of the critical
parameters are
analyzed to obtain the
best product*

*Se analiza cada uno
de los parámetros
críticos para obtener el
mejor producto*

*Once all of the
products are
complete, our
recipes are ready
to be mass-
produced*

*Una vez finalizados
todos los procesos,
nuestras recetas
están listas para
ser producidas de
manera masiva*

Producción Production



Sala de Precocción
Precooking Room





Sala de Procesos
Processing Room

Planta Productiva

Production Plant

En esta primera etapa se intensifican los cuidados donde el producto se trabaja crudo, manteniendo preocupación constante en la temperatura y en una correcta manipulación.

Los procesos de precocción y esterilización son fundamentales para obtener un producto estandarizado y de alta calidad organoléptica que se mantenga estable en el tiempo.

This first stage involves the utmost care when working with raw products, always ensuring the proper temperature and handling.

The precooking and sterilization processes are fundamental for obtaining a standardized product with high organoleptic quality that is preserved over time.

Planta
productiva con
tecnología de
última generación

*Production plant
with state-of-the-art
technology*



Esclusa Sanitaria
Airlock



Sala de Corte
Cutting Room



Sala de Limpieza
Cleaning Room

Sala Convector
Convector Room



**Porcionado /
Congelado**
*Frozen /
Portioning*



**Porcionado /
Sellado al Vacío**
*Vacuum Sealing /
Portioning*



Sala de Envasado
Packaging Room



Sala de Llenado
Filling Room



Área de Secado
Drying Area



**Área de Empacado
y Etiquetado /
Área de Despacho**
*Packing &
Labeling Area /
Dispatch Area*







Más de 3.000 m² de almacenaje

More than 3,000 m² of storage

Contamos con modernas instalaciones de almacenamiento divididos en bodegas secas, refrigeradas y congeladas, con sofisticados sistemas de paletizado y apilamiento sumado a una completa flota de transporte de gran y pequeño formato.

Lo anterior en complemento con nuestra Planta de Producción de más de 2.000 m² nos convierten en un operador logístico de primera línea en el área de alimentos, con capacidad de entrega a nivel nacional e internacional.

We have modern storage facilities divided into dry, refrigerated, and frozen warehouses, with sophisticated pallet and stacking systems in addition to a complete fleet of large and small transportation.

This is in addition to our Production Plant with more than 2,000 m², making us a leading logistical operator in the food sector, with national and international delivery capacity.



Nuestras Líneas de Productos

Our Product Lines

We can prepare any product with our Pouch® technology, separating out portions with specific cuts of meat and even complex ready-to-serve frozen meals to meet the food needs of any culture.

“

Podemos elaborar **cualquier producto** con nuestra tecnología Pouch®, realizar labores de porcionado con cortes específicos de carnes e incluso preparaciones complejas preelaboradas congeladas, para satisfacer las **necesidades gastronómicas** de cualquier cultura.

”

Planta de Producción
Production Plant





Tecnología alimenticia adaptativa
Adaptive food technology

Productos Pouch®

Pouch® Products



PERSONAL CAPACITADO
Highly trained personnel



CERTIFICACIONES DE CALIDAD
Quality certifications



COLOR
Color



OLOR
Odor

MANTIENE
It preserves



TEXTURA
Texture



SABOR
Flavor



3 Kg
Food Service
Food service

800 g - 1 Kg
Consumo Familiar
Family Consumption

500 g
Consumo Personal
Personal Consumption

320 g
Consumo Personal
Personal Consumption

A TU MEDIDA 
POUCH
ALIMENTO COCINADO
LISTO PARA USAR
Tailor Made / Pouch®
Cooked Food
Ready to Serve

Formatos y Mercados

Formats and Markets

Ofrecemos distintos formatos para distintos mercados y usos, desde el consumo personal hasta el consumo masivo e institucional. Nuestros mercados consideran venta en retail, abastecimiento de servicios de alimentación institucionales, food service y gubernamentales.

We offer different formats for different markets and uses, from personal consumption to mass and international consumption. Our markets consider retail sales, provisioning for institutional food services, food service and government.

Beneficios Pouch®

Pouch® Benefits



No Se Refrigerera

Se conserva a temperatura ambiente

NOT REFRIGERATED / Stored at room temperature



Ahorros

Ahorros en transporte, tiempo y almacenaje

SAVINGS / Savings on transport, time, and storage



Trazabilidad

Fácil manejo de fechas y lotes de productos

TRACEABILITY / Easy management of product dates and batches



Recetas Estandarizadas

Misma preparación y aportes de nutrientes

STANDARDIZED RECIPES / Same preparation and contribution of nutrients



Menor Riesgo de Contaminación

Se evita manipular alimentos crudos

LOWER RISK OF CONTAMINATION / No handling of raw foods



Control de Mermas

Minimiza los residuos y mermas

CONTROL OF LOSSES / Minimizes waste and losses

Proteínas Congeladas

Frozen Proteins



Proceso de Producción

Production Process

Recorremos el mundo buscando las mejores materias primas para entregar los mejores productos terminados. Realizamos operaciones de porcionado, para canal HORECA y Retail, así como preparaciones complejas a pedido, para productos terminados (descongelar / retermalizar / consumir) o productos preelaborados para terminar en punto de uso.

Nuestro equipo mantiene estrictos controles de calidad en cada uno de los procesos, lo que junto con avanzada tecnología da como resultado un producto de alta calidad “hecho a la medida de la necesidad de cada uno de nuestros clientes”.

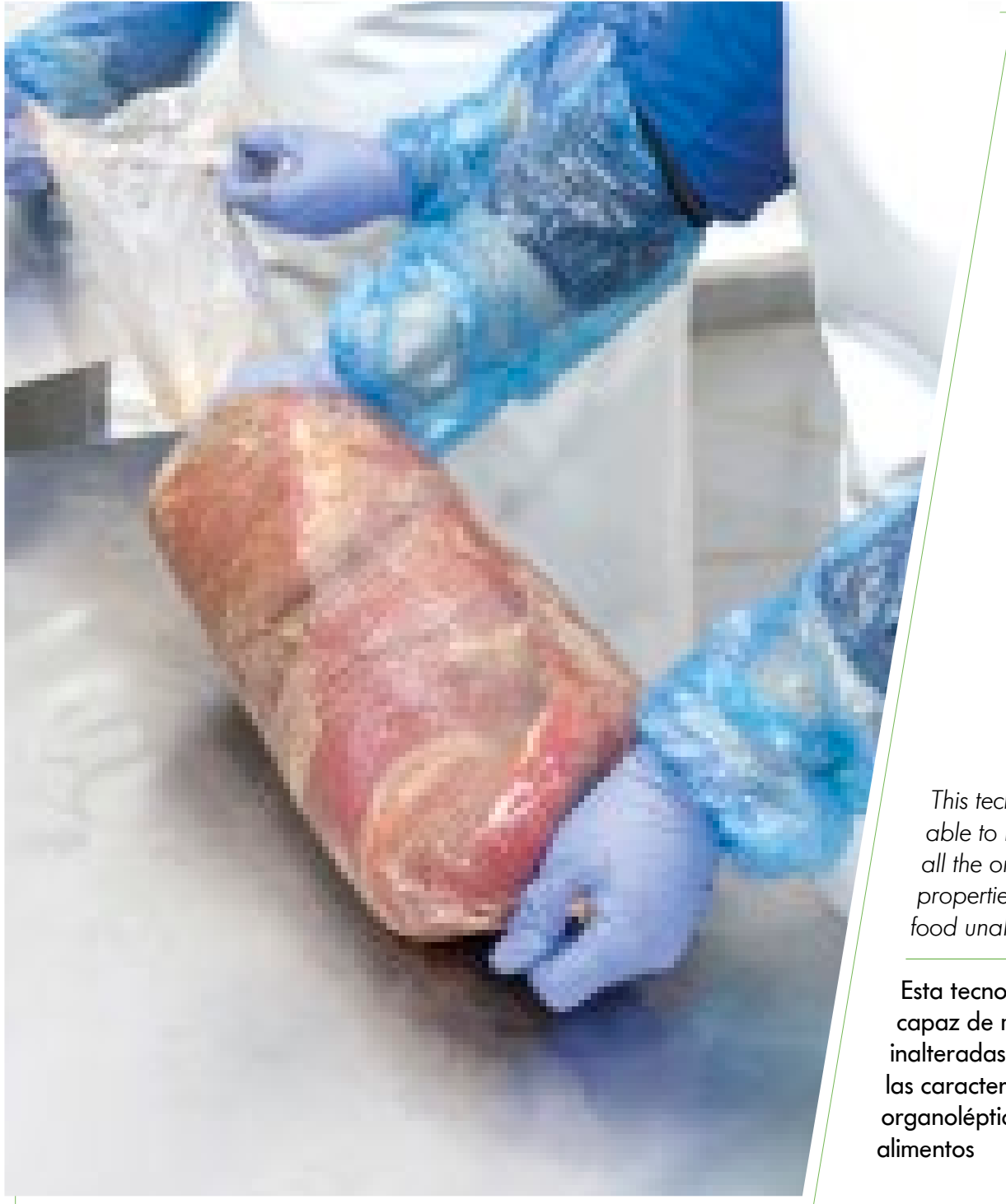
We travel the world around looking for the best raw materials to deliver the best finished products. We perform portioning operations for the HORECA and Retail channel, as well as complex preparations made to order, for finished products (defrost / reheat / consume) or ready-made products delivered to the point of consumption.

Our team maintains strict quality controls in each of the processes, which along with our advanced technology results in a high-quality product that has been “custom-made to meet the needs of each of our customers”.



*High-quality
products that
have been
customized to
meet the needs of
each of our customers*

**Productos de alta
calidad hechos a la
medida de la necesidad
de cada uno de
nuestros clientes**



*This technology is
able to maintain
all the organoleptic
properties of our
food unaltered*

Esta tecnología es
capaz de mantener
inalteradas todas
las características
organolépticas de los
alimentos

Cook & Chill

Cook & Chill

Contamos con una planta equipada con moderna tecnología Cook & Chill, la que nos permite entregar al canal Food Service una amplia gama de productos terminados.

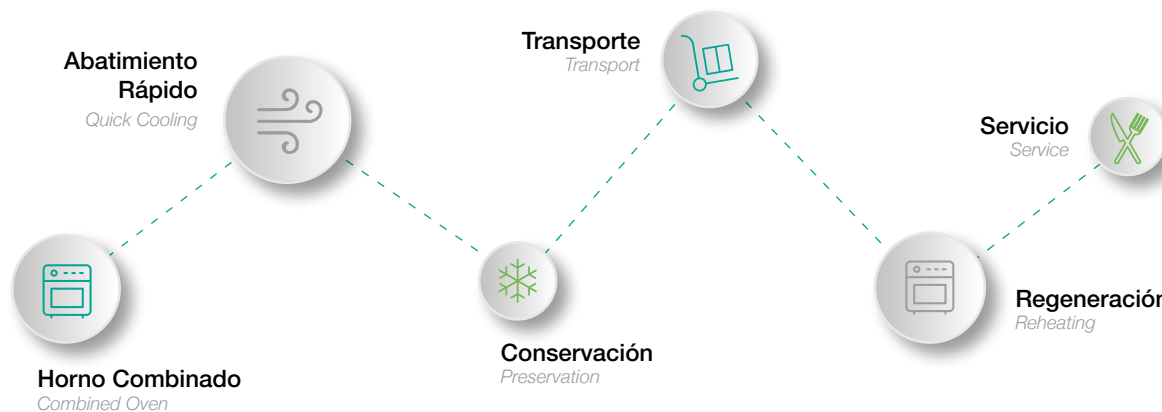
Esta tecnología es capaz de mantener inalteradas todas las características organolépticas de los alimentos junto con aumentar su vida útil tan sólo manteniéndolas refrigeradas.

De esta forma entregamos una solución que disminuye notablemente los costos generales, espacios de trabajo, personal, desechos e incluso contaminación por olores, haciendo más óptima la operación de nuestros clientes, permitiéndoles enfocar sus esfuerzos en tareas realmente relevantes.

Our plant is equipped with modern Cook & Chill technology, which allows us to deliver a wide range of finished products through our Food Service channel.

This technology is able to maintain all the organoleptic properties of our food unaltered, as well as increasing its shelf life in refrigeration.

This way, we deliver solutions that significantly reduce overall costs, workspace, personnel, waste, and even odor pollution, optimizing our clients' operations and allowing them to focus their efforts on more important tasks.



Planta de Tratamiento de Aguas

Water Treatment Plant

Contamos con un sistema de tratamiento de aguas servidas, de última generación, que es capaz de tratar todos nuestros desechos líquidos con una disminución de hasta el 91% de los Gases de Efecto Invernadero.

Nuestro sistema de Biofiltro Dinámico Aeróbico cataliza el poder digestivo de lombrices y microbios para eliminar hasta el 99% de los contaminantes, al hacerlo producimos agua de alta calidad que se reutiliza de inmediato en riego agrícola y humus que permite mejorar el valor nutritivo de los predios agrícolas de nuestro sector.

De esta manera no solo contribuimos con el medio ambiente, también impactamos de manera positiva en cientos de agricultores del sector.

Our state-of-the-art wastewater treatment system is capable of treating all our liquid waste and reducing up to 91% of greenhouse gases.

Our Dynamic Aerobic Biofilter system catalyzes the digestive power of earthworms and microbes to eliminate up to 99% of contaminants, producing high-quality water, which is immediately reused in agricultural irrigation, and humus, which improves the nutritional value of local agricultural land.

This way, we not only contribute to the environment, but also have a positive impact on hundreds of local farmers.





Planta de Tratamiento de Aguas
Water Treatment Plant



Pouch®
Cooked food
ready for use

Líneas de Productos Retail

Retail Product Lines

Por otra parte, los productos destinados a venta en Retail, están orientados a un consumo personal y familiar. Por lo tanto son preparaciones clásicas y premium con sabores conocidos por el público, y se ofrecen en formatos pequeños.

On another note, products intended for Retail sales are aimed at personal and family consumption. Therefore, they are classic and premium preparations with well-known flavors that are offered in small formats.



Products intended for Retail sales are aimed at personal and family consumption

Los productos destinados a Retail están orientados a un consumo personal y familiar



CARNE LISTA PARA SERVIR PREMIUM

Premium ready-to-serve meat

Grado de Terminación

Level of Processing

Cada tipo de preparación satisface un nivel diferente de necesidades, con procesos más simples o complejos para la obtención del producto final. Ofrecemos estos tres grados de terminación: carne base, carne lista y plato listo.

Each type of preparation meets a different level of needs, with simpler or more complex processing to obtain the final product. We offer these three levels of processing: Meat base for cooking, Ready-to-serve meat and Ready-to-serve meals.

POUCH CARNE BASE PARA COCINAR

Meat base for cooking



**Calentar + Sazonar +
Guarnición + Servir**

Heat + Season + Accompany + Serve

POUCH CARNE LISTA PARA SERVIR

Ready-to-serve meat



**Calentar +
Guarnición + Servir**

Heat + Accompany + Serve

POUCH PLATO LISTO PARA SERVIR

Ready-to-serve meals



Calentar + Servir

Heat + Serve

Líneas de Productos Food Service

Food Service Product Lines

Los productos destinados a Food Service están orientados a la producción masiva de alimentos para grandes volúmenes de personas. Por lo tanto, se ofrecen en todos los formatos y se preparan los alimentos según el requerimiento del cliente en cuanto a tipo de preparación, costos de producción y grado de terminación.

The products intended for Food Service are aimed at mass food production for large volumes of people. Therefore, they are offered in all formats, and the food is prepared according to the client's needs in terms of preparation type, production costs and level of processing.



POUCH

CARNE BASE PARA COCINAR

Pouch® Meat base for cooking

Food Service
Food Service



Retail
Retail



Sazonar y usar en cualquier receta
Season and use in any recipe

- **Vacuno**
Beef
- **Cerdo**
Pork
- **Pollo**
Chicken
- **Customizado**
Customized

Carne Base para Cocinar

Meat Base for Cooking

Desarrollamos un producto listo para usar, ahorrando el proceso de cocción. Se puede sazonar, calentar y usar como base para cualquier preparación.

We develop a product that is ready for use, helping customers save time and money in the cooking process. It can be seasoned, heated, and used as a base for any dish.

Formas de uso

How to use

Esta carne es baja en sodio y de sabor neutro, ideal para usar como base en cualquier preparación, sazonando a gusto para conseguir el sabor esperado en cada receta. Estos alimentos cocinados listos para usar son esterilizados previamente en un envase sellado. Se deben almacenar a temperatura ambiente y son de larga duración.

This meat is low in sodium, neutral flavor, ideal as a base for any dish, seasoned to taste to achieve the desired flavor of each recipe. These ready-to-use cooked foods are sterilized prior to vacuum-sealed packaging. They must be stored at room temperature, and are long-lasting.

POUCH
CARNE BASE
PARA COCINAR

POUCH®
Meat Base
for Cooking



**Carne base para cocinar /
Línea Retail & Food Service**
*Meat base for cooking / Retail &
Food Service Line*

POUCH

CARNE LISTA PARA SERVIR

Pouch® Ready-to-serve meat



Retail
Retail



Food Service
Food Service



Premium
Premium

Carne Lista para Servir

Ready-to-serve Meat

También desarrollamos un producto listo para consumir inmediatamente, ahorrando tiempos de preparación. Se puede calentar y usar como plato principal o acompañar con cualquier guarnición.

We also develop products that are ready to serve, in order to save customers time and money in preparation. It can be heated and used as a main dish or accompanied with any side item.

Formas de uso

How to use

Estas preparaciones vienen cocinadas y sazonadas listas para consumir o usar como elemento principal en una preparación. Sus recetas son desarrolladas por nuestros chefs y esterilizadas en un envase sellado. Se deben almacenar a temperatura ambiente y son de larga duración. Con nuestra tecnología podemos desarrollar cualquier receta que nos soliciten y entregarla en formatos Pouch®.

These preparations are already cooked and seasoned, ready for consumption or use as the main dish in a meal. The recipes are developed by our chefs and sterilized in a vacuum-sealed package. They must be stored at room temperature, and are long-lasting. Our technology can be used to develop any recipe we are asked to make and delivered in Pouch® formats.

POUCH
CARNE LISTA
PARA SERVIR

POUCH®
Ready-to-serve Meat



Carne lista para servir / Línea
Retail & Food Service
Ready-to-serve Meat / Retail &
Food Service Line



Carne lista para servir
/ Línea Premium
Ready-to-serve Meat /
Premium Line



- **Pulled Pork**
Pulled Pork
- **Costillitas**
Ribs
- **Desmechadas**
Pulled meats
- **Customizado**
Customized

POUCH

PLATO LISTO PARA SERVIR

Pouch® Ready-to-serve meal

Food Service
Food Service



Retail
Retail



Calentar y servir / Listo para consumir
Heat and serve / Ready for consumption

- Ravioles
Ravioli
- Lentejas
Lentils
- Arroz con leche
Rice pudding
- Customizado
Customized

Plato Listo para Consumir

Ready-to-serve Meal

Desarrollamos un producto listo para consumir. Sólo requiere de retermalizado.

We develop a product that is ready to eat. It only needs to be reheated.

Formas de uso

How to use

Estas preparaciones vienen cocinadas y sazonadas listas para consumir como plato principal. Son recetas desarrolladas por nuestros chefs a partir de necesidades de servicios de alimentación específicas. Estos platos son cocinados en un envase sellado al vacío. Se deben almacenar a temperatura ambiente y son de larga duración.

These preparations are already cooked and seasoned, ready for consumption as the main dish. The recipes are prepared by our chefs based on the specific needs of a food service.

These meals are cooked in vacuum-sealed packaging. They must be stored at room temperature, and are long-lasting.

POUCH
PLATO LISTO
PARA SERVIR

POUCH®
Ready-to-serve Meal



Plato listo para consumir /
Línea Retail & Food Service
Ready-to-serve meal / Retail &
Food Service Line

PRODUCTOS

CONGELADOS



Frozen Products



Carne seleccionada para diversas preparaciones
Selected meat for different preparations



- **Vacuno**
Beef
- **Cerdo**
Pork
- **Pollo**
Chicken
- **Customizado**
Customized

Carne Premium

Premium Meat

Con nuestra tecnología de congelación se conserva mejor y por más tiempo cualquier corte de carne.

Our freezing technology helps preserve any cut of meat better and for longer periods of time.

Formas de uso

How to use

Estos cortes de carne premium son tratados con la mejor tecnología disponible para conservación de productos cárnicos congelados. Llega a nuestros clientes la excelencia y buen sabor de carnes de máxima calidad, las cuales pueden transportarse congeladas y conservarse por más tiempo, sin perder sus propiedades organolépticas.

These premium cuts of meat are treated with the best technology available for the preservation of frozen meat products. Our customers receive the excellence and good flavor of the highest quality meats, which can be transported frozen and kept for longer periods of time, without losing their organoleptic properties.



Carne congelada para venta en HORECA y Retail
Frozen meat for sale in HORECA and Retail



Longitudinal Sur · Km47 Parcela 4B · Parcelación Kennedy · Paine · Chile

+56 2 3213 6400

info@avesa.cl