

# MÉTODO DE CONGE LACIÓN



Los alimentos pueden preservarse a través de distintos métodos: con preservantes, sal, azúcar, al vacío, conservas y congelación.

La congelación no usa ningún sistema o elemento externo, solo la temperatura. Por eso es el método más antiguo y más natural.

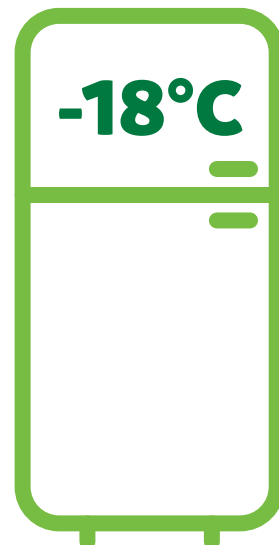
**Y POR ESO LO ELEGIMOS**



**-35°C y -50°C**



**-18°C**



La temperatura con la que se congela el alimento va entre -35°C y -50°C, e inmediatamente se debe almacenar a -18°C (la temperatura promedio de un freezer), ésta se debe mantener hasta el momento en el que vayas a preparar el alimento, para así también mantener sus propiedades y no romper la cadena de frío.



Dentro de nuestro proceso productivo contamos con máquinas de última tecnología que congelan con el sistema IQF (Individual Quick Frozen) para entregarte la mejor calidad en nuestros productos.