



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



Talfrost es una empresa especializada en la transformación completa de la gama de hortalizas frescas nacionales. Está ubicada en Albacete, una de las regiones agrícolas de mayor expansión y eficiencia productiva, y cuenta con más de 3.000 hectáreas de cultivos de regadío en Castilla-La Mancha y Andalucía.



Normativa internacional para la fabricación de productos alimentarios seguros



GLOBALG.A.P.

Normativa internacional para la producción agropecuaria



Estándar internacional de seguridad y calidad alimentaria

CALENDARIO AGRÍCOLA

CALENDARIO DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA												
VEGETALES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
PIMIENTO							■	■	■	■	■	
GUISANTE	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MAÍZ DULCE	■	■	■	■	■	■					■	■
BRÓCOLI	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
COLIFLOR	■	■	■	■			■	■	■	■		
ROMANESCO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CEBOLLA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ Meses de producción

Productos disponibles durante todo el año.

Las zonas de Albacete y Ciudad Real ofrecen disponibilidad de cultivos anuales y son zonas tempranas de recolección.

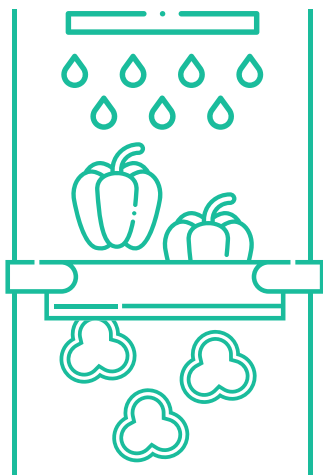
Las zonas de cultivo en Andalucía permiten prolongar las campañas.



PREPARACIÓN

Troceado

Tras la recogida del producto, se lava minuciosamente y se corta según las necesidades indicadas por el cliente.



Congelado

Los productos son tratados en una cámara de alta congelación que mantiene todas las propiedades organolépticas para su consumo.



Productos congelados IQF (Individual Quick Freezing)

Quando los productos llegan al túnel de congelación se someten a un flujo de aire de -40°C , que congela rápidamente los vegetales a una temperatura de -18°C . Este proceso de ultracongelación rápida permite que los cristales de hielo que se forman dentro de las células de los tejidos sean de tamaño muy pequeño. De esta manera se evita que las paredes celulares que conforman los tejidos vegetales se rompan. Por lo tanto, al descongelar el producto no hay derrame de fluidos celulares garantizando así una textura, valor nutritivo y sabor iguales a los de un producto recién cosechado.

Envasado

En la zona de envasado, los alimentos se vuelcan en las tolvas, se dosifican y envasan en los formatos solicitados.



CONTROL DE TRAZABILIDAD 100%



SOMOS PRODUCTORES

100%
NATURALES Y
SIN ADITIVOS

POSIBILIDAD
DE MEZCLAR










PRODUCTOS

POSIBILIDAD DE
PERSONALIZAR
BOLSAS

CON LA
MARGA DEL
CLIENTE



-  **Pimiento** » pág 4
-  **Guisante** » pág 5
-  **Maíz Dulce** » pág 5
-  **Brócoli** » pág 6
-  **Coliflor** » pág 6
-  **Romanesco** » pág 7
-  **Cebolla** » pág 7




Pimiento

APLICACIONES

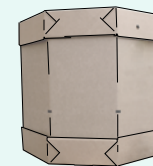
Ingrediente ideal para revueltos, pizzas, pastas, salteados, tortillas o como guarnición para carnes y pescados.

CALIBRE O CORTE

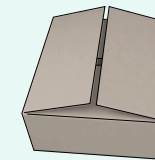
 Tiras 5-7mm

 Dados 10 y 20mm

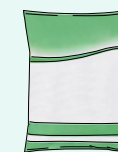
FORMATOS





Octobin 700kg



Caja 10kg



 » 4x2.5kg
» 10x1kg
 » 25x0.4kg

Bolsas para caja de 10kg



Guisante

APLICACIONES

Ingrediente ideal para purés, gratinados, salteados, menestras o ensaladas, así como guarniciones de carnes o pescados.

CALIBRE O CORTE

🔗 En grano



Maíz dulce

APLICACIONES

Ingrediente ideal para purés, gratinados, salteados, menestras o ensaladas, así como guarniciones de carnes o pescados.

CALIBRE O CORTE

🔗 En grano

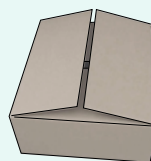
FORMATOS



Octobin 700kg



Saco 20kg



Caja 10kg



- » 4x2.5kg
- » 10x1kg
- » 25x0.4kg

Bolsas para caja de 10kg



100%

NATURALES Y
SIN ADITIVOS

POSIBILIDAD
DE MEZCLAR



PRODUCTOS

POSIBILIDAD DE
PERSONALIZAR
BOLSAS

CON LA
MARCA DEL
CLIENTE



Brócoli

APLICACIONES

Ingrediente ideal para purés, gratinados, salteados, menestras o ensaladas, así como guarniciones de carnes o pescados.

CALIBRE O CORTE

👁 Migas

👁 Floreta 10/20, 20/40, 40/60 y mayor de 60mm



Coliflor

APLICACIONES

Ingrediente ideal para purés, gratinados, salteados, menestras o ensaladas, así como guarniciones de carnes o pescados.

CALIBRE O CORTE

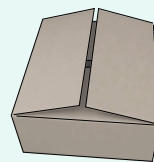
👁 Migas

👁 Floreta 10/20, 20/40, 40/60 y mayor de 60mm

FORMATOS



Octobin 700kg



Caja 10kg



» 4x2.5kg
» 10x1kg

Bolsas para caja de 10kg




Romanesco

APLICACIONES

Ingrediente ideal para primer plato, salteados, menestras o como guarnición para carnes y pescados.

CALIBRE O CORTE

 Migas


 Floreta 10/20, 20/40, 40/60 y mayor de 60mm

Cebolla

APLICACIONES

Ingrediente ideal para diferentes alimentos, como guisos, salsas, aderezos, asados, quiche, sopas o sofritos.

CALIBRE O CORTE

 Cubos 6x6, 10x10, 20x20mm

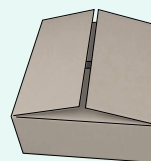
FORMATOS



Octobin 700kg





Saco 20kg
SOLO CEBOLLA



Caja 10kg




 » 4x2.5kg
» 10x1kg
 » 25x0.4kg

Bolsas para caja de 10kg



Las instalaciones de Tafrost cuentan con 12.000 m² de nave y edificios auxiliares con un sistema totalmente integrado que cubre todas las etapas del proceso, desde la recepción de la materia prima hasta la distribución a nuestros clientes asegurando en todo momento la cadena de frío.



 Carretera N-322, km 341
Apto. correos 290. 02008, Albacete

 Teléfono: 967 046 754

 Email: comercial@talfrost.com

 www.talfrost.com