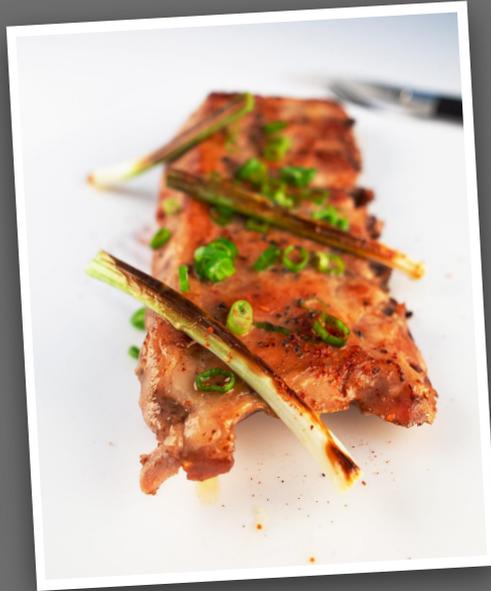


Soluciones Gastronómicas Profesionales

Cocinando verdades a baja temperatura



—
¿Qué tienen en común **estos**
tres platos?





**¡La versatilidad de nuestra
costilla! Y la decisión del
restaurador de ser único!**

¿Qué hacemos?

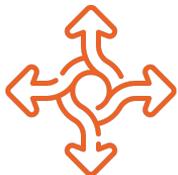
Elaboramos productos de **alta calidad** cocinados al vacío y a **baja temperatura** para **profesionales** de la restauración.

Somos especialistas en carnes y utilizamos ingredientes saludables y **100% naturales**, cocinados de forma tradicional, **sin aditivos ni conservantes**.

Nuestros productos se conservan **refrigerados** y tienen una **alta caducidad**.



¿Por qué **Lowla Food**
y
El Descansillo?



Versatilidad

Nuestra **elaboración y condimentación neutra**, permite que cada profesional pueda **personalizar y hacer suyo**, tanto en presentación como en complementación y condimentación (salsas, guarniciones o incluso utilizarlo como ingrediente de otro producto final).



Alta cocina en tiempo record (Productos Refrigerados)

¡Sí! Nuestros productos se conservan **refrigerados** y pueden tener **hasta 6 meses** de caducidad dependiendo del alimento.



Texturas de alta cocina

¡Productos de **altísima calidad**! Más jugosos, más tiernos y melosos.



Tecnología, Conocimiento y Control

Conseguimos **cocciones exactas** y conservamos las **cualidades organolépticas y nutricionales** de cada alimento.



I+D+I

Nuestro laboratorio de **investigación y desarrollo** está a disposición del restaurador y podemos aportar nuestra experiencia y conocimiento para **desarrollar productos a medida** para nuestros clientes.

— Beneficios V Gama

Menos costes y más rentabilidad

Reduce desperdicios y mermas

Mejor control de Stock

Mayor seguridad alimentaria

Agilidad en la producción



Testimonios

Felicidades por un producto tan novedoso y exquisito. Bravo!

Comentário en LinkedIn

Los novios han flipado con el solomillo. ¡Estáis consiguiendo una textura y un sabor inmejorables!

Dueño de un importante catering en Sevilla

No he encontrado en ningún restaurante de Estrella Michelin el punto de cocción de este cordero

Jefe de Cocina de un Importante Restaurante de Sevilla

NUESTRAS VERDADES

Cocinadas a auténtica baja temperatura



Envasados al vacío



Refrigerados



**el
DESCANSILLO**
DESDE 1969





CARRILLADA

 300g/unid*

 180 días



SOLOMILLO

 350g/unid*

 20 días



PULLED PORK

 1200g/unid*

 180 días



**CRUJIENTE DE
RODETA**

 350g/unid*

 60 días

CERDO BLANCO E IBÉRICO



*Peso aproximado por unidad



CODILLO



700g/unid*



180 días



1/2 CODILLO



380g/unid*



180 días



COSTILLA



400g/unid*



180 días



COSTILLA XL



800g/unid*



180 días

CERDO BLANCO E IBÉRICO



*Peso aproximado por unidad



CARRILLADA



400g/unid*



180 días



COLA DE TORO



1000g/unid*



180 días



**COSTILLA BLK
ANGUS**



400g/unid*



180 días

TERNERA Y VACUNO



DESCANSILLO
DESDE 1994

*Peso aproximado por unidad



PALETA



450g/unid*



180 días



PIERNA



650g/unid*



180 días



CUARTO



1500g/unid*



180 días

CORDERO LECHAL NACIONAL



DESCANSILLO
DESDE 1964

***Peso aproximado por unidad**



**LINGOTE
LECHAL**



260g/unid*



180 días



**JARRETE
LECHAL**



200g/unid*



180 días



**JARRETE
RECENTAL**



360g/unid*



180 días

CORDERO NACIONAL



***Peso aproximado por unidad**



ALITAS



500g/unid*



45 días



**PECHUGA
ENTERA**



320g/unid*



20 días



COQUELET



520g/unid*



45 días



**CONFIT DE
PATO**



430g/unid*



180 días

POLLO Y AVES



DESCANSILLO
DESDE 1960

***Peso aproximado por unidad**



MEDIO



2500g/unid*



180 días



CUARTO



900g/unid*



180 días

COCHINILLO



***Peso aproximado por unidad**

SOLUCIONES

GASTRONÓMICAS PROFESIONALES

Cocinando verdades a baja temperatura



+34 601 991 494



info@agromoron.com



Finca El Descansillo, Ctra.A-361,
CP-41610-Paradas-Sevilla