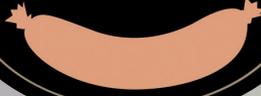


DESDE 1975

CASINGS  
GUERRERO



## CEBOLLA

UNA CEBOLLA JUGOSA Y CARNOSA  
QUE PROPORCIONA UN SABOR Y AROMA EXQUISITO.

LA CEBOLLA CASINGS GUERRERO ES SU MEJOR ALIADO.

Nuestra cebolla es un producto **100% NATURAL**,

**UN INGREDIENTE DE ALTA CALIDAD VISUAL, QUE CONSERVA  
TODO EL SABOR Y AUMENTA LA DURABILIDAD DEL PRODUCTO  
RESPECTO A LA CEBOLLA FRESCA.**

CEBOLLA  
COCIDA NATURAL



CEBOLLA  
COCIDA EXTRA



PURÉ  
DE CEBOLLA



CEBOLLA  
CAMELIZADA

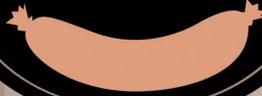


[www.casingsguerrero.com](http://www.casingsguerrero.com) • [export@casingsguerrero.com](mailto:export@casingsguerrero.com)

Calle Perello n° 31- 46909 • Torrente (Valencia) • +34 96 154 18 33

DESDE 1975

CASINGS  
GUERRERO



## CEBOLLA COCIDA

PARA OBTENER EL **MEJOR SABOR**,  
SE NECESITAN LOS **MEJORES INGREDIENTES**

**CEBOLLA FRESCA 100%** picada y pasteurizada para la preparación de todo tipo de comidas, producida a partir de cebollas maduras, sanas y sabrosas.

**CORTADA EN DIFERENTES TAMAÑOS DE DADO  
SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE**

### VENTAJAS DE LA CEBOLLA COCIDA

- ✓ MEJORA EN EL RENDIMIENTO RESPECTO A LA CEBOLLA FRESCA.
- ✓ PROLONGA LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO FINAL.
- ✓ PRECIOS ANUALES ESTABLES.
- ✓ NO ES NECESARIA LA INFRAESTRUCTURA PARA EL PROCESAMIENTO.
- ✓ POSIBILIDAD DE FUSIÓN CON INGREDIENTES ADICIONALES.
- ✓ TRANSPORTE EN AMBIENTE.
- ✓ ALMACENAMIENTO EN AMBIENTE.
- ✓ SIN RIESGO MICROBIOLÓGICO.

#### ENVASADO DISPONIBLE

3, 5, 10, 15 y 20 kg.  
BIDÓN: 215 Kg.  
ARCA: 1.000 Kg.

Todas las bolsas que usamos son **asépticas**. El bidón y el arca también incluyen bolsas asepticas en su interior.

#### CADUCIDAD Y ALMACENAJE

18 meses a temperatura ambiente desde la fecha de producción. Una vez abierto, usar en los próximos 5 días y mantener refrigerado a 0-4°C

#### TRAZABILIDAD

Todas las bolsas están marcadas para dar una identificación completa y trazabilidad: Fecha de producción, Fecha de caducidad, Cabezal, Código de producto, Número de materia prima del Cliente.

