



<http://www.nudisco.com>



<https://es-es.facebook.com/NudiscoSI>



nudisco@nudisco.com



Buenas oportunidades de recomendación:

- Restaurantes, empresas de catering.



Información:

Puerros enteros en conserva vegetal listos para consumir.

En formato especial hostelería de 3 kg.

Para un correcto empleo y conservación del producto, se recomienda:

- Mantener en lugares secos y frescos, sin luz solar directa.
- Una vez abierto consumir dentro de los tres días siguientes
- Una vez abierto el producto, guardar en un recipiente apto para productos alimenticios, y poner en refrigeración.



¿Sabías que?

El puerro se trata de una verdura que se consume a lo largo de todo el año, pero con más demanda en otoño, invierno y primavera. Es una hortaliza que se recomienda por su alto porcentaje en sales minerales como fósforo, calcio y potasio.

El consumo del puerro es muy aconsejable para el reuma, anemias y es también un buen depurativo para la sangre.

Estos son los principales **BENEFICIOS DE SU CONSUMO:**

1. Protege los vasos sanguíneos.
2. Contiene antioxidantes.
3. Es rico en vitaminas y minerales.
4. Eficaz para la pérdida de peso
5. Aconsejado para mujeres embarazadas.
6. Es un anti-inflamatorio natural.
7. Protege contra las enfermedades cardiovasculares.



Innumerables **RECETAS** para dar gusto a todo tipo de comensales, entre las más demandadas: Crema de calabazas y puerro, quiche de puerro y queso de cabra, puerros en vinagreta, soufflé de coliflor y puerro, bizcoflan de crema de puerros y brécol.



Fuentes: <http://www.nudisco.com> – <http://infoagro.com> – <http://www.petitchef.es>