



PRESENTACIÓN:

En *Graydesa*, nos dedicamos a la fusión, elaboración y envasado de grasas, mantecas, aceites de origen animal y aceites de origen vegetal todos ellos para uso alimentario.

Nuestra principal prioridad es ofrecer a nuestros clientes un producto final de gran calidad y a la altura de sus exigencias.

Disponemos de una planta de fusión contigua al matadero, lo que nos asegura un aprovisionamiento continuo de materia primera, totalmente fresca y de tocino recién sacrificado.

Además, contamos otra planta de fusión, elaboración, envasado y almacenaje, que nos proporciona una gran capacidad de producción. Eso nos permite garantizar en todo momento el suministro a nuestros clientes.

GRAYDESA, S.C.P.

Tels. : 938208565 / 938300335

e-mail: graydesa@graydesa.com



PRODUCTOS:

Entre nuestras especialidades podemos destacar los siguientes tipos de:

Manteca de cerdo :

- Manteca de cerdo para hojaldre
- Manteca de cerdo para pastelería
- Manteca de cerdo Ibérico
- Manteca de cerdo refinada
- Mantecas de cerdo especiales
- Manteca de cerdo azucarada
- Mantecas de cerdo a granel

Aceites especiales para freír:

- Fracciones líquidas de Manteca de cerdo (B.L.O.FRIT)
- Oleina vegetal (B.L.O. FRIT V)

Grasas vegetales :

- Vgras

Mixto de grasas :

- Mixgras

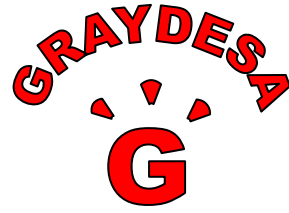
Grasas especiales:

- Grassol



Chicharrones

- Cortados sin prensar (varias medidas)
- Prensados panes
- Prensados rostars
- Triturados pasta
- Triturados polvo
- Triturados granulado



MANTECA DE CERDO PARA HOJALDRE

Descripción:

Manteca natural procedente de la fusión de la pella del cerdo, endurecida con mono y diglicéridos de los ácidos grasos y antioxidante.

Características y aplicaciones:

Su gran plasticidad y textura, así como su punto de fusión de 40°C - 42°C, la hacen ideal para la fabricación tanto artesana como industrial de croissants y hojaldres.

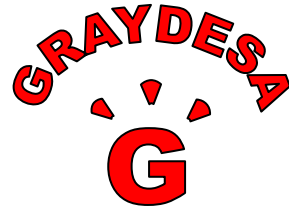
MANTECA DE CERDO PARA PASTELERIA

Descripción:

Manteca natural procedente de la fusión del tocino, papada y panceta frescas y antioxidante.

Características y aplicaciones:

Por su homogeneidad y su punto de fusión de 33°C - 35°C, es ideal para la fabricación de masas.



MANTECA DE CERDO IBÉRICO

Descripción:

Manteca natural procedente de la fusión de grasas seleccionadas de cerdo Ibérico y antioxidante.

Características y aplicaciones:

Por sus características , es ideal para diversas aplicaciones, tanto industriales, cómo artesanas.

MANTECA DE CERDO REFINADA

Descripción:

Manteca natural procedente de la fusión de grasas de cerdo, sometida a un proceso de refinación y deshodORIZACIÓN y antioxidante.

Características y aplicaciones:

Manteca de cerdo neutra, suave y blanca, por sus características es ideal para la fabricación de masas, preparados grasos, conservas, así cómo para la utilización en el sector de la hostelería y restauración.



MANTECAS DE CERDO ESPECIALES

Descripción:

Manteca natural procedente de la fusión de grasas de cerdo y antioxidante.

Pueden ser refinadas, desodorizadas y endurecidas.

Características y aplicaciones:

Al estar fabricadas artesanalmente, se puede adaptar la dureza, el punto de fusión y las características generales, a las necesidades de cada cliente, según sea su aplicación.

MANTECA DE CERDO AZUCARADA

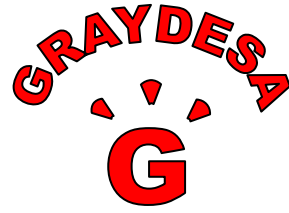
Descripción:

Manteca natural procedente de la fusión de la pella del cerdo, endurecida con mono y diglicéridos de los ácidos grasos, azúcar y antioxidante.

Características y aplicaciones:

La dureza, el punto de fusión y el porcentaje de azúcar, se pueden adaptar a las necesidades de cada cliente.

Es apta para distintas aplicaciones en el sector de la bollería y pastelería.



MANTECAS DE CERDO A GRANEL

Descripción:

Manteca líquida en cisternas a granel procedente de la fusión de grasas de cerdo y antioxidante.

Pueden ser refinadas y desodorizadas.

Características y aplicaciones:

Específicas para diversas aplicaciones industriales.

FRACCIÓN LÍQUIDA DE MANTECA DE CERDO (B.L.O. FRIT)

Descripción:

Fracción líquida de manteca de cerdo fundida, refinada y desodorizada (fraccionamiento natural en condiciones especiales) y antioxidante.

Características y aplicaciones:

Manteca 100% natural, sin mezcla de aceites, con un alto punto de humo, lo que le proporciona un menor índice de toxinas y una mayor durabilidad del producto. Sin residuos e inodora.

Adecuada para freír en el sector de la hostelería y la restauración en general.



OLEINA VEGETAL (B.L.O. FRIT V)

Descripción:

Oleina vegetal 100%, refinada y desodorizada, antioxidantes y antiespumante.

Características y aplicaciones:

Aceite vegetal, 100 % natural, sin aceites hidrogenados.

Adecuada para freír en el sector de la hostelería y la restauración en general.

GRASA VEGETAL (V GRAS)

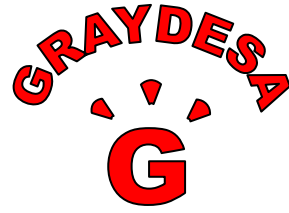
Descripción:

Grasa vegetal refinada y desodorizada y antioxidantes.

Características y aplicaciones:

Grasa vegetal 100 %.

Específica para diversas aplicaciones en el sector de la panadería, pastelería y bollería



MIXTO DE GRASAS (MIX GRAS)

Descripción:

Mezcla de grasas vegetales y manteca de cerdo, estabilizante y antioxidantes.

Características y aplicaciones:

Por la gran variabilidad de sus características, se puede adaptar a las necesidades de cada cliente.

Específica para diversas aplicaciones en el sector de la panadería, pastelería y bollería

GRASAS ESPECIALES (GRASSOL)

Descripción:

Manteca de cerdo fundida, adaptada físico-químicamente a las características expresas del cliente y antioxidantes.

Puede ser refinada y desodorizada y/o fraccionada.

Características y aplicaciones:

Para distintas aplicaciones industriales.



CHICHARRONES (PANES, PICADOS, CORTADOS)

Descripción:

Sólido procedente de la fusión de la pella del cerdo, posteriormente prensado en forma de panes, picado pasta, picado polvo, picado granulado y cortado sin prensar (varias medidas).

Características y aplicaciones:

Para uso en pastelería, panadería, confitería y bollería en general.