BURGERS & INGREDIENTS!

SABROSAS SOLUCIONES

TASTY SOLUTIONS

SOLUTIONS SAVOUREUSES

Burger & Ingredientes

WE CREATE TASTY SOLUTIONS

Best experience

lapilafood.com

Contact

LA PILA FOOD

Alimentando el futuro

REVISIÓN Y CLASIFICACIÓN DE CARNES
REVIEW AND CLASSIFICATION OF MEATS
EXAMEN ET CLASSIFICATION DES VIANDES

CLASIFICACIÓN
CLASSIFICATION
CLASSIFICATION

RAZA
BREED
RACE

GRASA
FAT
GRAISSE

REVISIÓN | REVIEW | EXAMEN

X-RAYS VISUAL SCANNER → **TRIPLE CONTROL TRIPLER CONTRÔLE** → **LIBRE DE: FREE FROM: SANS:**

METALES METALS MÉTAUX
HUESOS BONES OS
VIDRIO GLASS VERRE

CONTROL DE PATÓGENOS
PATHOGEN CONTROL
CONTRÔLE DES PATHOGÈNES

Disponemos de técnicas y tecnologías que inhiben el crecimiento microbiano hasta el final de vida útil, asegurando el consumo de hamburguesas al punto o poco cocinadas.

We utilize techniques and technologies that inhibit microbial growth until the end of shelf life, assuring the consumption of hamburgers at the point of doneness or undercooked.

Nous disposons de techniques et de technologies qui inhibent la croissance microbienne jusqu'à la fin de la durée de conservation, garantissant ainsi la consommation de hamburgers a point ou saignants.

IFS Food

ISO 45001 BUREAU VERITAS Certification

HAMBURGESAS
BURGERS
HAMBURGERS
Burgers
WE CREATE
TASTY SOLUTIONS
Best experience
lapilafood.com

CONVENIENCE

Diseñamos la solución adaptada a tu regeneración en el punto de venta.

We design solutions adapted to your point of sale regeneration process.

Nous concevons la solution adaptée à votre régénération en point de vente.

Custom Recipes

lapilafood.com

RECETAS AD HOC
CUSTOM RECIPES
RECETTES PERSONNALISÉES

ADAPTADAS AL MÉTODO DE COCCIÓN
ADAPTED TO YOUR COOKING METHOD
ADAPTÉ À LA MÉTHODE DE CUISSON

Broiler

Griddle

Josper

ESPECIE
SPECIE
ESPÈCES

BEEF
Angus
Blonde cow
Ox

CONGELADO IQF
FROZEN IQF
SURGELÉ IQF

COCINADAS
PRE COOKED
PRECUITES

SELECCIÓN DE PIEZAS
PIECE SELECTION
SÉLECTION DE PIÈCES

PORCESOS
PROCESSES
PROCESSUS

Alta y baja presión
Low / high pressure
Haute et basse pression

MADURACIÓN DE LA CARNE
MEAT MADURATION
MATURATION DE LA VIANDE

TIPOS DE PICADO
TYPES OF GRINDING
TYPES DE HACHAGE

Desde 3 a 8
From 3 to 8
De 3 à 8

ORIGEN
ORIGIN
ORIGINE

Carne elegida por país
Meat chosen by country
Viande choisie par pays

INGREDIENTES
INGREDIENTS
INGRÉDIENT

100% carne / meat/ viande
Preparados / prepared /préparé

PESO
WEIGHT
POIDS

Desde 13g a 300g
From 13g to 300g
De 13g à 300g

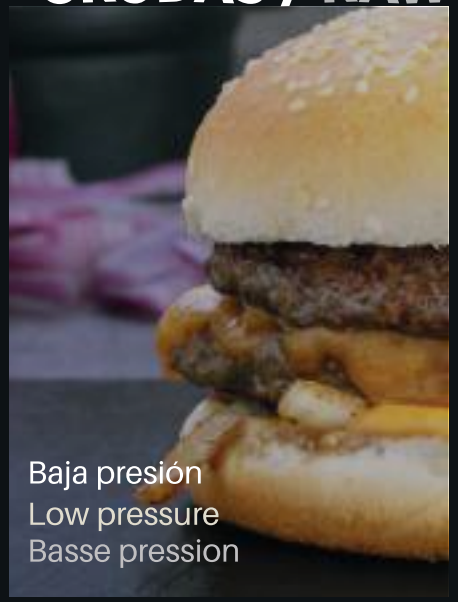
TOPPING

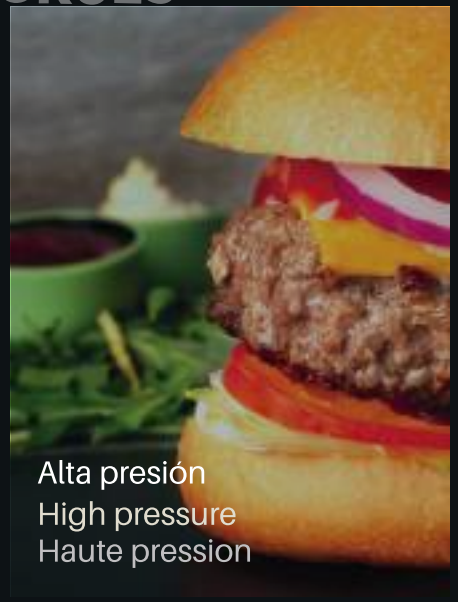
Bacon, chorizo, otros
Bacon, chorizo, others
Bacon, chorizo, autres

CADUCIDAD
SHELF LIFE
DURÉE DE VIE

TOTALMENTE PERSONALIZADO / TOTALLY CUSTOMIZED / ENTIÈREMENT PERSONNALISÉ

CRUDAS / RAW / CRUES


Baja presión
Low pressure
Basse pression

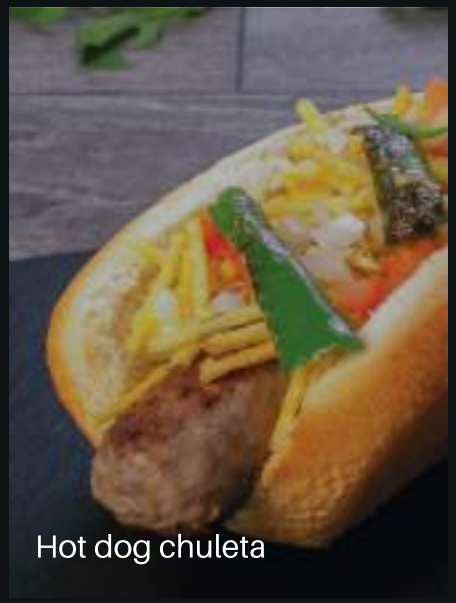

Alta presión
High pressure
Haute pression

COCINADAS / PRECOOKED / RECUITES

Hamburguesa 100% de vacuno cocinada
Cooked 100% beef burger
Hamburger 100% bœuf, cuit

Mini hamburguesa de vacuno cocinada
Precooked beef mini burger
Mini burgers de bœuf cuits

Carne picada
Minced meat
Viande hachée


Hot dog chuleta

smash burger

Burgers

PULLED MEATS
Pulleds
WE CREATE TASTY SOLUTIONS
Best experience
lapilafood.com

PULLED MEATS

Diferentes tamaños de piezas deshilachadas adaptadas a las necesidades del cliente

Different sizes of frayed pieces adapted to customer needs

Différentes tailles de pièces effilochées adaptées aux besoins du client

Pasteurizados, refrigerados o congelados

Pasteurized, refrigerated or frozen

Pasteurisé, réfrigéré ou congelé

Cocción lenta

Slow cooking

Cuisson lente

Con o sin salsas

With or without sauce

Avec ou sans sauce

Cerdo, pollo y ternera

Pork, chicken and beef

Porc, poulet et bœuf

PULLED PORK BBQ

PULLED PORK

PULLED CHICKEN

MARINATED PULLED BEEF

COCHINITA PIBIL

TINGA BEEF

HONEY ROASTED CHICKEN

PULLED BEEF

BACON TOPPINGS

Bacon

WE CREATE
TASTY SOLUTIONS

Best experience

lapilafood.com

INNOVALOR
INNOVALUE
INNOVALEUR

Creamos soluciones que aportan diferenciación, autenticidad y sabor:

We create solutions that provide differentiation, authenticity and flavor due to:

Nous créons des solutions qui apportent différenciation, authenticité et saveur:

Ahorro de tiempo y espacio Time and space saving Gagner du temps et de l'espace	Control de mermas Yield control Maitrise des pertes	Fácil dosificación Easy dossification Dosage facile	Manipulación mínima Minimal manipulation Manipulation minimale
Garantía de seguridad alimentaria Food safety guarantee Garantie de sécurité alimentaire	Presentación adaptada a tus necesidades Presentation adapted to your needs Présentation adaptées à vos besoins	Control de costes Cost control Contrôle des coûts	Innovalor

BACON

Recetas AD HOC
Custom recipes
Recettes personnalisées

Cocinado a la plancha, sin aceites añadidos
Grill cooked without added oils
Grillades cuites sans huiles ajoutées

Lonchas, 1/2 lonchas , tiras y bites
Slices, 1/2 slices, strips and bites
Tranches, 1/2 tranches, lanièresir timbres

Diferente redimiento en la cocción: 30% 40% 50% y 70%
Different cooking yield: 30% 40% 50% and 70%
Différents rendements de cuisson: 30% 40% 50% y 70%

Bacon loncheado
Sliced bacon
Tranches de bacon

Bacon 1/2 loncha
Bacon 1/2 slices
1/2 Tranchettes de bacon

Tiras de bacon crispy
Crispy bacon strips
Lanières de bacon

Crispy bacon bits

BURGERS & INGREDIENTS!

SOLUCIONES SABROSAS / TASTY SOLUTIONS
SOLUTIONS SAVOUREUSES

---

lapilafood.com

Contact us

LA PILA FOOD

LA PILA FOOD, S.A.
c/ Roa, 14 · Pol. Ind. Prado Concejil · 28890 Loeches · Madrid · España.
www.lapilafood.com

Best experience