

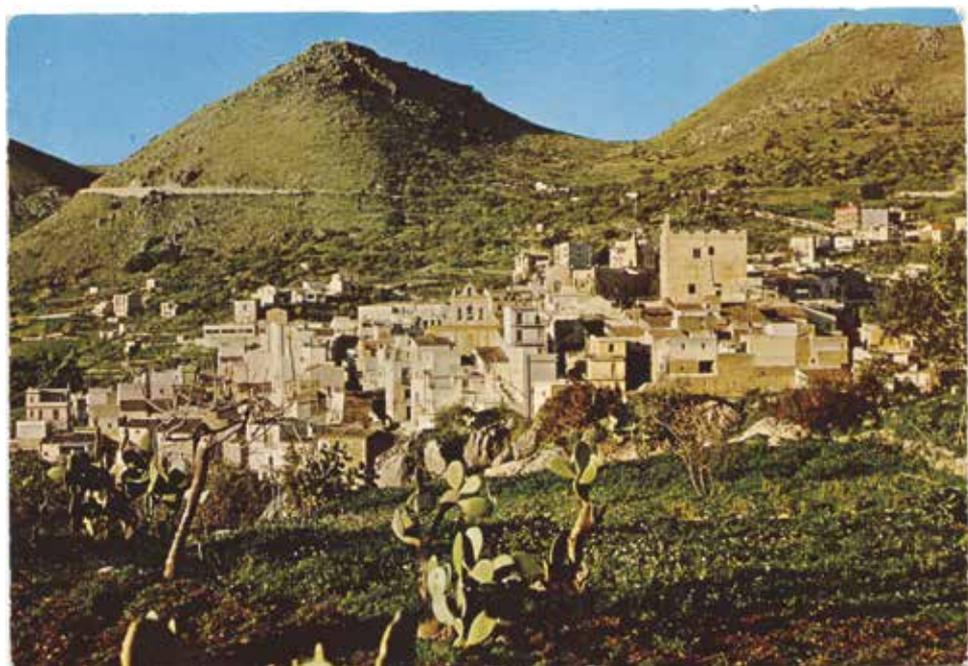


SOMOS AFINO BY GRANDE™

Una empresa desarrollada sobre una base de calidad absoluta que puede ayudar a mejorar la suya

AFINO
BY GRANDE.

THE FINEST ITALIAN CHEESES MONEY CAN BUY!





EXCELENTE DESDE EL INICIO

En 1925, Filippo Candela se trasladó de Montelepre, Sicilia, a Estados Unidos trayendo consigo su pasión por la auténtica quesería italiana. Filippo, junto con su familia y amigos, sentó las bases de la empresa hoy conocida como Grande Cheese, e internacionalmente como Afino by Grande. Nuestra búsqueda incesante para que nuestra empresa sea Grande, el adjetivo de “grandeza” en italiano, es la razón por la que trabajamos alrededor del mundo con aquellos restaurantes y pizzerías italianos independientes orientados a la calidad.

Afino by Grande. No hay atajos. No hay sustitutos.



SUS CLIENTES PROBARÁN LA DIFERENCIA

100% Natural

Los productos Afino by Grande son totalmente naturales, sin aditivos, rellenos ni conservantes, lo que mantiene la sencillez de nuestra declaración de ingredientes.

La Mejor Leche

Procedente exclusivamente de granjas familiares dedicadas a Afino by Grande, nuestra leche supera las normas de calidad más exigentes del mundo.

La Prueba del Tiempo

Generaciones de técnicas artesanales italianas de elaboración de queso se han transmitido y perfeccionado con la tecnología más avanzada.

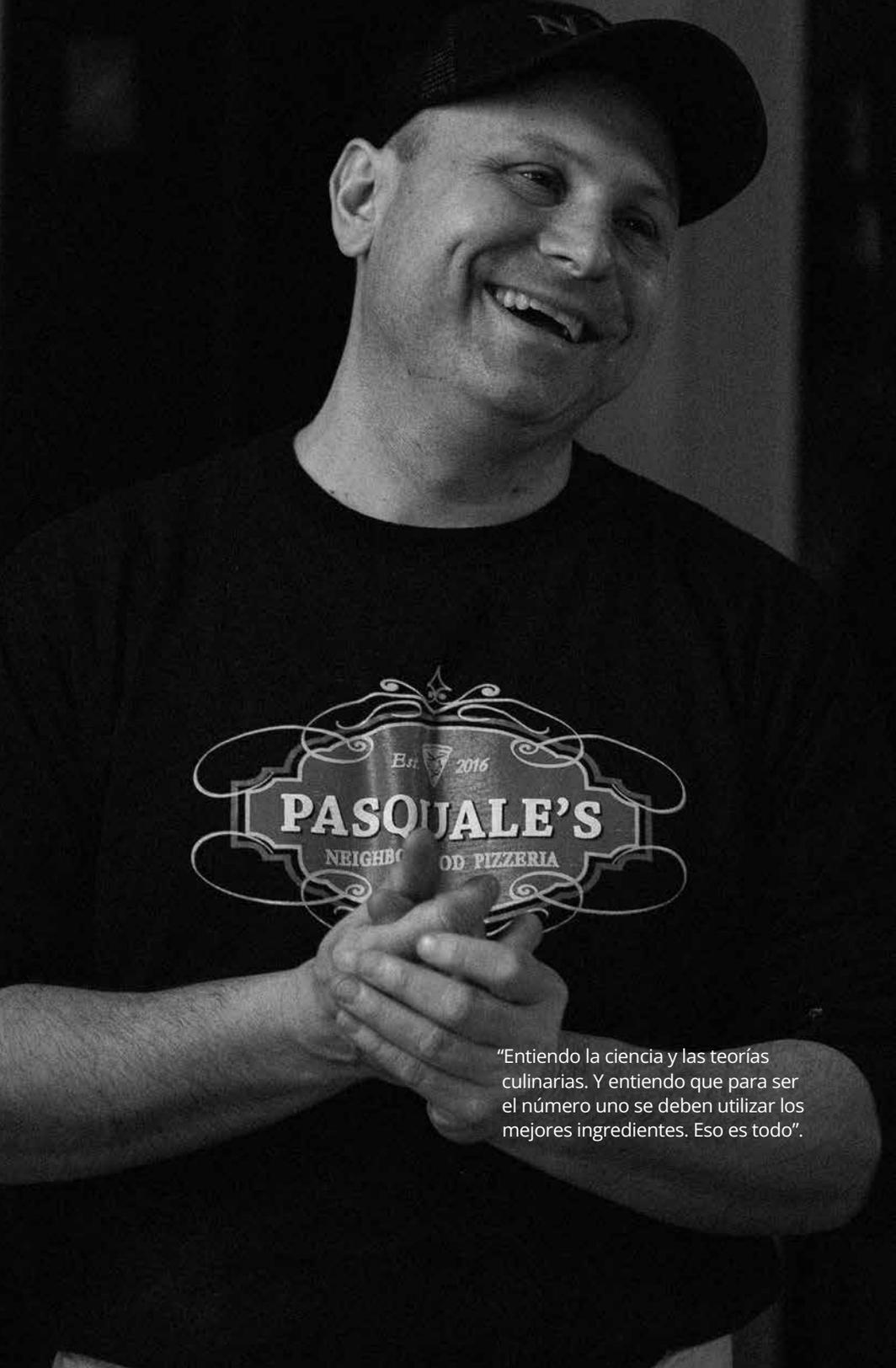
Sabor y Rendimiento

Nuestro queso es sometido a revisiones minuciosas de parte de responsables de control de calidad para lograr un rendimiento constante. Manteniendo el sabor y la sensación en la boca ideal.



Garantía Afino by Grande

Garantizamos nuestra calidad y sustituiremos inmediatamente cualquier producto si su satisfacción no es del 100%.



Est. 2016
PASQUALE'S
NEIGHBORHOOD PIZZERIA

“Entiendo la ciencia y las teorías culinarias. Y entiendo que para ser el número uno se deben utilizar los mejores ingredientes. Eso es todo”.



EL COMPROMISO DE GRANDE CON LOS OPERADORES

Desde proporcionarle los mejores quesos italianos totalmente naturales hasta ayudarle a ofrecer experiencias gastronómicas excepcionales a sus clientes, nuestra promesa para con usted sigue siendo la misma desde nuestros humildes comienzos: ayudarle a triunfar, a crecer y a crear alimentos con pasión personal.

Su éxito = Nuestro éxito



LA HISTORIA DE NUESTRA LECHE DE CALIDAD

De granjas familiares locales

Afino by Grande solo trabaja con granjas familiares locales, porque controlar la calidad de la leche les apasiona tanto como a nosotros. Nuestros productores de leche invierten en soluciones sostenibles para la salud del rebaño y son responsables con el medio ambiente.

Comodidad para la vaca

Nuestros ganaderos familiares se enorgullecen inmensamente del trato que reciben sus vacas, manteniéndolas sanas, limpias y cómodas.

Afino by Grande apoya sus esfuerzos con lo siguiente:

- Un veterinario a tiempo completo para consultar con los productores sobre el confort de las vacas y el diseño de las instalaciones y para ayudar a abordar inmediatamente cualquier posible problema de salud del rebaño.
- Un equipo de servicios de campo para colaborar con los productores in situ, ayudándoles a alcanzar los objetivos de calidad al tiempo que mejoran el confort de las vacas, la producción y la gestión de los empleados.

Todo tiene sentido

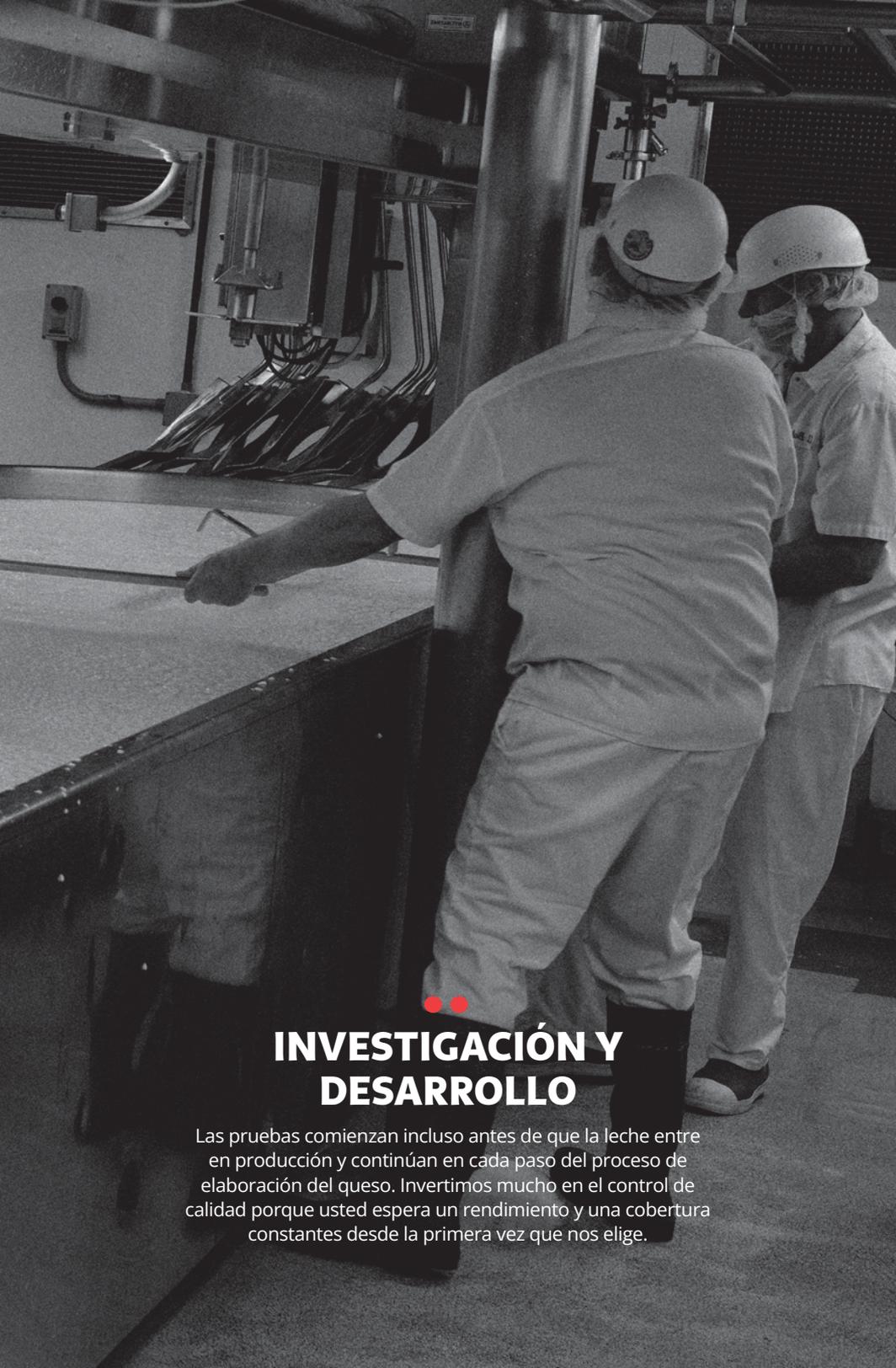
Nuestra leche pura y limpia procede de vacas criadas en granjas familiares sanas. Esta es una de las principales razones por las que la calidad de nuestra leche es la mejor del país.





EL ARTE

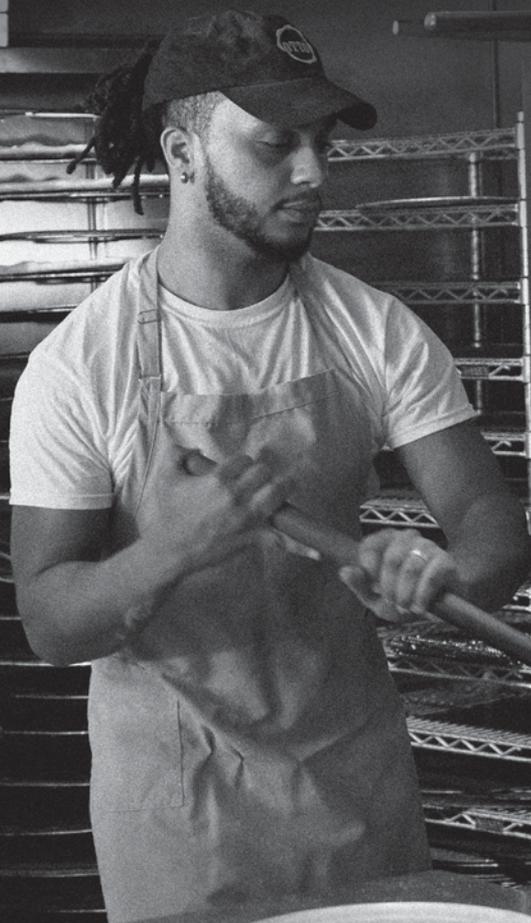
Después de transportar la leche a nuestras instalaciones, añadimos más de 75 años de tradición, ciencia y arte.



INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Las pruebas comienzan incluso antes de que la leche entre en producción y continúan en cada paso del proceso de elaboración del queso. Invertimos mucho en el control de calidad porque usted espera un rendimiento y una cobertura constantes desde la primera vez que nos elige.

● ●
**DESE A CONOCER POR SU
COMPROMISO CON LA CALIDAD**





Atraer a Nuevos Clientes

La calidad de su comida y su servicio es donde reside su verdadero valor.

Conseguir el Tráfico de Repetición Adecuado

Cuando los clientes no pueden conseguir sus ingredientes de calidad en otro sitio, regresan. A este cliente ideal le importa la comida y la experiencia, no el precio.

Aumentar las Ganancias

Tener platos especiales con ingredientes de primera calidad en su menú y capacitar a los camareros para que aumenten las ventas mejora los promedios de ingresos y de consumo por persona.



Para diferenciarse de otros restaurantes y pizzerías, se necesitan ingredientes y combinaciones de sabores únicos. Añadir una variedad de quesos de calidad es un enfoque excelente.

AFINO#	NOMBRE DE PRODUCTO	FORMATO	UNIDAD/ CASO	PESO & TIPO DE CONTENEDOR
GRANDE QUESO FRESCO				
00163	Ovoline Fior•di•Latte	113.4 g (4 oz) Bola	2	Recipiente resellable de 1.36 kg (3 lb)
00139	Sopraffina® Ricotta	Suave	6	Recipiente resellable de 1.36 kg (3 lb)
GRANDE MOZZARELLA				
00104	Mozzarella — Parcialmente descremada	Barra	8	Bandeja de 3.18 kg (7 lb)
00702	Mozzarella — Parcialmente descremada	Rallado	6	Bandeja de 2.27 kg (5 lb)
00106	Mozzarella - Leche entera	Barra	8	Envasado en vacío de 3.18 kg (7 lb)
00703	Mozzarella - Leche entera	Rallado	6	Envasado en vacío de 3.18 kg (5 lb)
GRANDE PROVOLONE				
00320	Provo•Nello® Provolone	Cilindro	4	Envasado en vacío de 3.18 kg (7 lb)
GRANDE QUESO CURADO				
00872	Parmesano—Cuartos de Rueda	Cuartos	4	Envasado en vacío de 2.72 kg (6 lb)
00967	Parmesano	Rallado	4	Bolsa Resellable de 2.27 kg (5 lb)



FIOR•DI•LATTE (“La flor de la leche”)

Ovoline (“Óvalos con forma de huevo”)

- Perfecto para cortar en rodajas en las clásicas ensaladas Caprese o en sándwiches

RICOTA

Sopraffina

- Textura suave, fina, y un rendimiento perfecto para calzones, raviolis y otros platos de pasta
- Fácil de extender y nunca corre cuando se hornea



MOZZARELLA

Mozzarella — Parcialmente Descremada

- Blanca cremosa con un rico sabor lácteo para usar de varias aplicaciones en todo su menú
- Disponible en barras o rallada

Mozzarella — Leche Entera

- Blanca cremosa con un rico sabor lácteo para usar de varias aplicaciones en todo su menú
- Disponible en barras o rallada



PROVOLONE

Provo•Nello

- Diámetro más pequeño de 3 7/8" para facilitar su uso
- Más rodajas por libra crea un gran rendimiento y ahorros de costos
- Disponible en cilindros

PARMESANO

- Sabor completo con sutiles notas de nuez para obtener versatilidad distinguida en todo su menú
- Una textura suave hace fácil para rallar
- Excelente para pizzas, panes especiales, sopas, ensaladas, pastas, salsas y aderezos o solo



DEFENSOR DE LOS NEGOCIOS INDEPENDIENTES

Nos dedicamos a los principios artesanos intransigentes y a la integridad, creando los mejores quesos italianos totalmente naturales para ayudarle a sobresalir.

“Soy más feliz cobrando a mis clientes un poco más. Enseguida notan la diferencia de calidad entre mi producto y otras marcas”.



**Póngase en contacto con un asociado de ventas para
obtener más información sobre productos, muestras y
soluciones para la creación de empresas.**

Explore nuestro sitio web, afinobygrande.com



Su asociado de ventas _____

Teléfono _____

Correo electrónico _____