

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 los 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.

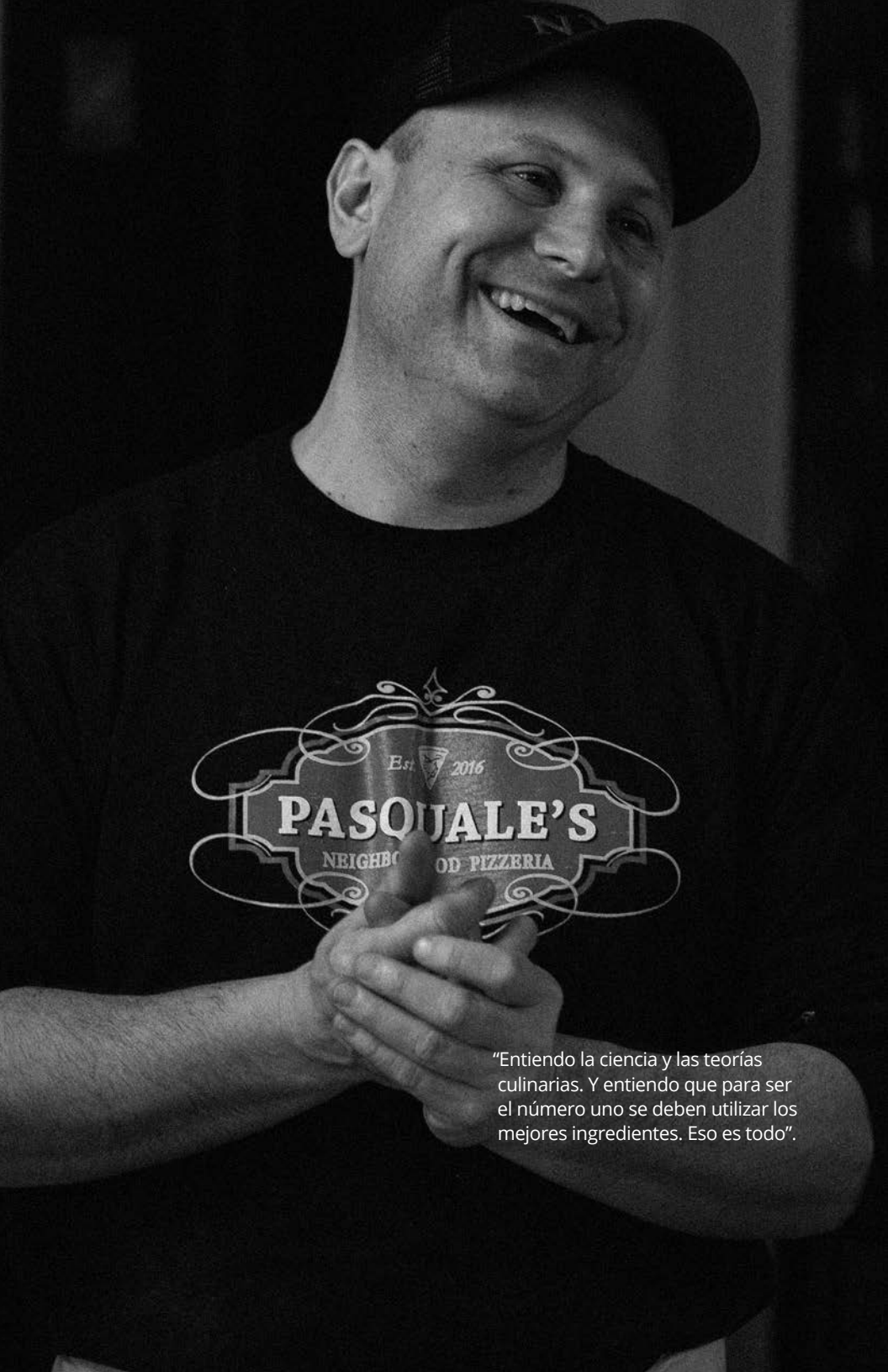
Sabor y Rendimiento

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%.



"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 bienestar 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 bienestar de las vacas, la producción y la gestión de los empleados.

Todo tiene sentido

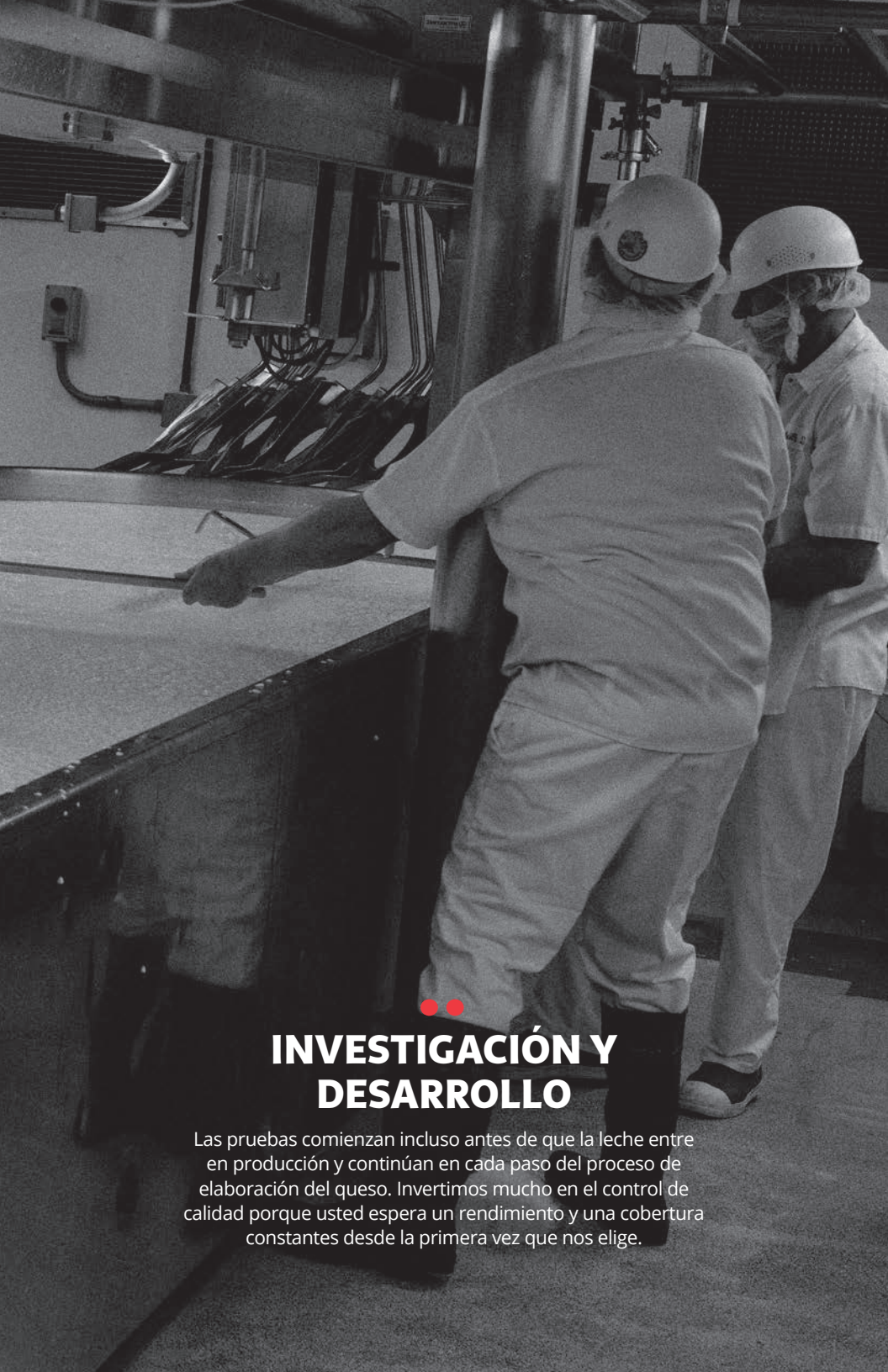
Nuestra leche pura y limpia procede de vacas criadas en granjas familiares sanas. Esta es una de las principales razones por las que la calidad de nuestra leche es la mejor del país.





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 destacarse de otros restaurantes y pizzerías, se necesitan ingredientes únicos y un sabor inolvidable. Elegir un queso de alta calidad es una de las maneras más efectivas de realzar cada plato.

AFINO#	NOMBRE DE PRODUCTO	FORMATO	PIEZAS/CAJA	CONTENIDO Y TIPO DE EMPAQUE
GRANDE MOZZARELLA				
41702	Mozzarella — Parcialmente descremada	Rallado	6	Bolsa de 2.27 kg (5 lb)
41703	Mozzarella - Leche entera	Rallado	6	Bolsa de 2.27 kg (5 lb)

MOZZARELLA

Cremoso y con un delicado sabor lácteo.
Ideal para diversas aplicaciones en su menú.



Mozzarella — Parcialmente descremada

Nuestro queso mozzarella parcialmente descremado contiene un porcentaje menor de grasa butírica. Este perfil resalta los sabores lácticos y complejos, ligeramente ácidos. Promueve un tono mas claro al cocinarse, uniforme y limpio al paladar.



Mozzarella — Leche entera

Nuestro queso mozzarella de leche entera contiene un mayor porcentaje de grasa butírica. Aporta una experiencia agradable y llena de sabor con textura cremosa. Este queso logra un acabado dorado con mayor intensidad de sabor.

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 _____