



Sabores de antaño...
para la cocina de Hoy

FICHA TECNICA,

REFERENCIADO,

DE

PRODUCTOS,

Y

PRESENTACION.

P. LISTO



La idea de formar esta empresa surgió en la familia hacia el año 2000.

Empezamos a darnos cuenta de que casi todo lo que comían nuestros amigos venía de otros países y la comida congelada e industrial se iba apoderando de sus despensas y frigoríficos.

Por suerte en casa era diferente. La cocina siempre ha sido un lugar muy activo y comíamos platos caseros cocinados con ingredientes de la huerta familiar. Mi madre hacía unos pimientos asado deliciosos que casi no llegaban del horno a la mesa. Eran auténticos manjares y pensamos que igual que nosotros podíamos comer así, también podíamos darles a más personas la posibilidad que comer algo tan rico y sobre todo casero.

Aquí surgió la idea de hacer una conserva elaborada como siempre, a partir de productos naturales de nuestra región.



Ya de pequeños, habíamos aprendido a hacer conservas de todo tipo. Nuestra abuela María que regentaba el restaurante *El Empalme* en el Empalme de Archena (Murcia), se iba a la fábrica del pueblo a hacer conserva de fruta, aceitunas y tomate para poder darles así a sus clientes y familia los mejores alimentos.

Junto con sus recetas y las de nuestra madre elaboramos un catálogo de conservas y mermeladas basado en productos autóctonos de la zona, conservando así la tradición familiar y compartiéndola.



Actualmente más del 60% de la producción de P. Listo viene del huerto de nuestro abuelo Jesús y de nuestros campos de frutales y hortalizas, bañados con un Sol que llena de color cada pimiento o dátil y enriquece nuestras coliflores y naranjas.



Gracias al esmero con el que trabajamos cada conserva y mermelada hemos podido crecer en estos pocos años incluyendo nuevas variedades inspiradas por la creatividad y la creciente demanda de productos que alegren el paladar de forma sana y natural.

Por todo esto queremos dar las gracias, a todos los que han sabido valorar la ilusión de esta familia, por llevar sus tradicionales recetas, más allá de su propia mesa.

A todos gracias.

**Eugenio Jimenez
Gerente de La Vega Del Mar Menor S.L.**

Algunas observaciones:

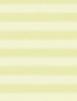
*** INGREDIENTES:** Todas nuestras mermeladas son elaboradas con ingredientes totalmente, naturales, los cuales les detallo a continuación:
59% de fruta, 39% de azúcar (dependiendo del tipo de fruta u hortaliza, se le añade azúcar, teniendo en cuenta que para ser mermelada tiene que tener mas de 40° brix, entonces solo se le añade lo que le haga falta para completar el proceso de elaboración de mermelada), de pectina de manzana, (espesante totalmente natural extraído de la manzana) y ácido cítrico, se le añade una pequeñísima cantidad dependiendo el tipo de Mermelada que sea.

*** PROCESO:** tanto las conserva de pimiento, como las mermeladas y hortalizas después de sus procesos de envasado, todas se esterilizan a una temperatura superior a 110° centígrados lo cual le asegura su perfecta conservación en los cuatro años que tienen de caducidad, siempre y cuando no sufran golpes.

*** ELABORACION:** nosotros somos una empresa totalmente familiar, lo cual damos prioridad a los alimentos naturales, como nuestra norma mas principal, y nos movemos por las temporadas de la fruta la cual solamente elaboramos en sus fecha. Lo cual deben saber que algunas de las referencias se agotan de una temporada a otra.

*** LOGISTICA:** hay 3 tipos de formatos 150gr, 250gr, 400gr, 900gr:
- 150gr, cajas de 24 unidades, pallet completo aproximadamente 70 cajas.
- 250gr, cajas de 12 unidades, pallet completo aproximadamente 90 cajas.
- 400gr, caja de 16 unidades, pallet completo aproximadamente 42 cajas.

P. LISTO

imagen	código	concepto	peso	Unid. Caja
	01	Pimiento asado rojo en su jugo Ingred: pimiento, limón, sal.	220g	12/u
	03	Mermelada pimiento Rojo Ingred: pimiento (60%), azúcar (40%)**	250g	12/u
	05	Mermelada Calabacín Ingred: calabacín (60%), azúcar (40%) **	150g	12/u
	07	Mermelada Tomate Ingred: tomate (60%), azúcar (40%) **	250g	12/u
	09	Mermelada Cebolla Ingred: cebolla (60%), azúcar (40%)**	250g	12/u
	10	Mermelada Melón Ingred: melón (60%), azúcar (40%) **	250g	12/u
	11	Mermelada Sandia Ingred: sandia (60%), azúcar (40%)**	250g	12/u
	18	Mermelada pimiento Verde Ingred: pimiento (60%), azúcar (40%)**	250g	12/u
	19	Mermelada pimiento amarillo Ingred: pimiento (60%), azúcar (40%) **	250g	12/u
	22	Mermelada higo Ingred: higo (60%), azúcar (40%)**	150g	12/u
	23	Mermelada Níspero Ingred: níspero (60%), azúcar (40%)**	150g	12/u
	24	Mermelada Higo chumbo Ingred: h. chumbo (60%), azúcar (40%)**	150g	12/u
	25	Mermelada uva Ingred: uva (60%), azúcar (40%)**	250g	12/u
	28	Mermelada piña Ingred: piña (60%), azúcar (40%) **	250g	12/u
	30	Mermelada granada Ingred: granada (60%), azúcar (40%) **	150g	12/u
	31	Peras (grandes) (peladas a mano) Ingred: peras, azúcar, agua, limón	250g	12/u

P. LISTO

imagen	código	concepto	peso	Unid. Caja
	32	Mermelada limón Ingred: limón (60%), azúcar (40%) **	250g	12/u
	33	Mermelada naranja Ingred: naranja (60%), azúcar (40%) **	250g	12/u
	35	Mermelada dátiles Ingred: dátiles (60%), azúcar (40%) **	250g	12/u
	36	Mermelada membrillo Ingred: membrillo (60%), azúcar (40%) **	250g	12/u
	37	Tomate frito Ingred: tomate, sal, azúcar, limón, aceite de oliva	400g	18/u
	38	Mermelada frambuesa Ingred: frambuesa (60%), azúcar (40%) **	250g	12/u
	39	Mermelada arandanos Ingred: arandanos (60%), azúcar (40%) **	250g	12/u
	40	Mermelada vino Ingred: vino (60%), azúcar (40%) **	250g	12/u
	46	Mermelada pétalos amapola Ingred: pétalos amapola(60%)azúcar(40%) agua**	250g	12/u
	47	Mermelada pétalos azahar Ingred: pétalos azahar(60%)azúcar (40%) agua**	250g	12/u
	50	Mermelada cerveza Ingred: cerveza (60%) azúcar (40%)*	250gr	12/u
	51	Mermelada pétalos jazmín Ingred: pétalos jazmín(60%), azúcar (40%)* agua, **	250g	12/u
	52	Mermelada pétalos rosa Ingred: pétalos rosa(60%) azúcar (40%) agua**	250g	12/u
	09a	Mermelada pétalos violetas Ingred: pétalos violetas, azúcar, agua	250g	12/u
	19a	Mermelada fresa Ingred: fresa (60%) azúcar (40%)	250g	12/u
	26a	Mermelada CAVA Ingred: CAVA (60%) azúcar (40%)	250gr	12/u

Plisto

*... porque en Preparados Listo
cuidamos de ti, cuidamos tu alimentación*

Distribuido por:

LA VEGA DEL MAR MENOR S.L.

Telefonos:

Oficina: 968174551, Fax: 968174552

EUGENIO JIMENEZ: 651 65 68 95

Correo electrónico: info@plisto.es

Web: www.plisto.es