

MILLORES PROPOSTES PEL MENJADOR 2018/19 DE L'ESCOLA PAU CASALS

- Tota la **pasta**, a més de ser d'origen **ecològic** com fins ara, també disposa de **certificat de proximitat dels conreus de la Segarra**.
- Totes les **llegums**, a més de ser d'origen **ecològic** com fins ara, també disposa de **certificat de proximitat dels conreus de la Segarra**.
- Tot l'**arròs**, a més de ser d'origen **ecològic** com fins ara, també disposa de **certificat de proximitat del delta de l'Ebre**.
- Tot l
- Compra del **100% de la fruita i als hortalisses** als productors del **parc agrari del baix Llobregat**.
- Augment fins el **65%** dels plats amb l'ingredient principal **ecològic**.
- Incorporació de **menús sense proteïna animal**.
- utilització de **pollastre de corral procedent de Súria (Bages)**
- Inversió a dos anys de un **forn de convecció RATIONAL** valorat en **9.460€+ IVA**

MILLORES PROPOSTES PEL MENJADOR 2018/19 DE L'ESCOLA PAU CASALS



CombiMaster® Plus.

Modelo 101

Versión eléctrica y de gas

Capacidad	10 x 1/1 GN
Número de comidas por día	80-150
Rack longitudinal	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Ancho	847 mm
Profundidad	771 mm
Altura	1.042 mm
Acometida de agua	R 3/4"
Desagüe	DN 50

