



En Gastronomic, para garantizar la calidad de nuestros productos hemos desarrollado una exigente metodología de trabajo propia que se aplica en todos los productos que utilizamos. Estos métodos se aplican a todas las fases del proceso, desde la selección y homologación de los proveedores hasta los sistemas de transporte y distribución:

Prestamos especial atención al mantenimiento de la cadena de frío durante todo el proceso de manipulación, transporte y distribución.

Una vez en los centros elaboramos nuestros platos de un modo casero y tradicional de manera que sea lo más adecuado para nuestros comensales, tanto niños como adultos.

Por estas razones, que están guiadas por la autoexigencia de calidad y responsabilidad y siempre teniendo en cuenta como primer requisito el cumplimiento de la normativa sanitaria.

El listado de pescado con el que trabajamos en este centro es el siguiente:

VARIEDAD	ORIGEN
Merluza	Atlántico Sudeste FAO-47
Bacalao	Atlántico Norte FAO-27
Limanda	Pacífico FAO-67
Perca	Nilo
Abadejo	Pacífico FAO-61
Palometa	Atlántico Sudeste FAO-47

Queremos informarles que Gastronomic por criterios de calidad no ha utilizado panga desde hace más de quince años en este centro.

Por indicación de la dirección del centro y tras escuchar las sugerencias del AMPA, a partir del mes de marzo en el comedor del Colegio Asunción Rincón los únicos pescados con los que vamos a trabajar serán merluza, bacalao y palometa.

Por supuesto, quedamos a la espera de sus indicaciones y estaríamos encantados de atender sus sugerencias al respecto.

Un saludo

Miryam Rodríguez

REG. MERC. de Madrid, T. 7627. G. 590. Secc. 3ª F. 50. H. 74.937. C.I.F. A-78.476900