



Ideas de menú

Pargo a la parrilla con vegetales salteados



Disponible todo el año



La calidad es más que una promesa. Está asegurada. Siempre puede contar con Sysco para obtener calidad constante en cada pedido. Eso se debe a que tenemos más de 100 profesionales de Control de la calidad comprometidos en mantener los estándares más rigurosos en términos de calidad, consistencia y seguridad de alimentos. Este es, por mucho, el departamento de Control de calidad más grande y activo de la industria.

Características y beneficios

- Sin agua ni químicos agregados, lo que permite que se dore mejor y evita que se reduzca el tamaño durante la cocción.
- Una elección ideal para los clientes que piensan en la salud. El pargo es una fuente, baja en grasa y natural, de proteína con cantidades mínimas de grasas saturadas y carbohidratos.
- No es necesario descongelar, con lo cual ahorra tiempo valioso en la preparación. Viene refrigerado, no congelado. Listo para cocinar y servir.
- Encuentre el corte perfecto para sus necesidades con una amplia variedad de opciones. Elija desde un pescado entero hasta filetes deshuesados.
- El incomparable Sistema de inspección en el punto de origen de Sysco nos permite rastrear el origen de los mariscos y, por lo tanto, brindar calidad e integridad constantes.

Aplicaciones culinarias

- **Pargo Veracruz:** pargo rojo, cebollas, tomates, chiles picantes y hierbas frescas, servido con arroz blanco
- **Pargo oscuro estilo cajún:** pargo sellado sobre hierro fundido, con cubierto con hierbas picantes crujientes, servido con salsa remoulade casera

SUPC	Marca	Envase/ tamaño	Producto

Comuníquese con su representante de ventas de Sysco para obtener información sobre los detalles y la disponibilidad del producto.

Distribuido por Sysco Corporation • Houston, Texas 77077-2099 • www.sysco.com © 2019 Sysco Corporation. Todos los derechos reservados. 13830