



# Sopas & Saladas

SERVIÇO DE CATERING E INSTITUCIONAL



## FILOSOFIA > ALIMENTAÇÃO NATURAL E SAUDÁVEL

O Sopas & Saladas é um restaurante de especialidades que oferece uma gastronomia de qualidade assente na selecção dos melhores produtos frescos e nos métodos de confecção mais saudáveis.

O resultado é a apresentação de uma grande variedade de alimentos de qualidade superior, criteriosamente seleccionados e obtidos directamente de produtores e criadores da região, confeccionados de formas pouco condimentadas e que adicionem um baixo teor de gorduras saturadas para que não comprometa a saúde e o equilíbrio natural do corpo.



## AUTOCONTROLO > QUALIDADE, HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

No Sopas & Saladas está implementado o HACCP (desde a sua abertura - Jan 2003), sendo por isso, uma unidade de restauração certificada que cumpre as mais rigorosas exigências de qualidade, higiene e segurança alimentar.



## CONFIANÇA > SERVIÇO > PROFISSIONALISMO



Para o serviço institucional o Sopas & Saladas dispõe dum modelo em que entrega nas instalações do cliente, as refeições com diversas variedades de vegetais, carnes ou peixes tendo estas, a rotatividade necessária para garantir uma alimentação rica, diversificada e saudável.

Esse serviço além das refeições principais pode incluir também as bebidas e sobremesas.

Uma vez que esta unidade de restauração cumpre e aplica o controlo alimentar (autocontrolo), pode facultar ao cliente as fichas técnicas e de proveniência de todos os alimentos fornecidos e assegura também, em caso de necessidade, a rastreabilidade e aferição por amostras, da qualidade dos alimentos confeccionados.

Os alimentos são entregues nas instalações do cliente, em embalagem de transporte adequada no caso de serem servidos e distribuídos pelos nossos serviços ou opcionalmente, acondicionados em embalagens descartáveis de dose individualizada.

As embalagens descartáveis de dose individualizada permitem garantir elevadíssimos parâmetros de qualidade e higiene porque são concebidas para assegurar a frescura, higiene e características dos alimentos e estão preparadas para serem usadas como prato ou travessa dispensando a utilização de pratos de cerâmica evitando assim toda a logística e riscos sanitários relacionados com a reutilização, lavagem e acondicionamento.

Além disso, as embalagens descartáveis de dose individualizada são perfeitamente seguras para utilização por crianças, uma vez que são produzidas em material leve, flexível e não cortante.

**SOPAS & SALADAS RESTAURAÇÃO, LDA.**  
**TORRES NOVAS - Urbanização da Arrábida**  
**2350-565 TORRES NOVAS**

