



Bernardo Herrera

FRUTAS y HORTALIZAS

**HORECA y Colectividades
2019**



Bernardo Herrera, S.L. es una empresa sevillana dedicada a la distribución de productos agroalimentarios desde hace **más de 50 años**. En la actualidad operamos en primera, cuarta y quinta gama, siendo esta diversificación unos de nuestros factores diferenciales.

Situada estratégicamente en Alcalá de Guadaíra, a escasos diez minutos de Sevilla, proveemos diariamente a un importante número de empresas de **restauración, caterings, colectividades**, supermercados y comercios especializados en alimentación y productos frescos.

Nuestra ubicación nos permite abastecer a los mayores núcleos de población de Sevilla y, gracias a la flota propia de vehículos de que disponemos, podemos llegar con rapidez diariamente a las provincias limítrofes de Cádiz, Huelva, Córdoba y Badajoz. Además, dado su potencial y cercanía, estamos abriendo mercado en Málaga y la Costa del Sol, donde el turismo y la restauración tienen un peso muy importante en el consumo de productos frescos.

Somos una empresa en expansión, con un marcado carácter innovador, siendo nuestra principal misión **conseguir la completa satisfacción de nuestros clientes**, tanto en la calidad del producto que reciben cada día como en el servicio de distribución puerta a puerta que prestamos.

La sostenibilidad y el **compromiso social** forman parte de nuestras señas de identidad y orientan en todo momento la relación con nuestros clientes y proveedores.

“La gama más amplia de productos en un mismo proveedor”

Primera Gama

FRUTA Y VERDURA FRESCA

Disponemos de una variada oferta de frutas y verduras de gran calidad y al mejor precio. Nos preocupamos por ofrecer producto durante todo el año, sin interrupciones. Para ello contamos con el abastecimiento por parte de los cultivos locales más cercanos y de otros enclaves donde las condiciones climatológicas y calendarios productivos lo permitan, puesto que nuestro objetivo principal es el de facilitar al cliente todo aquello que necesite para su negocio.



CALIDAD

El sabor, la frescura y el aspecto de nuestros productos son la mejor demostración de la calidad que ofrecemos a nuestros clientes.



CONFIANZA

Más de 50 años de experiencia y cientos de clientes satisfechos nos avalan como uno de los mejores distribuidores del sector agroalimentario en Andalucía.



A MEDIDA

Encajamos y nos adaptamos a las necesidades de cada cliente, tanto en el formato y presentación de los productos que necesite como en sus procedimientos de trabajo y entrega de mercancía.



CAPACIDAD

Cada año gestionamos más de 5.000 toneladas de productos gracias a las instalaciones de que disponemos -recientemente ampliadas-, de nuestro equipo profesional y nuestra flota de vehículos.

Cuarta Gama

VERDURA Y PATATA

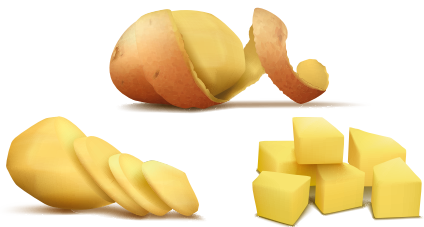
lavada, cortada y envasada

En nuestra planta de elaboración de Cuarta Gama disponemos de dos líneas de producción diferenciadas: Patata fresca y verdura de hoja, disponiendo también de la posibilidad de elaborar estos procesos para otras verduras como como la zanahoria, pimiento, pepino, etc.

El uso de productos de **cuarta gama ofrece importantes ventajas** en la cocina de cualquier catering o restaurante: Reducción del tiempo de preparación de las comidas, calidad uniforme y constante, facilidad de utilización y almacenamiento, minimizar las pérdidas...

La distribución hasta el cliente de nuestros productos de cuarta gama se realiza en nuestra flota de vehículos refrigerados, garantizando la conservación de la cadena de frío hasta su entrega, consiguiendo que siempre reciba un **producto de la máxima calidad y frescura**.

La materia prima es cuidadosamente seleccionada, cerrando acuerdos con productores en origen que nos garanticen su disponibilidad durante todo el año manteniendo su calidad y precio.



Patata pelada

Trabajamos las variedades más versátiles y recomendadas para cada uso, según la elaboración en las que vaya a usarla, y en diferentes tipos de corte y medidas:

Variedades

Agria
Monalisa
Frisia
Agata
Melody

Tipos de corte

Panadera de 4 a 10mm
Bastón 8x8mm
Bastón 8x12mm
Guiso/Dado 20x20x20 mm
Laminada 20x20x8 mm
Entera pelada

Formato: 2,5Kg. y 5Kg.



Verdura de hoja

Trabajamos las variedades más versátiles y recomendadas para cada uso, según la elaboración en las que vaya a usarla, y en diferentes tipos de corte y medidas:

Variedades

Lechuga Romana
Lechuga Iceberg
Mezclum
Radicchio
Batavia

Formato: 500g y 1Kg.

Quinta Gama

PLATOS ELABORADOS

Bernardo Herrera produce y comercializa, bajo su marca propia '**BERA**', platos cocinados de fácil regeneración y elaboraciones como complemento y ayuda en cocina para cualquier negocio del canal Horeca.

Actualmente son una gran solución para **caterings, hoteles y restaurantes** como herramienta para la elaboración de sus platos, ya que permiten obtener unos resultados muy elaborados de forma más fácil, rápida y económica.

El éxito y la calidad de nuestros platos radica en las materias primas y el proceso de producción utilizado. En **BERA** utilizamos materias primas de la más alta calidad, una buena receta y una elaboración en la que los conservantes y colorantes brillan por su ausencia.

Somos totalmente estrictos con la **seguridad alimentaria** y la **trazabilidad** de nuestros productos. El tratamiento térmico garantiza la eliminación de los posibles microorganismos patógenos, a la vez que respeta las características originales del plato, tanto nutricionales como sensoriales (textura, sabor, aroma).

Una de nuestras grandes ventajas es que estamos **abiertos a cualquier sugerencia** o indicación de nuestro cliente para una elaboración determinada que nos solicite.



*“Bera, la Quinta Gama
que complementa tu cocina”*

Quinta Gama
PLATOS ELABORADOS



Preparamos cualquier elaboración que nos sugiera, a la medida de sus necesidades.

Cremas

Crema de brócoli
Crema de calabacín
Crema de verduras

Croquetas caseras

Croquetas de jamón
Croquetas de merluza y langostinos al ajillo
Croquetas de puchero

Platos fríos

Ensaladilla de langostinos
Ensaladilla Merkel con pollo y mostaza
Ensalada de pasta con salmón y eneldo
Hummus
Patatas alioli
Salmorejo de remolacha
Salmorejo de fresa

Postres

Arroz con leche
Natillas con galleta

Salsas, fondos y sofritos

Jugo de carne
Salsa de tomate
Sofrito blanco
Sofrito rojo
Caldo de carne
Caldo de verdura
Caldo de pescado

Platos calientes

Albóndigas a la cazadora
Berenjenas parmesana
Brócoli con jamón
Carne con tomate
Carrillera en salsa
Espinacas con garbanzos
Lasaña de verduras
Pisto casero
Salteado oriental
Guisos caseros





Tlf. 95 568 29 76
ventas@bernardoherrera.com
Calle Barcelona, 3
41500 Alcalá de Guadaíra
(Sevilla)

Síguenos en

