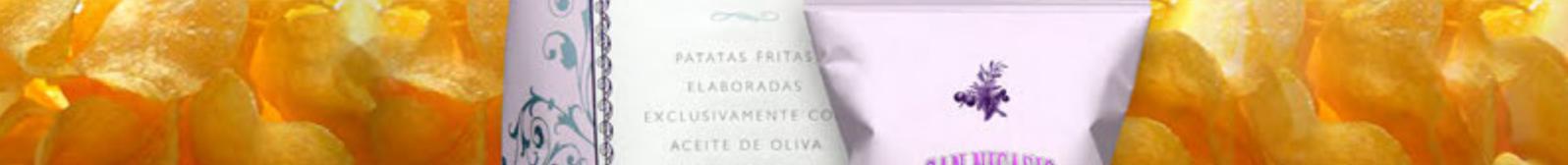




SABER - SABOR - SALUD



SALUD - SABER - SABOR



SAN NICASIO

EXTRA VIRGIN POTATO CHIPS

PATATAS FRITAS
ELABORADAS
EXCLUSIVAMENTE CON
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA Y
SAL ROSA DEL HIMALAYA

PRIEGO DE CORDOBA
ESPAÑA

NET WT: 67 G (1.9 OZ)

SAN NICASIO

EXTRA VIRGIN POTATO CHIPS

PATATAS FRITAS
ELABORADAS
EXCLUSIVAMENTE CON
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA Y
SAL ROSA DEL HIMALAYA

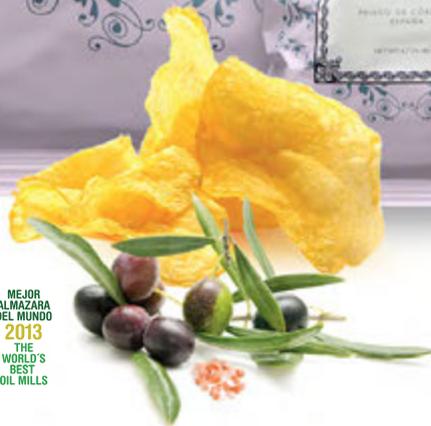
SALUD - SABER - SABOR



EXPOLIVA 2011
Premio al mejor
alimento elaborado
con Aceite de Oliva
Virgen Extra



GOLD BRUXELLES AWARDS
WORLD MONDE SELECTION OF QUALITY
2008 - 2009 - 2010
2011 - 2012 - 2013



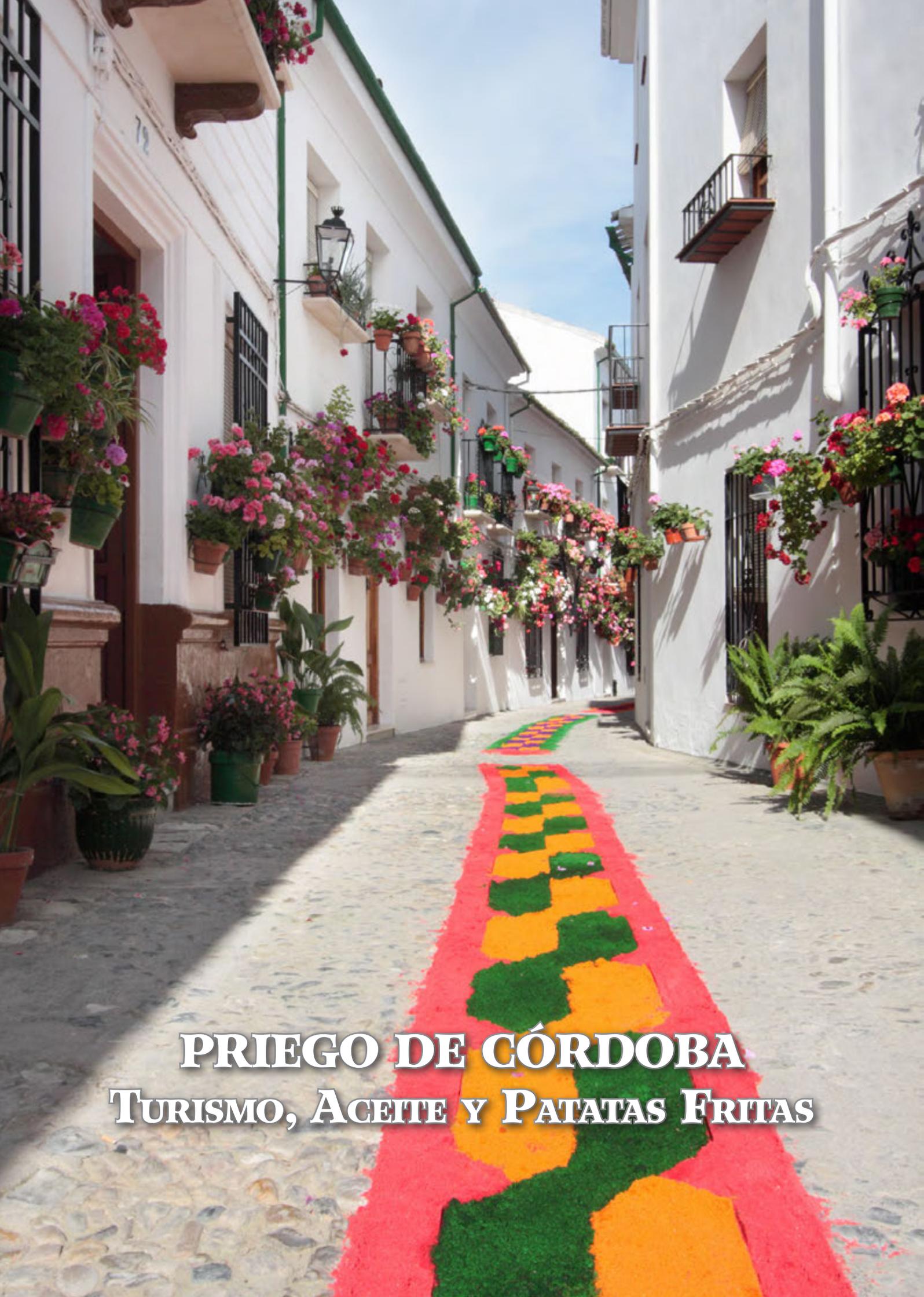
Abra la bolsa, cierre los ojos e inspire profundamente...

SAN NICASIO



www.sannicasio.es





PRIEGO DE CÓRDOBA
TURISMO, ACETE Y PATATAS FRITAS

SAN NICASIO

PATATAS FRITAS SAN NICASIO SE ENCUENTRA EN LA COMARCA OLIVARERA ANDALUZA POR EXCELENCIA DE PRIEGO DE CÓRDOBA, CUYOS ORÍGENES SE REMONTAN A LA ÉPOCA PRERROMANA. PRIEGO DE CÓRDOBA FORMA PARTE DE LA COMARCA SUBBÉTICA CORDOBESA. SUS ESPACIOS PROTEGIDOS, PARQUE NATURAL, MONUMENTOS BARROCOS, LEGADO ARQUEOLÓGICO, ARTESANÍA Y COSTUMBRES CONFORMAN UNA PROPUESTA TURÍSTICA Y GASTRONÓMICA DIFÍCIL DE OLVIDAR.

La gastronomía en Priego de Córdoba conserva brillantes ejemplos de antiquísima tradición. El aceite de oliva y la huerta mediterránea es un magnífico inicio para crear platos llenos de sabor y salud.

Desde el corazón de la serranía cordobesa, **Rafael del Rosal** ha investigado durante años para desarrollar un **nuevo concepto de snack sano**, con técnicas culinarias de vanguardia y los mejores ingredientes del mundo.

El ingrediente estrella de las Patatas Fritas San Nicasio es sin duda el aceite de oliva virgen extra, procedente de la comarca de Priego de Córdoba en pleno parque natural de las Sierras de la Subbética y considerado uno de los mejores del mundo.



Desde este enclave privilegiado cordobés, las **Patatas Fritas San Nicasio** han conquistado a los consumidores de todo el mundo, exportando su producto a Europa, Asia y América. Han reconocido la calidad de las **Patatas Fritas San Nicasio** países con gustos muy diferentes como: **Japón, Korea, Inglaterra, Bahrein, Dubai, Kuwait, Francia, Suecia, Suiza, Alemania y EE.UU.**

Para garantizar la máxima calidad, las **Patatas Fritas San Nicasio** se producen en ediciones limitadas destinadas al **mercado gourmet**, siempre bajo el toque maestro de **Rafael del Rosal**.

La fábrica está junto a **Almazaras de la Subbética**, que además de suministrar el mejor aceite de oliva virgen extra, está considerada como una de las Almazaras **más importantes del mundo** (mejor almazara del mundo 2013 por la **calidad de sus aceites** - www.worldsbestoliveoils.org).

El hermetismo de su bolsa, custodiado por una **atmósfera protectora** que ralentiza el paso del tiempo, **permite conservar el producto** alargando su vida **sin perder la frescura** de las materias primas que lo componen.

La bolsa rosa de **Patatas Fritas San Nicasio** destaca como un producto de referencia para tiendas, delicatessen, hoteles y alta gastronomía.



www.sannicasio.es



La Tapa Española



SAN NICASIO

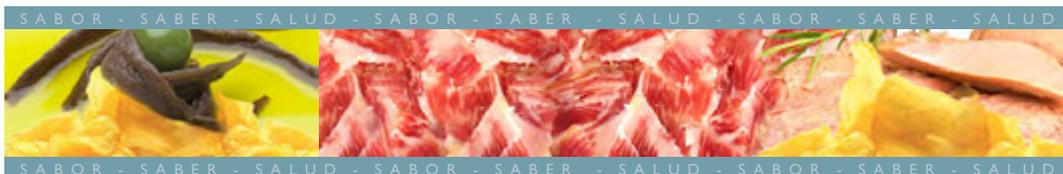
ALGO MÁS QUE UN SNACK

La calidad y prestigio alcanzado por **Patatas Fritas San Nicasio** han animado a chefs y gastrónomos de reconocido prestigio nacional e internacional a utilizar el producto no solo como aperitivo, sino como *componente esencial de platos tradicionales y nuevos platos* como: la tortilla de patatas, huevos rotos o los tradicionales huevos fritos con **Patatas Fritas San Nicasio**.



Además podemos encontrar a las **Patatas Fritas San Nicasio** tanto en España y como en numerosos países, representante de la “**Tapa Española**” acompañando perfectamente al jamón ibérico, aceitunas o como maridaje ideal a las conservas gourmet.

Por último, las **Patatas Fritas San Nicasio** están siendo también utilizadas por su calidad y composición especial como elemento ideal como acompañamiento y para la **limpieza del paladar** entre las diferentes degustaciones en catas de vinos, cervezas, combinados y vermut.



www.sannicasio.es





SAN NICASIO

nuestra prioridad
nuestra prioridad
nuestra prioridad

LA MEJOR MATERIA PRIMA

PARA GARANTIZAR LA MÁXIMA CALIDAD EN PATATAS FRITAS SAN NICASIO SELECCIONAMOS Y EMPLEAMOS LA MEJOR MATERIA PRIMA, SIGUIENDO EL CONSEJO DE HIPÓCRATES:
“QUE TU ALIMENTO SEA TU MEDICINA Y QUE TU MEDICINA SEA TU ALIMENTO”.

LAS PATATAS. SABOR ORIGINAL

De la variedad “agria” de máxima calidad y procedencia española, naturales y sin manipulación genética proporcionan un alimento energético, que permite trasladar un sabor natural, original y duradero al producto final.



EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. CUIDANDO TU CORAZÓN

Para la elaboración de las Patatas Fritas San Nicasio utilizamos un zumo natural de aceituna Virgen Extra 100%, de una forma innovadora que permite que el producto se elabore con todos los beneficios saludables que los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo aportan: antioxidantes, antiinflamatorios y Vitaminas A, D, E y K.

LA SAL. EXENTA DE IMPUREZAS

La sal rosa del Himalaya, de bajo contenido en sodio y pureza excepcional, rica en minerales y oligoelementos, da un toque único que no satura ni empequeñece el propio sabor natural de la patata.



PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PATATAS FRITAS SAN NICASIO SOLO SE EMPLEAN MÉTODOS QUE GARANTICEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO FINAL Y EVITEN LA FORMACIÓN DE SUSTANCIAS NO DESEABLES POR LA OXIDACIÓN Y DEGRADACIÓN DE LA MATERIA PRIMA EN LA FRITURA.



www.sannicasio.es



ad es tu salud
ad es tu salud
ad es tu salud



UNA ELABORACIÓN SANA

A FUEGO LENTO Y BAJA TEMPERATURA, fiel a los valores saludables de la más pura cocina tradicional (Slow Food). Uniendo la fritura tradicional en sartén con un proceso innovador en el uso del aceite de oliva virgen extra a baja temperatura y con reposición continua, nos asegura una fritura saludable en cada momento, conservando las ventajas saludables y nutricionales de sus materias primas de partida.

AUSENCIA DE ACRILAMIDAS

Patatas Fritas San Nicasio tienen "Ausencia de Acrilamidas", es decir, menos de 100 microgramos por kilo, cuando la media de productos similares en el mercado está entre 500 y 700 microgramos.

SIN CONSERVANTES, TRAZAS NI AZUCARES AÑADIDOS.

Aptas para personas con intolerancias alimenticias y problemas con la glucosa

La simplicidad, naturalidad y máxima calidad de sus ingredientes: patatas, aceite de oliva virgen extra y sal; **sin aditivos, azúcares ni conservantes artificiales**, permite ser un alimento libre de trazas de lactosa o gluten y por tanto un snack apto para las personas que sufren de estas intolerancias.

PARA EL ENVASADO Patatas Fritas San Nicasio, además de su diseño elegante, usa **un sistema innovador para este tipo de productos** con materiales y técnicas que permiten aislar y preservar el alimento, asegurándolo del deterioro, ausencia de sabores y olores anómalos, con una fecha de consumo preferente de **más de 10 meses**.

ENVASE PROTECTOR. La **bolsa opaca, resistente** y creando en su interior una **atmósfera protectora**, permite que el **conservante natural del producto final** –el **aceite de oliva virgen extra**–, no sufra el proceso oxidativo que la luz y el oxígeno puedan ejercer desde su fabricación hasta el momento de su consumo. Su envase innovador también permite que pueda ser transportado por tierra, mar y aire sin que le afecten factores como la humedad o la descompresión, soportando pesos superiores a 100 Kg.



BAJA en SODIO



www.sannicasio.es






PROCEDENCIA GARANTIZADA

PATATAS FRITAS SAN NICASIO CUENTAN CON ALGUNAS DE LAS CERTIFICACIONES DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA MÁS PRESTIGIOSAS A NIVEL MUNDIAL EN LA “ELABORACIÓN Y ENVASADO DE PATATAS FRITAS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON SAL ROSA DEL HIMALAYA”, COMO SON LA “INTERNATIONAL FOOD ESTÁNDAR” (IFS) Ó LA CERTIFICACIÓN DE BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC).



Patatas Fritas San Nicasio informa de manera transparente y voluntaria a sus consumidores de la calidad y procedencia de todas sus materias primas. Por ello, y para un mayor compromiso con la calidad de sus suministradores, incluye en la información de sus bolsas, la referencia de las empresas suministradoras y certificadoras de la calidad y procedencia de sus materias primas.

L'HIMALAYEN

Una de las más prestigiosas empresas proveedoras de la Sal rosa de Himalaya. Una **sal fósil** que se recoge en las estratificaciones del Himalaya, en los estratos geológicos sedimentarios, procedentes de las profundas capas subterráneas alimentadas por infiltraciones minerales del **magma terciario**. Vestigios de un enorme océano de hace 200 millones de años. Por su milenario origen y naturaleza **incontaminada**, la sal del Himalaya no solo se ha convertido en un producto altamente valorado por los **gourmets** y **chefs más prestigiosos del mundo**, sino que su composición **rica en minerales y oligoelementos** que la confieren una estructura crujiente exquisita, aroma sutil y agradables sabores. A la vez es una sal muy saludable recomendada por nutricionistas y expertos en alimentación por ser **más baja en sodio que las sales marinas** conocidas.



www.sannicasio.es



SAN NICASIO

CALIDAD CERTIFICADA

ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA

Una de las más importantes cooperativas productoras de aceite de oliva virgen extra a nivel nacional e internacional. Amparada bajo la D.O. Priego de Córdoba cuenta todos los años con multitud de premios a la calidad de sus aceites de oliva, incluyendo el premio al **mejor aceite de oliva virgen extra del mundo 2012**, y **mejor almazara del mundo 2013 con más de 200 premios**.

Almazaras de la Subbética ha diseñado el aceite de oliva virgen extra ALMAOliva, ensamblaje de aceitunas picudas, picuales y hojiblanas, especial para la fritura de las patatas, que con la colaboración del *ChipMaster Rafael del Rosal*, durante el delicado proceso de fritura ha logrado transmitir toda la calidad y esencias del aceite de oliva virgen extra al producto final y **mantener los aromas originales** que se percibe al saborear las **Patatas Fritas San Nicasio**.



2012  2013
Almazaras de la Subbética



PREMIOS RECONOCIMIENTOS

Patatas fritas San Nicasio cuentan con numerosos premios y reconocimientos nacionales e internacionales a la calidad. Entre los premios que podemos destacar recibidos por **Patatas Fritas San Nicasio** están:

- 6 Medallas de Oro consecutivas a la calidad en el prestigioso “Monde Selection” (Bruxelles).
- Premio EXPOLIVA 2011, al mejor alimento elaborado con aceite de oliva virgen extra.
- Premio GALLO DE ORO 2014 de la prestigiosa revista gourmet francesa Guide des Gourmands.



www.sannicasio.es





SAN NICASIO

EXTRA VIRGIN O

SAN NICASIO

FICHA TÉCNICA

MARCA COMERCIAL:

San Nicasio.

DENOMINACIÓN COMERCIAL PRODUCTO:

Patatas fritas.

CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN:

Patatas fritas: producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicio de verdeo, peladas, debidamente lavadas, cortadas y fritas en aceites y grasas vegetales comestibles. (Real Decreto 126/1989 de 3 de febrero).

DEFINICIÓN:

Producto obtenido a partir de patatas sanas, peladas, lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva virgen extra.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA:

Patata (59,5%), Aceite de Oliva Virgen Extra (40%) y Sal Rosa del Himalaya. (0,5%)

DESCRIPCIÓN PROCESADO:

Recepción de las materias primas e ingredientes, almacenamiento de los mismos en su lugar correspondiente hasta su empleo en la elaboración del producto; pelado y lavado de la patata; cortado y fritura de la misma; enfriado y salazonado o no previamente a su envasado; envasado en bolsas; almacenamiento y venta.

PRESENTACIÓN:

Forma: circular; Color: amarillo; Textura: crujiente.

ENVASADO:

Características del envase: material lámina complejo (alta barrera oxígeno).

FORMATOS:

- Bolsa de **40 gr**
- Bolsa de **150 gr**
Características del embalaje: caja de cartón.

ETIQUETADO:

Ver bolsa.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Mantener en lugar seco y fresco.

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto.

DESTINO FINAL PARA EL PRODUCTO:

Mercado CEE, Japón, EEUU, y mundial en general.

CARACTERÍSTICAS DE NÚMERO DE LOTE:

El número de lote se corresponde a un número y a la fecha de consumo preferente (aaaa/mm/dd).

FECHA CONSUMO PREFERENTE:

La fecha de consumo preferente se indica (dd/mm/aaaa).

TIEMPO CONSUMO PREFERENTE DEL PRODUCTO:

10 - 12 meses a partir de la fecha de envasado (europeo /internacional).

UNIDADES		
Formato	Medidas cm La-An-AI	Peso B Kg
40 gr	11 - 7 - 21	0,045
150 gr	15 - 12 - 22,5	0,155

CAJAS		
Unidades	Medidas cm La-An-AI	Peso B Kg
24	32 - 24 - 40	1,160
14	50 - 40 - 24	2,300

PALETS (americano)				
Unidades	Cajas	Capas	Medidas cm La-An-AI	Peso B Kg
1.680	70	5	120-100-220	106,2
672	48	8	120-100-212	135,4





SAN NICASIO

DELEGACIÓN MADRID-COMERCIALIZACIÓN

C/ La Rioja | Local 14 28850

Torrejón de Ardoz MADRID (ESPAÑA)

Tel: +34 91 6772809 Fax +34 91 6487605

Emails: faguilera@sannicasio.es

www.sannicasio.es / www.elrincondeloleo.com

SEDE SOCIAL PRIEGO DE CÓRDOBA

Avda de Granada s/n 14800

Priego de Córdoba

CÓRDOBA (ESPAÑA)

Tel/Fax: +34 957 543 671

FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Ctra. A-339 Km 19

Pl. Los Bermejales 14810 Carcabuey

CÓRDOBA (ESPAÑA)

Fábrica: Tel/Fax: +34 957 543 671

Admin. y Dist: Tel: +34 957 54 70 28

Fax: +34 957 54 36 40



www.sannicasio.es

