

# ¿Porque este Pollo a la Brasa es diferente?

**Porque; Lo hacemos de manera diferente a cualquier pollería conocida en el Perú.**

## **En nuestros Pollos a la Brasa.**

**No Usamos; saborizantes, preservantes, aceite vegetal común, Sal común, Agua Común.**

**No Usamos; Horno común de pollos a la brasa.**

Usamos solo ingredientes 100% naturales.

Usamos Procesos de preparación de 27 horas.

Usamos Agua filtrada y osmotizada.

Usamos Sal del Mar Natural.

Usamos aderezo Natural.

Usamos Tecnología de cocción única en el Perú.

Aseguramos; Mas Sabor, La conservación de Nutrientes, Menos Calorías Y 100% sanitizado.

**Producto perfectamente saludable.**

## En Nuestras Papas.

**No freímos las papas.**

**No usamos; aceite, sal común, preservantes.**

Solo Usamos Papas Nativas (Peruanita amarilla).

Tiene El doble de Proteínas que las demás y La cáscara tiene propiedades curativas, es diurética.

Usamos un proceso único de eliminación de posibles fertilizantes.

La papa es preparada en el mismo día, por lo que no usamos preservantes.

Usamos tecnología de Horno a convección para cocción de las papas.

Solo Usamos Sal del Mar, Orégano, aceite de oliva y agua filtrada.

Aseguramos; Mas Sabor, Menos Calorías y La conservación de Nutrientes que le dan larga duración a las papas.

**Producto perfectamente saludable.**

## Nuestro Ají.

**No usamos; ingredientes sin cocinar.**

Usamos un proceso único de eliminación de posibles fertilizantes.

Aseguramos; Mas Sabor, y larga duración de la crema de Ají.

**Producto perfectamente saludable.**

**Próximamente....., Ensalada y bebida Saludable.**