



*Llegamos antes
con todo para
tu menú*





Quiénes *somos*

Somos un grupo humano con el único fin de llegar en tiempo y forma con lo comprometido. Para esto contamos con instalaciones, proveedores, tecnología y capital humano con experiencia en los rubros de alimentos y logística.

Queremos entregar el mejor servicio, el más rápido, ser competitivos y superar las necesidades de nuestros clientes. Nuestras bodegas funcionan de lunes a sábado para cumplir con todos nuestros compromisos.

Ofrecemos más de 1.000 productos de las categorías: Carnes, Pescados y Mariscos, Quesos y Lácteos, Bebidas y Jugos, Abarrotes, Productos Congelados, Frutas y Verduras Congeladas, Productos para Panaderías y Pastelerías, Artículos de Aseo, Artículos de Oficina y Escritorio, Insumos para la Industria y mucho más.

Tecnología

Nuestros sistemas logísticos están a la vanguardia de la industria y nos permiten responder en pocas horas a los requerimientos de cada cliente. Nuestro sistema de última generación integra de forma óptima **aprovisionamiento, recepción, almacenaje y despacho** con los pedidos **recibidos mediante nuestros vendedores, Call Centers**, vía email, teléfono o cualquier método de comunicación formal.

Servicefood está concebida como una empresa XXL a la vanguardia en sistemas logísticos, lo que nos permite diferenciarnos al entregar el servicio comprometido:

- ERP de última generación que nos permite preparar y despachar sus pedidos en pocos minutos.
- Sistema de abastecimiento integral de productos, para mantener un correcto nivel de seguridad, minimizando los quiebres de stocks.
- Monitoreo permanente de la distribución vía Tracking GPS.

Sistema B2B que permite pedir los 365 días del año, las 24 horas del día, en forma directa por el cliente.



Permanente auditoría a calidad de los productos



Despachos continuos todo el día de lunes a sábado



Alta competitividad de precios



Expertos en el apoyo a los canales HORECA como Restaurantes, Casinos, Hoteles, Servicios de Alimentación, Colegios, Fábricas, Empresas, Cafeterías y Pastelerías entre otros



Sin mínimo de compras
Despachamos por unidades



Productos ambientes seco, refrigerado, congelado, non food, insumos papeles



Las auténticas Tortillas, Mexicanas!!

¡Fácil, rápida y deliciosa!





Índice

Carnes de Vacuno & Cerdo	06	Aerezos, Salsas & Condimentos	15
Cecinas & Encurtidos	07	Abarrotes.....	17
Aves & Huevos	08	Postres & Cafetería	18
Pescados & Mariscos	09	Cervezas, Vinos, Licores & Destilados....	21
Lácteos & Quesos	11	Jugos & Bebidas	22
Hortalizas, Frutas & Papas Congeladas	13	Papeles, Aseo & Insumos.....	23

**Consulte por nuestra
línea institucional**



Carnes

Vacuno & Cerdo

Vacuno

Asado de tira
Asiento
Chocllillo
Churrascos
Entraña
Filete
Ganso
Huachalomo
Lomo liso

Lomo vetado
Medallón de filete
Osobuco
Plateada
Pollo ganso
Posta negra
Posta rosada
Sobrecostilla
Tapapecho

Cerdo

Chuletas
Chuletas centro
Costillar
Costillas ribs
Filete
Lomito
Lomo centro
Pulpa (pierna entera y deshuesada)

Otros

Carne molida
Hamburguesas



Consulte por otros cortes y productos porcionados



Cecinas & Encurtidos

Vienesas

Jamón pierna (entero y laminado)

Jamón serrano

Jamón de pavo

Salame

Tocino ahumado laminado

Chorizo tradicional

Chorizo Sarta



¿Receta del buen sabor?

La maduración de la carne

Como un buen queso o vino, la carne de vacuno mejora con el tiempo. Con 7 a 14 días en cámara fría, resaltan sus cualidades gustativas y su blandura. Pasado este tiempo, se debe utilizar una cámara de maduración con temperatura e higrometría controladas. Por moda o real garantía de calidad, los amantes de la buena gastronomía están buscando estos productos de excelencia.



Aves & Huevos

Pollo

Pechuga deshuesada

Trutro entero

Trutro cuarto

Trutro ala

Croquetas

Pollo entero

Filetillo

Huevos

Huevos frescos

Huevo líquido pasteurizado

Albumina de huevo en polvo



Sabor y aroma garantizados...

Cocina Sous-Vide

La cocción al vacío o Sous-Vide (en francés; "al vacío") es una técnica culinaria en expansión, ya que mantiene la integridad de los alimentos, al cocinarlos en bolsas de plástico selladas al vacío que se sumergen en agua caliente por debajo del punto de ebullición, con temperatura y presión controladas, durante largos períodos de tiempo. Es una técnica limpia, rentable y con resultados sorprendentes para cualquier perfil de usuario.

Pescados & Mariscos

Pescados

Atún
Jurel
Anchoas
Kanikama
Merluza
Salmón ahumado
Salmón ahumado laminado
Reineta
Pangasius
Tilapia

Mariscos

Surtido de mariscos
Pulpo
Locos
Calamar
Camarones ecuatorianos
(variedades)
Jaiba carne
Ostión



Soprole **FP**
Desde 1949[®]
FOOD PROFESSIONALS



www.soprolefoodprofessionals.cl

Lácteos & Quesos

Lácteos

Leche Líquida (entera, descremada, semi descremada, sin lactosa)
Leche en polvo
Leche Nido
Crema de leche
Crema fresca
Crema para batir
Crema Chantilly
Leche evaporada
Leche condensada
Manjar
Bases para helado
Mantequilla
Margarina
Manteca
Ricota
Yogurt natural
Yogurt sabores

Quesos

Queso Cheddar laminado
Queso Reggianito
Queso Parmesano rallado
Queso crema
Queso Mozzarella
Queso Gouda (barra y laminado)
Queso mantecoso (barra y laminado)
Despunte de queso
Quesillo
Queso azul
Queso Camembert
Queso Brie
Queso de cabra
Quesos Edam
Queso Gruyère
Queso Provoleta

Consulte por
otras variedades

Agristo
we love potatoes

Your partner in potatoes.



Hortalizas, Frutas & Papas congeladas

Congelados

Aros de cebolla
Arvejas
Choclo grano y trozo
Ensalada primavera
Habas
Porotos verdes
Puré de palta
Pastelera de choclo
Coliflor
Brocoli
Porotos granados
Espinaca
Espárragos
Pulpa de frutas

Papas prefritas (variedades)

Papas duquesas

Conservas

Champiñones
Choclo cocktail
Fondos de alcachofa
Palmitos
Pimiento morrón
Tomates pelados
Durazno cubitos y rodajas
Piña cubitos y rodajas
Aceitunas negras
Aceitunas verdes
Pepinillos Dill

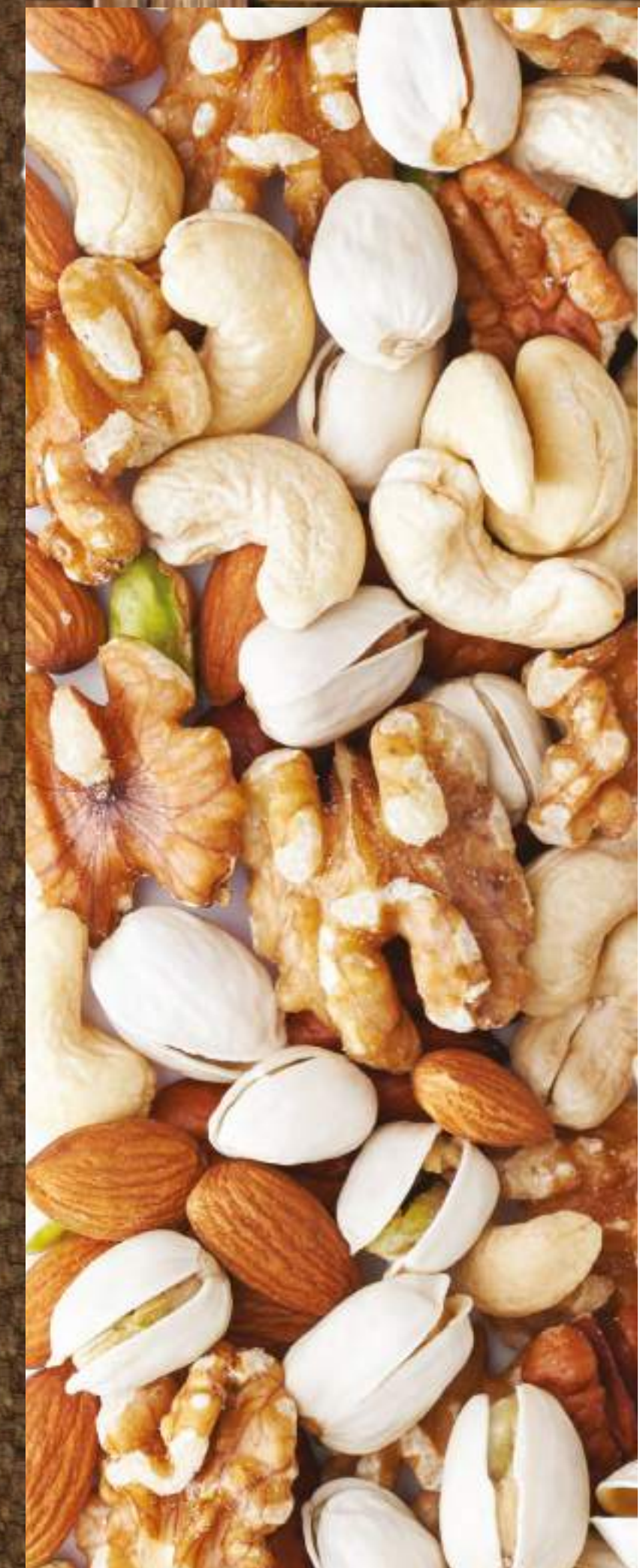
Productos secos

Cochayuyo rebanado
Almendras
Nueces
Huesillo
Maní
Pasas
Pistachos
Castañas de Cajú
Semilla linaza
Semilla chía

Cambiando hábitos...

Con más plantas en el plato

Cada año se suman casi 76 millones de nuevos vegetarianos en el mundo. Salud, asequibilidad, consideraciones éticas, religión, medio ambiente o preferencias sensoriales, son algunas de las razones por las que estas personas, sus clientes, optan por una dieta basada en las plantas. Entenderlos y ofrecerles alternativas puede ayudar a conectarlo con su clientela.





MÁS BLANCA, MÁS CREMOSA, MÁS RICA!



Aderezos, salsas & Condimentos

Aderezos

Ají crema
Concentrado de tomate
Ketchup
Mayonesa
Mostaza
Mostaza antigua
Sucedáneo de limón
Tinta de calamar
Aderezo César
Aderezo queso Cheddar
Ají amarillo peruano
Ají color

Salsas

Salsa blanca
Salsa de soya
Salsa de tomate
Salsa española
Salsa inglesa

Salsa picante
Salsa demiglace
Salsa queso
Salsa Tabasco
Salsa barbecue
Salsa de ostra

Condimentos

Ajinomoto
Ajo en polvo
Alcaparras
Aliño completo
Comino
Curry
Humo líquido
Laurel
Merquén
Nuez moscada
Orégano
Pimienta negra





Abarrotes

Aceite fritura
Aceite maravilla
Aceite oliva
Aceite sésamo
Aceite vegetal
Aceto balsámico
Almidón
Arroz Arborio
Arroz Basmati
Arroz G1, G2 (nacional
e importado)
Arroz pregraneado
Arvejas

Avena
Azúcar
Azúcar flor
Azúcar rubia
Cabellos de ángel
Caldo de ave
Caldo de carne
Carne vegetal
Cereal Nestum
Crema de choclo
Crema de coco
Crema de pollo
Crema de verduras

Crema de espárragos
Cuscús
Endulzantes
Fideos y Pastas (variedades)
Garbanzos
Harina con y sin polvos
Harina integral
Lasaña
Lentejas
Muesli
Nutrina
Porotos
Puré de papas instantáneo

Quinoa
Ravioli
Sal
Sal de mar
Sal gruesa
Sémola
Tortillas
Trigo mote
Vinagre de manzana
Vinagre de vino blanco
Vinagre de vino tinto
Vino para cocinar (tinto, blanco)

Postres & Cafetería

Postres

Mermelada damasco	Mousse de chocolate	Esencia de vainilla
Mermelada frambuesa	Miel de abejas	Esencia de naranja
Mermelada durazno	Miel de palma	Coco rallado
Mermelada de mora	Nutella	Canela molida
Flan de plátano	Chocolate cobertura	Leche de coco
Flan de vainilla	Chancaca	Dulce de membrillo
Flan de chocolate	Mantequilla de maní	Cerezas marrasquino
Flan de frutilla	Syrup	Crema vegetal
Flan de frambuesa	Gelatina colapez	Merengue polvo
Jalea de frambuesa	Salsa chocolate	Levadura
Jalea de naranja	Salsa frambuesa	Polvos de hornear
Jalea de piña	Salsa caramelo	Queque clásico

Cafetería

Café instantáneo
Café de grano (entero, molido)
Café descafeinado
Té Ceylan
Té Yellow
Té negro
Té saborizado
Surtido de hierbas
Infusión menta
Infusión manzanilla
Chocolate amargo
Chocolate dulce
Mini galletas



Sabías que...el café

Se cuenta que el café se propagó desde Etiopía a Egipto y Yemen en el siglo IX, y luego al resto del mundo hasta el siglo XVI. Lo habría descubierto un criador de cabras al notar que se estimulaban sus animales al comer la fruta de un arbusto. Es en los monasterios sufí de Yemen dónde se empezó a tostar, moler y tomar como bebida. La palabra "café" proviene del término turco kahve, a su vez, procedente del árabe, qahwa.

Los granos de café se pueden agrupar en 4 principales categorías: Arábica, Robusta, Libérica y Excelsa.



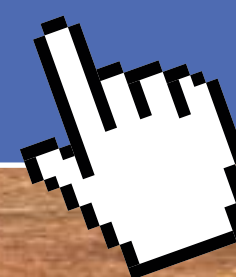


**S.O.S
TRAGOS**

**TE SALVA CON LOS
MEJORES PRECIOS**



www.sostragos.cl



Cervezas, Vinos, Licores & Destilados

Cervezas

Corona
Stella Artoise
Royal
Grolsch
Budweiser
Cusqueña
Heineken
Estrella Damm
Miller
Becker

Licores

Aperol
Ramazzoti
Campari
Drambuie
Jagermeister
Disaronno
Baileys
Frangelico
Fernet Branca

Vinos

Viña Undurraga
Viña Matetic
Viña Perez Cruz
Viña Concha Y Toro
Viña Dominga
Viña Pedro Tarapacá
Viña Koyle
Viña Ventisquero

Piscos

Alto Del Carmen
Mistral
Malpaso
Capel
Espíritu De Los Andes
El Gobernador
Tres Erre

Gin

Hendricks
Bombay
Tanqueray
Beefeater

Vodka

Stolichnaya
Absolut
Sky

Whisky

Johnnie Walker
Chivas Regal
Jack Daniels
Ballantines

Espumantes

Undurraga
Doña Dominga
Viñamar



Jugos & Bebidas

Bebidas

Bebidas energéticas
Agua mineral
Aguas saborizadas
Coca-Cola (regular, zero, light)
Sprite (regula, zero)
Fanta (regular, zero)
Nordic
Agua Tónica

Jugos

Jugos (naranja, frambuesa, piña, tomate)
Refrescos en polvo
Jugo de tomate Campbell's
Néctares
Jugos concentrados (naranja, frambuesa, piña, mango)

Bebidas disponibles en botellas de vidrio, latas y envases desechables.

Jugos en Tetrapak de 200ml y 1L



Renovando el negocio...

Las "Dark Kitchens"

Este nuevo concepto, los "restaurantes fantasmas", está haciendo desaparecer camareros, mesas y sillas, para dar paso a una extensa red de cocinas en las que únicamente se elabora comida para delivery, para llevar o para preparar para otras sucursales de marcas propias (restaurantes, pastelerías, casinos, entre otros).



Papeles, aseo & Insumos

Aseo

Bolsas de basura
Cloro
Cloro Gel
Desengrasante
Desodorante
Escobillón
Esonjas
Guantes de aseo
Jabón glicerina
Lavalozas
Limpiador crema
Limpiador de piso
Limpiavidrio
Paño absorbente
Paños amarillo multiuso
Trapero
Virutilla y fibra abrasiva

Papeles

Hojas fotocopiadora
Papel aluminio
Papel higiénico
Redecillas y mascarillas (papeles)
Servilletas
Toallas de aseo

Insumos

Artículos de oficina
Brochetas
Film PVC
Fósforos
Mondadientes





Sucursal Santiago
Región Metropolitana, 5ª Región y 6ª Región
Carretera San Martín 9360, Quilicura
+56 2 2935 3650
pedidos@servicefood.cl

INGRESA A:
www.servicefood.cl
Y HAZ TUS PEDIDOS EN NUESTRA
PLATAFORMA B2B.

www.servicefood.cl