

## ATLAS GOURMET REALIZA UN NUEVO VIAJE COMERCIAL POR FRANCIA Y BÉLGICA

El Equipo Comercial de Atlas Gourmet, acompañado por Eloísa González (Directora de Producto) y Mario Sequerra (Director General), realizaron del 25 de Abril al 2 de Mayo un interesante viaje comercial visitando las instalaciones de 5 de sus proveedores.

Casi 6.000 Kms para poder conocer a fondo y de primera mano, las instalaciones y los procesos de producción de algunas de las marcas que fabrican nuestros productos.

Atlas Gourmet, siempre ha apostado por una intensa formación de su Equipo Comercial, para lo que nos parece fundamental el conocimiento exhaustivo del producto que comercializamos.

Por ello visitar Ponthier, Rougié, Delmotte, Bridor y Croc´In , nos permite ahora tener una visión integral de sus productos y sobre todo afianzar aun más nuestra confianza en ellos, y saber que nos respaldan marcas de 1ª Calidad tanto en el producto final como en el elevadísimo nivel de los procesos de producción que utilizan en su elaboración.

Para todos los participantes en esta "maratón formativa", ha resultado una experiencia muy interesante en el aspecto profesional y creemos que ha merecido la pena el esfuerzo.

A continuación os mostramos diferentes imágenes del viaje que además también supuso una experiencia personal inolvidable:

### VISITA A PONTHER (Purés Refrigerados de Fruta Fresca)



En el aula de formación de Ponthier pudimos, probar todos los Purés refrigerados de Fruta Fresca y realizar una cata comparativa con otros productos similares del mercado. **¡¡ NO HAY COLOR !!**

**VISITA A ROUGIÉ**  
**(Foie Gras de Pato y Oca, y productos derivados)**



Arriba todo el equipo en la plaza más emblemática de Sarlat, donde se encuentra una escultura de Ocas donadas por Rougié a la ciudad que acoge sus instalaciones.

A la izquierda nos disponemos a comenzar nuestra visita a la fábrica... ¡ Fue impresionante!

¡Ahora podemos debatir con cualquiera la calidad nuestro Foie Gras "Rougié"

Entre fábrica y fábrica muchos kilómetros compartidos....comemos en un area de servicio para aprovechar el tiempo ... ¡ y el Sol!



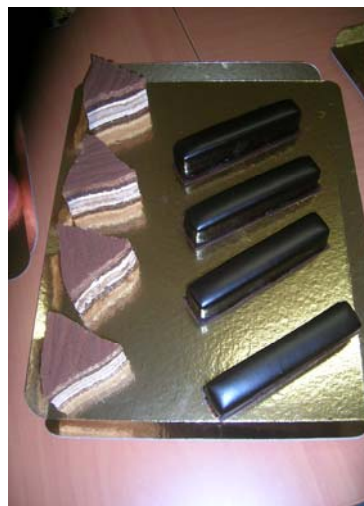
**VISITA A DELMOTTE**  
**(Postres Individuales y Alta Repostería Ultracongelada)**



Visita a fábrica, formación y cata de nuevos productos.



La fábrica de Delmotte es el máximo exponente de la pulcritud y el cuidado en los procesos de producción, garantizando que recetas artesanales con productos tan delicados como las cremas, merengues y natas, puedan ser elaboradas con la más alta tecnología y exigencia de calidad e higiene.



**VISITA A BRIDOR**  
**(Alta Bollería y Panadería Prefermentada y Ultracongelada)**



Antes de la visita a la fábrica pudimos compartir con el equipo de Bridor, un desayuno en el que degustamos varios de sus productos en una sala de reuniones con "panadería incluida"... ¡ muy bonito!.

Al conocer los procesos de producción de Bridor entendimos el concepto de "Alta Tecnología" al servicio de las recetas mas exclusivas y artesanales.

ii Ahora sabemos la "masa" que tenemos entre manos cuando vendemos un producto Bridor!!



VISITA A CROC`IN  
(Tartaletas de masa Artesanales para Cátering y Repostería)



¿Puede una tartaleta de masa tener una producción verdaderamente artesanal?  
La respuesta es SI, y el equipo de Atlas Gourmet lo comprobó in-situ durante su visita  
a las instalaciones de Croc`In.

Un equipo humano y una filosofía de producción que consigue un producto único en el mundo.

