



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2026

Frutas, pulpas y vegetales congelados IQF
para food service e industria.

8

FRUTA IQF

8

PULPAS Y PURÉS

6

VEGETALES IQF

Fichas técnicas versión 01 · octubre 2026

BIG STAR SpA · RUT 78.124.481-3 · Av. Apoquindo 6410, Of. 605, Las Condes, Santiago, Chile
+56 9 7578 8401 · dominic.labbe@bestfoodchile.cl · Instagram @bestfood.cl

Cada producto tiene su ficha técnica en las páginas siguientes (haz clic en el nombre para ir a ella).
Los precios por caja y por kilo, y el stock del día, están en el catálogo web; para volumen, pide tu cotización.

1. Fruta congelada IQF		FORMATOS DE VENTA · PÁG.
Arándano IQF	Caja 10 × 1 kg	3
Frambuesa IQF	Caja 10 × 1 kg · Caja 4 × 2,5 kg	4
Frambuesa crumble IQF	Caja 4 × 2,5 kg	5
Mora cultivada IQF	Caja 10 × 1 kg	6
Frutilla IQF	Caja 10 × 1 kg · Caja 4 × 2,5 kg · Granel 1 × 13,62 kg	7
Mango IQF	Caja 10 × 1 kg · Granel 1 × 10 kg	8
Piña IQF	Caja 10 × 1 kg	9
Mix berries IQF	Caja 10 × 1 kg	10
2. Pulpas, purés y jugos		FORMATOS DE VENTA · PÁG.
Pulpa de chirimoya	Caja 10 × 1 kg	11
Pulpa de maracuyá	Caja 10 × 1 kg	12
Pulpa de mango	Caja 4 × 1 kg	13
Pulpa de frambuesa	Caja 4 × 1 kg	14
Pulpa de piña	Caja 4 × 1 kg	15
Jugo de limón	Caja 10 × 1 kg	16
Puré de lúcuma	Caja 10 × 1 kg	17
Puré de palta chunk HPP	Caja 10 × 1 kg	18
3. Vegetales congelados IQF		FORMATOS DE VENTA · PÁG.
Choclo grano IQF	Caja 10 × 1 kg	19
Mix primavera IQF	Caja 10 × 1 kg	20
Poroto verde IQF	Caja 10 × 1 kg	21
Sofrito IQF	Caja 10 × 1 kg	22
Espárrago verde IQF	Caja 4 × 1 kg · Caja 9 × 1 kg	23
Papa prefrita	Caja 4 × 2,5 kg	24

ARÁNDANO IQF

Arándano congelado · *Vaccinium corymbosum* · Fruta congelada IQF



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Arándano cultivado de la Región de Ñuble, lavado y congelado pieza por pieza a -18 °C. Llega suelto, con la piel entera y la pruina intacta.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto		DATOS TÉCNICOS	
Presentaciones	Entero	Origen	Región de Ñuble, Chile
Proceso	Selección, lavado, congelado	Método de congelado	IQF individual
Temperatura de conservación	-18 °C	Detección de metales	Sí
Trazabilidad	Por lote y productor		

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para variedad, vida útil, calibre, Brix y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

FRAMBUESA IQF

Frambuesa congelada · Rubus idaeus · Fruta congelada IQF



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Cosechada en la Región de Ñuble y congelada pieza por pieza a -18 °C dentro de las horas siguientes. Llega suelta, sin bloque, lista para dosificar.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg · Caja 4 × 2,5 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto		DATOS TÉCNICOS	
Presentaciones	Entera	Origen	Región de Ñuble, Chile
Proceso	Selección, congelado	Método de congelado	IQF individual
Temperatura de conservación	-18 °C	Detección de metales	Sí
Trazabilidad	Por lote y productor		

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg
Caja 4 × 2,5 kg	4 bolsas de 2,5 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para variedad, vida útil, calibre, Brix y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

FRAMBUESA CRUMBLE IQF

Frambuesa crumble · *Rubus idaeus* · Fruta congelada IQF



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Frambuesa en trozo y drupa suelta, limpia de hoja y pedúnculo. La misma fruta de Ñuble, en el formato que rinde más por kilo cuando la pieza entera no hace falta.

FORMATOS

Caja 4 × 2,5 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Presentaciones	Trozo y drupa, limpio	Origen	Región de Ñuble, Chile
Proceso	Selección, congelado	Método de congelado	IQF individual
Temperatura de conservación	-18 °C	Detección de metales	Sí
Trazabilidad	Por lote y productor		

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 4 × 2,5 kg	4 bolsas de 2,5 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para variedad, vida útil, calibre, Brix y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

MORA CULTIVADA IQF

Mora cultivada · Rubus spp. · Fruta congelada IQF



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Mora cultivada de la Región de Ñuble, lavada y congelada pieza por pieza a -18 °C. Fruta firme, de calibre parejo, que mantiene la forma al descongelar.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto		DATOS TÉCNICOS	
Presentaciones	Entera	Origen	Región de Ñuble, Chile
Proceso	Selección, lavado, congelado	Método de congelado	IQF individual
Temperatura de conservación	-18 °C	Detección de metales	Sí
Trazabilidad	Por lote y productor		

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para variedad, vida útil, calibre, Brix y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

FRUTILLA IQF

Frutilla congelada · Fragaria × ananassa · Fruta congelada IQF



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Frutilla despallada de la Región de Ñuble, lavada y congelada entera a -18 °C. Llega suelta, con el color y la forma con que salió del campo.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg · Caja 4 × 2,5 kg · Granel 1 × 13,62 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto		DATOS TÉCNICOS	
Presentaciones	Entera, despallada	Origen	Región de Ñuble, Chile
Proceso	Selección, lavado, congelado	Método de congelado	IQF individual
Temperatura de conservación	-18 °C	Detección de metales	Sí
Trazabilidad	Por lote y productor		

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg
Caja 4 × 2,5 kg	4 bolsas de 2,5 kg	10 kg
Granel 1 × 13,62 kg	1 bolsa interior de 13,62 kg	13,62 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para variedad, vida útil, calibre, Brix y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

MANGO IQF

Mango en cubos · Mangifera indica · Fruta congelada IQF



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Mango maduro, pelado y cortado en cubos parejos antes de congelar pieza por pieza. Sin carozo, sin merma: lo que pesa la bolsa es fruta.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg · Granel 1 × 10 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Método de congelado	IQF individual	Temperatura de conservación	-18 °C
Detección de metales	Sí	Trazabilidad	Por lote y productor

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg
Granel 1 × 10 kg	1 bolsa interior de 10 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para presentaciones, variedad, origen, proceso, vida útil, calibre, Brix y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

PIÑA IQF

Piña en trozos · Ananas comosus · Fruta congelada IQF



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Piña pelada, descorazonada y cortada en trozos antes de congelar pieza por pieza. Llega suelta y pesada, lista para dosificar.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Método de congelado	IQF individual	Temperatura de conservación	-18 °C
Detección de metales	Sí	Trazabilidad	Por lote y productor

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para presentaciones, variedad, origen, proceso, vida útil, calibre, Brix y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

MIX BERRIES IQF

Mix de berries · Frutilla, frambuesa, mora y arándano · Fruta congelada IQF



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Frambuesa, arándano, mora y frutilla en una sola bolsa, congelados pieza por pieza y mezclados en proporción fija por lote.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Origen	Región de Ñuble, Chile	Proceso	Selección, lavado, congelado
Método de congelado	IQF individual	Temperatura de conservación	-18 °C
Detección de metales	Sí	Trazabilidad	Por lote y productor

2. Formatos de venta			CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja	
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg	

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para presentaciones, variedad, vida útil, calibre, Brix y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

PULPA DE CHIRIMOYA

Pulpa de chirimoya · Annona cherimola · Pulpa y puré congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Chirimoya pelada, sin semilla y molida en pulpa el mismo día. Congelada para que la fruta que dura días en fresco esté disponible todo el año.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Fruta base	100 % fruta		
Proceso	Pelado, despepitado, molienda, congelado		
Temperatura de conservación	-18 °C	Detección de metales	Sí
Trazabilidad	Por lote		

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para presentación, origen, formato de congelado, vida útil, Brix, pH y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

PULPA DE MARACUYÁ

Pulpa de maracuyá · *Passiflora edulis* · Pulpa y puré congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Pulpa de maracuyá extraída de la fruta entera y congelada. Acidez y aroma intactos, sin cáscara que pesar.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Fruta base	100 % fruta	Temperatura de conservación	-18 °C
Detección de metales	Sí	Trazabilidad	Por lote

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para presentación, origen, proceso, formato de congelado, vida útil, Brix, pH y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

PULPA DE MANGO

Pulpa de mango · Mangifera indica · Pulpa y puré congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Mango maduro, pelado, deshuesado y molido en pulpa. Congelada en el punto de madurez, lista para jugo, helado o base.

FORMATOS

Caja 4 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Fruta base	100 % fruta		
Proceso	Pelado, deshuesado, molienda, congelado		
Temperatura de conservación	-18 °C	Detección de metales	Sí
Trazabilidad	Por lote		

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 4 × 1 kg	4 bolsas de 1 kg	4 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para presentación, origen, formato de congelado, vida útil, Brix, pH y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

PULPA DE FRAMBUESA

Pulpa de frambuesa · *Rubus idaeus* · Pulpa y puré congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Frambuesa de la Región de Ñuble molida y congelada. El color y el sabor de la fruta entera, en el formato que se dosifica por litro.

FORMATOS

Caja 4 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto		DATOS TÉCNICOS	
Fruta base	100 % fruta	Origen	Región de Ñuble, Chile
Proceso	Molienda, congelado	Temperatura de conservación	-18 °C
Detección de metales	Sí	Trazabilidad	Por lote

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 4 × 1 kg	4 bolsas de 1 kg	4 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para presentación, formato de congelado, vida útil, Brix, pH y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

PULPA DE PIÑA

Pulpa de piña · Ananas comosus · Pulpa y puré congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Piña pelada, descorazonada y molida en pulpa. Congelada para jugo, sorbete y bases de bebida sin procesar fruta en planta.

FORMATOS

Caja 4 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Fruta base	100 % fruta		
Proceso	Pelado, descorazonado, molienda, congelado		
Temperatura de conservación	-18 °C	Detección de metales	Sí
Trazabilidad	Por lote		

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 4 × 1 kg	4 bolsas de 1 kg	4 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para presentación, origen, formato de congelado, vida útil, Brix, pH y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

JUGO DE LIMÓN

Jugo de limón · Citrus × limon · Pulpa y puré congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Jugo de limón exprimido y congelado, sin conservantes. La acidez del limón fresco, disponible todo el año y sin exprimir en cocina.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Fruta base	100 % fruta	Temperatura de conservación	-18 °C
Detección de metales	Sí	Trazabilidad	Por lote

2. Formatos de venta			CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja	
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg	

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para presentación, origen, proceso, formato de congelado, vida útil, Brix, pH y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

PURÉ DE LÚCUMA

Puré de lúcuma · Pouteria lucuma · Pulpa y puré congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Lúcuma pelada, sin semilla y molida en puré. Congelada en su punto de madurez para helado, postres y bases dulces.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Fruta base	100 % fruta		
Proceso	Pelado, despepitado, molienda, congelado		
Temperatura de conservación	-18 °C	Detección de metales	Sí
Trazabilidad	Por lote		

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para presentación, origen, formato de congelado, vida útil, Brix, pH y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

PURÉ DE PALTA CHUNK HPP

Puré de palta chunk HPP · Persea americana · Pulpa y puré congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Palta molida con trozos visibles, tratada por alta presión (HPP) para conservar el color verde sin calor ni aditivos. Lista para abrir y servir.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto		DATOS TÉCNICOS	
Fruta base	100 % fruta	Proceso	Molienda con trozo, HPP, congelado
Temperatura de conservación	-18 °C	Detección de metales	Sí
Trazabilidad	Por lote		

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para presentación, origen, formato de congelado, vida útil, Brix, pH y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

CHOCLO GRANO IQF

Choclo en grano · Zea mays · Vegetal congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Grano de choclo desgranado, escaldado y congelado pieza por pieza. Grano entero y parejo, sin coronta ni merma.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto		DATOS TÉCNICOS	
Corte	Grano entero	Proceso	Desgranado, escaldado, congelado
Método de congelado	IQF individual	Temperatura de conservación	-18 °C
Detección de metales	Sí	Trazabilidad	Por lote y productor

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para variedad, origen, vida útil, calibre, humedad y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

MIX PRIMAVERA IQF

Mix primavera · Mezcla de vegetales · Vegetal congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Choclo, arveja, zanahoria en cubo y poroto verde en una sola bolsa, congelados pieza por pieza y mezclados en proporción fija.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Proceso	Escaldado, congelado	Método de congelado	IQF individual
Temperatura de conservación	-18 °C	Detección de metales	Sí
Trazabilidad	Por lote y productor		

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para corte, variedad, origen, vida útil, calibre, humedad y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

POROTO VERDE IQF

Poroto verde corte francés · *Phaseolus vulgaris* · Vegetal congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Poroto verde despuntado y cortado a lo largo en corte francés, escaldado y congelado pieza por pieza.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Corte	Corte francés		
Proceso	Despuntado, corte, escaldado, congelado		
Método de congelado	IQF individual	Temperatura de conservación	-18 °C
Detección de metales	Sí	Trazabilidad	Por lote y productor

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para variedad, origen, vida útil, calibre, humedad y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

SOFRITO IQF

Sofrito · Mezcla de vegetales · Vegetal congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Cebolla, pimentón rojo y verde y perejil en cubo fino, congelados sueltos. La base de cocina lista para sartén, sin pelar ni picar.

FORMATOS

Caja 10 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Proceso	Pelado, corte, congelado	Método de congelado	IQF individual
Temperatura de conservación	-18 °C	Detección de metales	Sí
Trazabilidad	Por lote y productor		

2. Formatos de venta			CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja	
Caja 10 × 1 kg	10 bolsas de 1 kg	10 kg	

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para corte, variedad, origen, vida útil, calibre, humedad y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

ESPÁRRAGO VERDE IQF

Espárrago verde · Asparagus officinalis · Vegetal congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Turión de espárrago verde de la Región de Ñuble, lavado, cortado, escaldado y congelado pieza por pieza. Firme y de color parejo al descongelar.

FORMATOS

Caja 4 × 1 kg · Caja 9 × 1 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Origen	Región de Ñuble, Chile		
Proceso	Lavado, corte, escaldado, congelado		
Método de congelado	IQF individual	Temperatura de conservación	-18 °C
Detección de metales	Sí	Trazabilidad	Por lote y productor
Vida útil	24 meses a -18 °C	Ingredientes	100 % espárrago verde

2. Formatos de venta			CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja	
Caja 4 × 1 kg	4 bolsas de 1 kg	4 kg	
Caja 9 × 1 kg	9 bolsas de 1 kg	9 kg	

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para corte, variedad, calibre, humedad y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.

PAPA PREFRITA

Papa prefrita 7×7 mm · *Solanum tuberosum* · Vegetal congelado



Bolsa de 1 kg · imagen referencial

Bastón de papa 7×7 mm prefrito y congelado. Dorado parejo en fritura y horno, sin remojo ni corte en cocina.

FORMATOS

Caja 4 × 2,5 kg

CONSERVACIÓN

-18 °C o menos

DISPONIBILIDAD

Disponible todo el año

1. Especificaciones del producto			DATOS TÉCNICOS
Corte	Bastón 7×7 mm	Proceso	Corte, prefritura, congelado
Método de congelado	IQF individual	Temperatura de conservación	-18 °C
Detección de metales	Sí	Trazabilidad	Por lote y productor

2. Formatos de venta		CÓMO SE DESPACHA
Formato	Contenido	Peso neto por caja
Caja 4 × 2,5 kg	4 bolsas de 2,5 kg	10 kg

3. Almacenamiento y manipulación		CONSERVACIÓN
Temperatura	-18 °C o menos, con cadena de frío continua hasta su uso	
Descongelado	Una vez descongelado, mantener refrigerado y no volver a congelar	

Ficha referencial, versión 01 (octubre 2026). Para variedad, origen, vida útil, calibre, humedad y tolerancia de defectos, consulta con el equipo comercial de Best Food.