

# PCS



## PCS amplía su catálogo con tres clásicos diseñados para el éxito inmediato

06-05-26

PCS anuncia el lanzamiento de tres referencias estrella que se incorporan a su catálogo de soluciones de valor añadido. Estas novedades han sido desarrolladas para responder a la creciente demanda de productos que combinen la autenticidad del sabor artesanal con la máxima agilidad en cocina.

### Las Novedades al Detalle:

**Rabas enharinadas:** Elaboradas siguiendo la receta tradicional, presentan el equilibrio perfecto entre una textura tierna y un enharinado fino y uniforme. Su diseño garantiza un acabado crujiente y dorado que evoca la fritura artesanal de las mejores tabernas, siendo ideales tanto para raciones de hostelería como para el consumo en el hogar.



**Anillas en tempura:** Una propuesta que destaca por su cobertura ligera, aireada y extra crujiente. La tempura ha sido formulada para mantener su volumen y textura durante más tiempo tras el cocinado.



**Librito de lomo:** Se trata de un lomo de cerdo relleno y perfectamente empanado, que ofrece un interior jugoso y un exterior crujiente. Es un plato principal listo para servir que elimina procesos complejos en cocina sin renunciar al sabor casero.



Este lanzamiento no solo amplía la variedad del catálogo, sino que refuerza las ventajas competitivas de PCS para sus clientes:

1. **Preparación Inmediata:** Productos diseñados para ser regenerados directamente desde el congelador (freidora, sartén u horno) en tiempo récord, manteniendo intactas sus propiedades organolépticas.
2. **Merma Cero y Rentabilidad:** Al ser soluciones listas para cocinar, se elimina el desperdicio de materia prima y se optimizan los costes operativos, garantizando un control total del escandallo.
3. **Estandarización de Calidad:** Gracias a los estándares **IFS y BRC**, PCS asegura que cada lote ofrezca el mismo sabor, textura y seguridad alimentaria, eliminando la variabilidad manual en la preparación.

Con estas incorporaciones, PCS reafirma su compromiso con la fabricación 100% nacional y la innovación constante, ofreciendo soluciones prácticas que responden a las exigencias de agilidad y calidad del mercado moderno.