



ALIMENTACIÓN NATURAL
de textura modificada

UN MENÚ COMPLETO

Ofrecemos un menú completo pensado para cada momento del día, desde el desayuno hasta la cena. Platos equilibrados, con todo lo necesario para una alimentación segura, sin renunciar al sabor.

8h · DESAYUNO

Triturados con fruta, leche y cereales



HIDRATACIÓN

Aguas gelificadas



14h · COMIDA

Triturados nutriplus
Triturados de frutas



16h · MERIENDA

Triturados con fruta, leche y cereales



HIDRATACIÓN

Aguas gelificadas



21h · CENA

Triturado natural
Triturados de frutas



health
care
Campofrio
MENÚ DIARIO
de textura modificada



ALIMENTACIÓN NATURAL de textura modificada

Productos elaborados con ingredientes naturales, especialmente indicados para pacientes con problemas de deglución y/o masticación.



Elaboración natural, colores y sabores tradicionales.



Calidad y seguridad alimentaria garantizada.



Valores nutricionales equilibrados y garantizados.



Variedades sin alérgenos e hiposódicos.



Texturas homogéneas que facilitan la masticación y deglución.

NUESTRAS MATERIAS PRIMAS PROVIENEN
DE PROVEEDORES HOMOLOGADOS Y CERTIFICADOS
DE PROCEDENCIA NACIONAL.



NUESTROS PRODUCTOS – VADEMECUM

1

Caldos
Concentrados

2

Cremas

3

Triturados
Naturales

4

Triturados
Nutriplus

5

Triturados
Tradicionales

6

Purés
Individuales

7

Postres
de Frutas

8

Aguas
Gelificadas

9

Desayunos

11

Tienda
Online

CALDOS CONCENTRADOS



Los caldos están elaborados cuidadosamente con ingredientes naturales (verduras, hortalizas, pescados, aves y jamón).
Aptos como fondo en cualquier receta de cocina, como base de cremas, guisos, sopas o arroces.

SIN ALÉRGENOS (variedades Ave y Verduras)

Modo de regeneración: En un recipiente llevar a ebullición 8 litros de agua, incorporar el concentrado, diluir con varilla y llevar de nuevo a ebullición. Estará listo para su uso.

INDICACIONES:

Ideal para restauración hospitalaria y geriátrica al estar exento de alérgenos. Recomendado para antes y después de la cirugía bariátrica.

VARIEDADES

26744 Caldo concentrado de pescado ●

26745 Caldo concentrado de ave

27966 Caldo concentrado de verduras



BENEFICIOS

Sin conservantes ni colorantes.

Ausencia de ácidos grasos TRANS.

Sin Organismos modificados genéticamente (OGM).

Sin aceites hidrogenados.

Sin azúcares añadidos.

Producto de gran aceptabilidad.

Con ingredientes naturales.

Sin sal añadida.

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g diluido 8:1

Valor energético (kcal)	10
Valor energético (kJ)	40
Grasas (g)	0,4
de las cuales saturadas (g)	0,1
Hidratos de carbono (g)	0,7
de los cuales azúcares (g)	0,2
Fibra alimentaria (g)	0
Proteínas (g)	0,8
Sal (g)	0,06
Valores promedio de toda la gama.	

Presentación: Peso neto: 1000 g. / Vida Útil comercial 75 días / Conservación de 0 a 4° C.



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: NÉCTAR



Caldo de Puchero con Redondo de Carne.

Agregar a los 300 ml. de caldo concentrado de Ave, 120 g. de Puré de Pavo, Zanahoria, Calabacín y Patata.

Para preparar el redondo de carne; mezclar Puré de Pavo, Zanahoria, Calabacín y Patata, el pan mojado con leche, la carne picada, el perejil y medio huevo.

Una vez lo tengamos todo amasado, coger papel film, espolvorearlo con harina y darle forma ovalada a la masa.

Desprender la harina sobrante, cerrar el papel film y cocinar la carne al vapor.

Una vez la carne esté tibia, cortarla en rodajas y servirla con el caldo.



Crema preparadas con ingredientes naturales, verduras y hortalizas frescas.

Están elaborados con Aceite de Oliva Virgen con un sabor y olor único.

Modo de regeneración: Listos para calentar y servir. Mínima manipulación.

INDICACIONES:

Como primeros platos o como acompañamiento de platos combinados, de cremas y triturados. Ideales como primer plato para dietas hiposódicas en comidas y cenas.

VARIEDADES

- 26738** Crema de champiñones.
- 26739** Crema de espárragos.
- 26740** Crema de zanahorias.
- 26741** Crema de puerros.
- 26742** Crema de calabaza.
- 26743** Crema de hortalizas.



BENEFICIOS

- Sin conservantes ni colorantes.
- Ausencia de ácidos grasos TRANS.
- Poseen una gran concentración de vitaminas y minerales, así como una gran cantidad de fibra.
- Bajas en calorías.
- Valores nutricionales garantizados.
- Mínima manipulación disminuyendo los puntos críticos en su elaboración.
- Bajo en sal.
- Sin Organismos modificados genéticamente (OGM).
- Sin aceites hidrogenados.
- Textura homogénea.

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g

Valor energético (kcal)	58
Valor energético (kJ)	239
Grasas (g)	3,5
de las cuales saturadas (g)	0,6
Hidratos de carbono (g)	5,0
de los cuales azúcares (g)	1,1
Fibra alimentaria (g)	1,0
Proteínas (g)	0,9
Sal (g)	0,31

Valores promedio de toda la gama.

Presentación: Peso neto 2500 g / Vida Útil comercial 75 días / Temperatura de conservación de 0 a 4°C.



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: MIEL



Crema bicolor de Calabaza, Manzana y Ternera.

Calentar en la barqueta de crema de calabaza, el triturado de ternera y verduras al horno, a 100°C durante 30 minutos.

Cortar la cebolla en dados y sofreírla en la olla.

Añadir a la olla la calabaza, el tomillo y sofreír.

En un plato sopero verter el triturado por un lado y la crema de calabaza por el otro.

Decorar con unas gotas de aceite de albahaca y servir.



Triturados elaborados con productos frescos. Utilizamos una combinación de verduras y hortalizas junto con la fuente de proteínas de legumbres, huevo, carnes (pollo, pavo, vacuno y cerdo) y pescado. Así como un enriquecimiento con proteína de guisante para garantizar el aporte proteico.

Modo de regeneración: Listos para calentar y servir.

Mínima manipulación.

INDICACIONES, APTO PARA:

Enfermedades neurológicas.

Problemas de masticación y/o deglución.

Geriatría y Oncología.

Cirugía oral y maxilofacial.

Progresión alimentaria post-cirugía bariátrica.

Triturados 100% astringentes, referencias:

22668 y 24000.

VARIEDADES

22662 Triturado de ternera, zanahoria y garbanzos

22663 Triturado de cerdo, zanahoria y lentejas

22664 Triturado de huevo, zanahoria y guisantes ●

22665 Triturado de pavo, calabacín y patata

22668 Triturado de pescado, zanahoria y arroz ●

22669 Triturado de pollo, calabacín y patata

23999 Triturado de ternera, calabacín y patata

24000 Triturado de pollo, boniato y arroz

24011 Triturado de Cerdo, judías verdes y zanahoria

24012 Triturado de merluza, judía verde y calabacín ●



CONTIENE
HUEVOS



CONTIENE
PESCADO



SIN
ALÉRGICOS

BENEFICIOS

Valores nutricionales asegurados.

Mínima manipulación, disminuyendo los puntos críticos en su elaboración.

Alto contenido en proteínas.

Textura homogénea.

Productos aptos para distintas texturas de forma fácil y práctica.

Sin sal añadida.

Sin Organismos modificados genéticamente (OGM).

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g

Valor energético (kcal)	103
Valor energético (kJ)	431
Grasas (g)	3,9
de las cuales saturadas (g)	1,0
Hidratos de carbono (g)	9,8
de los cuales azúcares (g)	0,7
Fibra alimentaria (g)	1,1
Proteínas (g)	6,5
Sal (g)	0,18

Valores promedio de toda la gama.

Presentación: Peso neto 2500 g / Vida Útil comercial 75 días / Temperatura de conservación de 0 a 4°C.



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: PUDDING



Croquetas de Pescado.

Con ayuda de una batidora eléctrica mezclar el puré de Pescado Blanco, Calabacín, Zanahoria y Patata (previamente calentado), el agua y el espesante instantáneo.

Una vez tengamos la textura correcta, (como la de una masa de croqueta) hacer las croquetas, pasarlas por huevo y pan rallado.

Freír las croquetas en aceite de oliva y servir

Calentar el Puré de Ternera y Verduras.



Triturados con textura homogénea enriquecidos con vitaminas y minerales, elaborados con ingredientes frescos y aceite de oliva. Están especialmente diseñada para aquellas personas que requieren un aporte nutricional más completo. Ahora en nuestras referencias 26562, 26558, 26559, 26561, 26560 añadimos un sofrito que aporta un sabor más intenso y tradicional, como elaborado en casa.

Modo de regeneración: Listos para calentar y servir. Mínima manipulación.

INDICACIONES, APTO PARA:

Problemas de masticación y/o deglución.
Desnutrición / Malnutrición.
Geriatría, oncología y/o anorexia.

Preparados línea fría, referencias:

26558, 26559, 26560, 26561 y 26562.

VARIEDADES

- 26558** Pollo, zanahoria, judía y patata
- 26559** Ternera, hortalizas y arroz
- 26560** Cerdo y hortalizas
- 26561** Pavo, zanahoria, calabaza y patata
- 26562** Pescado blanco, zanahorias y arroz ●
- 26618** Ternera y hortalizas
- 26620** Huevo, calabaza y patata ●
- 26621** Pescado blanco, zanahoria, calabaza y patata ●



BENEFICIOS

Fuente de vitaminas: A, D, E, K, C, B12, B8 y B9.
Fuente de minerales: Calcio, fósforo, hierro, magnesio, zinc y potasio.
Valores nutricionales asegurados.
Mínima manipulación, disminuyendo los puntos críticos en su elaboración.
Alto contenido de proteínas.
Sin sal añadida.
Sin Organismos modificados genéticamente (OGM).

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g

Valor energético (kcal)	102
Valor energético (kJ)	428
Grasas (g)	3,7
de las cuales saturadas (g)	0,9
Hidratos de carbono (g)	10,1
de los cuales azúcares (g)	0,6
Fibra alimentaria (g)	0,9
Proteínas (g)	6,5
Sal (g)	0,21

Valores promedio de toda la gama.

Presentación: Peso neto: 2500 g. / Vida Útil comercial 75 días / Conservación de 0 a 4° C.



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: PUDDING



Pudding de Merluza con Salsa de Tomate.

Batir los huevos y agregarlos al Triturado de Merluza y Verdura.
Servir la mezcla en moldes individuales de silicona.
Hornear al baño maría a 180° hasta que esté al punto.
Desmoldar y servir con salsa de tomate.

INGREDIENTES: Triturado de Merluza (26622), 2 Huevos, 2 cucharadas de Salsa de Tomate.

TRITURADOS TRADICIONALES



Gama de platos que recuerdan los sabores de toda la vida y que permiten a nuestros consumidores recordar la cocina "como hecha en casa".

Elaborado con ingredientes naturales, preparado de forma tradicional, donde se ensalza los sabores de la memoria y el recuerdo.

Modo de regeneración: Listos para calentar y servir. Mínima manipulación.

INDICACIONES, APTO PARA:

Dirigido especialmente a residencias.

Problemas de masticación y/o deglución.

Geriatría, oncología y/o anorexia.

Enfermedades neurológicas.

Cirugía oral y maxilofacial.

VARIEDADES

25925 Tradicional de cocido ●

25926 Tradicional de fabada ●

25932 Tradicional de fideuá ●●●●

25933 Tradicional de magro a la riojana

28947 Tradicional de paella ●●



BENEFICIOS

Valores nutricionales asegurados.

Mínima manipulación, disminuyendo los puntos críticos en su elaboración.

Alto contenido en proteínas.

Textura homogénea.

Productos aptos para distintas texturas de forma fácil y práctica.

Sin sal añadida.

Sin Organismos modificados genéticamente (OGM).

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g

Valor energético (kcal)	114
Valor energético (kJ)	415
Grasas (g)	3,5
de las cuales saturadas (g)	1,1
Hidratos de carbono (g)	10,1
de los cuales azúcares (g)	1,1
Fibra alimentaria (g)	1,8
Proteínas (g)	6,0
Sal (g)	0,31

Valores promedio de toda la gama.

Presentación: Peso neto 2500 g / Vida Útil comercial 75 días / Temperatura de conservación de 0 a 4°C.



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: PUDDING



Pudding de Arroz Negro con Ali Oli.

Mezclar todos los ingredientes en un bol.

Servir la mezcla obtenida en un molde de silicona.

Hornear a máxima potencia durante 5,5 minutos.

Dejar atemperar y desmoldar.

Dejar en el centro del plato acompañado de salsa ali oli y un brote de albahaca.

TRITURADOS INDIVIDUALES



Nuestros triturados de siempre, ahora en un práctico formato. Elaborados con los mejores ingredientes de nuestra dieta mediterránea. Con una textura homogénea, adaptada y adecuada para personas con problemas de masticación, deglución y disfagia, manteniendo los sabores y aromas de toda la vida.

Modo de regeneración: Calentar 1.30 minutos en el microondas y servir. Mínima manipulación.

INDICACIONES, APTO PARA:

Enfermedades neurológicas.
Problemas de masticación y/o deglución.
Geriatría, oncología y/o anorexia.
Progresión alimentaria post-cirugía bariátrica.
Cirugía oral y maxilofacial.

NUEVOS

CALENTAR Y LISTO · PLATO ÚNICO

240 g. 6 uds/caja

41191 CREMA DE LENTEJAS ESTOFADAS



41192 TRITURADO DE MERLUZA, ZANAHORIA Y ARROZ



BENEFICIOS



**Sin sal
añadida**



**Alto en
proteínas**



**Fácil
masticación**



**Textura
crema**



**Bajo en grasas
y grasas saturadas**



**Bajo
en azúcar**

POSTRES DE FRUTAS



Elaborados con 100% de fruta natural y sin azúcares añadidos en el proceso de elaboración. Listo para consumir, es ideal para desayunos, postres, meriendas y recenas. Pueden usarse también como salsa o guarnición de carnes y pescados para aumentar el valor nutricional del plato en personas con desnutrición. Es una alternativa para **comer fruta de una manera cómoda, natural y saludable**. Apto para el consumo en hospitales, residencias, colectividades y colegios.

INDICACIONES, APTO PARA:

Problemas de masticación y/o deglución.
Enfermedades neurológicas. Cirugía oral y maxilofacial.
Geriatría, Oncología y/o Anorexia.
Progresión alimentaria post-cirugía bariátrica.



VARIEDADES

- 28121** Manzana y pera triturada 100 g./60 unds.
- 28123** Manzana triturada 100 g./60 unds.
- 28122** Manzana y melocotón triturada 100 g./60 unds.
- 29103** Manzana y plátano triturado 100 g./60 unds.
- 29123** Manzana y ciruela triturada 100 g./60 unds.
- 29880** Macedonia triturada 100 g./60 unds.
- 26874** Manzana y ciruela 1,5 l./ 8 unds.
- 24486** Manzana triturada 1,5 l./ 8 unds
- 24487** Manzana y pera triturada 1,5 l./ 8 unds
- 24488** Manzana y melocotón triturado 1,5 l./ 8 unds
- 24489** Manzana y plátano triturado 1,5 l./ 8 unds
- 40632** Macedonia triturada 100 g / 12 unds.
- 40634** Manzana y pera triturada 100 g / 12 unds.
- 40635** Manzana triturada 100 g / 12 unds. CN: 223293.8

BENEFICIOS

Listos para servir.
Mínima manipulación, disminuyendo los puntos críticos en su elaboración.
Textura homogénea.
Productos aptos para distintas texturas de forma fácil y práctica.
Sin necesidad de almacenamiento en frío.
Sin azúcares añadidos.
Ingredientes naturales 100% fruta.
Sin Organismos modificados genéticamente (OGM).

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g.

Valor energético (kcal)	66
Valor energético (kJ)	260
Grasas (g)	0,1
de las cuales saturadas (g)	0,0
Hidratos de carbono (g)	13,9
de los cuales azúcares (g)	10,8
Fibra alimentaria (g)	1,9
Proteínas (g)	0,4
Sal (g)	0,01

Valores promedio de toda la gama.

Presentación: Tarrina de 100 g - Brick de 1,5 l / Vida Útil comercial: Tarrinas 266 días; Brik 365 días



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: NÉCTAR



Tiramisú de Manzana y Pera.

En 6 cuencos, colocar un bizcocho en el fondo de cada uno y cubrirlo con 80 g. de triturado, reservar.

Mezclar en un cazo el mascarpone, la yema de huevo y el azúcar.

Montar la clara a punto de nieve y mezclar con cuidado con la mezcla anterior.

Repartir la crema mascarpone en los boles, encima del triturado. Reservar en la nevera 8 horas.

Espolvorear con cacao en polvo y servir.

INGREDIENTES: 80 g. Triturado de Manzana y Pera, 150g de Queso mascarpone, 40 g. de Azúcar Blanco, 1 huevo, Bizcochos de soletilla, Cacao en polvo.

AGUAS GELIFICADAS



NUEVA TEXTURA NIVEL 3

Moderadamente Espesa, en la variedad de **GRANADA Y MORA**.

El agua gelificada es una bebida saborizada con textura de gel lista para consumir. Facilita la hidratación en personas con disfagia, siendo apta para el manejo dietético de quienes presentan dificultades en la deglución de líquidos. **Contiene un 97% de agua.**

INDICACIONES, APTO PARA:

Problemas de masticación y/o deglución.
Facilita la hidratación.
Enfermedades neurológicas. Cirugía oral y maxilofacial.
Geriatría, Oncología y/o Anorexia.
Divertida hidratación para niños hospitalizados.



VARIEDADES

- 29928** Agua gelificada de naranja. 100 g/60 unds. CN:197010.7
- 29929** Agua gelificada de limón. 100 g/60 unds. CN:197008.4
- 29931** Agua gelificada de manzana. 100 g/60 unds. CN:197007.7
- 29932** Agua gelificada de frambuesa. 100 g/60 unds. CN:197009.1
- 38116** Agua gelificada de capuccino 100 g/60 unds. CN: 212624.4
- 38115** Agua gelificada de granada y mora 100 g/60 unds. CN: 222702.6
- 35268** Agua gelificada de naranja 100 g /12 unds. CN: 205085.3
- 35267** Agua gelificada de limón 100 g /12 unds. CN: 205084.6
- 32822** Agua gelificada de manzana 100 g /12 unds. CN: 198079.3
- 32823** Agua gelificada de frambuesa 100 g /12 unds. CN: 198080.9
- 41160** Agua gelificada de capuccino 100 g /12 unds. CN: 219698.8
- 41911** Agua gelificada de granada y mora 100 g/12 unds. CN: 222702.6

BENEFICIOS

Innovación diseñada para adaptarse a las diferentes necesidades de la disfagia actual.
Listos para servir. Se recomienda consumir frío.
Con Código Nacional de parafarmacia asignado.
Con edulcorantes apto para diabéticos.
Textura homogénea y cohesiva.
No necesita frío.
Sin azúcares.

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g

Valor energético (kcal)	0
Valor energético (kJ)	0
Grasas (g)	0
de las cuales saturadas (g)	0
Hidratos de carbono (g)	0
de los cuales azúcares (g)	0
Fibra alimentaria (g)	0
Proteínas (g)	0
Sal (g)	0,29
Valores promedio de toda la gama.	



Presentación: Peso neto 100 g / Vida Útil comercial 361 días

Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco al abrigo de la luz.



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: NÉCTAR



Cheese Cake.

Montar la nata con 200 g. de azúcar.
Mezclar el queso crema con el azúcar restante y el agua de azahar.
Mezclar ambas preparaciones cuidadosamente.
Reservar siempre en frío. Servir en la base del plato seleccionado, la Mousse de Queso. Coronar con el Agua Gelificada de Frambuesa.

INGREDIENTES: Agua Gelificada de Frambuesa, 1 litro de Nata, 600 g. de Queso crema, 60 ml. de Agua de azahar, 200 g. de Azúcar.

Nuevo



Vitaliza-t⁺

*Ideal para Desayunos
y Meriendas.*

**¡LISTO PARA
CONSUMIR,
EN FRÍO O
CALIENTE!**



**Fuente
de fibra**



**Sin azúcares
añadidos**



**Alto contenido
en proteínas**

DESAYUNOS Y MERIENDAS



Nuestros desayunos y meriendas están hechos con ingredientes muy típicos de nuestra dieta: leche, cereales, fruta y café, además están preparados y listos para tomar. Están equilibrados y enriquecidos nutricionalmente con un suplemento de vitaminas y minerales, además de proteína de guisante de alto valor biológico, que ayudan a conseguir los requerimientos diarios de este macronutriente.

INDICACIONES, APTO PARA:

Problemas de masticación y/o deglución.
Ayuda a mejorar la hidratación.
Enfermedades neurológicas.
Cirugía oral y maxilofacial.
Geriatría, Oncología y/o Anorexia.

VARIEDADES

41413 Desayuno de café, leche y cereales 130 g / 36 uds. ●

41414 Desayuno de café, leche y cereales 260 g / 6 uds. ●

41415 Desayuno cereales y fruta 130 g / 36 uds. ●

41416 Desayuno cereales y fruta 260 g / 6 uds. ●



BENEFICIOS

Listos para servir, en caliente o en frío.

Formato de fácil uso y máxima seguridad alimentaria.

Aportes nutricionales equilibrados.

Enriquecidos con proteínas y vitaminas.

Viscosidad apta para disfagia.

Sin gluten.

Textura homogénea

Alto contenido en proteínas.

INFO. NUTRICIONAL

Análisis nutricional por 100 g

Valor energético (kcal)	134,6
Valor energético (kJ)	564,55
Grasas (g)	5,1
de las cuales saturadas (g)	0,7
Hidratos de carbono (g)	14
de los cuales azúcares (g)	7,5
Fibra alimentaria (g)	2,3
Proteínas (g)	7,5
Sal (g)	0,15
Valores promedio de toda la gama.	

Presentación: Peso neto 100 g. / Vida Útil comercial 6 meses

Conservar en un lugar fresco. Una vez abierto el envase, consumir en las 48h siguientes y mantener cerrado, entre 0° y 5°C.



MODIFICACIÓN DE TEXTURA: NÉCTAR



Gominolas para postre, almuerzo o merienda.

Calentar una parte del desayuno completo campofrío.

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría. Escurrir y diluir las hojas de gelatina en el desayuno caliente.

Agregar esta mezcla al resto del desayuno frío y mezclar bien.

Enmoldar y dejar enfriar al menos 12 horas, después desmoldar con cuidado y pasar por la ralladura de coco.

INGREDIENTES: Desayuno de plátano, leche y cereales. Hojas de gelatina hidratadas. Ralladura de coco.



TODO LO QUE BUSCAS
EN UN SOLO LUGAR

www.campofriohealthcare.es



**TIENDA
ONLINE**



**HAZ TU PEDIDO EN UNOS CLICS
Y RECÍBELO EN CASA.**

Elige lo que necesitas, haz tu pedido en minutos
y recíbelo en casa con total seguridad.

**VISÍTANOS
AHORA**



**VIDEO
RECETAS**



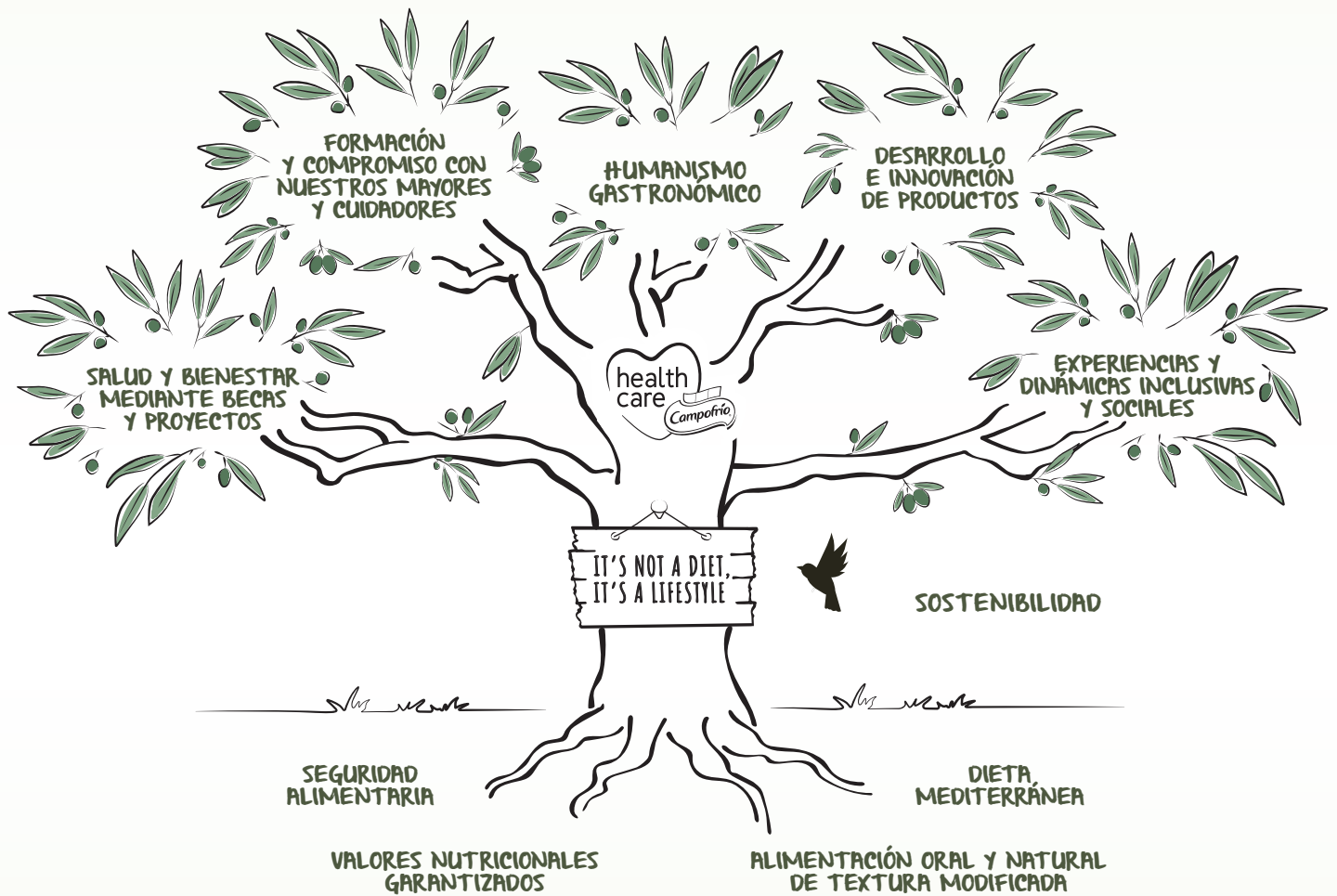
**INFO
TALLERES**



**NOTICIAS Y
NOVEDADES**

NUESTRA CULTURA HEALTH CARE

EL OLIVO, UN SÍMBOLO DE FORTALEZA Y LONGEVIDAD



LA DIETA MEDITERRÁNEA

PILAR FUNDAMENTAL PARA LA ALIMENTACIÓN ORAL DE LOS PACIENTES
CON DIFICULTADES EN LA MASTICACIÓN Y DEGLUCIÓN

El **Aceite de Oliva** es el símbolo de la **Dieta Mediterránea** y desde Health Care deseamos transmitir **Nuestros Valores** a través de las raíces de este Olivo en nuestra línea de productos. Sus raíces representan la **Fuerza y la Longevidad** de nuestro proyecto Health Care. Sus olivas, nos brindan excelentes **Propiedades Terapéuticas y Nutricionales**. Sus ramas simbolizan el **Crecimiento Responsable y Sostenible** del sector socio-sanitario en beneficio de la salud.



ALIMENTACIÓN NATURAL de textura modificada

c/ Isla Graciosa • 1 Edificio Ancora, 3ª planta.
28700 San Sebastián de los Reyes (Madrid) España
Tel. 902 077 000 / healthcare@campofrio fg.com

www.campofriohealthcare.es

