

FreshCut S.L somos una empresa que procesa vegetales de calidad, socialmente comprometida, donde creemos en la innovación y con un enfoque personalizado al cliente. Consiguiendo alcanzar un modelo sostenible.

Filosofía de calidad

Elaboramos productos con ingredientes **100% naturales** y **sin aditivos**, procedente de las mejores huertas.

Garantizando un producto de calidad y seguro que mantiene desde la recepción de las materias primas hasta la expedición un sistema estricto APPCC, basado en criterios científicos-técnicos. En los que los resultados de las analíticas de nuestros productos están respaldados por ENAC.

Empresa comprometida

Fomentamos la integración social mediante la inserción laboral de colectivos especiales. De esta manera FreshCut cuenta con más de un **80% de personal con discapacidad**, altamente formado. Su modelo de gestión garantiza que los procedimientos de trabajo con las personas discapacitadas son los más adecuados. Garantizando la excelencia en la administración y el desarrollo de los servicios que ofrecen.

Innovación

Nos dedicamos a la elaboración de productos de **IV y V Gama a partir de frutas, verduras y hortalizas frescas**, de primera calidad, destinadas a cubrir las necesidades de los distintos mercados.

Ubicada en el Polígono Tecnológico y Logístico de Valladares (Vigo), FreshCut dispone de unas modernas instalaciones, dotadas de los últimos avances tecnológicos, que le permiten desarrollar los procesos productivos necesarios para garantizar la calidad innovación y seguridad alimentaria de todos sus productos.

Filosofía de cliente.

Diseñamos productos de acuerdo con las necesidades del mercado y de cada cliente, ofreciendo así una innovadora gama de **elaborados de IV y V Gama**, listos para su consumo. Buscando siempre la complicidad con el cliente bajo un diálogo eficaz y eficiente.

Sostenibilidad.

Somos empresa **sostenible y comprometida** con el medio ambiente. Procesamos productos y aumentamos la duración de otros, obteniendo un gran aprovechamiento de los recursos hortofrutícolas. En nuestras compras tenemos en cuenta la compra de ingredientes cercanos, intentando principalmente utilización de productos gallegos. Con el fin de disminuir las emisiones de CO2 y la huella ecológica de sus productos.