

EL GENUINO
SABOR PICANTE



AI SUR DEL INFIERNO

TU MEJOR
ALIADO,
PARA
SERVICIO A
DOMICILIO.

Al sur del Infierno nace para ofrecer una propuesta gastronómica de platos y salsas temáticos.



¿Por qué Al Sur del Infierno?

AUTÉNTICA COMIDA PICANTE

La carta está diseñada y testada para satisfacer los gustos de cualquier amante del sabor picante .

Pero también para que sea lo más sencillo posible para ti. Todo listo para comer

Al sur del infierno suministrará todos los platos y complementos para que tu única preocupación sea saber cuál elegir.



Al Sur del Infierno

LA CARTA

Tradicionales españoles: Callos a la madrileña con chorizo de Carolina Reaper, caracoles picantes variante con chipotle y Carolina Reaper.

Tex Mex: Relleno fajitas/tacos. Tradicionales, chipotle, con puré de jalapeño, infierno y veganas
Salchichas jalapeño y cheddar
Spicy jalapeño meatballs
Chili con carne
Pulled pork BBQ/Infierno

California: Alitas variante BBQ, cajún, chipotle e infierno

Cajún: Jambalaya con salchichas al cajún

Además, una colección de **salsas** de calidad con niveles de picante muy radicales.



¿Por qué Al sur del Infierno?

EL EQUIPO

El proyecto **Al Sur del Infierno Real Food** nace del desarrollo de un conjunto de platos preparados únicos en el mercado. Fruto de la unión de **Salsas y Especies Sierra Nevada y Diesa**, con más de 30 años en el sector de la alimentación, utilizando las más innovadoras técnicas de pasteurización y envasado que garantizan la calidad y durabilidad de los platos consiguiendo así un alto estándar de calidad.



Condiciones

Únete a nuestro proyecto

Canon de entrada de **7.000€** . Descuento 10%.

- Reserva uso marca |10% |630€
- Firma contrato |40% |2.520€
- A los 3 meses |15% |945€
- 35% restante 245€/mes durante 9 meses.

Incluye **pack de bienvenida** compuesto por:

- Platos: 15 unidades de cada producto

AL SUR DEL
INFIERNO
REAL  FOOD