

TRADICIÓN



Todo empieza con la chufa...

Han pasado más de 50 años, tres generaciones de horchateros, pero en SUBIES no hemos cambiado la forma de producción de nuestra horchata. Continuamos cultivando nuestros propios campos de chufa, para conseguir un producto con sabores y matices únicos.

Nuestras chufas, siempre con denominación de origen «Chufa de Valencia», crecen en la huerta de Valencia durante todo el verano. A finales de noviembre se recolectan, se lavan y se dejan secar de forma tradicional, poco a poco, sin prisa, durante todo el invierno. A partir de marzo es cuando empezamos a preparar la horchata; es el momento en que seleccionamos las mejores chufas para triturarlas junto con agua y un toque de canela y limón. Posteriormente filtramos el jugo de la chufa, le añadimos azúcar y lo envasamos.

Así es como ofrecemos la auténtica horchata 100% natural, referente de la dieta mediterránea y de la gastronomía valenciana.

En definitiva, una bebida sana y refrescante.

gruposubies

Ctra. de Barcelona, 10 · 46132 Almàssera (Valencia)
Tel. 96 185 46 73 · horchata@subies.com
www.subies.com



Horchata de chufa

1 Kg. chufa seca
Poner a remojo 8 horas
lavar y frotar 30 minutos
triturar la chufa con la
cascara de limón y canela
añadir hasta 5 litros de
agua
filtrar la mezcla con
saco de tela
añadir 1/2 Kg azúcar
y enfriar

año 1959

Horchata Subies





PRÁCTICO · MODERNO
ATRACTIVO · SENCILLO
HIGIÉNICO · ECOLÓGICO

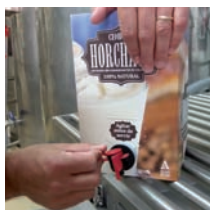
CHOVE
HORCHATA ARTESANA NATURAL



El **BAG IN BOX** es un envase totalmente aséptico y «al vacío» que permite que la horchata dure más tiempo, se mantenga en las mejores condiciones desde el primer hasta el último vaso, y conserve todas sus propiedades originales. La bolsa la protege de la luz, evita su oxidación y la mantiene en perfectas condiciones.



Este atractivo formato es pionero en el mercado de la horchata natural. Se presenta en un único tamaño de 5 litros que cabe en cualquier nevera de hostelería o doméstica, siendo además de ecológico, compatible con cualquier dispensador estándar de **BAG IN BOX** del mercado.



El práctico grifo «vitop» permite servir la horchata en cualquier sitio de forma fácil y limpia. Se rompe la pestaña de cartón, se saca el grifo, se desprende el precinto de garantía y el envase queda listo para servir.



De manera sencilla e higiénica, se procede al llenado del vaso de verdadera horchata valenciana, elaborada con ingredientes 100% naturales, cumpliendo todos los sistemas de calidad que exige la normativa sanitaria para alimentación y respetando, al mismo tiempo, el método tradicional de fabricación.



El BAG IN BOX llega a la horchata.

CHOVE presenta un formato pionero y vanguardista para disfrutar de una auténtica horchata valenciana 100% sana y natural todo el año.

Ctra. de Barcelona, 10 · 46132 Almàssera (Valencia)
Tel. 96 185 46 73 · chove@horchatachove.com
www.horchatachove.com

