



**Alimentos  
que cuidam!**

# Nora Alimentos



Somos uma empresa especializada em **dietas hospitalares congeladas**, fundada no ano de 1989 na cidade de Pindamonhangaba - SP.

Sua estrutura possui 3.300 m<sup>2</sup> de área construída e conta com os mais **modernos equipamentos de cocção, túneis de congelamento rápido** e **câmaras frigoríficas**, que proporcionam à empresa uma alta capacidade de produção e distribuição, seguindo rígidos padrões de qualidade e segurança alimentar.



# Tipos de dieta



Trabalhamos com diferentes tipos de dieta e, dentro de cada linha, temos uma grande variedade de opções. **Dietas:**

- ★ Geral com ou sem feijão
- ★ Diabética
- ★ Branda
- ★ Cremosa homogênea
- ★ Hepatopata
- ★ Hipossódica
- ★ Hipoalergênica
- ★ Leve
- ★ Massa
- ★ Infantil
- ★ Vegetariana
- ★ Vegana
- ★ Light
- ★ Pastosa
- ★ Líquida
- ★ Sopa
- ★ Kasher

Nossas dietas podem ser oferecidas para pacientes, acompanhantes, médicos e colaboradores do hospital.

**Nossa comida de hospital vai muito além de uma sopa. Ela tem variedade, sabor caseiro e muito carinho por quem vai consumi-la.**



# Vantagens para os hospitais



## Economia de espaço

Optando pela refeição congelada, o hospital conta com o benefício de otimizar o espaço que seria destinado à estrutura da cozinha para criação de novos leitos e salas de exames. Além disso, a Nora Alimentos procura fracionar as entregas dos pedidos de acordo com o ritmo de consumo de cada hospital. Dessa forma, o hospital pode destinar uma pequena área de sua estrutura para o armazenamento das refeições, pois a estrutura física da Nora Alimentos conta com **4 câmaras de armazenamento para estocagem** dos pedidos finalizados, totalizando uma área de 760 m<sup>2</sup>.



## Padronização e segurança alimentar

Garantimos a qualidade na produção das nossas receitas porque controlamos todas as etapas, desde o recebimento da matéria-prima até a chegada das refeições prontas aos hospitais.

### TECNOLOGIA

Buscamos a melhor tecnologia na hora de preparar e ultracongelar os alimentos. Usamos a **técnica cook freezer**, onde eles são cozidos em equipamentos de alta tecnologia, em seguida resfriados para serem porcionados na temperatura adequada e, finalmente, congelados rapidamente em túneis específicos. Esta técnica tem como objetivo preservar o sabor e a consistência das dietas, seguindo os mais altos padrões de segurança alimentar.

### SEGURANÇA NO TRANSPORTE

A Nora Alimentos realiza a logística de distribuição das refeições por meio da sua **frota própria de caminhões refrigerados**, o que garante o transporte adequado das refeições até o seu destino final.



### 3 Variedade no cardápio de dietas e menus especiais

Além da preparação de uma grande **variedade de dietas para os pacientes**, a Nora Alimentos também possui linhas de produtos que podem ser oferecidos ao **acompanhante, conforto médico e colaborador do hospital**, seja por meio das refeições individuais ou pela linha *food service*, gerando uma enorme praticidade e economia de tempo para o serviço de nutrição hospitalar.



### 4 Mais sustentável

Com a utilização da refeição congelada da Nora Alimentos, o hospital **evita o desperdício de alimentos, economiza água, energia e outros gastos**, possibilita a **redução de mão de obra** e ainda adquire uma refeição que é acondicionada em **embalagem 100% reciclável**.

**Assim como os hospitais estão sempre procurando técnicas avançadas na medicina, a Nora Alimentos busca a melhor tecnologia na hora de preparar e ultracongelar os alimentos, preservando o sabor e a consistência das refeições.**



Se a alimentação é uma das maiores preocupações de um hospital, pode ficar tranquilo.  
**Nossa qualidade a gente garante!**



Estrada Municipal do Una, 420 - Bairro do Socorro,  
CEP 12424-580 | Pindamonhangaba - SP



Canal direto de vendas:  
12 3642 3633 | 12 99235 0123 (WhatsApp)



[vendas@noraalimentos.com.br](mailto:vendas@noraalimentos.com.br)



@noraalimentos



Nora Alimentos

[www.noraalimentos.com.br](http://www.noraalimentos.com.br)

