



CERTIFICADO DE CALIDAD

Boanva Canarias, S.L., es una empresa especializada en Restauración Colectiva, la cual se diferencia por su afán en ofrecer platos elaborados con materias primas naturales y de máxima calidad. Obtenemos la mayor parte de las frutas y verduras de nuestras fincas, de producción propia, cultivadas con agua de manantial. Realizando un riguroso control de calidad del resto de productos desde el Departamento de Calidad; en el cual intervienen los Controles Higiénico Sanitarios y Nutricionales oportunos y el Departamento de Compras, quienes deciden si el producto reúne las condiciones óptimas necesarias que exige BOANVA CANARIAS, S.L.

En el caso del pescado, **actualmente Boanva Canarias S.L.** utiliza en los menús escolares los siguientes:

-Lenguado

-Fogonero

-Atún

-Fula de altura

Boanva, no ha utilizado nunca en sus platos pescados de dudosa reputación en el mercado, desmarcándose de las polémicas de los mismos, no por ser ciertas o no las sospechas que sobre ellos recaen, sino porque no entran dentro de los valores mínimos de calidad exigidos por nuestros técnicos.

Departamento de Calidad, a 11 de Septiembre del 2017

Boanva Canarias, S.L.
C.I.F.: B-76093129
Avda. Ansita, 9 Portal 5 Bajo - E
35011 Las Palmas de G.C.