

¿QUIENES SOMOS?

Deliciosa comida típica brasileña al paso
Nuestro concepto: rico, rápido, gourmet y fácil



Verde
Amarelo



Hemos traído do país mais grande do mundo, su tradicional comida rápida a Chile con todo su sabor y tradición!

Nuestra gastronomía es: novedosa, gourmet, deliciosa y al paso

Reseña Histórica

La historia cuenta que la receta de la coxinha (coxíña) fue creada en el año 1886, en la ciudad de Limeira, al interior de São Paulo.

Desde esa fecha en adelante, la coxinha es uno de los alimentos más consumidos en la gastronomía de Brasil. Este alimento es tan popular como la sopaipilla en Chile.

En que se basa
nuestra oferta
gastronómica?

Nuestros productos...

- **Mega Fajita:** Lechuga, tomate, palta, choclo, porotos negros, porotos verdes, cebolla caramelizada y carne (vacuno o pollo).
- **Hamburguesa casera o Mechada BRAZUCA:** hamburguesa casera rellena con queso o carne mechada desmenuzada con, lechuga, tomates, papas hilo, cebolla caramelizada y bacon.
- **Hotdog DU SAMPA:** salchicha, tomate, choclo, papas hilo y bacon.
- **Papas fritas con agregado:** con brocheta de camarón o filetillo de pollo apanado acompañado de salsas
- **Salgadinhos:** Coxíñas, Pão de queijo, kibe, bolinha de queijo..
- **Jugos de fruta natural** (nuestro preferido: limonada de frutilla)

Porque elegírnos?

- Producto de gran éxito para todos aquellos que visitan Brasil
- Los consumidores chilenos son cada vez mas exigentes y sofisticados, y se están atreviendo a buscar nuevas experiencias y sabores
- En Chile han ingresado exitosamente comidas tradicionales de otros países como China, Perú, Japón, España, Italia entre otros
- Gran expansión de los foodtruck en nuestro país.

Nuestro
carro...

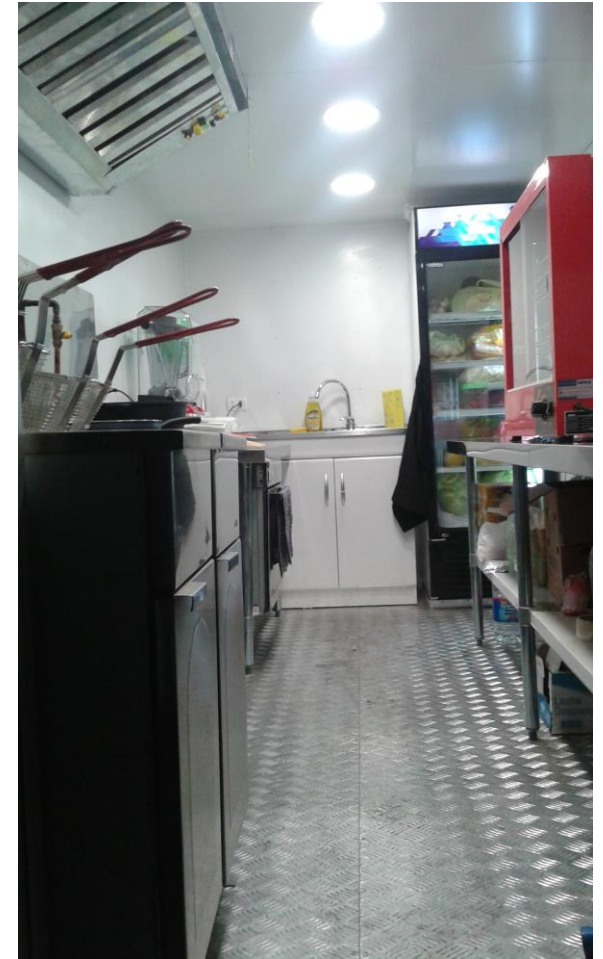


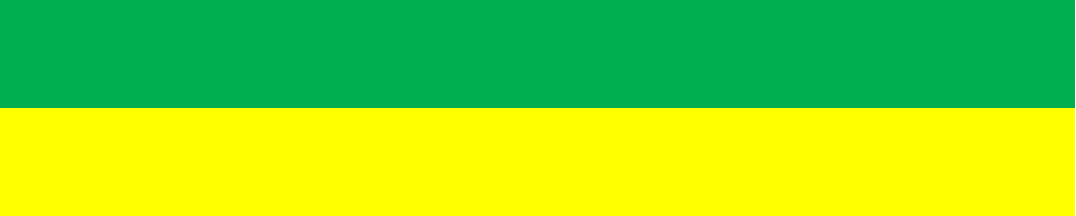


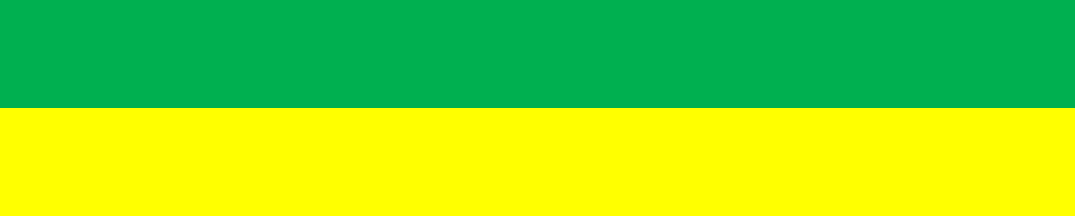
- Somos una cocina rodante autosustentable, que debido a lo variado de nuestra oferta gastronómica, contamos con la infraestructura adecuada para atender a todos los requerimientos de nuestros clientes de forma satisfactoria y eficiente.

Y por dentro?

- Equipamiento de acero inoxidable y certificados bajo la normativa vigente
- Limpios y funcionales
- Con resolución sanitaria
- Estaque de agua limpia y de agua gris de 200 lts. cada uno
- Energía total utilizada 6,6 KW







COMO MANEJAMOS NUESTROS DESECHOS?

Siempre presente con el cuidado del medio ambiente, Verde Amarelo cuenta con estrictos procedimientos para los desechos.

- Desechos sólidos: retirados por el área de aseo de la comuna correspondiente
- Desechos aguas grises: se retiran en estanques para ser desechados en áreas de desagüe autorizados.
- Desecho de aceite: estamos asociados con la empresa Rendering.

Nuestras participaciones...

- Plaza de Bolsillo, intervención del MOP para los terrenos eriazos en el centro de Santiago
- Competencia Climbing, gimnasio Biomachine, La Reina
- 1ra. Fiesta de la Cerveza de Conchalí
- Feria de Diseño, Universidad Andrés Bello, Bella Vista
- Festival de FoodTruck, Universidad Andrés Bello en Quinta Vergara, Viña del Mar
- Vacaciones de Invierno en MIM (Museo Interactivo Mirador)
- FestGame 2016, en Espacio Riesco
- 4ta. Fiesta del Libro, en La Reina
- La despensa Gourmet, Casa Piedra
- Expo Chícureo, fiestas patrias

Nuestras participaciones...

- 5ta. Primavera del Libro, Providencia (06 a 10 de Octubre)
- 5to. CampingFest, Movicenter (14 a 16 de Octubre)
- Valpobier, Valparaíso (28 a 30 de Octubre)
- Expo Mundo Místico, Isla de Maipo (11 a 13 de Noviembre)
- Competencia Climbing, La Reina
- Expoweed, Parque O'Higgins (2 a 4 de Diciembre)
- Cars and coffe, Autódromo de Codegua (17 de Diciembre)
- Año nuevo 2017 en Muelle Barón
- Valpobier 2017, Tornamesa de Muelle Barón



www.facebook.com/FoodtruckVerdeAmarelo/



+56 9 9257 1477



@VerdeAmareloFT



verdeamareloft

