

 **CUSTOM
CULINARY**
GOLD LABEL

TRUE TASTE SABOR AUTÉNTICO

Aquí empieza todo

 **CUSTOM
CULINARY**
Zafran



 **CUSTOM
CULINARY**
MASTER'S TOUCH®

Fondos, salsas, bases y coberturas auténticos

 **CUSTOM
CULINARY**
Chef's Own™

 **CUSTOM
CULINARY**

bases

salsas


concentrados

coberturas



CUSTOM CULINARY®

TRUE TASTE-SABOR AUTÉNTICO

- 
- ¿QUÉ ES CUSTOM CULINARY®?
 - ¿QUE OFRECEMOS....?
 - EL USO DE LAS BASES; no solo para sopas...
 - LAS SALSAS Y EL ROUX
 - 1,2,3 COBERTURAS Y EMPANADOS
 - CATALOGO GENERAL



¿QUÉ ES CUSTOM CULINARY®?

- ✓ **Custom Culinary®** es un compañero de confianza para el Chef atareado en la cocina que ofrece las soluciones y ayudas culinarias más auténticas y fiables del mercado.
- ✓ **Custom Culinary®** lleva más de medio siglo perfeccionando la técnica de hacer los alimentos más sabrosos. Nos hemos dedicado apasionadamente a proveer una línea completa de auténticas bases, salsas y coberturas que ofrecen siempre unos resultados de primera clase y ayudan a los profesionales del Food-service a crear sus propios menús.
- ✓ **Custom Culinary®** es satisfacción garantizada: todos nuestros productos tienen como base ingredientes de calidad y están elaborados cumpliendo los niveles más exigentes.



QUE OFRECEMOS.....



Las bases Gold Label Custom Culinary® fabricadas a partir de carne, ave, marisco y verduras auténticas para darle a los platos su genuino sabor. Solamente Custom Culinary® ofrece la gama más amplia de sabores que permite a los profesionales ser más creativos en menos tiempo y dota a los restaurantes de un mayor despliegue de apetecibles menús.



Con las salsas Custom Culinary® Master Touch® hacer salsas culinarias de gran calidad nunca había sido tan fácil. Obtenga en cada ocasión un sabor, una textura y un aroma excepcionales en cuestión de minutos... Añada agua, mezcle y hiérvalo a fuego lento.



Custom Culinary® Zafran™ es una nueva gama inspirada en la cocina tradicional que aporta a sus platos el auténtico sabor que los caracteriza.



Custom Culinary® Chef's Own™ es una selección de coberturas, preparados y complementos. Desde una tempura hasta los panes de tipo japonés, nuestros sistemas combinan aspecto y textura superiores con uniformidad y fácil preparación.



EL USO DE LAS BASES; no solo para sopas

- Cuando el cocinero ha comprobado lo sencillo que es el uso de estas bases, el único límite es su creatividad culinaria. Obviamente, su uso puede ser el de preparar sopas o caldos rápida y fácilmente, pero cada vez que necesite enriquecer o potenciar una receta, no hay nada mejor que una base de cocina. Piense en las bases **Custom Culinary® Gold Label** como sistemas de sabor completos y cómodos.

- ✓ Adobos y marinados
- ✓ Vinagretas y aliños
- ✓ Mayonesas y mantequillas aromatizadas
- ✓ Jugos para asados
- ✓ Caldos de cocción
- ✓ Salteados y sofritos
- ✓ Cocina sous-vide y baja temperatura

- ✓ Arroces y pastas
- ✓ Estofados y guisados
- ✓ Sazonador para carnes picadas
- ✓ Rellenos
- ✓ Hamburguesas
- ✓ Salsas
- ✓ Purés y cremas

**Ingredientes auténticos
Sabor auténtico**



Fácil de usar

Ahorra tiempo

Textura en pasta

Alto rendimiento



Base de Pollo

Denominación: Base de Pollo.

Código Producto: LMS080

Descripción: Preparación en pasta, color amarillo dorado, aroma y sabor característico a pollo. Fácil disolución tanto en líquidos como en grasas.

Aplicaciones: Preparación de caldos, bases de cocción, fondos para salsas y guisos, en salteados y sofritos, marinadas y aderezos.

Ingredientes: Carne de pollo salteada (49.3%) (carne de pollo, sal) sal, proteína vegetal hidrolizada, maltodextrina, extracto de levadura, azúcar, grasa de pollo, cebolla, aromas, potenciador del sabor E635, especias, zanahoria, ajo, estabilizador (goma xantana), azúcar caramelizado.

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 480gr.

Rendimiento: Para la confección de caldos, diluir el contenido (480gr.) en 20 litros de agua.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda mantener en refrigeración para una mejor conservación de sus características organolépticas.

Pedido mínimo: 1 caja.



Base de Pollo Asado

Denominación: Base de Pollo Asado

Código Producto: LMS130

Descripción: Preparación en pasta, color marrón, aroma y sabor característico a pollo asado. Fácil disolución tanto en líquidos como en grasas.

Aplicaciones: Preparación de caldos, bases de cocción, fondos para salsas y guisos, en salteados y sofritos, marinadas y aderezos.

Ingredientes: Ingredientes: sal, carne de pollo salteada (carne de pollo, sal) (28.68%), grasa de pollo, extracto de levadura, aromas, almidón modificado de patata, potenciador del sabor E635, glucosa (maíz), especias (cúrcuma), extracto de apio

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 480gr.

Rendimiento: Para la confección de caldos, diluir el contenido (480gr.) en 20 litros de agua.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda mantener en refrigeración para una mejor conservación de sus características organolépticas.

Pedido mínimo: 1 caja.



Base de Ternera

Denominación: Base de Ternera.

Código Producto: LMS050

Descripción: Preparación en pasta, color marrón oscuro brillante, aroma y sabor característico a jugo de carne . Fácil disolución tanto en líquidos como en grasas.

Aplicaciones: Preparación de caldos, bases de cocción, fondos para salsas y guisos, en salteados y sofritos, marinadas y aderezos.

Ingredientes: Carne de ternera salteada (30%) (carne de ternera, sal), proteína vegetal hidrolizada, Sal, azúcar, aromas, agua, maltodextrina, cebolla, extracto de levadura, colorante E150c, potenciador del sabor E636, caldo de ternera (huesos de ternera, agua, sal), extractos de apio y pimienta.

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 480gr.

Rendimiento: Para la confección de caldos, diluir el contenido (480gr.) en 20 litros de agua.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda mantener en refrigeración para una mejor conservación de sus características organolépticas.

Pedido mínimo: 1 caja.



Base de Pescado

Denominación: Base de Pescado.

Código Producto: LFS090

Descripción: Preparación en pasta, color blanco mate, aroma y sabor característico a pescado. Fácil disolución tanto en líquidos como en grasas.

Aplicaciones: Preparación de caldos, bases de cocción, fondos para salsas y guisos, en salteados y sofritos, marinadas y aderezos.

Ingredientes: Pescado cocido (58,3%) (pescado, sal), sal, suero de leche, azúcar, patata deshidratada, grasa láctea, pescado deshidratado en polvo, extracto de levadura, aromas, cebolla, estabilizador (goma xantana), potenciador del sabor E635

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 480gr.

Rendimiento: Para la confección de caldos, diluir el contenido (480gr.) en 20 litros de agua.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda mantener en refrigeración para una mejor conservación de sus características organolépticas.

Pedido mínimo: 1 caja.



Base de Gamba

Denominación: Base de Gamba.

Código Producto: LFS100

Descripción: Preparación en pasta, color rojo pálido, aroma y sabor característico a gamba. Fácil disolución tanto en líquidos como en grasas.

Aplicaciones: Preparación de caldos, bases de cocción, fondos para salsas y guisos, en salteados y sofritos, marinadas y aderezos.

Ingredientes: gamba cocida (42.85%), Sal, Gamba en polvo, Proteína vegetal hidrolizada, agua, Azúcar, Extracto de levadura, Grasa láctea, Potenciador del sabor E635, Suero de leche, Colorante (extracto de pimentón), Estabilizador (lecitina de soja).

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 480gr.

Rendimiento: Para la confección de caldos, diluir el contenido (480gr.) en 20 litros de agua.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda mantener en refrigeración para una mejor conservación de sus características organolépticas.

Pedido mínimo: 1 caja.



Base Mirepoix

Denominación: Base Mirepoix.

Código Producto: LVS070

Descripción: Preparación en pasta, color naranja brillante, aroma y sabor característico a hortalizas. Fácil disolución tanto en líquidos como en grasas.

Aplicaciones: Preparación de caldos, bases de cocción, fondos para salsas y guisos, en salteados y sofritos, marinadas y aderezos.

Ingredientes: Hortalizas salteadas (47%) (zanahoria, apio, cebolla, sal, aceite de girasol), azúcar, sal, proteína vegetal hidrolizada, cebolla, extracto de levadura, maltodextrina, almidón modificado de patata, zanahoria, extracto de cúrcuma, apio, pimienta.

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 480gr.

Rendimiento: Para la confección de caldos, diluir el contenido (480gr.) en 20 litros de agua.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda mantener en refrigeración para una mejor conservación de sus características organolépticas.

Pedido mínimo: 1 caja



Base de Champiñón

Denominación: Base de Champiñón.

Código Producto: LVS060

Descripción: Preparación en pasta, color marrón pardo, aroma y sabor característico a hongos. Fácil disolución tanto en líquidos como en grasas.

Aplicaciones: Preparación de caldos, bases de cocción, fondos para salsas y guisos, en salteados y sofritos, marinadas y aderezos.

Ingredientes: Champiñones (62.82%) (champiñones salteados, sal, aceite girasol), sal, azúcar, extracto de levadura, hidrolizado de proteína vegetal, aromas, almidón modificado de patata, cebolla polvo, potenciador del sabor E635, estabilizador (goma xantana), colorante E150c

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 480gr.

Rendimiento: Para la confección de caldos, diluir el contenido (480gr.) en 20 litros de agua.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda mantener en refrigeración para una mejor conservación de sus características organolépticas.

Pedido mínimo: 1 caja.



Base de Ajo

Denominación: Base de Ajo.

Código Producto: LVS110

Descripción: Preparación en pasta, color marrón tostado, aroma y sabor característico a ajo asado . Fácil disolución tanto en líquidos como en grasas.

Aplicaciones: Preparación de caldos, bases de cocción, fondos para salsas y guisos, en salteados y sofritos, marinadas y aderezos.

Ingredientes: Ajos asados (45%) (ajos, sal), sal, ajo, aceite de girasol, azúcar, maltodextrina.

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 480gr.

Rendimiento: Para la confección de caldos, diluir el contenido (480gr.) en 24 litros de agua.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda mantener en refrigeración para una mejor conservación de sus características organolépticas.

Pedido mínimo: 1 caja.



Denominación: Base de Sofrito.

Código Producto: LVS146

Descripción: Preparación en pasta, color marrón tostado, aroma y sabor característico a hortalizas salteadas. Fácil disolución tanto en líquidos como en grasas.

Aplicaciones: Preparación de caldos, bases de cocción, fondos para salsas y guisos, en salteados y sofritos, marinadas y aderezos.

Ingredientes: cebolla, ajo y tomate concentrado sofritos en aceite de girasol con sal (35.5%), Azúcar, Extractos de levadura, Sal, Aromas, Cebolla tostada en polvo, Almidón modificado de patata, Ajo en polvo, Azúcar caramelizado, Potenciador del sabor E635, Especies, Extracto de pimienta.

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 480gr.

Rendimiento: Para enriquecer sus menús incorpore 48gr. por cada kilo de receta.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda mantener en refrigeración para una mejor conservación de sus características organolépticas.

Pedido mínimo: 1 caja.





Sofrito con Ñora y Azafrán

Denominación: Base de Sofrito con Ñora y Azafrán.

Código Producto: LVS147

Descripción: Preparación en pasta, color marrón rojizo, aroma y sabor característico a Ñora y Azafrán con notas de hortalizas salteadas. Fácil disolución tanto en líquidos como en grasas.

Aplicaciones: Preparación de caldos, bases de cocción, fondos para salsas y guisos, en salteados y sofritos, marinadas y aderezos. Especialmente indicado para arroces y platos pescadores.

Ingredientes: cebolla, ajo, tomate concentrado, ñora (8%) y azafrán (0.032%) sofritos en aceite de girasol con sal (44.6%), Azúcar, Extractos de levadura, Sal, Cebolla tostada en polvo, Ajo granulado, Aromas, maltodextrina, agua, Especies, Extractos de cúrcuma y pimienta, Potenciador del sabor E635.

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 480gr.

Rendimiento: Para enriquecer sus menús incorpore 48gr. por cada kilo de receta.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda mantener en refrigeración para una mejor conservación de sus características organolépticas.

Pedido mínimo: 1 caja.



www.customculinary.es



bases

salsas

concentrados

coberturas

LAS SALSAS Y EL ROUX

- Las salsas concentradas **Master's Touch®** se producen a partir de ingredientes premium, con una calidad excepcional que fija un estándar superior.
- **Master's Touch®** es una selección de las cuatro “Salsas Madre” que le permitirán desarrollar sus propias recetas, use las bases **Custom Culinary® Gold Label** para tematizarlas y crear su propia Salsa Insignia.
- Las salsas **Master's Touch®** son estables en retención caliente y procesos de pasteurización.
- La gama se completa con **Master's Touch® ROUX blanco sin gluten**, que será su aliado en la cocina dando textura y brillo a sus preparaciones.



- ✓ Bechamel con gambas, con setas, a la mirepoix vegetal,
- ✓ Holandesa al azafrán, muselina de ajo asado,
- ✓ Salsa cazadora, Bordalesa,
- ✓ Jugo de asado, a la pimienta verde,
- ✓ O cualquier otra de su recetario



Salsa Bechamel

Denominación: Salsa Bechamel concentrada.

Código Producto: LDS032

Descripción: Preparación en pasta, color blanco pardo, aroma y sabor característico de la salsa Bechamel.

Aplicaciones: Preparación de salsas.

Ingredientes: Grasa láctea, Harina de trigo, Aceite vegetal parcialmente hidrogenado (girasol, palma, colza), Leche entera en polvo, Almidón modificado de patata E1414, Maltodextrina, Grasa en polvo (aceite refinado de palma, suero de leche, proteínas de la leche), Sal, Estabilizadores (E471, E415), Emulgente (lecitina de soja), Cebolla tostada en polvo, Azúcar, Suero de leche, Especias, Potenciador del sabor E635, Aroma, Antioxidante (E307)

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 340gr.

Rendimiento: Según la textura requerida, lleve 1,5 - 2 litros de agua / leche (o una mezcla de ambos) a ebullición rápida, reduzca el fuego. Inmediatamente después, añada 1 bote de **Master's Touch® Bechamel** y mezcle con un batidor de varillas hasta que esté suave y espesa, retire del fuego.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente.

Pedido mínimo: 1 caja.



Salsa Holandesa

Denominación: Salsa Holandesa concentrada.

Código Producto: LDS031

Descripción: Preparación en pasta, color amarillo, aroma y sabor característico de la salsa Holandesa.

Aplicaciones: Preparación de salsas.

Ingredientes: Grasa láctea, Aceite vegetal parcialmente hidrogenado (girasol, palma, colza), Grasa en polvo (aceite refinado de palma, suero de leche, proteínas de la leche), Yema de huevo en polvo, Maltodextrina, Almidón modificado de patata E1414, Sal, Suero de leche, Azúcar, Estabilizadores (E471, E415), Aromas, Emulgente (lecitina de soja), Potenciador del sabor (E635), Zumo de lima en polvo, Especies, Antioxidante (E307), Extracto de cúrcuma.

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 340gr.

Rendimiento: Lleve 1,2 litros de agua a ebullición rápida, reduzca el fuego. Inmediatamente después, añada 1 bote de **Master's Touch® Holandesa** y mezcle con un batidor de varillas hasta que esté suave y espesa, retire del fuego.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente.

Pedido mínimo: 1 caja.



Salsa Demi-glace

Denominación: Salsa Demi-glace concentrada.

Código Producto: LMS145

Descripción: Preparación en pasta, color marrón tostado, aroma y sabor característico de la salsa Demi-glace.

Aplicaciones: Preparación de salsas.

Ingredientes: Grasa de ternera, Almidón modificado de patata E1414, Grasa láctea, Maltodextrina, Caldo de carne, Proteína vegetal hidrolizada de maíz y soja, Colorante E150c, Sal, Dextrosa, Aromas, Extracto de levadura, Azúcar caramelizado, Emulgente E433, Ajo en polvo, Cebolla en polvo, Zumo de remolacha en polvo, Estabilizador E415, Potenciador del sabor E635, Extractos de apio y pimienta

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 380gr.

Rendimiento: Lleve 2 litros de agua a ebullición rápida, reduzca el fuego. Inmediatamente después, añada 1 bote de **Master's Touch® Demi-glace** y mezcle con un batidor de varillas hasta que esté suave y espesa, retire del fuego.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente.

Pedido mínimo: 1 caja.



Jugo de Asado a las Hierbas

Denominación: Concentrado de Jugo de Asado a las Hierbas.

Código Producto: LMS146

Descripción: Preparación en pasta, color marrón tostado, aroma y sabor característico de jugo de asado de carne con hierbas aromáticas.

Aplicaciones: Preparación de salsas y medio de cocción.

Ingredientes: Grasa de ternera, aromas, carne de ternera salteada (12%) (carne de ternera, sal), maltodextrina, almidón modificado de maíz, sal, colorante (E150c), azúcar, extracto de levadura, especias (tomillo, albahaca, romero, cúrcuma), cebolla en polvo, potenciador del sabor (E635), ajo granulado, champiñón en polvo, perejil hojas, extracto de especias.

Envase/Dimensiones: Caja 6 Uds. de 340gr.

Rendimiento: Lleve 3 litros de agua a ebullición rápida, reduzca el fuego. Inmediatamente después, añada 1 bote de **Master's Touch® Concentrado de Jugo de Asado a las Hierbas** y mezcle con un batidor de varillas hasta que esté suave y brillante, retire del fuego.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente.

Pedido mínimo: 1 caja.



Roux Blanco Sin Gluten

Denominación: Roux Blanco Sin Gluten.

Código Producto: ZJS001

Descripción: Preparación en polvo; mantiene el sabor original del líquido, ligando los caldos, fondos o salsas, aportando una textura cremosa y brillo, sin apagar los colores originales.

Aplicaciones: Ligar caldos, fondos o salsas.

Ingredientes: Harina de arroz, grasa vegetal de palma.

Envase/Dimensiones: Cubo de 3 kg.

Rendimiento: Añadir unos 20 gr. de **Master's Touch® Roux Blanco Sin Gluten** por cada litro de líquido a espesar, llevar a ebullición y dejar hervir por unos 2 minutos. Aumentar o disminuir esta cantidad dependiendo de que la textura deseada sea más espesa o líquida respectivamente.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén seco, a temperatura ambiente.

Pedido mínimo: 1 cubo.



1,2,3 COBERTURAS Y EMPANADOS

• **Chef's Own™ es una selección de productos para coberturas, empanados y rebozados:**

Desarrollados por nuestros Chefs; combinan sabor, textura y apariencia excepcionales.
Diseñados para retener la humedad de los alimentos ... protegiéndolos y sellándolos durante el proceso de fritura.
Reducen la absorción de aceite.
Aportan sabor y dan una percepción de mayor tamaño.

Fácil de usar – proceso en tres pasos:

Preharinado

Encolado / Tempura

Cobertura



www.customculinary.com

Paso

Preharinado Chef's Own™

- Preharinado Chef's Own™ es la base perfecta para retener humedad y adherir la cobertura.
- Preharinado Chef's Own™ supera a las harinas tradicionales en capacidad de sellado y adherencia.
- Preharinado Chef's Own™ crea una barrera que retiene la humedad e impide la absorción de aceite ... dando como resultado un genuino equilibrio entre jugosidad y sabor natural.



Paso

Chef's Own™ TEMPURA

- Chef's Own™ Tempura está diseñado como encolante para empanados y también para usarse como auténtica Tempura, con un simple ajuste en el nivel de dilución.
- ¡Insuperable versatilidad!

Proporciones de uso como encolante:

- ✓ Lote completo - 700 gr. (bolsa) con 1 litro de agua fría (1000 ml.)
- ✓ ½ Lote - 350 gr. con ½ litro de agua fría (500 ml.)
- ✓ ¼ Lote - 175 gr. con ¼ litro de agua fría (250 ml.)

Proporciones de uso como Tempura:

Ajustar la cantidad de agua según el resultado ó tipo de Tempura que desee conseguir.

- ✓ Lote completo – 700 gr. con 1 ¼ litro de agua fría.
- ¡Las tempuras, mantendrán la clásica textura crujiente durante 20-30 minutos!



Paso



Chef's Own™ PANKO
Chef's Own™ OCEAN
Chef's Own™ KALINDA CORNFLAKES

- Los panes rallados y los copos de maíz Chef's Own™ tienen un excitante visual y una apetitosa apariencia. Textura crujiente y excepcional luminosidad.
 - ✓ Chef's Own™ PANKO, grano blanco de tamaño medio.
 - ✓ Chef's Own™ PANKO FINO, grano blanco de tamaño pequeño.
 - ✓ Chef's Own™ OCEAN, grano amarillo dorado de tamaño pequeño.
 - ✓ Chef's Own™ KALINDA CORNFLAKES, copos de maíz amarillo dorado y tamaño medio.
 - ✓ Perfectos para fritura completa, horneado o aplicación en microondas.
 - ✓ Textura ligera, perfectos para carne, pescado, marisco o aplicación en vegetales.

 - Los Panes Rallados Chef's Own™ superan a los panes tradicionales:
 - ✓ Absorben menos aceite ... es un ahorro.
 - ✓ Están fabricados a partir de una única línea de panificación – mezclado, extrusionado, horneado, secado y rallado en partículas de tamaño constante.
 - ✓ Ideales para Hoteles, Catering y Restaurantes.
 - ✓ Pueden usarse en freidora, horno o microondas.
 - ✓ Mantienen la textura crujiente durante varias horas, incluso en armario caliente o mantenedor.
- Rebozador FALAFEL Chef's Own™
- Rebozador FALAFEL Chef's Own™ el tradicional empanado de Oriente Medio, una combinación de harina de garbanzo, especias y hierbas aromáticas.
 - ✓ Responde excepcionalmente en fritura completa y aplicaciones en horno.
 - ✓ Está totalmente sazonado con un perfecto equilibrio de comino, coriandro, perejil, canela y harina de garbanzo.





CHEF'S OWN™
SEASONING AND COATING SYSTEMS



bases

salsas

concentrados

coberturas

Chef's Own™ TEMPURA

Denominación: Chef's Own™ TEMPURA.

Código Producto: BTV1400

Descripción: Preparación en polvo a base de harinas.

Aplicaciones: Para todo tipo de empanados, rebozados y tempuras, sustituye y mejora la función de adhesión del huevo, proporciona un acabado crujiente, ligero y poco aceitoso.

Ingredientes: Harina de trigo, sal, gasificantes, maltodextrina, extracto de pimienta negra.

Envase/Dimensiones: Caja 14 bolsas de 700gr.

Rendimiento: Como encolante para empanados diluir el contenido de la bolsa (700gr.) en 1 litro de agua. Para realizar tempuras aumentar ligeramente la cantidad de agua y dejar reposar antes de usar.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén fresco y seco, a temperatura ambiente.

Después de abierto se recomienda consumir antes de siete días.

Pedido mínimo: 1 caja.



Preharinado Chef's Own™

Denominación: Preharinado Chef's Own™.

Código Producto: BDV1337

Descripción: Preparación en polvo a base de harinas.

Aplicaciones: En todo tipo de empanados, rebozados y tempuras.

Preharinando antes del encolado se crea una capa que sella el alimento en la fritura, impide la pérdida de jugos y disminuye la absorción de aceite.

Ingredientes: Harina de arroz, sal, pimienta negra.

Envase/Dimensiones: Caja 10 bolsas de 1 kilo.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén fresco y seco, a temperatura ambiente.

Después de abierto se recomienda consumir antes de siete días.

Pedido mínimo: 1 caja



Pan Rallado Chef's Own™ PANKO

Denominación: Pan Rallado Chef's Own™ PANKO.

Código Producto: TPA105

Descripción: Pan rallado de tipo japonés. Color blanco, grano de tamaño medio.

Aplicaciones: En todo tipo de empanados y rebozados.

Ingredientes: Harina de trigo, sal, gasificantes, levaduras, mejorantes de harina.

Envase/Dimensiones: Caja 10 bolsas de 500gr.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén fresco y seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda consumir antes de siete días.

Pedido mínimo: 1 caja



Denominación: Pan Rallado fino Chef's Own™ PANKO

Código Producto: TPA151

Descripción: Pan rallado de tipo japonés. Color blanco, grano de tamaño fino, especial para croquetas.

Aplicaciones: En todo tipo de empanados y rebozados.

Ingredientes: harina de trigo , Aceite vegetal (palma y girasol), Gasificantes (E450, E500), sal, Emulgente E471, Azúcar, Acidulante E260, Levadura, Agentes de tratamiento de las harinas (E300, E920).

Envase/Dimensiones: Caja 10 bolsas de 500gr.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén fresco y seco, a temperatura ambiente.

Después de abierto se recomienda consumir antes de siete días.

Pedido mínimo: 1 caja



Pan Rallado Chef's Own™ OCEAN

Denominación: Pan Rallado Chef's Own™ OCEAN.

Código Producto: TOA2518

Descripción: Pan rallado de tipo japonés. Color amarillo, grano de tamaño fino.

Aplicaciones: En todo tipo de empanados y rebozados.

Ingredientes: Harina (trigo, trigo malteado), levadura, aceite vegetal de colza, sal, pimentón y cúrcuma.

Envase/Dimensiones: Caja 10 bolsas de 500gr.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén fresco y seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda consumir antes de siete días.

Pedido mínimo: 1 caja.



Rebozador FALAFEL Chef's Own™

Denominación: Rebozador FALAFEL Chef's Own™.

Código Producto: TSU1091

Descripción: Rebozador compuesto por harinas, pan rallado y especias. Color anaranjado, aromatización Falafel.

Aplicaciones: En empanados y frituras. Aporta color y sabor.

Ingredientes: Harina, especias, harina de garbanzo, cebolla deshidratada, ajo en polvo, perejil deshidratado, sal, aromas naturales, extractos de especias.

Envase/Dimensiones: Caja 10 bolsas de 750gr.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén fresco y seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda consumir antes de siete días.

Pedido mínimo: 1 caja.



Kalinda Cornflakes Chef's Own™

Denominación: Kalinda Cornflakes Chef's Own™.

Código Producto: TJU043

Descripción: Copos de maíz.

Aplicaciones: En empanados y frituras. Aporta color, sabor y textura.

Ingredientes: Copos de maíz (maíz, sal, extracto de malta)

Envase/Dimensiones: Caja 10 bolsas de 500gr.

Caducidad: Un año desde la fecha de producción.

Conservación: En almacén fresco y seco, a temperatura ambiente. Después de abierto se recomienda consumir antes de siete días.

Pedido mínimo: 1 caja.



