

Beautifulfood

ADELANTE, ENTRA
EN NUESTRA COCINA.



100% NATURAL

El fondo natural 100% de Beautifulfood efectúa en nuestra Cocina Central con recetas derivadas de la más tradici...

-400 CC.; representado por un número "1" en la "Tabla de Dosificación de Agua" 1 - 300 CC.; representado por un cazo con un 3 en la "Tabla de Dosificación de Agua" - 200 CC.; representado por un cazo con un 2 en la "Tabla de Dosificación de Agua" - 100 CC.; representado por un cazo con un 1 en la "Tabla de Dosificación de Agua." TABLA DE DOSIFICACIÓN DE AGUA

de esta mezcla la mezcla
interiores de las asas.
cuello usada o caldera. Se
ervar fregando la paella p
n agua y jabón. Se cuben
y se deben impregnar con
la protectora de Apele de
o Délico para preveni su
sar que tenemos productos
arroz, fideuá, ajos y notas)

MÓDULO ARROZ
ESTÁ A PUNTO DEL
ES
01-02-20-111
DE

EL ARROZ ES CULTURA, HISTORIA Y RAÍCES



Beautifood es una cocina central especializada en la elaboración de fondos naturales destinados a profesionales, tanto del canal Foodservice y Horeca, como de la Industria Alimentaria.

Beautifood nace en el Levante, donde el arroz es mucho más que un ingrediente básico de la dieta.

En esta tierra, el arroz es cultura, historia y raíces y para Beautifood, su razón de ser.

de esta mezcla la mezcla
interiores de las asas.
cuello usada o caldera. Se
ervar fregando la paella p
n agua y jabón. Se cuben
y se deben impregnar con
la protectora de Apele de
o Délico para preveni su
sar que tenemos productos
arroz, fideuá, ajos y notas)

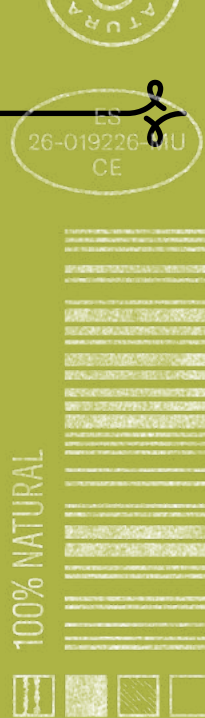
SOMOS MÁS QUE 100% NATURALES

En Beautifood nos hemos especializado en hacer fondos para arroces con productos naturales 100% y mucho mimo. Sabemos que hacer arroces y paellas de alta calidad gastronómica no es fácil. Necesitas un férreo control de calidad de los productos frescos, personal cualificado para realizar los fondos y casi un “maestro arrocero” para ejecutar los arroces y paellas. Y, aun así, con posibilidad de errores de punto. Por no hablar de las mermas generadas los días bajos y la rápida caducidad de los productos, o las horas de trabajo empleadas en la preparación.

Lo sabemos. Nosotros también hemos sido restauradores de cocina mediterránea durante más de una década. Justo porque te entendemos hemos creado productos y métodos que te ayudarán mucho.

Somos una cocina central especializada en la elaboración de fondos naturales 100% con materias primas de primera calidad, sin glutamato monosódico, sin colorantes artificiales, sin conservantes y sin gluten. Tan natural y tradicional como se hacía antes.

El proceso es sencillo: te facilitamos unos fondos enlatados a temperatura ambiente con 2 años de caducidad. Listos para elaborar arroces y paellas deliciosos y naturales. Son fácilmente personalizables según el plato a elaborar y listo en tan solo 17 minutos. Estos fondos están hechos con ingredientes frescos y con un cuidado especial, vuelta a vuelta.



Desarrollamos nuestros fondos para ofrecerte las mayores posibilidades a la hora de preparar tus recetas.

Puedes seguir nuestra metodología o darle tu toque distintivo a cada plato.

FONDO DE POLLO Y VERDURAS.

Elaborado con pollo, nabo, puerro, chirivía, tomate, especias, pimentón, ajo y azafrán.

FONDO DE VERDURAS.

Elaborado con zanahoria, nabo, puerro, chirivía, tomate, ajo, pimentón y azafrán.

FONDO DE PESCADO Y MARISCO.

Elaborado con pescado de roca y crustáceos, galera, ajo, sofrito de tomate, pimentón y azafrán.

FONDO DE PAELLA VALENCIANA.

Elaborado con pollo, tomate, ajo, especias, pimentón y azafrán.

NUESTROS FONDOS



NUESTRO MÉTODO ARROCERO

Somos los únicos que hemos creado, experimentado y demostrado con éxito en toda España un método para la creación de **arroces de corte profesional** y primerísima calidad.

Nuestro sistema reduce los costes y aumenta la rentabilidad.

La producción de arroces, fideuás, gazpachos y calderos ricos necesita mucho cuidado y gastos, pero de eso ya nos hemos encargado nosotros. Gracias a la investigación de los maestros arroceros más la aplicación de nuestras técnicas nace el método arrocero para la ejecución de arroces profesionales de alta calidad, sin límite de tamaño y variedad en restaurantes.

Además, te ofrecemos la posibilidad de transmitirtte nuestro *know-how* asesorando y formando a tu equipo de cocina, para convertirlo en especialistas del arroz o simplemente para que mejoren sus procesos.

El mejor resumen que podemos hacer del método es éste:

- **El fondo se formula y produce en nuestra cocina central.**
- **El restaurante lo recibe en latas de 2,6kg o de 400g.**
- **El cocinero ejecuta los arroces apoyado por instrucciones y tablas de dosificación muy simplificadas que representan el saber hacer de los maestros arroceros.**

El proceso es muy simple: dura 5 minutos de montaje más los 17 minutos tradicionales de cocción de un arroz y lo ejecuta una persona con baja experiencia en cocina, tras haber recibido un pequeño curso de formación de 2 horas.

Descubre nuestro método de elaboración en:

metodo.beautifulfood.es





89,3 KJ
21,3 Kcal

0,4g
0,1g
2,2g
0,2g
0,2g
2,1g
2,9g



Beautifulfood

INFORMACIÓN

T. 673.455.886
info@beautifulfood.es

www.beautifulfood.es

OFICINA COMERCIAL

C/ L'Oripell, 10
03203 Elche - Alicante
T. 965.056.291

COCINA CENTRAL

Vereda de Caporro, s/n
30139 El Raal - Murcia
T. 868.600.011