

# 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 TENDIDO

# 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)

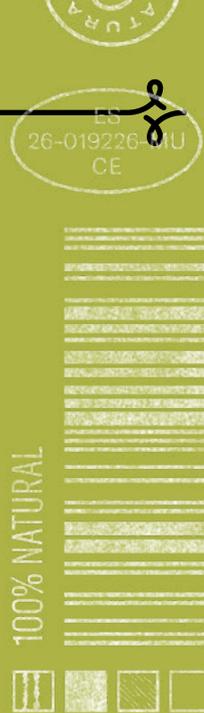
# SOMOS MÁS QUE 100% NATURALES

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](http://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](http://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