



LA CASA DE LOS  
**SABORES**  
**TRADICIONALES**



# DESCUBRE UN MUNDO DE SABORES, TEXTURAS & SOLUCIONES

\*

O



Mundo Showy® ..... Pág 3



Originales Zafrán® ..... Pág 6



Inspiración Mexicana ..... Pág 10



Inspiración Asiática ..... Pág 12



Inspiración Italiana ..... Pág 14

✦



Picantes ..... Pág 16



Aderezos y Vinagretas ..... Pág 18



Salsas Dulces ..... Pág 20



Mezclas que dan Sabor ..... Pág 22



Soluciones para Apanaduras... Pág 25



Sales y Funcionales ..... Pág 35



Bases y Caldos ..... Pág 37



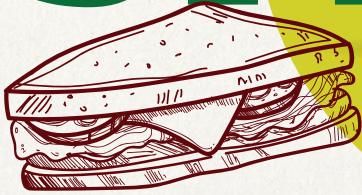
Bebidas ..... Pág 39

✦



MUNDO

\* SHAWY<sup>®</sup>





# SHOWY® ORIGINAL



**Showy® Original**  
**681475602**

Doypack con Válvula 200 g  
Caja x 12 Unds, 2,4 kg



**Showy® Original**  
**681475601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



**Showy® Original**  
**681475101**

Master Bag 3.8 kg  
Caja x 4 Unds, 15.2 kg



# SHOWY® AJO



**Showy® Ajo**  
**681481602**

Doypack con Válvula 200 g  
Caja x 12 Unds, 2.4 kg



**Showy® Ajo**  
**681481601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8.0 kg



**Showy® Ajo**  
**681481101**

Master Bag 3.8 kg  
Caja x 4 Unds, 15.2 kg



ORIGINALES

# ZAFRÁN®



CUSTOM CULINARY  
*Zafran*®





# CREMA LEÑA®



**Crema Leña®**  
**681429602**

Doypack con Válvula 200 g  
Caja x 12 Unds, 2,4 kg



**Crema Leña®**  
**681429601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg

# DULCEMAÍZ®



**Dulcemaíz®**  
**681482602**

Doypack con Válvula 200 g  
Caja x 12 Unds, 2,4 kg



**Dulcemaíz®**  
**681482601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg

# BBQ SWEET



**Salsa B.B.Q Sweet**  
**681476602**

Doypack con Válvula 200 g  
Caja x 12 Unds, 2,4 kg



**Salsa B.B.Q Sweet**  
**681476601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



**Salsa B.B.Q Sweet**  
**681476101**

Master Bag 4,3 kg  
Caja x 4 Unds, 17,2 kg





# VERMELO®



CREADA CON  
**UVILLAS**  
100% COLOMBIANAS



**Vermelo®**  
**681499602**

Doypack con Válvula 200g  
Caja X 12 Unds, 2,4 kg



**Vermelo®**  
**681499601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



FRUTAL



DULCE



PICANTE





INSPIRACIÓN

# MEXICANA







**Salsa de Queso  
Cheddar**  
**681480602**

Doypack con Válvula 200 g  
Caja x 12 Unds, 2,4 kg



**Salsa de Queso  
Cheddar**  
**681480601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



**Salsa Chipotle**  
**681488602**

Doypack con Válvula 200 g  
Caja x 12 Unds, 2,4 kg



**Salsa Chipotle**  
**681488601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



INSPIRACIÓN



# ASIÁTICA

茶



CUSTOM  
CULINARY

Zafran





**Vermelo®**  
**681499602**

Doypack con Válvula 200g  
Caja X 12 Unds, 2,4 kg



**Vermelo®**  
**681499601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



**Salsa Soya**  
**685902501**

Galón 3,4 kg  
Caja x 4 Unds, 13,6 kg



**Salsa Miel Mostaza**  
**681520601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg





INSPIRACIÓN



# ITALIA NA





# INSPIRACIÓN ITALIANA



**Salsa Napolitana**  
**681478601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



# PI CAN TES







**Salsa Chipotle**  
**681488602**

Doypack con Válvula 200 g  
Caja x 12 Unds, 2,4 kg



**Salsa Chipotle**  
**681488601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



**Vermelo®**  
**681499602**

Doypack con Válvula 200g  
Caja X 12 Unds, 2,4 kg



**Vermelo®**  
**681499601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



Picante suave



Picante fuerte



ADEREZOS Y

# VINA GRE TAS





# ADEREZOS Y VINAGRETAS



**Salsa Ranch**  
**681479601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



SALSAS

DUL  
CES



CUSTOM  
CULINARY

Zafran®





**Salsa de Chocolate**  
**681505601**

Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



MEZCLAS QUE

DAN  
SABOR



 CUSTOM  
CULINARY  
Chef's Own™





**ENCUENTRA PRODUCTOS CREADOS  
ESPECIALMENTE PARA APORTAR  
SABOR SEGÚN TU NECESIDAD:**

## **MEZCLAS CON ESPECIAS**

Diseñados para penetrar las fibras de la proteína, estas mezclas concentradas en polvo sirven para dar sabor y contienen ingredientes funcionales que mejoran la textura final del producto aportando **JUGOSIDAD**.

# MEZCLAS CON ESPECIAS



## Mezcla con Especies para Saborizar Pollo 656901201

Bolsa Stand Up 1 Kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



## Mezcla con Especies para Saborizar Pollo Asado 656738201

Bolsa Stand Up 1 Kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg

## Forma de aplicación:

1 Por cada 1kg de pollo.



2 Disolver 1 cucharada (20g) de Mezcla con especias en 20g de agua



3 Mezclar el producto hidratado con el pollo y masajear o frotar hasta cubrir totalmente



## Tips para pollo entero:

- Una vez preparado el pollo, llevar a refrigeración de 2 a 24 horas para un mejor resultado en el producto final.
- **Pollo Asado:** Cuando el asador esté caliente, se introduce el pollo y se deja hasta asegurar la cocción completa del mismo (la cocción completa puede ser verificada al tomar la temperatura del centro de la pechuga que debe tener mínimo 68°C).



SOLUCIONES

PARA

APANADOS



**Los sistemas de cobertura sirven para mejorar la experiencia culinaria al proporcionar mayor sabor, crocancia y jugosidad al producto final mientras eleva la calidad y eficiencia del proceso culinario.**

Dos componentes esenciales de un sistema de cobertura son la mezcla adherente y la apanadura.



**MEZCLA ADHERENTE,** una mezcla que reemplaza al huevo, asegura una adherencia efectiva del apanado al producto a apanar, evitando desprendimientos durante la fritura.



**LA APANADURA,** puede venir con diferentes tipos de miga que se adaptan al producto a apanar dando como resultado final una textura crocante, crujiente, con color y volumen excepcionales. Dependiendo del producto que se desee apanar hay variedad de texturas y acabados.

Además, se sugiere complementar la solución con mezcla con especias como paso inicial y culminar con la salsa adecuada para lograr un plato delicioso.







## Temperatura de aceite



### Tiempos según el producto a apanar y tipo de freidora

#### **FREIDORA A PRESIÓN O PARA POLLO BROASTER:**

Con el aceite caliente entre 330 °F (165°C) y 350°F (176°C), adicionar el producto previamente apanado y agitar después de un minuto y medio antes de cerrar la freidora.

Este tipo de freidora es ideal para productos con hueso; en este caso el tiempo recomendado es de 11 a 12 minutos.

#### **FREIDORA TRADICIONAL O ABIERTA:**

Con el aceite caliente entre 330 °F (165°C) y 350°F (176°), adicionar el producto previamente apanado.

El tiempo para productos sin hueso como derivados de pollo, filetes de pescado, vegetales, queso, entre otros varía entre 3 y 6 minutos. El tiempo para productos con hueso varía entre 15 y 18 minutos.

# Apanando en 3 pasos

- 1 Adobar el producto que va ser apanado y dejar en contacto mínimo 2 horas antes de la preparación.



- 2 Sumergir el producto en la mezcla adherente, el cual debe estar previamente hidratado con agua refrigerada entre 4°C y 8°C.



- 3 Aplicar la apanadura hasta cubrir totalmente el producto y retirar el exceso antes de llevarlo a fritura.



## Tip

- El aceite debe estar a una temperatura entre 330 °F (165°C) y 350°F (176°C).







## MEZCLAS ADHERENTES

Su función es dar adherencia del apanado sobre el género ayudando a que el producto a apanar se cubra de forma uniforme y el resultado final sea más crocante y jugoso mientras ayuda a las eficiencias en la cocina.



**Mezcla en Polvo  
Adherente para  
Apanar  
646038201**

Bolsa Stand Up 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8.0 kg

## Forma de aplicación:

**Uso:** la mezcla adherente se utiliza para lograr mayor adherencia en el producto a apanar y la apanadura, evitando desprendimiento en el momento de la fritura.

1 Llevar a un tazón, 1 parte de mezcla adherente por 2 partes de agua fría (4-8°C) o la cantidad necesaria para ajustar la consistencia deseada.



2 Mezclar hasta lograr una apariencia uniforme.



3 Humedecer completamente el género a apanar en la mezcla, para después ser llevado a apanadura.



### Tip

- Si el producto a apanar es muy liso, se recomienda repetir dos veces el proceso de sumergir el género en la mezcla adherente y llevarlo a apanadura para garantizar la adherencia en fritura.





# APANADURAS

La apanadura se elige según el producto que se desea apanar

El resultado final de cada apanadura varía, se adapta al producto a apanar y a las necesidades de tu menú:

	 <b>Apanadura Crocante</b>	 <b>Apanadura Fina</b>	 <b>Apanado Broaster</b>
<b>Producto ideal a apanar</b>	Presas sin hueso como derivados de pollo, filetes de pescado o vegetales, quesos, entre otros		Pechugas, alas contramuslos y muslos
<b>Tiempo de fritura</b>	Hasta 6 minutos de fritura		Entre 12 y 15 minutos de fritura
<b>Resultado final</b>	Apanadura de alta crocancia, dando un mayor volumen al producto apanado 	Apanadura lisa y uniforme, siguiendo las líneas naturales del producto apanado 	Apanadura con condimentación media y de alta crocancia aportando gran volumen al producto apanado 

## Forma de aplicación para, Apanadura Crocante y Apanadura Fina:

Estas apanaduras se recomiendan para apanar productos que no necesitan más de 6 minutos de fritura, ya que desarrollan su color rápidamente. Su aspecto final es de alta crocancia, dando un mayor volumen al producto apanado. Son ideales para presas sin hueso como derivados de pollo, filetes de pescado o vegetales, quesos, entre otros. Contienen harinas especiales que le dan crocancia y sabores agradables.

1 Sumergir el producto a apanar en la mezcla adherente o huevo.



2 Cubrir el género con la apanadura.

3 Garantizar que el producto a apanar quede completamente cubierto presionando con las manos.



4 Retirar el exceso de apanadura agitando suavemente el producto.



5 Con el aceite caliente entre 325 °F (165 °c) y 350 °F (176 °c) llevar a fritura hasta lograr la cocción total del producto.



### Tips:

- Para garantizar que la apanadura se adhiera bien al producto a apanar es ideal sumergir el género la mezcla adherente o huevo antes de cubrir con la apanadura.
- Si la superficie del producto a apanar es muy lisa, se recomienda realizar este proceso dos veces.







**Apanadura Crocante**

**641088201**

Bolsa Stand Up 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



**Apanadura Fina**

**641112201**

Bolsa Stand Up 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



# APANADO BROASTER

El Apanado Broaster es especial para presas que necesitan entre 12 y 15 minutos de fritura ya que es elaborado con harinas que no han sufrido un tratamiento térmico, por lo que necesita más tiempo para desarrollar su coloración. Su aspecto final es de alta crocancia, aportando un gran volumen al producto apanado. Es ideal para apanar alas, contramuslos y muslos. Esta apanadura tiene condimentación media.

**Uso:** Ideal para apanar pollo con hueso



## Apanado Broaster 641113201

Bolsa Stand Up 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8.0 kg



## Presentación 1kg

- 1 Mezclar 1 parte de apanado por 3 partes de harina de trigo.
- 2 Cubrir el género con la mezcla de Apanado Broaster y harina.
- 3 Garantizar que el producto a apanar quede completamente cubierto presionando con las manos.
- 4 Retirar el exceso de apanado agitando suavemente el producto.
- 5 Con el aceite caliente entre 325 °F (165 °c) y 350 °F (176 °c) llevar a fritura de 12 a 15 minutos.





SALES

# FUNCIÓN NALES



# SALES O PRODUCTOS FUNCIONALES

Las sales o productos funcionales son ingredientes diseñados para cumplir una función más allá de aportar sabores o texturas específicas.

Son desarrollados pensando en las necesidades de los restaurantes y cocinas:



**Mezcla de Sal  
con Páprika**  
**661099201**

Bolsa Stand Up 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8.0 kg

Perfecto para agregar sabor a las papas fritas después de freírlas, con una distribución y cobertura ideales para realzar su sabor.

También puede ser usada para saborizar frutas y bebidas.



**Mezcla Antioxidante  
Universal**  
**695170201**

Bolsa Stand Up 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8.0 Kg

Ayuda a conservar productos como frutas o vegetales por mayor tiempo. Especial para evitar la oxidación de las papas una vez se retire la cáscara.





BASES Y

# CALDOS



## BASE SALSA BECHEMEL



### Base Salsa Bechamel 621161201

Bolsa Stand Up 1 kg  
Caja X 8 Unds, 8,0 kg

Base láctea para preparar una salsa cremosa Bechamel, ideal para preparar salsas, cremas, potajes. Puede ser disuelta en leche o en agua, posee un suave sabor a gallina, finas hierbas y especias naturales.

### Preparación:

1 Mezclar 1 taza de Base Salsa Bechamel en 4 tazas de agua.

2 Calentar con agitación hasta lograr el espesor deseado.



### Tip:

- Para lograr una mezcla más líquida agregar un poco más de agua; o si desea una mezcla más cremosa, adicionar leche.

## CALDO CON SABOR A GALLINA



### Caldo con Sabor a Gallina 621126501

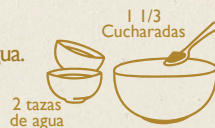
Envase plástico 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg

Condimento líquido para saborizar proteínas, sopas, cremas, potajes, arroces, etc.. Contiene un suave sabor gallina con finas hierbas.

### Preparación:

Uso: Para condimentar preparaciones que requieran sabor a gallina.

Disolver 1 1/3 cucharadas (20 g) en 2 tazas (500 ml) de agua.







# BE BI DAS





# LIMÓN MIX

Mezcla en polvo con sabor a limón, ideal para usarla como base en polvo para preparar bebidas saborizadas como limonadas de diferentes sabores o cocteles fácilmente. Se recomienda para granizados y preparaciones frías.

**Limón Mix**  
**693337202**

Bolsa Stand Up 1 Kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg

## Preparación limonadas

**1 vaso:** Agregar 1 1/2 cucharadas (23g) de la mezcla en polvo a 1 vaso (200ml) de agua/hielo.

**1 litro:** En la licuadora mezclar 8 cucharadas aprox (115g) en 1 litro de agua / hielo.



## Forma de aplicación:

Esta mezcla se utiliza para preparar cocteles o limonadas.

## Preparación cocteles

**1 vaso:** mezclar 3 cucharadas (45 g) y completar al gusto con una mezcla de agua / hielo y licor.

**1 litro:** en la licuadora mezclar 16 cucharadas (230 g) con 800 ml de agua / hielo y 200ml de licor o una mezcla de agua / hielo y licor al gusto.







### Mezcla para Preparar Café Frappé 621159201

Bolsa Stand Up 800g  
Caja x 8 Unds, 6,5 kg

# MEZCLA PARA PREPARAR CAFÉ FRAPPÉ

Mezcla en polvo láctea con café para preparar bebidas granizadas o bebidas caliente. Esta mezcla es tan versátil que sirve también como base para postres. No es necesario añadir azúcar.

### Tips:

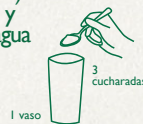
- Puedes usar este producto para hacer preparaciones calientes mezclándolo en agua o agregando leche para mayor cremosidad. Se puede complementar con esencias como vainilla para resaltar los sabores y agregar licor para preparar cocteles.
- Úsalo también para crear salsas, helados, malteadas y postres.

### Preparación:

Esta mezcla puede ser preparada como bebida fría o caliente.

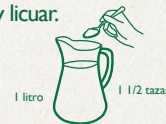
#### Preparación para 1 vaso

Agregar en un vaso,  
35g (3 cucharadas) de  
mezcla en polvo y  
completar con agua  
fría o caliente.



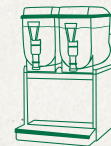
#### Preparación para 1 litro

Añadir 1 1/2 tazas  
(200g) a 1 litro de  
agua/hielo y licuar.



#### Preparación en granizadora o dispensadora

Mezclar en máquina  
granizadora o  
dispensadora  
una bolsa (800g) en 4  
litros de agua y granizar.





# TÉ DURAZNO

La nueva formulación del Té Durazno tiene un perfil equilibrado entre el dulzor, el sabor a durazno y astringencia del té. Es traslúcido y está endulzado con una mezcla entre azúcar y sucralosa. Rinde 22 litros.

## Té Durazno 621170201

Bolsa Stand Up 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg

## Preparación:

Estos dos productos pueden ser preparados como bebidas frías o calientes.

### Preparación para 1 vaso

Por porción de 200 ml de bebida: Agregar en un vaso de 9g (1 cucharada) de mezcla en polvo y completar con agua fría o caliente.



# TÉ LIMÓN

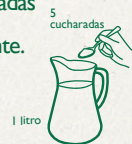
La nueva formulación del Té Limón tiene un perfil equilibrado entre el dulzor, el sabor a limón y astringencia del té. Es traslúcido y está endulzado con una mezcla entre azúcar y sucralosa. Rinde 22 litros.

## Té Limón 621169201

Bolsa Stand Up 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg

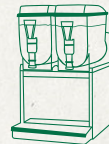
### Preparación para 1 litro

Adicionar 5 cucharadas (45 g) en 1 litro de agua fría o caliente.



### Preparación en granizadora o dispensadora

Mezclar en máquina dispensadora adicionando 1 taza (180g) con 4 litros de agua y dejando enfriar.







CUSTOM  
CULINARY

Zafran®

Síguenos en:

   @customculinary.andino  
[www.customculinary.ec](http://www.customculinary.ec)