



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

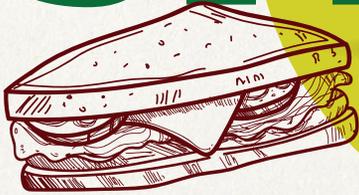


Bebidas Pág 39

✦

MUNDO

SHAWY[®]





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



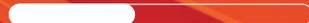
FRUTAL



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



CUSTOM
CULINARY

Zafran®

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

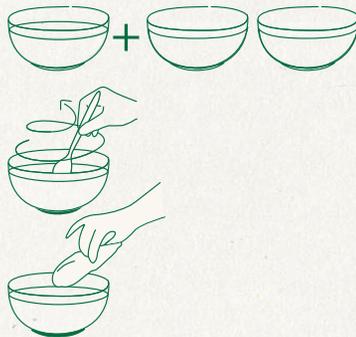
Forma de aplicación:

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:

	 Apanadura Crocante	 Apanadura Fina	 Apanado Broaster
Producto ideal a apanar	Presas sin hueso como derivados de pollo, filetes de pescado o vegetales, quesos, entre otros		Pechugas, alas contramuslos y muslos
Tiempo de fritura	Hasta 6 minutos de fritura		Entre 12 y 15 minutos de fritura
Resultado final	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

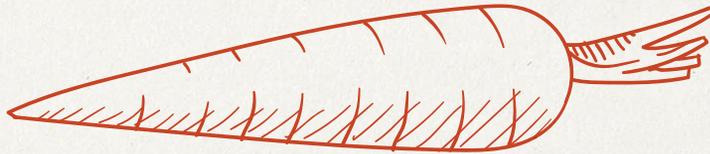
Bolsa Stand Up 1 kg
Caja x 8 Unds, 8.0 Kg

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

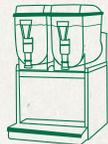
Preparación para 1 litro

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