



LA CASA DE LOS  
**SABORES  
ORIGINALES**



# DESCUBRE UN MUNDO DE SABORES, TEXTURAS & SOLUCIONES

\*

O



Mundo Showy® ..... Pág 3



Originales Zafrán® ..... Pág 6



Inspiración Mexicana ..... Pág 13



Inspiración Asiática ..... Pág 15



Inspiración Italiana ..... Pág 17

✦



Picantes ..... Pág 19



Aderezos y Vinagretas ..... Pág 21



Salsas Tradicionales ..... Pág 23



Restaurantes ..... Pág 27



Salsas Dulces ..... Pág 32



Mezclas que dan Sabor ..... Pág 34



Soluciones para Apanados ..... Pág 39



Sales y Funcionales ..... Pág 50



Mundo Parrilla y BBQ ..... Pág 52



Bases y Caldos ..... Pág 54

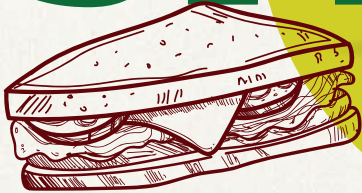


Bebidas ..... Pág 56

✦

MUNDO

SHAWY<sup>®</sup>





# SHOWY® ORIGINAL



**Showy® Original**  
**688114707**

Sobre Personal 8 g  
Caja x 7 bolsas x 120  
Sobres, 6.72 kg



**Showy® Original**  
**688114704**

Sobre 90 g  
Display x 12 Unds, caja x 6  
displays, 6.48 kg



**Showy® Original**  
**688114603**

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



**Showy® Original**  
**688114502**

Botella Pet 390 g  
Caja x 12 Unds, 4.68 kg



**Showy® Original**  
**688114502**

Doypack con Válvula 400g  
Caja x 12 Unds, 4.8 kg



**Showy® Original**  
**688425601**

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



**Showy® Original**  
**685067501**

Garrafa 3.8 kg  
Caja x 4 Unds, 15.2 kg



**Showy® Original**  
**685067101**

Master Bag 3.8 kg  
Caja x 4 Unds, 15.2 kg



# SHOWY® AJO



**Showy® Ajo**  
**688593603**

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



**Showy® Ajo**  
**688593502**

Botella Pet 390 g  
Caja x 12 Unds, 4,68 kg



**Showy® Ajo**  
**688593601**

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



**Showy® Ajo**  
**685590501**

Garrafa 3,8 kg  
Caja x 4 Unds, 15,2 kg



**Showy® Ajo**  
**685590101**

Master Bag 3,8 kg  
Caja x 4 Unds, 15,2 kg



ORIGINALES

ZA  
FRÁN®



CUSTOM  
CULINARY  
*Zafran*®



**Crema Leña®**  
**681394602**

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



**Crema Leña®**  
**681394501**

Botella Pet 400g  
Caja x 12 Unds, 4,8 kg



**Crema Leña®**  
**681394601**

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



**Crema Leña®**  
**681394101**

Master Bag 4 kg  
Caja x 4 Unds, 16 kg

# CREMA LEÑA®



# DULCEMAÍZ®



**Dulcemaíz®**  
**681253702**

Sobre Personal 8 g  
Caja x 7  
Bolsas x 120 Sobres, 6,72 kg



**Dulcemaíz®**  
**681253602**

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



**Dulcemaíz®**  
**681253501**

Botella Pet 400g  
Caja x 12 Unds, 4,8 kg



**Dulcemaíz®**  
**681253603**

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



**Dulcemaíz®**  
**681253102**

Master Bag 4,5 kg  
Caja x 4 Unds, 18,0 kg



# BBQ SWEET



**Salsa B.B.Q Sweet**  
**685666707**

Sobre Personal 8 g  
Caja x 7 Bolsas x 120 Sobres, 6.72 kg



**Salsa B.B.Q Sweet**  
**685666604**

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



**Salsa B.B.Q Sweet**  
**685666601**

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



**Salsa B.B.Q Sweet**  
**685666103**

Master Bag 4.3 kg  
Caja x 4 Unds, 17.2 kg



**Salsa B.B.Q Sweet**  
**685666501**

Garrafa 4.3 kg  
Caja X 4 Unds, 17.2 Kg



**Salsa B.B.Q Sweet**  
**685666103**

Big Bag 13 kg  
Caja x 2 Unds, 26 kg



# VERMELO®



**Vermelo®**  
**681459602**

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



**Vermelo®**  
**681459601**

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



**Vermelo®**  
**681459501**

Botella Pet 450g  
Caja x 12 Unds, 5,4 kg



CREADA CON  
**UCHUVAS**  
100% COLOMBIANAS



Una salsa inspirada en los sabores asiáticos, una mezcla perfecta entre **el sabor frutal de la uchuva** y **ligeros tonos picantes**.

FRUTAL

DULCE

PICANTE



¡NUEVO!



# EL SABOR QUE ELEGIRÍA UNA BURGER ORIGINAL AMERICANA



IDEAL PARA:



## COMIDAS RÁPIDAS

- Hamburguesas
- Sándwich
- Perros calientes
- Wraps



## ACOMPAÑAMIENTOS

- Ensaladas
- Papas
- Dips
- Vegetales



## FRITURAS

- Apanados (pollo, queso, vegetales)
- Empanadas,
- Papas rellenas

### Salsa Americana 681506601

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

Salsa cremosa con un leve sabor a encurtido que le aportan los pepinillos, un leve dulzor por su base tomate y mayonesa que redondea todos sus sabores.

PEPINILLOS  
PIMENTÓN  
CREMOSIDAD





¡NUEVO!

# UN VIAJE IRRESISTIBLE DE SABOR



Deliciosa combinación de sabores dulces y picantes, jengibre, ajo y soya, que van muy bien para glaseados o marinados de proteínas a la parrilla, es tan versátil que se puede usar en apanados y comida rápida.



**Korean BBQ**  
**681537601**

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



## IDEAL PARA:



### BAÑAR Y MARINAR PROTEÍNAS

- Cerdo
- Pollo
- Res



### COMIDAS RÁPIDAS

- Hamburguesas
- Perros calientes
- Pizza
- Pollo frito



### SALTEADOS Y FRITURAS

- Saltear verduras
- Apanados

JENGIBRE

AJONJOLÍ

DULCE

PICANTE



¡NUEVO!

# ¡UNA SALSA UFF!

Salsa con un sabor picante predominante, con notas lácteas de la mantequilla y balance ácido que hace que el picante sea delicioso.



## IDEAL PARA:



### BAÑAR PROTEÍNAS

- Alitas
- Filetes de pollo
- Costillas



### CRUDITÉS

- Para dippear  
vegetales



### FRITURAS

- Empanadas
- Papas rellenas
- Pastel de pollo

### Salsa Buffalo 681366601

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

**MANTEQUILLA**  
**PICANTE**  
**ÁCIDO**







INSPIRACIÓN

# MEXICANA



CUSTOM  
CULINARY

Zafran





**NOVA  
FORMULA**

**Crema Ácida Sour Cream  
685639601**

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



**Salsa Chipotle  
681348602**

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



**Salsa Chipotle  
681348501**

Botella Pet 380 g  
Caja x 12 Unds, 4.56 kg



**Salsa Chipotle  
681348601**

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



**Salsa de Queso  
Cheddar  
688379603**

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



**Salsa de Queso  
Cheddar  
688379601**

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



**Salsa de Queso  
Cheddar  
688379102**

Master Bag 4 kg  
Caja x 4 Unds, 16.0 kg



**Salsa Estilo Guacamole  
681059603**

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



**Salsa Estilo Guacamole  
681059601**

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

INSPIRACIÓN



# ASIÁTICA

茶



CUSTOM  
CULINARY

Zafran



**Salsa Soya**  
**685063505**  
 Botella Pet 1.1 kg  
 Caja x 12 und, 13,2 kg



**Salsa Soya**  
**685063504**  
 Galón 3.3 kg  
 Caja x 4 Unds, 13.6 kg



**Salsa Miel Mostaza**  
**692271601**  
 Doypack con Válvula 1 kg  
 Caja x 8 Unds, 8.0 kg



**Salsa Teriyaki**  
**681453601**  
 Doypack con Válvula 1 kg  
 Caja x 8 Unds, 8.0 kg



**Vermelo®**  
**681459602**  
 Doypack con Válvula 200g  
 Caja X 12 Unds, 2.4 kg



**Vermelo®**  
**681459601**  
 Doypack con Válvula 1 kg  
 Caja x 8 Unds, 8.0 kg



**Vermelo®**  
**681459501**  
 Botella Pet 450g  
 Caja x 12 Unds, 5,4 kg



**Korean BBQ**  
**681537601**  
 Doypack con Válvula 1 kg  
 Caja x 8 Unds, 8.0 kg





INSPIRACIÓN



# ITALIA NA



# INSPIRACIÓN ITALIANA



## Salsa Napolitana

685474103

Master Bag 4 kg  
Caja x 4 Unds, 16 kg



## Pasta con Tomate

685150101

Big Bag 4.1 kg  
Caja x 6 Unds, 24.6 kg



## Salsa para Pizza

685055101

Big Bag 1.4 kg  
Caja x 2 Unds, 28.0 kg



# PI CAN TES







**Salsa Estilo Guacamole**  
**681059601**

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



**Korean BBQ**  
**681537601**

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



**Salsa Chipotle**  
**681348601**

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



**Vermelo®**  
**681459601**

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



**Salsa Buffalo**  
**681366601**

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



**Vinagreta**  
**681333602**

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



**Vinagreta**  
**681333601**

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



**Aderezo Caesar**  
**688435601**

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



**Salsa Ranch**  
**688505601**

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



**Vinagre Blanco**  
**685091501**

Garrafa 3000 ml  
Caja x 4 Unds, 12,0 kg



**Vinagre de Frutas**  
**685369501**

Garrafa 3000 ml  
Caja x 4 Unds, 12,0 kg





SALSAS

# TRADICIONALES



CUSTOM  
CULINARY

Zafran®

# SALSAS TRADICIONALES



**Salsa de Tomate**  
**688105706**  
Sobre Personal 8 g  
Caja x 7 bolsas x 120  
Sobres, 6.72 kg



**Salsa de Tomate**  
**688195601**  
Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8.0 kg



**Salsa de Tomate**  
**685066101**  
Master Bag 4.4 kg  
Caja x 4 Unds, 17.6 kg



**Salsa de Tomate**  
**685066501**  
Garrafa 4.4 kg  
Caja x 4 Unds, 17.6 kg



**Salsa de Tomate**  
**685110101**  
Big Bag 14 kg  
Caja x 2 Unds, 28.0 kg



**Mayonesa**  
**692053601**  
Doypack con Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8.0 kg



**Mayonesa**  
**692170501**  
Garrafa 3.8 kg  
Caja x 4 Unds, 15.2 kg



**Mayonesa**  
**685064101**  
Big Bag 13 kg  
Caja x 2 Unds, 26.0 kg



**Aderezo con  
Mayonesa Especial**  
**631050102**

Masterbag 3.8 kg  
Caja x 4 Unds, 15.2 kg



**Aderezo con  
Mayonesa Especial**  
**631050101**

Bigbag 13 kg  
Caja x 2 Unds, 24.0 kg



**Mayonesa Especial**  
**685542102**

Masterbag 3.6 kg  
Caja x 4 Unds, 14.4 kg



**Mayonesa Especial**  
**685542502**

Garrafa 3.6 kg  
Caja x 4 Unds, 14.4 kg



**Mayonesa Especial**  
**685542104**

Bigbag 12 kg  
Caja x 2 Unds, 24.4 kg

**SALSAS TRADICIONALES**





## SALSAS TRADICIONALES



**Salsa B.B.Q.**  
**688337601**

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



**Salsa B.B.Q.**  
**685020101**

Master Bag 4.3 kg  
Caja x 4 Unds, 17,2 kg



**Salsa B.B.Q.**  
**685020501**

Garrafa 4.3 kg  
Caja x 4 Unds, 17,2 kg



**Salsa con Mostaza**  
**688336601**

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



**Salsa con Mostaza**  
**685099501**

Garrafa 4.2 kg  
Caja x 4 Unds, 16,8 kg



**Salsa con Mostaza**  
**685011101**

Big Bag 14 kg  
Caja x 2 Unds, 28,0 kg



**Salsa Rosada**  
**692052601**

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



**Salsa Rosada**  
**685053501**

Garrafa 4.0 kg  
Caja x 4 Unds, 16,0 kg



**Salsa Rosada**  
**685053101**

Master Bag 4.0 kg  
Caja x 4 Unds, 16,0 kg

# RESTAURANTES





**Salsa Showy®  
Restaurants**  
**688338601**

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



**Salsa Showy®  
Restaurants**  
**685401101**

Master Bag 3.8 kg  
Caja x 4 Unds, 15,2 kg



**Salsa Showy®  
Restaurants**  
**685401501**

Garrafa 3.8 kg  
Caja x 4 Unds, 15,2 kg



**Salsa con Tomate  
Restaurants**  
**688264705**

Sobre Personal 8 g  
Caja x 7 bolsas x 120  
Sobres, 6.72 kg



**Salsa con Tomate  
Restaurants**  
**688333101**

Bolsa Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8,0 kg



**Salsa con Tomate  
Restaurants**  
**685396101**

Master Bag 4.3 kg  
Caja x 4 Unds, 17,2 kg



**Salsa con Tomate  
Restaurants**  
**685396501**

Garrafa 4.3 kg  
Caja x 4 Unds, 17,2 kg





**Salsa B.B.Q.  
Restaurantes**  
**685325101**  
Master Bag 4.2 kg  
Caja x 4 Unds, 16.8 kg



**Salsa B.B.Q.  
Restaurantes**  
**685325501**  
Garrafa 4.2 kg  
Caja x 4 Unds, 16.8 kg



**Salsa Mayo  
Restaurantes**  
**688334101**  
Bolsa Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8.0 kg  
Sobres, 6.72 kg



**Salsa Mayo  
Restaurantes**  
**685200101**  
Master Bag 3.8 kg  
Caja x 4 Unds, 15.2 kg



**Salsa Mayo  
Restaurantes**  
**685200501**  
Garrafa 3.8 kg  
Caja x 4 Unds, 15.2 kg



**Salsa Mayo  
Restaurantes**  
**685599101**  
Big Bag 13 kg  
Caja x 2 Unds, 26.0 kg



**Salsa Rosada  
Restaurantes**  
**688572702**

Sobre Personal 8 g  
Caja x 7 bolsas x 120  
Sobres, 6.72 kg



**Salsa Rosada  
Restaurantes**  
**688335101**

Bolsa Válvula 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8.0 kg



**Salsa Rosada  
Restaurantes**  
**685398101**

Master Bag 4.0 kg  
Caja X 4 Unds, 16.0 kg



**Salsa Rosada  
Restaurantes**  
**685398501**

Garrafa 4.0 kg  
Caja x 4 Unds, 16.0 kg





# LOS MEJORES SABORES PARA DOMICILIOS



## **Showy® Original** **688114707**

Sobre Personal 8 g  
Caja x 7 bolsas x 120  
Sobres, 6.72 kg



## **Dulcemaíz®** **681253702**

Sobre Personal 8 g  
Caja x 7  
Bolsas x 120 Sobres, 6.72 kg



## **Salsa B.B.Q Sweet** **685666707**

Sobre Personal 8 g  
Caja x 7 Bolsas x 120  
Sobres, 6.72 kg



## **Salsa de Tomate** **688105706**

Sobre Personal 8 g  
Caja x 7 bolsas x 120  
Sobres, 6.72 kg



## **Salsa con Tomate Restaurantes** **688264705**

Sobre Personal 8 g  
Caja x 7 bolsas x 120  
Sobres, 6.72 kg



## **Salsa Rosada Restaurantes** **688572702**

Sobre Personal 8 g  
Caja x 7 bolsas x 120  
Sobres, 6.72 kg



## **Sirope con Miel** **688443709**

Sobre Personal 8 g  
Caja x 7 bolsas x 120  
Sobres, 6.72 kg





SALSAS

DULCES



CUSTOM  
CULINARY

Zafran®

# SALSAS DULCES



**Salsa de Chocolate**  
**681058601**

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



**Salsa con Piña**  
**681477601**

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



**Salsa con Piña**  
**681477101**

Master Bag 4,4 kg  
Caja x 4 Bolsas 17,6 kg



**Salsa con Mora**  
**685520602**

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



**Sirope con Miel**  
**688443709**

Sobre Personal 8 g  
Caja x 7 bolsas x 120  
Sobres, 6,72 kg



**Sirope con Miel**  
**688443101**

Master Bag 5,2 kg  
Caja x 4 Unds, 20,8 kg

MEZCLAS QUE

DAN  
SABOR







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

## **MIXES DE SABOR**

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.**

## **ALIÑOS**

Mezclas líquidas listas para aliñar diseñadas especialmente para **SABORIZAR** las preparaciones o las proteínas.

# MIXES Y ADOBOS



## 038 Original Para Pollo

### Perfil de sabor:

Comino y tomillo

**655038201**

Bolsa Stand Up 1 Kg

Caja x 8 Unds, 8,0 kg Sobres, 6,72 kg



## Mix para Pollo Especial

### Perfil de sabor:

Cebolla y comino

**655729201**

Bolsa Stand Up 1 Kg

Caja x 8 Unds, 8,0 kg



## Adobo Completo Trisabor

### Perfil de sabor:

Comino, ajo y cebolla

**686003201**

Bolsa Stand Up 1 Kg

Caja x 8 Unds, 8,0 kg



## Mix para Pollo Asado

### Perfil de sabor:

Cebolla, comino y pimienta negra

**655057201**

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 Adobo 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).

## Guía de aplicación de aliños y ahumador:

Son ideales para condimentar o preparar toda clase de carnes. La preparación sugerida es para 5 porciones.



- 1 Para 500g de carne adicionar la cantidad de cucharadas indicadas para cada producto.



- 2 Aplicar por frotación esparciéndolo por toda la superficie de la carne.



- 3 Para resaltar más el sabor, llevar a refrigeración por 2 horas.



- 4 Terminar la preparación al gusto

## ALIÑO MEXICANO



**Aliño Mexicano**  
**688684502**

Envase Plástico 1 kg  
Caja x 4 Unds, 4.0 kg

Aliño líquido con especias naturales y ají. Una fusión equilibrada de condimentos y especias que ofrecen un picante no invasivo. Ideal para añadir picante a variedad de platos de carnes, aves y pescados y va muy bien con salsas y guarniciones.

**Perfil de sabor:**  
Notas a paprika,  
picante y especias  
ahumadas.

**Ideal para:**

- Carnes rojas y blancas
- Pescados y mariscos
- Sopas y guisos
- Salteados

Dosificación por cada 500g de carne:  
7 1/2 cucharadas (50g)

## ALIÑO CASERO



**Aliño Casero**  
**688328501**

Envase Plástico 1 kg  
Caja x 8 Unds, 8.0 kg

Aliño líquido con ingredientes típicos de nuestra región andina como cebolla, pimentón, ajo cilantro y comino. Ideal para marinar proteínas, estofados, arroces o caldos.

**Perfil de sabor:**  
Notas cárnicas y a  
humo con aromas  
de especias, cebolla,  
cilantro, comino, ajo  
y pimienta.

**Ideal para:**

- Carnes rojas y blancas
- Pescados y mariscos
- Sopas y guisos
- Salteados

Dosificación por cada 500g de carne:  
5 cucharaditas (75g)



# ALIÑO MEDITERRÁNEO



## Aliño Mediterráneo 688269501

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

Aliño líquido con notas de vino, especias naturales típicas de la cocina mediterránea como el orégano, perejil y albahaca.

**Perfil de sabor:**  
Notas con aromas a especias, cebolla, cilantro, laurel, orégano, perejil, ajo y pimienta.

**Ideal para:**

- Marinar proteínas
- Realzar el sabor de estofados
- Arroces o caldos.

Dosificación por cada 500g de carne:  
5 cucharadas (75g)

# ALIÑO HIERBAS



## Aliño Hierbas 688318501

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

Aliño líquido con especias clásicas como el orégano, tomillo y laurel.

**Perfil de sabor:**  
Notas de hierbas criollas como cebolla, ajo y albahaca.

**Ideal para:**

- Marinar proteínas como carnes, aves y pescados

Dosificación por cada 500g de carne:  
3 1/2 cucharadas (50g)

# AHUMADOR



## Ahumador 685387501

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

Sazonador líquido que permite darle un toque ahumado a las preparaciones, marinar cualquier proteína y cualquier tipo de preparación. Apto para ahumar proteínas en seco y en medio líquido, con una alta concentración en las fibras cárnicas para lograr un ahumado profundo y consistente.

**Perfil de sabor:**  
Notas a asado, grill y cárnicas.

**Ideal para:**

- Marinar proteínas como carnes, aves y pescados.
- Salteados

Dosificación por cada 500g de carne:  
2 1/2 cucharaditas (10g)

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 el batido y el apanado.



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



**El APANADO**, 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 adobos 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°), 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 el batido, el cual debe estar previamente hidratado con agua refrigerada entre 4°C y 8°C.



- 3 Aplicar el apanado 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°).







# BATIDOS

Su función es dar adherencia del apanado sobre el sustrato 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.



**Batido Adherente para Apanar con Especias**  
**645005201**

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



**Batido Adherente para Apanar**  
**645060201**

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



**Batido Adherente para Apanar**  
**645044001**

Saco 20 kg  
Saco x 20 kg



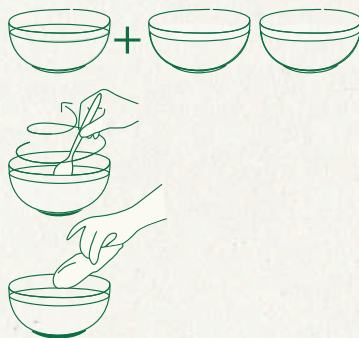
## Forma de aplicación:

**Uso:** El batido se utiliza para lograr mayor adherencia en el sustrato y el apanado, evitando desprendimiento en el momento de la fritura.

1 Llevar a un tazón, 1 parte de batido 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 sustrato a apanar en la mezcla, para después ser llevado al apanado.



### Tip

- Si el sustrato a apanar es muy liso, se recomienda repetir dos veces el proceso de sumergir el sustrato en el batido y llevarlo al apanado para garantizar la adherencia en fritura.



# APANADOS

El apanado se elige según el producto que se desea apanar

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



	<b>Apanado</b>	<b>Apanado Crocante</b>	<b>Apanado Fino</b>	<b>Apanado Alitas</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			Alitas	Pechugas, alas contramuslos y muslos
<b>Tiempo de fritura</b>	Hasta 6 minutos de fritura			Entre 8 y 9 minutos de fritura	Entre 12 y 15 minutos de fritura
<b>Resultado final</b>	Apanado dorado uniforme dando un volumen medio al producto apanado	Apanado de alta crocancia, dando un mayor volumen al producto apanado	Apanado liso y uniforme, siguiendo las líneas naturales del producto apanado	Apanado dorado y crocante	Apanado con condimentación media y de alta crocancia aportando gran volumen al producto apanado





## Forma de aplicación para Apanado, Apanado Crocante y Apanado Fino:

Estos apanados 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 un batido o huevo.



2 Cubrir el sustrato con el apanado.

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 hasta lograr la cocción total del producto.



### Tips:

- Para garantizar que el apanado se adhiera bien al producto a apanar es ideal sumergir el sustrato en un batido o huevo antes de cubrir con el apanado.
- Si la superficie del producto a apanar es muy lisa, se recomienda realizar este proceso dos veces.







**Apanado**  
**640018601**

Doypack Zipper Eco 200 gr  
Caja x 18 Unds, 3,6 kg



**Apanado**  
**640018201**

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



**Apanado**  
**686009201**

Bolsa 5 kg  
Caja x 6 Unds, 30 kg



**Apanado**  
**640126001**

Saco 20 kg



**Apanado Crocante**  
**640135201**

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



**Apanado Crocante**  
**640107002**

Saco 17kg



**Apanado Fino**  
**640128201**

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



**Apanado Fino**  
**640079001**

Saco 20 kg



### Apanado Alitas 640078202

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

# APANADO ALITAS

Este apanado se recomienda para apanar alitas, resiste de 8 a 9 minutos de fritura. Contiene harinas especiales que le dan crocancia y un color dorado a las alitas.

## Tips:

- Para garantizar que el apanado se adhiera bien al producto a apanar es ideal sumergir el sustrato en un batido o huevo antes de cubrir con el apanado.
- Si la superficie del producto a apanar es muy lisa, se recomienda realizar este proceso dos veces.

## Forma de aplicación:

**Uso:** Especial para apanar productos con hueso que no necesitan más de 8 minutos de fritura.

1 Sumergir el producto a apanar en un batido o huevo.

2 Cubrir el sustrato con el apanado.



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 hasta lograr la cocción total del producto.



# 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, contra muslos y muslos. Este apanado tiene condimentación media.

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



**Apanado Broaster**  
**640127201**

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



**Apanado Broaster**  
**641101601**  
Doypack Zipper Eco 200 gr  
Caja x 18 Unds, 3,6 kg



**Apanado Broaster**  
**640027001**

Saco 20 kg  
Saco x 20 kg

## Forma de aplicación

### Presentación 200g (No agregar harina de trigo)

1 Sumergir el producto a apanar en un batido o huevo.



2 Cubrir el sustrato con el apanado.

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, hasta lograr la cocción total del producto.



### Presentación 1kg y 20kg

1 Mezclar 1 parte de apanado por 3 partes de harina de trigo.



2 Cubrir el sustrato 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.



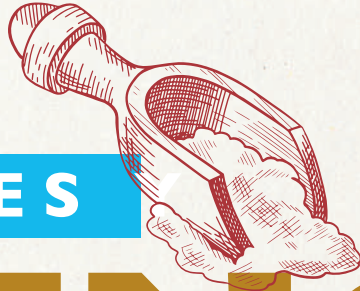
5 Con el aceite caliente entre 325 °F (165 °c) y 350 °F (176 °c) llevar a fritura de 12 a 15 minutos.





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**  
**695023204**

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**  
**695005201**

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.



MUNDO

# PARRILLA & BBQ







**Crema Leña®**  
681394601

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



**Salsa B.B.Q.**  
688337601

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



**Salsa B.B.Q Sweet**  
685666601

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



**Mezcla de Sal  
con Paprika**  
695023204

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



**Aliño Mediterráneo**  
688269501

Envase Plástico 1 kg  
Caja X 8 Unds, 8,0 kg



**Aliño Hierbas**  
688318501

Envase Plástico 1 kg  
Caja X 8 Unds, 8,0 kg



**Aliño Casero**  
688328501

Envase Plástico 1 kg  
Caja X 8 Unds, 8,0 kg



**Aliño BBQ**  
688315501

Envase Plástico 1 kg  
Caja X 8 Unds, 8,0 kg

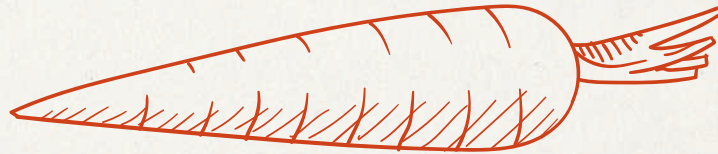


**Aliño Mexicano**  
688684502

Envase Plástico 1 kg  
Caja X 4 Unds, 4,0 kg

BASES Y

# CALDOS



## BASE SALSA BECHAMEL



### Base Salsa Bechamel 655634201

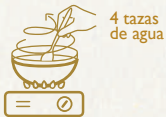
Bolsa Stand Up 1 kg  
Caja X 8 Unds, 8,0 kg

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 INSTANTÁNEO CON SABOR A GALLINA



### Caldo Instantáneo con Sabor a Gallina 655841201

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

Condimento en polvo instantáneo, para saborizar proteínas, realzar el sabor en la preparación de sopas, cremas, potajes, arroces, etc.

### Preparación:

Uso: Para condimentar preparaciones que requieran sabor a gallina.

Disolver 2 cucharaditas (10 g) en 2 tazas (500 ml) de agua.



## CALDO CON SABOR A GALLINA



### Caldo con Sabor a Gallina 685042101

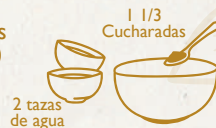
Master Bag 5 kg  
Caja x 4 Unds, 20,0 kg

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 693337201

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 cócteles

**1 vaso:** mezclar 1 1/2 cucharadas (21g) y completar al gusto con una mezcla de agua / hielo y licor.

**1 litro:** en la licuadora mezclar 8 cucharadas aprox. (115g) 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 621014201

Bolsa Stand Up 800g  
Caja x 8 Unds, 6,4 kg

# MEZCLA PARA PREPARAR CAFÉ FRAPPÉ

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

## Tips:

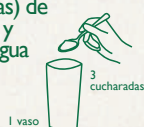
- Puedes usar este producto para hacer preparaciones calientes mezclándolo en agua o agregando leche para mayor cremosidad. Se puede complementar con esencias como vainilla para resaltar los sabores y agregar licor para preparar cocteles.
- Úsalo también para crear salsas, helados, malteadas y postres.

## Preparación:

Esta mezcla puede ser preparada como bebida fría o caliente.

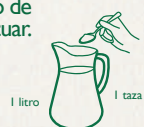
### Preparación para 1 vaso

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



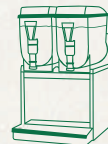
### Preparación para 1 litro

Adicionar 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.







# PREPARADO LÁCTEO

Base en polvo láctea para preparar diferentes recetas. Hace las bebidas muy cremosas y con un delicioso sabor. Funciona muy bien en máquinas vending de bebidas calientes.

## Tip:

- Suaviza y da cremosidad al café.

## Preparado Lácteo 693325201

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

## Preparación:

Esta mezcla puede ser preparada como bebida fría o caliente.

### Preparación para 1 vaso

Añadir en un vaso o taza 27g (3 cucharadas) de mezcla en polvo y completar con agua fría o caliente.



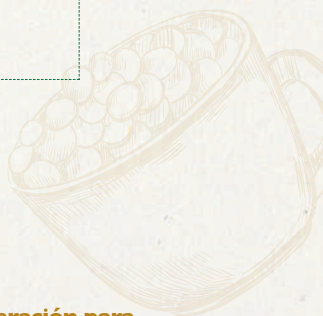
### Preparación para 1 litro

Añadir una taza (150g) en 1 litro de agua fría o caliente



### Preparación para máquina Vending

En máquina vending dosificar 23g en 150ml de agua.





# TÉ DURAZNO

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

## Té Durazno 621152201

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

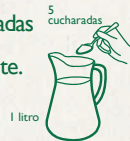
La nueva formulación del Té Limón tiene un perfil equilibrado entre el dulzor, el sabor a limón y astringencia del té. Es translúcido y está endulzado con una mezcla entre azúcar y sucralosa. Rinde 22 litros.

## Té Limón 621150201

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

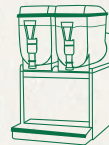
## Preparación para 1 litro

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.










## MODO DE PREPARACIÓN

### Ingredientes:

- ✓ 1 1/4 de tazas de agua muy fría (285 ml).
- ✓ 2 cucharadas de aceite vegetal (20 ml).
- ✓ Todo el contenido de Molida en Minutos.

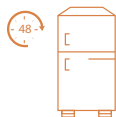
 **1** En un recipiente mezclar todo el contenido del empaque de la Molida en Minutos con el agua y el aceite.

 **2** Dejar la mezcla en reposo durante 5 minutos.

 **3** Terminar la preparación al gusto.

**Tips:** Si el producto no se consume en su totalidad:

Refrigerar 48 horas.



Congelar 1 mes.



Para formados como albóndigas, hamburguesas o rollos, agregar miga de pan o huevo.



### Pruébala en:

Rellenos para empanadas, papas, vegetales.



Pastas y lasañas.



Formados como rollos, albóndigas, hamburguesas.





Síguenos en:

   @customculinary.andino  
[customculinary.com.co](http://customculinary.com.co)