

Cebolla FRITA MADURADA

INGREDIENTES

Cebolla fresca y aceite.

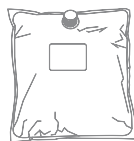
ALÉRGENOS

No.

DESCRIPCIÓN

Dados de cebolla frita. Se puede agregar a platos fríos / calientes. Adecuado para todas las comidas en las que se requieren cebollas. Color marrón oscuro y acentuado sabor frito.

EMBALAJE



- Latas: 1/2kg
- Bolsas termoselladas: 3kg y 5kg
- Bolsas asépticas: 10kg, 20kg, 215kg y 1.000kg

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes tiempos de cocción, diferentes tipos de aceite (canola o girasol), con o sin sal. Disponible en puré. Posibilidades adicionales de personalización.

APLICACIONES

Ideal para guisos, salsas para pastas, hamburguesas, perritos calientes, pizzas, ensaladas, aderezos, sándwiches, asados, quiche, tacos, tortillas, verduras salteadas, sofritos, cremas, purés, sopas.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento a temperatura ambiente. 18 meses de vida útil. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 10 días.

VENTAJAS

- 100% de eficiencia.
- Puede prolongar la vida útil del producto final.
- Precios anuales estables.
- Sin riesgo microbiológico.
- No es necesaria la infraestructura para el procesamiento.
- Posibilidad de fusión con ingredientes adicionales.
- Transporte en ambiente.
- Almacenamiento en ambiente.
- Sin costos adicionales de energía.

Cebolla FRITA

INGREDIENTES

Cebolla fresca, aceite y sal.

ALÉRGENOS

No.

DESCRIPCIÓN

Cebolla cocinada con aceite. Se puede agregar a platos fríos y calientes. Adecuado para todas las comidas en las que se requieren cebollas. Color marrón claro y sabor a aceite.

EMBALAJE



- Latas: 1/2kg, 3kg y 5kg
- Bolsas termoselladas: 3kg y 5kg
- Bolsas asépticas: 10kg, 20kg, 215kg y 1.000kg

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes % de aceite, diferentes tipos de aceite (oliva, canola, girasol), diferentes % de sal. Con o sin ácido cítrico. Cortados en cubos de 3, 6, 9 y 12 mm. Disponible en puré. Posibilidades adicionales de personalización.

APLICACIONES

Ideal para guisos, salsa para pasta, hamburguesas, hot dogs, pizzas, ensaladas, aderezos, sándwiches, asados, quiche, salsas, tacos, vegetales salteados y sofritos.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento a temperatura. 18 meses de vida útil. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 10 días.

VENTAJAS

- Mejora sustancial en el rendimiento respecto a la cebolla IQF o fresca.
- Puede prolongar la vida útil del producto final.
- Precios anuales estables.
- Sin riesgo microbiológico.
- No es necesaria la infraestructura para el procesamiento.
- Posibilidad de fusión con ingredientes adicionales.
- Transporte en ambiente.
- Almacenamiento en ambiente.
- Sin costos adicionales de energía.

Sofrito **CEBOLLA Y AJO**

INGREDIENTES

Cebolla fresca, aceite, ajo en polvo, sal, pimienta, ácido cítrico.

ALÉRGENOS

No.

DESCRIPCIÓN

Sofrito de cebolla y ajo. Mezcla tradicional de ingredientes. Color amarillento y olor atractivo acentuado. Textura suave y sabor intenso y elegante.

EMBALAJE



· Bolsas termoselladas: 3kg y 5kg

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Distintos tiempos de fritura, distintos % y tipos de aceite, con o sin sal y pimienta. Posibilidades adicionales de personalización. Calidad ecológica disponible.

APLICACIONES

Ideal para salsas para pasta, aderezos, platos vegetarianos, quiche, pizzas, hamburguesas, patés, embutidos.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento a temperatura ambiente. 18 meses de vida útil. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 10 días.

VENTAJAS

- Mejora sustancial en el rendimiento respecto a la cebolla IQF o fresca.
- Puede prolongar la vida útil del producto final.
- Precios anuales estables.
- Sin riesgo microbiológico.
- No es necesaria la infraestructura para el procesamiento.
- Posibilidad de fusión con ingredientes adicionales.
- Transporte en ambiente.
- Almacenamiento en ambiente.
- Sin costos adicionales de energía.

Cebolla

FRITA CON TOMILLO Y AGAVE

INGREDIENTES

Cebolla fresca, aceite, sal, tomillo y agave.

ALÉRGENOS

No.

DESCRIPCIÓN

Cebolla cocinada en aceite y especias. Se puede agregar a platos calientes y fríos. Apto para todas las comidas donde se requiera cebolla. Sabor especiado a tomillo. Textura firme y crujiente. Color amarillo pálido.

EMBALAJE



- Latas: 1/2kg
- Bolsas termoselladas: 3kg y 5kg
- Bolsas asépticas: 10kg, 20kg, 215kg y 1.000kg

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes % de aceite, diferentes tipos de aceite, diferentes % de especias, diferentes tipos de especias. Disponible en puré. Posibilidades adicionales de personalización.

APLICACIONES

Ideal para hummus, pastas, sopas, pizzas, hamburguesas, hotdogs, tacos, quiches, guisos, salsas, aderezos, asados.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento a temperatura. 18 meses de vida útil. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 10 días.

VENTAJAS

- Mejora sustancial en el rendimiento respecto a la cebolla IQF o fresca.
- Puede prolongar la vida útil del producto final.
- Precios anuales estables.
- Sin riesgo microbiológico.
- No es necesaria la infraestructura para el procesamiento.
- Posibilidad de fusión con ingredientes adicionales.
- Transporte en ambiente.
- Almacenamiento en ambiente.
- Sin costos adicionales de energía.