
CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2022



**CUSTOM
CULINARY**[®]





Custom Culinary® Zafrán®

Salsas y Aderezos 3



Custom Culinary® Chef's Own™

Empanizadores, Batter y Marinador 20
 Premezclas 24
 Proteínas Alternativas..... 26



Custom Culinary® Gold Label

Conoce la esencia de
 Custom Culinary® Gold Label 32

Recetario 34



CUSTOM
CULINARY

Zafrán®

LISTOS
PARA
SERVIR

SALSAS Y
ADEREZOS

SALSA CON TOMATE

Peso: 9 g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES

Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 4000 g



El 79% de los costarricenses tienen a la Salsa de tomate presente en los alimentos que consumen al menos 1 vez al mes.

MAYONESA



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES



*57% MENOS
GRASA QUE
UNA MAYONESA
ESTÁNDAR



Peso: 9 g



Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 3500 g



El 76% de los costarricenses tienen a la mayonesa presente en los alimentos que consumen al menos 1 vez al mes.

SALSA ESPECIAL



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN SABORES
ARTIFICIALES

Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 3500 g



Utilízala y convertí cualquier preparación en un platillo muy especial.

BUFFALO



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES

El 60% de los menús
tienen platillos con Salsa
Buffalo.



Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 4000 g



**El 48% de los
centroamericanos
consumen picante al
menos una vez a la semana.**

SALSA PIZZA



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES

Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 4000 g



El 97% de las personas afirman comer pizza mínimo una vez al mes.

ADEREZO CON CHIPOTLE



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES



Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 3500 g



Un delicioso sabor picante medio elaborado a base de chile chipotle.

SALSA BARBACOA



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES

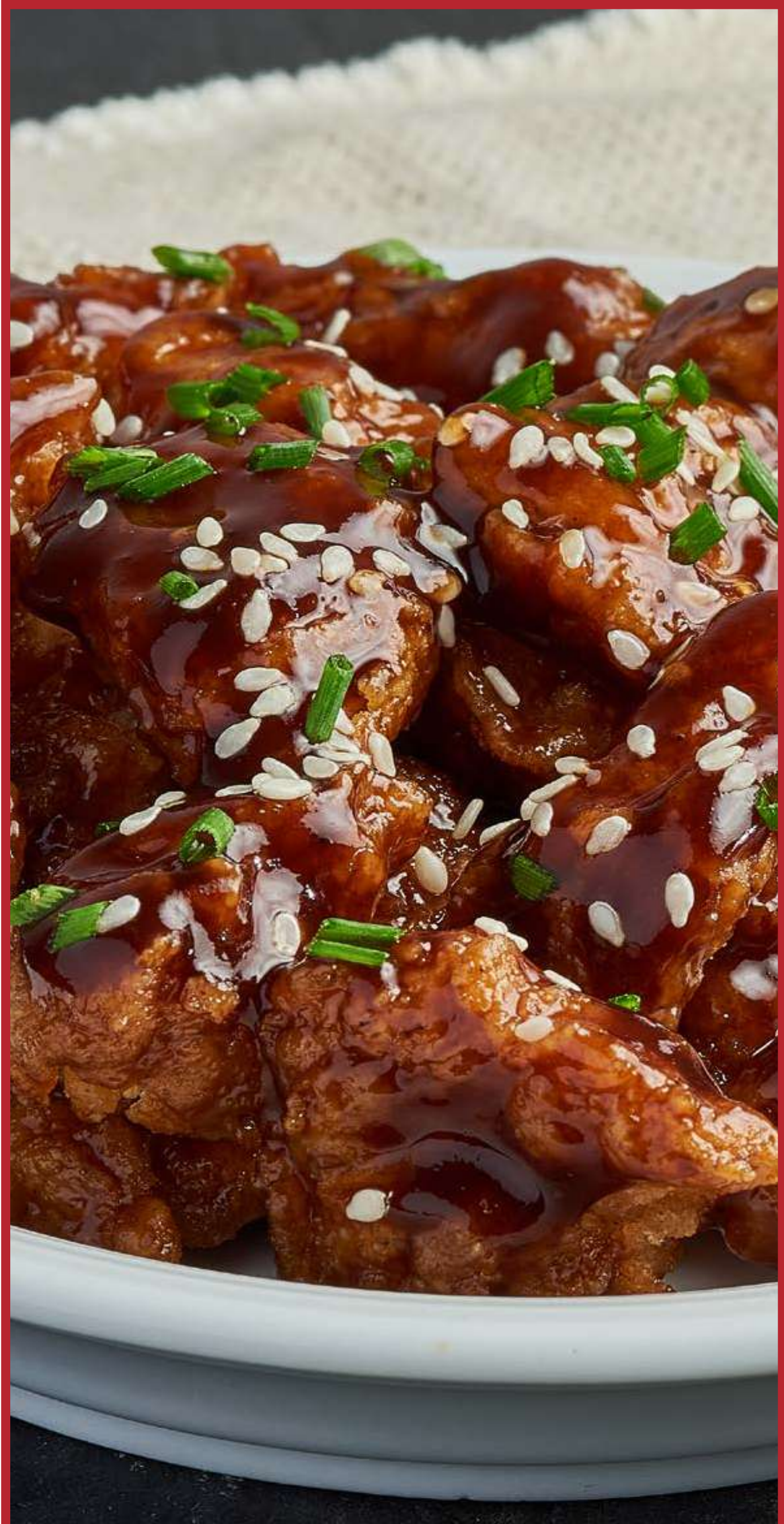
Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 4000 g



El consumidor centroamericano consume al menos **una vez a la semana Salsa Barbacoa.**

SALSA BARBACOA TIPO HICKORY



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES



Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 4000 g



Probá el sabor que hará
tus recetas más Texanas.

ADEREZO RANCH



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES

Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 3500 g



95% de las personas en Costa Rica conoce este sabor, 86% afirman haberlo probado y **70% de las personan lo aman.**

SALSA MOSTAZA MIEL



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES



Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 3500 g



El 78% de los costarricenses afirma consumir **sabores dulces al menos 1 vez por semana.**

SALSA AGRIDULCE



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES

Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 4000 g



Un sabor con el que podrás preparar **todo tipo de recetas asiáticas.**

SALSA CRIOLLA



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES



Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 4000 g



En Costa Rica uno de los **sabores más consumidos es el de vegetales** con un 93% de participación.

CREMA AHUMADA



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES



VEGANO



SIN HUEVO



Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 4000 g



Una salsa fusión que mezcla notas dulces **con lo mejor del tomate ahumado.**

ALIOLI CREMOSO



REFRIGÉRESE
DESPUÉS DE ABIERTO



AGÍTESE ANTES
DE USAR



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES



VEGANO



SIN HUEVO



CONTIENE FIBRA DE PALMICO
CONTIENE FIBRA DE PALMICO



Peso: 420 g



Peso: 1000 g



Peso: 4000 g



Sabor en tendencia con un crecimiento de un 78%.

92% de las personas han consumido este sabor.





Chef's Own™

LISTOS
PARA
COCINAR



**CUSTOM
CULINARY**

Chef's Own™

**EMPANIZADORES,
BATTER Y
MARINADOR**



BATTER

Peso: 1 Kg



SIN COLORANTES ARTIFICIALES



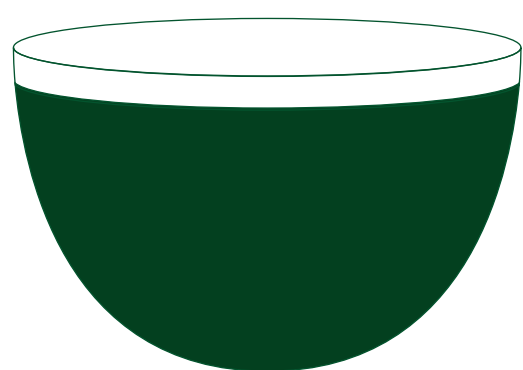
SIN SABORES ARTIFICIALES



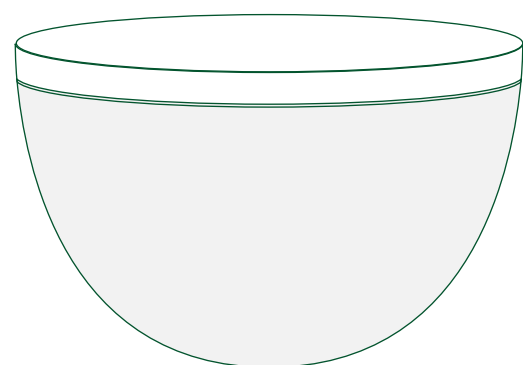
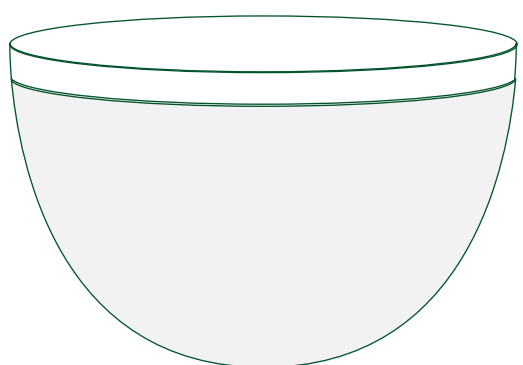
EQUIVALE A 90 HUEVOS

Tempura: 1 taza de batter por 1/3 de agua o cerveza, jugos frutales o leche.

PREPARACIÓN



Por 1 taza de Batter Custom Culinary® Chef's Own™.



Adicionar 2 tazas de agua fría.



MARINADOR PARA POLLO

Peso: 1 Kg



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES

TIEMPO DE MARINACIÓN

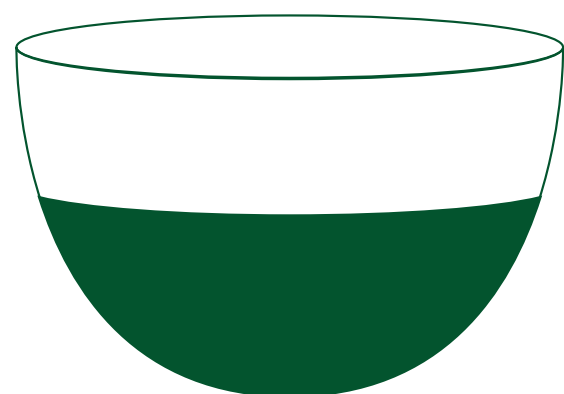
Pollo entero: entre 4 y 6 horas.

Cuarto, muslo, pechuga con hueso y ala:
entre 3 y 4 horas.

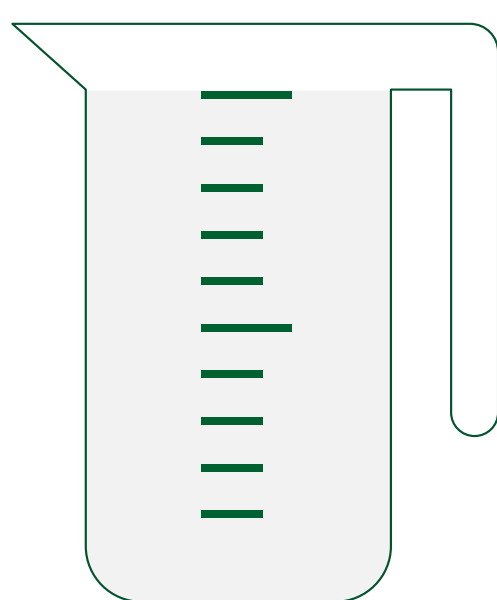
Nugget o filete: 2 horas máximo.

Para marinados superiores a 10 horas consultar al chef comercial Custom Culinary®.

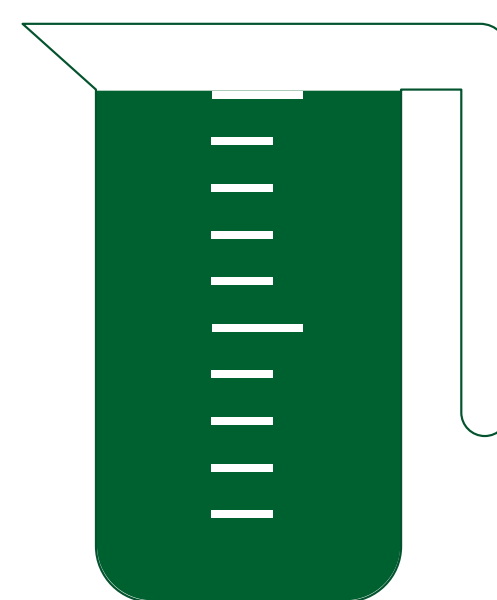
PREPARACIÓN



+



=



80 a 100 grs de
Pollo Marinador
Custom Culinary®
Chef's Own™.

1 litro de
agua fría.

1 litro salmuera
o preparación de
marinador.



EMPANIZADOR PARA POLLO

Peso: 1 Kg



SIN COLORANTES ARTIFICIALES



SIN SABORES ARTIFICIALES

Para mejores resultados para apariencia y crispy aplica previamente Batter Custom Culinary® Chef's Own™.



EMPANIZADOR PARA ALITAS

Peso: 1 Kg



SIN COLORANTES ARTIFICIALES



SIN SABORES ARTIFICIALES

Para mejores resultados para apariencia y crispy aplica previamente Batter Custom Culinary® Chef's Own™.

Aprovechá su versatilidad para empanizar mariscos, pescados y verduras.



|PREMEZCLAS



PREMEZCLA PARA MASA PIZZA

Peso: 1000 g



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN SABORES
ARTIFICIALES



RINDE PARA
5 PIZZAS
DELGADAS DE
12 PULGADAS

El 86% de los costarricenses afirma consumir **sabores salados al menos 1 vez por semana.**

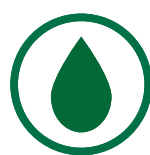
DESCRIPCIÓN

- Premezcla para masa pizza, fácil de preparar.
- Contiene levadura incorporada.
- Se recomienda para otras preparaciones como focaccia o pan estilo italiano.



BASE PARA ARROZ CON LECHE

Peso: 900 g

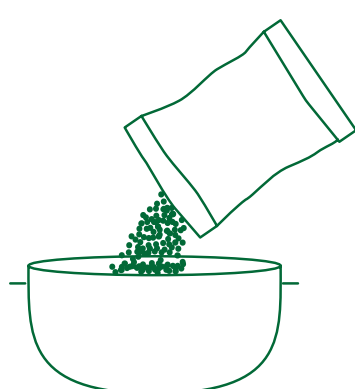


¡SOLO AGREGUE
AGUA Y COCINE!

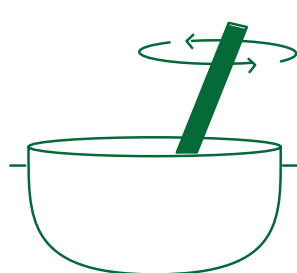


RINDE HASTA
20 PORCIONES

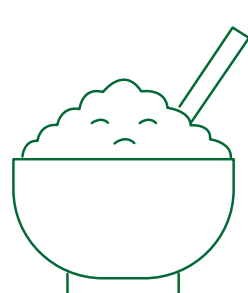
PREPARACIÓN



Agrega el contenido de la bolsa en una olla con 2 1/2 litros de agua.



Tapa y cocina a fuego lento, mezclando constantemente para evitar que se formen grumos.



Apaga cuando el arroz esté suave y la consistencia espesa. Sirve fría o caliente.





*Chef's Own*TM
Plant Based



PROTEÍNAS ALTERNATIVAS



CHICK'NLESS PLANT MIX

Peso: 145 g



Rinde para 500 g de producto aplicado.

PREPARACIÓN



Medir $\frac{1}{4}$ tz de aceite vegetal y colocar aparte.



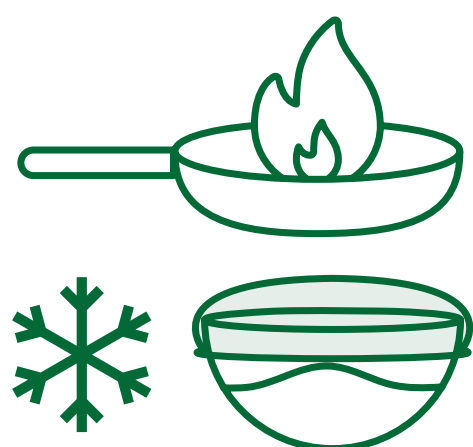
Medir 1 $\frac{1}{3}$ tz de agua fría y colocar aparte.



Mezclar en un recipiente la premezcla con el agua hasta obtener una pasta uniforme.



Agregar el aceite y mezclar hasta obtener una tonalidad opaca y que todo el aceite esté incorporado.



Formar y cocinar por 2.5 min de cada lado a fuego medio o hasta alcanzar una temperatura interna de 72°C (162°F). Puede refrigerar o congelar el producto ya hidratado que no vaya a usar en el momento.

El 58% de los consumidores centroamericanos están **dispuestos a probar productos a base de plantas.**





MEATLESS PLANT MIX

Peso: 145 g



LIBRE DE
INGREDIENTES
DE ORIGEN ANIMAL



CON PROTEÍNA
DE ARVEJA



ALTO EN FIBRA



SIN GRASAS
TRANS NI
COLESTEROL



ALTO EN
PROTEÍNA
(14 g por porción)



LIBRE DE
PRESERVANTES
ARTIFICIALES

Rinde para 500 g de producto aplicado.

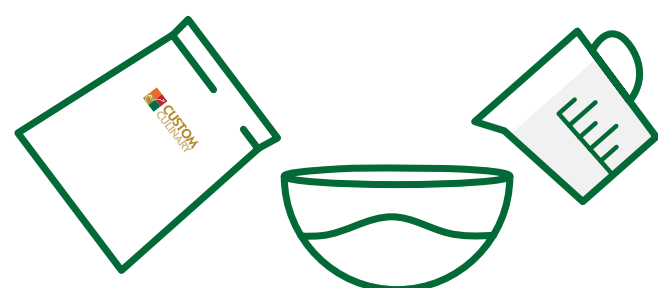
PREPARACIÓN



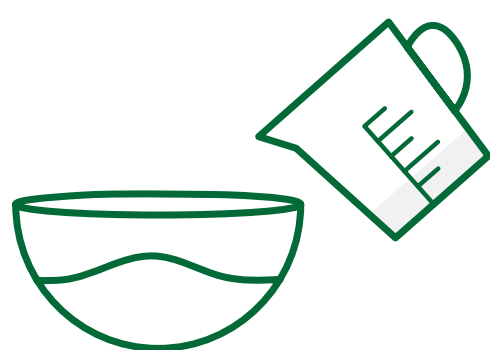
Medir $\frac{1}{4}$ tz de aceite vegetal y colocar aparte.



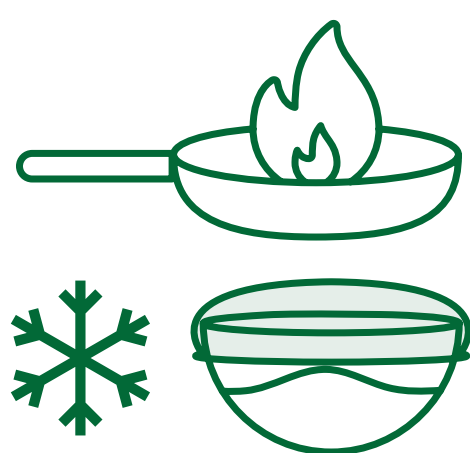
Medir 1 $\frac{1}{3}$ tz de agua fría y colocar aparte.



Mezclar en un recipiente la premezcla con el agua hasta obtener una pasta uniforme.



Agregar el aceite y mezclar hasta obtener una tonalidad opaca y que todo el aceite esté incorporado.



Formar y cocinar por 2.5 min de cada lado a fuego medio o hasta alcanzar una temperatura interna de 72°C (162°F). Puede refrigerar o congelar el producto ya hidratado que no vaya a usar en el momento.

El 58% de los consumidores centroamericanos están **dispuestos a probar productos a base de plantas.**



Custom Culinary®
Gold Label

LISTOS
PARA
CREAR





 **CUSTOM**
CULINARY
GOLD LABEL

En la submarca Custom Culinary[®] Gold Label construimos una amplia variedad de formatos, que son base para una inspiración culinaria, pensados en darle a los chefs la libertad de crear productos insignia con su sello personal.

Por eso a través de nuestros productos entregamos soluciones auténticas que ayudan a los chefs a realizar su visión culinaria, acelerando los procesos con los más altos estándares.

RECETARIO





ARROZ CON LECHE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 450 gramos de la Base para Arroz con Leche Custom Culinary® Chef's Own™
 - 1250 ml de agua
 - ¼ taza de cocoa en polvo
 - 1 taza de chocolate en barra
 - 50 gramos de cobertura de chocolate 121
 - Crema chantilly

PREPARACIÓN

- 1.** Colocá en una olla la premezcla de arroz con leche, la cocoa en polvo, agua y cociná por 25 minutos hasta que el arroz tenga la textura deseada.
- 2.** Añadí el chocolate en barra, mezclá hasta fundir e incorporá por completo.
- 3.** Serví, colocá la crema chantilly y la ralladura de cobertura 121 como decoración.

BUÑUELOS FRITOS



INGREDIENTES

- 500 g de Premezcla para Masa Pizza Custom Culinary® Chef's Own™
 - 125 ml de agua tibia
- ½ cucharadita de aceite de oliva (opcional)
 - ½ taza de azúcar regular
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ taza de Salsa Caramelo Custom Culinary® Zafrán®

PREPARACIÓN

- 1.** En un recipiente agregá 4 tazas (500 g) de la Premezcla para Masa Pizza Custom Culinary® Chef's Own™, una cucharadita de aceite de oliva y 1 taza (250 ml) de agua tibia, mezclá bien y cubrí el recipiente. Dejá crecer hasta duplicar su tamaño.
- 2.** Formá esferas de 25 g a 30 g y freí en aceite por 5 minutos.
- 3.** Con la ayuda de una manga con boquilla fina o una bolsa con agujero pequeño rellenamos los buñuelos con la salsa caramelo.
- 4.** Mezclá el azúcar con la canela y rebosá los buñuelos hasta cubrirlos bien.
- 5.** Podés acompañarlos con helado o frutas.

ÑOQUIS DE PAPA Y ALBAHACA



INGREDIENTES

- 2 papas medianas
- 1 huevo
- 2 tz de albahaca.
- 1/3 tz o 100 g de queso rallado
- 1 tz de harina + 1 cdita de maicena
- Sal, pimienta y nuez moscada
- ½ tz de Salsa Pizza Custom Culinary® Zafrán®
- ¼ tz crema dulce
- 2 tomates, picados en cubos medianos
- 1 cebolla picada finamente
- ¼ cdita de azúcar



PREPARACIÓN

1. Herví las papas enteras con cáscara. Una vez listas quitar la cáscara y hacelas puré
2. Blanqueá la albahaca, escurrí y procesá junto al huevo.
3. Agregá al puré la mitad de la preparación del huevo (esto es para no agregar mucha harina), queso, condimentos, albahaca extra y harina.
4. Uní sin amasar, hacé cilindros y cortá los ñoquis (darle la formita)
5. Cocinalos en agua hirviendo con sal hasta que floten. No los dejés mucho tiempo porque quedan duros.
6. En una olla sofreí el tomate y la cebolla.
7. Colocá la Salsa Pizza, la crema dulce, azúcar, sal y pimienta.
8. Dejá cocinar y serví

SÁNDWICH DE POLLO CON RANCH



INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo
- 4 bollitos de pan ciabatta
- 4 rebanadas de queso mozzarella
- 8 rebanadas de tocino
- 2/3 tz o 200 ml de Aderezo Ranch Custom Culinary® Zafrán®
- 1 aguacate maduro
- 1/3 tz o 80 g de Marinador para pollo Custom Culinary® Chef's Own™
- 1 l de agua
- 8 rodajas de tomate
- 8 hojas de lechuga



PREPARACIÓN

1. En un recipiente colocá el Marinador junto con el agua y mezclá hasta que no se vean grumos.
2. Sumergí el pollo en el Marinador durante 1 hora.
3. En un sartén cociná el pollo previamente marinado.
4. En una parrilla caliente, colocá las pechugas de pollo, el tocino y el pan por ambos lados para marcar.
5. En un recipiente mezclá el Aderezo Ranch con el aguacate y esparcirlo en el pan.
6. Sobre el pan colocá el pollo, tocino, queso mozzarella, hojas de lechuga y rodajas de tomate.
7. Por último colocá la tapa que tiene el aderezo. Serví.



RAVIOLI CHICK'NLESS Y ESPINACA

INGREDIENTES

- 1 tz de harina
- 1 huevo
- 1/8 de aceite de oliva
- 1 ½ tz de agua
- ½ cdita de sal
- 145 g de Chick'nless Plant Mix Custom Culinary® Chef's Own™
- 1 1/3 tz agua fría
- ¼ tz aceite vegetal
- 2/3 tz o 200 g de espinaca
- 1 cebolla picada finamente



PREPARACIÓN

1. Hací un volcán con la harina, alrededor del volcán colocá la sal, en el centro del volcán agregás el huevo, mezclá el huevo con la harina, agregá el aceite, continuá mezclando y agregá el agua poco a poco hasta conseguir una masa homogénea.

2. Dejá reposar en el refrigerador durante 20 minutos.

3. Prepará el Chick'nless Plant Mix: En un recipiente hondo colocá la premezcla, el agua y el aceite, revolvé enérgicamente con una espátula de silicón.

4. En un sartén sofreí la cebolla con la espinaca y por último cociná el Chick'nless Plant Mix.

5. Estirá la masa hasta formar dos rectángulos delgados, el primero lo debés rellenar con la mezcla de Chick'nless Plant Mix y espinaca y cerrá con el segundo rectángulo, presionando con un tenedor.

6. Poné agua a hervir y colocá los raviolis de 4 a 6 minutos o hasta que floten. Serví.

POLLO PARMESANO



INGREDIENTES

- 3 pechugas de pollo
- ½ tz o 150 g de queso mozzarella
- 1 tz de Batter Custom Culinary® Chef's Own™
- 1 ½ tz de agua
- 1 tz de Empanizador para pollo Custom Culinary® Chef's Own™
- 1 ¼ tz o 300 ml de Salsa Pizza Custom Culinary® Zafrán®
- 2 cdas de albahaca fresca picada
- ½ tz o 125 g de queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Sazoná el pollo con sal y pimienta.
- 2.** Hací una abertura en el pollo para rellenar cada pechuga con 50 g de queso mozzarella.
- 3.** En un recipiente mezclá el Batter con el agua, hasta que no tenga grumos.
- 4.** En un recipiente aparte, colocá el Empanizador.
- 5.** Tomá el pollo, primero sumergilo en el Batter, luego pasala por el Empanizador y freílas hasta que se pongan color dorado.
- 6.** En una bandeja para el horno colocá una cama de Salsa Pizza y luego el pollo empanizado, agregá encima más salsa, albahaca y queso parmesano.
- 7.** Precalentá el horno a 180 °C.
- 8.** Llevá la bandeja al horno y cociná durante 20 minutos.
- 9.** Serví y disfrutá.

PIMIENTOS RELLENOS

DE MEATLESS PLANT MIX



INGREDIENTES

- 4 pimientos
- 145 g de Meatless Plant Mix Custom Culinary® Chef's Own™
- 1 1/3 tz de agua fría
- 1/4 tz de aceite vegetal
- 2/3 tz o 200 g de cebolla blanca picada finamente
- 1/3 tz o 100 g de ajo picado finamente
- 1/3 tz o 100 g de culantro picado finamente
- 2/3 tz o 200 g de tomate picado finamente
- 1 cda de azúcar
- 1 1/4 tz o 300 ml de Salsa Pizza Custom Culinary® Zafrán®
- 1/3 tz o 100 g de queso mozzarella

PREPARACIÓN

- 1. Prepará el Meatless Plant Mix:** en un recipiente hondo colocá la pmezcla, el agua y el aceite, revolvé enérgicamente con una espátula de silicón.
- 2.** Precalentá por 3 minutos la freidora de aire.
- 3.** Cortá la cabeza al pimiento, retirá las semillas y las venillas, cubrí el pimiento con aceite en spray y colocá en la freidora de aire por 5 minutos a 180 grados.
- 4.** En un sartén sofreí la cebolla con el ajo, el culantro y el tomate, cuando estén listos agregá la Salsa Pizza con el azúcar.
- 5.** Sacá los pimientos de la freidora y rellenalos con la Meatless Plant Mix, colocá la salsa y el queso encima.
- 6.** Llevá a la freidora por 7 minutos a 180 grados o hasta que el queso quede derretido.

ENTRAÑA A LA PARRILLA

CON SALSA BBQ TIPO HICKORY



INGREDIENTES

- 2 ½ tz o 700 g de entraña
 - Sal al gusto
- 1 ¼ tz o 300 g de salsa BBQ Hickory Custom Culinary® Zafrán®

PREPARACIÓN

- 1.** Prepará la parrilla a fuego medio.
- 2.** Adobá la entraña con la sal y la Salsa BBQ tipo Hickory durante 30 minutos antes de cocinarla.
- 3.** Pasados los 30 minutos colocá la entraña en la parrilla, por 8 minutos a cada lado.
- 4.** Retirá y serví.

CAMARONES EMPANIZADOS



INGREDIENTES

- 300 g de camarón
- 1 cucharadita de sal
- ¼ taza de Batter Custom Culinary® Chef's Own™
- ½ cucharadita de pimienta negra
- ¼ taza de agua
- 3 dientes de ajo cortado finamente.
- ½ taza Empanizador para Alitas Custom Culinary® Chef's Own™
- Aceite en spray
- ½ taza pan molido o panko

PREPARACIÓN

- 1.** Sazoná el camarón con sal, pimienta y ajo.
- 2.** Disolvé la ½ taza de Batter con ¼ taza de agua.
- 3.** En un bowl mezclá el Empanizador más el pan molido o panko.
- 4.** Pasá los camarones por el Batter y seguidamente apanar con el Empanizador hasta cubrirlos muy bien.
- 5.** Colocá en una bandeja y rociá con aceite en spray.
- 6.** Llevá a freidora de aire por 10 min a 180 °C



CUSTOM[®]
CULINARY



 @customculinarycenam

 Custom Culinary Centroamérica y Caribe

www.customculinary.cr