

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



Optimizamos procesos en cocina
mediante tecnología de alimentos.

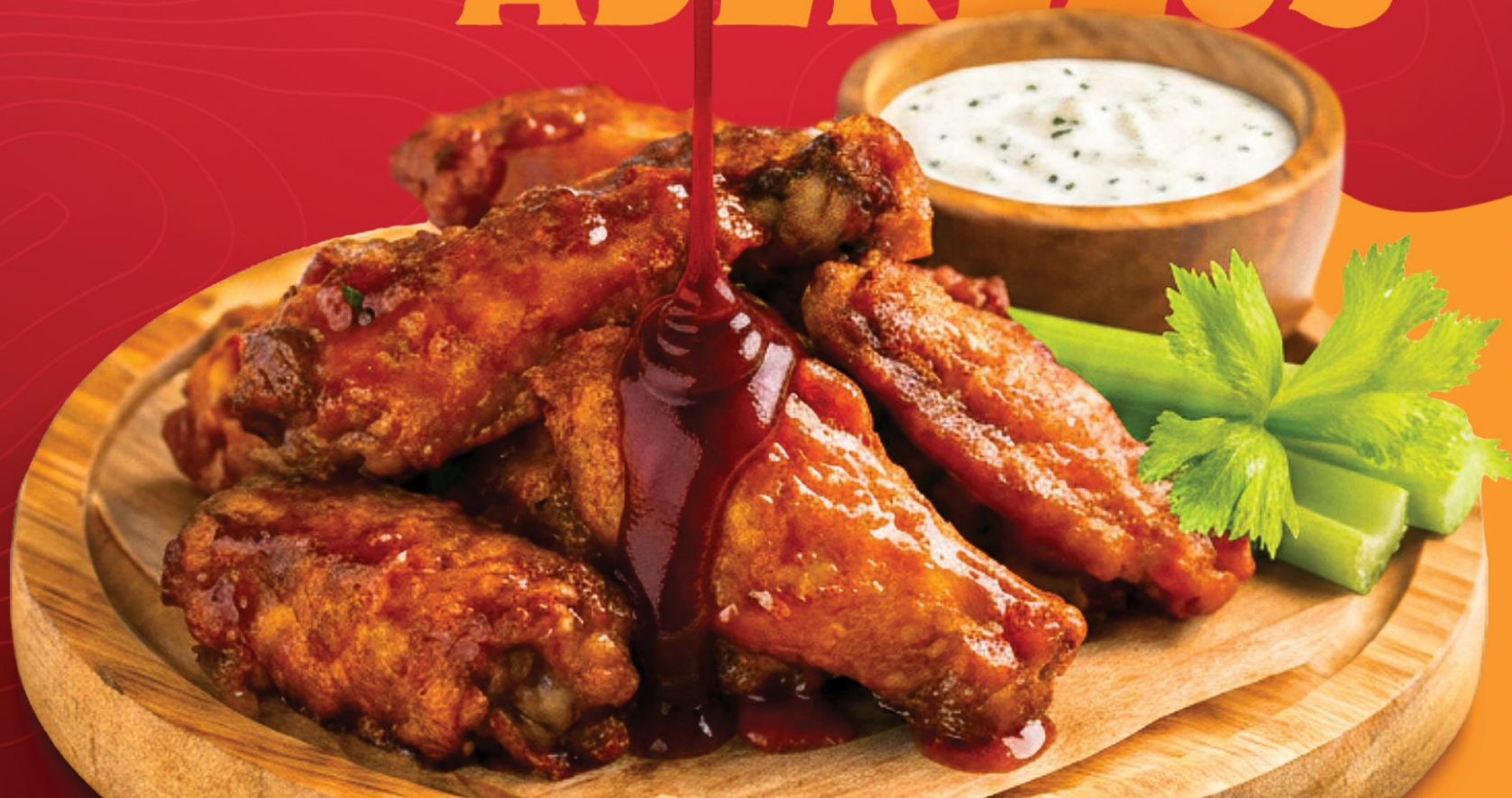
Soluciones versátiles y fáciles de
usar para cualquier operación.



Calidad superior y consistencia
garantizada en cada preparación.

Alto interés en versiones
"signature" en restaurantes.

SALSAS & ADEREZOS



**¡LISTOS
PARA
SERVIR!**

SALSA CON TOMATE

Excelente equilibrio en sabor,
consistencia y textura.



8g



420g



4000g



Sin sabores
artificiales

ADEREZO TIPO MAYONESA

Mayonesa light
(baja en grasas).



8g



420g



1000g



3500g



*57% Menos grasa que
una mayonesa estándar



Sin sabores
artificiales

MAYONESA REAL

**Mayonesa
heavy duty**

Alto rendimiento.
Perfecta base para desarrollo
de otros aderezos.



Sin sabores
artificiales

MAYONESA CON LIMÓN

Aderezo tipo
Mayonesa.

Sabor equilibrado, textura suave, versátil y adecuada para gran variedad de platillos.



420g



Sin sabores artificiales

ADEREZO RANCH

Contiene notas lácteas a yogurt.

Ranch es el aderezo más presente en menús y el más destacado por los operadores.



420g



3500g



Sin colorantes artificiales



Sin sabores artificiales

SALSA ESPECIAL

Elaborada a base de mostaza con hierbas, es el complemento ideal para dar un toque especial a tus recetas.



420g



480g



3500g



Sin sabores artificiales

SALSA ESPECIAL CON AJO

Elaborada a base de
mostaza con hierbas y un
toque de ajo, que aporta
un sabor único y
equilibrado.

Mejores combinaciones:
Mariscos (55%)
Pollo (54%)
Camarones (43%)



480g



Sin sabores
artificiales

SALSA BARBACOA

Excelente base para
crear variantes de
sabor.

Alta versatilidad.
Sabor dulce que enamora.



420g



4000g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

SALSA BBQ TIPO HICKORY



Un sabor más
ahumado.

Mejores combinaciones:

Pollo (58%)

Cerdo (54%)

Res (39%)



4000g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

SALSA CREAMY BBQ



Fusión entre el auténtico
sabor dulce y ahumado de
la barbacoa tradicional y
una textura extra cremosa
que la hace única.

Úsala en:
Sándwiches, hamburguesas,
nuggets, papas, wraps y
todo tipo de snacks.

NUEVO
PRODUCTO



420g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

ADEREZO CON CHIPOTLE

Un delicioso sabor a
Chipotle Ahumado.

Elaborado a base de
chile chipotle natural
y especias.



420g



3500g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

ADEREZO SPICY CHIPOTLE

Chipotle sin miedo, la
evolución natural de un
clásico.

Cremoso, ahumado y
con el nivel perfecto
de picor.



NUEVO
PRODUCTO



800g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

ADEREZO CILANTRO

**Aderezo Cremoso
elaborado a base de
"Cilantro".**

Mejores combinaciones:
Mexicano (46%)
Tex-Mex (41%)
Mariscos (38%)



420g



3500g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

SALSA BUFFALO



Sabor picante medio que
permite subir o bajar el
picor.

Mejores combinaciones:
Pollo (80%)
Ranch (43%)



420g



4000g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

SALSA MOSTAZA MIEL

Hecha con miel de
abeja natural.

Úsala en:
Sándwiches, strips de
pollo, pavo, ensaladas o
vegetales a la parrilla.



420g



525g



3500g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

SALSA PIZZA

Esta salsa se puede
catalogar como una salsa
tipo italiana.

Úsala en:
Salsa boloñesa, lasañas,
espaguetis
o crema de tomate.



420g



4000g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

SALSA TERIYAKI



Con ingredientes de
altos estándares como
soja, jengibre, sésamo y
especias.

Notas dulces y saladas,
muy típicas de la
gastronomía oriental.



420g



4000g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

SALSA TIPO INGLESA



**Salsa Especiada,
un adobo único.** Úsala en:
Carne de res, pollo y cerdo o
darle un sabor criollo a tu
parrillada.



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

SALSA AGRIDULCE

Elaborada con
mermelada de
piña.

Especial para
dippear con
mariscos y frituras.



4000g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

VINAGRETA KUYÁ

Elaborada a base de una exquisita combinación tropical de maracuyá y piña.



800g



Sin colorantes artificiales



Sin sabores artificiales

SALSA MANGO HABANERO

Creada para los amantes del dulce y picante.

Ideal para alitas, pollo frito, nuggets o hamburguesas. Permite agregar un toque moderno y diferente al menú.



390g



530g



800g



Sin colorantes artificiales



Sin sabores artificiales

SALSA AJO PARMESANO

**Cremosa, Intensa
e Irresistible.**

Perfecta para
pastas, carnes,
papas o dips.



490g



800g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

COMBINACIONES de SALSAS

ESPECIAL HOT



+ Salsa Especial
Salsa Buffalo

PIZZA BBQ



+ Salsa BBQ
Salsa Pizza

FUSION HOT



+ Salsa Especial
Salsa Mostaza Miel
Salsa Buffalo

ORIENTAL HOT



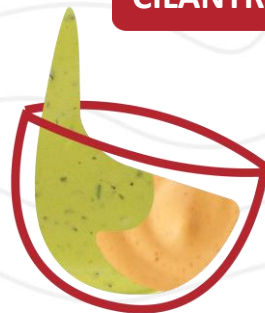
+ Salsa Mango Habanero
Salsa Teriyaki

HABANERO ESPECIAL



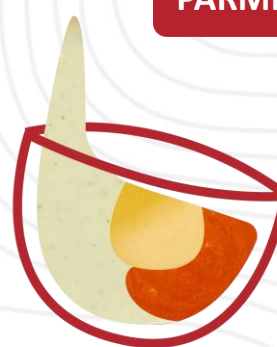
+ Salsa Mango Habanero
Salsa Especial

CILANTRO CHIPOTLE



+ Salsa Cilantro
Salsa Chipotle

PARMESANO SPICY



+ Salsa Especial
Salsa Ajo Parmesano
Salsa Buffalo

HOT TERIYAKY



+ Salsa Teriyaki
Salsa Buffalo

RENDIMIENTOS

Salsa Pizza, BBQs, Teriyaki, etc.
Se pueden diluir hasta un 30% de su peso.



Salsas



RINDE PARA 15 ONZAS



RINDE PARA 142 ONZAS



Aderezos



RINDE PARA 15 ONZAS



RINDE PARA 125 ONZAS

El rendimiento indicado es sin dilución.

SISTEMAS DE COBERTURAS & PREMEZCLAS

¡LISTOS
PARA
COCINAR!

 **CUSTOM
CULINARY**
Chef's Own™



MARINADOR PARA POLLO



TIEMPO DE MARINACIÓN

Pollo entero: entre 4 y 6 horas.

Cuarto, muslo, pechuga con hueso y ala: entre 4 y 6 horas.

Nugget o filete: 2 horas máximo.

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

Da jugosidad y limpieza a la pieza.

PREPARACIÓN:



+



=



80g a 100g de Marinador
de pollo Custom Culinary
Chef's Own TM

1 litro de agua fría

1 litro de salmuera o
preparación de
Marinador

1000g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

BATTER

Equivale a 90 huevos, le da volumen o crunch a la pieza de pollo y el aceite permanece más limpio.

Funciona para hacer preparaciones TEMPURA.

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

Fuerte asociación con mariscos.

Alto uso en frituras.

PREPARACIÓN:



Por taza de batter custom culinary Chef's Own.



Adicionar 2 tazas de agua fría y mezclar ambos ingredientes hasta que no se observen grumos.



1000g



Sin colorantes artificiales



Sin sabores artificiales

EMPANIZADOR PARA POLLO

Por ser **MÁS ESPECIADO** es
especial para piezas más
grandes.



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

EMPANIZADOR PARA ALITAS



Especial para
piezas más
pequeñas.

Empanizador MENOS ESPECIADO, es
especial para acompañar con salsas más
invasivas como Buffalo, Barbacoa o
Mostaza Miel.

Versátil para
empanizar
mariscos y
pescados.



1000g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

EMPANIZADOR MULTIUSO CRUJIENTE



Mayor adherencia, menos caída de migas.
Menor absorción de aceite, mejor rendimiento.
Textura premium, crocante uniforme.
Donde la crujencia y el sabor se encuentran.

1000g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

SISTEMAS de EMPANIZADO

PERFECTO EN 3 PASOS

PASO

1



En un recipiente hondo colocamos **80grs a 100grs de Marinador Custom Culinary® Chef's Own® + 1 litro de agua fría** y disolvemos. Tiempo de marinado 4 a 5 horas. (No exceder el marinado más del tiempo recomendado).

PASO

2



En un tazón **adherimos 1 taza de Batter y 2 tazas de agua fría**, mezclamos con un batidor manual hasta tener una mezcla homogénea (esta mezcla cumple la función de adherir el empanizador, dando mayor volumen y el crispy tradicional del pollo frito).

PASO

3



Luego del marinado, pasamos el pollo por la mezcla del Batter hasta que se hidrate totalmente y después **lo pasamos por el Empanizador Custom Culinary® Chef's Own®** hasta cubrir por completo.

Llevamos al freidor por 5 a 8 min a una temperatura de 325°F o 172°C, en piezas pequeñas (pop corn, nuggets, deditos) y en piezas grandes con hueso (alitas) **de 14 a 16min a una temperatura de 350°F o 176°C.**

PREMEZCLA PARA PASTEL DE CHOCOLATE



Textura esponjosa,
agradable aroma y
sabor a chocolate.

Rinde para 3
Pasteles en
molde de 8
pulgadas.



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

PREMEZCLA PARA PASTEL DE VAINILLA

Sabor equilibrado y
facilidad de uso.

Rinde para 3
Pasteles en molde
de 8 pulgadas.



900g



Sin colorantes
artificiales



Sin sabores
artificiales

PREMEZCLA PARA PANCAKES

Alto rendimiento, textura
esponjosa y aroma a
vainilla.

PREPARACIÓN:

PASO
1

Mezcla 1 taza (aprox. 127g)
de premezcla con 2/3 de
taza de agua.

PASO
2

Mezcla con un batidor
globo manual hasta que
no queden grumos
grandes.

PASO
3

Vierte 2 onzas en el sartén
precalentado y engrasado.
Cocinar por 1 minuto y 30
segundos aprox cada lado del
pancake.



-  Sin colorantes artificiales
-  Sin sabores artificiales

ASESORES COMERCIALES:

Álvaro Camacho +506 6296 2132
Marcel Solís +506 7288 9809
Juan Marroquín +502 5631 4234

Mariana Mattei +507 6591 9909
Marshall Serrano +506 6038 1097

EQUIPO TRADE MARKETING:

Marta Chacón +506 8444 5669
Karol Vargas +506 8571 0804



@customculinarycenam



Custom Culinary Centro América y Caribe



@customculinarycenam

