

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



**CUSTOM
CULINARY**



SUB-MARCAS Valores compartidos

DIFERENTES PERSONALIDADES



Las sub marcas de Custom Culinary® al igual que una familia, comparten los mismos valores y cada una tiene una "personalidad" única que refleja las necesidades de los diferentes tipos de operadores.

Juntas, cumplen con la misión de impulsar la innovación de nuestros clientes a través de auténticos sabores y soluciones culinarias.





SALSAS Y
ADEREZOS.



LISTOS
PARA
SERVIR



SALSA CON TOMATE

8g / 420g / 4000g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

Excelente equilibrio en sabor,
consistencia y textura.

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



ADEREZO TIPO MAYONESA

9g / 420g / 1000g / 3500g



Aderezo tipo Mayonesa,
se puede catalogar como una mayonesa
light (baja en grasas).



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



*57% MENOS
GRASA QUE
UNA MAYONESA
ESTÁNDAR





Mayonesa heavy duty.
Empaque práctico y funcional que permite tener un producto de calidad a buen precio.
Alto rendimiento.
Perfecta base para desarrollo de otros aderezos.

MAYONESA REAL

1000g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



MAYONESA CON LIMÓN

420g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



*57% MENOS
GRASA QUE
UNA MAYONESA
ESTÁNDAR



Aderezo tipo Mayonesa

Sabor equilibrado: textura cremosa con un toque cítrico y ácido, permitiendo que realce el sabor.

Textura Suave.

Versátil y adecuada para una gran variedad de platillos.





Contiene notas lácteas a Yogurt, lo que lo hace más cremoso.

Este aderezo se puede combinar con ingredientes como aguacate, tocineta, miel, jalapeño, pesto o wasabi.

ADEREZO RANCH

420g / 3500g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES





SALSA ESPECIAL

9g / 420g / 480g / 3500g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

MONTANESA: ELABORADA A BASE DE MOSTAZA CON HIERBAS.

Esta salsa se puede combinar con ingredientes como crema de coco para crear una salsa caribeña cremosa o bien con tabasco para lograr un perfil más picante. Se puede utilizar en ensaladas frías, espaguetis y comidas rápidas.



SALSA ESPECIAL CON AJO

480g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

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

- Ideal para acompañar papas, wraps, hamburguesas, mariscos o pescados y dar un giro diferente a tus comidas favoritas.
- Su textura cremosa y su perfil de sabor suave la convierten en la opción perfecta para dippear, combinar o cocinar.



SALSA BARBACOA

420g / 4000g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



Mantiene sabor y textura tras dilución.

Excelente base para crear variantes de sabor.

El sabor dulce que gusta a todos.





SALSA BARBACOA TIPO HICKORY

4000g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

PERFIL DE SABOR A HUMO HICKORY

El sabor que hará

Las recetas más texanas.

Usos o aplicaciones: parrilladas, asados,
hamburguesas que contengan queso cheddar o
tocineta ahumada.



ADEREZO CON CHIPOTLE

420g / 3500g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



Un delicioso sabor a Chipotle Ahumado.

Elaborado a base de chile chipotle natural y especias.
Aderezo versátil para preparar comida rápida o
acompañar menús tanto de desayuno, almuerzo o
cena.



ADEREZO SPICY CHIPOTLE

800g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

Chipotle sin miedo, la evolución natural de un clásico.

- Cremoso, ahumado y con el nivel perfecto de picor.
- Elaborado con chile chipotle, que aporta notas ahumadas y un picante balanceado.
- Ideal para hamburguesas, tacos, wraps, papas fritas y pollo.





ADEREZO CILANTRO

420g / 3500g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

Aderezo Cremoso elaborado a base de “Cilantro”
como principal característica.

Combinación de diferentes especias que darán sabor
herbal y sensación de frescura a los platillos, dando
un toque especial inigualable.



SALSA BUFFALO

420g / 500g / 4000g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



Sabor picante medio que permite subir o bajar el picor combinándola con otros ingredientes.



SALSA MOSTAZA MIEL

420g / 525g / 3500g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



HECHA CON MIEL DE ABEJA NATURAL,
Balance ideal entre miel y mostaza.
Versátil en frío y caliente.

Usos o aplicaciones: Sándwiches, strips de
pollo, pavo, ensaladas o vegetales a la
parrilla.





SALSA PIZZA

420g / 4000g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES

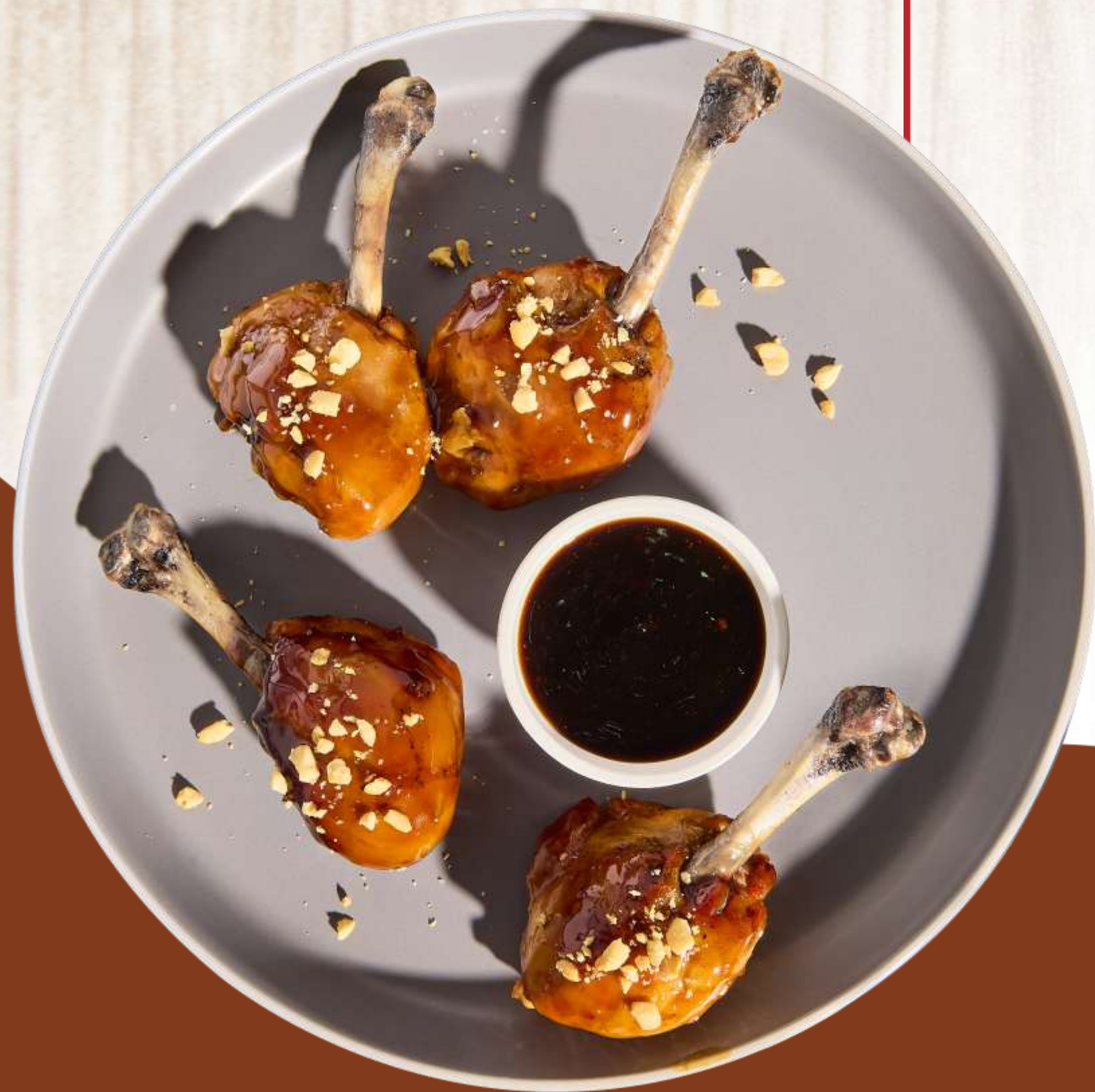


SIN
SABORES
ARTIFICIALES

Se puede diluir en un 30% de su peso.

Esta salsa se cataloga como una salsa italiana por lo que puede usarse para preparar salsa boloñesa, lasañas, espaguetis o crema de tomate.





SALSA TERIYAKI

420g / 4000g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

Esta salsa ha sido creada con **ingredientes de altos estándares** como soja, jengibre, sésamo y especias.

Brindando **textura, consistencia y color**, que despiertan los sentidos con notas dulces y saladas, muy típicas de la gastronomía oriental.



SALSA TIPO INGLESA

800g / 3500g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

SALSA ESPECIADA

Elaborado a base de puré de verduras, vinagre y especias.

Con un sabor sobresaliente a comino.

Podemos utilizarla para adobar carne de res, pollo y cerdo,
o darle un sabor criollo a tu parrillada.





SALSA AGRIDULCE

4000g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

ELABORADA A BASE DE MERMELADA DE PIÑA.

Perfecta para acompañar todo tipo de proteínas y
usar en platos orientales.

Alto rendimiento y versatilidad.

Ideal para acompañar carne de pollo, res o cerdo.

Especial para dippear con mariscos y frituras.



ADEREZO CÉSAR

40g / 1000g



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



Delicioso aderezo cremoso creado a base de una combinación perfecta de **hierbas, especias y notas lácteas y aromáticas de queso parmesano** como una de sus principales características.
¡Tu ensalada cesar será de otro nivel!



ADEREZO ITALIANO

40g / 1000g



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



Aderezo infaltable en tus ensaladas, creado a base de aceite, vinagre y especias. Dando ese perfecto balance de textura y sabor que buscas en tus platillos.



VINAGRETA KUYÁ

375g / 500g / 800g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



VINAGRETA ELABORADA A BASE A UNA
EXQUISITA COMBINACIÓN TROPICAL DE
MARACUYÁ Y PIÑA,
donde se da la fusión perfecta para el
acompañamiento de tus platillos.



SALSA MANGO HABANERO

390g/ 500g/ 800g



SALSA CREADA PARA LOS AMANTES DEL DULCE Y PICANTE.

Donde se unen el mango y chile habanero, dando esa explosión de sabor al paladar, con una sutileza y delicioso sabor, que se fusiona perfectamente con cualquier tipo de platillo.



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



SALSA AJO PARMESANO

490g/ 800g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

Una combinación perfecta de cremosidad y sabor intenso.

Su color amarillo evoca la clásica salsa de queso, mientras que el auténtico queso parmesano domina el paladar, equilibrado con ajo y un sutil toque de pimienta negra.

Su textura cremosa, con pequeños trocitos de queso, realza cada bocado,

Ideal para pastas, carnes, papas o dips.



SALSA CAMELO

2000g



Poseen una consistencia
de *sirope espeso*.
Se pueden utilizar en frío o caliente.



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



SALSA CHOCOLATE

2000g



REFRIGÉRESE
DESPUÉS
DE ABIERTO



AGÍTESE
ANTES
DE USAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

Poseen una consistencia
de *sirope espeso*.
Se pueden utilizar en frío o caliente.



COMBINACIONES DE SALSAS

COMBINACIONES DE SALSAS

CHIPOTLE TERIYAKI ADEREZO CHIPOTLE + SALSA TERIYAKI UNIDAD/MEDIDA: 80grs + 20grs	CILANTRO ESPECIAL SALSA ESPECIAL + ADEREZO CILANTRO UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs	TERIYAKI BBQ SALSA TERIYAKI + SALSA BARBACOA TIPO HICKORY UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs
BBQ INGLESA SALSA BARBACOA + SALSA TIPO INGLESA UNIDAD/MEDIDA: 70grs + 30grs	PIZZA BBQ SALSA PIZZA + SALSA BARBACOA UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs	MAYO BUFFALO MAYONESA + SALSA BUFFALO UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 30grs
ESPECIAL HOT SALSA ESPECIAL + SALSA BUFFALO UNIDAD/MEDIDA: 80grs + 20grs	AGRI HOT SALSA AGRIDULCE + SALSA BUFFALO UNIDAD/MEDIDA: 80grs + 20grs	FIRE RANCH ADEREZO RANCH + SALSA BUFFALO UNIDAD/MEDIDA: 70grs + 30grs
BUFFALO BBQ SALSA BARBACOA + SALSA BUFFALO UNIDAD/MEDIDA: 70grs + 30grs	HONEY BBQ SALSA BARBACOA + MOSTAZA MIEL UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs	SALSA DE LA CASA SALSA ESPECIAL + SALSA AGRIDULCE + SALSA MOSTAZA MIEL UNIDAD/MEDIDA: 50grs + 30grs + 20grs
SWEET BBQ SALSA BARBACOA + SALSA AGRIDULCE UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs	ITALIAN HOT SAUCE SALSA PIZZA + SALSA BUFFALO UNIDAD/MEDIDA: 70grs + 30grs	RANCH BBQ ADEREZO RANCH + SALSA BARBACOA UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs

COMBINACIONES DE SALSAS

PIZZA HOT SALSA PIZZA + SALSA BUFFALO UNIDAD/MEDIDA: 70grs + 30grs	FUSIÓN HOT SALSA ESPECIAL + SALSA MOSTAZA MIEL + SALSA BUFFALO UNIDAD/MEDIDA: 50grs + 30grs + 20grs	RANCH CILANTRO ADEREZO RANCH + ADEREZO CILANTRO UNIDAD/MEDIDA: 70grs + 30grs
RANCH ESPECIAL ADEREZO RANCH + SALSA ESPECIAL UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs	SALSA TIPO ORIENTAL SALSA AGRIDULCE + SALSA BARBACOA + SALSA BUFFALO UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 30grs + 30grs	ESPECIAL SWEET SALSA ESPECIAL + SALSA MOSTAZA MIEL UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs
FUSIÓN SWEET HOT SALSA ESPECIAL + SALSA AGRIDULCE + SALSA BUFFALO UNIDAD/MEDIDA: 50grs + 20grs + 20grs	ESPECIAL BBQ SALSA BARBACOA + SALSA ESPECIAL UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs	HABANERO ESPECIAL SALSA MANGO HABANERO + SALSA ESPECIAL UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs
MANGO BBQ SALSA MANGO HABANERO + SALSA BARBACOA UNIDAD/MEDIDA: 50grs + 50grs	ORIENTAL HOT SALSA MANGO HABANERO + SALSA TERIYAKI UNIDAD/MEDIDA: 70grs + 30grs	PASSION BBQ VINAGRETA KUYA + SALSA BARBACOA TIPO HICKORY UNIDAD/MEDIDA: 30grs + 30grs
MARACUYÁ CHIPOTLE VINAGRETA KUYA + ADEREZO CHIPOTLE UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs	PASSION SPICY VINAGRETA KUYA + SALSA BUFFALO UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 30grs	KUYA CILANTRO VINAGRETA KUYA + ADEREZO CILANTRO UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs

COMBINACIONES DE SALSAS

CILANTRO CHIPOTLE ADEREZO CILANTRO + ADEREZO CHIPOTLE UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs	HONEY TERIYAKI SALSA TERIYAKI + SALSA MOSTAZA MIEL UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs	HOT TERIYAKI SALSA TERIYAKI + SALSA BUFFALO UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 20grs
MAYO CILANTRO ADEREZO MAYONESA + ADEREZO CILANTRO UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs	AJO FUSIÓN AJO PARMESANO + PIZZA + MANGO HABANERO UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs + 20grs	AJO AHUMADA AJO PARMESANO + BARBACOA UNIDAD/MEDIDA: 70grs + 30grs
PARMESANO SPICY AJO PARMESANO + ESPECIAL + BUFFALO UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 40grs + 20grs	PARMESANO TROPICAL AJO PARMESANO + CHIPOTLE + KUYA UNIDAD/MEDIDA: 30grs + 20grs + 40grs	CESAR AURORA CESAR + PIZZA UNIDAD/MEDIDA: 70grs + 30grs
ESPECIAL CESAR CESAR + ESPECIAL + MANGO HABANERO UNIDAD/MEDIDA: 50grs + 40grs + 10grs	CESAR ORIENTAL CESAR + SALSA TERIYAKI UNIDAD/MEDIDA: 40grs + 30grs	DULCE ITALIANO ADEREZO ITALIANO + MOSTAZA MIEL UNIDAD/MEDIDA: 70grs + 30grs
ITALIANO FRUTAL ADEREZO ITALIANO + KUYA UNIDAD/MEDIDA: 50grs + 30grs	SPICY ITALIANO ADEREZO ITALIANO + MANGO HABANERO UNIDAD/MEDIDA: 70grs + 30grs	

Rendimientos:

- Salsa Pizza, BBQS, Teriyaki, etc. se pueden diluir hasta un 30% de su peso.

SALSAS



Rinde para 142 onzas.



Rinde para 15 onzas.

ADEREZOS



Rinde para 125 onzas.



Rinde para 15 onzas.



***SISTEMAS DE
COBERTURAS Y
PREMEZCLAS.***



**LISTOS
PARA
COCINAR**



LISTOS PARA
COCINAR

MARINADOR PARA POLLO

1000g



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

*Da jugosidad
y limpieza a la pieza.*

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®.

PREPARACIÓN



+



=



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

1 litro de
agua fría.

1 litro de salmuera o
preparación de
Marinador.





LISTOS PARA
COCINAR

BATTER

1000g



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

Permite que no haya contaminación cruzada como con el huevo, y ayuda a que la pieza no desprenda el empanizado a la hora de freír, por lo que el aceite permanece más limpio.



EQUIVALE A 90 HUEVOS.

Le da **volumen o crunch** a la pieza de pollo.

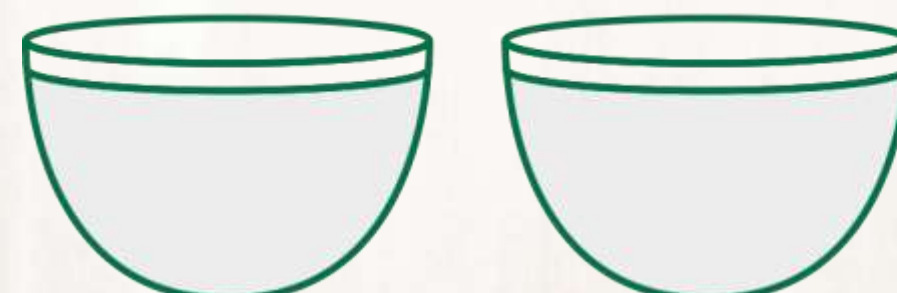
Funciona para hacer preparaciones **TEMPURA** en frutas, vegetales, pescado y mariscos.

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 y mezclar ambos ingredientes hasta que no se observen grumos.





LISTOS PARA
COCINAR

EMPANIZADOR PARA POLLO

1000g



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



*Por ser **MÁS ESPECIADO**, es especial para acompañar de salsas menos invasivas como tomate o mayonesa.*

Especial para piezas más grandes.

Para mejores resultados en apariencia crispy aplicá previamente Batter Custom Culinary® Chef's Own™.





LISTOS PARA
COCINAR

EMPANIZADOR PARA ALITAS

1000g



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

Aprovechá su **VERSATILIDAD** para empanizar mariscos y pescados, sin que estos pierdan su sabor original.

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

Especial para piezas más pequeñas.

Para mejores resultados en apariencia crispy aplicá previamente Batter Custom Culinary® Chef's Own™.



EMPANIZADOR MULTIUSO CRUJIENTE

1000g



LISTOS PARA
COCINAR



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

• **NUEVO** •
PRODUCTO

Producto versátil, ideal para cualquier tipo de proteína animal o vegetal. Su textura crispy, permite usar menos producto, ya que se adhiere mejor a la miga. Mantiene el crocante tras la fritura, incluso al ser bañado en salsa.

Para mejores resultados en apariencia crispy aplicá previamente Batter Custom Culinary® Chef's Own™.



SISTEMA DE EMPANIZADO PERFECTO EN 3 PASOS

EL MARINADO

En un recipiente hondo colocamos *80 a 100grs o ½ taza de Marinador Custom Culinary® Chef Own™ + 1 litro de agua fría* y disolvemos. Tiempo de marinado 4 a 5 horas. (No exceder el marinado más del tiempo recomendado).

EL BATTER

En un tazón adherimos *1 parte o 1 taza de Batter + 2 partes o 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).

EL EMPANIZADO

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 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, alitas) y en *piezas grandes con hueso de 14 a 16 min* a una temperatura de 350°F o 176°C.





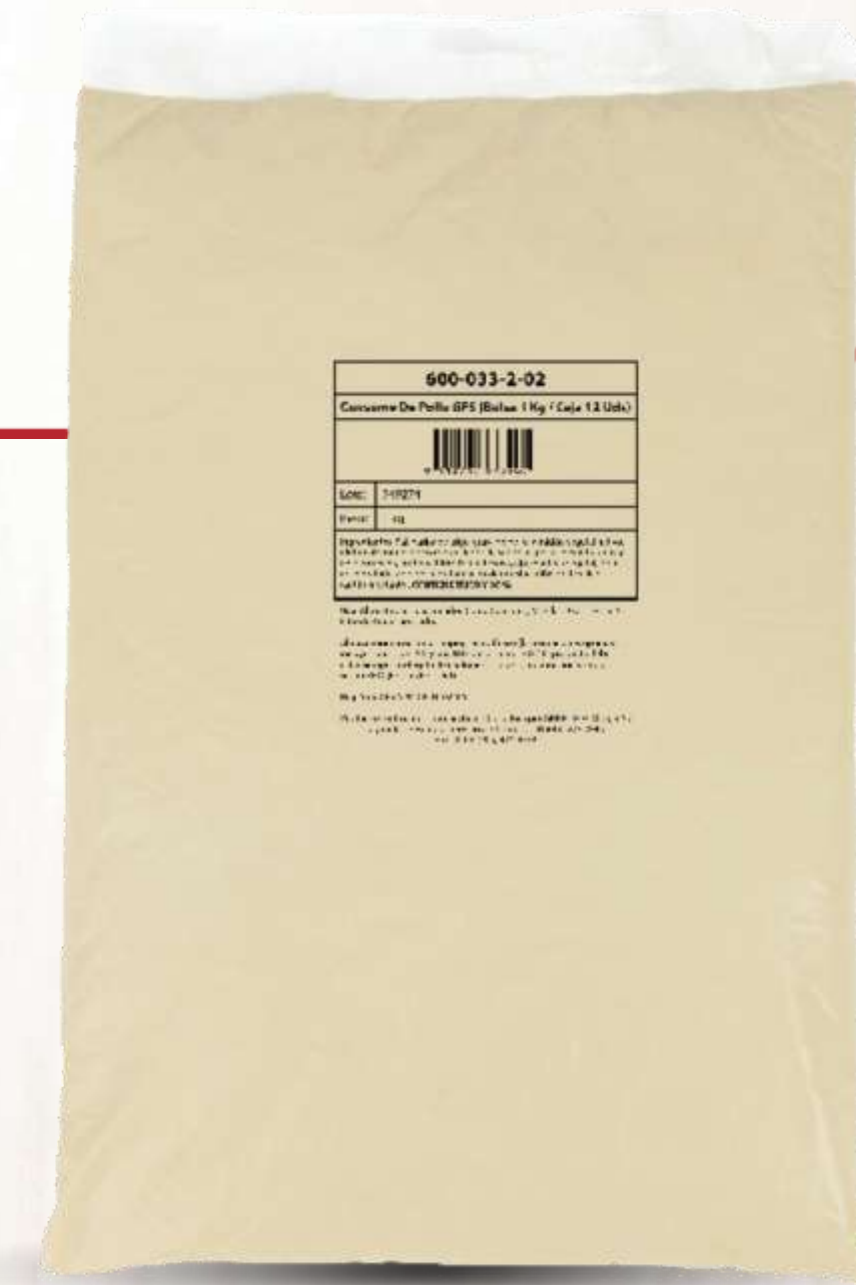
LISTOS PARA
COCINAR

CONSOMÉ DE POLLO

1000g



Hecho a base de sabores y especias naturales.
Alto rendimiento.
Precio diferenciado.





LISTOS PARA
COCINAR

PREMEZCLA PASTEL DE CHOCOLATE

900g



Esta premezcla multiuso posee una textura esponjosa, agradable aroma y sabor a chocolate.

Se recomienda utilizar con rellenos de fresa, mora, dulce de leche o rellenos con tonalidades de café.



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



*Rinde para 3 Pasteles en molde de
8 pulgadas.*



LISTOS PARA
COCINAR

PREMEZCLA PASTEL DE VAINILLA

900g



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES

Nuestra premezcla multiuso es la base perfecta para tus creaciones culinarias. Con su sabor equilibrado y su facilidad de uso esta versátil mezcla abre un mundo de posibilidades para crear postres deliciosos y personalizados.



*Rinde para 3 Pasteles en molde de
8 pulgadas.*



LISTOS PARA
COCINAR

PREMEZCLA PARA PANCAKES

900g



Esta premezcla tiene un alto rendimiento,
textura esponjosa y aroma a vainilla.
Se recomienda para preparaciones adicionales
como waffles.



SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES



SIN
SABORES
ARTIFICIALES



PREPARACIÓN



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



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



3. Vierte 2 onzas en el
sartén precalentado y
engrasado. Cocina por
1 minuto y 30
segundos
aproximadamente cada
lado del pancake.



Asesores Comerciales:

Alejandro Molina +506 8584 5686

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

www.customculinary.cr