



Chef's Own™

SISTEMA DE COBERTURAS



www.customculinary.global



Chef's Own™



1 2 3

Fácil de utilizar en 3 pasos simples.

CALIDAD CONSISTENTE

Los productos de Custom Culinary® Chef's Own™ aportan sabor, textura y una apariencia perfecta.

TEXTURA PERFECTA

Fabricado en una sola línea: mezclado, horneado, secado y rallado en partículas de tamaño uniforme.

JUGOSIDAD Y SABOR NATURAL

Custom Culinary® Chef's Own™ Pre-Dust crea una barrera que retiene la humedad y evita la absorción de aceite.

VERSATILIDAD

Los rebozados Custom Culinary® Chef's Own™ son aptos para una amplia gama de alimentos.

CONFIANZA

Todos nuestros productos están diseñados y desarrollados por chefs para chefs.

La presión de preparar un gran número de comidas cada día y hacerlo de forma consistente requiere eficiencia. El sistema de cobertura Custom Culinary® Chef's Own™ le permite obtener un acabado extremadamente bueno que deleitará a sus invitados en tan solo tres pasos simples.





PRE-DUST

HARINA DE ARROZ CON SAL Y PIMIENTA NEGRA

Para una mejor adherencia de la masa

Harina de arroz sazonada que se utiliza para mejorar la adherencia del rebozado. Crea una barrera que retiene la humedad y evita la absorción de aceite.



SIN GLUTEN



APTO PARA VEGANOS



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



TEMPURA BATTER

MEZCLA PARA TEMPURA CON HARINA DE ARROZ, CRUJIENTE Y LIGERAMENTE CONDIMENTADA

Proporciona una textura crujiente

Rebozado de Tempura sazonado de fácil disolución que da una textura crujiente. Apto para preparaciones veganas.



SIN GLUTEN



APTO PARA VEGANOS



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



CORNFLAKE CRUMBS

COPOS DE MAIZ

Para un resultado extracrujiente

Copos a base de maíz sin azúcar para aplicaciones extra crujientes en aperitivos y snacks. También se puede utilizar para crear una deliciosa corteza para diferentes recetas.



FÁCIL DE UTILIZAR



APTO PARA VEGANOS



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



COARSE PANKO BREADCRUMBS

PAN RALLADO

Para recetas de frituras texturizadas y crujientes

Un pan en forma de escamas grandes que aporta textura crujiente a mariscos, verduras y aperitivos. También se puede utilizar para relleno de aves o verduras.



FÁCIL DE UTILIZAR



APTO PARA VEGANOS



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



FINE PANKO BREADCRUMBS

PAN RALLADO

Para un resultado de empanado clásico

Pan rallado fino tradicional, ideal para todas las aplicaciones clásicas de empanado. Se puede utilizar tanto para recetas proteicas como veganas así como para crear una cobertura crujiente en diferentes tipos de asados.



FÁCIL DE UTILIZAR



APTO PARA VEGANOS



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



GOLDEN BREADCRUMBS

PAN RALLADO

Para recetas de pescado y marisco empanado

Pan rallado de sabor suave ideal para recetas de pescado y marisco. También se puede utilizar para otras recetas en las que se quiera conseguir un acabado más dorado.



FÁCIL DE UTILIZAR



APTO PARA VEGANOS



SIN COLORANTES
ARTIFICIALES



Chef's Own™

123 PASOS SISTEMA DE COBERTURAS



3 PASOS SIMPLES PARA OBTENER LA MEJOR TEXTURA POSIBLE

- 1 Enharina el producto con la mezcla en polvo Custom Culinary® Chef's Own™ Pre-Dust.
- 2 Diluye la mezcla de tempura Custom Culinary® Chef's Own™ y déjala reposar por 10 minutos antes de sumergir el producto enharinado en ella.
- 3 Empana el producto, ya cubierto con la mezcla de tempura, con uno de los 4 diferentes rebozados Custom Culinary® Chef's Own™.



PRODUCTO	NOMBRE	EAN	PESO	CONFIGURACIÓN DE LA CAJA
	PRE-DUST	 (01)08435129201496	2 kg	3 x 2 x 2 kg
	TEMPURA BATTER	 5414744018224	2 kg	3 x 2 x 2 kg
	CORNFLAKE CRUMBS	 (01)08435129201519	1 kg	3 x 2 x 1 kg
	COARSE PANKO BREADCRUMBS	 (01)08435129201533	1 kg	3 x 2 x 1 kg
	FINE PANKO BREADCRUMBS	 (01)08435129201540	1 kg	3 x 2 x 1 kg
	GOLDEN BREADCRUMBS	 (01)08435129201526	1 kg	3 x 2 x 1 kg



BE TRUE TO THE FOOD.®

DESCUBRE NUESTRAS MARCAS

Custom Culinary® es la solución de un solo paso donde se reúnen todos tus ingredientes culinarios. Aplicando el conocimiento del cliente y el análisis de la dinámica de mercado, detectamos tendencias antes que nadie y las convertimos en conceptos de preferencia para el consumidor. Utilizamos ciencias sensoriales de calidad mundial y una tecnología de fabricación innovadora además de la gran experiencia de nuestro equipo global de chefs.



Creatividad versátil para crear tus firmas culinarias.



Comodidad al simplificar la cocina de alto volumen.



Preparado para dar soluciones de sabor en cualquier comida.

PARA MÁS INFORMACIÓN
ESCANEAR CÓDIGO QR
www.customculinary.global

