



Chef's Own™

CONDIMENTOS



INFORMACIÓN DEL CONDIMENTO DE PRODUCTO

PRODUCTO	NOMBRE	EAN	PESO	CONFIGURACIÓN DE LA CAJA
	ESPECIAS COREANAS	 (01)08435129202561	545 g	6 x 545 g
	ESPECIAS TAILANDESAS	 (01)08435129202776	590 g	6 x 590 g
	LIMÓN Y PIMIENTA	 (01)08435129202653	795 g	6 x 795 g
	PIRI PIRI	 (01)08435129202684	595 g	6 x 595 g
	MADERA DE MANZANO	 (01)08435129202745	625 g	6 x 625 g
	CONDIMENTO CAJÚN	 (01)08435129202622	595 g	6 x 595 g
	SALTEADO	 (01)08435129202509	575 g	6 x 575 g
	NARANJA PICANTE	 (01)08435129202592	535 g	6 x 535 g
	CONDIMENTO PARA PATATAS FRITAS	 (01)08435129202714	520 g	6 x 520 g
	ADOBO PARA COSTILLAS	 (01)08435129202530	645 g	6 x 645 g

PARA MÁS INFORMACIÓN,
ESCANEAR CÓDIGO QR
www.customculinary.global





Chef's Own™

COCINA FÁCIL,
GRAN SABOR



GRAN SABOR



SABOR AUTÉNTICO



SIN GMS



SIN COLORATES NI
SABORES AÑADIDOS





ESPECIAS COREANAS

Un condimento de soja medio picante con toques de jengibre, pimentón y pimienta picante. Apto para aves de corral, pescado y platos de verduras. Sin colorantes, sabores artificiales añadidos ni GSM (glutamato monosódico). Apto para veganos.



SIN GSM
AÑADIDO



ESPECIAS TAILANDESAS

Una mezcla sin gluten de pimentón, cilantro, jengibre, pimienta picante y anís con un toque de lima. Apto para aves de corral, pescado y verduras. Sin colorantes, sabores artificiales añadidos ni GSM. Apto para veganos.



SIN GSM
AÑADIDO



SIN GLUTEN



APTO PARA
VEGANOS



LIMÓN Y PIMIENTA

Condimento con un toque ácido elaborado con una base de limón fresco, pimienta negra y pimienta roja. Apto para carnes rojas, aves de corral, pescado y verduras. Sin colorantes, sabores artificiales añadidos ni GSM. Apto para veganos.



SIN GSM
AÑADIDO



SIN GLUTEN



APTO PARA
VEGANOS



PIRI PIRI

Una mezcla picante de chile de ojo de pájaro, pimentón y otras especias. Apto para aves de corral, pescado y verduras. Sin colorantes, sabores artificiales añadidos ni GSM. Apto para veganos.



SIN GSM
AÑADIDO



SIN GLUTEN



APTO PARA
VEGANOS



MADERA DE MANZANO

Una mezcla ahumada perfecta de miel, hierbas aromáticas y especias con sal ahumada de madera de manzano. Sin gluten y apta para carnes, aves de corral, pescado y verduras. Sin colorantes, sabores artificiales añadidos ni GSM. Apto para vegetarianos.



SIN GSM
AÑADIDO



SIN GLUTEN



APTO PARA
VEGETARIANOS



CONDIMENTO CAJÚN

Una mezcla medio picante de ajo, cebolla, pimentón, pimienta y pimienta de Cayena. Apto para aves de corral, pescado y verduras. Sin colorantes, sabores artificiales añadidos ni GSM. Apto para veganos.



SIN GSM
AÑADIDO



SIN GLUTEN



APTO PARA
VEGANOS



SALTEADO

Sabor basado en un condimento mezclado con soja, pimentón, jengibre y miel. Apto para carnes, aves de corral y verduras. Sin colorantes, sabores artificiales añadidos ni GSM. Apto para vegetarianos.



SIN GMS
AÑADIDO



APTO PARA
VEGETARIANOS



NARANJA PICANTE

Un condimento medio picante a base de cítricos con pimentón, jengibre y pimienta picante. Apto para aves de corral, pescado y verduras. Sin colorantes, sabores artificiales añadidos ni GSM. Apto para veganos.



SIN GMS
AÑADIDO



APTO PARA
VEGANOS



CONDIMENTO PARA PATATAS FRITAS

Condimento delicioso a base de una mezcla de cebolla, ajo, pimentón, orégano y comino para aderezar patatas fritas o palomitas. Delicioso también con pescado, aves de corral y verduras. Sin colorantes, sabores artificiales añadidos ni GSM. Apto para veganos.



SIN GMS
AÑADIDO



SIN GLUTEN



APTO PARA
VEGANOS



ADOBO PARA COSTILLAS

Equilibrada mezcla de ajo, cebolla y pimentón condimentada con orégano, perejil y pimienta negra para añadir sabor a carnes, pescado, aves de corral y verduras. Sin gluten. Sin colorantes, sabores artificiales añadidos ni GSM. Apto para veganos.



SIN GMS
AÑADIDO



SIN GLUTEN



Chef's Own™ CONDIMENTOS

La forma más rápida de obtener una amplia gama de sabores.

Disfruta de un sabor auténtico con cada pizca de condimentos Custom Culinary® Chef's Own™. Inspiradas en recetas a nivel mundial y elaboradas cuidadosamente con ingredientes naturales, sazonomos todos tus platos a la perfección...Ahora y siempre.





TALLARINES THAI CON VERDURAS

Con CONDIMENTO THAI Custom Culinary® Chef's Own™

4 Personas

200g

1h

500g

1 unidad

10g

10g

20 unidades

2 unidades

f.c

100ml

10g

Tallarines

Pak choi

Jengibre fresco

Ajo fresco

Brotes de guisantes frescos

Pimiento rojo picante fresco

Aceite de sésamo

Salsa de soja

Condimento THAI Custom

Culinary® Chef's Own™



→ PROCEDIMIENTO

1. Pelar el ajo y el jengibre. Triturar hasta obtener una pasta suave.
2. Trocear el Pak Choi y los pimientos rojos picantes.
3. Calentar el aceite de sésamo en un wok. Añadir el ajo y la pasta de jengibre. Freír durante 1 minuto y añadir los tallarines hervidos.
4. Añadir la salsa de soja y cocer en el wok mezclando todos los ingredientes a la vez.
5. Sazonar con el condimento THAI de Custom Culinary® Chef's Own™ y seguir mezclando los ingredientes en el wok.
6. Añadir la verdura fresca, el pak choi y los pimientos picantes. Cocer en el wok durante unos segundos. Quitar del fuego y servir.
7. Disfrutar de una experiencia fresca y picante.



BE TRUE TO THE FOOD.®

DESCUBRE NUESTRAS MARCAS

Custom Culinary® es la solución de un solo paso que reúne en una sola tienda 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. Usamos ciencias sensoriales de calidad mundial y una tecnología de fabricación innovativa, junto con la experiencia de nuestro equipo global de chefs.



Creatividad versátil para la creación de tus firmas culinarias



Comodidad al simplificar la cocina de alto volumen



Preparado para dar soluciones de sabor en cualquier comida

Custom Culinary® Spain · Ctra Del Pla, 246, 43800 Valls, SPAIN · Tel +34 977 602 200

www.customculinary.global