



# CUSTOM CULINARY GOLD LABEL

CONCENTRADOS

Experimenta lo bueno de los concentrados Custom Culinary® Gold Label™. Elaborados con ingredientes naturales. Sin aditivos añadidos, aportan un sabor inmediato sin cambiar tu firma culinaria. Añadir sabor nunca ha sido tan fácil. Te encantará cada gota de sabor.

## EL SABOR LO PRIMERO

Alto impacto de concentrados que aportan un sabor real.

## LO BUENO EN EL INTERIOR

Contiene más de un 10% del ingrediente principal nombrado.

## APLICACIONES VERSÁTILES

Apto para recetas calientes o frías.

## SIN ALÉRGENOS

No se esconde ningún alérgeno en nuestras recetas.

## INSPIRACIÓN CREATIVA

Apto para cualquier plato salado imaginable.

## INFORMACIÓN DE PRODUCTO CONCENTRADO

PRODUCTO	NOMBRE	EAN	PESO	CONFIGURACIÓN DE LA CAJA
	VERDURAS	 8 435129 202042	1000 g	6 x 1 kg
	CHAMPIÑONES	 8 435129 202011	1000 g	6 x 1 kg
	POLLO	 8 435129 202073	1000 g	6 x 1 kg
	TERNERA	 8 435129 202103	1000 g	6 x 1 kg
	CERDO	 8 435129 202165	1000 g	6 x 1 kg
	CORDERO	 8 435129 202134	1000 g	6 x 1 kg
	PESCADO	 8 435129 203124	1000 g	6 x 1 kg
	MARISCO	 8 435129 203094	1000 g	6 x 1 kg

PARA MÁS INFORMACIÓN,  
**ESCANEAR CÓDIGO QR**  
[www.customculinary.global](http://www.customculinary.global)





# CUSTOM CULINARY GOLD LABEL

CONCENTRADOS





## VERDURAS

CONCENTRADO

Concentrado de verduras clásico y aromático elaborado desde un Miripoix de zanahoria, puerro y cebolla, mejorado con laurel y levístico. Apto para platos veganos.



SIN GLUTEN



APTO PARA VEGANOS



23% PURÉ DE VERDURAS



## CHAMPIÑONES

CONCENTRADO

Fuerte selección de champiñones, hongos Porcini y champiñones blancos para potenciar cualquier plato vegano. Sin MSG añadido, levaduras, colorantes ni sabores artificiales.



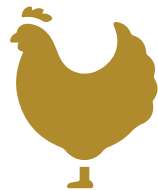
SIN GLUTEN



APTO PARA VEGANOS



18% CONCENTRADO DE CHAMPIÑONES



## POLLO

CONCENTRADO

Fondo concentrado clásico de pollo con unas ligeras notas de asado graso. Contiene un 10% de carne de pollo. Sin colorantes, sabores artificiales ni potenciadores de sabor. Sin alérgenos.



SIN GLUTEN



SIN GMS AÑADIDO



10% DE POLLO



## TERNERA

CONCENTRADO

Concentrado equilibrado de carne de ternera asada con unas ligeras notas de sabor graso. Contiene un 8% de carne de ternera. Sin colorantes, sabores artificiales ni potenciadores de sabor. Sin alérgenos.



SIN GLUTEN



SIN GMS AÑADIDO



8% TERNERA



## CERDO

CONCENTRADO

Impactante concentrado de carne porcina con matices de grasa asada. Elaborado con un 16% de carne porcina. Sin ingredientes artificiales. Sin alérgenos.



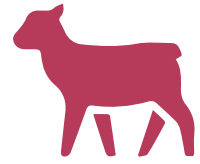
SIN GLUTEN



SIN GMS AÑADIDO



16% CERDO



## CORDERO

CONCENTRADO

Un perfil de cordero lechal con toques de hierbas aromáticas. Elaborado con un 14% de carne de cordero y sin ingredientes artificiales. Sin alérgenos.



SIN GLUTEN



SIN GMS AÑADIDO



14% CORDERO



## PESCADO

CONCENTRADO

Un fumet clásico de pescado blanco que contiene un 16% de merluza. Libre de MSG y sin sabores o colores artificiales añadidos.



SIN GLUTEN



SIN GMS AÑADIDO



16% DE MERLUZA



## MARISCO

CONCENTRADO

Un potente concentrado de mariscos que contiene un 17% de mariscos y pescado rojo. Sin MSG añadido, ni sabores o colores artificiales.



SIN GLUTEN



SIN GMS AÑADIDO




17% MARISCO



Elaborados con ingredientes reales sin aditivos ni alérgenos. Añaden sabor de inmediato sin cambiar tu firma culinaria.



Rehidratar las setas en un caldo de 1 parte de concentrado por 2 de agua.



Potencia el sabor de cualquier sopa, salsas o salsa de carne.



Adobar las piezas de carne generosamente con el concentrado antes de introducir en el horno.

PRUEBA ESTOS

# GRAN SABOR

## TRUCOS PARA POTENCIAR EL SABOR

- ★ Marinar las verduras en concentrado de verduras.
- ★ Añadir unas gotas de concentrado de verduras al hervir agua para arroz o pasta.
- ★ Adobar las verduras en la parrilla o al hornear.
- ★ Gran potenciador de sabor para tofu o queso Paneer.
- ★ Añadir al aceite de oliva para aderezar el plato.
- ★ Revestir el plato con una pincelada de sabor y color antes de emplatar los platos de verdura.
- ★ Apto para usar con platos de carne cruda como el Tartar o el Carpaccio.
- ★ Añadir concentrado de pescado al ceviche justo antes de servir.
- ★ Añadir a cualquier macerado para potenciar el impacto del sabor.



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



Chef's Own™

Comodidad al simplificar la cocina de alto volumen



MASTER'S TOUCH®

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](http://www.customculinary.global)