



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





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.



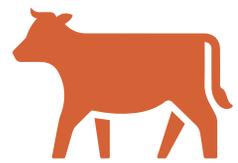
SIN GLUTEN



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.



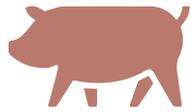
SIN GLUTEN



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.



**CUSTOM
CULINARY**

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.



**CUSTOM
CULINARY**
GOLD LABEL

Creatividad versátil para crear tus firmas culinarias



**CUSTOM
CULINARY**

Chef's Own™

Comodidad al simplificar la cocina de alto volumen



**CUSTOM
CULINARY**

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