

CUSTOM CULINARY GOLD LABEL

NUEVA Y
MEJORADA
RECETA

FONDOS Y CONCENTRADOS



www.customculinary.global

INFORMACIÓN DE PRODUCTO FONDOS Y CONCENTRADOS

PRODUCTO	NOMBRE	EAN	PESO	CONFIGURACIÓN DE LA CAJA
	TERNERA	 (01)08435129202387	480 g	6 x 480 g
	TERNERA ASADA	 (01)08435129202448	480 g	6 x 480 g
	POLLO ASADO	 (01)08435129202325	480 g	6 x 480 g
	POLLO BLANCO	 (01)08435129202295	480 g	6 x 480 g
	VERDURAS	 (01)08435129202479	480 g	6 x 480 g
	SETAS	 (01)08435129202417	480 g	6 x 480g
	AJO	 (01)08435129202448	480 g	6 x 480g
	PESCADO	 (01)08435129202264	480 g	6 x 480 g
	PESCADO DE ROCA	 (01)08435129202202	480 g	6 x 480 g
	GAMBAS	 (01)08435129202233	480 g	6 x 480 g

PARA MÁS INFORMACIÓN,
ESCANEAR CÓDIGO QR





CUSTOM CULINARY GOLD LABEL

FONDOS Y CONCENTRADOS

Los fondos, fumets y concentrados Custom Culinary® son productos de calidad para aquellos chefs que sólo quieren los mejores ingredientes



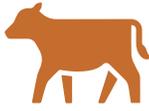
El mayor porcentaje de Ternera Asada

Sabor auténtico

Elaborados con ingredientes de la más alta calidad

Libre de aromas y colorantes artificiales y sin potenciadores de sabor



TERNERA

FONDO

Fondo concentrado clásico de ternera elaborado con huesos de ternera y verduras para usar como base para sopas, salsas, estofados y guisos.



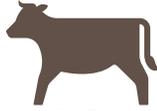
SIN GMS ANADIDO



SIN GLUTEN



24% TERNERA

TERNERA ASADA

FONDO

Concentrado de huesos de ternera asada que se puede usar como base de caldo para sopas, salsas, estofados y guisos o como base para salsas, demi-glasé y salsa de carne.



SIN GMS ANADIDO



23% TERNERA ASADA




VERDURAS

FONDO

Concentrado clásico de verduras elaborado con zanahoria, puerro, cebolla y nabo para usar en sopas veganas, estofados, guisos, risotto y platos de pasta para potenciar el sabor.



SIN GMS ANADIDO



SIN GLUTEN



APTO PARA VEGANOS




SETAS

FONDO

Pasta culinaria de setas porcini, boletus y champiñones para potenciar el umami en las sopas, guisados y estofados. Ideal como base del risotto, platos veganos, salsas y para dar sabor a las mantequillas.



SIN GMS ANADIDO



SIN GLUTEN



68% SETAS




GARLIC

PASTE

Concentrado vegano de pasta de ajo salteado que redondea y añade sabor a sopas, guisados, estofados, aliños, salsas, alioli y mantequillas de ajo.



SIN GMS ANADIDO



SIN GLUTEN



APTO PARA VEGANOS






GAMBAS

FUMET

Fumet clásico de gambas cocidas para usar en sopas, sopa de marisco, estofado, paella, risotto, platos de arroz y pasta.



SIN GMS ANADIDO



44% GAMBAS




PESCADO

FUMET

Fumet clásico de pescado blanco con merluza, hierbas aromáticas y especias para usar con sopas, sopas de pescado, guisados y estofados.



SIN GMS ANADIDO



SIN GLUTEN



45% MERLUZA




PESCADO DE ROCA

FUMET

Fumet mediterráneo de pescado rojo elaborado con gallineta y gambas. Excelente como base para sopa de pescado, sopa de marisco, estofado de marisco, paella, arroz y platos de pasta.



SIN GMS ANADIDO



SIN GLUTEN



36% PESCADO DE ROCA




WHITE CHICKEN

FONDS

Fondo de pollo hervido elaborado con carne blanca de pollo y verduras aromáticas para usar en sopas, estofados, guisos, risotto y platos de pasta. Perfecto para platos orientales.



SIN GMS ANADIDO



SIN GLUTEN



40% DE POLLO BLANCO




ROAST CHICKEN

FONDS

Fondo clásico de pollo asado para utilizar en sopas, salsas, guisos, estofados y risotto.



CONTIENE AZÚCAR NATURAL



SIN GMS ANADIDO



21% POLLO ASADO



PRUEBA ESTOS

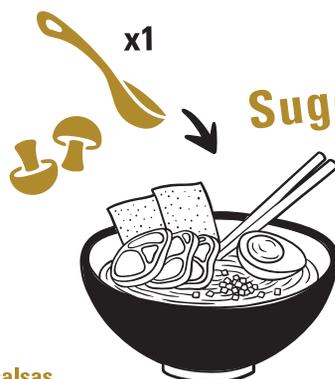
GRAN SABOR

TRUCOS PARA POTENCIAR EL SABOR

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



Usar como base para sopas, salsas, guisados, estofados y risotto. Añadir una cucharada a las sopas, guisados y estofados para potenciar el sabor.



Usar como base para sopas de pescado, Bisque, paella y estofados de marisco. Excelente en platos de arroz y pasta.

GAMBAS
FUMET



SETAS
FONDO

Una cucharada potenciará el sabor umami en sopas, guisados y estofados. Excelente también como base para risotto, platos veganos, salsas y para dar sabor a las mantequillas.



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

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

www.customculinary.global