

# Cebolla FRITA MADURADA

## INGREDIENTES

Cebolla fresca y aceite.

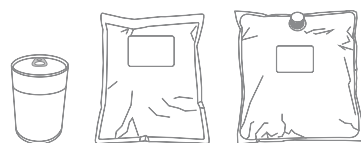
## ALÉRGENOS

No.

## DESCRIPCIÓN

Dados de cebolla frita. Se puede agregar a platos fríos / calientes. Adecuado para todas las comidas en las que se requieren cebollas. Color marrón oscuro y acentuado sabor frito.

## EMBALAJE



- Latas: 1/2kg
- Bolsas termoselladas: 3kg y 5kg
- Bolsas asépticas: 10kg, 20kg, 215kg y 1.000kg

## POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes tiempos de cocción, diferentes tipos de aceite (canola o girasol), con o sin sal. Disponible en puré. Posibilidades adicionales de personalización.

## APLICACIONES

Ideal para guisos, salsas para pastas, hamburguesas, perritos calientes, pizzas, ensaladas, aderezos, sándwiches, asados, quiche, tacos, tortillas, verduras salteadas, sofritos, cremas, purés, sopas.

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento a temperatura ambiente. 18 meses de vida útil. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 10 días.

## VENTAJAS

- 100% de eficiencia.
- Puede prolongar la vida útil del producto final.
- Precios anuales estables.
- Sin riesgo microbiológico.
- No es necesaria la infraestructura para el procesamiento.
- Posibilidad de fusión con ingredientes adicionales.
- Transporte en ambiente.
- Almacenamiento en ambiente.
- Sin costos adicionales de energía.

# Cebolla FRITA

## INGREDIENTES

Cebolla fresca, aceite y sal.

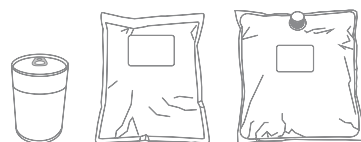
## ALÉRGENOS

No.

## DESCRIPCIÓN

Cebolla cocinada con aceite. Se puede agregar a platos fríos y calientes. Adecuado para todas las comidas en las que se requieren cebollas. Color marrón claro y sabor a aceite.

## EMBALAJE



- Latas: 1/2kg, 3kg y 5kg
- Bolsas termoselladas: 3kg y 5kg
- Bolsas asépticas: 10kg, 20kg, 215kg y 1.000kg

## POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes % de aceite, diferentes tipos de aceite (oliva, canola, girasol), diferentes % de sal. Con o sin ácido cítrico. Cortados en cubos de 3, 6, 9 y 12 mm. Disponible en puré. Posibilidades adicionales de personalización.

## APLICACIONES

Ideal para guisos, salsa para pasta, hamburguesas, hot dogs, pizzas, ensaladas, aderezos, sándwiches, asados, quiche, salsas, tacos, vegetales salteados y sofritos.

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento a temperatura. 18 meses de vida útil. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 10 días.

## VENTAJAS

- Mejora sustancial en el rendimiento respecto a la cebolla IQF o fresca.
- Puede prolongar la vida útil del producto final.
- Precios anuales estables.
- Sin riesgo microbiológico.
- No es necesaria la infraestructura para el procesamiento.
- Posibilidad de fusión con ingredientes adicionales.
- Transporte en ambiente.
- Almacenamiento en ambiente.
- Sin costos adicionales de energía.



# Sofrito

## CEBOLLA Y AJO

### INGREDIENTES

Cebolla fresca, aceite, ajo en polvo, sal, pimienta, ácido cítrico.

### ALÉRGENOS

No.

### DESCRIPCIÓN

Sofrito de cebolla y ajo. Mezcla tradicional de ingredientes. Color amarillento y olor atractivo acentuado. Textura suave y sabor intenso y elegante.

### EMBALAJE



· Bolsas termoselladas: 3kg y 5kg

### POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Distintos tiempos de fritura, distintos % y tipos de aceite, con o sin sal y pimienta. Posibilidades adicionales de personalización. Calidad ecológica disponible.

### APLICACIONES

Ideal para salsas para pasta, aderezos, platos vegetarianos, quiche, pizzas, hamburguesas, patés, embutidos.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento a temperatura ambiente. 18 meses de vida útil. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 10 días.

### VENTAJAS

- Mejora sustancial en el rendimiento respecto a la cebolla IQF o fresca.
- Puede prolongar la vida útil del producto final.
- Precios anuales estables.
- Sin riesgo microbiológico.
- No es necesaria la infraestructura para el procesamiento.
- Posibilidad de fusión con ingredientes adicionales.
- Transporte en ambiente.
- Almacenamiento en ambiente.
- Sin costos adicionales de energía.

# Cebolla

## FRITA CON TOMILLO Y AGAVE

### INGREDIENTES

Cebolla fresca, aceite, sal, tomillo y agave.

### ALÉRGENOS

No.

### DESCRIPCIÓN

Cebolla cocinada en aceite y especias. Se puede agregar a platos calientes y fríos. Apto para todas las comidas donde se requiera cebolla. Sabor especiado a tomillo. Textura firme y crujiente. Color amarillo pálido.

### EMBALAJE



- Latas: 1/2kg
- Bolsas termoselladas: 3kg y 5kg
- Bolsas asépticas: 10kg, 20kg, 215kg y 1.000kg

### POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes % de aceite, diferentes tipos de aceite, diferentes % de especias, diferentes tipos de especias. Disponible en puré. Posibilidades adicionales de personalización.

### APLICACIONES

Ideal para hummus, pastas, sopas, pizzas, hamburguesas, hotdogs, tacos, quiches, guisos, salsas, aderezos, asados.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento a temperatura. 18 meses de vida útil. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 10 días.

### VENTAJAS

- Mejora sustancial en el rendimiento respecto a la cebolla IQF o fresca.
- Puede prolongar la vida útil del producto final.
- Precios anuales estables.
- Sin riesgo microbiológico.
- No es necesaria la infraestructura para el procesamiento.
- Posibilidad de fusión con ingredientes adicionales.
- Transporte en ambiente.
- Almacenamiento en ambiente.
- Sin costos adicionales de energía.