

Puré CEBOLLA

INGREDIENTES

Cebolla fresca 100%.

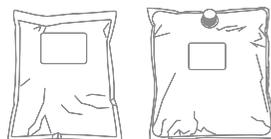
ALÉRGENOS

No.

DESCRIPCIÓN

Puré de cebolla cocida en su propio jugo. Se puede agregar a platos fríos y calientes. Adecuado para todas las comidas en las que se requieren cebollas. Color amarillo pálido. Con jugo.

EMBALAJE



- Bolsas termoselladas: 3kg y 5kg
- Bolsas asépticas: 10kg, 20kg, 215kg y 1.000kg

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes tiempos de cocción. Con o sin aceite, diferentes tipos de aceite (canola o girasol), con o sin sal. Posibilidades adicionales de personalización. Calidad ecológica disponible.

APLICACIONES

Ideal para guisos, sopas, cremas, salsas, masas, rellenos, sofritos, aderezos, asados, quiches, tortillas.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento a temperatura ambiente. 18 meses de vida útil. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir dentro de los 7 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.

Puré CEBOLLA FRITA MADURADA

INGREDIENTES

Cebolla fresca y aceite.

ALÉRGENOS

No.

DESCRIPCIÓN

Puré 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



· Bolsas asépticas:
10Kg, 20Kg, 215Kg y 1000 kg

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

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

APLICACIONES

Ideal for casseroles, pasta sauces, burgers, hot dogs, pizzas, salads, dressings, sandwiches, roasts, quiche, tacos, tortillas, sauteed vegetables, stir-fries, creams, purees, soups.

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.

Pasta CEBOLLA GRANULADA

INGREDIENTES

Cebolla fresca y aceite.

ALÉRGENOS

No.

DESCRIPCIÓN

Pasta de cebolla granulada. Se puede agregar a platos fríos / calientes. Adecuado para todas las comidas en las que se requieren cebollas. Color amarillo pálido y un sabor natural con textura crujiente.

EMBALAJE



- Bolsas termoselladas: 3kg y 5kg
- Bolsas asépticas: 10kg, 20kg, 215kg y 1.000kg

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

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

APLICACIONES

Ideal para guisos, sopas, purés, cremas, salsas, masas, rellenos, sofritos, aderezos, asados, quiches, tortillas.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento a temperatura ambiente. 18 meses de vida útil. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 7 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.

Puré CEBOLLA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

Cebolla fresca, aceite y azúcar.

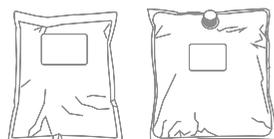
ALÉRGENOS

No.

DESCRIPCIÓN

Puré dulce de cebolla. Se puede agregar a platos fríos / calientes. Adecuado para todas las comidas en las que se requieren cebollas caramelizadas. Color marrón tostado y textura suave.

EMBALAJE



- Bolsas termoselladas: 3kg y 5kg
- Bolsas asépticas: 10kg, 20kg, 215kg y 1.000kg

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes tiempos de cocción, diferentes tipos y % de azúcares, con o sin aceite, diferentes tipos y % de aceites (canola o girasol), con o sin sal. Disponible como puré (más líquido) y como pasta (más espeso). Posibilidades adicionales de personalización.

APLICACIONES

Ideal para guisos, sopas, purés, cremas, salsas, masas, rellenos, sofritos, aderezos, asados, quiches, tortillas, mermeladas, maridajes.

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.

Puré/ pasta CREMOSO DE CEBOLLA

INGREDIENTES

Cebolla fresca y aceite.

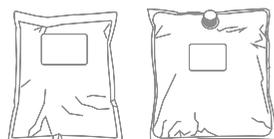
ALÉRGENOS

No.

DESCRIPCIÓN

Puré de cebolla cremoso. Se puede agregar a platos fríos / calientes. Adecuado para todas las comidas en las que se requieren cebollas. Color amarillo pálido y sabor ligeramente dulce.

EMBALAJE



- Bolsas termoselladas: 3kg y 5kg
- Bolsas asépticas: 10kg, 20kg, 215kg y 1.000kg

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes tiempos de cocción, diferentes tipos y % de aceites (canola o girasol), con o sin sal. Disponible como puré (más líquido) y como pasta (más espeso). Posibilidades adicionales de personalización.

APLICACIONES

Ideal para guisos, sopas, purés, cremas, salsas, masas, rellenos, sofritos, aderezos, asados, quiches, tortillas.

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.