

Descripción de Food Service

Bebida

Bebida Café con Leche

Ingredientes: LECHE EN POLVO, AZÚCAR, MALTODEXTRINA, CAFÉ INSTANTÁNEO, SUERO DE LECHE EN POLVO, GRASA VEGETAL.

Preparación:

- Separe 4 litros de agua caliente por cada paquete de 1 kg que se prepare;
- Añadir el contenido del paquete a un recipiente vacío y diluya con un poco de agua hasta que forme una mezcla homogénea;
- En el final, agregue el restante del agua y revuelve bien;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 23 porciones de 200 ml.

Sabores: Bebida Sabor a Chocolate; Bebida Sabor a Yogur de Fresa; Bebida Sabor a Cappuccino. Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Flan

Flan Sabor a Chocolate

Ingredientes: AZÚCAR, LECHE EN POLVO, MALTODEXTRINA, CACAU EN POLVO, GRASA VEGETAL, COLORANTE CARAMELO, ALMIDÓN, GOMA NATURAL Y SABORIZANTE.

Preparación:

- Caliente 2,75 litros de agua con la olla cubierta;
- Cuando el agua hervir, agregue el contenido del paquete (1 kg) y mezcle bien hasta que esté perfectamente diluido;
- Después de hervir nuevamente, cocine a fuego lento durante otros 3 minutos;
- Deje enfriar y suba al refrigerador.
- El producto adquiere consistencia de flan después del enfriamiento.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 32 porciones de 100 ml.

Sabores: Flan Sabor a Vainilla; Flan Sabor a Dulce de Leche. Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Gelatina

Gelatina Sabor a Piña

Ingredientes: AZÚCAR, GELATINA, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, ESTABILIZADOR CITRATO DE SODIO, SAL, SABORIZANTE, COLORANTES TARTRAZINA Y AMARILLO CREPÚSCULO.

Preparación:

- Ponga el contenido del paquete (1 kg) en una olla;
- Añadir 2900 ml de agua hirviendo, revolviendo constantemente hasta que esté completamente diluido;
- Añadir 2900 ml más de agua fría o helada y mezcle bien;
- Lleve al refrigerador hasta que alcance la consistencia ideal.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 30 porciones de 200 ml.

Sabores: Gelatina Sabor a Cereza; Gelatina Sabor a Limón; Gelatina Sabor a Fresa; Gelatina Sabor a Uva.
Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Budín

Budín Sabor a Fresa

Ingredientes: AZÚCAR, ALMIDÓN, LECHE EN POLVO, MALTODEXTRINA, GRASA VEGETAL, SABORIZANTE, SAL Y COLORANTE BORDEAUX S.

Preparación:

- En una olla cubierta, caliente 2 litros de agua;
- En otra olla, coloque el contenido del paquete y agregue 1 litro de agua fría, mezclando bien hasta una dilución perfecta;
- Cuando hervir el agua del primer recipiente, agregue el producto diluido del segundo recipiente, revolviendo constantemente;
- Después de hervir nuevamente, cocine a fuego lento durante otros 3 minutos.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 18 porciones de 200 ml.

Sabores: Budín Sabor a Vainilla; Budín Sabor a Coco; Budín Sabor a Chocolate; Budín Sabor a Maíz Dulce con Coco; Budín Sabor a Maíz Dulce. Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Almidón de Maíz

Ingredientes: ALMIDÓN DE MAÍZ.

Caldo de Carne

Ingredientes: SAL, ALMIDÓN DE MAÍZ, GRASA VEGETAL, AZÚCAR, CARNE DE RES DESHIDRATADA , GLUTAMATO MONOSÓDICO, DIÓXIDO DE SILICIO, PEREJIL, CONDIMENTOS, SABORIZANTES, COLORANTE NATURAL CARAMELO.

Preparación:

Como base para el caldo:

- Disuelva 20 gramos del producto en 1 litro de agua hirviendo.

Como base para sopas:

- Cocine los ingredientes en la cantidad de agua indicada; cuando esté cocido, agregue la cantidad recomendada de caldo y hierva por otro minuto.

Como especia en la preparación de carne, verduras, arroz, ensaladas y otros:

- Use el caldo para reemplazar parte de la sal y el aceite; para 10 kg de alimentos, use 400 g de caldo, 200 g de sal y reduzca a la mitad la cantidad de aceite.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 50 litros.

Sabores: Caldo de Gallina. Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Salsa de Tomate

Ingredientes: ALMIDÓN DE MAÍZ, HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, MALTODEXTRINA, GRASA VEGETAL, SAL, TOMATE EN POLVO, REMOLCHA EN POLVO, PEREJIL DESHIDRATADO, ORÉGANO, AROMATIZANTES Y COLORANTES URUCUM Y CARMIN COCHONILHA.

Preparación:

- Añadir poco a poco, 4 litros de agua fría a 500g del salsa, mezclando bien hasta completa dilución del producto;
- Llevar al fuego mezclando siempre;
- Después de empezar a hervir, cocinar a fuego bajo por 10 minutos, mezclando siempre;
- Retirar del fuego y dejar descansar por 5 minutos;
- Servir.

Cantidad: 500 (quinientos) g del producto proporciona 68,5 porciones de 60ml.

Sabores: Salsa de Madera; Salsa Branca. Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Chocolate con Azúcar

Ingredientes: AZÚCAR, CACAU EN POLVO, MALTODEXTRINA, SAL, ESTABILIZADOR LECITINA DE SOJA, SABORIZANTE.

Preparación:

- Ponga el contenido del paquete (1 kg) en un contenedor;
- Añadir 10 litros de leche fría o caliente y mezcle bien. Este producto ya contiene azúcar.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 50 porciones de 200 ml.

Refresco

Refresco Sabor a Piña

Ingredientes: AZÚCAR, ACIDULANTES ÁCIDO CITRÍCO Y ÁCIDO FUMÁRICO, SABORIZANTE, ANTIHUMECTANTE FOSFATO TRICÁLCICO, ESTABILIZADOR CARBOXIMETILCELUCOSA SÓDICA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C), ACTIVADOR DE TURBIDEZ ARTIFICIAL EN POLVO, COLORANTES TARTRAZINA Y AMARILLO CREPÚSCULO.

Preparación:

- Diluya el contenido del paquete en 10 litros de agua fría y revuelva para una dilución perfecta.
- Ya contiene azúcar.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 10 litros.

Sabores: Refresco Sabor a Naranja; Refresco Sabor a Limón; Refresco Sabor a Maracuyá; Refresco Sabor a Maracuyá con Naranja; Refresco Sabor a Fresa; Refresco Sabor a Mandarina; Refresco Sabor a Uva. Vea otros sabores y diluciones disponibles en nuestra línea.