

# Salsas

MILLÀS

## Salsas y condimentos en monodosis higiénicas y económicas

En Aceites Millàs tienen en cuenta las necesidades de cada cliente y ofrecen una gran variedad de sus productos en formato monodosis, garantizando la higiene en los establecimientos de hostelería.



La crisis sanitaria provocada por el COVID-19 ha obligado a los establecimientos hosteleros a adoptar una serie de medidas de prevención e higiene en sus actividades que afecta al servicio de aceite de oliva, vinagres, salsas y demás condimentos, eliminando productos de autoservicio como vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares, priorizando las monodosis desechables.

La completa gama de monodosis de Aceites Millàs incluye: packs dúo de aceite oliva virgen extra y vinagre de vino, monodosis individuales de aceite oliva virgen, vegetal o picante, vinagre de vino y balsámico, salsas como mayonesa, ketchup, mostaza, salsa César, salsa yogurt o miel y mostaza, y condimentos como sal y pimienta.

De este amplio catálogo destacan tres sabores consolidados de la marca. La salsa César es perfecta para aliñar ensalada del mismo nombre, aunque sorprende combinada con todo tipo de platos: sándwiches, carne, pescado... Miel y mostaza aporta un toque especial, dulzón y sabroso a ensaladas, pescados y carnes. Mientras que la de yogurt es el aderezo de exóticos platos como el shawarma o el falafel, combina con platos de verduras fríos o calientes, siendo perfecta también para acompañar recetas de ensaladas de frutas permitiendo múltiples combinaciones.

A estas referencias en formato unidosis se suman las tarrinas de AOVE, vinagre de vino y vinagre de Módena. El aliño perfecto para ensaladas y salsas que resulta higiénico y económico, ideado especialmente para catering, bufetes... Este producto destaca por una cuidadosa selección de olivas y vinos para su elaboración.

Todos estos productos están disponibles en distintos formatos como sobrecitos y/o tarrinas para aderezar ensaladas, y platos diversos, formatos individuales ideales para picnics, catering, bufetes... y siempre garantizando completamente la higiene de forma económica.



## COCINA SANA Y LIGERA

Una mayor transparencia en la oferta gastronómica, con más vegetales y bebidas menos azucaradas. Es el camino de la nueva restauración, que cada vez cuenta con más opciones para introducir en sus cartas.



### Origen 100% vegetal

La marca Divina Teresa de Vegaffinity es la creadora de productos innovadores como el primer bacon vegetal formulado en España, y una amplia gama de sabores del mar, como imitaciones a calamares o pescados, de origen 100% vegetal. La empresa pretende que los clientes no renuncien a

nuestra cultura y costumbres con productos que recuerdan en sabor y textura a los que conocen. Divina Teresa arranca con referencias como Bacon Vegano en Lonchas y Calamares Atlantic Rings (ambos en formatos 2 kg para horeca); Bocados Mediterráneos Estilo Ternera; Filetes de Pescado Vegano Atlántico; Hamburguesa Sabor Pescado Crujiente y Tofu Japonés. [www.vegaffinity.com](http://www.vegaffinity.com)

### Huevo a baja temperatura

El innovador huevo a baja temperatura de Granja Campomayor se elabora con huevos procedentes de gallinas de sus granjas, de una seleccionada etapa de puesta y de un gramaje concreto. El proceso de elaboración requiere un control exhaustivo de la temperatura en todos los procesos, tanto de cocción como de enfriamiento. Es ideal para la creación de aperitivos, entrantes, platos principales, caterings... ya que resultado es un huevo homogéneo de clara cuajada y cremosa y yema melosa. Para consumirlo tan solo hace falta regenerarlo. Basta con introducir los huevos en agua a 65° constantes durante 5 minutos. A continuación, habría que retirarlos del recipiente con agua y cascarlos para su emplatado.

[www.campomayor.com](http://www.campomayor.com)



### Productos vegetales ecológicos

Very Burger es la propuesta vegetal de Biosurya para ampliar la oferta de los establecimientos con platos vegetarianos. Se trata de una hamburguesa basada en proteína de guisante de alto contenido en fibra, menos grasa, menos cantidad de purinas, y 22 g de proteína por burger de 110 g. Además de más fácil digestión; todo esto comparándolo con alimentos de origen animal. Por otro lado, es sabido que el guisante contiene una alta fuente de proteínas ricas en aminoácidos esenciales, es una de las legumbres en gran auge por este motivo y por



no ser considerado ingrediente alérgeno. Además de este producto, Biosurya cuenta con una nueva gama: Horeca Veggie Bio, compuesta por seis referencias presentadas en bandejas de entre 1 y 1,400 kg. El surtido está compuesto por

Salchicha seitán tofu; Salchicha alemana; Nuggets; Falafel; Burger Quinoa y Borraja y Burger Seitan tofu tradicional. La compañía trabaja desde 1978, en la fabricación y desarrollo de proteínas veganas y vegetarianas ecológicas que presentan con varias marcas y diferentes formatos: hamburguesas, salchichas, embutidos, loncheados y platos preparados. [www.biosurya.com](http://www.biosurya.com)



### Pan de escamas estilo japonés

El *Panko* es un pan rallado en escamas que se fabrica a partir de pan rallado sin corteza, de ahí su color blanquecino. Todos los platos, (empanados o rebozados frituras, pescados, carnes, croquetas...) elaborados con él proporcionan un aspecto muy apetitoso. El de Santa Rita es de una escama de tamaño medio, que aporta aspecto de aireado, y crujiente, rompiéndose en boca y dando una excelente imagen a los platos. En tupper de 100 y 200 g; envase de papel con asa de 2 kg y envase de 10 Kg.

[www.santaritaharinas.com](http://www.santaritaharinas.com)



### Cocinados a baja temperatura

La nueva marca *Natur Vac* de Vac in Bag está formada por 4 variedades de hamburguesas a base de legumbre de soja texturizada: *de calabaza con curry*; *remolacha*; *de setas* y *de espinacas y guisantes*. De textura melosa, tierna y sabrosa, con ingredientes naturales, sin conservantes, ni antioxidantes, ni aditivos de ningún otro tipo. Están cocinadas a baja temperatura y pasteurizadas, obteniéndose así un producto con una caducidad de 25 días en frío positivo.

Además de esta gama, Vac In Bag está especializada en carnes nacionales de alta calidad, cocinadas a baja temperatura y moldeadas en formatos especiales, así como piezas enteras preparadas para su regeneración rápida al horno, a la sartén o brasa.

[www.vacinbag.com](http://www.vacinbag.com)



### Cárnicos frescos más saludables

Emcesa ha logrado fabricar productos cárnicos frescos y más saludables mediante la obtención de diferentes análogos de grasa, como aceites vegetales y de pescado, y proteína de origen vegetal. Con esta base de ingredientes, ha desarrollado tres productos: longaniza fresca blanca, hamburguesa de vacuno y chorizo oreado. Todos ellos etiquetados con la declaración con "Fuente de ácidos grasos omega 3" / "Alto contenido de ácidos grasos omega 3" / "Alto contenido de grasas insaturadas". Con su desarrollo, la empresa da por finalizado el proyecto Anprocaf, en el que ha colaborado con el ICTAN-CSIC.

[www.emcesa.com](http://www.emcesa.com)



### Bacalao confitado

El bacalao es un pescado blanco y, por lo tanto, tiene un bajo contenido graso. Además, su carne es rica en proteínas de alto valor biológico y además posee una gran variedad de vitaminas de los grupos D,E y A. La magia del bacalao se encuentra en el Omega 3, mineral necesario para el buen funcionamiento del sistema nervioso y la actividad muscular e interviene en el equilibrio de agua en la célula. Comembabia lo propone en este plato preparado elaborado con lomos de bacalao, aceite de oliva virgen, ajo y laurel, estupendo para conseguir un delicioso Pil Pil o un bacalao gratinado al horno.

[www.comembabia.com](http://www.comembabia.com)





### Envasados al vacío en raciones individuales

Valentín González, chef y fundador de Nova Gamma, lleva más de 30 años detrás de los fogones desde sus inicios en el restaurante familiar y posteriormente trabajando con Ferrán Adrià, Martín Berasategui y Carlos Piernas, entre otros. Con su nueva empresa aporta soluciones individualizadas para el sector de la restauración, ofreciendo una gama de platos elaborados de alta calidad, envasados al vacío en raciones individuales. Platos ya acabados con salsa y guarnición en los que nos basta con calentar y servir, que respetan sus propiedades organolépticas sin añadir conservantes ni aditivos artificiales, y en los que se consiguen largas caducidades de hasta seis meses de conservación en nevera. [www.novagamma.com](http://www.novagamma.com)



### Materia prima de proximidad

Bajo su nueva marca y gama de productos Km.Z, Innova Chef presenta sus hamburguesas naturales sin ningún tipo de aditivos, colorantes, conservantes, ni sulfitos añadidos. Se fabrican y ultracongelan para poder preservar sus características organolépticas y todo su valor nutricional. La gama se compone de las variedades *Bos Taurus Primigenius* (Sayaguesa, la raza bovina más antigua de Europa, certificada 100%); *Tenera de Aliste IGP* (terneras jóvenes entre 10-12 meses lechales y pasteras); *Irlandesa* (lomo de vacuno y cerveza negra); *Búfalo* (procedente de una granja familiar donde se crían a base de cereales y forraje); y *Selecta* (cerdo Duroc y ternera de Aliste). [www.innovachef.com](http://www.innovachef.com)

### Módulos diseñados para el take away

Eratos ha incorporado a su catálogo una gama de módulos independientes y móviles, que se pueden acoplar fácilmente al espacio disponible, con una mínima instalación. Gracias a la amplia cúpula de metacrilato, se consigue una amplia visualización del producto con total seguridad. Su diseño permite combinar los elementos necesarios a cada necesidad, modelos en 2-3-4 GN 1/1: Cuba refrigerada, baño maría con agua, baño maría seco, placa caliente cristal negro. Disponibles en los colores blanco y gris, o personalización mediante vinilos. [www.eratos.es](http://www.eratos.es)



### Pinchos morunos de pollo y pavo

Avícola Segoviana, a través de su marca Casa de los Picos, cuenta con elaborados de ave, productos de alta calidad realizados con las mejores partes del pollo y del pavo. Especialistas en productos empanados como filetes de pollo, fingers o cordon bleu, en esta ocasión nos muestran sus pinchos morunos de pollo, jugosa carne de contramuslo con un adobo muy suave. Disponible en congelación IQF. [www.avicolasegoviana.com](http://www.avicolasegoviana.com)



### Salsas elaboradas con ingredientes gourmet

La gama *Gourmet by Heinz* está compuesta por tres salsas premium, elaboradas a base de tomates especialmente seleccionados y diferentes ingredientes gourmet. La de *Ajo Horneado* y *Tomate Seco* es ideal para acompañar carne de cerdo, cordero, conejo, aves o pescados azules. *Vinagre Balsámico* y *Tomate Maduro* es una salsa sofisticada que marida muy bien con carnes rojas. Mientras que *Hierbas Aromáticas* y *Tomate Maduro*, con cebollino, perejil y tomillo, está hecha para acompañar platos cuyo ingrediente principal sean verduras, pescados blancos, así como a la hora de elaborar masas. Todas ellas son capaces de transportar a cualquier comensal a un mundo de sabores, experiencias y texturas. [www.kraftheinzfoodservice.es](http://www.kraftheinzfoodservice.es)



### Salsas para complementar los platos mexicanos

Las salsas de Super-Mex Foods son el complemento perfecto con el que preparar las auténticas recetas mexicanas. *Salsa de Queso*, *Salsa roja* y *Salsa verde*, todas con ingredientes de primera calidad y sabor tradicional. Son ideales para añadir a burritos, fajitas, quesadillas... Añade el toque final a tus platos con sus Jalapeños en rodajas: chiles Jalapeños de máxima calidad cultivados en México, sin colorantes ni conservantes. [www.supermexfoods.com](http://www.supermexfoods.com)

### Porciones de tartas en blíster

El nuevo concepto de tartas *Fresh* de erlenbacher backwaren es perfecto para la gama fresca: se suministran en formato individual y congeladas, pero al consumidor se ofrecen ya descongeladas. Tienen una alta estabilidad y un tiempo de conservación de hasta cinco días a temperatura ambiente. Las tartas gourmet tienen un diámetro de 18 cm y los rectángulos de horno y de crema/nata pesan entre 300 y 610 g; porciones ideales para un fin de semana, envasadas en blisters transparentes para ver el producto. Igual que las tartas *Cake to go*, también son aptas para el delivery y take away. [www.erlenbacher.de/es](http://www.erlenbacher.de/es)

### Jugosidad y textura similar a la carne

Elaborada con soja y trigo, la nueva hamburguesa *Incredible Burger* de la gama *Garden Gourmet* de Nestlé ofrece al consumidor, tanto antes como después de cocinarla, poder disfrutar de todo el sabor y la experiencia que se percibe al degustar una convencional. Es una hamburguesa cruda, que logra, por sus características, una textura, aroma y jugosidad muy similar a la que ofrece una de carne. Rica en proteínas, fuente de fibra y no tiene colesterol. La marca también cuenta con otras opciones vegetales como la *Burger Deluxe*, nuggets, faláfel, empanados y salchichas. [www.empresa.nestle.es](http://www.empresa.nestle.es)

