

Cebolla COCIDA

INGREDIENTES

Cebolla fresca 100%.

ALÉRGENOS

No.

DESCRIPCIÓN

Cebolla cocinada en sus propios jugos con o sin aceite. Se puede agregar a platos fríos y calientes. Adecuado para todas las comidas en las que se requieren cebollas. Color amarillo pálido. Con jugo.

VENTAJAS

· Mejora de hasta el 50% en el rendimiento frente a la cebolla Fresca o Congelada.
· Puede prolongar la vida útil del producto final.
· 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.

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes tiempos de cocción. Cortados en cubos de 3, 6, 9 y 12 mm. Disponible como puré. Capacidad de proveer receta a la carta. Calidad biológica disponible.

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.

EMBALAJE



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

APLICACIONES





Puré CEBOLLA

INGREDIENTES

Cebolla fresca 100%.

ALÉRGENOS

No.

DESCRIPCIÓN

Cebolla cocinada en sus propios jugos con o sin aceite. Se puede agregar a platos fríos y calientes. Adecuado para todas las comidas en las que se requieran cebollas. Color amarillo pálido. Con jugo.

VENTAJAS

· Mejora de hasta el 50% en el rendimiento frente a la cebolla Fresca o Congelada.
· Puede prolongar la vida útil del producto final.
· 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.

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.

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.

EMBALAJE



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

APLICACIONES





Cebolla CARAMELIZADA

INGREDIENTES

Cebolla Fresca con o sin azúcar.

ALÉRGENOS

No.

DESCRIPCIÓN

Cebolla cocinada en sus propios jugos agregando azúcar. Perfecto para platos calientes y fríos. Apto para todas las comidas donde se requiere cebolla. Sabor dulce y textura firme y elástica.

VENTAJAS

· Mejora de hasta el 50% en el rendimiento frente a la cebolla Fresca o Congelada.
· Puede prolongar la vida útil del producto final.
· 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.

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes % de azúcar, diferentes % y tipos de aceite, opción de agregar vinagre y/o ácido cítrico. Cortes disponibles en 3, 6, 9 y 12 mm y Puré. Posibilidades adicionales de personalización.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

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

EMBALAJE



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

APLICACIONES

