

Cebolla CARMELIZADA

INGREDIENTES

Cebolla fresca y azúcar.

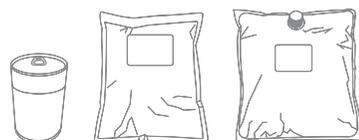
ALÉRGENOS

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.

EMBALAJE



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

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

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

APLICACIONES

Sándwiches, hamburguesas, pizzas, pastelería, quesos, pastas, productos lácteos, mezcla de verduras, rissole, mermelada, postres.

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.

Cebolla **CARAMELIZADA**

CEBOLLA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

Cebolla y de azúcar moreno.

DESCRIPCIÓN

Cebolla cocida con azúcar moreno, cebolla dulce básica.



CEBOLLA REDUCIDA

INGREDIENTES

Cebolla.

DESCRIPCIÓN

Cebolla caramelizada naturalmente. Cebolla cocinada durante largo tiempo en su propio jugo sin azúcares añadidos.



CEBOLLA DORADA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

Cebolla, azúcar moreno y aceite de canola.

DESCRIPCIÓN

Cebolla cocida con azúcar moreno y aceite de canola, sabor extra dulce.



Cebolla **CARAMELIZADA**

CEBOLLA CARAMELIZADA EN TIRAS

INGREDIENTES

Cebolla, azúcar moreno, sal, aceite de girasol, ácido acético.

DESCRIPCIÓN

Tiras de cebolla caramelizada con un ligero toque avinagrado.



CEBOLLA ROJA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

Cebolla, azúcar granulado, vinagre de sidra, vinagre balsámico, canela molida y clavo.

DESCRIPCIÓN

Cebolla roja cocida con azúcar y vinagre, sabor dulce y encurtido.



CHUTNEY

INGREDIENTES

Cebolla, azúcar moreno y aceite de canola.

DESCRIPCIÓN

Chutney de cebolla caramelizada con un color oscuro y un sabor especiado específico.

