

TAPAS INNOVADORAS



49

## LÁMINAS VEGETALES

- Láminas Crujientes de Espinacas
- Láminas Crujientes de Remolacha
- Láminas Crujientes de Zanahoria
- Láminas Crujientes de Pimiento de piquillo
- Láminas Crujientes de Patata

51

## PINCHO DE HUEVO FRITO

- Pincho de Huevo Frito con Lámina de Patata y Bacón
  - Pincho de Huevo Frito con Lámina de Patata y Chistorra
  - Pincho de Huevo Frito con Lámina de Patata y Pimiento del Piquillo
  - Pincho de Huevo Frito con Lámina de Patata y Trufa
-

tapas innovadoras



# Láminas vegetales

INGREDIENTE | TAPAS | SUSHI | SNACKS

## Producto Innovador

Láminas vegetales deshidratadas, elaboradas con verdura de temporada.

## Descripción del producto

Las láminas vegetales están hechas de puré vegetal y posteriormente son deshidratadas.

Ofrecen una amplia gama de colores y sabores.

100% NATURAL. SIN GLUTEN.

## Se diferencia por...

FRITAS son crujientes:

Nuevas Chips sorprendentes.

En CRUDO sirven para hacer el Sushi Mediterráneo:

El nuevo Sushi vegetal.

Un nuevo concepto para Tapas, Snacks, Catering...

Apto para vegetarianos.

## Características



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

REGENERACIÓN:



VAPOR

humidificación

## Gama de Productos

- LÁMINAS DE ESPINACAS
- REMOLACHA
- ZANAHORIA
- PIMIENTO DEL PIQUILLO
- PATATA

## Canales comerciales

HORECA / RETAIL

## Presentación



25 x 20cm

## APLICACIONES

Tapas, Sushi, Snacks, Imitación pasta: Raviolis / Lasañas vegetales.

Otras posibilidades de elaboración: Nidos, Hilos, Formas espirales.

Potencian la creatividad del Chef.

## MODO DE EMPLEO

Snacks:



Sushi: Humidificación

Pasta:



VAPOR



tapas innovadoras



BARCELONA  
TAPAS  
CONCEPT

---

# Pincho de Huevo Frito (sin gluten)

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS

## Producto Innovador

Creación basada en el clásico huevo frito con bacon.  
Tapa creativa y sorprendente.

## Descripción del producto

Una yema de huevo envuelta en una fina capa de bacon y una lámina de patata deshidratada. SIN GLUTEN.  
Huevos de gallinas de corral.

## Se diferencia por...

Comerse de un bocado, dejar que explote en la boca y disfrutar de la sorpresa gastronómica.  
Ser un ravioli líquido único.  
Ideal para la restauración rápida y de calidad (Fast Good)  
Considerada por la crítica una de las 10 mejores Tapas de España.

## Características

Elaborado artesanalmente



REGENERACIÓN:



## Gama de Productos

- PINCHO DE HUEVO CON LÁMINA DE PATATA Y BACON
- PINCHO DE HUEVO CON LÁMINA DE PATATA Y CHISTORRA
- PINCHO DE HUEVO CON LÁMINA DE PATATA Y PIMIENTO DEL PIQUILLO
- PINCHO DE HUEVO CON LÁMINA DE PATATA Y TRUFA

## Canales comerciales

HORECA / RETAIL

## Presentación

Horeca:



Retail:



## APLICACIONES

Tapa / Aperitivo.  
Freír y servir.

## MODO DE EMPLEO



Descongelado: con 3 pinchos de huevo a la vez, con los pliegues hacia abajo, usando una espumadera, freír en freidora o cazo en aceite a 170°C, 60 segundos hasta dorar. Dejar reposar en material absorbente.

## OBSERVACIONES

Producto sorprendente y distintivo.

