

Cuarta Gama





Cuarta Gama

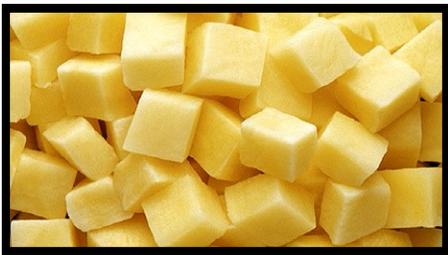
Patata Cortada

***“Patatas
Natuber
garantía
de calidad”***

**100%
FRESCO**

***“Buscamos
soluciones a
Tus necesidades”***





Patata para ensaladilla.



Patata entera.



Patata para freír.



Patata panadera.



Patata para tortilla.



Patata brava o de guisar.

Comparativa con Patata de 1 Gama

PATATA 1ª GAMA

PATATA 4ª GAMA

MERMA

45-52%*

MERMA

0%

MANIPULACION

9-12 min/kg neto*

MANIPULACION

0 min/kg neto

PRODUCTOS DE CUARTA GAMA ALIADOS PARA EL CONTROL DE COSTES

- Productos frescos, lavados y cortados. Mermas 0%
- Reducción de espacio en cocina.
- Limitan la compra y los utensilios de cocina.
- Minimizan los riesgos laborales de la manipulación.
- Ahorro de costes de personal agua y energía.
- Eliminan gestión de residuos.
- Aportan flexibilidad ante las oscilaciones del mercado.
- Escandallos y fichas técnicas mas sencillas.
- Uniformidad de producto y control de riesgos sanitarios.
- Producto 100% fresco y con garantía de sabor.

Por Calidad



*Ahorro de costes
Asociados: luz,
agua.....*



*Menor riesgo
higiénico-
sanitario.*



*Menores riesgos
laborales.*



*Adaptabilidad a
oscilaciones de la
demanda.*



*Ahorro en
mantenimiento y
limpieza de
utensilios.*

**En función del producto y del corte seleccionado.*



Cuarta Gama

***Cebolla, ajo
Y zanahoria***

***“Pelados,
cortados
Y lavados
como en
Tu propia
cocina”***

**100%
FRESCO**

***“Buscamos
soluciones ”***



ENSALADAS
DE CULTIVO
LOCAL



SIEMPRE
FRESCAS Y
FÁCILES

FOOD SERVICE



CATÁLOGO FOOD SERVICE



ENSALADAS MONOPRODUCTO



Iceberg para ensalada
Corte 30 mm
8414516006081 | 1000 gr.



Iceberg L-6
Corte 6 mm
8414516096068 | 500 gr.



Iceberg L-6
Corte 6 mm
8414516006111 | 1500 gr.



Romana
8414516006425 | 500 gr.



Corazón de escarola
8414516001567 | 250 gr.



Batavia hoja
8414516088896 | 200 gr.



Batavia
Corte 40 mm
8414516006432 | 500 gr.



ENSALADAS MEZCLADAS



Liz

Iceberg, col lombarda
y zanahoria rallada
8414516006029 | 1000 gr.



Italiana

Iceberg, hoja roble roja,
lollo rojo
y escarola lisa
8414516006951 | 500 gr.



Campestre

Romana, escarola rizada,
radicchio, lollo rojo
8414516066696 | 500 gr.



Mezclum

Escarola rizada, radicchio,
lollo rojo y brote de espinaca
8414516082238 | 500 gr.



Mezclum Mediterránea

Escarola rizada, radicchio,
brote de hoja de roble y rúcula
8414516096044 | 500 gr.



Maxi Gourmet Original

Escarola rizada, radicchio
y canónigo
8414516001277 | 320 gr.



Variada

Escarola rizada, radicchio y escarola lisa
8436012841430 | 500 gr.



PRIMEROS BROTES



Rúcula

8414516083495 | 250 gr.



Primeros Brotes Classics
Brote de lollo rojo, brote de lollo verde
y brote de batavia verde
8414516084447 | 150 gr.



SELECCIÓN ESPECIAL DE BROTES



Mezclum Suprema
Escarola rizada, radiccio, batavia roja,
hoja de roble, lollo rojo, rucula
y brote de espinaca
8414516084782 | 1000 gr.



Primeros Brotes Gran Selección
Brote de espinaca, brote de lollo rojo, rúcula,
red chard, savia roja, brote de batavia verde,
brote de batavia roja, tatsoi
8414516006500 | 750 gr.



ENSALADAS COMPLETAS



César

Ensalada gourmet con pollo, queso, picatostes y salsa césar

8414516078354



Pasta & Rúcula

Rúcula, pasta, pollo, aceituna negra, queso curado, tomate fresco y vinagreta de tomate y albahaca

8414516085598



New Yorker

Ensalada gourmet con cebolla frita, bacon, queso, picatostes y vinagreta módena-miel

8414516078385



Óptima

Mezcla de lechuga y brotes con manzana, pavo, cereales, arándanos, queso y vinagreta balsámica light

8414516090745



Ibérica

Ensalada gourmet con jamón serrano, queso curado, tomate fresco, picatostes ajo y hierbas y vinagreta de gazpacho

8414516085093



Fusilli & Espinaca

Fusilli y espinaca (mozzarella, pollo marinado, cherry, mezcla pipas)

8414516087226



Ligera

Ensalada gourmet con jamón york, maíz, queso, picatostes y vinagreta

8414516078415



Marinera

Vega con zanahoria, maíz, tomate cherry (surimi Krissia)

8414516089657



Templada

Mecla de lechugas y brotes con gulas y setas

8414516083679



Germinarte

Cultivamos NATURALMENTE.



Cultivamos naturalmente

Nuestros productos son más frescos, más sabrosos y más nutritivos porque son cultivados completamente libre de fertilizantes químicos, pesticidas y herbicidas. Contienen todos los nutrientes esenciales para obtener un sabor intenso y refinado en cada uno de nuestros brotes, hojas y flores comestibles.

Una experiencia única

Germinarte presenta una selección de los mejores brotes para aportar diferentes matices a tus creaciones. Sabores suaves, picantes, a cítricos, aromáticos... crearás una experiencia única a tus platos.

Aroma, sabor y color

Germinarte es el detalle final, es sinónimo de originalidad y emoción, convirtiéndolo tu plato en una armonía perfecta, despertando todos los sentidos; en el que una nota de color, aroma y sabor consiguen aportar utilidad y bellas sensaciones a nuestros clientes.





MICROMEZCLUM

¿Qué es Micromezclum?

Éstas mezclas están listas ya para consumir, ensaladas de brotes, hojas y flores comestibles.





MEZCLUM BROTES

Una selección de los mejores brotes, hojas y flores, cultivados de manera tradicional y recolectados en su momento óptimo de tamaño y sabor. Se utiliza un pequeño bouquet para acompañar tus platos o como ensalada. Una combinación perfecta que sin duda marcará la diferencia.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como ensalada o acompañamiento de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

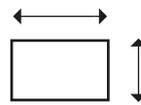


PACKAGING

Envase:



Peso neto
30 Gr.
50 Gr.
100 Gr.
200 Gr.



Envase
187 x 138 x 45mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



MICRO ENSALADA FLORAL

Un nuevo concepto de ensalada lista para consumir. Una mezcla única de hojas, brotes y flores comestibles que harán de esta ensalada una auténtica experiencia gourmet. No dejará de sorprenderte.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como ensalada o acompañamiento de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

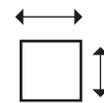


PACKAGING

Envase:



Peso neto
60 Gr.



Envase
155 x 155 x 112mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



MEZCLUM PÉTALOS

Nuestro Mezclum Pétalos está compuesto por una selección de flores que aportarán un toque distinto a los platos. Las flores ya vienen seleccionadas y petaleadas para que simplemente sea abrir y servir al plato.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como decoración de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

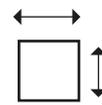


PACKAGING

Envase:



Peso neto
10 Gr.



Envase
125 x 113 x 22mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



MICROMEZCLUM BASIC

Una cuidadosa selección de brotes de diferentes sabores, brócoli, kale rojo, komatsuna, mizuna, y brotes de rábanos. Su color principalmente es verde con algún matiz morado.

MICROMEZCLUM BASIC + PÉTALOS

Micromezclum Basic con pétalos es igual que el Micromezclum Basic más pétalos de Flor Caléndula o Flor Tagete.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como ensalada o acompañamiento de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

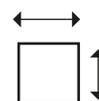


PACKAGING

Envase:



Peso neto
50 Gr.
100 Gr.
200 Gr.



Envase
155 x 155 x 112mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



MEZCLUM FLORES

Nuestro Mezclum Flores está compuesto por una selección de flores que aportarán un toque distinto a los platos. También se utiliza en cocktails y postres.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como decoración de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

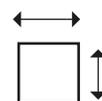


PACKAGING

Envase:



Peso neto
20 Gr.



Envase
155 x 155 x 112mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



MICROMEZCLUM RED

Brotes en tonos rojos llenos de sabor que alegrarán tus platos. Su variedad de sabores van desde terrosos a picantes. Utilízalo como guarnición de platos.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como acompañamiento, ensalada y decoración de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

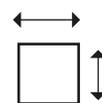


PACKAGING

Envase:



Peso neto
50 Gr.
100 Gr.
200 Gr.



Envase
155 x 155 x 112mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



ENSALADA CON FLORES

Una ensalada creada para mantener un estilo de vida saludable. La Ensalada Floral es ligera y refrescante, una mezcla de Battaglia roja y Battaglia verde más flores comestibles.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como acompañamiento, ensalada y decoración de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

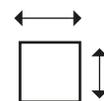


PACKAGING

Envase:



Peso neto
70 Gr.



Envase
155 x 155 x 112mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



MICRO & MINI VERDURAS

¿Qué es son?

Nuestras Mini & Mini Verduras contienen todo el sabor y textura de las verduras tradicionales, a un tamaño mini, además de ser un excelente acompañamiento.





MINI BERENJENA NEGRA

La Mini Berenjena Negra es pequeñas en tamaño pero grande en sabor. Su forma y color harán de tus creaciones unos platos únicos llenos de sabor, aroma y color.



DEGUSTACIÓN

Sabor a berenjena suave, ligeramente picante.



MARIDAJE

Alcaparra, anchoa, berro, cebolla, cerdo, coco, comino, chocolate, eneldo, hígado, huevo, manzana, naranja, nuez, patata, pescado graso, pollo, queso de cabra, rábano picante, ternera.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Guarnición de carnes y pescados.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

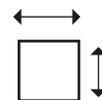


PACKAGING

Envase:



Peso neto
100 Gr.



Envase
155 x 155 x 112mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
15 días



Conservación
entre 12º- 14º



MINI PIMIENTOS VARIADOS

Nuestros Mini Pimientos contienen todo el sabor y textura de los pimientos tradicionales, a un tamaño mini. Además de ser un excelente acompañamiento, ganarás en presencia en el plato. Disponible en varios colores.



DEGUSTACIÓN

Crujiente, dulce ligeramente ácido.



MARIDAJE

Alcaparra, anchoa, berro, cebolla, cerdo, coco, comino, chocolate, eneldo, hígado, huevo, manzana, naranja, nuez, patata, pescado graso, pollo, queso de cabra, rábano picante, ternera.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Guarnición de carnes y pescados.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

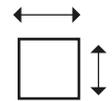


PACKAGING

Envase:



Peso neto
100 Gr.



Envase
187 x 138 x 45mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
15 días



Conservación
entre 12º- 14º



MICRO NABO BLANCO

Los Micro Nabo Blanco destaca por su bocado crujiente y su tamaño micro.



DEGUSTACIÓN

Crujiente, acuoso, sabor muy suave con sutil amargor.



MARIDAJE

Anís, cerdo, cordero, manzana, nuez moscada, patata, ternera, zanahoria.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Carnes rojas y pescados.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

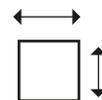


PACKAGING

Envase:



Peso neto
25 Ud.



Envase
230 x 256 x 34mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
15 días



Conservación
entre 12º- 14º



ALGAS

by

GERMINARTE





Algas, la alimentación del futuro

Las algas cada vez más están tomando un papel protagonista en la gastronomía de países occidentales al igual que ya lo son en países como Japón, Korea o China.

Cada vez más integradas en la alimentación diaria de millones de personas de todo el mundo, las algas comestibles se han convertido en un eslabón clave en la cadena alimentaria de las personas que deseen llevar una dieta equilibrada, saludable y nutritiva.

Innovador

Las algas se han convertido en un alimento que los chefs de mayor prestigio en el planeta han incluido en sus mejores platos.

En salazón

Algas tratadas con “sal marina atlántica no refinada (virgen)” de las salinas que reduce parte de humedad e intensifica su sabor. Cada hoja está dispuesta con su propia sal para mantener su conservación.





Las algas y la dieta

Hay alimentos que aportan buena calidad de nutrientes, pocas calorías y un efecto saciante. Las algas cumplen a la perfección estos tres requisitos y ya son muy populares en nuestra gastronomía como en los países orientales, también resultan lo suficientemente accesibles y asequibles como para poder incluirlas en nuestra dieta habitual.

Saludable

Las algas comestibles son cada vez más populares en todo el mundo, poseen propiedades medicinales y aportes nutricionales que no se encuentran en otros alimentos y todas ellas presentan una concentración en vitaminas y en minerales muy superior a la de las verduras.

ALGAS



¿Cómo se cocinan?

Las algas se han convertido en un ingrediente más en nuestra cocina, siendo un auténtico manjar para disfrutar en todo tipo de platos. Las puedes preparar hervidas, fritas, horneadas, crudas, etc.



Calidad

La excelente materia prima con la que trabajamos, el cuidadoso procedimiento de elaboración y un exhaustivo control de calidad es lo que convierte nuestros productos en selectos.



Temporabilidad

Un producto que no necesita cuidados especiales. Su durabilidad es de 18 meses sin ningún mantenimiento. La temperatura óptima para su almacenaje es entre 2° y 12°.

ALGAS & VEGETALES DE COSTA

ALGA CODIUM



Sabor salado que recuerda a los percebes.



[F] 365 100gr.

ALGA WAKAME



Suave sabor a mar.



[S] 365 100gr.

ALGA ESPAGUETTI DE MAR



Parecido al de las almejas o berberechos.



[S] 365 100gr.

ALGA KOMBU



Sabor intenso y yodado.



[S] 365 100gr.

ALGA MUSGO ESTRELLADO



Sabor a crustáceo.



[S] 365 100gr.

ALGA LECHUGA DE MAR



Intenso sabor a océano.



[S] 365 100gr.

VEGETAL DE COSTA SALICORNIA



Sabor salado, ligeramente picante.



[F] 365 100gr.

ALGA NORI



Sabor a oblea.



[S] 365 100gr.

ALGA MUSGO DE IRLANDA



Sabor a mar.



[S] 365 100gr.

[F] producto fresco

[S] producto en salazón

ESPECIAS DEL MUNDO

Bayas y Pimientas

Bayas y pimientas que dan a los platos sabores éxoticos.

Especias

Germinarte te ofrece una oportunidad de explorar el mundo, un viaje a través de las especias. Con nuestra amplia selección de especias tendrás el mundo en tus manos...

Sales

Si pensabas que toda la sal es igual, nuestra selección de sales hará que cambies de opinión. En la variedad está la sal de la vida, incluso para la propia sal. Las sales varían en textura, sabor, tamaño y color, ayudando a resaltar diferentes platos, creando texturas estéticamente asombrosas.





Espicias

- Raíz Galanga.
- Pimentón de la Vera.
- Yuzu en polvo.
- Wasabi en polvo.
- Citronela.
- Regaliz en polvo.
- Cardamomo verde.
- Combava en polvo.
- Cúrcuma.
- Jengibre
- Zumaque.
- Anís Estrellado.
- Semilla de la Paz.
- Cardamomo Negro.
- Paprika.
- Kororima en vainas.
- Azafrán en hebras.
- Nuez de Pébé.
- Agracejo.
- Ajo negro y crema de ajo negro.
- Nuez mocada.
- Adormidera azul.
- Limón negro.
- Haba de cacao.
- Achiote.

Bayas y pimientos

- Baya de Bataks.
- Baya de Szechuan Roja.
- Baya de Szechuan Verde.
- Baya del Canelero.
- Baya Rosa.
- Pimienta Timiz.
- Baya Malam.
- Baya de Shanso.
- Pimienta Roja de Kampot.
- Baya de Sil-Timur.
- Pimienta Roja de Kampot larga.
- Baya Ma Khaen.
- Pimienta de Voatsiperifery.
- Baya de la Pasión.
- Baya de Tasmania.
- Baya de Enebro.
- 3 Pimientas de Penja.
- Baya de Chiloe.
- Pimienta negra de Phu Quoc.
- Pimienta blanca ahumada en granos de penja.

Mezclas

- Mezcla Cajún.
- Garam Masala.
- Zathar.
- 5 Especies Mix.
- Curry Verde.
- Tandoori.
- Mezcla Tajine.
- Curry de Madras.
- Raz El Hanout.
- Mezcla Pan de Especies.

Chiles

- Chile Chipotle.
- Chile en Hebras.
- Chile Pájaro.
- Chile Naga.
- Chile Habanero.

Té

- Té Verde Matcha.

Algas

- Spirulina.

Texturas

- Goma Xantana.
- Goma Guar.
- Maltodextrina.

Vainillas y Canelas

- Vainilla de Thaití.
- Vainilla de Madagascar.
- Vainilla de Nueva Guinea.
- Vainilla de México.
- Canela de Ceylán

Azúcares y Jarabes

- Cortezas de Yuzu confitado.
- Azúcar moscovado.
- Azúcar de Palma de Camboya .
- Azúcar Flor de Coco.
- Cortezas de Iyokan confitado.
- Jarabe de Agave

Sales

- Sal Alae Roja de Hawai.
- Sal azul de Persia.
- Flor de Sal de Guerande.
- Sal Negra de Hawai.
- Sal de Maras de Perú.
- Sal Miroir de Bolivia.
- Sal Vikinga de Noruega.
- Sal Hale Mon.



administracion@carandiadistribuciones.com

www.carandiadistribuciones.com

www.carandiadistribuciones.es