



Catálogo de Productos

Alimen

PLUS

Jamones

Jamón Superior

Pieza ovalada sin ahumar de pernil de cerdo, 98% libre de grasa. Para tu familia que necesita una buena alimentación, Plumrose te ofrece la calidad, variedad y confianza que buscas con productos innovadores, sanos y sabrosos que resuelven tu día a día.



Pechuga cocida de Pollo Pavo Estándar

Pechuga Cocida Pollo-Pavo. Color rosado pálido, característico de carnes blancas (pollo, pavo).



Pechuga de Pavo Superior

Producto rectangular de pechuga de pavo. Color blanco en la superficie y tonalidad rosada clara en el interior.



Jamón Cocido Superior

Espalda de Cerdo, agua, sal, fosfato de sodio, dextrosa, especias, ácido ascórbico y/o sus sales sódicas y nitrito de sodi





Jamones

Salami Cocido Tipo Cotto Salami

Carne de Cerdo, Carne de Res, Agua, Sal, Fosfato de Sodio, Dextrosa, Especies, Ácido Ascórbico y/o sus Sales Sódicas y Nitrito de Sodio.+



Jamón Arepero

Carne de Cerdo, agua, sal, fosfato de sodio, dextrosa, especias, ácido ascórbico y/o sus sales sódicas y nitrito de sodio.





500 gr de Pechuga de Pavo Ahumada con piel

¼ taza de aceite vegetal

PARA EL CHUTNEY

1 cucharada de ají picante, finamente cortado

¼ de taza de jengibre fresco, cortado finamente

250 g de pulpa de mango

100 gr de uvas pasas

100 gr de pulpa de tamarindo

1 ½ taza de vinagre blanco

CHUTNEY

1. En una olla caliente agregar el aceite de oliva, el jengibre y el ají picante; una vez marchito el sofrito agregar el mango y las uvas pasas; a los 2 minutos de cocción agregar la pulpa de tamarindo y el vinagre, remover y dejar cocinar.

2. Al hervir, añadir el resto de los ingredientes, bajar a fuego bajo. Remover constantemente evitando que se pegue en el fondo de la olla. Apagar cuando veamos la consistencia similar a una compota.

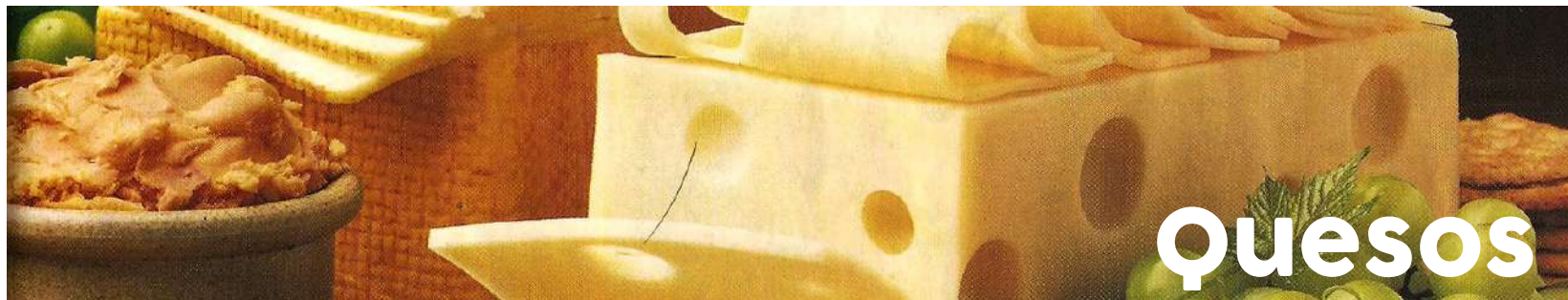
PURÉ DE HINOJO

1. En una olla colocar la mantequilla, el hinojo y la papa, cocinar a fuego bajo, tapar para que sude un poco la preparación.

2. Antes que comience a dorar añadir el agua, mezclar y volver a tapar. Cocinar hasta que ablande la papa.

3. Con la ayuda de un tenedor, majamos la preparación obteniendo un puré rustico, sazonar y reservar.

Al momento de servir, porcionar para 4 personas la Pechuga de Pavo Ahumada con piel Charvenca. Dorar o grillar en una sartén con un poco de aceite vegetal. Acompañar cada porción con chutney sobre la Pechuga de Pavo Ahumada con piel Charvenca y a un lado el puré de hinojo, decorar con ramitas de hinojo



Quesos

QUESO AMERICANO AMARILLO

Perfecto para sandwich, hamburguesas, y sobre todo pastas por su bondad al fundirse. Barra de 5 libras



QUESO BLANCO

El tradicional queso blanco Paisa de siempre! Es un alimento versatil y nutritivo con el que podras complacer a tu familia en cualquier ocasion. Es la solucion practica que te permite hacer un plato diferente cada día



QUESO MOZZARELLA

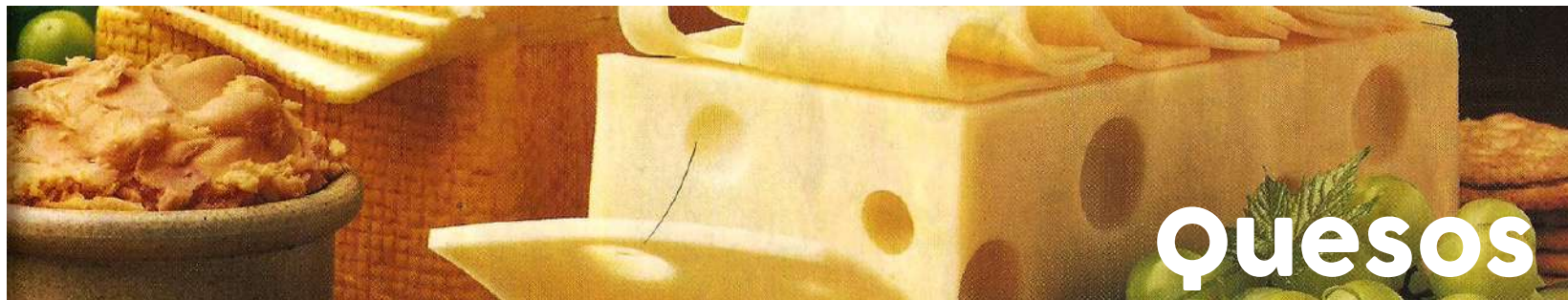
En Pizzas, pastas, quesadillas o arepas, el Mozzarella Paisa es versatil para cualquier preparacion y tipo de cocina.



QUESO GOUDA NACIONAL

El perfecto ingrediente para derretir en sus platillos, de sabor suave y agradable, o solo como aperitivo.





Quesos

Queso Gouda "Holland Mill"

Tipo de Empaque: Al vacío en bolsas retráctiles.
Unidad de Venta: 6 Unidades por caja.
Peso Promedio Unitario: 3,1 kg. Aprox.
Vida Útil: 1 año.



Queso Fymbo Los Frailes

Formato: Barra.
Tipo de Empaque: Al vacío en bolsas retráctiles.
Unidad de Venta: 5 Unidades por caja.
Peso Promedio Unitario: 2,7 kg Aprox.
Vida Útil: 252 días



Receta de Bolitas de queso fritas

Ingredientes para 20 raciones de Bolitas de queso fritas:

250 Gramos de Queso Mozzarella
250 Gramos de Queso Gouda o Emmental
3 Huevos

1 Taza de Pan rallado
1 Taza de Harina de maíz
Aceite para freír



Instrucciones

1 Reúne todos los ingredientes en la mesa de trabajo. Para hacer estas ricas bolitas fritas es importante que rallas ambos quesos por el lado más fino del rallador o si puedes, los compres ya rallados directamente.

2 Bate los huevos en un bol lo suficientemente amplio y añade los dos tipos de queso. Bate todo junto para que se mezclen bien.

Para darle consistencia a esta mezcla ve añadiendo, poco a poco, harina de maíz. Amasa hasta conseguir una masa maleable pero no muy compacta. La masa debe sentirse húmeda.

3 Sigue amasando y formas las bolitas de queso con las manos, procurando que todas tengan el mismo tamaño, de un bocado más o menos. Luego, reboza cada pieza con pan rallado, o con harina si así lo prefieres y ve colocándolas en un plato aparte.

4 Calienta una sartén profunda con suficiente aceite y cuando esté bien caliente, ve incorporando las bolitas de queso para freírlas hasta que estén doradas por todos lados.

Retira a un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite y listo.

5 Las bolitas de queso fritas son un aperitivo estupendo para fiestas, cumpleaños o reuniones familiares. Nuestra recomendación es servir las acompañadas de distintas salsas, como por ejemplo chutney de mango, una mayonesa de aguacate o una salsa rosada mil islas.

Alimen

