

Sazón

SULA®

El refrescante
sabor del
verano

36 Recetas
deliciosas

Ceviche de Curvina
con Jugo de Naranja y Zanahoria

Página 11

2da. Edición.

SAZÓN

TE DA LA BIENVENIDA

El recetario que lleva el sabor de SULA a tu mesa, trae consigo una propuesta culinaria innovadora y diferente, con una variedad de sabores para que los productos SULA te acompañen todos los días en tu cocina.

Es en la cocina donde se encuentra el corazón del hogar, donde se une a la familia y a través de la comida se crean lazos que duran toda una vida. Una familia que come unida se mantiene unida y por eso es importante para SULA otorgar a sus consumidores las diferentes y deliciosas opciones de recetas variadas que se pueden elaborar con nuestros productos.

SAZÓN se presenta como una respuesta a la cocina diaria, a eventos especiales, a reuniones formales y a reuniones entre amigos, acá encontrarás opciones de platillos que te ayudarán a identificar los sabores que HONDURAS^r tiene preparados a través de los productos SULA y a descubrir nuevos sabores de la cocina internacional que puedes realizar con productos 100% hondureños.

Tè invitamos a que seas parte de la familia de SULA, que descubras toda la variedad de nuestros productos y sabores, cuando los incorpores en tu día a día podrás darte cuenta que preparar platillos puede ser una actividad que nos une, nos alegre y nos mantiene en familia.

Producción Exclusiva: Lacthosa SULA **Chef:** Eduardo Mora **Fotografía:** Daniel Mendoza y www.shutterstock.com
Dirección Ejecutiva: Vivian Kafie **Diseño y Diagramación:** Gerardo Midence TBWA Honduras.

Índice



ENTRADAS Y ENSALADAS

- 6 Ensalada de Camarones con Vinagreta de Melocotón
- 7 Ensalada Cesar
- 8 Pasta Fría
- 9 Ensalada con Vinagreta de Néctar de Manzana
- 10 Bruschetta
- 11 Ceviche de Curvina
- 12 Buffalo Wings
- 13 Philly Won Tong

BEBIDAS

- 16 Jugo Refrescante y Rehidratante SULA
- 17 Sangría de Melocotón
- 18 Mojito de Naranja
- 19 Jugo Vigorizador del Cerebro
- 20 Smoothie de ChocoSULA con Maní

SOPAS

- 24 Sopa de Tortilla SULA
- 25 Sopa de Caracol
- 26 Crema de Brócoli
- 27 Sopa de Maíz

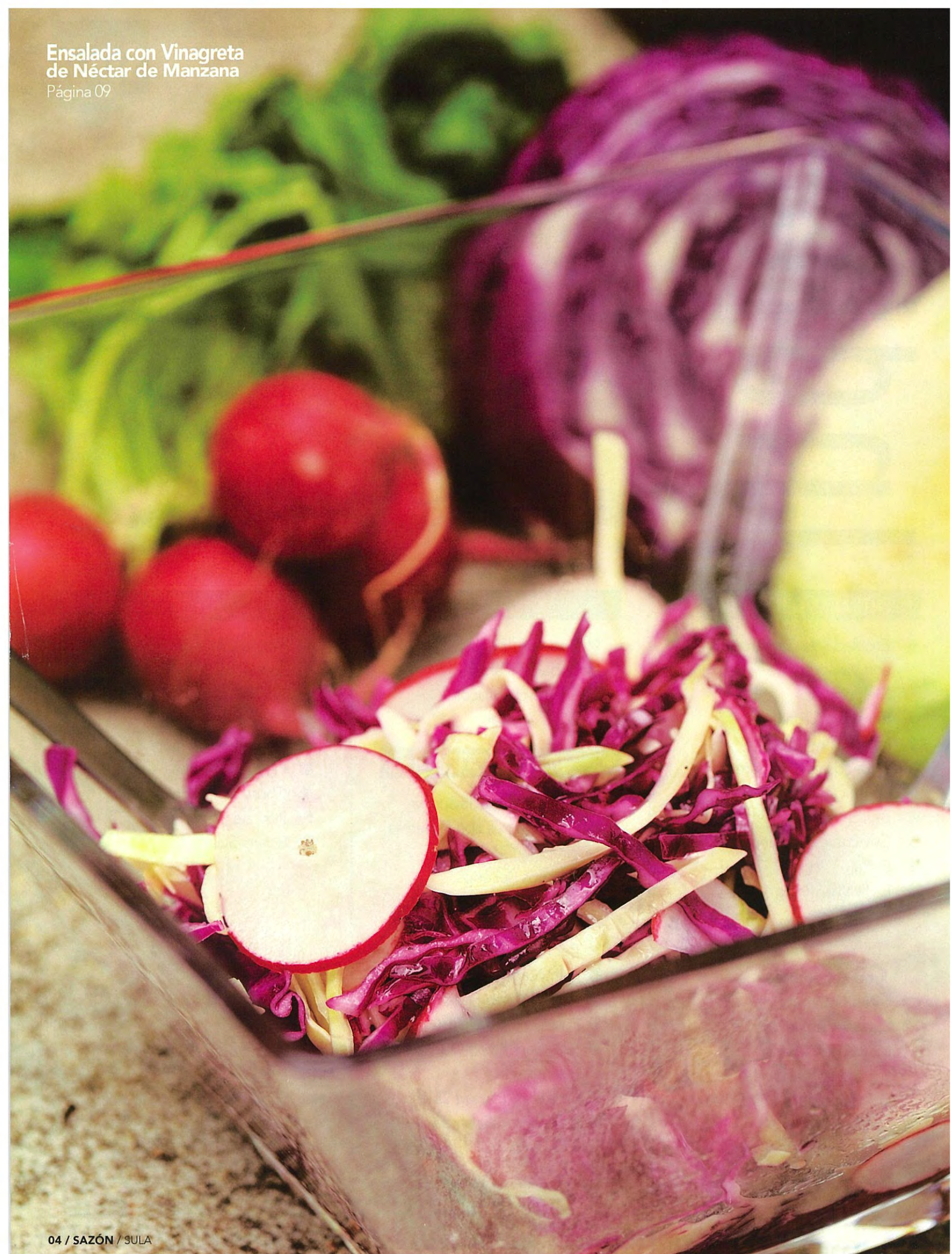
PLATOS FUERTES

- 30 Pollo en Salsa Jalapeña
- 31 Filete de Res con Especies Piri-piri y Chimichurri
- 32 Hongos Rellenos
- 33 Mejillones a la Mantequilla SULA
- 34 Pepitos de Res
- 35 Hamburguesa SULA
- 36 Grilled Italian Pizza
- 37 Pasta Primavera SULA
- 38 Espárragos con Queso Parmesano
- 39 Puré de Yuca con Queso
- 40 Ñoquis con Salsa de 3 Quesos

POSTRES

- 44 Panna Cotta de Vainilla con Salsa de Melocotón
- 45 Soufflé de Chocolate
- 46 Pan de Pan
- 47 Chiffon de Naranja
- 48 Pie de Manzana y Cranberry
- 49 Churros Españoles
- 50 Flan de Coco
- 52 Eclairs SULA







Ensaladas

Entradas

Ensalada de Camarones con Vinagreta de Melocotón

Ensalada César

Pasta Fría

Ensalada con Vinagreta de Néctar de Manzana

Bruschetta

Ceviche de Curvina

Buffalo Wings

Philly Won Tong



ENSALADA DE CAMARONES CON VINAGRETA DE MELOCOTÓN

 **Rendimiento:** 4 Personas

 **Dificultad:** Fácil

 **Tiempo de Preparación:** 3 minutos

INGREDIENTES:

- 1 ½ lb. de camarones 8
- 1/2 barra de mantequilla amarilla SULA
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla roja
- ½ taza de vino blanco
- ½ lb. de crema SULA
- Arúgula al gusto

PROCEDIMIENTO:

- Salteamos los camarones en la mantequilla amarilla con el ajo y la cebolla (opcional chile jalapeño).
- Agregamos el vino blanco y hacemos un desglasado, que consiste en hacer una salsa utilizando el vino para recuperar lo que quedó en la sartén luego de saltear los camarones.
- Engresamos el vino con nuestra crema SULA.





ENSALADA CÉSAR

Personas: 4 Personas **Dificultad:** Fácil **Tiempo de Preparación:** 25 minutos

INGREDIENTES:

- 1 ajo
- 1 cucharada de anchoas
- 1 limón
- ½ cucharadita de sal
- 1 huevo
- 4 oz. de aceite de oliva
- 2 oz. de queso parmesano SULA
- Pimienta negra (lo necesario)
- 1 lb. de lechuga romana
- Crutones de ajo al gusto
- 6 oz. de mantequilla amarilla SULA
- 1 cucharada de ajo picado
- 1 lb. de pan molde
- 1 oz. de queso parmesano SULA
- 2 cucharaditas de orégano seco

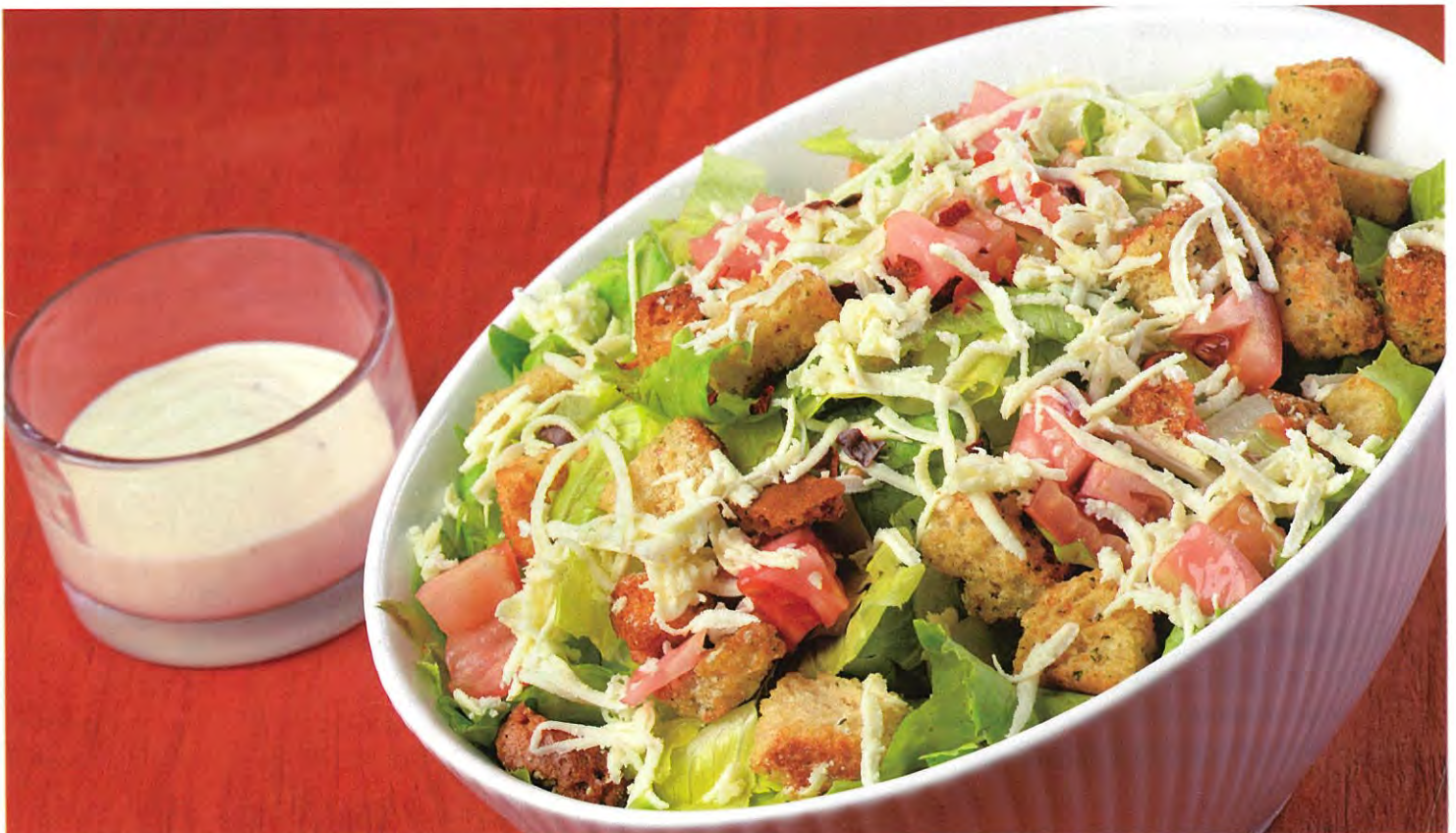
PROCEDIMIENTO:

- Colocar el ajo en un bowl de madera y aplastarlo para que quede distribuido en el.

- Luego remover el pedazo de ajo.
- Colocar las anchoas en el mismo bowl y hacerlo puré con un cubierto, agregar limón, sal, el huevo y mezclar juntos.
- Empezar a agregar el aceite de oliva por goteo mientras revolvemos rápidamente hasta que ésta se emulsifique.
- Agregar el queso parmesano y condimentar con sal y pimienta.
- Agregar la lechuga romana y los crutones de ajo.

PROCEDIMIENTO PARA LOS CRUTONES DE AJO:

- Derretir la mantequilla amarilla SULA en un sartén, agregar el ajo y cocinar por aproximadamente 5 minutos.
- Colocar los panes en un bowl, agregarle el queso parmesano SULA y el orégano seco.
- Verter la mantequilla amarilla SULA y llevar al horno por 15 minutos a 350°F.





PASTA FRÍA

Rendimiento: 4 Personas

Dificultad: Fácil

Tiempo de Preparación: 20 minutos

INGREDIENTES:

- 1 paquete de pasta en coditos
- 1 diente de ajo
- ¼ de taza de aceitunas
- 1 cebolla roja
- 1 lb. de tomate ya sea cereza o pera
- 2 ramas de albahaca fresca
- 6 oz. de queso pecorino SULA
- 6 oz. de queso gouda SULA
- Sal (al gusto)
- Pimienta (al gusto)
- 1 taza de aceite de oliva

PROCEDIMIENTO:

- Cocinar la pasta y dejar enfriar.
- Todos los demás ingredientes se deben cortar en cuadros más pequeños que el tamaño de la pasta.
- Mezclar todos los ingredientes, añadir la sal y pimienta al gusto, decorar y servir.



ENSALADA CON VINAGRETA DE NÉCTAR DE MANZANA

Rendimiento: 4 Personas

Dificultad: Fácil

Tiempo de Preparación: 15 minutos

INGREDIENTES:

- 1 taza de repollo morado
- ½ taza de repollo blanco
- 2 rábanos

INGREDIENTES VINAGRETA:

- ½ taza de vinagre de manzana
- ½ taza de néctar de manzana SULA
- 2 tazas de aceite de oliva
- 1 cucharada de mostaza
- 3 cucharadas de azúcar



PROCEDIMIENTO:

- Para la vinagreta, agregue todos los ingredientes excepto el aceite en una batidora, mientras se combinan los ingredientes, agregue lentamente el aceite hasta lograr que éste se emulsione completamente en la mezcla.
- Luego con todos los vegetales debidamente cortados, colóquelos juntos en un recipiente y agregue la vinagreta, revuelva y sirva.





BRUSCHETTA

Rendimiento: 4 Personas

Dificultad: Fácil

Tiempo de Preparación: 5 minutos

INGREDIENTES:

- 1 pan baguette
- 1 barra de mantequilla amarilla SULA
- 2 dientes de ajo
- 2 unidades en rodaja de tomate
- 4 hojas de albahaca
- 1 taza o 4 rodajas de queso mozzarella SULA
- Aceite de oliva (al gusto)

PROCEDIMIENTO:

- Cortar el pan diagonalmente.
- Derretir la mantequilla amarilla SULA y agregar los dos dientes de ajo.
- Cuando este derretido, untar el pan con esta mezcla, colocarle la rodaja de tomate y después el queso mozzarella SULA.
- Introducir al horno a 350°F por unos 5 minutos o hasta que el queso mozzarella SULA se derrita. Una vez salido del horno, terminar con aceite de oliva y decorar con la albahaca.





CEVICHE DE CURVINA

CON JUGO DE NARANJA Y ZANAHORIA SULA

- 👤 Rendimiento: 8 Personas
- 🔪 Dificultad: Fácil
- 🕒 Tiempo de Preparación: 1 hora

INGREDIENTES:

- 2 lb. de pescado (curvina)
- 1 lb. de tomate pera
- 1 cebolla grande en cuadritos
- 1 mazo de cilantro
- 1 taza de jugo de naranja SULA
- Jugo de 20 limones
- Sal (al gusto)
- Pimienta (al gusto)
- ½ taza de cacahuates

PROCEDIMIENTO:

- Cortar el pescado en cuadritos y marinar por 30 minutos con el jugo de limón y el jugo de naranja.
- Cortar tomate, cebolla y cilantro, mezclar con el pescado, salpimentar y agregar los cacahuates al final para tener un toque crocante dentro del ceviche.



BUFFALO WINGS

Rendimiento: 2 Personas **Dificultad:** Fácil **Tiempo de Preparación:** 30 minutos

INGREDIENTES:

- 8 unidades de alitas de pollo
- ½ taza de harina
- 1 cucharada de sal de ajo
- 1 cucharada de sal de cebolla
- 1 cucharada de paprika
- ½ tazas de leche entera SULA
- Aceite para freír (lo necesario)

INGREDIENTES PARA SALSAS BUFFALO:

- 1 bote de salsa picante
- 1 lb. de mantequilla amarilla SULA
- Sal (al gusto)
- Pimienta (al gusto)

INGREDIENTES PARA SALSAS TÁRTARA:

- ½ taza de mayonesa
- ½ taza de crema SULA
- 1 limón
- 1 cucharada de sal de ajo

- 1 cucharada de sal de cebolla
- 2 ramas de perejil
- ½ cebolla blanca
- Sal (al gusto)
- Pimienta (al gusto)

PROCEDIMIENTO PARA HACER LAS ALITAS:

- Mezclar la harina con sal, pimienta, sal de ajo y paprika.
- Sumergir las alitas de pollo en la leche SULA y dejar que se mojen bien, sacarlas y pasarlas por la harina preparada asegurándose que estén bien cubiertas por ambos lados.
- Colocar el aceite en una sartén y freír hasta que estén bien doraditas.

PARA LA SALSAS BUFFALO:


- En una sartén derretir la mantequilla amarilla SULA, luego le agrega la salsa picante y mover hasta que estén bien mezcladas, agregar sal y pimienta al gusto.


PARA LA SALSAS TÁRTARA:

- Cortar la cebolla en cuadros finos y el perejil finamente, agregar todos los ingredientes juntos y mezclar bien. Mantener fría.



PHILLY WON TONG

 **Rendimiento:** 4 Personas

 **Dificultad:** Fácil

 **Tiempo de Preparación:** 30 minutos

INGREDIENTES:

- 1 lb. de carne en fajitas
- 2 unidades de cebolla blanca
- Agua SULA
- 1 barra de mantequilla amarilla SULA
- 1 paquete de queso mozzarella SULA
- Sal y pimienta (al gusto)
- 20 hojas de masa de won tong
- 2 huevos
- Aceite (lo necesario)

PROCEDIMIENTO:

- En una sartén colocar la mantequilla amarilla SULA y una vez que este derretida agregar la cebolla blanca finamente picada y dos cucharadas de agua, mezclar hasta que se caramelicé (tome un tono dorado).
- Agregar la carne y cocinar al término deseado. Rallar el queso mozzarella SULA, agregarlo a la mezcla de la carne y dejarlo derretir.
- Sacar la masa para won tong y separar las hojas que se necesitarán.
- Batir el huevo y colocar en las orillas de cada tela de won tong un poco para que sirva como pegamento.
- Poner un poco de la mezcla de la carne con queso mozzarella SULA en la parte de enmedio de la hoja de won tong y enrollar uniendo las puntas y asegurándose que queden fijas.
- Freírlos hasta que estén color dorado.







Bebidas

Jugo Refrescante y Rehidratante SULA
Sangría de Melocotón
Mojito de Naranja
Jugo Vigorizador del Cerebro
Smoothie de ChocoSULA con Maní



JUGO REFRESCANTE Y REHIDRATANTE SULA

-  **Rendimiento:** 2 Personas
-  **Dificultad:** Fácil
-  **Tiempo de Preparación:** 10 minutos

INGREDIENTES:

- 3 oz. de apio
- 3 oz. de pepino
- 4 oz. de jugo de manzana SULA
- 4 oz. de jugo de naranja SULA

PROCEDIMIENTO:

- Cortar el pepino por la mitad y retirar las semillas, limpiar el apio.
- Agregar todos los ingredientes en una licuadora y licuar hasta que quede sin grumos.
- Servir en la presentación que usted desee.



SANGRÍA DE MELOCOTÓN

- Rendimiento:** 4 Personas
- Dificultad:** Fácil
- Tiempo de Preparación:** 2 horas

INGREDIENTES:

- 1 botella de vino blanco
- 1 taza de licor Grand Marnier
- 2 unidades de néctar de melocotón SULA
- 2 melocotones sin semilla y en trocitos
- 1 taza de frutos del bosque (berries) congelados

PROCEDIMIENTO:

- Mezclar en una jarra de cristal los primeros 4 ingredientes y dejar reposar al menos 2 horas en la refrigeradora para que los sabores se incorporen bien.
- La taza de frutos del bosque (berries) se agregan hasta el momento de servir.



MOJITO DE NARANJA



- 👤 **Rendimiento:** 2 Personas
- 🔪 **Dificultad:** Fácil
- 🕒 **Tiempo de Preparación:** 15 minutos

INGREDIENTES:

- 4 oz. de jugo de naranja SULA
- ½ lima
- 2 cucharaditas de azúcar
- 2 ramas de menta
- 2 ½ oz. de ron
- 1 taza de hielo

PROCEDIMIENTO:

- Poner la lima, el azúcar y la menta en un vaso con un mortero (instrumento para machacar).
- Deshacer bien agregando luego el resto de los ingredientes y mezclar bien en un vaso cocktailero hasta que este quede bien frío.





JUGO VIGORIZADOR DEL CEREBRO

- 👤 **Rendimiento:** 2 Personas
- 🔪 **Dificultad:** Fácil
- 🕒 **Tiempo de Preparación:** 15 minutos

INGREDIENTES:

- 1 taza de jugo de naranja SULA con pulpa
- 1 pomelo en gajos sin piel (toronja)
- 1 manzana
- 1 pera
- 4 cubitos de hielo

PROCEDIMIENTO:

- Licue todos los ingredientes y sirva.



SMOOTHIE DE CHOCOLATE SULA CON MANÍ

- 👤 Rendimiento: 2 Personas
🔪 Dificultad: Fácil
🕒 Tiempo de Preparación: 20 minutos

INGREDIENTES:

- 1 taza de galletas trozadas oreo
- 1/2 taza de crema de maní
- 1 cucharada grande de helado de vainilla
- 2 tazas de ChocoSULA
- 2 tazas de hielo

PROCEDIMIENTO:

- Licuar todos los ingredientes hasta obtener una consistencia cremosa.





PURA CONFIANZA







Sopas

Sopa de Tortilla SULA
Sopa de Caracol
Crema de Brócoli
Sopa de Maíz

SOPA DE TORTILLA SULA



 **Rendimiento:** 6 Personas

 **Dificultad:** Media

 **Tiempo de Preparación:** 1hr. 30 minutos

INGREDIENTES:

- 5 tazas de caldo de pollo que se hace hirviendo en agua lo siguiente:
- 1 lb. de huesos de pollo
- 1 taza de mirepoix, que se hace con la mezcla de los siguientes vegetales en finos cuadros: cebolla, apio y zanahoria
- 1 ramita de perejil
- 1/4 cucharadita de orégano seco
- Aceite para freír
- 1 barra de mantequilla amarilla SULA
- 2 tomates medianos en trozos y sin semillas
- 1/2 cebolla grande en trozos
- 1 diente de ajo
- 1 chile pasilla, sin semillas y frito

PARA SERVIR:

- Aguacate picado
- Queso crema SULA
- 2 chiles pasilla, sin semillas, fritos y en tiritas
- Crema SULA
- 12 tortillas en tiras delgadas

PROCEDIMIENTO:

- Calentar aceite en un sartén grande a fuego medio - alto, agregar las tiras de tortillas y freír hasta que estén doradas.
- Colocar las tiras de tortilla en papel absorbente y reservar.
- En una cacerola mediana calentar la barra de mantequilla amarilla SULA y agregar un poco de aceite.
- Licuar los tomates junto con la cebolla, el ajo y el orégano, vierte dentro de la cacerola y sofrir un par de minutos.

- Agregar el caldo de pollo y dejar que hierva, incorporado el chile, cilantro, sal y pimienta. tapar y cocinar a fuego lento durante 15 minutos.
- Para servir, colocar en cada plato las tiras de tortilla frita, agregar la sopa y decorar con aguacate picado, tiras de chile, queso crema y mantequilla SULA.



SOPA DE CARACOL

👤 **Rendimiento:** 8 Personas
🔪 **Dificultad:** Difícil
🕒 **Tiempo de Preparación:** 1hr.

INGREDIENTES:

- 1 lb. de caracol
- 1 lata de leche de coco
- 2 mínimos verdes
- 3 zanahorias
- 2 lbs. de yuca
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas amarillas grandes
- 2 chiles verdes
- ½ taza de cilantro de castilla
- 1 mazo de tomillo
- ½ barra de mantequilla amarilla SULA
- 2 tazas de caldo de pescado
- 4 litros de agua SULA
- 4 oz. de apio
- 4 oz. de zanahoria
- 8 oz. de cebolla
- 8 oz. de hongos
- 10 lbs. de cabeza de pescado

PROCEDIMIENTO:

- **Caldo:** saltear ligeramente la cebolla, el apio y la zanahoria en la mantequilla amarilla SULA, combinar el resto de los ingredientes y dejar hervir por 30 min. colar y dejar enfriar.
- Picar la cebolla, el ajo, los chiles, pelar las verduras y sofreírlas (menos el mínimo) en mantequilla amarilla SULA, agregar el caldo de pescado y el resto de los ingredientes menos el caracol dejando hervir por unos minutos. Agregar el mínimo hasta que este suave, y el caracol por 5 minutos, no se deja mucho tiempo ya que este se pondrá duro.



CREMA DE BRÓCOLI

👤 **Rendimiento:** 4 Personas

🔪 **Dificultad:** Fácil

🕒 **Tiempo de Preparación:** 10 minutos

INGREDIENTES:

- 1 litro de agua
- 1 litro de leche SULA
- Sal
- 1 brócoli grande
- 2 cucharadas de crema SULA
- ½ taza de queso gouda SULA
- Cuadritos de crutones
- ½ taza de crema SULA

PROCEDIMIENTO:

- Hervir el agua con la sal.
- Agregar brócoli sin tallos y esperar a que esté blando, licuar el brócoli con un poco de agua en la que fue hervido, una vez licuado incorporar el resto con leche.
- Servir y terminar con 1 cucharada de crema SULA, agregar unos cuadritos de queso gouda SULA y crutones al gusto.





SOPA DE MAÍZ

Rendimiento: 6 Personas

Dificultad: Fácil **Tiempo de Preparación:** 1hr. 30 minutos

INGREDIENTES:

- 10 mazorcas de maíz
- 2 tazas de leche SULA
- Bacon
- Apio
- 10 oz. de cebolla
- 4 cabezas de ajo
- 2 oz. de harina
- 1 litro de caldo de pollo
- 12 oz. de papas peladas y partidas en cuadros pequeños
- 4 oz. de crema SULA
- 1 cucharadita de salsa inglesa
- 1 cucharada de tomillo fresco
- Sal y pimienta blanca (al gusto)

PROCEDIMIENTO:

- Poner a rostizar el maíz a 400°F en un horno por 45 minutos, dejar que se enfríe y retirar el grano, hacer la mitad del maíz en puré y reservar la otra mitad.
- Luego agregue el bacon en la olla, el apio, la cebolla y el ajo hasta que la cebolla este translúcida, agregue harina para espesar.
- Agregue el caldo y lleve a punto de hervor, agregue la leche, la papa, el puré de maíz, el resto del maíz y deje hervir por aproximadamente 10 minutos.
- Finalmente agregue la crema SULA, salsa inglesa, tomillo, sal y pimienta.







Platos


Fuertes

Pollo en Salsa Jalapeña
Filete de Res en Especies Piri-piri y Chimichurri
Hongos Rellenos
Mejillones a la Mantequilla SULA
Pepitos de Res
Hamburguesa
Grilled Italian Pizza
Pasta Primavera SULA
Espárragos con Queso Parmesano
Puré de Yuca con Queso
Ñoquis con Salsa de 3 Quesos



POLLO EN SALSA JALAPEÑA

 **Rendimiento:** 4 Personas

 **Dificultad:** Fácil

 **Tiempo de Preparación:** 20 minutos

INGREDIENTES:

- 2 pechugas de pollo
- Sal y pimienta (al gusto)
- 1 cucharadita de mantequilla amarilla SULA
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 unidades de jalapeños
- 1 lb. de crema SULA

PROCEDIMIENTO:

- Corte la pechuga de pollo en forma de filete y condimente con sal y pimienta.
- Caliente la plancha con un poquito de aceite y coloque los filetes de pechuga hasta que se cocinen.
- Saltee en mantequilla amarilla SULA la cebolla y el ajo, cuando estén transparentes agregue el jalapeño, adicione crema SULA, sal y pimienta hasta que este caliente.
- Coloque los filetes de pechuga en un plato y báñelas con la salsa jalapeña.





FILETE DE RES CON ESPECIES PIRI-PIRI Y CHIMICHURRI

- Rendimiento:** 2 Personas
- Dificultad:** Media
- Tiempo de Preparación:** 30 minutos

INGREDIENTES

PARA EL CHIMICHURRI:

- Mazo de perejil
- Dientes de ajo
- ½ cebolla pequeña
- 1 zanahoria mediana
- 1/3 taza de vinagre de arroz
- 1/3 taza de agua SULA
- 1 cucharadita de sal gruesa
- ½ cucharadita de orégano seco
- ¼ cucharadita de chile en semilla
- ½ cucharadita de pimienta negra
- ¾ taza de aceite de oliva
- 4 oz. de mantequilla amarilla SULA

PARA ESPECIES PIRI-PIRI:

- 1 ½ cucharaditas de paprika
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de culantro
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 1 cucharadita de cardamomo

- 1 cucharadita de sal de ajo
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 filete de res

PROCEDIMIENTO DEL CHIMICHURRI:

- Mezclar todos los ingredientes juntos en una licuadora dejando el aceite y la mantequilla amarilla SULA de último y salpimentar al gusto.

PROCEDIMIENTO PARA ESPECIES PIRI-PIRI:

- En un bowl mezclar todos los ingredientes juntos.

PROCEDIMIENTO PARA EL FILETE:

- Calentar bien la parrilla o la plancha, agregar un poco de mantequilla amarilla SULA y siempre un chorro de aceite para que no se nos queme la mantequilla.
- Condimentar generosamente nuestro filete con las especias piri-piri y agregar un poco más de sal gruesa, dejarlo descansar por unos segundos.
- Cocinar el res al término deseado y cortar en lascas delgadas, acompañar con chimichurri encima.



HONGOS RELLENOS



👤 **Rendimiento:** 20 Personas

🔪 **Dificultad:** Fácil

🕒 **Tiempo de Preparación:** 35 minutos

INGREDIENTES:

- 20 champiñones portobello medianos
- Cebollas verdes
- 1 diente de ajo
- ¼ taza de queso parmesano SULA
- ¼ taza de queso mozzarella SULA rallado
- 2 cucharadas de perejil fresco
- 2 cucharadas de mantequilla amarilla SULA
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- ½ cucharada de albahaca fresca
- Sal (al gusto)
- Pimienta (al gusto)

PREPARACIÓN:

- Limpiar bien los champiñones con un trapo, quitar el tallo y picarlo finamente.
- Precalentar el horno a 350°F y engrasar una bandeja para hornear.
- En un sartén derrita la mantequilla amarilla SULA y agrégele aceite de oliva para que esta no se quemé. Saltear los tallos de los hongos con la cebolla y el ajo hasta que la cebolla este traslúcida agregar, las hierbas, la sal y pimienta.
- Rellenar los hongos y encima agregar el queso parmesano SULA, el queso mozzarella SULA y meter al horno por 15 minutos.





MEJILLONES A LA MANTEQUILLA

 **Rendimiento:** 4 Personas

 **Dificultad:** Media

 **Tiempo de Preparación:** 20 minutos

INGREDIENTES:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1/2 pieza de cebolla finamente picada
- 400 gramos de almejas
- 1/4 taza de vino blanco
- 1/2 taza de caldo de pescado sin sal que se prepara hirviendo lo siguiente:
- 1 litro de agua SULA
- 1 cebolla pequeña
- 2 zanahorias
- 1 rama de apio
- 1 lb. de huesos de pescado
- 4 cucharadas de mantequilla amarilla SULA
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 3 ramas de tomillo
- 1 pieza de pan baguette en rebanadas

PROCEDIMIENTO:

- Calentar el aceite de oliva en una olla pequeña, agregar el ajo y la cebolla, cocinar moviendo constantemente hasta suavizar.
- Agregar las almejas y mezclar para que se impregnen del sabor.
- Agregar el vino y deja consumir.
- Luego, verter el caldo de pescado y continuar la cocción hasta que las almejas abran.
- Retirar la olla del fuego, añadir la mantequilla y deja fundir en el caldo, moviendo constantemente para espesar.
- Aumentar el sabor con sal y pimienta.
- Espolvorear el perejil para aumentar el color y sabor.
- Servir de inmediato y acompañar con pan baguette.





PEPITOS DE RES SULA

👤 **Rendimiento:** 4 Personas 🍴 **Dificultad:** Medio ⌚ **Tiempo de Preparación:** 30 minutos

INGREDIENTES:

- 4 unidades de pan mini baguette
- 1 lb. de carne en fajita
- 1 diente de ajo
- 1 chile morrón rojo
- 1 chile morrón amarillo
- 1 cebolla morada
- 8 oz. de queso mozzarella SULA
- 4 oz. de mantequilla amarilla SULA
- 2 oz. de aceite vegetal
- 4 cucharadas de mayonesa
- 4 cucharadas de mostaza
- 4 cucharadas de salsa de tomate
- 2 oz. de jugo de naranja SULA
- 1 oz. de salsa de chile
- 1 oz. de salsa inglesa

PROCEDIMIENTO:

- Colocar en una sartén la mantequilla amarilla SULA con un poco de aceite y cocinar la carne, los chiles, la cebolla y el ajo hasta el término deseado.
- Una vez que la carne ya llegue al término deseado, agregar el queso mozzarella SULA para que se derrita.
- En un recipiente aparte hacer la salsa mezclando la mayonesa, la mostaza, la salsa de tomate, el jugo de naranja SULA, el chile y la salsa inglesa.
- Colocar la salsa en ambos lados del pan, agregar la carne con el queso mozzarella SULA.





HAMBURGUESA

Rendimiento: 4 Personas

Dificultad: Fácil

Tiempo de Preparación: 30 minutos

INGREDIENTES:

- 1 lb. de carne molida
- 4 unidades de pan de hamburguesa
- 1 cebolla amarilla
- 1 barra de mantequilla amarilla SULA
- 1 cucharada de mayonesa
- 4 rebanadas de queso procesado SULA
- Agua SULA (lo necesario)
- 1 lb. de hongos
- 1 Aguacate
- 1 cucharada de crema SULA
- 1 limón
- Sal y pimienta (al gusto)

PROCEDIMIENTO:

- Partir la cebolla en rodajas y caramelizarlas con la mantequilla amarilla SULA y un poco de agua SULA.
- Hacer las tortas de carne de 4 oz. cada una, agregar sal y pimienta y cocinar hasta llegar al término deseado.
- Una vez ya caramelizada la cebolla agregar los hongos y salpimentar.
- Hacer un guacamole mezclando aguacate, crema SULA, 1 limón, sal y pimienta.
- Colocar a la base del pan la mayonesa, luego la carne con cebolla, los hongos y el queso procesado SULA.
- Colocar a la parte superior del pan el guacamole y armar la hamburguesa.





GRILLED ITALIAN PIZZA

👤 **Rendimiento:** 4 Personas 🍴 **Dificultad:** Media ⌚ **Tiempo de Preparación:** 30 minutos

INGREDIENTES:

- 1 tomate rebanado
- ½ lb. de queso crema SULA
- 2 lbs. de mozzarella SULA rebanado
- 1 pechuga de pollo precocinada y en cuadritos
- Albahaca fresca (al gusto)
- 5 dientes de ajo

INGREDIENTES MASA PARA PIZZA:

- 1 cucharadita de levadura
- 4 oz. de agua tibia
- 14-oz. de harina para pan
- 6 oz. de agua helada SULA

- 1 cucharada de sal
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de miel

PROCEDIMIENTO:

- Para la masa poner ingredientes juntos y mezclar hasta que se haga una masa.
- Estirar la masa para formar pizza y ponerla en la parrilla cocinándola bien por ambos lados.
- Distribuir el queso crema SULA por toda la pizza, el tomate, el pollo y el resto de los ingredientes.
- Cerrar la parrilla de 5 a 7 minutos aproximadamente.





PASTA PRIMAVERA SULA

Rendimiento: 4 Personas **Dificultad:** Fácil **Tiempo de Preparación:** 15 minutos

INGREDIENTES:

- 1 bolsa de pasta de su preferencia
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 3 cucharaditas de mantequilla amarilla SULA
- 1 cebolla roja
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1 zucchini
- 1 taza de brócoli
- 2 oz. de aceitunas negras
- Sal y pimienta (al gusto)
- Tomate pera cortado en cuadritos
- Vino blanco seco
- 1 taza de queso parmesano SULA

PROCEDIMIENTO:

- Colocar agua a hervir con un poco de sal y cocinar la pasta según las indicaciones del empaque.
- Aparte, en un sartén a fuego medio derretir la mantequilla amarilla SULA y agregar cebolla, ajo, brócoli, zucchini, zanahoria, aceitunas y cocinar todos los vegetales por aproximadamente 2 minutos.
- Agregar el vino blanco, dejarlo cocinar un momento y casi al final agregar el tomate.
- Con la pasta lista, revolverla con la salsa y finalmente rociar con el queso parmesano SULA.





ESPÁRRAGOS CON QUESO PARMESANO

👤 **Rendimiento:** 4 Personas

🔪 **Dificultad:** Fácil

🕒 **Tiempo de Preparación:** 10 minutos

INGREDIENTES:

- 1 manojo de espárragos
- ½ taza de queso parmesano SULA
- 1/3 taza de vinagre balsámico
- ½ cucharada de aceite de oliva
- ¼ barra de mantequilla amarilla SULA
- Sal gruesa (al gusto)

PROCEDIMIENTO:

- En un sartén agregue la mantequilla amarilla SULA y unas gotas de aceite. Cuando el aceite esté caliente, agregue los espárragos. Deje que los espárragos se cocinen por todos los lados, durante unos 5 minutos.

- Cuando los espárragos estén, retire de la sartén, coloque en el plato donde los va a servir y espolvoree por encima un poco de sal gruesa.
- Finalmente coloque el queso por encima de los espárragos, mientras aún permanecen calientes y rocíe un poco de vinagre balsámico.





PURÉ DE YUCA CON QUESO

Rendimiento: 4 Personas **Dificultad:** Fácil **Tiempo de Preparación:** 20 minutos

INGREDIENTES:

- 2 lbs. de yuca
- ½ barra de mantequilla amarilla SULA
- ½ lb. de quesillo SULA
- ¾ taza de queso parmesano SULA
- Sal y pimienta (al gusto)

PROCEDIMIENTO:

- Colocar los trozos de yuca en la olla con agua que las cubra. Llevarla a punto de hervor y cocinar hasta que esté tierna y suave.
- Formar el puré de yuca con un tenedor o un majador mientras la yuca este caliente, retire las hebras.

- Agregue media barra de mantequilla amarilla SULA (que este a temperatura ambiente) y mezcle hasta que esté completamente disuelta.
- Agregue el quesillo SULA, el queso parmesano SULA, y trabaje el puré hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Finalmente sal y pimienta (al gusto).



ÑOQUIS CON SALSA DE 3 QUESOS

INGREDIENTES PARA LA PASTA

300 GR. DE HARINA


2 YEMAS
DE HUEVO


2 LIBRAS
DE PAPAS

3 CUCHARADITAS
DE SAL

1/4 CUCHARADITA
DE HIERBA DE SU
PREFERENCIA

 **Rendimiento:** 4 Personas

 **Dificultad:** Media

 **Tiempo de Preparación:** 2 horas

INGREDIENTES

PARA LA SALSA:

- 50 gr. de queso azul
- 100 gr. de queso mozzarella SULA
- 150 gr. de queso parmesano SULA
- 200 gr. de crema SULA
- 50 gr. de mantequilla amarilla SULA
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta

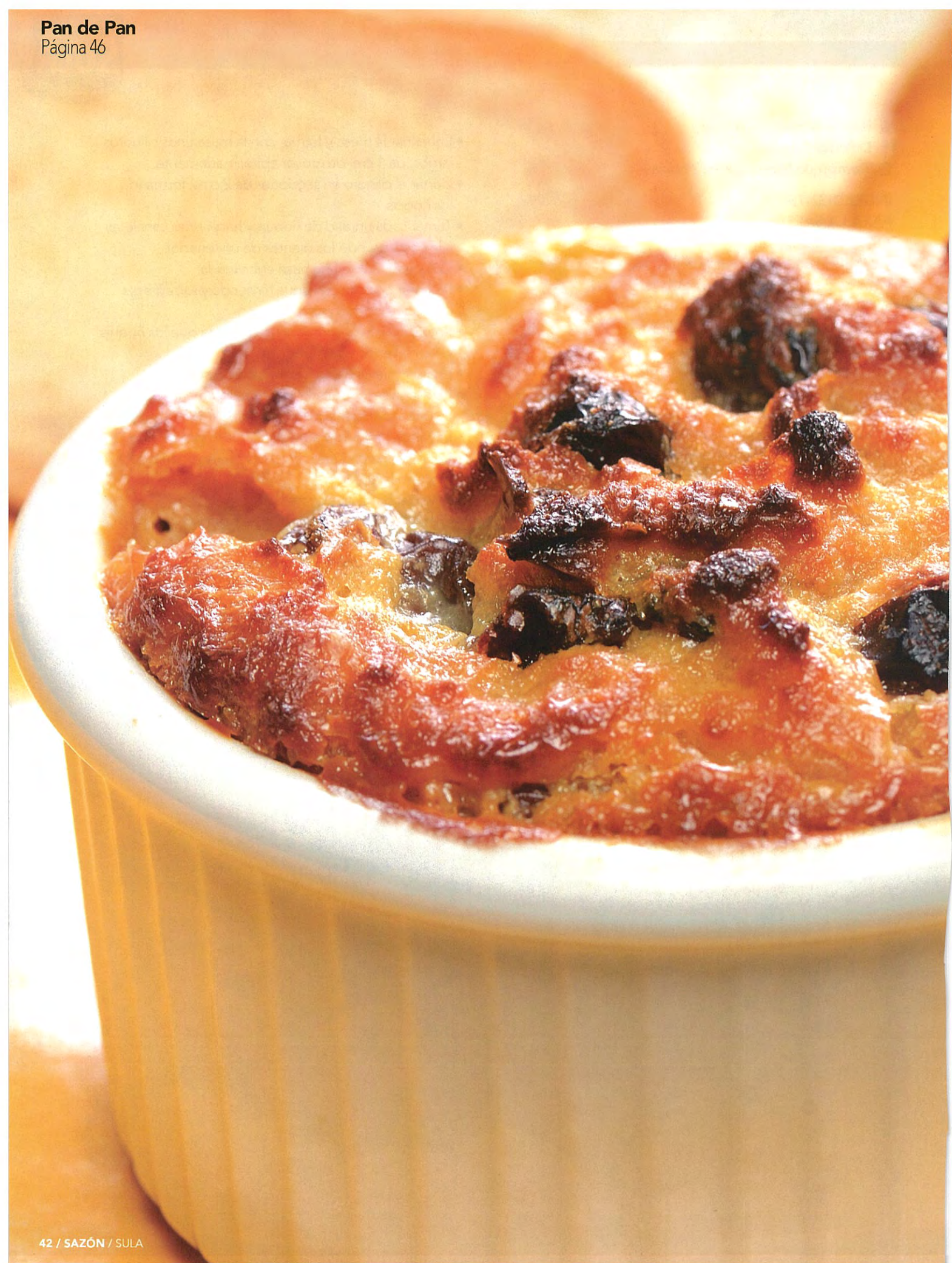


PROCEDIMIENTO:

- Pelar las papas y ponerlas a hervir en una olla con agua y sal. Cuando estén listas (el tenedor debe pincharlas con facilidad), escurrir, cortar en cubos, colocarlas en un bowl y hacerlas puré.
- Agregar al puré la sal, el huevo, la harina y amasar hasta lograr una consistencia homogénea, suave y maleable.
- Agregar la hierba de su preferencia en la mesa y recogerla con la masa.

- Enharinar la mesa y formar con la masa unos cilindros largos, de 1 cm. de grosor aproximadamente.
- Cortar el cilindro en secciones de 2 cms, formando los ñoquis.
- Tomar cada unidad de ñoquis y hacer unas canaletas a la pasta usando los dientes de un tenedor.
- Colocarlos sobre una base enharinada.
- Preparar una olla con agua hirviendo y sal, agregar los ñoquis poco a poco.
- Retirar con una espumadera a medida que los ñoquis vayan saliendo a la superficie.
- Escurrir y llevar a una fuente bien caliente.
- Para la salsa, calentar la mantequilla amarilla SULA en una sartén a fuego lento y agregar la crema SULA.
- Revolver 1 minuto y agregar el queso parmesano SULA, luego el queso azul y por último el queso mozzarella SULA.
- Revolver hasta que se derritan.
- Cubrir los ñoquis con la salsa de cuatro quesos y un poco de queso rallado.
- Condimentar con la sal y la pimienta.







Postres

Panna Cotta de Vainilla con Salsa de Melocotón

Soufflé de Chocolate

Pan de Pan

Chiffon de Naranja

Pie de Manzana y Cranberry

Churros Españoles

Flan de Coco

Eclairs SULA

PANNA COTTA DE VAINILLA CON SALSA DE MELOCOTÓN

Rendimiento: 4 Personas

Dificultad: Fácil

Tiempo de Preparación: 15 minutos

INGREDIENTES:

- ½ taza de agua
- 1 sobre de 2 oz. de gelatina sin sabor
- 1 VainiSULITA de 473 ml.

INGREDIENTES SALSA DE MELOCOTÓN:

- 2 melocotones
- 1 néctar de melocotón SULA
- ¼ taza de azúcar

PROCEDIMIENTO PANNA COTTA:

- Agregar y mezclar la gelatina en el agua.
- Colocar la VainiSULITA en una olla a hervir a fuego lento.
- Temperar la gelatina con la VainiSULITA, verter la mezcla en recipientes pequeños de su preferencia e introducir en el refrigerador hasta que esté lista la gelatina.



PROCEDIMIENTO SALSA DE MELOCOTÓN:

- Mezclar los tres ingredientes respectivos para la salsa en un sartén, mover constantemente hasta espesar.
- Finalmente extraer las panna cottas de los recipientes sobre un plato y verter sobre éstas la salsa de melocotón.





SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

- Rendimiento:** 8 Personas
- Dificultad:** Difícil
- Tiempo de Preparación:** 2 horas

INGREDIENTES:

- ½ litro de jugo de naranja SULA
- 8 huevos separados
- 3 oz. de azúcar
- 3 oz. de harina
- 8 oz. de chocolate semi dulce
- 2 oz. de licor de naranja
- Mantequilla amarilla SULA (lo necesario)
- Azúcar granulada (lo necesario)

PROCEDIMIENTO:

- Para la base caliente el jugo de naranja, bate las yemas con 3 oz. de azúcar en un bowl grande.

- Agregar la harina y luego regresar la mezcla al fuego, cocinarla a temperatura media moviendo constantemente hasta que la mezcla esté gruesa, no permitir que la mezcla hierva.
- Agregar el chocolate y dejarlo derretir completamente, agregar también el licor de naranja.
- Dejar que esta mezcla llegue a temperatura ambiente, tapada con papel plástico.
- Para preparar los soufflés, broche la mantequilla amarilla en los contenedores y agregue un poco de azúcar impalpable.
- Llevar las claras de huevos a punto de nieve agregando el azúcar y suavemente incorporar las yemas a la mezcla de chocolate, agregar la mezcla a los contenedores previamente aceitados.
- Precalentar el horno a 425°F y cocinar los soufflés por aproximadamente 12 minutos.





PAN DE PAN

 **Rendimiento:** 4 Personas  **Dificultad:** Fácil  **Tiempo de Preparación:** 40 minutos

INGREDIENTES:

- 2 panes de baguettes
- 2 unidades de maltada de vainilla SULA
- 1 lata de leche condensada
- 2 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de pasas
- Canela en raja
- 1 barra de mantequilla amarilla SULA

PROCEDIMIENTO:

- Cortar los panes en pedazos pequeños.
- Dejar reposar los panes en la maltada de vainilla SULA, luego agregar la leche condensada, el azúcar, la canela, las pasas y dejar reposar hasta que el pan este bien humedo.
- Engrasar las orillas de un pairex con mantequilla amarilla y agregar la mezcla del pan.
- Hornear por 30 min. a 325°F.





CHIFFÓN DE NARANJA

- Rendimiento:** 8 Personas
 Dificultad: Media
 Tiempo de Preparación: 2 horas

INGREDIENTES:

- 8 oz. de harina para pastel
- 12 oz. de azúcar granulada
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 4 oz. de aceite vegetal
- 6 yemas de huevo
- 2 oz. de agua SULA helada
- 4 oz. de jugo de naranja SULA
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 8 claras de huevos
- Extracto de vainilla

INGREDIENTES PARA EL GLASEADO:

- 3 oz. de azúcar impalpable
- 2 cucharaditas de jugo de naranja SULA
- 2 cucharaditas de ralladura de naranja

PROCEDIMIENTO:

- Cernir la harina, 6 oz. de azúcar granulada, el polvo para hornear y la sal.
- En un bowl aparte, mezclar aceite, las yemas de huevos, agua SULA, jugo de naranja SULA, ralladura de naranja, el extracto de vainilla e incorporar la mezcla de harina y azúcar.
- En un bowl que este muy limpio mezclar las claras de huevos a punto de nieve, agregar el restante de las 6 oz. de azúcar blanca lentamente .
- Agregar la mezcla en un pairex y cocinar a 325°F por aproximadamente por 1 hr. (introducir un palillo, para asegurarse que la mezcla este bien cocida).
- Sacar del pairex y dejar enfriar.
- Agregar el glaseado.

PROCEDIMIENTO PARA EL GLASEADO:

- Poner los ingredientes juntos en una olla pequeña y mezclarlos bien.





PIE DE MANZANA Y CRANBERRY

 **Rendimiento:** 6 Personas  **Dificultad:** Media  **Tiempo de Preparación:** 1 hr. 30 minutos

INGREDIENTES:

- 4 oz. de azúcar morena
- 4 oz. de azúcar blanca
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1 cucharadita de canela
- ¼ cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de maicena
- 3 oz. de jugo de naranja SULA
- 1 lb. de manzana sin cáscara y en cuadritos
- 8 oz. de cranberries
- 1 pairex con la masa para pie pre elaborada
- Topping para pie
- 1/3 taza de harina
- ½ barra de mantequilla amarilla SULA

PROCEDIMIENTO:

- Combinar la manzana con el azúcar morena, azúcar, ralladura de naranja, canela y sal en un contenedor grande.
- Disolver la maicena en el jugo de naranja SULA y agregarlo a las manzanas.
- Cubrir y cocinar hasta que las manzanas estén un poco suaves, mover ocasionalmente.

- Agregar las cranberries, cubrir y seguir cocinando a fuego lento hasta que las cranberries se ponga suaves aproximadamente 2 minutos.
- Colocar la mezcla en el pairex con la masa pre elaborada y agregar el topping encima. Cocinar a 400°F aproximadamente por 20 minutos.

PROCEDIMIENTO PARA EL TOPPING:

- Mezclar todos los ingredientes secos juntos y agregar la mantequilla amarilla SULA hasta que esta tenga una consistencia quebrada.





CHURROS ESPAÑOLES

👤 **Rendimiento:** 4 Personas 🍴 **Dificultad:** Fácil ⌚ **Tiempo de Preparación:** 12 minutos

INGREDIENTES:

- ¾ tazas de agua SULA
- ¼ taza de leche entera SULA
- 1½ oz. de mantequilla amarilla SULA
- ¾ de lbs. de harina
- 1 huevo
- ½ cucharada de sal fina
- Aceite para freír (lo necesario)
- Azúcar (al gusto)

PROCEDIMIENTO:

• Poner el agua, la leche entera SULA y la margarina en una cacerola. Cuando empiece a hervir, añadir la harina de una sola vez.

- Remover hasta que se forme una masa homogénea y se despegue de las paredes de la cacerola.
- Una vez llegados a este punto se apaga el fuego, se añade el huevo y la sal, se mezcla bien la masa y se deja reposar durante unos 15 minutos.
- Una vez reposada la masa, se calienta el aceite de freír y se introduce la masa en una manga pastelera o una churrera. Se deja caer la masa sobre el aceite caliente y se corta con la longitud deseada.
- Una vez fritos los churros se dejan secar en papel absorbente y se espolvorean con azúcar. también se pueden bañar con leche condensada.

FLAN DE COCO

👤 **Rendimiento:** 10 Personas

🔪 **Dificultad:** Fácil

🕒 **Tiempo de Preparación:** 1hr. 20 minutos

INGREDIENTES:

- 1 lb. y 4 oz. de azúcar granulada
- 8 oz. de agua SULA
- 24 oz. de leche entera SULA
- 200 gr. de coco rallado
- 1 lata de leche de coco
- 1 cucharada de vainilla
- 8 huevos
- 4 yemas de huevos
- 6 oz. de azúcar morena
- 1 cucharada de dulce de rapadura
- 2 cucharadas de amaretto

PROCEDIMIENTO:

- Combinar el azúcar granulado con agua en una olla pequeña y poner a hervir.
- Cocinar hasta que el azúcar tome un color caramelo.
- Inmediatamente vierta el caramelo en el fondo de los recipientes donde se elaborara el flan.
- Aparte, colocar en una olla la leche SULA, la crema dulce para batir, la canela en raja y la vainilla hasta llegar al punto de hervor, retirar y dejar reposar por aproximadamente 30 minutos.
- Batir en un bowl grande los huevos enteros y las yemas con azúcar morena, dulce de rapadura y el amaretto.
- Volver a colocar la mezcla de la leche a fuego medio hasta que llegue nuevamente a punto de hervor y temperar la mezcla de los huevos con aproximadamente 1/3 de la leche caliente.
- Una vez temperada la mezcla de los huevos, combinar todo.
- Llenar con la mezcla del flan los contenedores que están con caramelo y colocarlos a baño maría, introducir en el horno precalentado a 325°F.
- Cocinar de 30 – 40 minutos aproximadamente.
- Enfriar completamente antes de servir.





*El sabor que
le faltaba a tus
comidas*



*Disfrutas de tus platillos con el verdadero sabor a crema.
Ahora en su nuevo y práctico empaque.
¡Pruébala, que no te lo cuenten!*

ECLAIRS SULA

👤 **Rendimiento:** 8 Personas 🍴 **Dificultad:** Media 🕒 **Tiempo de Preparación:** 1hr. 30 minutos



INGREDIENTES

PARA LA PASTA CHOUX:

- 8 oz. de agua SULA
- 8 oz. de leche SULA
- 7 ½ oz. de mantequilla amarilla SULA
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de azúcar blanquilla
- 8 oz. de harina de repostería
- 4 huevos medianos

INGREDIENTES

PARA LA CREMA PASTELERA A LA VAINILLA:

- 2 tazas de leche entera SULA
- 12 yemas de huevo
- 12 oz. de azúcar blanquilla
- 2 oz. de harina de maíz
- Un trozo de corteza de limón
- ½ cucharadita de esencia de vainilla

PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR LA PASTA CHOUX:

- Precaliente el horno a 180°C.
- Ponga en un cazo la leche, el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar.
- Remueva con unas varillas a fuego medio hasta que esté todo bien integrado.
- Cuando rompa a hervir, retire del fuego y agregue la harina de una sola vez.
- Remueva con unas varillas y coloque a fuego lento para que se cocine un poco.
- Cuando se asome la grasa de la mantequilla, está lista.
- Retire del fuego y añada uno a uno los huevos, removiendo constantemente con las varillas.

- Añade el siguiente hasta que esté bien integrado el anterior.
- Vierta la pasta en una manga pastelera de boquilla lisa grande. Sobre papel de hornear, coloque las porciones alargadas de unos 8 cm., separadas unas de otras y hornee unos 30 minutos.
- Saque a una rejilla cuando estén listos.

PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR LA CREMA PASTELERA:

- Separe un vaso de leche.
- En el resto de la leche ponga las 3 yemas de huevo, el azúcar, la harina de maíz y la esencia de vainilla.
- Remueva con unas varillas y reserve.
- Caliente la leche en un cazo con el trozo de cáscara de limón. Cuando vaya a hervir, agregue el resto de la mezcla, con unas varillas a fuego lento, de vueltas hasta que la mezcla vaya espesando (mover constantemente para que no se adhiera en el fondo del cazo).
- Retire la piel de limón y deje enfriar.

PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR LA COBERTURA DE CHOCOLATE:

- Funda el chocolate (en el microondas o al baño maría).

PROCEDIMIENTO PARA EL MONTAJE:

- Abra los bastoncillos longitudinalmente por un lado o haga un corte en uno de los extremos.
- Coloque la crema fría en una manga pastelera y rellene los eclairs.
- Ponga por encima el chocolate fundido y déjelo endurecer.



Un sinfín de sabores en su mesa.





Un Delicioso secreto



4 Barras de 115 g

Vitamins A D E

Mantequilla Amarilla CON SAL



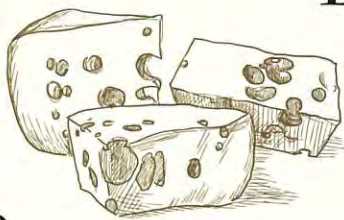
4 barras de 115 g

CON SAL



Otro producto de calidad LACTHOSA





EL SABOR DEL BUEN GUSTO

QUESO PECORINO

Proviene de la región del lacio de la Isla de Cerdeña, siendo el queso más antiguo del mundo.

Está elaborado con leche fresca de vaca. Su parte es cocida prensada, blanca y compacta.

Su sabor es picante debido a la enzima del alipase de oveja, siendo un queso muy aromático.

Su uso más frecuente es en la elaboración de cremosas salsas, para gratinar sobre diferentes platos o bien para rallar y acompañar las pastas dándoles un toque especial de sabor.



QUESO EDAM

Se originó en Holanda en los años 1300 d.c. en una ciudad llamada con su mismo nombre.

La corteza de este queso es de consistencia dura, de pasta prensada, lisa y textura firme, permitiendo el corte con facilidad.

El sabor del queso joven holandés Edam es suave, ligeramente salado. A medida que envejece, su sabor se concentra y se acentúa.

El uso más idóneo es para preparar boquitas, de muy fácil derretir, ideal para acompañar ensaladas y todo tipo de platos. Sólo deje ir la imaginación y este queso se adaptará a todo.



QUESO GOUDA

Es mundialmente conocido por su particular olor y delicioso sabor, ideal para acompañar vinos y ensaladas o bien para fundir.

Este queso se caracteriza por ser de color amarillento y debe su nombre a la ciudad ubicada en la parte meridional de Holanda.

Su pasta es de textura firme y fácilmente cortable.



QUESO MOZZARELLA

Es un queso blanco amarillento que ofrece un sabor poco intenso, tiene una textura suave y agradable.

Sus características hacen del mozzarella un ingrediente ideal para combinar en muchas recetas culinarias.

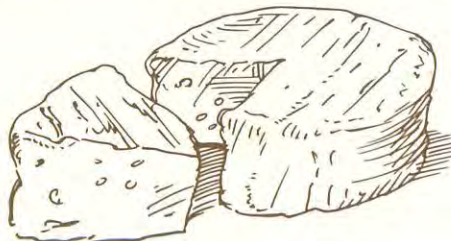
El mozzarella es uno de los quesos más tradicionales de la gastronomía italiana. Sus usos van desde ensaladas hasta platos fuertes, es muy versátil.



QUESO GOUDA CON COMINO

Es un queso madurado, elaborado con leche fresca de vaca, el cual se le agrega comino y así obtiene su sabor.

Ideal para el consumo como aperitivo.





DEL ÁRBOL A TU MESA

