

Selectium Chef
ALTA COCINA EN TU CASA

CATÁLOGO
RETAIL



ARROCES



ASADOS



POSTRES



ARROCES

ARROCES

Selectium Chef
ALTA COCINA EN TU CASA



Con los ingredientes tradicionales y gracias a nuestro proceso exclusivo conseguimos mantener las propiedades y el sabor del auténtico arroz redondo de forma natural .

¿Qué características tiene la nueva línea de arroces?



Sin gluten



Refrigerado 2-4°C



Listo de 2 a 10 min



Caducidad 30 días



Formato mono ración

¿Cómo se prepara?



MICROONDAS | RETIRAR LA VITOLA DE CARTÓN, PERFORAR LA TAPA DE LA BANDEJA Y CALENTAR EN MICROONDAS A MÁXIMA POTENCIA (800W) DURANTE 2-3 MINUTOS.



SARTÉN | AÑADIR UNA CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA EN UNA SARTÉN ANTIADHERENTE. CUANDO EL ACEITE ESTÉ CALIENTE, VERTER EL CONTENIDO DE LA BANDEJA Y CALENTAR DURANTE 5 MINUTOS REMOVIENDO FRECUENTEMENTE.



HORNO | VERTER EL CONTENIDO DE LA BANDEJA EN UN RECIPIENTE APTO PARA HORNO E INTRODUCIR EN HORNO PRECALENTADO A 180°C DURANTE 10 MINUTOS.

ARROZ DE SECRETO CON BOLETUS



300g

INGREDIENTES |

ARROZ, SECRETO DE CERDO IBÉRICO, CABEZA DE LOMO DE CERDO, BOLETUS EDULIS, ACEITE DE OLIVA, TOMATE FRITO, PIMENTÓN, SAL Y COLORANTE.



ARROZ NEGRO



300g

INGREDIENTES |

ARROZ, FONDO DE PESCADO Y MARISCO, CALAMAR, TINTA DE CALAMAR, TOMATE FRITO, ACEITE DE OLIVA, SAL, PIMENTÓN Y ÑORA



Selectium Chef
ALTA COCINA EN TU CASA

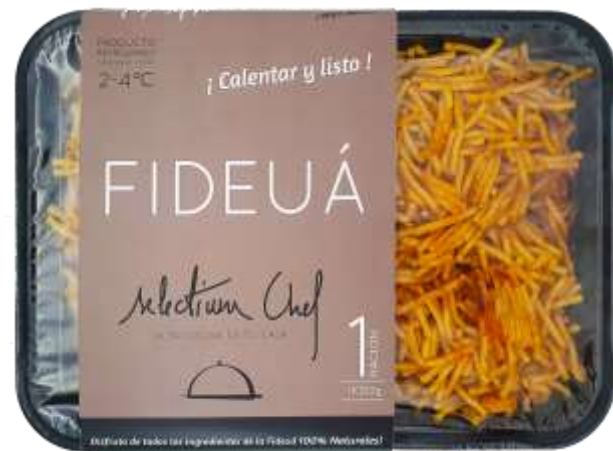
FIDEUÁ



300g

INGREDIENTES |

FIDEOS, FONDO DE PESCADO Y MARISCO, CALAMAR, TOMATE FRITO, ACEITE DE OLIVA, SAL, PIMENTÓN, ÑORA Y COLORANTE.



ARROZ A BANDA "DEL SENYORET"



300g

INGREDIENTES |

ARROZ, FONDO DE PESCADO Y MARISCO, CALAMAR, TOMATE FRITO, ACEITE DE OLIVA, SAL, PIMENTÓN, ÑORA Y COLORANTE.



PAELLA VALENCIANA



350g

INGREDIENTES |

ARROZ, POLLO, JUDÍA, CONEJO, TOMATE FRITO, ACEITE DE OLIVA, GARROFÓN, SAL, PIMENTÓN, ROMERO, AROMA Y COLORANTE.



ARROZ AL HORNO



350g

INGREDIENTES |

ARROZ, COSTILLA DE CERDO, PANCETA DE CERDO, PATATA, MORCILLA, GARBANZOS, TOMATE, ACEITE DE OLIVA, TOMATE FRITO, AJO, SAL, PIMENTON Y COLORANTE.



Selectium Chef
ALTA COCINA EN TU CASA

PAELLA MIXTA



300g

INGREDIENTES |

ARROZ, MEJILLONES, ALAS DE POLLO, TOMATE FRITO, ACEITE DE OLIVA, PIMIENTO, GUISANTES, POTON, COLA DE GAMBA CHINA, PREPARADO DE MARISCO, SAL, PIMENTÓN DULCE, AROMA GOLD, COLORANTE



PAELLA DE VERDURAS



300g

INGREDIENTES |

ARROZ, CALABACÍN, JUDÍA VERDE, TOMATE FRITO, ACEITE DE OLIVA, PIMIENTO, BOLETUS, GARROFÓN, SAL, PIMENTÓN DULCE, COLORANTE Y ROMERO.





ASADOS

COSTILLAS DE CERDO BARBACOA COCINADAS A BAJA TEMPERATURA



Sin gluten



Producto refrigerado



Listo en 3-10 min



Caducidad
90 días

1x400g



INGREDIENTES|

COSTILLAS DE CERDO, SALSA BBQ
ALMIDÓN DE MAÍZ Y SAL.



ALITAS DE POLLO ASADAS COCINADAS A BAJA TEMPERATURA



INGREDIENTES|

ALITAS DE POLLO,
ALMIDÓN DE MAÍZ, SAL Y AROMA.



CODILLO DE CERDO ASADO COCINADO A BAJA TEMPERATURA



Sin gluten



Producto refrigerado



Listo en 3-10 min



Caducidad
90 días

1x300g



INGREDIENTES|

CODILLO DE CERDO,
ALMIDÓN DE MAÍZ, SAL Y AROMA.



REGENERACIÓN DE ASADOS **SELECTIUM CHEF**



MICROONDAS |

SACAR EL CONTENIDO DE LA CAJA E INTRODUCIR EN EL MICROONDAS 3-4 MINUTOS A MÁXIMA POTENCIA (800W)



HORNO |

SACAR DE LA CAJA, VERTER EN UNA BANDEJA APTA PARA HORNO E INTRODUCIR EN HORNO PRECALENTADO A 180°C DURANTE 10 MINUTOS

SECRETO DE CERDO IBÉRICO

CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ Y PATATAS AL ROMERO



Sin gluten



Producto refrigerado



Listo en 2-8 min



Caducidad 90 días

1x300g



INGREDIENTES|

SECRETO DE CERDO IBÉRICO, PATATAS, PEDRO XIMÉNEZ, AZÚCAR, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, AJO, ROMERO, SAL Y PIMIENTA



REGENERACIÓN 2|



1. SACAR LAS DOS BOLSAS DE LA CAJA.
2. INTRODUCIR LAS BOLSAS EN EL MICROONDAS Y CALENTAR DURANTE 2/3 MINUTOS A MÁXIMA POTENCIA HASTA CALENTAR EL PRODUCTO UNIFORMEMENTE.
3. ABRIR LAS BOLSAS CON AYUDA DE UNAS TIJERAS O CUCHILLO, EMPLATAR Y CONSUMIR.

REGENERACIÓN 1|



1. SACAR LAS DOS BOLSAS DEL INTERIOR DE LA CAJA, CON AYUDA DE UNA TIJERA O CUCHILLO ABRIR Y DISPONER EN UNA BANDEJA APTA PARA HORNO
2. HORNEAR EN HORNO PRECALENTADO A 200°C DURANTE 8/10 MINUTOS OBTENIENDO EL DORADO DESEADO.
3. RETIRAR LA BANDEJA DEL HORNO CON CUIDADO, EMPLATAR Y CONSUMIR



**POSTRES
SIN GLUTEN**

COULAND DE CHOCOLATE



Sin gluten



Producto refrigerado



Listo en 15-35 seg



Caducidad
30 días

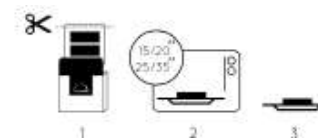
2 unidades | **2x90g**



INGREDIENTES |

Huevo pasteurizado, chocolate (20%), (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de soja) y aroma natural de vainilla), margarina (Aceites y grasas vegetales (60%), agua, sal (0,5%), emulgentes: E-471, suero lácteo en polvo (leche), conservador: "200, acidulante: ácido cítrico, aromas, vitaminas (vitamina A, vitamina D), colorante: carotenos), almidón de maíz y azúcar.

REGENERACIÓN |



SACAR UN COULAND DE LA BOLSA E INTRODUCIRLO EN EL CENTRO DEL MICRO SOBRE UN PLATO DURANTE 25/35 SEGUNDOS A MÁXIMA POTENCIA (700W APROX.)

Selectium Chef
ALTA COCINA EN TU CASA



selectiumchef.com



facebook.com/selectiumchef/



Instagram.com/selectiumchef/