

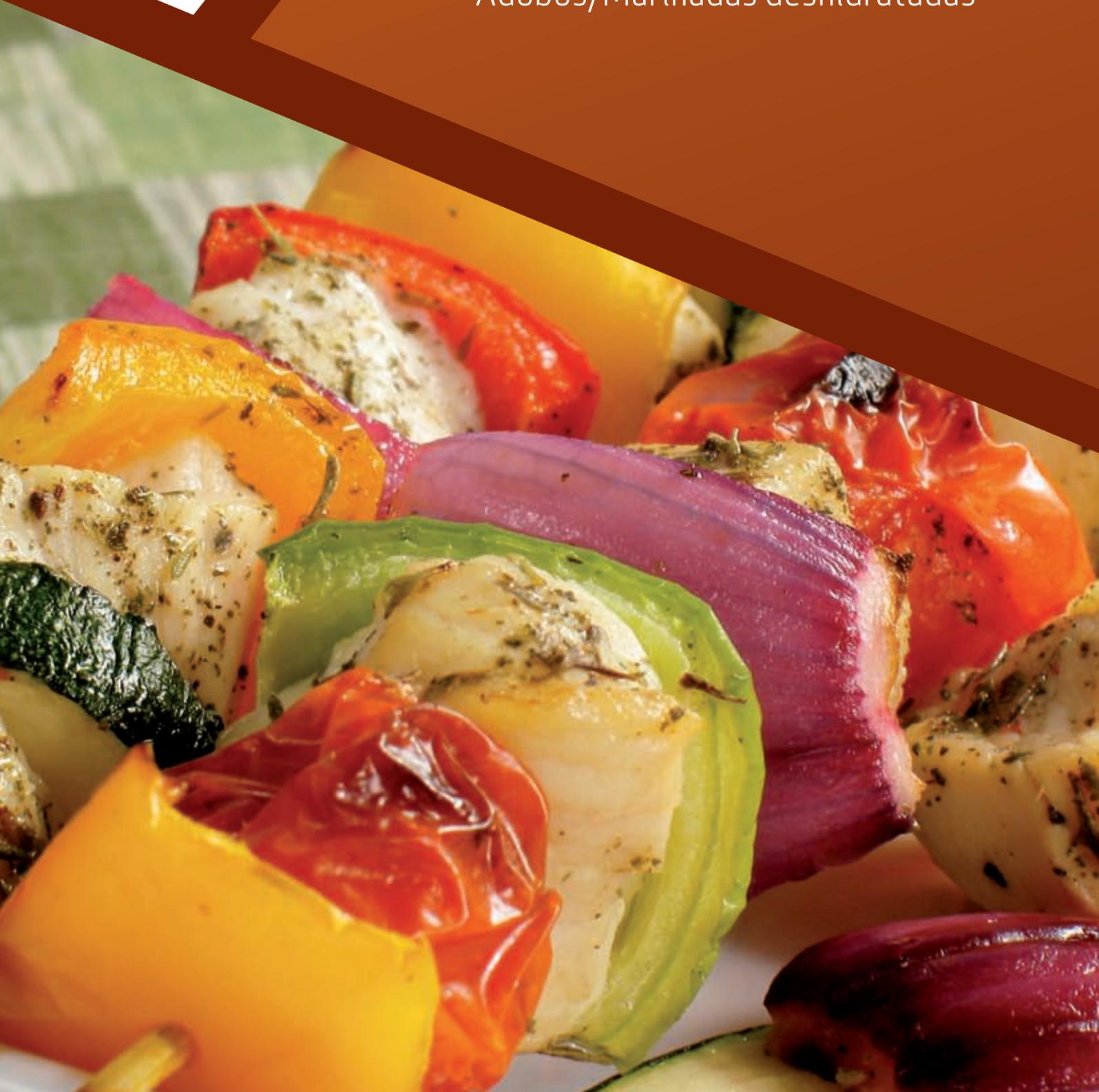


**CEVYAN**

El sabor de la experiencia

# MIX-A-GRILL

Adobos/Marinadas deshidratadas



## INTRODUCCIÓN.

Ceylan S.L. nace en Valencia hace 60 años y, actualmente, es una moderna empresa con más de 15.000 m<sup>2</sup> de instalaciones, dotadas con los últimos avances tecnológicos, donde se fabrica y desarrolla una gran variedad de productos para la industria alimentaria, especias y hierbas, mezclas tecnológicas para la fabricación de productos cárnicos, preparaciones para la industria de precocinados y aditivos funcionales específicos.

Ceylan está comprometida con dar un servicio de calidad superior, por ello, uno de los puntos más importantes de nuestra filosofía es la búsqueda de la calidad en todos y cada uno de los procesos de producción para lograr la satisfacción de nuestros clientes y servir sus necesidades.

Todos nuestros productos están adaptados a las exigencias legislativas nacionales y de la Unión Europea. La seguridad alimentaria de nuestros productos se rige por las exigencias de las normas internacionales IFS (International Food Safety) y BRC (British Retail Consortium). Además la calidad en Ceylan está regulada por las exigencias de las normas ISO-9001.

Ceylan, dispone de delegaciones en toda España y está presente en Francia, República Dominicana, Federación Rusa, Bulgaria, Polonia, Méjico, Portugal, Marruecos, EEUU.

## ADOBOS / MARINADAS DESHIDRATADAS: LOS MIX-A-GRILLS.



Son productos elaborados, esencialmente, con especias, hierbas, condimentos y saborizantes que se utilizan para marinar o adobar todo tipo de piezas, filetes, costillas, muslos etc. de vacuno, cerdo, aves etc. y pescados, previamente a su preparación culinaria, asado, fritura o cocción.

## PREPARACIÓN.



Los Mix-a-Grills se pueden utilizar de formas muy diversas; como marinadas, por espolvoreo previo de las carnes o añadidos a productos de charcutería. A partir de ellos, se pueden preparar salsas de acompañamiento de las carnes o elaborar platos precocinados.

## FUNCIÓN.



Con los Mix-a-Grills, se consigue una mayor rentabilidad en el mercado de los productos cárnicos ya que constituyen una técnica culinaria tradicional utilizada para mejorar la jugosidad y sabor de las carnes.

Actualmente, están ocupando un lugar de gran importancia en el mercado de platos exquisitos y exóticos de la cocina de lujo debido a que aportan nuevos y variados sabores desconocidos por el gran público.

Además, gracias a su utilización, se consigue un valor añadido en los productos, no solo por sus nuevas formas de presentación y consumo sino sobre todo porque se aprovechan carnes más duras y poco jugosas que normalmente no se destinan a su asado o fritura.

## SABORES.



### ADOBO PESCADO.

Este adobo o marinado aporta un sabor ácido de vinagre con matices de especias y hierbas aromáticas en las que predomina el orégano.  
Ref. 5146.



### AMERICANA.

Constituida por una selecta combinación de especias al estilo criollo americano que se utiliza ampliamente en la preparación de carnes a la brasa como churrascos, costillas y todo tipo de carne para parrilladas, barbacoas y asados al horno.  
Ref. 5101.



### ASIÁTICA.

Sus matices aromáticos y de sabor nos acercan al misterioso continente asiático. Esta marinada es un acompañamiento exótico para cualquier plato y es muy adecuada para carnes de aves o de cerdo. Es imprescindible en las comidas donde se requiera poner una nota diferente y peculiar de la cocina oriental.  
Ref. 5108.



### BARBACOA.

Esta marinada, como su nombre indica, se emplea en carnes que se destinen a la parrilla o barbacoa. Comunica a la carne un aroma y sabor característicos de los productos tradicionales de la campiña y realza el encanto de las reuniones campestres.  
Ref. 5114.



### **CURRY.**

El Mix-a-Grill Curry, tiene gran aceptación internacional por ser un producto ampliamente conocido y difundido en todos los continentes. Es ideal para preparar carnes de ave al Curry aunque también se puede utilizar para preparar otras carnes. Presenta matices amarillo anaranjados y sabores típicos y característicos de la cocina tradicional de la India.

Ref. 5105.



### **ITALIANA.**

Insustituible para preparar las carnes picadas y salsas que se destinan a la elaboración de los distintos tipos de pasta. Tiene el aroma y genuino sabor de la cocina tradicional italiana.

Ref. 5111.



### **POLLO.**

Este adobo con matices aromáticos y de sabor aporta un toque magnífico a todo tipo de ave, en especial al pollo.

Ref. 5113.



### **PROVENZAL.**

Elaborada con hierbas mediterráneas seleccionadas y flores de la Provenza. Una combinación de estas hierbas y flores con especias naturales da a las carnes aromas y sabores genuinamente mediterráneos con matices propios provenzales. Imprescindible cuando se requiera procurar una nota de refinamiento culinario.

Ref. 5106.



### **POLLO AL AJILLO.**

Elaborada con ajo y especias del mediterráneo, que imparte a las carnes aromas y sabores genuinamente mediterráneos.

Ref. 5119.



### **TERIYAKI.**

Adobo al estilo japonés con una suave base de salsa de soja. Es recomendable tanto para adobar carne de ternera como de cerdo o pollo cortado en tiras. Proporciona un gran sabor también como adobo para costillares de ternera, cerdo, alitas de pollo, pescados y verduras.

Ref. 5145.



### **CAJÚN.**

Las carnes y pescados marinados con “Cajún” presentan un aspecto y color que estimulan los sentidos y su degustación nos recuerda el cálido aroma y sabor de los productos caribeños. Es ideal para asados y barbacoas y también para preparar platos con frituras de carne.

Ref. 5102



### **TIPO DONOSTI.**

Adobo de color rojo típico de Donosti. Se suele utilizar en carnes blancas, principalmente de ave. Aporta a las carnes un sabor característico del norte de España.

Ref. 5144



### TEHAS.

Marinada compuesta por una selecta combinación de especias, que se utiliza en la preparación de carnes a la brasa como churrascos, costillas y todo tipo de carne destinada a la preparación de parrilladas, barbacoas y asados al horno.

Ref. 5120.



### CARDAMOMO.

Adobo étnico proveniente de la India para agregar un sabor ligeramente especiado y picante a las comidas. Es ideal para marinar carnes de cerdo aportando un color rojizo al plato.

Ref. 5109

## FORMATOS

**Mix- a- Grill:** Bolsa de 2 kg. y bolsa de 4 kg.

**Importante:** Dependiendo de la cantidad se podrán barajar formatos de otros tamaños.

## DESARROLLOS A MEDIDA

Creamos nuevos Mix-a-Grills para nuestros clientes ajustándonos a sus necesidades.



MANUFACTURAS CEYLAN, S.L.

C/Traginers, 6 - Polígono Vara de Quart  
46014 Valencia - España  
tel. +34 96 379 88 00  
fax. +34 96 379 95 70  
ceylan@ceylan.es  
www.ceylan.es

#### DELEGACIONES NACIONALES

Valencia, Madrid, Barcelona, Sevilla,  
Zaragoza, Málaga, Alicante, León, Gerona,  
Salamanca, Pamplona, Rioja, Asturias,  
Ciudad Real, Lérida, Ourense, La Coruña,  
Cáceres, San Sebastián, Islas Baleares,  
Tarragona, Murcia, Granada.

#### DELEGACIONES INTERNACIONALES

México, Portugal, Francia, Marruecos, Polonia, República  
Dominicana, Federación Rusa, Bulgaria, U.S.A

Ceylan dispone de las certificaciones:

