



**BASES
CULINARIAS**

CALDOS Y FONDOS

Productos desarrollados con materias primas y extractos seleccionados, para la elaboración de diferentes tipos de caldos y fondos cuyo diseño responde a características organolépticas y de potenciación del sabor de interés culinario.

Especial atención se ha prestado al color, aroma, sabor y cuerpo de cada tipo de caldo y fondo de manera que satisfagan los gustos domésticos y tradicionales de los diferentes consumidores. Aportando así procesos rápidos y ágiles, suprimiendo largas horas de cocción, utilización de infinidad de materias primas, consiguiendo así elaborar en el día de utilización evitando procesos de enfriado y conservación.

PRODUCTOS:

- BASE FONDO DE AVE
REF.F048
- BASE FONDO DE CRUSTÁCEOS
REF. F035
- BASE FONDO MARISCO
REF. F100
- BASE FONDO LIGADO DE TERNERA
REF. F015
- BASE FUMET DE PESCADO
REF. F012
- BASE CALDO DE POLLO
REF. F027
- BASE CALDO DE CARNE
REF. DF015
- BASE CALDO DE VERDURAS
REF. F022
- BASE CALDO DE PESCADO
REF. DF012



ARROCES

Existe una amplia gama de arroces diseñada de acuerdo con las mejores prácticas culinarias de la cocina tradicional y actual teniendo en cuenta los gustos en cuanto a aspecto, presentación y sabor.

Dichas bases aportan el sofrito y saborización, consiguiendo de una forma sencilla, rápida y uniforme la estandarización de la receta en todos y cada uno de los servicios.

PRODUCTOS:

- BASE PAELLA MIXTA
REF. A045
- BASE ARROZ MARISCO
REF. A015
- BASE ARROZ NEGRO
REF. A082
- BASE PAELLA VALENCIANA
REF. A014



CREMAS

Las formulaciones para la elaboración de cremas se han desarrollado teniendo en cuenta las peculiaridades de la cocina mediterránea y las características organolépticas de la cocina internacional.

La homogeneidad y suavidad de su textura y las características de color, aroma, sabor y cuerpo están perfectamente conjugadas para cumplir las exigencias de los distintos mercados consumidores.

Dichas bases de uso casi instantáneo no requieren preparación previa ni procesos farragosos de triturado y colado de las materias cocidas.

PRODUCTOS:

- BASE CREMA DE CHAMPIÑÓN
REF. CR020
- BASE CREMA DE ZANAHORIA
REF. CR035
- BASE CREMA DE MARISCO
REF. CR010
- BASE CREMA DE ESPÁRRAGOS
REF. CR030
- BASE CREMA DE AVE
REF. CR025
- BASE CREMA DE CALABACÍN
REF. CR018



GAZPACHO

Formulación a base de ingredientes propios de la receta, con el fin de acortar los costosos procesos de pelado, triturado y colado.

Homogéneo y estable, sin acidificarse durante su estancia en los buffets.

PRODUCTOS:

- GAZPACHO
REF.S310



SALSAS PARA CARNE

Preparaciones de fácil proceso, conservación y utilización. Permitiendo la elaboración de la salsa en el momento de uso sin necesidad de preparaciones previas.

Productos elaborados con ingredientes seleccionados para aderezar platos a base de carnes. Las características de color, aroma, sabor y textura dependen de los diferentes tipos de salsas y están diseñadas en función de las demandas del consumo nacional e internacional.

PRODUCTOS:

- BASE SALSA BOLETUS
REF. S035
- BASE SALSA PIMIENTA VERDE
REF. S014
- BASE JUGO ESPECIADO (DEMI-GLACE)
REF. F080
- BASE SALSA BOLOÑESA
REF. S017
- BASE SALSA AGRIDULCE (SOJA)
REF. S128
- BASE SALSA CURRY
REF. S120
- BASE SALSA CHAMPIÑONES
REF. S012
- BASE SALSA QUESOS
REF. S123
- BASE SALSA GRAVY
REF. S047
- BASE SALSA BARBACOA
REF. S037



SALSAS PARA PESCADOS

Preparaciones de fácil proceso, conservación y utilización. Permitiendo la elaboración de la salsa en el momento de uso sin necesidad de preparaciones previas.

Productos elaborados con ingredientes seleccionados para aderezar platos a base de pescados. Las características de color, aroma, sabor y textura tienen matices más suaves para no enmascarar las características organolépticas del pescado y dependen de los diferentes tipos de salsas del mercado nacional e internacional.

PRODUCTOS:

- BASE SALSA VERDE
REF. S075
- BASE SALSA DOS PIMIENTOS
REF. S110
- BASE SALSA TXIPIRONES
REF. S111



SALSAS TOMATE

Preparaciones de fácil proceso, conservación y utilización. Permitiendo la elaboración de la salsa en el momento de uso sin necesidad de preparaciones previas.

Productos diseñados para conseguir diferentes tipos de salsas de tomate con las peculiaridades y matices de sabor propias de la cocina doméstica tradicional y de las características de la cocina internacional.

PRODUCTOS:

- BASE SALSA DE TOMATE
REF. S050



DRESSINGS VINAGRETAS-DIPS

Bases culinarias deshidratadas derivadas a partir de emulsión o de base aceite-vinagre. Con su utilización se consigue acortar el proceso de fabricación y evitar la pérdida de textura durante su conservación.

PRODUCTOS:

- SALSA CÉSAR
REF. I044
- SALSA RANCH
REF. I034
- SALSA MÓJO PICÓN
REF. I012
- SALSA YOGUR
REF. I024
- SALSA MIEL Y MOSTAZA
REF. I015
- SALSA BARBACOA BBQ
REF. S037
- SALSA QUESO AZUL
REF. S048
- SALSA KETCHUP
REF. S150
- VINAGRETA CHIMICHURRI PAMPERO
REF. I052
- VINAGRETA PROVENZAL
REF. I054
- VINAGRETA ENELDO
REF. I040
- VINAGRETA ITALIANA
REF. I050



BECHAMEL Y CROQUETAS

Productos diseñados especialmente para la elaboración de salsas tipo bechamel y derivados, de uso general en multitud de recetas culinarias desde recubrimientos para gratinar hasta base de croquetas.

Es un producto de fácil preparación y de alto rendimiento con amplio espectro de aplicaciones, tanto en platos fríos como calientes, a los que aporta una gran estabilidad incluso en los destinados a congelación con un buen comportamiento, sin salida de líquidos, en los procesos de descongelación.

PRODUCTOS:

- BASE BECHAMEL-CG (EN FRÍO)
REF. B011 C/G
- BASE BECHAMEL
(SIN GLÚTEN/EN FRÍO)
REF. B014
- BASE CROQUETAS BLANCAS
REF. C010
- BASE CROQUETAS CASERA
CON CEBOLLA FRITA
REF. C017



ESPESANTES

Amplia gama de espesantes con características diferentes según los distintos usos culinarios, transparentes u opacos, con o sin gluten, que proporcionan la viscosidad y/o cuerpo necesarios a los distintos tipos de salsas y platos precocinados.

Cada una de nuestras referencias, poseen un matiz y textura diferente, para la elaboración de salsas y cremas con variedad en sus porcentajes de grasas, estabilizando los componentes y evitando la separación de fases.

PRODUCTOS:

- BASE ROUX CLARO
REF. R001
- BASE ROUX OSCURO
REF. R002
- ESPESANTE EXPRESS
REF. R050
- ESTABILIZADOR DE SALSAS
REF. S010
- ALMITEX PGL
(ALMIDÓN DE TEXTURA CREMOSA EN FRÍO)
REF. 9010
- ALMITEX HT
(ALMIDÓN DE TEXTURA CREMOSA EN CALIENTE)
REF. 9008
- ALMITEX
(ALMIDÓN DE TEXTURA RUGOSA EN FRÍO)
REF. 9007



ENCOLANTES Y REBOZADORES



Provistos de la fuerza y firmeza, capaz de unir la capa de rebozado al producto en cuestión, ofreciendo una fritura uniforme y de color estable.

PRODUCTOS:

- REBOZÁN (TIPO ORLY)
- TEMPURLAN
- CEYLAMIX H
(CON COLORANTES NATURALES)
- REBOZADOR CRUJIENTE
SIN GLUTEN





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
info@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:

