



# Arroceando:

## Arroces

### 4<sup>a</sup> Gama Campofrío



Powered by



Danny Hawthorn  
*Gastronomy Projects Creative Manager*



# Arroceando: Gama de Arroces 4<sup>a</sup> Gama Campofrío

*Campofrío Smart Solutions*, en su constante apuesta por la innovación y la excelencia en sus productos, presenta de la mano de su Chef Ejecutivo, *Danny Hawthorn*, su Familia de Arroces 4<sup>a</sup> Gama.

Una selección de arroces precocinados, desarrollados con la última tecnología que garantiza a los Clientes la cobertura de los 8 Puntos Críticos en la preparación de cualquier arroz:

1. Textura, Estabilidad e Integridad del Grano
2. Sabor Intenso y Agradable
3. Sencillez Operacional
4. Reducción de Tiempos de Preparación
5. Versatilidad del Producto Base
6. Personalizable
7. Adaptable a Todos los Formatos de Servicio
8. Vida Útil Secundaria Prolongada

Otro paso más en la consecución de la Excelencia en el Servicio al Cliente...





# Arroceando: Gama de Arroces 4<sup>a</sup> Gama Campofrío

## 1) Base del Producto

- a) Proceso de Encapsulamiento
- b) Origen y Selección del Grano
- c) Ventajas y Beneficios

## 2) Sabores y Formatos

- a) Formatos Monoración 260 grs
- b) Formatos Multiración 1´300 grs
- c) Salsas para Mantecar 70 grs

## 3) Aprovisionamiento y Logística

- a) Datos de Aprovisionamiento y Logística

## 4) Recetario





# Base del Producto





# Arroceando: Gama de Arroces 4<sup>a</sup> Gama Campofrío

## 1) Base del Producto

### a) Proceso de Encapsulamiento

Nuestros arroces se cocinan con Caldos 100% Naturales, desde dentro del grano; respetando la naturaleza estructural del cereal y elevando al máximo sus cualidades culinarias: Texturización, Caramelización, Aromatización y Saborización

### b) Origen y Selección del Grano

Arroz seleccionado en Origen procedente del Pirineo;  
Re-Seleccionado una vez recepcionado en Destino;  
Cultivado con Agua de Manantial y Sin Tratamientos Fungicidas

### c) Ventajas y Beneficios

Producto Pre-Elaborado en un 90 % ; Terminación en 4 Minutos;  
Capacidad de Durabilidad tras Regenerado de más de 3 hrs;  
Seguridad Alimentaria y Simplificación de Operaciones; Personalizable





# Sabores y Formatos



## 2) Sabores y Formatos

### a) Formatos Monoración 260 grs

- \* Arroz de Pescado y Marisco
- \* Arroz Negro
- \* Arroz de Verduras
- \* Risotto de Pollo

### b) Formatos Multiración 1´300 grs

- \* Arroz de Pescado y Marisco
- \* Arroz Negro
- \* Arroz de Verduras

### c) Salsas para Mantecar 70 grs

- \* Risotto ( x 2 )
- \* Arroz Negro

## MÁS QUE SABOR

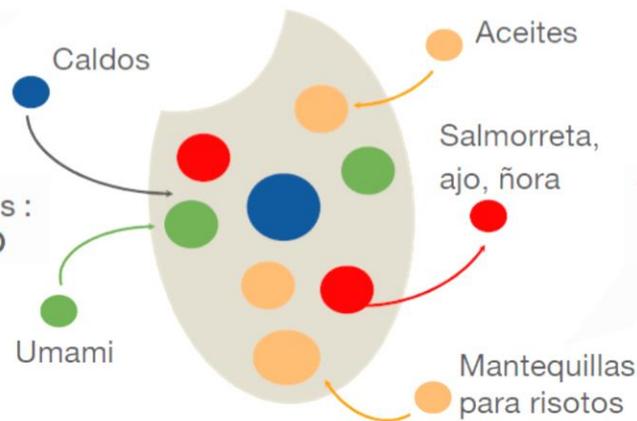
La encapsulación ofrece 4 grandes ventajas

100% del caldo dentro del grano:  
FACILIDAD DE USO

Sabor y textura precisos:  
CONSISTENCIA

Propiedades nutricionales :  
ALIMENTO MÁS SANO

Tiempos muy bajos:  
RAPIDEZ





# Aprovisionamiento y Logística





# Arroceando: Gama de Arroces 4<sup>a</sup> Gama Campofrío

## 3) Aprovechamiento y Logística

1. Formatos Monoración 260 grs: 24 Barquetas/Caja
2. Formatos Multiración 1´300 grs: 6 Barquetas/Caja
3. Salsas para Mantecar 70 grs: 24 Bolsas/Caja

Refrigerado - 60 días de Vida Útil

### TERMINACIONES MUY RÁPIDAS gracias a la Encapsulación





# Recetario





# Arroceando: Gama de Arroces 4<sup>a</sup> Gama Campofrío

- 1) Kushi de Caballa con Arroz
- 2) Curry de Pez Mantequilla, Coco e Hinojo
- 3) Vieiras con Arroz Negro, Guancialle y Muselina de Menta
- 4) Carpaccio de Carabineros con Arroz Negro, Peineta de Vainilla y Gel de Lima
- 5) Alcachofa en Arroz con Salmorreta de Piquillos
- 6) Risotto de Picantón Asado



# Kushi de Caballa con Arroz

## Composición

- ❖ Lomo de Caballa Limpio
- ❖ Ponzu de Alga Kombu
- ❖ Alioli de Tomate Seco
- ❖ Arroz de Pescado Campofrío



# Curry de Pez Mantequilla, Coco e Hinojo

## Composición

- ❖ Dados de Pez Mantequilla Horneados
- ❖ Leche de Tigre de Coco y Lima
- ❖ Pochado de Hinojo y Cebolletas
- ❖ Arroz de Pescado Campofrío





# Vieiras con Arroz Negro, Guancialle y Muselina de Menta

## Composición

- ❖ Carne de Vieras Planchada
- ❖ Chips de Guancialle
- ❖ Muselina de Menta
- ❖ Arroz Negro Campofrío



# Carpaccio de Carabineros con Arroz Negro

## Composición

- ❖ Carpaccio de Carabineros
- ❖ Peineta de Vainilla
- ❖ Gel de Lima y Cilantro
- ❖ Arroz Negro Campofrío



# Alcachofa en Arroz con Salmorreta de Piquillos

## Composición

- ❖ Corazón de Alcachofa Confitado
- ❖ Salmorreta de Piquillos Confitados
- ❖ Arroz de Verduras Campofrío



# Risotto de Picantón Asado

## Composición

- ❖ Picantón Asado Campofrío
- ❖ Alboronía de Boletus
- ❖ Crema de Cebollas Asadas
- ❖ Risotto de Pollo Campofrío





Arroceando: Gama de Arroces 4<sup>a</sup> Gama Campofrío

Gracias !!!



Powered by



Danny Hawthorn

*Gastronomy Projects Creative Manager*