



CATALINA
Food Solutions

SABORES NATURALES



NATURAL
SOLUTIONS

- ETIQUETADO NATURAL
- SABOR DURADERO
- SABOR POTENCIADO
- LIBRE DE GLUTAMATO

Sabores Globales

SABORSAN-386 AJO Y PEREJIL

Concebido para elaborar el clásico sabor a ajo-perejil, ayudando a que los trozos de ingredientes se mantengan completos y se vean siempre bien.

SABORSAN-3359 HIERBAS

Combinación de hierbas y especias cuidadosamente elegidas para sazonar cualquier tipo de carne con las características de toque aromático "a las hierbas". Base anaranjada que le da el resultado de una apariencia y sabor inmejorables.

SABORSAN-1209 TOMILLO Y ROMERO

Marinado de hierbas que es muy popular en el área mediterránea. Aroma intenso.

SABORSAN-1408 ROMERO Y LIMÓN

Esta es una combinación de especias muy aromáticas, tiene el sabor del romero y un toque cítrico. Se puede utilizar para salsas y todo tipo de adobos.

SABORSAN-6809 LIMÓN Y PIMIENTA

SABORSAN-7909 LIMÓN Y JALAPEÑO

SABORSAN-5053 LIMÓN

SABORSAN-4808 BOLETUS

SABORSAN-8809 JENGIBRE Y MIEL

SABORSAN-8661 TOCINO Y CEBOLLA

SABORSAN-6909 CEBOLLA CARAMELIZADA

SABORSAN-502 QUESO

SABORSAN-5102 CHEDDAR

SABORSAN-809 SALSA DE TOMATE

Sabores para Carne

SABORSAN-1302 CARNE

Diseñado para aumentar la percepción de la carne, con un fuerte aroma bovino.

SABORSAN-302 BOOSTER

Aporta al alimento un potente aroma cárnico muy volátil que se puede notar desde la apertura del envase del producto final, reforzando el sabor.

SABORSAN-2302 CARNE A LA BRASA

Para un perfil de carne a la brasa intensamente aromática.

SABORSAN-2202 POLLO ROASTED

Aumenta la percepción de la carne a la parrilla / asada.

SABORSAN-7302 CARNE MADURADA

SABORSAN-8203 MASKING

SABORSAN-1402 JAMÓN COCIDO

SABORSAN-3108 JAMÓN COCIDO AVE

SABORSAN-509 BACON

Toda una mezcla de innovación y el sabor más clásico, te permitirá disfrutar del tocino en cualquier tipo de carne (pollo, cerdo, ternera, etc).

SABORSAN-6702 PATE

Perfil aromático especiado que le da un sabor característico al paté.

SABORSAN-2803 NUGGETS

Diseñado para sazonar una masa de carne con el fin de obtener un sabor a nuggets, con un sabor aromático a carne.

SABORSAN-308 ESCALOPE

Usado para dar un delicioso sabor a los filetes.

SABORSAN-2059 CODILLO

SABORSAN-2702 FRANKFURT

Polvo aromático con una combinación de especias, especialmente diseñado para obtener el sabor característico de la salchicha alemana de Frankfurt.

SABORSAN-2909 FRANKFURTER

SABORSAN-8702 HOT DOG

Combinación de especias para un sabor clásico de HOT DOG.

SABORSAN-2802 CHORIZO

Sabor tradicional (y conocido en todo el mundo) español, con el característico color rojo del pimentón y el sabor del chorizo.

SABORSAN-6802 CHORIZO PICANTE

Mezcla de pimentón dulce con un potente sabor a chorizo picante.

SABORSAN-1802 CHISTORRA

Variedad de chorizo especiado y ahumado. Color rojo intenso y sabor español.

SABORSAN-702 SALCHICHON

SABORSAN-3602 SALAMI

Preparado y diseñado para obtener un sabor pronunciado de salami.

SABORSAN-5802 PEPPERONI

SABORSAN-1293 POLLO A L'AST

Usado para marinar la carne de pollo con el sabor tradicional del pollo asado. Sabor especiado intenso y aromático.

SABORSAN-3293 POLLO ROTI

Especialmente concebido para sazonar la carne de pollo y obtener un resultado intensamente condimentado y aromático.

SABORSAN-303 KEBAB DE TERNERA

El apreciado e intenso sabor del kebab de ternera, útil para ser aplicado a cualquier tipo de carne (ternera, sobre todo).

SABORSAN-403 KEBAB DE POLLO

Sabor perfecto para la carne de pollo, este componente tiene un aroma y sabor potente y equilibrado, convirtiendo el pollo en un festín.

SABORSAN-5503 MERGUEZ

Mezcla de ingredientes diseñados para elaborar Merguez (embutido tradicional) y obtener el resultado en cuanto a sabor, color y aroma.

SABORSAN-3503 KOFTA

Mezcla de especias de la cocina árabe y norteafricana. Ideal para la elaboración de albóndigas ("boulettes"), "kofta" o albóndigas.

Sabores Españoles

SABORSAN-486

AJILLO

Una de las mejores recetas clásicas de la cocina española. De sabor intenso para acompañar todo tipo de alimentos (cerdo, pollo, champiñones, gambas, etc.), finalmente se debe freír en aceite de oliva.

SABORSAN-157

PINCHO

Brillante y atractivo color amarillo, dará lugar a un producto muy aromático con el excelente sabor tradicional de las auténticas brochetas.

SABORSAN-1357

IBERICO

Con las especias españolas más tradicionales: pimentón y trozos de pimienta, ajo y orégano, entre otros.

SABORSAN-3861

MEDITERRANEO

SABORSAN-909

ANDALUZ

Combinación marinada de cultura tradicional mediterránea, cocina árabe de Al-Andalus y condimentos de América. Esto le dará a su preparación un atractivo color naranja, decorado con trozos verdes de hierbas aromáticas y trozos rojos de pimienta.

SABORSAN-357

ADOBO

Brillante y atractivo color rojo, dará lugar a un producto muy aromático con el excelente sabor tradicional de las auténticas brochetas.

SABORSAN-6308

BRAVAS

Especialmente diseñado para patatas, también se puede aplicar a cualquier tipo de alimento, obteniendo el sabor y aroma de esta tradicional y sabrosa salsa brava.

Sabores Europeos

SABORSAN-2559

PROVENZAL

La Provenza (costa francesa) es muy famosa en el área mediterránea por su cultivo de hierbas aromáticas. Las Hierbas Provenzales son una mezcla de diferentes plantas culinarias como el tomillo, la mejorana y el romero, que le dan un toque muy natural y sencillo.

SABORSAN-907

ROYAL

Se dice que la mantequilla solo se podía encontrar en las cocinas de los comerciantes ricos, aristócratas y reyes durante la Edad Media. Este es un delicioso sabor con un aroma a mantequilla, plantas aromáticas y algo más... todo un lujo para el paladar.

SABORSAN-3059

PIZZA

Preparado para todo tipo de alimentos y elaborado con especias selectas para conseguir un sabor característico de la pizza. Color naranja y potente aroma.

SABORSAN-7259

PESTO

SABORSAN-6259

CARBONARA

Preparado para todo tipo de alimentos y elaborado con especias selectas para conseguir un sabor característico de la pizza. Color naranja y potente aroma.

SABORSAN-807

WINNIE

Junto con el agua, forma una salsa de color miel brillante para agregar a la carne. Obtendrás un exquisito sabor a mostaza y miel.

SABORSAN-1059

ITALIANO

Auténtico sabor italiano para la mezcla perfecta de hierbas y especias tradicionales como tomate, orégano, albahaca...

SABORSAN-5259

BOLOÑESA

Sabores Orientales

SABORSAN-295

CURRY

Muy aromático, color amarillo fuerte, sabor característico del curry.

SABORSAN-1608

TIKKA

Mezcla tradicional de especias de India y Pakistán, se puede utilizar para sazonar la carne y es ideal para preparar el famoso pollo Tikka. Color rojo brillante y sabor aromático muy intenso.

SABORSAN-8808

HARISSA

SABORSAN-6095

ZAATAR

SABORSAN-5508

THAI

Mezcla de especias de la cocina india. Concebido para sazonar la carne y darle un sabor característico con un toque intenso y muy aromático de canela.

SABORSAN-0059

CHINESE

Combinación especial para un toque tradicional chino.

SABORSAN-9508

TERIYAKI

La mezcla perfecta de soja, azúcar y nuestra selecta combinación especial de especias. El resultado no puede dejar de ser delicioso.

SABORSAN-3508

TANDOORI

Mezcla muy popular de especias en India y Pakistán, también conocida como "Tandoori Masala". Da un color rojo suave y es muy aromático, con un sabor entre árabe y oriental pero adaptado al gusto europeo.

SABORSAN-4908

GARAM MASSALA

Mezcla de especias tradicionales de la cocina india. Sabor característico y aroma potente, junto con un atractivo color rojo.

SABORSAN-5909

SEPT-ÉPICES

SABORSAN-7808

TABIL

SABORSAN-2459

LA REUNION

Este condimento está inspirado en la gastronomía de la isla de La Reunión, junto a Madagascar, y tiene una mezcla de sabores de Europa y África, junto con China e India. Sabor especiado y muy aromático.

SABORSAN-8303

SALSA DE SOJA

Sabores Americanos

SABORSAN-609

MEXICANO

Marinado que le da un intenso sabor mexicano especiado y picante. Color rojo y atractivo.

SABORSAN-3893

FAJITAS

Por un sabor tradicional de fajitas mexicanas en todo tipo de carnes.

SABORSAN-5893

MARIACHI

Mezcla de especias y aromas para sazonar todo tipo de carnes y pescados. Tiene un toque de jalapeño, una de las variedades de pimienta más presentes en América (principalmente México).

SABORSAN-9693

ARRACHERA

SABORSAN-109

TEX-MEX

Color naranja y sabor característico de TEX-MEX para todo tipo de carne.

SABORSAN-707

PARRILLA

Componente aromático y favorecedor muy destacable.

SABORSAN-709

BBQ

Color rojizo tostado con un sabor a tomate tradicional y un toque ahumado, especiado, agridulce.

SABORSAN-2455

ALITAS PICANTES

Concebido para elaborar las famosas alitas picantes

SABORSAN-2592

CRIOLLO

Mezcla de especias recomendada para la masa de carne para obtener el sabor característico del chorizo criollo argentino, decorado con especias parcialmente trituradas de diferentes colores y plantas verdes aromáticas con trozos de pimienta rojo. Potente sabor y aroma.

SABORSAN-4655

CHIPOTLE

SABORSAN-4893

JALAPEÑO

Este es un chile muy popular, aromático, sabroso y picante.

SABORSAN-3781

PIBIL

SABORSAN-4457

PASTOR

SABORSAN-993

DIABLO

Versión del compuesto para elaborar las famosas alas picantes TEX-MEX, con un atractivo color rojo brillante y decoradas con trozos de chile picante.

SABORSAN-9059

CAJUN

Utilizado en la cocina del sur de Luisiana para elaborar sabrosas carnes y pescados. Las plantas aromáticas de esta marinada son principalmente chile y pimienta.

SABORSAN-7308

KETCHUP

Mezcla de especias para sazonar todo tipo de alimentos y obtener el sabor característico de esta salsa intensa y aromática.

SABORSAN-7655

ALITAS DE BBQ

SABORSAN-2857

CHIMICHURRI

El condimento argentino más tradicional. Ideal para ir junto con todo tipo de carne y obtener un sabor inmejorable. La mezcla de tomillo, orégano, pimienta y ajo, entre otros, hace de esta combinación el mejor acompañamiento para carne asada.

SABORSAN-2355

TANGO

Variación del tradicional chimichurri argentino. Está diseñado para mejorar la apariencia del producto cárnico marinado y también su conservación.



Avda. Mercamurcia, 20
30120 El Palmar (Murcia-Spain)

Tel.: +34 968 84 00 65

Fax: +34 968 84 21 16

info@catalinafoodsolutions.com

www.catalinafoodsolutions.com