



FOOD

B U S I N E S S

CATÁLOGO DE
PRODUCTOS





Real
FOOD
BUSINESS



¡SOUS CHEF!

Somos tu segundo al mando y aseguramos la calidad y eficiencia en el suministro de productos, impulsando el crecimiento de tu negocio con innovación en esta exigente industria.

¿POR QUÉ ELEGIRNOS?



Producto libre de preservantes y aditivos.



Altos estándares de calidad, bajo normativas nacionales e internacionales.



Proceso de congelación IQF (Individual Quick Freezing) que permite conservar sus propiedades organolépticas, nutricionales y de seguridad, practicidad para el almacenamiento que evita desperdicios de producto.



Cadena de frío que asegura la inocuidad.



Bajo glaseo de hielo (Del 5% al 10%).



CAMARÓN

PELADO Y DESVENADO TAIL OFF*

TALLA	PESO DISPONIBLE	
	1 KG	2 KG
16/20 IQF**	CÓDIGO 2830	CÓDIGO 2831
21/25 IQF	2839	2832
26/30 IQF	2840	2833
31/35 IQF	2841	2834
36/40 IQF	2842	2835
41/50 IQF	2843	2836
51/60 IQF	2844	2837
71/90 IQF	2845	2838

 **Contenido**  Cajas de 5 fundas

PREPARACIÓN

Tiempo de preparación sugerido en base a la talla 31/35
Precalentar a 180° C / 356° F – (Temperatura Media)



Sartén
4 min



Parrilla
4 min



Plancha
4 min



Vapor
3 min



Horno
3 min



Freidora
2 min

*TAIL OFF: Sin cola **IQF: Congelación individual







CAMARÓN

PELADO Y DESVENADO TAIL ON*

TALLA	PESO DISPONIBLE	
	1 KG	2 KG
16/20 IQF**	CÓDIGO 2846	CÓDIGO 2854
21/25 IQF	2847	2856
26/30 IQF	2848	2857
31/35 IQF	2849	2858
36/40 IQF	2850	2859
41/50 IQF	2851	2860
51/60 IQF	2852	2861
71/90 IQF	2853	2862

 **Contenido**  Cajas de 5 fundas

PREPARACIÓN

Tiempo de preparación sugerido en base a la talla 31/35
Precalentar a 180° C / 356° F – (Temperatura Media)



Sartén
4 min



Parrilla
4 min



Plancha
4 min



Vapor
3 min



Horno
3 min



Freidora
2 min

*TAIL ON: Con cola **IQF: Congelación individual





CAMARÓN

CON CÁSCARA

TALLA	PESO DISPONIBLE	
	1 KG	2 KG
16/20 IQF*	código 2877	código 2863
21/25 IQF	2878	2864
26/30 IQF	2879	2865
31/35 IQF	2880	2866
36/40 IQF	2881	2867
41/50 IQF	2882	2868
51/60 IQF	2883	2869
71/90 IQF	2884	2870

 **Contenido**  Cajas de 5 fundas

PREPARACIÓN

Tiempo de preparación sugerido en base a la talla 31/35
Precalentar a 180° C / 356° F – (Temperatura Media)



Sartén
4 min



Parrilla
4 min



Plancha
4 min



Vapor
3 min



Horno
3 min



Freidora
2 min

*IQF: Congelación individual



CAMARÓN

APANADO TAIL ON*

TALLA	PESO DISPONIBLE	
	1 KG	2 KG
21/25 IQF**	CÓDIGO 2890	CÓDIGO 2876
31/35 IQF	2889	2875
41/50 IQF	2888	2874

 **Contenido**  Cajas de 5 fundas

PREPARACIÓN

Tiempo de preparación sugerido en base a la talla 31/35
Precalentar a 180° C / 356° F – (Temperatura Media)



Sartén
1.5 min



Parrilla
1.5 min



Plancha
1.5 min



Vapor
1.5 min



Horno
1.5 min



Freidora
1 min



*TAIL ON: Con cola **IQF: Congelación individual



CAMARÓN

APANADO TAIL OFF*

TALLA	PESO DISPONIBLE	
	1 KG	2 KG
21/25 IQF*	CÓDIGO 2887	CÓDIGO 2873
31/35 IQF	2886	2872
41/50 IQF	2885	2871

Contenido Cajas de 5 fundas

PREPARACIÓN

Tiempo de preparación sugerido en base a la talla 31/35
Precalentar a 180° C / 356° F – (Temperatura Media)



Sartén
1.5 min



Parrilla
1.5 min



Plancha
1.5 min



Vapor
1.5 min



Horno
1.5 min



Freidora
1 min

*TAIL OFF: Sin cola **IQF: Congelación individual



CAMARÓN

PRECOCIDO

TALLA	PESO DISPONIBLE	
	1 KG	2 KG
71/90 IQF*	CÓDIGO 2994	CÓDIGO 2995
 Contenido	 Cajas de 5 fundas	

PREPARACIÓN

Tiempo de preparación sugerido en base a la talla 71/90
Precalentar a 180° C / 356° F – (Temperatura Media)



Sartén
1.5 min



Parrilla
1.5 min



Plancha
1.5 min



Vapor
1.5 min



Horno
1.5 min



Freidora
1 min



*IQF: Congelación individual



FILETE DE DORADO

DESCRIPCIÓN	PESO DISPONIBLE
Filete de Dorado	1 KG
	CÓDIGO 2891
 Contenido	 Cajas de 5 fundas

PREPARACIÓN

Tiempo de preparación sugerida en base a porción de 150g
Precalentar a 180° C / 356° F – (Temperatura Media)



Sartén
8 min



Parrilla
8 min



Plancha
8 min



Vapor
5 min




Horno
8 min



Freidora
3 min



FILETE DE WAHOO

DESCRIPCIÓN	PESO DISPONIBLE
	1 KG
Filete de Wahoo	CÓDIGO 2892
 Contenido	 Cajas de 5 fundas

PREPARACIÓN

Tiempo de preparación sugerida en base a porción de 150g
Precalentar a 180° C / 356° F – (Temperatura Media)



Sartén
8 min



Parrilla
8 min



Plancha
8 min



Vapor
5 min

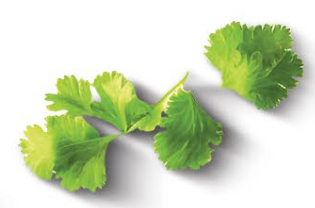


Horno
8 min



Freidora
3 min










FILETE DE ATÚN



DESCRIPCIÓN	PESO DISPONIBLE
	1 KG
Filete de Atún	CÓDIGO 2893
 Contenido	 Cajas de 5 fundas

PREPARACIÓN

Tiempo de preparación sugerida en base a porción de 150g
Precalentar a 180° C / 356° F – (Temperatura Media)

-  **Sartén**
8 min
-  **Parrilla**
8 min
-  **Plancha**
8 min
-  **Vapor**
5 min
-  **Horno**
8 min
-  **Freidora**
3 min





CUBITOS DE DORADO

DESCRIPCIÓN	PESO DISPONIBLE
	1 KG
Cubitos de Dorado	código 2894
 Contenido	 Cajas de 5 fundas

PREPARACIÓN

Precalentar a 180° C / 356° F – (Temperatura Media)



Sartén
1,5 min



Parrilla
1,5 min



Plancha
1,5 min



Vapor
1,5 min



Horno
1,5 min



Freidora
1 min





PORCIONES SUGERIDAS

PLATO SUGERIDO	TALLA	PORCIÓN (CANTIDAD)	PORCIÓN (GRAMOS)
Salteado oriental	21/25	8 unidades	150 g
Encocado de camarón	31/35	9 unidades	150 g
Ceviche	41/50	12 unidades	120 g
Arroz con camarón	71/90	20 unidades	120 g



FOOD

BUSINESS

 NIRSA