



FOOD

BUSINESS

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
	2 KG
16/20 IQF**	CÓDIGO 2831
21/25 IQF	2832
26/30 IQF	2833
31/35 IQF	2834
36/40 IQF	2835
41/50 IQF	2836
51/60 IQF	2837
71/90 IQF**	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
***Aplican bajo pedido por volumen



CAMARÓN

CON CÁSCARA

TALLA	PESO DISPONIBLE
	2 KG
16/20 IQF*	CÓDIGO 2863
21/25 IQF	2864
26/30 IQF	2865
31/35 IQF	2866
36/40 IQF*	2867 **

 **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



**Aplican bajo pedido por volumen



CAMARÓN

APANADO TAIL ON*

TALLA	PESO DISPONIBLE
	1 KG
31/35 IQF	CÓDIGO
	2889

 **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



FILETE DE DORADO

DESCRIPCIÓN	PESO DISPONIBLE
	1 KG
Filete de Dorado	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





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



Guía

Números de unidades por funda de camarón 2K		
TALLA	# PIEZAS X	# PIEZAS PROMEDIO FUNDA
	LB	2 KG
16/20 IQF	18	79
21/25 IQF	23	101
26/30 IQF	28	123
31/35 IQF	33	145
36/40 IQF	38	167
41/50 IQF	46	200
51/60 IQF	56	244
71/90 IQF	80	354





Variedades de Productos

FERT	DESCRIPCIÓN
1264	ARROZ REAL 10 KG X 2
3473	ARROZ REAL VIEJO 100 LBS
1757	ATÚN CLARO VENTRES OLIV 48X145G 2PYF
1803	ATÚN VENTRES OLIVA 48X145G 2PSJBE
1789	ATÚN LOMITO GIRASOL 60X80G A/F 3PEL
1784	ATÚN LOMITO GIRASOL 48X140G A/F EL
1785	ATÚN LOMITO GIRASOL 48X160G A/F EL
1787	ATÚN LOMITO GIRASOL 48X180G A/F EL
1781	ATÚN LOMITO GIRASOL 12X900G
1782	ATÚN LOMITO GIRASOL 24X350G A/F EL
2896	HAMBURGUESA DE CAMARÓN 12/400GR



**Conoce nuestro portafolio
y eleva tu negocio.**

alimentosreal.com/foodbusiness





Real
FOOD
BUSINESS

 NIRSA

