

Sabor en todo lo que hace

Algemix® Del Chef le presenta la línea de productos hecho con los mejores ingredientes. Los productos se han desarrollado por nuestro equipo de saboristas, que buscan sabores artesanales para crear recetas cada vez más sabrosas. Inspirados en la gastronomía cotidiana, seleccionamos perfiles de sabores especiales y desarrollamos productos que fueran creados con mucha dedicación y pasión, para que cada consumidor tenga una experiencia única.

La línea Algemix® Del Chef llega a Latinoamérica como una propuesta sencilla y al mismo tiempo irreverente, que proporciona al chef un universo de creaciones a partir de nuestro portafolio con la calidad y sabor que necesitan tus recetas, con productos fáciles y rápidos de usar.

Conozca, explore, innove y enamórese con esta nueva colección de sabores.

Algemix® Del Chef: innova, cautiva y enamora.

Consulta aquí las deliciosas recetas que hemos preparado.

iBuen provecho!





Ventajas

- Conveniencia: facilidad de uso
- Costo Beneficio: reducción de tiempo de preparo y mayor rendimiento
- Versatilidad
- · Fácil almacenamiento
- Estandarización del sabor
- Variedad de perfiles que permiten crear su propia receta



p.4 Novedades Algemix®

- p.5 Bases para Salsas
- p.6 Sazonadores
- p.7 Caldos & Marinadores

p.8 Recetas Algemix®

- p.9 Con Base de Salsa Bechamel
- p.12 Con Base de Salsa Demiglace
- p.14 Con Base de Salsa BBQ
- p.15 Con Base de Salsa Búfalo en Polvo
- p.16 Con Base de Sazonadores



Conozca las Movedades Algenia Del Chej





Sabores reconocidos en todo el mundo.

Las nuevas bases para la preparación de salsas Algemix® Del Chef son sabrosas, prácticas y harán la vida en la cocina mucho más fácil. ¡En pocos minutos, estas salsas transforman simples platos en verdaderas delicias!



Soluciones

- BASE PARA SALSA **DEMIGLACE**
- BASE PARA SALSA **BECHAMEL**
- BASE PARA SALSA **BARBECUE**
- BASE PARA SALSA **BUFALO**

Embalaje: Ikg

Instrucciones de preparación

BASE PARA SALSA **DEMIGLACE**

Preparación:



1. Disolver 80g (8 cds) de salsa en 1L (4 tazas) de agua hirviendo.



2. Mezclar hasta que incorpore bien.



3. Dejar hervir por 2 minutos agitando constantemente. Servir.

12,5 litros

BASE PARA SALSA **BECHAMEL**

Preparación:



1. Disolver 80g (8 cds) de salsa en 750 ml (3 tazas) de agua y 250ml (1 taza) de leche.



2. Mezclar hasta que incorpore bien.



3. Dejar hervir por 2 minutos agitando constantemente. Servir.

12,5 litros

BASE PARA SALSA BARBECUE Y SALSA BUFALO

Preparación:



1. Disolver 250 g (1 taza) de salsa en polvo en 1L (4 tazas) de agua hirviendo.



2. Mezclar hasta que esté bien incorporado.



3. Agitar contestemente constantemente y dejar hervir a fuego medio por 5 minutos.





Soluciones

- **ROSTIZADO**
- · SAZONADOR LIMÓN
- SAZONADOR

CHEESE BURGER

SAZONADOR BACON

Embalaje: 700g







PURE DE PAPAS,

APANADOS









DIPS, MAYONESAS, ADEREZOS Y **VINAGRETAS**

SAZONAR ARROZ Y ENSALADAS



¡Los caldos y marinadores Algemix® Del Chef son el secreto para el toque de chef en su cocina!

Haga que su plato sea aún más potente y lleno de sabor con estas soluciones versátiles que realzan y combinan con cualquier receta. ¡En pocos minutos, estos productos transforman simples platos en verdaderas delicias!



Soluciones

- · CALDO DE **COSTILLA**
- · CALDO DE

GALLINA

- MARINADOR LÍQUIDO BÁSICO
- MARINADOR LÍQUIDO

FINAS HIERBAS

Embalaje: Ikg

Instrucciones de preparación

CALDO DE COSTILLA Y CALDO DE **GALLINA**

Preparación:



1. Disolver 20g (2 cds) de CALDO Algemix® Del Chef en 1L (4 tazas) de agua.



2. Dejar hervir y sazone al gusto.

1kg de caldo rinde 50 litros





PARA SOPAS Y CREMAS





SAZONAR Y COCINAR TUS PASTAS, RISOTO O ARROZ

MARINADOR LÍQUIDO BÁSICO Y FINAS **HIERBAS**

Preparación:



1. Disolver 50g (5 cds) de MARINADOR Algemix® Del Chef en 125 ml (1/2 taza) de agua.



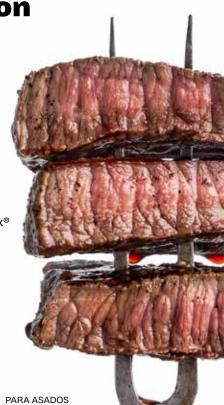
2. Mezclar el marinador hidratado con 1kg de carne y cubrir totalmente.



3. Escurrir el excedente de marinado y cocinar la carne.

*Dejar marinando mínimo de 2h a 24h, para realzar el sabor.

1kg de caldo rinde litros adobo





Y ESTOFADOS







Deleite con estas Receirs

Salsa Bechamel

- P.9 Salsa Alfredo
- P.9 Salsa 3 Quesos
- P.10 Salsa 4 Quesos
- P.10 Salsa Carbonara
- P.11 Crema de Pollo
- P.11 Crema de Champiñones

Salsa Demiglace

- P.12 Goulash
- P.13 Salsa Tipo BBQ
- P.13 Estofado/Caldo de Res y Cerdo con Verduras

Salsa BBQ

- P.14 Salsa BBQ
- P.14 Salsa BBQ Frutos Morados

Salsa Búfalo en Polvo

- P.15 Salsa Bufalo
- P.15 Salsa Bufalo Sweet & Spicy

Sazonadores

- P.16 Fritos y Apanados
- P.17 Crispetas y Snacks
- P.17 Mayonesa Saborizada
- P.18 Vinagreta Tipo Ranch
- P.19 Dip Cheese Burger
- P.19 Picadillo (Pico de Gallo)
- P.20 Guacamole
- P.21 Puré De Papa
- P.21 Masa Para Arepas/

Empanadas



SALSA Alfredo

INGREDIENTES

- · 40g (4 cds) de SALSA BECHAMEL en polvo
- · 375ml (1 ½ taza) de agua
- · 125ml (½ taza) de crema leche
- · 200g (2 und) de cebolla blanca
- · Queso parmesano al gusto
- · Mantequilla al gusto
- · Sal al gusto

PREPARACIÓN

- 1. Mezclar el agua, la crema de leche y disolver la salsa bechamel en polvo.
- 2. Dejar hervir y agitar constantemente durante 2 minutos.
- 3. Picar la cebolla finamente y sofreírla con la mantequilla hasta estar complemente dorada.
- 4. Mezclar la salsa con el queso parmesano y la cebolla sofrita; adicionar sal al gusto si es necesario. Sirva y disfrute.

| Ideal para pastas y carnes blancas





INGREDIENTES

- 60g (6 cds) de SALSA BECHAMEL en polvo.
- 375ml (1 ½ taza) de agua
- 250ml (1 taza) de crema leche
- 50g (5 cds) queso mozarella
- 50g (5 cds) queso parmesano
- 50g (5 cds) queso doble crema
- Sal c/n

*Puede elegir entre otros quesos según sea el gusto.

- Mezclar el agua, la crema de leche y disolver la salsa bechamel en polvo.
- 2. Dejar hervir y agitar constantemente durante 2 minutos.
- 3. Mezclar la salsa con los quesos a fuego medio-bajo y adicionar sal al gusto si es necesario. Sirva y disfrute.
- Ideal para pastas y platos gratinados



- 60g (6 cds) de SALSA BECHAMEL en polvo
- 375ml (1 ½ taza) de agua
- 250ml (1 taza) de crema leche
- 50g (5 cds) queso mozarella

PREPARACIÓN

- Mezclar el agua, la crema de leche, y disolver la salsa bechamel en polvo.
- Dejar hervir y agitar constantemente durante 2 minutos

- 50g (5 cds) queso parmesano
- 50g (5 cds) queso doble crema
- 10 g (1 cd)

 SAZONADOR QUESO

 CHEEDAR
- Sal al gusto
 *Puede elegir entre otros quesos según sea el gusto.
- 3. Mezclar la salsa con los quesos y el sazonador queso cheedar.
- 4. Adicionar sal al gusto si es necesario. Sirva y disfrute.



Ideal para pastas y platos gratinados



*Puede elegir entre sustituir la tocineta y ajustar con el sazonador

para una receta vegetariana.

PREPARACIÓN

- Mezclar el agua, la crema de leche y disolver la salsa bechamel en polvo.
- 2. Dejar hervir y agitar constantemente durante 3 minutos.
- 3. Picar y sofreír la tocineta.
- 4. Mezclar la salsa, el queso, la tocineta y el sazonador bacon; retirar del fuego y adicionar sal al gusto si es necesario.
- 5. Sirva y disfrute.

| Ideal para pastas



CREMA Le Charpérones

INGREDIENTES

- 80g (8 cds) de SALSA **BECHAMEL** en ovloa
- 500ml (2 tazas) de agua
- 500ml (2 tazas) de leche liquida
- · Crema de leche al gusto
- 60 g (6 cds) champiñones
- Sal al gusto

- 1. Cortar en láminas o cubos los champiñones y sofreír.
- 2. Mezclar el agua, leche y disolver la salsa bechamel en polvo.
- 3. Dejar hervir y agitar constantemente durante 2 minutos. Agregar los champiñones, y mezcle bien durante 2 minutos.
- 4. Retirar del fuego sazonar con sal al gusto y servir.
- 5. Decore con la crema de leche y disfrutar.



- Cortar la carne y los vegetales en cubos, adicionar sal al gusto y sofreír en el aceite.
- 2. Disolver la salsa demiglace en polvo en el agua.
- Agregar la carne, los vegetales y hervir por 5 minutos o hasta que los vegetales estén suaves.









INGREDIENTES

- 40g (4 cds) de SALSA
 DEMIGLACE en polvo
- 20g (2 cds) de caldo de gallina en polvo
- 2L (8 tazas) de agua
- 500g de carne de res
- 500g de carne de cerdo
- 200g de papa
- 200g de zanahoria
- 100g de abichuela
- · Sal al gusto

- Trocear las carnes en cubos grandes y las verduras en cubos pequeños (de igual tamaño), sofreír la carne junto con las verduras.
- 2. Disolver la salsa demiglace y el caldo de gallina en polvo en el agua y dejar hervir.
- 3. Adicionar la carne, las verduras y cocinar durante 15 minutos o hasta que los vegetales estén suaves, adicionar sal al gusto si es necesario.

SALSA 1960

INGREDIENTES

- 250g (1 taza) de SALSA BBQ en polvo
- 1L (4 tazas) de agua
- Finas hierbas al gusto

PREPARACIÓN

- 1. Disolver la salsa BBQ en polvo en el agua y dejar hervir 2minutos.
- 2. Retirar del fuego y sazonar con finas hieras al gusto.
- 3. Servir y disfrutar.



SALSA BBC FRUTOS MORADOS

INGREDIENTES

- 250g (1 taza) de **SALSA BBQ** en polvo
- 1L (4 tazas) de agua
- 40g (4 cds) de Algemix[®] frutos morados

- 1. Disolver la salsa BBQ en polvo en el agua y dejar hervir 2 minutos agitando constantemente.
- 2. Retirar del fuego, adicionar el Algemix® y mezclar hasta total homogeneización.
- 3. Sirva y disfrute.
- Ideal para carnes asadas y alitas







INGREDIENTES

- 250g (1taza) de SALSA BÚFALO en polvo.
- 1L (4 tazas) de agua
- 40g (4 cds) de Algemix® maracuyá
- 250g (1 taza) panela en polvo/ azúcar.
- *Puede sustituir la panela por miel

- Disolver la salsa BBQ y la panela en polvo en el agua y dejar hervir 2 minutos agitando constantemente.
- 2. Retirar del fuego adicionar el Algemix® de maracuyá y mezclar hasta total homogeneización.
- 3. Sirva y disfrute.









Cheese Burger

INGREDIENTES

- 200g de Queso crema
- 9-12g (3-4cdts) de Sazonador Algemix® cheese burger

PREPARACIÓN

- Verter en un bowl o recipiente el queso crema.
- Mezclar el sazonador de cheesburger. Servir y disfrutar.



Picadillo (PICO DE GALLO)

INGREDIENTES

- 250g Tomate maduro
- 125g de cebolla blanca o morada
- 62,5ml (¼ taza) de vinagre blanco o de frutas
- 10-15g (1-1½cd) de Sazonador Algemix® limón
- · Cilantro al gusto

- Cortar el tomate y la cebolla en cubos pequeños (en lo posible de igual tamaño),
- 2. En un recipiente adicione el tomate, la cebolla, el vinagre y el sazonador de limón; mezcle bien.
- 3. Picar finamente el cilantro y adicionar al picadillo.

Guacarhole

INGREDIENTES

- 400g de Aguacate maduro
- 62,5ml (¼ taza) de vinagre blanco o de frutas
- 10-15g (1-1½ cd) de Sazonador Algemix[®] limón
- Cilantro al gusto

PREPARACIÓN

- En un bowl o recipiente macerar/triturar el aguacate con ayuda de un tenedor, (o con un picatodo procesar todo).
- 2. Adicionar el vinagre, el cilantro finamente picado y el sazonador de limón.

*En caso de no tener vinagre, puede sustituirlo por zumo de limón y adicionar otro de nuestros sazonadores de la línea Algemix ® (sour cream, bacon, cheedar, cheese Burger) para darle tu toque y saborizar el guacamole.









INGREDIENTES

- 500g (2 tazas) de harina para arepa
- 25g (21/2 cds) de Sazonador Algemix® pollo rostizado o cheese Burger
- 16ml (1 cd) de aceite
- 500g (2 tazas) de agua.
- · Sal al gusto

- En un bowl mezclar las 2 tazas de harina para arepa con el sazonador elegido.
- 2. Verter y mezclar constantemente con el agua y el aceite.
- 3. Amasar hasta obtener una masa

- homogénea y húmeda.
- Rectificar con sal al gusto.
- 5. Moldear y hacer la forma deseada (arepa o empanadas).
- 6. Asar o fritar.



Creating ingredients for better experiences.

Para más informaciones:
duasrodas.com
info.colombia@duasrodas.com