

FOOD &
MAGIC

★ CAFÉ DE
PARIS ★
®

¡Alegre cualquier plato!

★ CAFÉ DE PARIS ★

Food&Magic ha creado su versión de la clásica salsa Café de París, una salsa de compleja elaboración con base de mantequilla y más de 29 ingredientes.

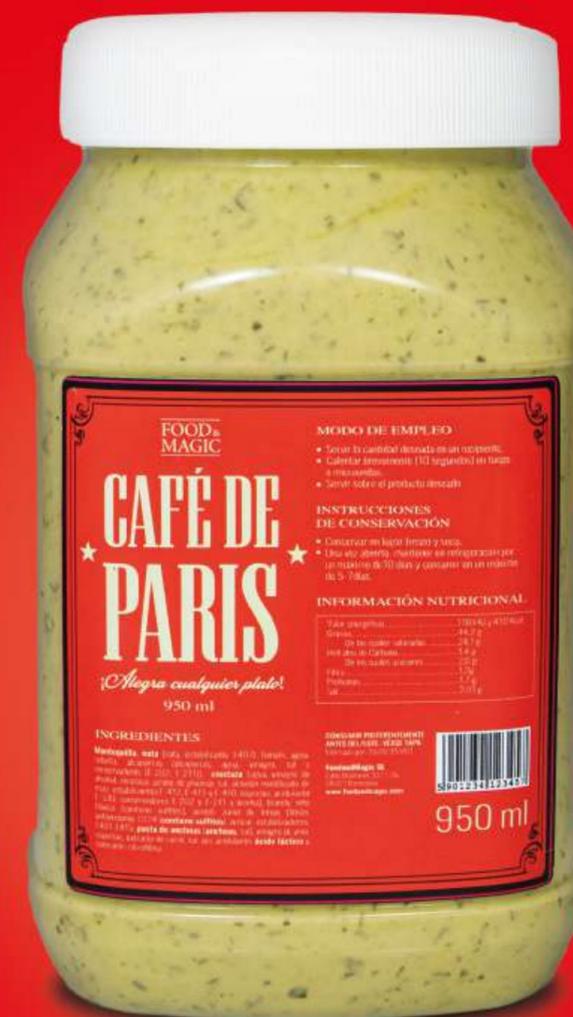
Es una salsa principalmente para carnes aunque también marida perfectamente con pescados, mariscos o verduras.

Para un maridaje perfecto, recomendamos añadir la salsa a la misma plancha una vez cocinado el alimento.



Formato 230ml

Envase de cristal de 230ml con una caducidad de 4 años. Se mantiene a temperatura ambiente. Una vez abierto, debe refrigerarse.



Formato 950ml

Envase de plástico de 950ml con caducidad de 1 año. Está dirigido al canal HORECA. Perfecto para realizar elaboraciones.

¿QUÉ APORTA NUESTRA SALSA?

NOTORIEDAD

Una salsa clásica y de renombre que te hará ganar adeptos.

FACILIDAD

Facilidad en la preparación de recetas. ¡Sólo has de calentar y verter!

COMODIDAD

De difícil elaboración, nosotros te lo ponemos muy fácil. Tamaño adecuados para todo tipo de cocinas.

MÁS MARGEN

Al ser una salsa *gourmet*, te permite incrementar el precio del plato y aumentar tu margen.

DIFERENCIACIÓN

El reconocimiento de esta salsa te hará diferenciar de tu competencia.

GOURMET

Elaborada con más de 29 ingredientes, permite darle un toque extra a tus platos. ¡Alégralos!

¿QUÉ PUEDES HACER CON NUESTRA SALSA?

ALGUNOS EJEMPLOS

SMASH BURGER AL CAFÉ DE PARIS



Dale un valor añadido a tus hamburguesas ofreciendo un “chorreo” diferente al que todo el mundo conoce.

Cambia la fécula de la patata de la receta tradicional por un pan de brioche y ya tenemos el clásico reversionado.



TACOS DE SOLOMILLO AL CAFÉ DE PARIS

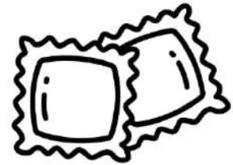


Perfecto como platillo para
compartir o como tapa.

Ideal para vermuterías y
gastrobares. Sencillo, con
margen y resolutivo.



RAVIOLIS AL CAFÉ DE PARIS



Cuando se unen la cocina Italiana y la francesa surgen cosas maravillosas.

Prueba pasta rellena con nuestra receta y déjate sorprender.



MAGRET DE PATO AL CAFÉ DE PARIS



Un *dipping* que sorprenderá hasta el más sibarita. ¡No sólo de ternera vive esta salsa!

Pruébala con pato o aves de caza y déjate llevar por sus delicados aromas.



TATAKI DE ATÚN AL FALSO PESTO CAFÉ DE PARIS



Soasar el atún por una parte para que libere sus característicos aromas.

En combinación con el producto al desnudo. Puerros asados y un poco de verde hacen de esta una receta única.



SALMÓN A LA CASSOULET CON CAFÉ DE PARIS



Entender la salsa, no tanto como elemento principal de un plato, si no como un ingrediente más que puede potenciar los sabores en su conjunto.



CAÑAILLAS

SALSA CAFÉ DE PARIS



La famosa receta de *escargots a la Bourgogne* reversionada.

Nuestra salsa no sólo funciona funciona con carnes, sino también con pescados, mariscos y vegetales.



MEJILLONES AL CAFÉ DE PARIS



Albert Adrià fue el primero en crear esta receta en su restaurante *Tickets*.

La combinación de la mantequilla aromatizada y el umami de anchoas hace que ligue muy bien con casi cualquier producto marino.



PATAS “PARISINAS” CAFÉ DE PARIS

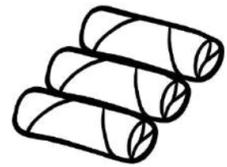


Tan sencillo como napar patatas con nuestra salsa.

También puedes añadirle el *topping* que más te guste.



SPRING ROLLS CON CAFÉ DE PARIS



Una solución sencilla y riquísima para usar esta salsa de forma vegetariana y alejándose de los típicos clichés.

¿Quién dijo salsa agridulce?
Pruébala con Nuggets,
croquetas o *fingers* de queso.



ENTRECÔTE AL CAFÉ DE PARIS



La más clásica de las recetas que hicieron de esta salsa una mito en Europa.

La carne napada con la salsa y acompañada de patatas fritas.





¡Alegra cualquier plato!