



Verstegen
FOODSERVICE

AVICSA
SABORS SELECTES

CATÀLEG 2024



L'empresa



Presentació

Verstegen és una empresa holandesa amb més de 127 anys d'història i és l'especiera més gran d'Europa i **líder del mercat** en tots els sectors d'alimentació, des de la indústria fins al foodservice i producte fresc. És la productora i proveïdora de referència en l'elaboració d'espècies, herbes aromàtiques, salses, marinades i substàncies auxiliars pensades per l'alta gastronomia, amb **processos exigents**.



Per què Verstegen?

- ✓ **Excel·lència:** En la filosofia Verstegen, només existeix un únic nivell de qualitat: el millor. Comença en el punt d'origen dels ingredients i es manté durant tot el procés d'elaboració.
- ✓ **Innovació:** En constant moviment per a buscar i trobar noves tendències exclusives. Una font d'inspiració que prové de tots els països i cultures del món.
- ✓ **Servei:** Preparats per atendre qualsevol tipus d'informació, personalització i adaptació al client final.
- ✓ **Seguretat alimentària:** Verstegen assegura que la salut dels seus consumidors és el més important de tot i per això, s'elaboren productes 100% segurs, sense additius ni conservants.



Productes Verstegen

- ✓ **Empanats i pa ratllat:** Una capa d'innovació en qualsevol producte, amb noves aplicacions fresques que milloren encara més les possibilitats d'empanat.
- ✓ **Espècies:** Màxima inspiració per al client i la capacitat de transportar la gastronomia a les diferents cuines d'arreu del món.
- ✓ **Spice Oil:** Preparacions d'oli amb herbes i altres condiments que aconseguen potenciar el sabor de forma fàcil i ràpida.
- ✓ **World Grill:** Un sabor intens i una brillantor en el producte que crida l'atenció. Així és com es caracteritzen els WG de Verstegen, elaborats amb una combinació de base d'aigua i olis saludables.
- ✓ **Salses i microsalses:** La varietat de salses és molt àmplia i abarca gairebé tots els sabors imaginables. Formatge, curry, xampinyons, pebres, barbacoa, mostassa i mel... i amb diferents formats de presentació segons restauració o botiga.



Verstegen Pure

Verstegen Pure representa la línia de sabors amb els ingredients més purs, on la responsabilitat i el bon gust van de la mà. És la resposta que l'empresa dona a la tendència de productes sans, amb menys incompatibilitats al·lèrgiques i intoleràncies al gluten.

- ✓ Sense al·lèrgens
- ✓ Lliure de MSG (Glutamat)
- ✓ Reducció de sal
- ✓ Lliure de fosfats



Valor diferencial!

Els empanats i pa ratllat de Verstegen aporten un nou sentit dins la gastronomia. Amb l'ajuda del sobre "Batter & Shake", s'aconsegueix una adherència perfecta i un resultat excel·lent per més temps. També hi ha opcions sense gluten i Pure.

Mètode d'aplicació

Es barreja un sobre de qualsevol sabor amb **0,45L.** d'aigua al Shaker, remoure-ho i empanar. Es pot encolar fins a 5 kg de carn.



- (6215) PALILLO DE BAMBÚ PISTOLA 180 mm x 250 ud
- (6315) EMPANADO CARIBE 3 KG
- (8209) EMPANADO CRUJIENTE KENTUCKY 2 KG
- (8696) EMPANADO CRUJIENTE CURRY 2 KG
- (6197) EMPANADO AL QUESO GOUDA 3 KG
- (8018) EMPANADO AL AJILLO 2 KG
- (7804) EMPANADO PARA POLLO 2 KG
- (6203) EMPANADO CHIMICHURRI 3 KG
- (6205) EMPANADO TEX-MEX 2,75 KG

- (6210) BATTER&SHAKE (ENCOLANTE CON COCT.) 40 x 80 g
- (6206) PAN RALLADO AMARILLO - NARANJA 5,5 KG
- (6208) PAN RALLADO ROJO 5,5 KG
- (6209) PAN RALLADO AMARILLO 5 KG



Avantatges del World Grill

- ✓ Acabat ràpid i fàcil dosificació.
- ✓ Perfecte per a ús en fred, com vinagretes i maionesa.
- ✓ Es pot utilitzar en qualsevol producte; carn, peix, arrossos o guisats.
- ✓ No és necessari afegir cap tipus d'oli per a l'elaboració.
- ✓ No es perd cap propietat de la carn gràcies a la innovadora encapsulació de la sal.

Mesures recomanades

Entre un **6% i un 8%** de la quantitat total del producte (**60-80 gr per kg**), a gust del consumidor. Es pot reforçar la intensitat del sabor afegint qualsevol espècie.

Aplicacions de producte

Maioneses: 1kg de maionesa + 80 gr de WG

Mantegues: 1kg de mantega + 80 gr de WG

Vinagretes: 50gr de vinagre + 120gr d'oli + 30 gr de WG

Sopes: Afegir unes poques gotes de WG a la preparació



Format: **Ampolla de 2,5L.**
Requereix conservació en fred.



- (6168) WG MEXICAN MADNESS Pure · 2,5L · "Jalapeño Ahumado"
- (6169) WG SMKEY BBQ Pure SP · 2,5L · "Auténtica Barbacoa"
- (6170) WG JAPANESE FLOWER · "Soja, Anís y Rábano Picante"
- (6173) WG PERSIAN MARKET Pure · 2,5L · "Pincho Moruno"
- (6175) WG SPANISH HARBOUR Pure · 2,5L · EE · "Ajillo Español"
- (6176) WG HONEY MUSTARD · 2,5L · "Miel, Mostaza y Guindilla"
- (6177) WG ARGENTINIAN FIRE Pure · 2,5L · EE · "Pimientos"
- (6178) WG FRENCH GARDEN Pure · 2,5L · "Provenzal y Mantequilla"
- (6182) WG CIELO ROSSO PURE · 2,5L · "Tomate, Albahaca, Orégano, Ajo"
- (6180) WG PIRI PIRI Pure · 2,5L · "Pimientos y Ajo. Picante"
- (6181) WG GREEK PASSION Pure · 2,5L · "Sabor Gyros Griego"
- (6228) WG INDONESIAN Pure · 2,5L · "Sabor Teriyaki"
- (8115) MEZCLA FRESCA VEGANA · 2 KG



Salses i microsalses

Les salses finals de Verstegen són ideals per complementar qualsevol tipus d'elaboració, amb origen en **ingredients naturals**.

Salses

Format: ampolla de 0,87 L.

Dosis: al gust

Conservació: en fred

- (8638) SALSA MOSTAZA Y MIEL 875 ml
- (6191) SALSA CHIMICHURRI Pure 875 ml
- (6193) SALSA A LA PIMIENTA 875 ml
- (6194) SALSA HOLANDESA 875 ml
- (6196) SALSA PULLED PORK Pure 875 ml
- (8846) SALSA AMERICANA BBQ -PARRILLA- PLANCHA 875 ml
- (8637) SALSA TERIYAKI 870 ml
- (8847) SALSA CAJUN 875 ml



Microsalses

Format individual de 80 ml, ideal per a botigues.

- (6233) MICRO SALSA A LA PIMIENTA 6x80 gr
- (6232) MICRO SALSA AL CURRY 6x80 gr
- (6229) MICRO SALSA BARBACOA AHUMADA 6x80 ml
- (6231) MICRO SALSA DE CHAMPIÑÓN 6x80 gr
- (6230) MICRO SALSA DE MIEL Y MOSTAZA 6x80 ml
- (6234) MICRO SALSA STILTON (QUESO AZUL) 6x80 gr



Salses sense sucre

Salses sense al·lèrgens i sense sucres afegits o edulcorants, mantenint **100% la potència del sabor**.

(7411) SALSA KETCHUP SIN AZÚCAR 875 ml

(7412) SALSA TEX-MEX SIN AZÚCAR 875 ml

Salses tallables

Són salses que es mantenen en estat sòlid mentre estan emmagatzemades en fred o mentre es manipulen. Són ideals per utilitzar-les en farcits de carn. Quan s'escalfen (al forn, microones, a la paella...) es desfan i canvien a estat líquid.

(6311) SALSA DE CHAMPIÑÓN CORTABLE 6x250 ml

(6312) SALSA CHIMICHURRI CORTABLE 6x250 ml

(6313) SALSA PIMIENTA CORTABLE 6x250 ml



Enjoy great taste

Spice Oil



Marinades amb base d'oli sense macerar

Els Spice Oil són el mateix concepte que els World Grill, però amb un format de 875 ml, ideal per a la rotació de producte i tenir disponibles diversos sabors temàtics.

Mesures recomanades

El format del producte és de 0,87L, amb una dosificació entre un 5% i 8% de quantitat total del producte (50-80 gr per kg), a gust del consumidor.

La mesura recomanada per a la utilització de plats al wok és d'un 8% d'Spice Oil sobre el total de producte a preparar.



Lliure de MSG (Glutamato)
20% reduïts en sal
Lliure dels 14 al·lèrgens declarables
Només saboritzants naturals



- (6221) SO CURRY GINGER Pure 870 ml - Curry y Gengibre ASIÁTICA
- (6222) SO GREEN HERBS GARLIC Pure 870 ml "Hierbas y Ajo HISPANO - FRANCESA"
- (6223) SO ROASTED GARLIC HUACATAY 870 ml "Huacatay, Ajos Asados PERUANA"
- (6225) SO SMOKED PAPRIKA JALAPEÑO Pure 870 ml "Jalapeño Ahumado; Tex- Mex"
- (6213) BOND VERO · BINDING LIGANTE Pure · 1 kg (Para Carne 30-50 grs x kg)
- (6212) CONSERVADOR DE COLOR LÍQUIDO · 2,5 L SIN GLUTEN



Espècies



La majoria d'espècies i barreges van associades a determinats sabors culturals. Aquestes espècies també es poden utilitzar per a macerar de forma tradicional. La dosi pot variar al gust, normalment entre 15 i 30 gr/kg.

- (6114) CURCUMA MOLIDA Pure 525 G
- (6116) CANELA EN RAMA Pure 150 G
- (8434) NUEZ MOSCADA ENTERA Pure 550 G
- (6122) NUEZ MOSCADA MOLIDA Pure 500 G
- (6128) PIMIENTA BLANCA MOLIDA Pure 500 G
- (6129) PIMIENTA BLANCA EN GRANO Pure 660 G
- (6142) ESPECIAS PARA POLLO CON SAL 870 G
- (6150) SPICEMIX DEL MONDO CHIMICHURRI Pure 500 G
- (6106) SAL AHUMADA PIRAMIDAL DANESA Pure 280 G
- (6160) SAZONADOR PATATAS 1 UD X 1000 G



Verstegen Pure

Aquestes espècies tenen la certificació **Pure**, sense al·lèrgens i pensades per a una gastronomia saludable sense renunciar a un sabor potent i destacable.

La línia Pure és **sense fosfats**, **sense MSG** (un potenciador de sabor que pot arribar a provocar al·lèrgies) i és **baix en sal**, aconseguint un 20% menys de sal en el producte final.

Enjoy great taste





Concepte vegà

Nou concepte dins la gastronomia de Verstegen per a **preparacions veganes**. És un producte **Pure**, sense al·lèrgens, baix en sal i sense sulfits. Un valor afegit sense renunciar a l'autèntic sabor Verstegen.

(8115) MEZCLA FRESCA VEGANA · 2 KG



Broqueta vegana

Ingredients:

- ✓ 300 gr. de xampinyons, tallats a làmines
- ✓ 150 gr. d'oli d'oliva
- ✓ 8 gr. SO Green herbs garlic Pure
- ✓ 350 gr. vega binding mix
- ✓ WG de qualsevol elecció, per exemple WG Argentinian Fire Pure

Elaboració:

1. Barrejar la "vega binding mix" amb els xampinyons, el SO Green herbs garlic, l'oli d'oliva. Cal aconseguir una mescla compacta i aplanar-la. Deixar refredar entre 3 i 5 hores.
2. Formar barretes amb la barreja dels ingredients i inserir-les en palets de bambú.
3. Afegeix per sobre la barreja de WG escollida. També es pot acompanyar amb salsa de llimona.



Txuleta de vaca a la llimona i gíngebre

Ingredients:

- ✓ 1 kg de txuleta de vaca individual
- ✓ 80 gr WG Thai Adventure "Gíngebre i bitxo"
- ✓ 80 gr WG Lemon and Green Pepper Pure "Llimona i pebre verd"

Elaboració:

1. Fer una mescla dels dos WG i pinzellar la carn per banda i banda.
2. Aquesta elaboració es pot acompanyar amb alguna de les salses Verstegen, com la de mel i mostassa, o bé elaborar-la mitjançant un iogurt i 15 grams de WG de gíngebre, llimona i bitxo.



Dorada al forn amb sabor mediterrani

Ingredients:

- ✓ 2 dorades (netes i obertes)
- ✓ 1 ceba
- ✓ 2 patates
- ✓ 30 gr de tomàquet
- ✓ 80 gr WG Mediterrane Pure "Herbes mediterrànies i all"
- ✓ 1 "sazonador" Verstegen per a peixos i mariscos

Elaboració:

1. Obrir les dorades i assaonar-les amb la barreja per a peix i marisc. Afegir-hi a mescla WG Mediterrane. Pinzellar-la també per fora.
2. Posar-les sobre una base de patata i ceba tallades en una safata al forn durant 20-25 minuts a 180 °C.





Verstegen
FOODSERVICE

CATÀLEG 2024

AVICSA
SABORS SELECTES

Pol. Ind. Camí dels Frares
C/J · Parcel·la 16 · Nau 6
25190 Lleida · Tel. 973 25 73 10

www.avicsa.com

