

CRUJIENTES DE ALCACHOFA

Sales Folder

Crujientes

**Nuestra reconocida
alcachofa confitada,
ahora en formato
bocadito**

A close-up photograph of several artichokes, showing their green, layered leaves and thick, fibrous stems. The lighting is bright, highlighting the textures of the vegetable.

Seguimos innovando.
Creando nuevos productos
a partir de un vegetal que
conocemos como nadie.

**Producto
de España**



A top-down view of a light blue ceramic bowl filled with various healthy snacks. In the upper right, there is a pile of golden-brown, round fried balls. To their left are several slices of green cucumber. The bottom left is filled with a large portion of shredded orange carrots. The bottom right contains shredded red beets. In the center, there are several white, cube-shaped pieces, possibly tofu or cheese, and some green avocado slices. The entire dish is garnished with white sesame seeds. A black circular graphic with a white border is overlaid on the left side of the bowl, containing white text.

Los nuevos **crujientes**
de Caprichos del Paladar
son nuestra apuesta por
el **universo del snacking**
saludable, una tendencia
imparable en todo el
planeta.



Deliciosos **crujientes**
hechos con nuestras
mejores alcachofas
que llegan para seguir
ayudándote a mejorar
tus procesos, tu
escandalo, tu rentabilidad
y la satisfacción de tus
clientes.

Crujientes

Nuevos
momentos
de consumo

El picoteo, el aperitivo y el tardeo suponen cada vez más porcentaje del gasto del consumidor y por lo tanto de la facturación del hostelero.



Los **crujientes de Caprichos** son un producto ideal para estos momentos de consumo: ricos, ideales para compartir, sanos y fáciles de comer.



Crujientes

Para
todos los
públicos

Para todos los públicos.



A LOS AMANTES DE LA
ALCACHOFA PORQUE
SABE A ALCACHOFA



A LOS HEALTHY PORQUE ES UN
SNACK SALUDABLE



A LOS MÁS PEQUEÑOS PORQUE
ES UN DIVERTIDO CRUJIENTE



A LOS MÁS MAYORES PORQUE
ES UN BOCADO LIGERO Y
SENCILLO DE COMER

Crujientes

Rebozadas
con la misma
calidad



Ficha técnica

Crujientes de Alcachofa



Ingredientes

Alcachofa confitada 74% (alcachofa y AOVE), pan rallado (**harina de trigo**, agua, levadura, sal y azúcar), encolante (**harina de trigo**, pan rallado ((harina de trigo, agua, sal y levadura)), sal, estabilizantes ((E-412, E-415, E-464)) y conservante E212), aceite de oliva virgen extra, metil celulosa y sal. (Puede contener trazas de **soja y mostaza** por contaminación cruzada de la harina de trigo).

Características

Elaborado con productos frescos de España, sin colorantes ni conservantes. Consérvese en congelación a T^a no superior a -18°C. Una vez abierto, no volver a congelar, mantener refrigerado y consumir antes de 4 días. Preparado vegetal a base de alcachofa cubierto por una capa de pan rallado.

Información Nutricional por 100 g

Valor energético	715 kJ/ 171 kcal
Grasas	8,4 g
de las cuales saturadas	1,5 g
Colesterol	<5 mg
Hidratos de Carbono	20,4 g
de los cuales azúcares	2,2 g
Fibra Alimentaria	4,2 g
Proteínas	3,4 g
Sal/Sodio	1,0 g / 400 mg

Información Técnica

Envase	Gastronorm
Peso Neto	1.000 g
Ud/Caja	4

Crujientes

Modo de
preparación

Producto congelado, listo para cocinar. Apto para todos los públicos: veganos, carnívoros, niños y adultos... Abrir el envoltorio y extraer las bolitas con cuidado. Sin descongelar el producto, cocinar directamente al gusto.



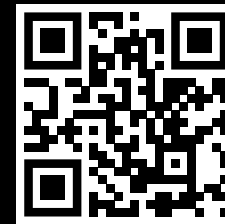
Sartén
4-5 min



AirFryer
8-10 min
200 °C



Horno
12 min
200 °C



RECETAS

Sugerencia
de presentación



Crujientes

Notas



Carretera Estación, 26 - 30580 Alquerías, Murcia

T.: 965 08 35 35

E.: info@caprichosdelpaladar.es



[caprichosdelpaladar](#)



[caprichos del paladar](#)

WWW.CAPRICHOSDELPALADAR.ES