



CREMAS CALIENTES.

De fácil elaboración y conservación, conseguirás la distinción de tus platos con tan sólo unos minutos de preparación.

Cod. art.	Nombre	Formato de venta			Dosis	Rendimiento	Glutamato	Alérgenos
CREMAS CALIENTES		BL1/KG	C3/KG	S15/KG	LITRO	KG	SI/NO	Contiene
116031	CR010 BASE CREMA DE MARISCO	✓	—	—	80 gr	12 L.	SI	
116051	CR020 BASE CREMA CHAMPIÑÓN	✓	—	—	80 gr	12 L.	SI	
116061	CR025 BASE CREMA DE AVE	✓	—	—	80 gr	12 L.	SI	
116081	CR035 BASE CREMA ZANAHORIA	✓	—	—	90 gr	12 L.	SI	
116091	CR018 BASE CREMA CALABACIN	✓	—	—	80 gr	12 L.	SI	
116131	CR012 BASE CREMA REMOLACHA	✓	—	—	80 gr	12 L.	SI	
116161	CR014 BASE CREMA TOMATE	✓	—	—	80 gr	12 L.	SI	



REBOZADORES.

Productos diseñados para rebozar carnes, pescados, mariscos y verduras. Alta resistencia a la fritura, cubriendo de forma unificada todo el producto.

Cod. art.	Nombre	Formato de venta			Dosis	Rendimiento	Glutamato	Alérgenos
REBOZADORES		BL1/KG	C3/KG	S15/KG	LITRO	KG	SI/NO	Contiene
714001	TEMPURLAN A1	✓	—	—	700 gr	1 L.	SI	
714081	BREADILAN A1	—	—	✓	-	S/USO	NO	

✓ Disponible — No disponible

NUESTROS FORMATOS

BOLSA 1 Kg

CUBO 3 Kg

SACO 15 Kg



RELACIÓN ALÉRGENOS



SOPAS FRÍAS.

Con nuestras fórmulas obtienes un plato rápido y rico, ideal como primer plato, con unos sabores típicos de la cocina andaluza y española.

Cod. art.	Nombre	Formato de venta			Dosis	Rendimiento	Glutamato	Alérgenos
SOPAS FRÍAS		BL1/KG	C3/KG	S15/KG	LITRO	KG	SI/NO	Contiene
116001	S310 BASE GAZPACHO	✓	✓	✓	100 gr	10 L.	NO	
116011	S311 BASE SALMOREJO	—	✓	✓	150 gr	6,5 L.	NO	

✓ Disponible — No disponible



CEYLAN
Foodservice

Catálogo de producto



Tragineres 6,
46014 - Valencia - España
Tel: (+34) 96 379 88 00
info@ceylan.es
www.ceylan.es

Nuestros productos:

Caldos y fondos

Bases para Arroces

Espesantes

Salsas

Cremas calientes

Sopas frías

Rebozadores



CALDOS Y FONDOS.

Bases deshidratadas con las mejores materias primas y extractos seleccionados, para la elaboración de diferentes tipos de caldos.

Aportan procesos rápidos y ágiles, suprimiendo largas horas de cocción.

Cod. art.	Nombre	Formato de venta	Dosis	Rendimiento	Glutamato	Alérgenos	
CALDOS Y FONDOS		BL1/KG C3/KG S15/KG	LITRO	KG	SI/NO	Contiene	
107071	F022 BASE CALDO VERDURAS	✓	✓	✓	20 gr	50 L.	NO
107231	DF012 BASE CALDO PESCADO	✓	✓	✓	20 gr	50 L.	SI
107551	F027 BASE CALDO AVE	✓	✓	✓	20 gr	50 L.	SI
107221	DF015 CALDO SABOR A CARNE	✓	✓	✓	20 gr	50 L.	SI
107011	F012 FUMET DE PESCADO	✓	✓	—	35 gr	28 L.	SI
107021	F015 FONDO LIGADO TERNERA	✓	✓	—	50 gr	20 L.	SI
107561	F035 FUMET DE CRUSTACEOS	✓	✓	—	30-60gr	30/16 L.	NO
107341	F040 CALDO DE AVE CASERO	✓	✓	✓	30 gr	33 L.	SI
107291	F040 B/S BASE FONDO CALDO CASERO	—	✓	✓	30 gr	33 L.	NO
107301	F012 B/S BASE FONDO PESCADO BLANCO	—	✓	✓	22 gr	45 L.	NO
107311	F015 B/S BASE FONDO TERNERA	—	✓	✓	50 gr	20 L.	NO
107321	F050 B/S BASE FONDO ROJO PAELLA	—	✓	✓	50 gr	20 L.	NO
107351	F029 S/G BASE FONDO VERDURAS	—	✓	✓	30 gr	33 L.	NO
107421	F210 CALDO CARNE CATERING S/G	—	✓	✓	20 gr	50 L.	NO
107431	F211 CALDO AVE CATERING S/G	—	✓	✓	20 gr	50 L.	NO
107441	F212 CALDO PESCADO CATERING S/G	—	✓	✓	20 gr	50 L.	NO
107601	F034 CALDO PESCADO Y MARISCO S/G*	—	✓	✓	25 gr	40 L.	NO

✓ Disponible — No disponible



BASES PARA ARROCES.

Nuestras bases para arroces aportan el sofrito y saborización, consiguiendo de forma sencilla, rápida y uniforme la estandarización de la receta en todos y cada uno de los servicios.

Cod. art.	Nombre	Formato de venta	Dosis	Rendimiento	Glutamato	Alérgenos	
ARROCES		BL1/KG C3/KG S15/KG	LITRO	KG	SI/NO	Contiene	
110021	A014 BASE PAELLA VALENCIANA	✓	✓	✓	20 gr	50 raciones	NO
110041	A015 BASE PAELLA MARISCO	✓	✓	✓	18 gr	54 raciones	SI
110151	A045 BASE PAELLA MIXTA	✓	✓	—	20 gr	50 raciones	SI
118011	A082 BASE ARROZ NEGRO	✓	✓	—	20 gr	50 raciones	NO
118041	A090 BASE ARROZ BOGAVANTE	✓	✓	—	18 gr	54 raciones	SI
110221	A019 BASE FIDEUA DE MARISCO	✓	✓	—	18 gr	54 raciones	SI



ESPESENTES.

Nuestros espesantes aportan espesor y brillo, actuando en pocos segundos sin riesgo de grumos, respetando el sabor original de los ingredientes sin cubrirlo ni modificarlo.

Cod. art.	Nombre	Formato de venta	Dosis	Rendimiento	Glutamato	Alérgenos	
ESPESENTES		BL1/KG C3/KG S15/KG	LITRO	KG	SI/NO	Contiene	
107051	R001 ROUX BLANCO	✓	✓	—	80/100gr	12/10 L.	NO
107091	R002 ROUX OSCURO	✓	✓	—	80/100gr	12/10 L.	NO
107151	R050 ESPESANTE EXPRES	✓	✓	—	40 gr	25 L.	NO
108981	S010 ESTABILIZADOR DE SALSAS	—	✓	✓	30 gr	33 L.	NO
712721	9007 ALMITEX	—	—	✓	C/S	-	NO
712751	9008 ALMITEX HOT	—	—	✓	C/S	-	NO
712851	9010 ALMITEX PGL	—	—	✓	C/S	-	NO

✓ Disponible — No disponible



SALSAS.

Permiten la elaboración de la salsa en el momento de su uso sin necesidad de preparaciones previas, con tan sólo 5 minutos de elaboración.

Cod. art.	Nombre	Formato de venta	Dosis	Rendimiento	Glutamato	Alérgenos	
SALSAS		BL1/KG C3/KG S15/KG	LITRO	KG	SI/NO	Contiene	
107241	F080 BASE CULINARIA JUGO ESPECIADO	✓	✓	✓	100 gr	10 L.	SI
108021	S012 BASE SALSA CHAMPIÑONES	✓	✓	—	100 gr	10 L.	SI
108071	S014 BASE SALSA PIMIENTA VERDE	✓	✓	—	100 gr	10 L.	SI
108311	S120 BASE SALSA CURRY	✓	✓	—	100 gr	10 L.	SI
108421	S047 BASE SALSA GRAVY	✓	—	—	100 gr	10 L.	SI
108511	S024 BASE SALSA DEMI-GLACE	—	✓	✓	110 gr	9 L.	SI
108831	S035 BASE SALSA BOLETUS	✓	✓	—	100 gr	10 L.	SI
109591	S034 BASE SALSA CAZADORA	✓	—	—	100 gr	10 L.	SI
109541	S123 BASE SALSA 4 QUESOS	✓	✓	—	130 gr	7,5 L.	SI
108691	S075 BASE SALSA VERDE (pescado)	✓	✓	—	75 gr	13 L.	SI
109221	S111 BASE SALSA TXIPIRONES	✓	✓	—	90 gr	11 L.	SI
108601	S056 BASE SALSA MARINERA	✓	✓	—	75 gr	13 L.	SI
108201	S050 BASE SALSA TOMATE	✓	✓	✓	125 gr	8 L.	NO
109861	S060 BASE SALSA POMODORO	✓	✓	✓	125 gr	8 L.	NO
108581	S037 BASE SALSA BBQ	✓	✓	✓	330 gr	4 Kg.	SI
109311	B011 CG BASE BECHAMEL	✓	✓	✓	150 gr	7 Kg.	NO
108121	B014 BASE BECHAMEL EN FRIO	✓	✓	✓	200 gr	6 Kg.	NO
108411	S095 BASE SALSA CREMA DE PESTO	—	✓	—	150 gr	7 L.	NO
108001	S017 BASE SALSA BOLOÑESA	✓	✓	✓	180 gr	6 L.	SI
108401	S048 BASE SALSA QUESO AZUL	✓	✓	—	150 gr	7 L.	SI
109451	I044 BASE SALSA CESAR	✓	✓	—	125 gr	8 L.	NO
109501	I015 BASE SALSA DI ROMA MIEL & MOSTAZA.	✓	✓	—	250 gr	5 L.	NO
109661	S160 BASE SALSA BARBACOA-HZ	—	✓	—	300 gr	7 L.	NO
109321	S150 BASE SALSA KETCHUP HZ	✓	✓	—	250 gr	4 Kg.	NO
109481	I012 BASE SALSA MOJO PICON	—	✓	—	150 gr	7 L.	NO
109891	S241 BASE SALSA CHIMICHURRI	—	✓	—	150 gr	6 L.	NO

✓ Disponible — No disponible