

La evolución del picofea

AMAIZIN[®]
Food & Family

www.AMAIZIN.es

Una muestra de nuestros envasados



La evolución del picante

AMAZIN
Food & Family



TEQUECHURRO

RELLENO:

* CREMA DE AVELLAS

PRESENTACIÓN MINI TEQUECHURROS:

Bolsa 1,5 Kg. 80 tequechurros Aprox. (caja de 2 bolsas)

PREPARACIÓN:

 Precalentar la freidora a 180° C y freír sin descongelar (3 min.)

CONSERVAR CONGELADOS A -18° C



AMAZIN.

Food & Family

TEQUEÑOS



HARINA DE TRIGO

RELLENOS CON:

- * **QUESO GOUDA**
- * **QUESO LATINO**
- * **QUESO CHEDDAR CON JALAPEÑOS**
- * **TRES LECHE**
- * **CHOCOLATE**



HARINA DE MAÍZ DULCE SIN GLUTEN

RELLENO:

- * **QUESO EDAM CREMOSO**

PRESENTACIÓN TEQUEÑOS:

Estuche 12 tequeños (caja de 12 estuches)

Bolsa 40 tequeños (caja de 2 bolsas)

PREPARACIÓN:

 Precalentar la freidora a 180° C con abundante aceite y freír (3 min.)

CONSERVAR CONGELADOS A-18° C



HARINA DE TRIGO

RELLENOS CON:

- * QUESO GOUDA
- * QUESO LATINO
- * QUESO CHEDDAR CON JALAPEÑOS
- * TRES LECHE
- * CHOCOLATE



PRESENTACIÓN MINI TEQUEÑOS:

Bolsa 1Kg. 50 tequeños Aprox. (caja de 3 bolsas)

Bolsa 1,5 Kg. 80 tequeños Aprox. (caja de 2 bolsas)

PREPARACIÓN:

 Precalentar la freidora a 180° C con abundante aceite y freír sin descongelar (3 min.)

CONSERVAR CONGELADOS A -18° C

HARINA DE MAÍZ DULCE SIN GLUTEN

RELLENO:

- * QUESO EDAM CREMOSO

AMATZIN.
Food & Family

AREPAS



AREPAS DE MAÍZ RELLENAS

RELLENAS CON:

- * CUATRO QUESOS
- * COCHINITA PIBIL Y QUESO



PRESENTACIÓN:

Bandeja de 10 Arepas (caja de 2 bandejas)

PREPARACIÓN:

 Sin descongelar, precalentar el horno a 120-130°y hornear durante 10 min. Aprox.

AREPA TRADICIONAL

PRECOCINADAS Y LISTAS PARA RELLENAR



PRESENTACIÓN:

Bolsa de 10 Und. (caja de 4 bolsas)

PREPARACIÓN:

 Sacar del congelador y dejar descongelar, o descongelar en horno a 100° durante 10 min. Una vez descongelado calentar y rellenar al gusto

AMATZIN.

Food & Family

Mini
AREPAS



HARINA DE MAÍZ

RELLENAS CON:

- * QUESO GOUDA
- * QUESO LATINO
- * CHEDDAR Y JALAPEÑOS
- * RABO DE TORO
- * COCHINITA PIBIL
- * CARRILLADA IBÉRICA
- * CHILI CON CARNE
- * REINA PEPIADA



PRESENTACIÓN:

Bolsa de 40 mini Arepas (caja de 2 bolsas)

PREPARACIÓN:

 Precalentar la freidora a 180° C con abundante aceite y freír sin descongelar (3-4 min. Aprox.)

 Descongelar durante 15 min. precalentar la plancha y cocinarlos durante 10 minutos por cada lado.

AMATZIN.
Food & Family

CACHAPAS



CACHAPAS MAÍZ DULCE

* NATURAL



PRESENTACIÓN:

Bolsa de 5 Und. (caja de 6 bolsas)
Caja de 20 Und.

PREPARACIÓN:

Calentar y rellenar al gusto

MINI CACHAPAS MAÍZ DULCE

* NATURAL



PRESENTACIÓN:

Bolsa de 80 Und. Aprox. (caja de 3 bolsas)

AMATZIN.
Food & Family

CORN DOGS



CORN DOGS

Salchicha tipo Frankfurt, rebozada con harina de maíz y frita



PRESENTACIÓN:

Bolsa 12 Corn Dogs (caja de 8 bolsas)

Bolsa de 6 Corn Dogs (caja de 6 bolsas)

PREPARACIÓN:

 Precalentar la freidora a 180° C con abundante aceite y freír sin descongelar (4 min. Aprox.)

 Descongelar durante 20 min. precalentar el horno a 200° C y hornear durante 10 minutos

MINI CORN DOGS

Mini salchicha tipo Frankfurt rebozada con harina de maíz y frita



PRESENTACIÓN:

Bandeja 60 Und (caja de 2 bandejas)

CONSERVAR CONGELADOS A -18° C

AMATZIN.
Food & Family

CACHITOS



CACHITOS

(Masa brioche rellena)

* **BACÓN Y LACÓN**

* **LACÓN Y QUESO**



PRESENTACIÓN:

Caja de 24 Und.

PREPARACIÓN:

Descongelar y calentar al gusto

CONSERVAR CONGELADOS A -18° C

AMATZIN.

Food & Family

CRISPIES

Arepas Crujientes

AREPAS CRISPIES

- * NATURAL
- * MAÍZ DULCE
- * COCO
- * PARMACHEESE
- * ORÉGANO
- * ZANAHORIA

Arepas finas y crujientes, elaboradas con harina de maíz y cocinadas al grill.

PRESENTACIÓN

Tarrinas de 15 arepas. Contenido caja: 16 tarrinas

PREPARACIÓN:

Listas para consumir

CONSERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE



MINI AREPAS CRISPIES

- * NATURAL
- * MAÍZ



PRESENTACIÓN:

Bolsa de 100 Und (caja de 5 bolsas)

La evolución del picoteo

AMAIZIN[®]
Food & Family

Grupo Five P S.L.

C/ Del Torno, 31 · 28522 Rivas Vaciamadrid (Madrid)

910 445 987 · 654 976 135 · 650 684 744

info@amaizin.es

www.AMAIZIN.es