



BUÑUELOS EN MANGA PASTELERA



Comida sin fronteras

EL ARTE DEL BUÑUELO



MANGA PASTELERA

Envasamos nuestros buñuelos en mangas pasteleras termoselladas al vacío y las ultracongelamos para preservar todas sus cualidades y facilitar su uso.



COCINA ARTESANAL

Cocinamos nuestras recetas como lo harías en tus cocinas, con productos naturales de alta calidad, y los diseñamos pensando en su regeneración y personalización, con el mínimo de medios y en el menor tiempo posible. El producto se puede prefreír en tandas para un servicio eficaz.

LEVADURAS NATURALES

Todos nuestros productos se elaboran artesanalmente con la máxima garantía en seguridad alimentaria. Utilizamos levaduras de panadería para mantener el producto “vivo” cuando llega a tus manos y se descongela, consiguiendo un resultado aromático, esponjoso y fresco.

100% PERSONALIZABLE

FORMATO

Elije la forma que prefieras para personalizar tus buñuelos con nuestras buñoleras.



TRADICIONAL

Porcionando la masa directamente de la manga pastelera al aceite.



ESFÉRICO

Ideal para inyectar rellenos o cremas en su interior



ROSQUILLA

Perfectos para añadir en el centro cualquier complemento



CAKE

Para emplatar sobre cremas, salseados o espolvoreados



COMPLEMENTOS

Rellenos, gelés, salsas, granulados, texturas y polvos.

Elije tu propia combinación de sabores, texturas y presentaciones o crea tus propios complementos para hacer de tus buñuelos bocados irrepetibles.



BUÑUELOS DEL MAR



BACALAO AL PILPIL



CHIPIRON EN SU TINTA



MEJILLON TIGRE



CAMARÓN



BUÑUELOS DE LA TIERRA



LECHUGA AL ALILLO



BOLETUS Y TRUFA



HUEVOS TONTOS



CABRALES Y NUEGES



BUÑUELOS DE CARNES Y AVES



RABO DE TORO



BRISKET AHUMADO



AJÍ DE GALLINA



COCHINITA PIBIL



BUÑUELOS DULCES



LECHE FRITA



ARROZ CON LECHE



MANZANA ASADA



CHOCOLATE Y TRUFA



COMPLEMENTOS



RELLENOS

PARMENTIER DE BONIATO
CREMA DE SALMOREJO
CREMA DE MAZAMORRA
CREMA DE MEMBRILLO
PRALINÉ DE PISTACHO

GELÉS

GEL DE PILPIL
GEL DE VINO OLOROSO
GEL DE CHIMICHURRI
GEL DE AJILIMOJILI
GEL DE NARANJA AMARGA

SALSAS

BISQUE DE MARISCOS
EMULSION DE TOMATE SECO
SALSA DE PIQUILLOS
SALSA DE CHILE CHIPOTLE
JUGO DE RABO DE TORO

TOPINGS



Tierra de aceituna negra



Tierra de aceituna verde



Granulado de corteza de cerdo



Polvo de pimiento asado



Polvo de remolacha



Tierra de Pistacho



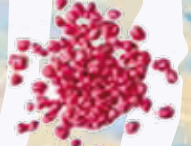
Polvo de fruta de la pasión



Crujiente de frambuesa



Peta de chocolate negro



Peta de chocolate blanco y fresa

BUÑOLERAS PARA FREIDORA

BUÑOLERA ESFÉRICA

FORMA	Cacillo
MATERIAL	INOX
DIÁMETRO	40 mm.



BUÑOLERA ROSQUILLA

FORMA	Circular
MATERIAL	INOX
DIÁMETRO	60 mm / int.



BUÑOLERA CAKE

FORMA	Tulipa
MATERIAL	INOX - madera
DIÁMETRO	80 mm.



MOLDES PARA AIRFRYER / HORNO



MOLDE ESFÉRICOS

FORMA	Esfera
MATERIAL	Silicona
DIÁMETRO	40 mm.



MOLDE ROSQUILLAS

FORMA	Circular
MATERIAL	Silicona
DIÁMETRO	60 mm / int.



MOLDES CAKES

FORMA	Tulipa
MATERIAL	Silicona
DIÁMETRO	80 mm.

FORMATOS Y USOS

BUÑUELOS

PRODUCTO CONGELADO

FORMATO MANGA	1 Kg.
FORMATO CAJA	6 Kg.
PESO PORCIÓN	35 / 50 gr.
CONSERVACIÓN	-6 / -20°C.

UTILIZACIÓN

FREIDORA	180°C. 2min.
AIRFRYER	175°C. 10min.
HORNO	180°C. 10min.

RELLENOS-GELÉS-SALSAS

PRODUCTO CONGELADO

FORMATO BIBERÓN	500 gr.
FORMATO CAJA	3 Kg.
PESO PORCIÓN	45 gr.
CONSERVACIÓN	0 / 6°C.

TOPINGS

PRODUCTO DESHIDRATADO

FORMATO BOTE	200 gr.
FORMATO CAJA	1,2 Kg.
PESO PORCIÓN	45 gr.
CONSERVACIÓN	AMBIENTE

BUÑOLERAS Y MOLDES

POR UNIDADES



Comida sin fronteras

+34 620 285 191

info@comidasinfronteras.com • www.comidasinfronteras.com