



CEYKAN

El sabor de la experiencia

PRESTI-GRILL

Adobos/Marinadas líquidas



INTRODUCCIÓN

Ceylan S.L. nace en Valencia hace 60 años y, actualmente, es una moderna empresa con más de 15.000 m² de instalaciones, dotadas con los últimos avances tecnológicos, dónde se fabrica y desarrolla una gran variedad de productos para la industria alimentaria, especias y hierbas, mezclas tecnológicas para la fabricación de productos cárnicos, preparaciones para la industria de precocinados y aditivos funcionales específicos.

Ceylan está comprometida con dar un servicio de calidad superior, por ello, uno de los puntos más importantes de nuestra filosofía es la búsqueda de la calidad en todos y cada uno de los procesos de producción para lograr la satisfacción de nuestros clientes y servir sus necesidades.

Todos nuestros productos están adaptados a las exigencias legislativas nacionales y de la Unión Europea. La seguridad alimentaria de nuestros productos se rige por las exigencias de las normas internacionales IFS (International Food Safety) y BRC (British Retail Consortium). Además la calidad en Ceylan está regulada por las exigencias de las normas ISO-9001.

Ceylan, dispone de delegaciones en toda España y está presente en Francia, República Dominicana, Federación Rusa, Bulgaria, Polonia, Méjico, Portugal, Marruecos, EEUU.

ADOBOS / MARINADAS LÍQUIDAS: LOS PRESTI-GRILLS.



Son unas formulaciones completas en un formato graso de alta estabilidad. Éstas contienen todos los ingredientes para dar al producto final un aspecto, color, sabor y durabilidad que nunca había tenido un producto adobado.

PREPARACIÓN



La preparación es muy sencilla. Se debe aplicar directamente a la carne, pescado o verdura a la dosis habitual de 80 a 100 gr/kg. Ahorrándose la incómoda aplicación posterior de aceite o manteca.

FUNCIÓN



El Presti-Grill disimula las imperfecciones y decoloraciones de la carne, dándoles un color muy atractivo y un brillo en la superficie del producto que permanece durante largo tiempo, tanto en mostrador como en barquetas. Éstos, al estar disueltos en la grasa no se queman en la plancha o brasa y penetran rápidamente. La película de grasa y sabor adherida a la carne hace que pase perfectamente por la plancha y parrilla sin necesidad de añadir aceite.

SABORES



ARIZONA

Producto de color rojo, brillante e intenso, característico de las verduras y especias que lo componen, que aporta un sabor inconfundible al marinado de sus recetas de ave o cerdo.

Ref. G010.



BARBACOA

Producto para el marinado de carnes que se destinen a la parrilla o barbacoa. Su composición de especias y hierbas comunica a la carne un aroma y sabor característicos de los productos tradicionales de la campiña y realza el encanto de las reuniones campestres.

Ref. G045.



COSTILLAS

Producto de color rojo brillante muy apropiado para adobar costillas de cerdo, costillas de ternera, alitas y muslitos de pollo.

Ref. G053.



CURRY

Producto con matices amarillos anaranjados que se emplea en el marinado de carnes con sabores típicos de la cocina tradicional de la India.

Ref. G093.



DONER KEBAB (CARNES BLANCAS)

Producto para el marinado de carnes blancas destinadas, de forma tradicional, al asado lento en el grill. Su composición de hierbas y especias desarrolla los sabores típicos y exóticos de la cocina de Oriente Medio y Turquía.

Ref. G044 A.



DONER HEBAB (CARNES ROJAS)

Producto para el marinado de carnes rojas destinadas, de forma tradicional, al asado lento en el grill. Su composición de hierbas y especias desarrolla los sabores típicos y exóticos de la cocina de Oriente Medio y Turquía.
Ref. G044 T.



GYROS

Producto de color marrón rojizo con especias que aportan el sabor original de la gastronomía mediterránea. Se utiliza, especialmente, en el marinado de cortes procedentes del cordero.
Ref. G050.



MEDITERRÁNEA

Producto de color amarillo constituido por una selección de verduras y especias que aportan un sabor característico de la cocina típica mediterránea. Se utiliza idealmente en el adobo de todo tipo de carnes y verduras a la brasa.
Ref. G042.



MIEL Y LIMÓN

Producto para marinar carnes de cerdo, ternera y pollo muy apropiado para asados a los que les comunica un suave sabor de miel y limón con notas muy delicadas de especias.
Ref. G085



PERSILADE

Producto de color verde y brillante apropiado para el marinado de carnes, pescados e incluso verduras, a los que comunica un aroma característico muy tradicional con sabor sencillo e inconfundible, derivado del perejil y ajo fresco.
Ref. G021



PINCHO ROJO

Producto de color rojo brillante apropiado para adobar Pinchos Morunos de ave, cerdo o vacuno, costillas de ternera, alitas, muslitos de pollo y cualquier pieza cárnica general. Su composición de especias y hierbas dan a las carnes unas notas especiales de aroma y sabor típicos tradicionales del adobado.

Ref. G028



POLLO A L'AST

Producto utilizado como adobo de todo tipo de carnes, especialmente aves, en cualquier corte o cocinado, con sabor típico característico.

Ref. G054



PROVENZAL

Producto elaborado con hierbas y especias seleccionadas de la Provenza que se utiliza para el marinado de carnes impartiendo aromas y sabores genuinamente mediterráneos con notas de refinamiento culinario propios de la Provenza.

Ref. G080



RUBIERA

Producto de color rojizo constituido por una selecta combinación de especias que se utiliza ampliamente en el adobo de carnes destinadas a la brasa como churrascos, costillas y todo tipo de carnes destinadas a la preparación de parrilladas, barbacoas y asados al horno.

Ref. G041



SATAY

Producto para el marinado de brochetas de pollo y marisco a los que les comunica un sabor exótico característico con suaves notas dulces y picantes propias de la cocina de Indonesia.

Ref. G090



TEH MEH

Producto para marinar que fusiona el estilo culinario mejicano con el americano produciendo unos sabores con entidad y estilo propio. Muy apropiado para todo tipo de marinado de carnes solas o que formen parte de algún plato.

Ref. G055



TEHAS

Producto para marinar de color rojizo con ligeros toques de pimienta, cebolla y una mezcla de las mejores pimientas que consigue otorgar a las carnes un toque genuino del Oeste Americano.

Ref. G048



TOMILLO Y ROMERO

Producto para marinar de color claro elaborado a base de romero, tomillo y cebolla siguiendo las recetas de antaño que se utiliza, especialmente, para carnes de cordero y carnes blancas.

Ref. G070



TRES PIMIENTAS

Producto de color marrón oscuro, con intenso perfume a la mejor selección de pimientas molidas en grano grueso para su sobresaliente apreciación. Es apropiado como sazónador de todo tipo de carnes en cualquier corte o cocinado.

Ref. G030

FORMATOS

Presti- Grill: Cubos de 5 kg.

Importante: Dependiendo de la cantidad se podrán barajar formatos de otros tamaños.

DESARROLLOS A MEDIDA

Creamos nuevos Presti-Grills para nuestros clientes ajustándonos a sus necesidades.



MANUFACTURAS CEYLAN, S.L.

C/Traginers, 6 - Polígono Vara de Quart
46014 Valencia - España
tel. +34 96 379 88 00
fax. +34 96 379 95 70
ceylan@ceylan.es
www.ceylan.es

DELEGACIONES NACIONALES

Valencia, Madrid, Barcelona, Sevilla,
Zaragoza, Málaga, Alicante, León, Gerona,
Salamanca, Pamplona, Rioja, Asturias,
Ciudad Real, Lérida, Ourense, La Coruña,
Cáceres, San Sebastián, Islas Baleares,
Tarragona, Murcia, Granada.

DELEGACIONES INTERNACIONALES

Francia, México, Portugal, Marruecos, Polonia, República
Dominicana, Federación Rusa, Bulgaria, U.S.A

Ceylan dispone de las certificaciones:

