

V.1 ES

Catálogo 2026



SABORES
del CHEF

SOLUCIONES CULINARIAS
PARA HORECA

Sabores del Chef





Potenciamos su capacidad industrial
con preparados deshidratados a medida

Somos la unión perfecta entre:

INNOVACIÓN
SENSORIAL



MÁXIMA
EFICIENCIA



SEGURIDAD
ALIMENTARIA



INTEGRAMOS
SOLUCIONES



para el canal HORECA



Certificaciones



ÍNDICE



Código	Familia	PP
C	Caldos	07
SC	Sopas y cremas	10
S	Salsas	13
F	Fondos	18

Código	Familia	
ET	Espesantes y agentes Texturizantes	21
MV	Mix Vegetales	23
R	Recubrimientos	26
MSC	Mejoradores de sabor y color	29

AVES

CARNES

VERDURAS

PESCADOS Y
MARISCOS

NUESTROS PRODUCTOS

C Caldos

- 190322 SC CALDO DE CARNE
- 190323 SC CALDO DE VERDURAS
- 190324 SC CALDO DE AVE CASERO
- 190333 SC CALDO DE PESCADO
- 190608 SC CALDO DE PESCADO BS 25%

F Fondos

- 190302 SC FONDO DE SOFRITO
- 190314 SC FONDO DE FABADA
- 190316 SC FONDO DE LENTEJAS
- 190351 SC FONDO DE MARISCO
- 190399 SC FONDO INTENSO DE MARISCO
- 190617 SC FONDO A LA MARINERA
- 190618 SC FONDO INTENSO DE VACUNO

ET Espesantes

- 190354 ESPESANTE CLARO 354
- 190367 BASE TEXTURIZANTE FS-022

SC Sopas y cremas

- 190361 SC CALDO DE PAELLA VAL
- 190315 SC CALDO GALLINA
- 190607 SC CALDO DE CARNE BS 25%
- 190329 SC CREMA POLLO Y VERDURAS
- 190366 SC CREMA DE VERDURA
- 190372 SC CREMA DE VERDURA CZ

MV Mix Vegetales

- 170829 MIX SETAS Y CEBOLLA
- 179953 MIX VEGANO
- 179954 MIX 4 VERDURAS
- 190518 MIX VERDURAS HUERTA
- 190613 MIX PISTO

MSC Mejoradores de sabor y color

- 141525 SAZÓN 5PIMIENTAS
- 156601 SAZÓN SMOKE
- 179940 SAZÓN BACON FS-940
- 179934 SAZÓN SETAS
- 156384 SAZÓN CHILLI HOT
- 170941 SAZÓN COLOR RUSTIDO

S Salsas

- 190319 SC SALSA MAC CHEESE
- 190350 SC SALSA FRUTOS ROJOS
- 190352 SC BECHAMEL C
- 190355 SC SALSA TOMATE
- 190363 SC SALSA SALMORRETA
- 190374 SC SALSA WOK DE GAMBAS
- 190619 SC SALSA DE DEMIGLACE OSCURA
- 190611 SC SALSA CEBOLLA DULCE Y SETAS
- 190612 SC SALSA KETCHUP FRIO
- 190614 SC SALSA CESAR VEGANA FRIO
- 190615 SC SALSA PESTO ROJO
- 190616 SC SALSA BARBACOA SWEET
- 190801 SC SALSA TERIYAKI SOJA
- 190615 SC SALSA SIROPE CARAMELO

R Recubrimientos

- 144502 ENCOPAN SG
- 144519 EMPANADO CRUJIENTE SG
- 144523 EMPANADO CRACKER V
- 144524 EMPANADO NARANJA SG
- 190327 REBOZADOR SG

Conoce cada producto a detalle

Categoría del Producto



**CALDO
DE CARNE**

Nombre del Producto

Código de producto

190322

**Síntesis descriptiva
de características
del producto.**

- Caldo de carne deshidratado y totalmente soluble.
- Libera un sabor intenso y redondeado a carne.
- Proporciona un color ligeramente oscuro a estofados, legumbres, fondos oscuros o preparaciones de carne.

El peso por bolsa puede variar según volumetría, la capacidad máxima por bolsa es de 1kg de producto deshidratado.

Consulte con nuestro Dpto. Comercial.

 **1 Kg**

 **100**

Número de raciones aproximado que puedes conseguir con 1kg de preparado. Hemos calculado raciones de 100 a 250g según cada tipo de producto.

40 g/L

 **25 L**

Dosis orientativa por un litro de agua.

Rendimiento con 1kg de preparado para la dosis recomendada.





CALDOS

Tenemos tu fórmula favorita

- Sabor sin aditivos que aportan sabrosidad a tus recetas
- Añadirás ingredientes caseros deshidratados: pollo y verduras
- Estandarizarás tus menus y buffets
- Versatilidad para una gran variedad de platos
- Sin alérgenos

La solución para escalar tu producción naturalmente





CALDOS

CALDO DE GALLINA

190315

- Caldo de gallina deshidratado y de fácil disolución.
- Proporciona un perfil de sabor definido a gallina y verduras.
- Aporta un tono natural a caldos, sopas, arroces y elaboraciones de cuchara.

 1 Kg |  5770 g/L |  14 L

CALDO DE AVE CASERO

190324



- Proporciona un perfil de sabor definido a gallina y verduras.
- El caldo contiene un 20% de pollo y un 24% de verduras: patata, zanahoria, cebolla que le aportan sabrosidad y consistencia a las recetas.

 1 Kg |  8050 g/L |  25 L

CALDO DE VERDURAS

190323


- Caldo con una explosión de verduras deshidratadas 25% que elevarán el sabor de verduras en tus recetas: cebolla, patata, zanahoria, espinaca, alcachofa y boniato.
- Proporciona un color verde oscuro que combina muy bien en múltiples elaboraciones.

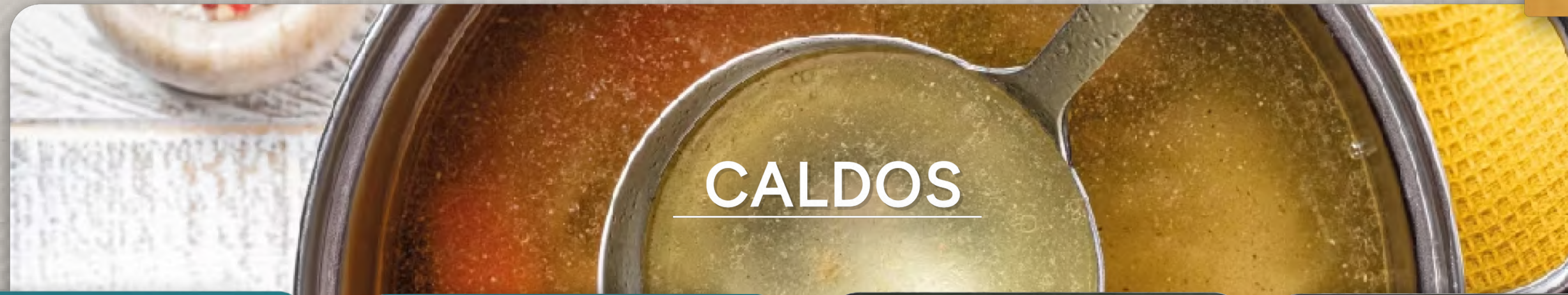
 1 Kg |  8140 g/L |  22 L

CALDO DE PAELLA VAL

190361

- Caldo deshidratado, contiene pollo y verduras de sofrito, judía deshidratada, especias como el pimentón le aportan un toque anaranjado. Permite elaborar paellas de pollo y conejo o tipo valenciana.

 1 Kg |  8050 g/L |  20 L



CALDOS

C SC CALDO DE PESCADO

- 190333
- Caldo de pescado deshidratado y totalmente soluble.
 - Aporta un sabor limpio, fresco y equilibrado a pescado.
 - Ideal para sopas marineras, arroces, fideuás, salsas para pescado, fumets, suquets y guisos marineros.
 - Perfecto como base para paellas de marisco y fondos claros de pescado.

1 Kg | 100

40 g/L | 25 L

C SC CALDO DE PESCADO 25%

- 190333
- Caldo de pescado bajo en sal deshidratado y totalmente soluble.
 - Aporta un sabor limpio y equilibrado a pescado, facilitando el ajuste de sal en la receta final.
 - Ideal para sopas, arroces, fideuás, salsas de pescado, fumets, suquets, platos preparados y formulaciones con reducción de sodio.

1 Kg | 133

30 g/L | 33 L

C CALDO DE CARNE

- 190322
- Caldo de carne deshidratado y totalmente soluble.
 - Libera un sabor intenso y redondeado a carne.
 - Proporciona un color ligeramente oscuro a estofados, legumbres, fondos oscuros o preparaciones de carne.

1 Kg | 100

40 g/L | 25 L

C CALDO DE CARNE BS 25%

- 190607
- Caldo de carne bajo en sal deshidratado y totalmente soluble.
 - Aporta un sabor equilibrado y redondeado a carne, permite un mayor control del perfil salino en la formulación final.
 - Ideal para estofados, guisos, legumbres, salsas, fondos oscuros, platos preparados y elaborados cárnicos con reducción de sodio.

1 Kg | 133

30 g/L | 33 L





Nuestra fórmula única permite:

- El equilibrio perfecto entre sólidos y líquidos , agregando ingredientes troceados.
- Perfecta armonía entre emulsión y homogeneidad.

SOPAS Y CREMAS

*Equilibrio, armonía y control en la experiencia del
emplatado*



SOPAS Y CREMAS

SC CREMA DE POLLO Y VERDURAS

190329

- Crema de pollo con verduras deshidratada.
- Cremosa y nutritiva, con un sabor limpio a pollo combinado con verduras seleccionadas.
- Indicada para menús equilibrados con aporte proteico suave y de fácil digestión.

 1 Kg |  48

80 g/L |  12 L



SC CREMA DE VERDURAS

190366

- Crema de verduras deshidratada.
- Cremosa, suave y equilibrada con un toque **lácteo**, elaborada con una selección de verduras deshidratadas.
- Ideal como primer plato y perfecta para menús escolares y de hoteles de público joven y senior, texturas suaves y cremosas.

 1 Kg |  44

95 g/L |  11 L



SC CREMA DE VERDURA CZ

190372

- Crema de calabaza y zanahoria deshidratada.
- Cremosa, dulce y aromática con un toque lácteo.
- Ideal para todos los públicos como parte de menús de otoño/invierno.

 1 Kg |  40

100 g/L |  10 L





SOPAS Y CREMAS



SOPA CASERA DE GALLINA

190315

- Sopa de gallina deshidratada.
- De sabor profundo y reconfortante, inspirado en la cocina casera tradicional.
- Apta para cocina profesional y adaptación de recetas clásicas.
- Puede servirse sola o enriquecerse con pasta fina, verduras, huevo o pollo.

 1 Kg

 56

70 g/L

 14 L



SC CREMA DE TOMATE

190610

- Sopa de tomate deshidratada.
- Cremosa y con un toque especiado inspirado en la cocina tradicional peruana.
- Ideal para cocina internacional y renovación de menús.
- Puede servirse sola o enriquecerse con pollo, ternera, pasta fina, huevo o leche evaporada.

 1 Kg

 40

100 g/L

 10 L





SALSAS

Nuestra fórmula única permite:

- Salsas en polvo:
Innovación, rentabilidad y sabor.
- Estabilidad térmica.
- Espesado preciso, ajusta a medida.
- Etiquetado transparente sin aditivos.
- Ahorro en tiempo y coste.



El salto a la eficiencia, sin sacrificar sabores ni experiencia





Salsas

S SC SALSA
MAC CHEESE

190319

- Salsa de queso tipo Mac Cheese.
- Preparado de salsa cremosa de queso al estilo americano.
- Lista para pastas, gratinados y toppings.

1 Kg | 120 | 67

130 g/L | 8 L

S SC SALSA DE
FRUTOS ROJOS

190350

- Salsa de frutos rojos deshidratada.
- Preparado de salsa afrutada y ligeramente ácida.
- Ideal para carnes, foie, quesos, postres y aplicaciones de restauración moderna.

1 Kg | 40 | 200

180 g/L | 6 L

S SC SALSA
BECHAMEL C

190352

- Bechamel sin gluten
- Preparado de textura fluida y estable.
- Perfecta para napar canelones, gratinados y preparaciones al horno.

1 Kg | 100 | 80

145 g/L | 7 L

S SC SALSA
TOMATE

190355

- Salsa deshidratada de tomate frito casero.
- Preparado totalmente soluble, con perfil de sabor característico a tomate frito.
- Aporta color y sabor a arroces, fondos, estofados y elaboraciones de cocina profesional.

1 Kg | 90 | 89

140 g/L | 7 L



Salsas

S SALSA DE TOMATE FRIO

190362

- Salsa de tomate frito deshidratada.
- Preparado de textura fluida y estable.
- Perfecta para bases de pizza, platos horneados y aplicaciones en la cocina profesional.

1 Kg | 80 | 100

160 g/L | 6 L

S SC SALSA SALMORRETA

190363

- Salsa deshidratada tipo salmorreta.
- Preparado de pimiento rojo, ajo y especias.
- Ideal para arroces, fideuás, guisos y pescados

1 Kg | 60 | 133

225 g/L | 4 L

S SC SALSA WOK DE GAMBAS

190374

- Salsa asiática tipo wok.
- Preparado de salsa asiática con perfil marino.
- Perfecta para salteados, noodles, arroces y platos estilo wok.

1 Kg | 90 | 89

270 g/L | 4 L

S SC SALSA DEMIGLACE OSCURA

190619

- Salsa concentrada deshidratada como base de muchísimas otras salsas.
- Aporta brillo y color oscuro.
- Si le añades nuestras sazones 5pimientas y setas, tendrás una salsa cazadora.

1 Kg | 50 | 160

120 g/L | 8 L



Salsas

S SC SALSA CEBOLLA DULCE Y SETAS

190611

- Salsa blanca deshidratada con cebolla caramelizada y setas.
- Preparado estable y totalmente soluble, con perfil cremoso y notas suaves de especias.
- Ideal para carnes, pasta y arroces.

1 Kg | 90 | 89

175 g/L | 6 L

S SC SALSA KETCHUP FRIO

190612

- Salsa deshidrata de ketchup elaboración en frío.
- Preparado de textura homogénea y estable, con sabor equilibrado a tomate y notas dulces y ácidas.
- Ideal para acompañar hamburguesas, patatas, snacks y elaboraciones en frío.

1 Kg | 25 | 320

355 g/L | 3 L

S SC SALSA CÉSAR

190614

- Incorpora proteínas de pollo y láctea de alto valor biológico, no contiene huevo, se puede elaborar con aceite de girasol y agua.
- Toque de sabor ácido y de encurtido característico de esta salsa.
- Perfecto para hidratar, calentar y enfriar para uso en ensaladas o elaboraciones de platos saludables altos en proteína.

1 Kg | 40 | 200

135 g/L | 7 L

S SC SALSA PESTO ROJO

190615

- Salsa deshidratada "reina" de la intensidad mediterránea.
- Textura brillante, color rojo intenso, con perfil característico a tomate y hierbas aromáticas.
- No lleva alérgenos.
- Añadir aceite de oliva para obtener una textura más sedosa.
- Perfecta para el acompañamiento de gran variedad de platos.

1 Kg | 40 | 200

430 g/L | 2L





Salsas

S SC SALSA BARBACOA SWEET

190612

- Salsa deshidratada tipo Barbacoa dulce.
- Preparado estable, con perfil aromático ahumado y notas dulces.
- Pensado para carnes, costillas, hamburguesas y glaseados estilo BBQ.

1 Kg | 40 | 200

440g/L | 2L

S SC SALSA TERIYAKI SOJA

190614

- Salsa concentrada al estilo Teriyaky dulce con soja.
- Preparado estable, apto para glaseados y salteados, con perfil aromático definido.
- Aplicable en elaboraciones orientales y cocina fusión.

1 Kg | 40 | 200

285 g/L | 4 L

S SC SIROPE CAMELO

190615

- Salsa deshidratada para elaborar siropes dulces para acompañar recetas dulces: postres y guarniciones.

1 Kg | 20 | 400

255 g/L | 4 L





Fondos

Nuestra fórmula única permite:

- Fondos deshidratados e ingredientes bases para elaboraciones complejas que aceleran y estandarizan procesos.

El puente de sabor que te permite saltar a nuevos retos culinarios



F

Fondos

Fondos

F SC FONDO DE SOFRITO

190302


- Fondo para todo tipo de sofritos (bresa dulce)
- Ayuda a potenciar el sabor de los guisos y sirve como fondo base de guisos, estofados, arroces, salsas de tomate y platos tradicionales.

40 g/L |  25 L

F SC FONDO DE FABADA

190314


- Fondo para elaboracion guisos con legumbres, platos tradicionales asturianos, bases de potajes y estofados cárnicos.

23 g/L |  25 L

F SC FONDO DE LENTEJAS

190316

- Fondo para elaboracion de platos caseros tipo lenteja.
- Optimiza la elaboración de lentejas guisadas, potajes y platos de cuchara.

40 g/L |  25 L

F SC FONDO DE MARISCO

190351

- Fondo base de marisco (contiene pescado deshidratado) para usar en arroces marineros, fideuás, sopas y cremas de marisco.
- Potenciador de sabor natural en calderetas, salsas para pescado.

50 g/L |  25 L

Fondos

F SC FONDO INTENSO DE MARISCO

190399

- Fondo concentrado de marisco (alto porcentaje de pescado) para intensificar salsas, fumets, reducciones y arroces con marisco.

65 g/L |  25 L

F SC FONDO A LA MARINERA

190617


- Fondo base para elaboracion de calderetas, arroces con pescado, escabeches y/o guisos con pescados blancos.

90 g/L |  25 L

F SC FONDO INTENSO DE VACUNO

190618

- Fondo intenso para guisos y salsas con carne.
- Preparado concentrado de vacuno con fondo oscuro, perfecto para guisos, estofados, rellenos y bases cárnicas.

45 g/L |  25 L



Nuestra fórmula única permite:

- Libres de gluten, llenos de textura, brillo y equilibrio para cada elaboración o tipo de receta.

Espesantes y agentes funcionales

Libres de gluten, llenos de posibilidades



Espesantes y agentes funcionales

ET BASE TEXTURIZANTE FS-022

190367

- Espesante para salsas y cremas.
- Evita la sinéresis y permite procesos de congelación. Aporta brillo a las salsas en caliente y en frío.

45 g/L

 25 L

ET ESPELANTE CLARO 354

190354

- Espesante para croquetas, salsas y masas de rebozar. Apto para congelación.
- Espesante para bechameles, cremas y consomes elaboradas en caliente.

45 g/L

 25 L



Mix Vegetales

Nuestra fórmula única permite:

- **Intensidad de Sabor:**
La deshidratación técnica a baja temperatura concentra los azúcares naturales y los compuestos volátiles.
- **Menos Producto + Sabor.**
- **Elige el grado de hidratación.**
- **Controla la textura a medida.**



Explosiones de sabor bajo tu control





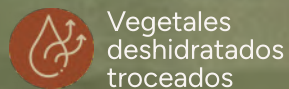
MV MIX SETAS Y CEBOLLA

170829

Composición:
Cebolla, hongo y setas.

- Platos de cocción, guarnición de platos de carne y/o pescado, arroces: risotos, sopas, salsas y cremas.

BPF



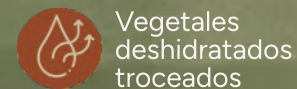
MV MIX VEGANO

179953

Composición:
Pimiento rojo y verde, texturizado de guisante y cebolla.

- Funciona muy bien con platos veganos porque aporta textura, se puede usar en rellenos de lasaña, picada boloñesa, platos asiáticos tipo wok.

BPF



MV MIX 4 VERDURAS

179954

Composición:
Pimiento rojo y verde, zanahoria y cebolla.

- Guarniciones de pisto, empanadas, rellenos y guisos caseros de cuchara.

BPF



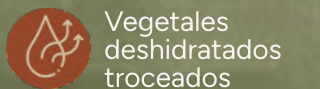
MV MIX 4 VERDURAS VERDES

179955

Composición:
Pimiento rojo y verde, zanahoria y espinaca.

- Guarniciones de pisto, empanadas, rellenos y guisos caseros de cuchara.

BPF



V.1 ES

Recubrimientos



Nuestra fórmula única permite:

- Sin gluten
- Sin lactosa
- Sin soja
- Sin huevo
- Optimizados para reducción de aceite.
- Menos coste en producción
- Compatibles con AirFryer
- Gran adherencia a piezas enteras

Recubrimientos

El sabor de tu cocina, sin límites ni restricciones

Sabores del Chef





Recubrimientos

ENCOPAN SG

144502

- Encolante ligero diluir 1:10L de agua, sustituye al huevo y tiene alta adherencia.
- Se puede usar para enharinar pescados y verduras.

Dosis: BPF

EMPANADO CRUJIENTE SG

144519

- Mezla original de texturizados, alta adherencia que dan toque crujiente el cocinado aportan color dorado.

Dosis: BPF

EMPANADO NARANJA SG

144524

- Crackers con trozos heterogeneos que aportan un toque original, crujiente que se deshace en la boca, color naranja.

Dosis: BPF



R

Recubrimientos

Recubrimientos

R

EMPANADO CRACKER V

144523

- Crackers con trozos heterogeneos que aportan un toque original, crujiente que se deshace en la boca, color vainilla-dorado.

Dosis: BPF

R

REBOZADOR SG

190327

- Rebozador sin gluten, ideal para tempuras con verduras donde se quiere un rebozado fino de tono claro y que rompa en la boca.

Dosis: BPF





Nuestra fórmula única permite:

- Sabor, color y aroma de origen natural.
- Creatividad en cada receta a través de bases naturales.

BASES SABOR Y COLOR

Tu imaginación y creatividad plasmada en cada receta



Sabores y Colorantes

(R) SAZÓN 5 PIMIENTAS

141525

- 5 tipos de pimientas trituradas: verde, rosa, negra, blanca y sichuan; gran potencia de sabor y color.
- Se puede acompañar a cualquier receta y marida muy bien con salsas blancas.

Dosis: BPF

(R) SAZÓN SMOKE

156601

- Ahumado natural para dar un toque rostizado a tus diferentes elaboraciones.

Dosis: BPF

(R) SAZÓN BACON

179940

- Aromas que ayudan a potenciar el sabor a bacon.
- Para salsas tipo carbonara, guisos para potenciar el sabor del tocino ahumado y carnes horneadas para darle toque rustido.

Dosis: BPF



Sabores y Colorantes

(R) SAZÓN SETAS

141525

- Potencia el sabor a setas, contiene shitake y aromas de setas para potenciar el sabor umami en tus recetas.
- Para guisos y risotos.

Dosis: BPF

(R) SAZÓN CHILLI HOT

179934

- Potencia el picante en tus recetas, contiene vinagre de alcohol y chiles deshidratados en polvo.

Dosis: BPF

(R) SAZÓN COLOR RUSTIDO

170941


- Azúcares caramelizados que te ayudarán a decorar de forma natural cualquier receta.
- Se puede usar en piezas horneadas, guisos, sopas, cremas, donde se requiera la corrección de tono rustido, dorado o marrón.

Dosis: BPF




Trabajemos juntos

La solución está
en nuestras manos.

 +34 686 03 49 45

 horeca@pilarica.es

 www.pilarica.es



V.1 ES

Catálogo 2026



SABORES
del CHEF

Productos Pilarica - C/Ciudad de Liria, 89 - Pol. Ind. Fte. del Jarro - 46988 Paterna - Valencia - España - T.(+34) 96 132 07 50 - horeca@pilarica.es - www.pilarica.es