# Presentación Interfoods

# Introducción a la empresa

- **En Interfoods estamos comprometidos con desarrollar de forma continua productos innovadores, que brinden al mercado la opción de adquirir productos naturales, basados en frutas reales, sin aditivos, saborizantes, colorantes, emulsificantes, conservadores y sin ningún tipo de maquillaje alimenticio.**

## Misión

Es simplemente llevar al consumidor productos básicos, mínimamente procesados, y con tiempos de vida de anaquel amplios, que permitan el manejo seguro y adecuado de los mismos, sin perder la esencia natural.

Nuestras pulpas de frutas e ingredientes alimenticios, se clasifican en 4 grandes grupos:

-Aguas Frescas
-Cocteles
-Productos Naturales y Funcionales
-Ingredientes

# Nuestras Marcas

- El Frutero

- Interfoods Ingredients

- World of Chia

- Frozen Shock

# Presentaciones

- Supermercado
- Clubes de precios
- Institucional/Food Service
- Proyectos industriales

Utilizamos empaques innovadores, que nos ayudan a proporcionar formas **practicas de almacenaje**, **comercialización**, **uso** y **conservación de nuestros productos**.

Asimismo, continuamente trabajamos en el desarrollo de nuevos productos que cubran los principios y valores de Interfoods, llevando siempre alimentos deliciosos, naturales y sanos al mercado, así como en el desarrollo de empaques que nos permitan minimizar el uso de conservadores en nuestros productos alimenticios, maximizando la vida de anaquel de los mismos y minimizando el impacto en el medio ambiente de los mismos.

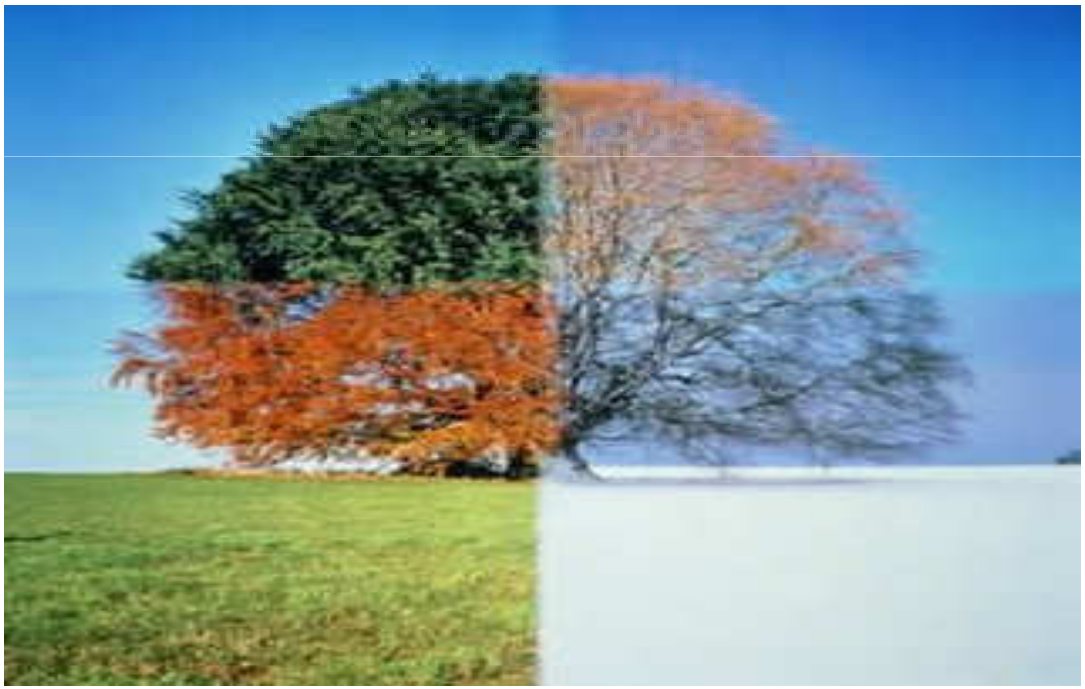
# Nuestro producto principal

Las pulpas de frutas se obtienen mediante métodos mecánicos y térmicos, donde la fruta natural pasa por un proceso de extracción, evaporación y pasteurización, para posteriormente ser empacada de forma aséptica o pasteurizada en flash, lo que nos permite obtener pulpas de frutas naturales con larga vida de anaquel.

**Nuestras pulpas de frutas se utilizan en la preparación de:**

- Bebidas
- Aguas frescas
- Platillos gourmet
- Atoles
- Smoothies
- Cocktails
- Postres
- Dulces
- Salsas
- Gravies
- Aderezos entre otras preparaciones.

Las pulpas de frutas interfoods facilitan la vida, porque nos permiten tener frutas disponibles todo el año, almacenadas de forma practica en el hogar, de fácil aplicación, un sabor muy agradable y a un precio accesible.



- En Interfoods cuidamos que el proceso de elaboración y producción de pulpas de frutas, cubra con los mas altos estándares de calidad e higiene, asegurando el proceso de extracción de pulpas en fabrica, con las mejores practicas de manufactura de productos alimenticios.

Esto consolida  a Interfoods como uno de los proveedores de pulpa de fruta de exportación, lideres en el mercado internacional.

# Ventajas

La principal ventaja es que nuestros productos están elaborados con fruta real.

La dirección de la compañía esta 100% comprometida en generar, desarrollar y crear productos naturales, benéficos para la salud.

La pulpa esta lista para usarse, tiene una vida de anaquel de un año y su sistema de aplicación en bolsa pouch con spout es muy practica ya que permite usar únicamente lo necesario.

# Ventajas

Nuestra empresa esta comprometida a innovar continuamente, en tipos de productos, en el impacto de los mismos en la salud de nuestros consumidores, en el impacto ambiental de nuestros métodos de empaque y transporte.

El empaque que utilizamos tiene un alto grado de reciclabilidad.

Nuestras pulpas de frutas están diseñadas y desarrolladas de tal forma que mantienen un sabor natural sensacional.

La diversidad de uso. Nuestras pulpas de frutas están diseñadas no solo para ser usadas en un solo producto, sino para ser utilizadas en una diversidad de funciones.

# Shipper

**Dimensiones:**
Largo: 41 cm
Anchura: 32.5 cm
Altura: 92.5 cm sin header
135 cm con header

Armado con 2 niveles de altura
con 2 charolas en cada nivel
para presentar

Tanto bolsas de 250 gramos
como de 500 gramos,
en un total de 4 charolas

**Capacidad Total:**
500 grs - 48 pouches
250 grs - 80 pouches

# Shipper

Caja Pulpas de frutas 250 gramos
Largo: 40 cm
Anchura: 21 cm
Altura: 18.5 cm

Caja Pulpas de frutas 500 gramos
Largo: 40 cm
Anchura: 21 cm
Altura: 23 cm

Charola dentro de la caja

Charola para Pulpas de 250 gramos
Largo: 36.5 cm
Anchura: 17 cm
Altura: 17 cm

Charola para Pulpas de 500 gramos
Largo: 36.5 cm
Anchura: 17 cm
Altura: 22 cm

# Recetas

## CAMARONES EN SALSA DE TAMARINDO

**Ingredientes**

Receta para 4 porciones

450 gramos de camarones
½ taza de caldo de pollo (si fuera necesario)
2 cucharadas de azúcar
5 dientes de ajo
5 cabecitas de cebollas chinas
¾ taza salsa de tamarindo
1 ají verde
Aceite de oliva
1 porción de arroz

**Preparación**

Limpiamos bien los camarones. Dejamos las colas remojando en agua con sal por un par de horas.

Cortamos las cebollitas china en tronquitos de 3 centímetros de largo aproximadamente. Cortamos el ají tipo juliana. Doramos el ajo previamente molido en aceite bien caliente; luego agregar el ají y la cebollita china. Por último los camarones. Freímos por unos 2 minutos; echamos el azúcar, la salsa de tamarindo y rectificamos la sazón con sal y pimienta. Si la salsa queda muy espesa utilizamos el caldo de pollo. Servimos con arroz

## BROCHETAS DE CAMARON EN SALSA DE TAMARINDO

**Ingredientes**

Receta para 1 porción

1 pieza de calabaza rebanada
6 piezas de cebolla cambray sin rabo
1 pechuga de pollo sin hueso en tiras (90g)
3 piezas de palitos para brocheta
1 disparo de aceite en aerosol
3 cucharadas de pulpa de tamarindo Interfoods
2 cucharadas de mayonesa
2 cucharadas de agua
½ cucharadita de consomé en polvo de pollo
2 cucharaditas de ajonjolí
Sal y pimienta negra al gusto

**Preparación**

Sumergir las verduras en agua caliente con sal por 1 minuto. Escurrir y reservar
Armar las brochetas intercalando calabaza, pollo y cebollas. Sal y pimienta
Cocinar en un sartén con aceite las brochetas
En una ollita, mezclar el tamarindo, mayonesa y agua, sazonar con el consomé en polvo de pollo
Calentar a fuego bajo por 1 minuto moviendo constantemente
Servir las brochetas acompañadas con la salsa y ajonjolí espolvoreado

TIP:
Si se quiere preparar esta receta para más personas solamente se debe de multiplicar la lista de ingredientes por el número de personas.

# Recetas

## MOUSSE DE GUAYABA

**Ingredientes:**

Receta para 8 porciones

4 tazas de pulpa de guayaba Interfoods
4 cucharaditas de crema de leche
4 cucharaditas de azúcar y 2 cucharaditas de vainilla.

Preparación:

Ponga todos los ingredientes en la batidora y bata durante 5 minutos. Pase el batido por un colador. Sírvalo bien frío en copas. Adórnelo con una rueda de guayaba.

## GELATINA DE GUAYABA

**Ingredientes:**
Receta para 4 porciones

15 gr de grenetina
1/4 de taza de agua fría
1/2 taza de crema para batir
1/2 kg de pulpa de guayaba Interfoods
1 taza de azúcar
100 gr de nuez picada para decorar

**Preparación**
1. Hidrata la grenetina en el agua fría y derrítela en el horno de microondas o en baño María.
2. Bate la crema hasta que esponje y reserva.
3. Mezcla la pulpa de guayaba Interfoods con el azúcar. Agrega un poco de ésta preparación a la grenetina hidratada, incorpora perfectamente y une con el resto de la preparación.
4. Añádele la crema batida en forma envolvente y vacía al molde, previamente húmedo y refrigerado.
5. Refrigera hasta que cuaje, desmolda y decora con nuez picada.

# Recetas

## Helado de Frambuesa

**Ingredientes**
Receta para 4 porciones

150 gr de pulpa de frambuesa Interfoods
2 claras de huevo
100 gr de azúcar
200 gr de crema de leche

**Preparación**
Batir las claras a nieve y seguir batiendo mientras se incorpora, de a poco la mitad del azúcar hasta obtener un merengue firme.
Batir la crema de leche con la otra mitad restante de azúcar, hasta alcanzar el punto medio.
Mezclar el merengue anterior con la pulpa de frutas y la crema batida. Use un batidor de alambre a fin de dispersar la fruta.
Vertir el contenido en un recipiente de metal no muy hondo y llevamos al congelador durante 2 horas, retirando cada 30 minutos para licuar y evitar la formación de cristales de hielo.
Por último, y antes de servir, vamos a colocar el helado en copas anchas y las decoramos con pulpas de frambuesa.

**No dude en solicitarnos la base de datos de productos, donde podrá encontrar toda la información logística, precios sugeridos a publico, precios de mayoreo y a distribuidor de nuestra línea de productos.**

www.interfoods.mx

**33-41708040**

ventas@interfoods.mx

Calle San Juan 1570 Cd Granja

Zapopan, Jalisco, México