



**MAGISTRAL**  
**CONDIMENTOS**

**MAESTROS DEL SABOR**



CONDIMENTOS  
**MAGISTRAL**

MAESTROS DEL SABOR

# SAZONADORES

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



## SAZÓN BROASTER (LÍNEA AMARILLA)

Presentación: 5 kg

Instrucciones de uso: Por cada kilo de pollo entero ó despresado aplicar uniformemente 20 gramos del producto en seco, marinar mínimo una hora, preparar y congelar.

Sugerencia: Marinar de un día para otro.



## SAZÓN BROASTER (LÍNEA NARANJA)

Presentación: 5 kg

Instrucciones de uso: Por cada kilo de pollo entero ó despresado aplicar uniformemente 20 gramos del producto en seco, marinar mínimo una hora, preparar y congelar.

Sugerencia: Marinar de un día para otro.



## SAZÓN POLLO FRITO

Presentación: 5 kg

Instrucciones de uso: Por cada kilo de pollo entero ó despresado aplicar uniformemente 25 gramos del producto en seco, marinar mínimo una hora, preparar y congelar.

Sugerencia: Marinar de un día para otro.



# SAZONADORES

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



## SAZÓN COMPLETO

Presentación: 1 kg

Instrucciones de uso: Por cada kilo de carne aplicar uniformemente 20 gramos del producto en seco, marinar mínimo una hora, preparar y congelar.  
(para todo tipo de carnes)

Sugerencia: Marinar de un día para otro.



## SAZÓN CARNE

Presentación: 1 kg

Instrucciones de uso: Por cada kilo de carne aplicar uniformemente 20 gramos del producto en seco, marinar mínimo una hora, preparar y congelar.

Sugerencia: Marinar de un día para otro.



## SAZÓN POLLO ASADO

Presentación: 1 kg

Instrucciones de uso: Por cada kilo de pollo entero o despresado aplicar uniformemente 20 gramos del producto en seco, marinar mínimo una hora, preparar y congelar.

Sugerencia: Marinar de un día para otro.



# APANADOS

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



## BATIDO DE POLLO

Presentación: 5 kg

Instrucciones de uso: En una taza mezclar la cantidad necesaria de batido Magistral con agua, luego humedecer completamente el producto en la mezcla y después llevarlo al apanado Magistral.



## APANADO PARA POLLO BROASTER

Presentación: 5 kg

Instrucciones de uso : Mezclar 1 taza de apanado con 2 tazas de harina de trigo, adicionar a las piezas de pollo el batido Magistral y posteriormente el apanado.

Sugerencia: El Apanado Broaster se recomienda para más de 6 minutos de fritura; ya que es elaborado con harinas que no han sufrido un refinamiento por lo que necesitan más tiempo para desarrollar su cocción.



# APANADOS

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



## APANADO DE CHULETA

Presentación: 5 kg

Instrucciones de uso: Humedecer la porción de carne (cerdo, pechuga o chuleta) en la mezcla de batido Magistral apanar con el producto de apanado Magistral y por ultimo freir.



## BATIDO DE CHULETA

Presentación: 5 kg

Instrucciones de uso: En una taza mezclar la cantidad necesaria de batido Magistral con agua, luego humedecer completamente el producto en la mezcla y después llevarlo al apanado Magistral.



# COLORES

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



**MAGISTRAL**  
CONDIMENTOS

MAESTROS DEL SABOR

## COLOR AMARILLO CONCENTRADO

Presentación: 1 Kilo

Instrucciones de uso: Este producto debe ser utilizado durante la cocción.



## COLOR CONCENTRADO

Presentación: 1 Kilo

Instrucciones de uso: Este producto debe ser utilizado durante la cocción.



## COLOR TRADICIONAL CONCENTRADO

Presentación: 1 Kilo

Instrucciones de uso: Este producto debe ser utilizado durante la cocción.



# COLORES

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



## AMARILLO YEMA DE HUEVO

Presentación: 1 Kilo  
Instrucciones de uso: Este producto debe ser utilizado  
durante la cocción.



## ROJO ESCARLATA

Presentación: 1 Kilo  
Instrucciones de uso: Este producto debe ser utilizado  
durante la cocción.



# CALDOS

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



**MAGISTRAL**  
CONDIMENTOS

MAESTROS DEL SABOR

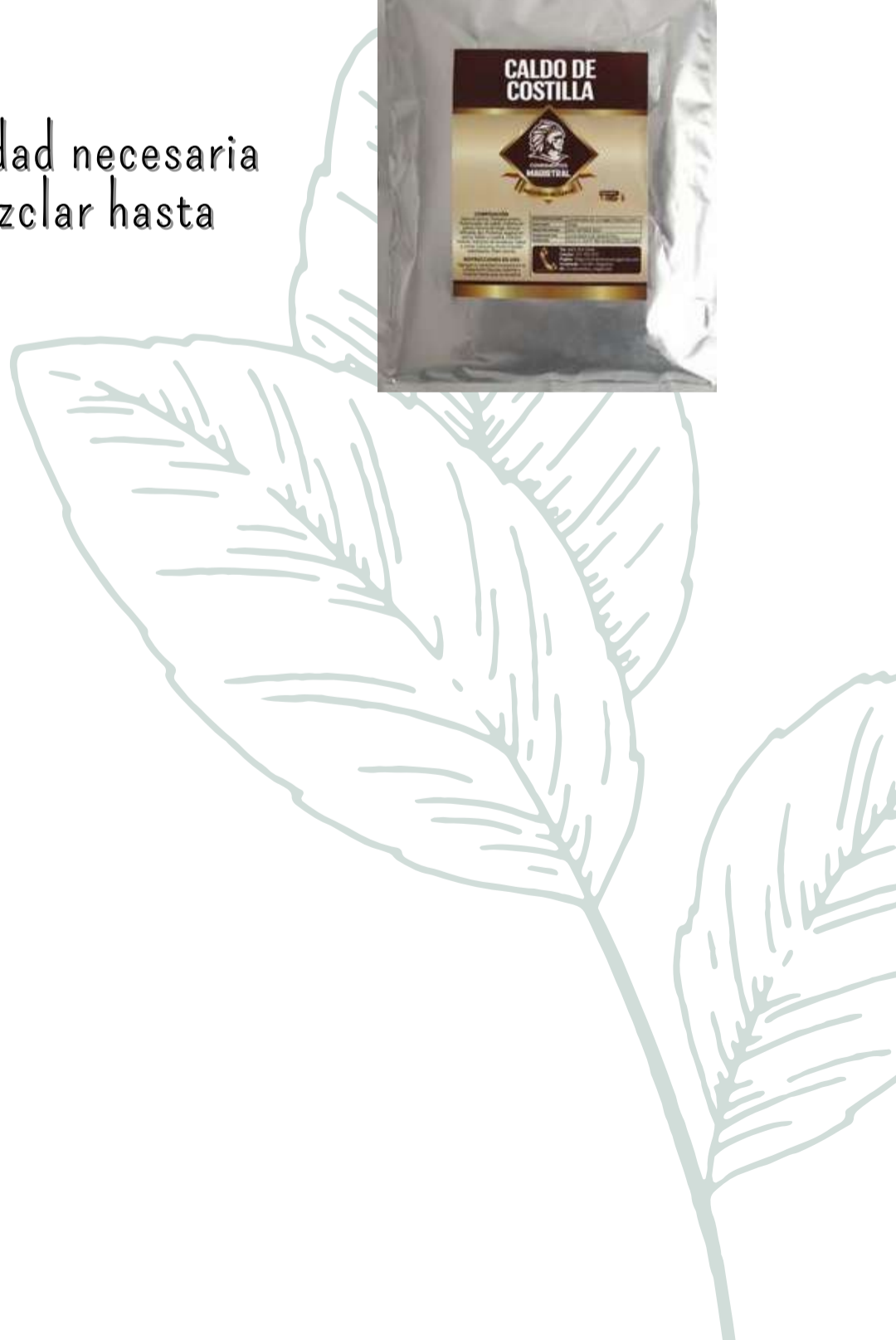
## CALDO DE GALLINA PREMIUM

Presentación: 500 gr/1 libra  
Instrucciones de uso: Agregar la cantidad necesaria  
en la preparación líquida caliente y mezclar hasta que  
se disuelva.



## CALDO DE COSTILLA

Presentación: 500 gr/1 libra  
Instrucciones de uso: Agregar la cantidad necesaria  
en la preparación líquida caliente y mezclar hasta  
que se disuelva.





# SALES

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



## SALSITODO

Presentación: 500 gr/1 libra  
Es ideal para potenciar el sabor de las comidas.



## SAL PAPRIKA

Presentación: 500 gr/ 1 Libra  
Ideal para realzar el sabor de diferentes platos  
como el pollo, pescado y papas.



## GLUTAMATO

Presentación: 500 gr/ 1 Libra  
Ideal para realzar el sabor de diferentes platos  
especialmente comidas orientales.



# SALES

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



## ABLANDA CARNES

Presentación: 1.000 kg/1 libra  
Instrucciones de uso: Espolvorear la carne con el  
producto, mezclar bien y dejar actuar entre 1 y 2 horas.



## FINAS HIERBAS

Presentación: 500 gr/ 1 Libra  
Es una mezcla de diferentes hierbas, que resaltan el  
sabor de las preparaciones.



## ANTIOXIDANTE PARA PAPA SALADA

Presentación: 1.000 gr/1 kilo  
Usar para evitar la oxidación en las papas.



# CONDIMENTOS

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



CONDIMENTO DE ESPECIES PURAS

Presentación: 500 gr/1 Libra  
Utilizado para resaltar el sabor de las preparaciones.

CONDIMENTO DE COMINO

CONDIMENTO DE PIMIENTA

CONDIMENTO DE PIMIENTA

CONDIMENTO DE CEBOLLA

CONDIMENTO DE AJO

CONDIMENTO DE TOMILLO

CONDIMENTO DE ALBAHACA

CONDIMENTO DE CURRY

CONDIMENTO DE LAUREL

CONDIMENTO DE ORÉGANO

CONDIMENTO DE NUEZ MOSCADA



# ESPECIAS PURAS

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



**MAGISTRAL**  
CONDIMENTOS

MAESTROS DEL SABOR

CONDIMENTO DE ESPECIAS PURAS

Presentación: 500 gr/1 Libra  
Utilizado para resaltar el sabor de las preparaciones.

NUEZ MOSCADA / EN PEPA

CURCUMA

CEBOLLA MOLIDA

AJÍ MOLIDO

AJO EN POLVO

CLAVO MOLIDO / ENTERO

CANELA MOLIDA / ASTILLA P

TOMILLO MOLIDO / ESCAMA

LAUREL MOLIDO / ESCAMA

ANIS ESTRELLADO

MOSTAZA MOLIDA

PIMIENTA MOLIDA / EN PEPA

COMINO MOLIDO / EN PEPA

ORÉGANO EN POLVO/ ESCAMA



AJONJOLÍ

JENGIBRE MOLIDO

CURRY

ROMERO MOLIDO

ACHIOTE PURO

TAJÍN

# SALSAS

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



## SALSA DE SOYA

Presentación: 1lt - 3.000 ml

Instrucciones de uso: Ideal para usar antes, durante o al finalizar preparaciones de pescados, arroces, comida oriental, vegetales y pastas.



## SALSA DE SOYA ESPECIAL

Presentación: 1lt - 4.000 ml

Instrucciones de uso: Especialidad en arroces chinos, orientales y comida oriental, también puede usarse para guisos o carnes



## SALSA CARAMELO PARA ARROZ CHINO

Presentación: 1l - 4.000 ml

Instrucciones de uso: Es ideal para los guisos, arroces además de dar un espectacular color marrón oscuro.



# SALSAS

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



**MAGISTRAL**  
CONDIMENTOS

MAESTROS DEL SABOR

## SALSA NEGRA

Presentación: 1lt - 3.000 ml  
Instrucciones de uso: Ideal para carnes.



## SALSA HUMO

Presentación: 1lt - 4.000 ml  
Instrucciones de uso: Ideal para carnes, alitas o costillas.



## SALSA TERIYAKI

Presentación: 1l - 4.000 ml  
Instrucciones de uso: Ideal para alimentos hechos al horno,  
a la parrilla o asados, funciona como un adobo de salsa  
dulce.



# SALSAS

ES UN PRODUCTO 100 %  
COLOMBIANO ELABORADO A BASE  
DE ESPECIAS PURAS  
DESTACADA POR SU SABOR  
NATURAL.



## SALSA INGLESA

Presentación: 1lt - 3.000 ml  
Instrucciones de uso: Ideal para dar sabor a los alimentos,  
especial para la preparación de carnes.



## VINAGRE

Presentación: 1lt - 3.000 ml  
Instrucciones de uso: Ideal para incluir en platos  
desde en ensaladas, pasando por encurtidos,  
carpaccios, marinados, guisos, salsas y hasta en  
recetas de cocina dulces y de postres.



## SALSA AGRIDULCE

Presentación: 1lt - 3.000 ml  
Instrucciones de uso: Ideal para uso de cocina oriental.





¡CONTACTANOS!



312 750 51 27

[WWW.CONDIMENTOSMAGISTRAL.COM](http://WWW.CONDIMENTOSMAGISTRAL.COM)