



CaprichosdeRichard

ALTA RESTAURACIÓN



# Caprichos de Richard

“ inspirados en la dieta mediterránea, perfecto equilibrio entre salud y sabor.....”

En los Caprichos de Richard, combinamos nuestros amplios conocimientos como ahumadores de salmón y bacalao con nuestra intensa actividad de desarrollo de nuevos platos donde nuestros ahumados comparten protagonismo con otros ingredientes de alta calidad, contando como inspiración, los productos propios de la dieta mediterránea, perfecto equilibrio entre salud y sabor.

los caprichos de Richard se caracterizan por su:

- \_ Gran calidad.
- \_ Ideal para empresas de catering, restaurantes, bufetes.
- \_ Desarrollado con productos propios de la dieta mediterránea.
- \_ Plato listo para servir, únicamente requiere de un sencillo acompañamiento.
- \_ Rápida preparación.
- \_ Natural, sin conservantes ni colorantes.
- \_ Creados por restauradores de fama internacional.
- \_ Larga duración en condiciones recomendables de conservación.

<b>5</b> UNIDADES	PESO BRUTO APROX. <b>1.800 gr.</b>	ES 26.09841/V CE
	PESO NETO APROX. <b>1.500 gr.</b>	
<b>SIN CONSERVANTES NI COLORANTES</b>	TEMPERATURA CONSERVACIÓN <b>-20º</b>	

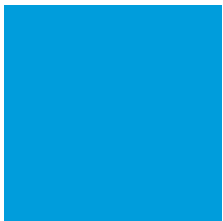




CaprichosdeRichard

## NUESTROS PLATOS

ROULÉ DE SALMÓN AHUMADO CON QUESO  
ROULÉ DE BACALAO AHUMADO CON QUESOS  
ROULÉ DE SALMÓN AHUMADO CON ZARZUELA  
ROULÉ DE BACALAO AHUMADO CON ZARZUELA  
ROULÉ DE SALMÓN AHUMADO CON BACALAO FRESCO  
ROULÉ DE BACALAO AHUMADO CON BACALAO FRESCO  
ROULÉ DE SALMÓN AHUMADO CON GAMBAS  
ROULÉ DE BACALAO AHUMADO CON GAMBAS  
ROULÉ DE SALMÓN Y BACALAO AHUMADO CON ARENQUE  
ROULÉ DE ATÚN AHUMADO CON GAMBAS



CaprichosdeRichard

# ROULÉ DE SALMÓN AHUMADO CON ZARZUELA

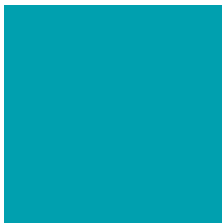
## INGREDIENTES:

Salmón ahumado (salmón noruego, sal, azúcar, hierbas aromáticas y ahumado natural), zarzuela (salmón, bacalao y atún ahumados), queso, pimiento de piquillo, aceite de oliva, vinagre de manzana, sal, pimienta, perejil y ajo picado.



PROPUESTA DE PRESENTACIÓN





CaprichosdeRichard

# ROULÉ DE BACALAO AHUMADO CON ZARZUELA

## INGREDIENTES:

Bacalao ahumado (bacalao "gadus morhua", sal, azúcar, hierbas aromáticas y ahumado natural), zarzuela (salmón, bacalao y atún ahumados), queso, pimiento de piquillo, aceite de oliva, vinagre de manzana, sal, pimienta, perejil y ajo picado.



PROPUESTA DE PRESENTACIÓN



CaprichosdeRichard

# ROULÉ DE SALMÓN AHUMADO CON BACALAO FRESCO

## INGREDIENTES:

Salmón ahumado (salmón noruego, sal, azúcar, hierbas aromáticas y ahumado natural), bacalao fresco "gadus morhua", aceite de oliva, nata, ajo picado y algas liofilizadas.



PROPUESTA DE PRESENTACIÓN



CaprichosdeRichard

# ROULÉ DE BACALAO AHUMADO CON BACALAO FRESCO

## INGREDIENTES:

Bacalao ahumado (bacalao "gadus morhua", sal, azúcar, hierbas aromáticas y ahumado natural), bacalao fresco "gadus morhua", aceite de oliva, nata, ajo picado y algas liofilizadas.



PROPUESTA DE PRESENTACIÓN





CaprichosdeRichard

# ROULÉ DE SALMÓN AHUMADO CON GAMBAS

## INGREDIENTES:

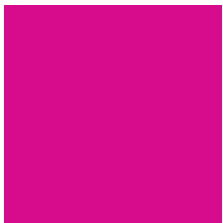
Salmón ahumado (salmón noruego, sal, azúcar, hierbas aromáticas y ahumado natural), cola de gambas, queso, almendras, aceite de oliva, ajo picado y tabasco.



PROPUESTA DE PRESENTACIÓN







CaprichosdeRichard

# ROULÉ DE BACALAO AHUMADO CON GAMBAS

## INGREDIENTES:

Bacalao ahumado (bacalao "gadus morhua", sal, azúcar, hierbas aromáticas y ahumado natural), cola de gambas, queso, almendras, aceite de oliva, ajo picado y tabasco.



PROPUESTA DE PRESENTACIÓN



CaprichosdeRichard

# ROULÉ DE SALMÓN Y BACALAO AHUMADO CON ARENQUE AHUMADO

## INGREDIENTES:

Salmón ahumado (salmón noruego, sal, azúcar, hierbas aromáticas y ahumado natural), bacalao ahumado (bacalao "gadus morhua", sal, azúcar, hierbas aromáticas y ahumado natural), arenque ahumado (arenque "harengus de clupea", sal, azúcar, hierbas aromáticas y ahumado natural), queso y pepinillos agridulces.



PROPUESTA DE PRESENTACIÓN



# ROULÉ DE SALMÓN ó BACALAO AHUMADO CON QUESOS

## INGREDIENTES (SALMÓN AHUMADO CON QUESOS):

Salmón ahumado (salmón noruego, sal, azúcar, hierbas aromáticas y ahumado natural), quesos, pasas y almendras.

## INGREDIENTES (BACALAO AHUMADO CON QUESOS):

Bacalao ahumado (bacalao "gadus morhua", sal, azúcar, hierbas aromáticas y ahumado natural), quesos, orejones y almendras.



## Orígenes

Ahumados Richard comenzó su actividad en Hamburgo a mediados del siglo pasado y desde entonces hemos trabajado siempre con materia prima de la mejor calidad, nuestro objetivo ha sido siempre la satisfacción de nuestros clientes, en su mayoría restauradores de alta calidad con un alto nivel de exigencia.

Desde su establecimiento en España, Ahumados Richard ha trabajado muy estrechamente con el sector de la restauración, lo que nos ha llevado a satisfacer continuamente las necesidades de nuestros clientes y por lo tanto a evolucionar con ellos.

Somos expertos ahumadores, seguimos el proceso tradicional de ahumado y sabemos de la importancia de contar con las mejores materias primas

## Elaboración y presentación final:

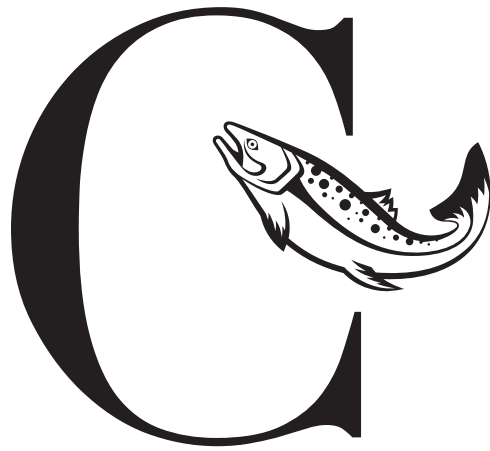
El producto se prepara en nuestras instalaciones y se congela para conseguir un alto grado de conservación y preservar la alta calidad de sus ingredientes. El producto debe permanecer congelado hasta que sea necesaria su manipulación final antes de ser servido.

Se presenta congelado en forma de roulé en cajas de 5 unidades, envasadas individualmente, lo que permite que sólo se descongele la cantidad necesaria.

Para su preparación final, cortar el roulé en finas laminas, y presentar con un acompañamiento a poder ser evocador de la dieta mediterránea, esperar unos minutos a que se descongele y ya está listo para ser consumido.

Los caprichos de Richard tienen una fecha de consumo preferente de hasta 6 meses si se conservan en temperatura constante de - 18 grados centígrados.

Los ingredientes que utilizamos para la elaboración de los caprichos de Richards son ingredientes 100% naturales, sin añadir conservantes ni colorantes artificiales.



# Caprichos<sup>de</sup>Richard

Ahumados Richard S.L

Pol. Ind. nº 3 · C/ 13 nave 9  
46120 Alboraya Valencia España  
Tel.: +34 96 185 81 82  
Fax: +34 96 185 10 67  
[www.ahumadosrichard.com](http://www.ahumadosrichard.com)  
[international@ahumadosrichard.com](mailto:international@ahumadosrichard.com)