

# Fruti **HOT**

## **SALSA AGRIDULCE DE FRUTAS**

**PARA ADEREZAR ALITAS, CAMARONES, COSTILLITAS  
Y MUCHO MÁS**





# ¿QUÉ ES FRUTIHOT Y CÓMO UTILIZARLA?



FRUTIHOT es una línea de salsas agridulces y otros productos complementarios, especiales para aderezar alitas y costillitas.

Modo de empleo: una vez que sus alitas estén fritas, sólo báñelas con salsa Frutihot del sabor que más le agrade.

A nuestras salsas y como opción, se puede agregar un poco de crema y mayonesa, para ofrecer a sus clientes alitas cremosas, además de las tradicionales.

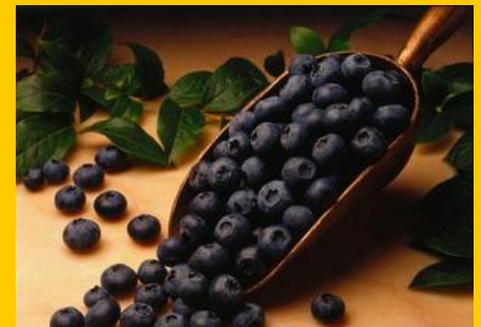
Por su practicidad y excelente sabor muchos de nuestros clientes las están utilizando también para barnizar pollo rostizado, agregar a sushis y aderezar hamburguesas o ensaladas.

Presentaciones: botella de 180 ml, bote de litro, bote de 3 lt y garrafa de 5 lt.



# Sabores de Frutihot

- MANGO HABANERO
- MANGO MORITA
- TAMARINDO CHIPOTLE
- TAMARINDO MORITA
- BLUBERRY MORITA
- MANDARINA HABANERO
- PIÑA MOSTAZA
- HAWAIANA
- ORIENTAL
- DIABLA
- INFIERNO
- SPICY
- SALSA MACHA
- SALSA CUBANA





# SUGERENCIA DE CARTA PARA ALITAS



- ALITAS HAWAIANAS (COMBINACIÓN DE FRUTAS TROPICALES, NO PICANTE)
- ALITAS ORIENTALES ( SALSAS TERIYAKI, NO PICANTE)
- ALITAS PELÍCANO (PIÑA MOSTAZA, POCO PICANTE)
- ALITAS MONARCAS (MANDARINA HABANERO, MUY PICANTE)
- ALITAS GRIZZLY CHIPOTLE (TAMARINDO CHIPOTLE, PICANTE)
- ALITAS GRIZZLY MORITA (TAMARINDO CHIPOTLE, PICANTE)
- ALITAS BRUJAS (BLUBERRY MORITA, MUY PICANTE)
- ALITAS MANGUI HABANERO (MANGO HABANERO, MUY PICANTE )
- ALITAS MANGUI MORITA (MANGO HABANERO, MUY PICANTE )
- ALITAS SPICY (COMBINACIÓN DE ESPECIAS Y AJONJOLÍ MUY PICANTE)
- ALITAS DIABLAS ( TOMATE Y CHILE DE ÁRBOL, MUY PICANTE)
- ALITAS INFIERNO (TOMATE Y COMBINACIÓN DE CHILES, SUPER PICANTES)
- ALITAS CUBANAS (MIX DE SALSAS MAGGI, INGLESA, TABASCO, ESPECIAS Y CHILE )
- ALITAS MACHAS (SALSA MACHA DE CHILE MORITA CON AJONJOLÍ MUY PICANTE)



# Harina Mix

**ADEMÁS DE SUS SALSAS, FRUTIHOT LE OFRECE OTROS PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS COMO SU HARINA MIX , IDEAL PARA QUE SUS ALITAS OBTENGAN EXCELENTE CONSISTENCIA Y UNA ATRACTIVA PRESENTACIÓN.**

**MODO DE EMPLEO: PREPARE CON LA HARINA MIX UNA PASTA LIGERA AGREGANDO UN POCO DE AGUA Y MEZCLÁNDOLA PERFECTAMENTE. SUMERGA LAS ALITAS EN ESTA PASTA Y LUEGO PÁSELAS POR LA HARINA MIX SECA. FRÍALAS DESPUÉS EN ACEITE BIEN CALIENTE HASTA QUE ADQUIERAN UNA COLOR DORADITO. AGREGUE UNA VEZ QUE ESTÉN FRITAS, LA SALSA FRUTIHOT DEL SABOR DE SU PREFERENCIA.**

**PRESENTACIÓN: BOTE DE 3 KG.**





# ADOBO ROJO PARA MARINAR

FRUTIHOT LE OFRECE TAMBIÉN SU ADOBO ROJO, ESPECIAL PARA MARINAR ALITAS Y LOGRAR UN DELICIOSO SABOR ASÍ COMO UN ATRACTIVO COLOR.

MODO DE EMPLEO: SÓLO MEZCLE EL ADOBO CON AGUA Y MARINE LAS ALITAS DURANTE 2 HORAS. ESTÁN LISTAS PARA FREÍRSE Y SERVIRSE CON LA SALSA FRUTIHOT DE SU PREFERENCIA.

PRESENTACIÓN: BOTE DE 3 KG





# ADOBO CAJÚN PARA MARINAR

OTRO DELICIOSO ADOBO QUE FRUTIHOT LE OFRECE ES EL CAJÚN.

MODO DE EMPLEO: SÓLO MEZCLE NUESTRO ADOBO CON UN POCO DE AGUA PARA OBTENER UNA PASTA LIGERA. MARINE LAS ALITAS DURANTE 2 HORAS. ESTAN LISTAS PARA FREIRSE Y OBTENER UN SABOR DELICIOSOS.

TAMBIÉN PUEDE UTILIZARLA PARA ADEREZAR LAS ALITAS, MEZCLÁNDOLA CON AGUA Y UN POCO DE MANTEQUILLA DERRETIDA O UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA. ESTA MEZCLA DEBE QUEDAR CON UNA CONSISTENCIA ESPESA. UTILÍCELA ADEMÁS PARA EMPANIZAR PLÁTANOS, PAPAS, DEDOS DE QUESO O TIRAS DE PESCADO.

PRESENTACIÓN: BOTE DE 3 KG.



Fruti  
**HOT**

# RECETAS





# COSTILLITAS DE SABORES

- Precaliente el horno a 380°C
- Sazone las costillas con sal y pimienta
- Coloque las costillas en una charola
- Déjelas hornear 45 minutos
- Darles la vuelta y hornear 45 minutos más
- Una vez doradas, cùbralas con Salsa FRUTIHOT .





# CAMARONES AGRIDULCES

Fría los camarones con un poco de mantequilla y sívalos bañados con la salsa Frutihot del sabor de su preferencia. Otra opción es incorporar la salsa a los camarones, unos segundos antes de servirlos.

Si desea hacerlos con gabardina, prepare una pasta ligera con la harina mix mezclada con un poco de agua. Páselos primero por nuestra harina y después por la mezcla que preparó. Fríalos en aceite bien caliente. Sívalos colocando la salsa en un pequeño recipiente dentro del mismo plato. ¡Exquistos!





# POLLOS BARNIZADOS O DE SABORES

MUCHOS DE NUESTRO CLIENTES CON NEGOCIOS DE POLLO ROSTIZADO, ESTÁN OFRECIENDO POLLOS DE SABORES.

MODO DE EMPLEO: SOLO DEBE BARNIZÁRLOS CON EL SABOR QUE SU CLIENTE ELIJA. LO PUEDE HACER CON UNA BROCHA UNA VEZ QUE SALEN DEL ROSTIZADOR. ES UNA MANERA DIFERENTE Y MUY ORIGINAL DE PREPARARLOS. QUEDAN EXQUISITOS! SE PUEDE VENDER SALSA EXTRA EN PEQUEÑOS VASITOS CON TAPA.





# HAMBURGUESAS DE SABORES

SI USTED TIENE UN NEGOCIO DE HAMBURGUESAS, DISTÍNGASE DE SU COMPETENCIA OFRECIENDO HAMBURGUESAS DE SABORES. SÓLO TIENE QUE AGREGARLES UN POCO DE SALSA FRUTIHOT DEL SABOR QUE CADA SU CLIENTE ELIJA.



## SUSHIS CON SALSA AGRIDULCE

LA COMIDA CHINA COMBINA CON FRECUENCIA SUS SABORES CON SALSAS AGRIDULCES, ASÍ QUE FRUTIHOT ES IDEAL PARA AGREGAR A SUSHIS. LE DAN UN SABOR MUY ESPECIAL Y COMBINAN DE MARAVILLA.





# ENSALADAS CON ADEREZO FRUTIHOT

## ENSALADA MANDARINA

### Ingredientes

1 lechuga

3 mandarinas en gajos

Salsa Frutihot de mandarina

Champiñones en rebanadas

Trocitos de tocino



### Preparación:

Remoje las hojas de lechuga en agua con desinfectante durante cinco minutos. Mezcle todos los ingredientes y agregue salsa Frutihot de mandarina.

Puede preparar cualquier tipo de ensalada y darle un toque especial con la Salsa Frutihot del sabor que más le agrade.



# BOTANA

## PHILADELPHIA TAMARINDO

### Ingredientes

- 1 Queso Philadelphia
- 100 ml de Frutihot Tamarindo
- Galletas saladas



### Preparación

Coloque en un plato el queso entero y báñelo con la salsa Frutihot de tamarindo chipotle, adorne con unas ramitas de perejil y saboréelo con galletas saladas.

Puede prepararlo de igual manera con otros sabores de Frutihot como mango habanero, hawaiana, blueberry morita, piña mostaza o mandarina habanero. ¡Una botana súper fácil y deliciosa!

## BOTANA QUESO EMPANIZADO

### Ingredientes

- 350 gramos de queso Manchego, Mozzarella o Asadero
- 1/2 taza de huevo , batido
- 1/2 taza de pan molido
- 1/4 taza de harina
- de sal
- de pimienta



### Preparación

- Cortar el queso manchego en tiras de aproximadamente 1.5 centímetros de grosor.
- Pasar las tiras por la harina mezclada con la sal y la pimienta, después por el huevo batido, y por último por el pan molido. Para que no pierdan su forma y queden mucho mejor, se recomienda empanizarlos dos o hasta tres veces.
- Fríalos en aceite bien caliente y sívalos en un platón en cuyo centro puede colocar un pequeño recipiente con la salsa Frutihot del sabor de su preferencia. ¡Exquisitos!



## CONTACTO FRUTIHOT

Tel. 5679 8207 y 63048477      Tel. Móvil 5540 46 4447

[frutichela@hotmail.com](mailto:frutichela@hotmail.com)

[ventas@frutichela.com](mailto:ventas@frutichela.com)