



FOODSERVICE  
SOLUTIONS

NUEVOS

# CHEESE PILLOWS



SORPRENDE A TUS COMENSALES CON UN APERITIVO NUEVO EN EL MENÚ

**DELICIOSAS ALMOHADITAS RELLENAS DE SUAVE Y  
CREMOSO QUESO GOUDA** CON COBERTURA CRUJIENTE  
HECHA CON MASA DE CROISSANT.



# CHEESE PILLOWS

Código: 1000005232

Origen: Europa

Presentación: 6 bolsas x 1kg

## INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN Y RECOMENDACIONES:



350°F



COCINAR  
CONGELADO



2:45 A 3:15 MIN

- Al freír, llenar la canasta hasta máximo la mitad del producto.
- Conservar producto almacenado a una temperatura de -18 C.

### IDEALES PARA

Casual Dining (restaurantes familiares), Hoteles,  
Fine dining (Alta cocina) y Pubs & Bars.

### OCASIONES DE CONSUMO



ENTRADA



PLATOS PARA  
COMPARTIR

DELICIOSAMENTE  
**CROCANTES**

McCain FOODSERVICE  
SOLUTIONS

GOOD  
TO GO

IDEALES PARA  
**DELIVERY**



# ¡IDEAS PARA TU MENÚ!

## CHEESE PILLOWS Y JALEA DE GUAYABA

**Rendimiento:** 1 porción de 9 unidades  
**Clasificación:** Entradas, canapés, postres

<b>Ingredientes:</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>
Cheese Pillows	9	Unidad
Jalea de guayaba	85	Gramos

**PREPARACIÓN:** Freír Cheese Pillows a 350°F entre 2:45 a 3 minutos.  
**Para emplatar:** En un recipiente agregar jalea de guayaba con los Cheese Pillows alrededor y servir.



*Porción sugerida para plato:  
9 unidades*

## PRECIOS DE REFERENCIA

UNIDADES X PORCIÓN	COSTO X PORCIÓN	COSTO INGREDIENTES	COSTO COMIDA	PRECIO POTENCIAL DE VENTA (30% APROX)
9	\$ 2.34	\$ 0.30	\$ 2.64	\$ 3.43

*\*PRECIOS SUGERIDOS*

OTRAS COMBINACIONES  
**IDEALES:**

Ranch, barbacoa, búfalo, salsa agridulce.  
O con opciones dulces como: Chocolate o dulce de leche.



## TAPAS DE SERRANO Y CHEESE PILLOWS

**Rendimiento:**  
**Clasificación:**

**1 porción de 7 unidades**  
**Entradas, canapés.**

<b>Ingredientes:</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>
Cheese Pillows	7	Unidad
Jamón Serrano en lazcas	10	Gramos
Reducción de vinagre balsámico	5	Gramos
Palillo de madera	7	Unidades
Mini pepinillo en vinagre	15	Gramos

### PREPARACIÓN:

- 1) Freír Cheese Pillows a 350°F entre 2:45 a 3 minutos.
- 2) Cortar jamón serrano en tamaño similar a los cheese pillows.
- 3) Cortar mini pepinillos en tres partes.

**Para ensamblar:** Sobre cada cheese pillow, agregar una lasca de jamón serrano semi doblada, colocar encima pepinillo y unir con un palillo de madera, por último bañar con reducción de vinagre balsámico y servir.



*Porción sugerida para plato: 7 unidades*

## PRECIOS DE REFERENCIA

<b>UNIDADES X PORCIÓN</b>	<b>COSTO X PORCIÓN</b>	<b>COSTO INGREDIENTES</b>	<b>COSTO COMIDA</b>	<b>PRECIO POTENCIAL DE VENTA (30% APROX)</b>
7	\$ 1.82	\$ 0.51	\$ 2.33	\$ 3.03

*\*PRECIOS SUGERIDOS*

**CONTACTA**  
A TU VENDEDOR DE CONFIANZA

 @mccainfoodservicecamycaribe

 McCain Foodservice Centroamérica y Caribe

  
FOODSERVICE  
SOLUTIONS