



SOLUCIONES PARA PROFESIONALES


InterDeli[®]
FOOD SERVICE



ESTAMOS A TU LADO

Con más de 20 años en el mercado Interdeli se ha distinguido por entregar a sus clientes experiencia y calidad en cada uno de sus productos, es por ello que confiamos en que encontrarás en este catálogo una solución para ti, ya sea que estés buscando retener consumidores leales, crear tu propio menú o mejorar tus operaciones, te guiaremos a escoger los productos de nuestras marcas que mejor se adapten a tus necesidades y a las de tu negocio.

Estamos seguros que nuestra variedad de productos son el lienzo perfecto para que puedas crear y experimentar platillos extraordinarios.

Inspírate con las recetas que tenemos para ti.

Este catálogo va enfocado a **Chefs, Compradores y Profesionales.**

¡Ponte en contacto con nosotros!

foodservice@interdeli.com.mx





Consumir productos saludables ha pasado de ser una tendencia a una realidad y prioridad en los comensales mexicanos, quienes cada vez más optan por un **estilo de vida** balanceado, buscando alimentos saludables que encajen con esta visión.

Interdeli se ha **comprometido** con la **innovación** y el **sabor**, y entendiendo lo que el consumidor está buscando, ofrece productos con beneficios como el uso de ingredientes frescos y naturales, sin colorantes ni saborizantes artificiales, bajos en grasa y en azúcar presentando así una amplia variedad de ingredientes para diseñar cada uno de tus platillos y a su vez, cumplir con las expectativas del mercado actual.



- 5** *Queso de cabra*
- 10** *Queso mozzarella*
- 15** *Brie y camembert*
- 20** *Jocoque*
- 25** *Hummus*
- 30** *Yogurt griego*
- 36** *Pan pita*
- 41** *Pan naan*
- 45** *Tortilla y tostadas de nopal*
- 50** *Datos de contacto*

índice de
CONTENIDOS

Queso de cabra

Nuestra selección de *quesos de cabra* abarca desde **cremosos y suaves** hasta **untables**.

En comparación con los productos hechos de leche de vaca, como el queso crema, el queso de cabra es más *bajo en grasa, calorías y colesterol*. Además de que su sabor es delicioso y muy característico.

Los *quesos de cabra Interdeli* son elaborados de forma **artesanal** que se distinguen por su frescura debido a la más alta calidad de leche proveniente de nuestros caprinocultores.

Ya sea que estés buscando servir **medallones sobre una baguette**, preparar una **ensalada clásica** o mezclarlo en una cremosa **pasta**, puedes estar seguro del sabor y consistencia de nuestros quesos.

Hecho en México desde 1980
Romandie®



Portafolio:
 Termoformado:
 Natural 200g
 Ceniza 200g

Vida de anaquel: 120 días

Consumo: Una vez abierto consumirse preferentemente en los próximos 7 días.

Condiciones de almacenamiento:
 Mantener en refrigeración de 0° a 4°.

Embalaje:
 Termoformado: 14 piezas (200g)

Información Nutricional Termoformado:

Una porción de 30g aporta

Grasa saturada 36 Kcal	Otras Grasas 17 Kcal	Azúcares Totales 0 Kcal	Sodio 111 mg	Energía	Energía por envase
18%	4%	0%	6%	81 Kcal	380 Kcal

Información Nutricional Untable

Una porción de 30g aporta

Grasa saturada 35 Kcal	Otras Grasas 22 Kcal	Azúcares Totales 0 Kcal	Sodio 90 mg	Energía	Energía por envase
18%	5%	0%	5%	77 Kcal	977 Kcal

Hecho en México desde 1980
Romandie®

CROQUETAS DE
queso de cabra
CON MIEL
Y ALMENDRA TOSTADA

categoría
 ENTRADA

tiempo
 20 MIN

dificultad
 BAJA

porciones
 20

Ingredientes

- 300g de queso de cabra termoformado natural Romandie®
- 500 g de harina
- 4 huevos batidos
- 500 g de pan molido
- 50 ml de miel de abeja
- 10 ml de agua
- 50 g de almendras fileteadas
- 1 l de aceite de canola

Preparación

Haga bolitas con el queso de cabra de aproximadamente 15 g cada una. Páselas por la harina, el huevo y al último, por el pan molido. Repita los dos últimos pasos.

Tueste las almendras en el horno durante 10 minutos a 160 grados. Mezcle la miel con el agua y reserve.

Caliente el aceite en una sartén y fría las bolitas de queso de cabra de manera uniforme por todos lados.

Retire de la sartén y use toallas de papel para eliminar el exceso de aceite.

Sirva con la mezcla de miel y decore con las almendras encima.

Hecho en México desde 1980
Romandie[®]

**BITES DE
 CAMOTE CON**
queso de cabra,
ARÁNDANO Y NUEZ

categoría
 ENTRADA

tiempo
 35 MIN

dificultad
 BAJA

porciones
 20

Ingredientes

- 1 cda. de aceite de oliva
- 2 camotes limpios y cortados en rodajas
- 100 g de queso de cabra untable *Flaveur*[®]
- 2 cdas. de leche
- 1 cdita. de romero fresco picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1/4 de taza de nueces picadas
- 1/2 taza de arándanos secos
- Miel

Preparación

Coloque sobre un bowl el camote, el aceite de oliva y salpimiento al gusto, mezcle bien para impregnar correctamente, coloque sobre una bandeja para horno previamente engrasada. Hornee por 10 min. y dé la vuelta a los camotes. Nuevamente hornee por alrededor de 10 min. o hasta que estén suaves.

En un bowl aparte, añada el queso de cabra, la leche, el romero, sal y pimienta al gusto, mezcle.

Coloque una cucharada de la mezcla anterior sobre los camotes horneados, decore con nueces, arándanos y un poco de miel al gusto.

Hecho en México desde 1980
Romandie[®]

QUICHE DE ESPINACA Y ALCACHOFA CON *queso de cabra*

categoría
PLATILLO
PPAL.

tiempo
195 MIN

dificultad
ALTA

porciones
8

Ingredientes

Costra:

- 1 3/4 taza de harina
- 1 pizca de sal
- 90 g de mantequilla sin sal
- 1 huevo
- 2 cdas. de agua

Para el relleno:

- 500 g de espinacas
- 1 diente de ajo
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de crema para batir
- 2 huevos
- 2 yemas de huevo
- 1 cdita. de sal
- 1 pizca de pimienta
- 650 g de queso de cabra

Preparación

En un bowl, mezcle la harina y la sal. Agregue la mantequilla y bata. Bata ligeramente el huevo con el agua, y espolvoree sobre la mezcla de harina. Revuelva con un tenedor hasta crear una masa. Envuélvalo en plástico y refrigere por 30 min.

Precaliente el horno a 180° C. En una superficie enharinada, extienda la masa y colóquela en un molde con fondo extrapole. Recorte el sobrante. Refrigere otros 20 min.

Cúbranos la masa con papel aluminio y coloque pesas para pastel. Horneé durante 30 min. Retire el aluminio y las pesas y horneé durante 10 min. más. Retírela del molde y deje enfriar.

En un sartén caliente, agregue un puñado de espinacas y cocine hasta que se cocinen. Retire ese puñado de espinaca y repita con el resto. Deje enfriar. Mezcla las espinacas con el ajo y coloque sobre la costra de hojaldre.

En un bowl, bata la leche, la crema, los huevos, las yemas, sal y pimienta. Colocar rebanadas de queso de cabra sobre las espinacas. Vierta la mezcla de huevos en la costra y horneé durante 40 min. Espere a que se enfríe, y disfrute.



Queso mozzarella

Queso mozzarella fresco con una textura suave y húmeda llena de sabor.

Al igual que otros quesos frescos, el queso mozzarella tiene un alto contenido de agua, y por lo tanto, es un queso *reducido en grasas y alto en calcio*.

Los quesos Liguria se preparan mediante procesos artesanales para garantizar un sabor delicado. Hechos con leche 100% de vaca.

Por su consistencia, es perfecto para disfrutar en platillos de tradición italiana, desde una entrada clásica, recetas de risotto hasta deliciosas pizzas y focaccias.



Portafolio:
250g
453g

Vida de anaquel: 60 días

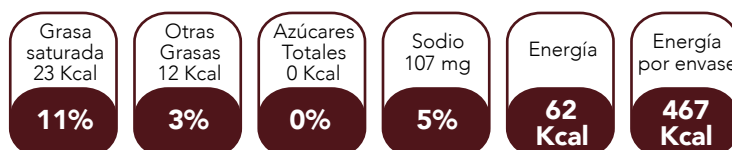
Consumo: Una vez abierto consumirse preferentemente en los próximos 7 días.

Condiciones de almacenamiento:
Mantener en refrigeración de 0° a 4°.

Embalaje:
6 piezas

Información Nutricional:

Una porción de 30g aporta




 LIGURIA®

DEDOS DE *queso* *mozzarella*

 categoría
ENTRADA

 tiempo
90 MIN

 dificultad
BAJO

 porciones
12

Ingredientes

- 1/2 taza de harina de trigo
- 3 huevos grandes
- 3 cdas. de leche
- 3/4 taza de pan molido
- 1/2 taza de queso parmesano
- 1 cda. de orégano seco
- 2 piezas de queso mozzarella Liguria® cortado en 24 dedos
- Aceite de canola
- Sal
- Pimienta negra
- 1 taza de salsa marinara

Preparación

En un bowl bata los huevos con la leche, Reserve.
En otro bowl, coloque el pan molido, queso parmesano, orégano, pimienta y sal, mezcle y reserve.

Pase los dedos de queso por la harine, retirando el exceso.

Posteriormente, sumérjalos en la preparación del huevo y por último, por el pan molido. Resérvelos sobre una charola y lleve al congelador por un lapso de 1 hora.

Fría cada uno de los dedos por 2 min o bien, hasta que queden dorados y crujientes, retire y colóquelos sobre papel absorbente.

Sirva inmediatamente acompañados de la salsa marinara.

Ideal para disfrutar con una cerveza clara fría.



ENSALADA *capresse*

categoría
ENSALADA

tiempo
10 MIN

dificultad
BAJO

porciones
4

Ingredientes

- 200 g de queso mozzarella Liguria® en rodajas
- 2 jitomate grandes bola rebanados
- 1 manojo de albahaca fresca
- Aceite de oliva extra virgen
- Pimienta en grano molida al gusto
- Sal al gusto

Preparación

En un plato coloque alternando una rebanada de jitomate y una rebanada de queso mozzarella Liguria. Agregue aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. Decore con las hojas de albahaca fresca. Disfrute.

Los sabores de Italia en tu mesa.



PECHUGA DE POLLO RELLENA DE *queso mozzarella* Y PESTO

categoría
PLATILLO
PRINCIPAL

tiempo
40 MIN

dificultad
MEDIA

porciones
4

Ingredientes

- 250g de queso mozzarella Liguria®
- 4 pechugas de pollo
- 2 jitomates en rebanadas
- 1 manojo de albahaca fresca

Para el pesto

- 3 tazas de hojas de albahaca pequeñas
- 2 dientes de ajo
- 1/4 taza de piñones
- 1/2 de taza de queso rallado parmesano fresco
- 1/3 de taza de aceite de oliva virgen extra
- Una pizca de sal

Preparación

Para el pesto: En un procesador, agregue todos los ingredientes, excepto el aceite de oliva. Pulse poco a poco hasta que estén picados y agregue lentamente el aceite.

Abra las pechugas de pollo en corte mariposa y rellénelas de la salsa pesto, agregue las rodajas de tomate, las rodajas de queso mozzarella Liguria y las hojas de albahaca fresca.

Sazone las pechugas de cada lado con sal y pimienta y agrégueles encima un chorrillo de aceite de oliva. Cíérrelas con un palillo.

En un sartén, añada aceite y cuando esté caliente, coloque las pechugas rellenas. Cuando tomen color, voltéelas de lado y termine de cocinarlas en el horno por alrededor 25 minutos. Deje enfriar.

Brie y Camembert

Favoritos clásicos franceses, los quesos *Brie y Camembert* son conocidos por su textura cremosa y corteza blanca comestible que tiene un sabor con carácter, balanceándose con el sabor intenso de su interior.

Tradicionalmente, la diferencia entre ambos quesos es que, durante el proceso de elaboración, al queso *Brie* se le añade crema, dándole un mayor contenido de grasa y una textura más cremosa comparado con el *Camembert*.

Por sus características, ambos quesos van bien con ingredientes ácidos que resaltan su textura; como manzanas, uvas o peras. O bien, con mermeladas o miel. Son un complemento delicioso para una tabla de quesos, gratinados en baguettes o en salsas gourmet.

Hecho en México desde 1980
Romandie®



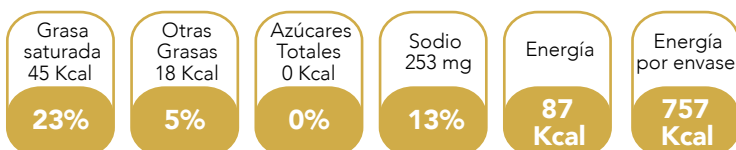
Portafolio:
 Brie 260g
 Camembert 260g

Vida de anaquel: 45 días
Consumo: Una vez abierto consumirse preferentemente en los próximos 7 días.

Condiciones de almacenamiento:
 Mantener en refrigeración de 0° a 4°.
Embalaje: 8 piezas

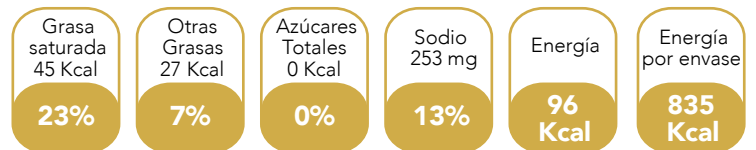
Información Nutricional Camembert:

Una porción de 30 g aporta



Información Nutricional Brie:

Una porción de 30 g aporta



Hecho en México desde 1980
Romandie[®]

Risotto con queso brie Y HONGOS

categoría
 ENTRADA

tiempo
 10 MIN

dificultad
 MEDIA

porciones
 6

Ingredientes

- 60 g mantequilla
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1/2 cebolla finamente picada
- 2 ramitas de romero
- 300 g risotto (arborio)
- 100 ml vino blanco
- 4 tazas de caldo de verduras
- 300 g de champiñones
- 150 g de queso Brie Romandie[®]
- Sal y pimienta

Preparación

Sofría en una sartén con la mitad de la mantequilla el ajo y la cebolla. Desglase con el vino blanco. Agregue el arroz y dore en la mantequilla por 5 minutos. Añada un cucharón de caldo de verduras y deje evaporar moviendo constantemente.

Repita hasta que el arroz esté casi hecho y agregue el queso Brie para que se derrita. Salpimiente al gusto.

Mientras se termina de cocer el arroz, sofría los champiñones con el resto de la mantequilla y añada el romero. Salpimiente y agregue la mezcla con el arroz una vez cocido. Disfrute.

Hecho en México desde 1980
Romandie[®]

MINI
sándwiches
 DE FILETE, CEBOLLA
 CAMELIZADA Y
queso brie

categoría
 ENTRADA

tiempo
 60 MIN

dificultad
 MEDIA

porciones
 8

Ingredientes

- 560 g de filete
- Sal
- Pimienta negra
- 2 1/2 cdtas. de aceite de oliva
- 2 cebollas moradas en rodajas finas
- 1 cda. de mostaza Dijon
- 2 cdas. de mantequilla derretida sin sal
- 8 bollos pequeños
- 1 1/2 taza de arúgula
- 226 g de queso brie Romandie[®] cortado en rebanadas finas
- 1/2 taza de mermelada de higo

Preparación

Precale el horno a 180 grados. Retire los filetes del refrigerador y colóquelos en un plato. Sazónelos con sal y pimienta por los dos lados. Deje que lleguen a temperatura ambiente mientras carameliza las cebollas.

Para la cebollas, caliente 1 cda. de aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio. Agregue las cebollas en rodajas y una pizca de sal. Cocine hasta que las cebollas comiencen a ablandarse y se doren (alrededor de 5-8 minutos). Reduzca el fuego a bajo y deje cocer revolviendo ocasionalmente, hasta que las cebollas estén muy suaves y caramelizadas, aprox. 15 min. adicionales. Retire del fuego y agregue la mostaza Dijon para cubrir uniformemente. Reserve.

Caliente 1 1/2 cdas. restantes de aceite de oliva en la sartén a fuego medio. Una vez que el aceite esté muy caliente, agregue los filetes sazonados. Selle los filetes por 1 minuto de cada lado, luego reduzca el fuego y cocine por aproximadamente 6 a 8 minutos, volteándolos una vez.

Transfíralos a un plato tapado con papel aluminio. Deje reposar 10 minutos y córtelos en tiras. Extienda la mantequilla derretida en el fondo de un molde para hornear. Coloque la parte inferior de los panes, luego cubra con la arúgula, las rebanadas de carne, el queso Brie y las cebollas caramelizadas. Unte en el interior de los bollos superiores la mermelada y luego colóquelos encima para completar los sándwiches. Barnice con el resto de la mantequilla y cubra con papel aluminio. Hornee durante 15 minutos hasta que el queso se haya derretido. Sirva.

Hecho en México desde 1980
Romandie®

Camembert

HORNEADO CON

almendras

categoría
ENTRADA

tiempo
20 MIN

dificultad
BAJA

porciones
6

Ingredientes

- 226 g de queso camembert Romandie®
- 1 cda. de brandy
- 1 cda. de miel de maple
- 1 pizca de sal
- 1/2 taza de almendras picadas
- 2 peras cortadas en trozos finos
- 2 cditas. de jugo de limón

Preparación

Precalente el horno a 200 grados. Coloque el queso Camembert en un pequeño refractario para hornear.

En un bowl, combine el brandy con la miel de maple y la sal, y espárzalo sobre el queso. Hornee por alrededor de 7 minutos hasta que el queso esté suave. Decore con las almendras y el resto de la mezcla de brandy y miel que le haya sobrado.

Vierta el jugo de limón sobre las peras y sirva junto al queso.

*Disfrute untado sobre una baguette
y una copa de Chardonnay*



LIBANIUS[®]

Jocoque

El *jocoque* seco es un lácteo elaborado con 100% leche de vaca, de textura **cremosa y ligera** enriquecido con **Lactobacillus Casei**.

Perfecto **sustituto saludable** a la mantequilla, margarina o mayonesa.

Libanius es la marca líder en el mercado que creó una nueva categoría de untables.

Del Cielo es la línea de jocoque fresco ideal para **aderezar platillos mexicanos**. Su textura es más ligera que el jocoque seco. Va perfecto como sustituto de la crema. Prepara unos deliciosos tacos dorados, agrégalo sobre unas enchiladas con queso o haz más cremosos tus aderezos y dips.

La versatilidad del jocoque seco te permite combinarlo con ingredientes **dulces y salados**. Ya sea para preparar un exquisito postre, untado sobre pan tostado o acompañar tus comidas.

LIBANIUS®



JOCOQUE SECO

JOCOQUE FRESCO

Portafolio:

Jocoque seco:
473 g
Cubeta 4 kg

Jocoque fresco
380 g
Cubeta 4,5 g

Vida de anaquel:

Jocoque seco: 90 días
Jocoque fresco: 75 días

Consumo: Una vez abierto consumirse preferentemente en los próximos 7 días.

Condiciones de almacenamiento:

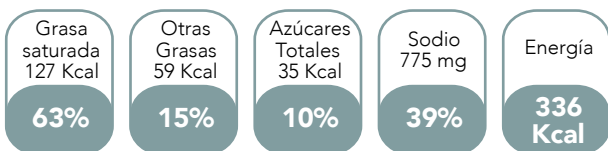
Mantener en refrigeración de 0° a 4°.

Embalaje:

Jocoque seco: por cubeta o 4 piezas de 473 g.
Jocoque fresco: por cubeta o 8 piezas de 380 g

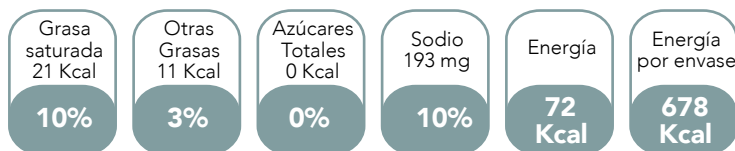
Información Nutricional Seco:

Una porción de 250g aporta



Información Nutricional Fresco:

Una porción de 80g aporta





LIBANIUS

BAGEL DE *Jocoque,* CON SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS

categoría
DESAYUNO

tiempo
15 MIN

dificultad
BAJA

porciones
3

Ingredientes

- 3 panes de bagel
- 90 g de jocoque seco natural Libanius®
- 90 g de salmón ahumado en finas láminas
- Pimienta negra
- 1/3 taza de cebolla morada en finas rodajas
- 2 cdas. de alcaparras escurridas

Preparación

Unte el jocoque seco en una de las mitades de cada bagel y agregue las láminas de salmón. Decore con las alcaparras y las rodajas de cebolla morada. Añada pimienta y decore con eneldo.

Maride el sabor del salmón y el jocoque seco con un vino Pinot Noir



ADEREZO DE *Jocoque,* CACAHUATE Y CILANTRO

categoría
ADEREZO

tiempo
10 MIN

dificultad
BAJA

porciones
4

Ingredientes

- 2 dientes de ajo, asados
- 1/2 taza de cacahuates, sin sal y tostados
- 1 taza de jocoque fresco *Del Cielo*®
- El jugo de 1 limón
- 1/2 taza de hojas de cilantro
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Licúe todos los ingredientes hasta obtener una consistencia espesa. Rectifique sazón y conserve en refrigeración hasta servir.

Ideal para disfrutar en tus ensaladas



PASTEL DE CHOCOLATE Y *Jocoque,* CON PISTACHES

categoria
POSTRE

tiempo
90 MIN

dificultad
MEDIA

porciones
8

Ingredientes

Ingredientes para el pastel:

- 250 g de mantequilla
- 500 g de azúcar blanca
- 500 g de jocoque seco natural Libanius®
- 4 huevos
- 125 g de cocoa en polvo
- 750 g de harina
- 2 cditas. de bicarbonato de sodio
- 1 pizca de sal
- 125 g de pistaches fileteados

Ingredientes para el betún:

- 170 g de mantequilla sin sal
- 200 g de azúcar glass
- 170 g de jocoque seco natural Libanius®
- 70 g de cacao en polvo
- 2 cditas. de pasta de vainilla

Preparación

Precaliente el horno a 180°C.

Engrase un molde para panqué y espolvoreé con un poco de cocoa.

Cierna juntos la cocoa, harina, bicarbonato y sal. Reserve.

Bata la mantequilla y el azúcar hasta acremar. Agregue los huevos, uno a uno, batiendo bien después de cada adición. Añada los polvos poco a poco alternando con el jocoque y bata solo hasta incorporar.

Vierta en el molde y horneé hasta que al insertar un palillo éste salga limpio (entre 30 y 40 minutos). Retire del horno y deje enfriar. Decore con pistaches.

Para el betún, acreme la mantequilla y el azúcar, añada el jocoque, la cocoa y la vainilla. Mezcle durante aproximadamente 2 minutos hasta que se haga una consistencia suave y cremosa. Coloque en la nevera por unos minutos para que tome un poco de firmeza.

Extienda el betún sobre el pastel de chocolate y agregue encima los pistaches picados.

El jocoque es el ingrediente ideal para hacer más húmeda tu receta

A close-up photograph of a black bowl filled with creamy hummus. The hummus is topped with a dusting of red spices and fresh green parsley. In the center, there is a circular indentation filled with chickpeas and more parsley. The bowl is placed on a light-colored wooden surface. In the bottom right corner, the number '25' is printed in a white, serif font.

LIBANIUS[®]

Hummus

Hecho con la receta tradicional, el *Hummus Libanius* es un untado suave a base de garbanzos, tahini y aceite vegetal.

El *hummus* es un **excelente sustituto** de proteína animal, gracias a que está elaborado en su mayoría de la legumbre garbanzo

Nuestros productos están hechos con **ingredientes naturales** y no contienen saborizantes ni colorantes artificiales.

Su versatilidad y delicioso sabor te permite prepararlo en gran variedad de recetas: acompañado en una **ensalada mediterránea**, **diparlo** con pan pita horneado, en platillos como **hamburguesas**, **wraps vegetarianos** o en entradas como unas crujientes **costras** de papas rellenas.



LIBANIUS[®]



Portafolio:
Envase de 750g.

Vida de anaquel: 60 días

Consumo: Una vez abierto consumirse preferentemente en los próximos 7 días.

Condiciones de almacenamiento:
Mantener en refrigeración de 0° a 4°.

Embalaje: 1 envase

Información Nutricional:

Una porción de 250g aporta

Grasa saturada 5 Kcal	Otras Grasas 45 Kcal	Azúcares Totales 0 Kcal	Sodio 213 mg	Energía	Energía por envase
3%	11%	0%	11%	77 Kcal	618 Kcal

LIBANIUS®

BOWL MEDITERRÁNEO CON *hummus*

categoría
ENSALADA

tiempo
40 MIN

dificultad
MEDIA

porciones
2

Ingredientes

Para los garbanzos:

- 1 cda. de aceite de oliva
- 500 g de garbanzos
- 1 pizca de albahaca deshidratada
- 1 pizca de ajo en polvo
- Sal y pimienta molida

Para la quinoa:

- 1/2 taza de quinoa
- 1 taza de agua

Para la ensalada:

- 2 tazas de variedad de hojas verdes como lechuga y espinaca
- 1 taza de tomates cherry
- 2 pepinos picados en cubitos
- 1 pimiento amarillo picado
- 1/2 taza de aceitunas negras sin hueso
- 1/2 taza de hummus natural Libanius®

Preparación

Para cocer los garbanzos:

Precaliente el horno a 180 grados. Cubra una bandeja para hornear con papel de aluminio.

En un tazón pequeño, combine los garbanzos con aceite de oliva, albahaca, ajo en polvo, sal y pimienta. Hornee por 30 minutos y deje enfriar.

Para hacer la quinoa:

En una olla con agua hirviendo, agregue la quinoa y deje cocer por alrededor 10-15 minutos hasta que se haya absorbido toda el agua. Reserve.

Para montar la ensalada:

Coloque las hojas verdes en el fondo de un bowl. Agregue las mitades de jitomates cherry, los pepinos, pimientos, aceitunas, garbanzos y quinoa en secciones alrededor del tazón. Coloque el hummus en el centro y sirva.

Un bowl saludable lleno de proteínas.

LIBANIUS[®]

FLATBREAD DE TOMATES DESHIDRATADOS, *hummus* Y PESTO

categoría
ENTRADA

tiempo
20 MIN

dificultad
BAJA

porciones
6

Ingredientes

- 1/3 taza de queso feta desmoronado o queso de cabra Flaveur[®]
- 3 piezas de pan Pita o Naan Libanius[®]
- 280 g de hummus natural Libanius[®]
- 1 taza de espinaca
- 1/4 taza de tomates deshidratados escurridos
- 2 cdas. de piñones
- 1/4 taza de salsa pesto
- 2 cdas. de aceite de oliva

Preparación

Caliente el aceite de oliva en una sartén a fuego medio, agregue las espinacas y cubra. Cocine hasta que las espinacas estén blandas, revolviendo ocasionalmente, aproximadamente 2 minutos.

Tueste el pan plano en una sartén o en el horno. Unte el hummus generosamente, cubra con las espinacas salteadas, los tomates deshidratados y los piñones. Añada encima la salsa pesto y espolvoree el queso feta. Corte en trozos y sirva.

Perfecto para compartir.



LIBANIUS[®]

PAN TOSTADO CON HUEVO Y *hummus*

categoría
DESAYUNO

tiempo
15 MIN

dificultad
BAJA

porciones
4

Ingredientes

- 4 rebanadas de pan tostado multigrano
- 120 g de hummus natural Libanius[®]
- 4 huevos
- 4 rebanadas de tocino
- 1/3 taza de salsa roja
- 2 tallos de cebollín verde

Preparación

En una sartén, caliente con aceite, cocine los huevos estrellados hasta que la clara esté cocida. Cocine también el tocino hasta que esté crujiente.

Tueste el pan y unte una cucharada de hummus sobre cada uno. Cubra con el tocino crujiente, el huevo estrellado, la salsa roja y decore con cebolla verde.



Yogurt griego

El *yogurt griego Onei* es una delicia para cualquier paladar que ofrece gran sabor y cremosidad.

Está hecho con **ingredientes naturales**, sin azúcar añadida, libre de saborizantes y con el doble de proteína que el yogurt regular.

Onei es la primera marca de **yogurt griego** de venta en México, **recomendado por nutriólogos** debido a su aporte nutricional y bajo contenido en grasa.

Por su versatilidad y consistencia espesa y cremosa, es ideal para usarlo como base de **salsas, aderezos y cremas**. Para preparar postres, acompañar con fruta y granola, o en smoothies de frutas. Tu creatividad es el límite.



Portafolio:
700g y 4,5 kg

Vida de anaquel: 75 días

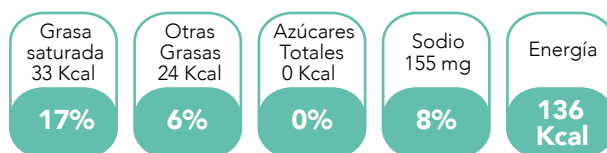
Consumo: Una vez abierto consumirse preferentemente en los próximos 7 días.

Condiciones de almacenamiento:
Mantener en refrigeración de 0° a 4°.

Embalaje: Por cubeta o 6 piezas de 700g

Información Nutricional:

Una porción de 250g aporta



GUACAMOLE
CREMOSO CON
yogurt griego

categoría
ENTRADA

tiempo
10 MIN

dificultad
BAJA

porciones
4

Ingredientes

- 2 aguacates medianos
- 8 limones
- *1/3 taza de yogurt griego Onei[®]*
- 1/4 taza de cebolla finamente picada
- 2/3 taza de tomates finamente picados
- 4 cdas. de cilantro lavado, desinfectado y picado
- Sal
- *Pan Pita tostado Libanius[®]*.

Preparación

En un tazón mediano, combine los aguacates y el jugo de los limones. Con ayuda de un tenedor, machaque el aguacate hasta que no queden trozos.

Agregue el yogurt griego, la cebolla, el tomate y el cilantro. Salpimiente y sirva con los chips de su preferencia.

Sirva con pan Pita tostado.



onei
YOGURT GRIEGO

Tzatziki

categoria
ADEREZO

tiempo
10 MIN

dificultad
BAJA

porciones
6

Ingredientes

- ½ taza de pepino pelado, rallado y picado
- 245 g de yogurt griego Onei®
- 1 cdita. de ajo finamente picado
- 1 cdita. de ralladura de limón
- 2. cditas. de jugo de limón
- 1 cdita. de menta picada
- 1 cdita. de eneldo picado
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta negra molida

Preparación

Combine todos los ingredientes en un tazón para mezclar y revuelva para incorporar. Perfecto para dipear o como aderezo en sus platillos.

Combínelo para dipear con verduras crudas, para disfrutar en pan Pita, como salsa sobre un kebab o para acompañar sus platillos favoritos.

PASTA CREMOSA DE *yogurt* CON CAMARONES Y ESPINACA

categoría
PLATILLO
PPAL.

tiempo
35 MIN

dificultad
MEDIA

porciones
6

Ingredientes

- Pasta
- 2 cdas. de aceite de oliva
- Camarones grandes pelados y desvenados
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cdita. de chile seco
- 1 cebolla finamente picada
- 1 lata de tomates triturados
- 3 tazas de espinaca baby
- 1 taza de yogurt griego Onei®
- 1/4 taza de queso parmesano rallado
- 1/4 taza de albahaca fresca picada
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Cocine la pasta de acuerdo con las instrucciones del paquete. Escorra y reserve.

En una sartén grande a fuego medio, añada 1 cda. de aceite de oliva y cocine los camarones previamente sazonados con sal y pimienta, por alrededor de 3-4 minutos o hasta que estén completamente cocidos. Retírelos de la sartén y reserve.

Añada 1 cda. de aceite de oliva restantes en la misma sartén y fría el ajo junto con el chile y la cebolla. Agregue los tomates y deje cocinar por 8 minutos o hasta que la salsa espese. Añada la espinaca y mantenga el fuego a nivel bajo. Mezcle con el yogurt, el queso, la albahaca y los camarones. Sazone con sal y pimienta.

MINI Cheesecake DE *yogurt* *griego* Y FRUTOS DEL BOSQUE

categoría
POSTRE

tiempo
90 MIN

dificultad
MEDIA

porciones
12

Ingredientes

Para la base:

- 1 taza de avena
- 2 cdas. de azúcar morena
- 2 cdas. de miel
- 1 cda. de aceite
- 1 pizca de cda de canela
- 1 pizca de sal

Para la mezcla:

- 170 gr de queso crema
- *1/3 taza de yogurt natural griego Onei®*
- 1/3 taza de miel
- 1 cda. de maicena
- 1 pizca de sal
- 2 huevos
- 2 cditas. de jugo de limón
- 1/2 taza de mermelada de frutos

Preparación

Para la corteza, precaliente el horno a 180° y rocíe ligeramente con spray antiadherente un molde para 12 mini cheesecakes.

Coloque todos los ingredientes para la corteza en un tazón pequeño y revuelva para combinar. Divida la mezcla en los 12 moldes presionando hacia abajo para que quede plana. Hornee por 10 min. y reserve.

Para el relleno, coloque el queso crema, el yogurt griego, la miel, la maicena y la sal en un tazón grande para mezclar, y bata a velocidad media con el accesorio para batir. Agregue los huevos uno a la vez, añada el jugo de limón y divida la mezcla en partes iguales entre los 12 moldes para cheesecake.

Hornee por 25-30 minutos. Deje enfriar completamente a temperatura ambiente y luego enfríe en el refrigerador durante 2 horas antes de desmoldar. Cubra cada mini cheesecake con una cuchara de mermelada y decore con los frutos frescos.



LIBANIUS[®]

Pan pita

El *pan árabe* es un pan plano que no contiene miga, por lo tanto es más ligero y fácil de digerir.

El *Pan Pita Libanius* es elaborado bajo la receta tradicional. Fabricado artesanalmente, horneado y de sabor ligero. Es un pan **sin grasa**, con **proteína** y **fibra** que puede combinarse con ingredientes dulces o salados.

Rellénalo o cúbrelo. Nuestros panes suaves son perfectos para preparar una **pita pocket de pollo o res**, una **pizza vegetariana** o con **carnes frías**, o incluso para acompañar comidas completas y dips.

Ofrece a tus comensales el sabor del **mediterráneo**, un pan con **historia y tradición**. Simplemente, el primer pan del mundo.

LIBANIUS[®]



Portafolio:
680g (congelado)

Vida de anaquel:
pan refrigerado: 45 días
pan congelado: 1 año

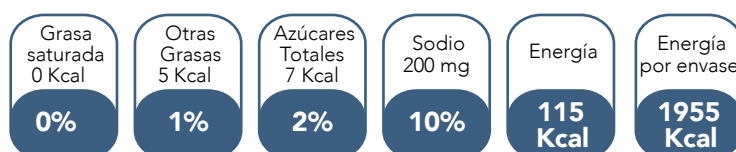
Consumo:
Una vez abierto consúmase en los próximos 10 días.

Embalaje:
12 piezas de 680 g

Condiciones de almacenamiento:
Consérvese en refrigeración de 0° a 4°. (pan refrigerado). Para descongelar a temperatura ambiente por 40 min o en refrigeración por 2:30 hrs (pan congelado).

Información Nutricional:

Una porción de 40 g aporta



LIBANIUS®

Pita DE POLLO *a la parrilla*

categoría
PLATILLO
PPAL

tiempo
60 MIN

dificultad
MEDIA

porciones
2

Ingredientes

- 2 cdas. de aceite de oliva
- 2 cdas. de jugo de limón
- 1/3 cdita. de ralladura de limón
- 4 cdas. de yogurt griego Onei® natural
- 1/2 cda. de vinagre de vino tinto
- 2 cdas. de cebolla roja cortada en cubitos
- 2 cdas. de jitomate en cubitos
- 1 diente de ajo picados
- Sal
- 1 pizca de tomillo, orégano, pimentón y pimienta
- 2 pechugas de pollo en cubos
- 2 piezas de pan Pita Libanius®

Preparación

En un tazón grande, mezcle el aceite de oliva con el jugo de limón, la ralladura de limón, el yogurt, el vinagre, la cebolla, el jitomate, el ajo, la sal, el tomillo, el orégano, el pimentón, el cilantro y la pimienta negra. Deje marinar a temperatura ambiente durante 30 minutos a 1 hora.

Caliente una parrilla y cepille ligeramente las rejillas con aceite. Cuando esté caliente, agregue el pollo y cocine. Caliente en la misma parrilla el pan Pita por ambos lados. Una vez listos, retire de la parrilla y sirva en un plato agregando sobre el pan, el pollo y los ingredientes previamente marinados. De forma opcional, puede también usar como topping: queso feta, tzatziki, hummus, pepino en cubos o garbanzos crujientes. Disfrute.

LIBANIUS®

Pita CHIPS *con pesto*

categoría
SNACKtiempo
20 MINdificultad
BAJAporciones
8

Ingredientes

· 8 piezas de pan Pita Libanius®

Ingredientes para el pesto:

- 2 tazas de albahaca
- 2 dientes de ajo
- 1/3 taza de piñones
- 1/2 taza de queso parmesano
- 1 cdita. de sal
- 1 cdita. de pimienta
- 1/2 taza de aceite de oliva

Preparación

Precaliente el horno a 180 grados. En un procesador de alimentos mezcle todos los ingredientes para el pesto. Corte los panes Pita en triángulos con forma de chips y con una brocha para cocina, únteles el pesto. Métalos dentro de una bandeja o charola y hornee por 10 minutos o hasta que los chips estén crujientes.

LIBANIUS®

Pita pizza

VEGETARIANA

categoría
PLATILLO
PPAL

tiempo
40 MIN

dificultad
MEDIA

porciones
4

Ingredientes

- 4 piezas de pan Pita Libanius®
- 2 pimientos rojos cortados en finas rodajas
- 1 calabaza cortada en rodajas
- 1 cebolla cortada en finas rodajas
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cda. de tahini
- 1 taza de salsa de pasta de albahaca con tomate
- 1/2 taza de queso mozzarella Liguria®

Preparación

En una sartén caliente 1 cucharada de aceite, agregue la cebolla, la calabaza, el pimiento rojo y salpimiente. Ase hasta que las verduras estén suaves. Agregue la salsa tahini y cocine por otro minuto. Reserve.

Precaliente el horno a 180 grados. Coloque el pan Pita en una bandeja para hornear, agregue la salsa de tomate y albahaca, añada las verduras asadas sobre el pan Pita y encima, agregue el queso mozzarella Liguria®.

Hornee hasta que el queso se derrita y el pan Pita esté ligeramente crujiente y dorado. Sáquelo del horno y sirva caliente.



LIBANIUS[®]

Pan naan

La receta especial del *pan Naan* Libanius contiene queso ricotta y crema, lo que le da una textura **suave y esponjosa**, llena de sabor.

Es tan versátil que puede disfrutarse con la variedad de Hummus y Jocoques Libanius, para rellenar, preparar paninis o acompañar platillos. Si buscas algo dulce, también se puede untar con mermelada, crema de avellanas, crema de almendras, combinar con fruta para un **delicioso desayuno o postre**.

LIBANIUS®



Portafolio:
550g y 720g

Vida de anaquel:
45 días

Consumo: Una vez abierto
consúmame preferentemente
en los próximos 7 días.

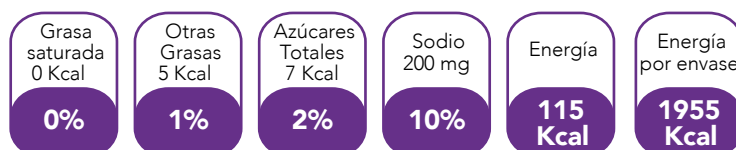
Embalaje: 8 pz de 550g
y 12 pz de 720g

Condiciones de almacenamiento:
Consérvese en refrigeración de 0 a
4 grados

Pedidos a partir de un mínimo de
150 piezas.

Información Nutricional:

Una porción de 40 g aporta



LIBANIUS®

Tikka MASALA *con Naan*

categoría
PLATILLO
PPAL

tiempo
40 MIN

dificultad
MEDIA

porciones
4

Ingredientes

Para las brochetas de pollo:

- 1 taza de yogurt natural
- 1 cucharada de jengibre picado + 1 cucharada de ajo picado
- 1 cucharada de garam masala*
- 1/2 cucharadita de pimienta de cayena
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 cucharadita de sal
- 450g de pechugas de pollo deshuesadas sin piel cortadas en trozos grandes del tamaño de un bocado.

Para la salsa de masala:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1 pimiento jalapeño picado
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de jengibre picado
- 1 taza de tomates cortados en cubitos
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 cucharada de garam masala*
- 1 cucharadita de paprika (opcional)
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de agua
- 1/2 taza de crema espesa o crema agria
- Cilantro fresco picado para decorar
- 5 piezas de pan Naan Libanius

Preparación

Para hacer 2 cucharadas de garam masala (1 para adobo y 1 para salsa) combina 1 1/2 cucharadita de comino molido 1 1/2 cucharaditas de cilantro molido 1 cucharadita de cardamomo molido 1 cucharadita de pimienta negra molida 1 cucharadita de canela molida.

Para marinar el pollo combina los ingredientes de las brochetas, cubre y deja reposar en el refrigerador por unas horas. Pincha el pollo en los palos para brocheta y cocínalos en el horno precalentado a 180 grados por 15-20 minutos o en una parrilla o sartén hasta que el pollo esté cocinado por fuera y tierno al centro.

Para hacer la salsa, agrega en una sartén grande el aceite, la mantequilla y la cebolla hasta que ésta se caramelicé. Agregue el resto de ingredientes y cocina por 2 minutos o hasta que el ajo comience a dorarse. Añade los tomates, la pasta de tomate y las especias. Cocina por 5 minutos. Vierte 1 taza de agua y deje que la mezcla hierva a fuego lento / medio durante 15 minutos. Agrega la crema y cocine por solo 2-3 minutos. Mezcle el pollo cocido y revuelve para cubrir. Disfruta con el pan naan Libanius

LIBANIUS®

Naan

con moras

QUESO FETA Y CEBOLLA CARMELIZADA

categoría
POSTRE

tiempo
25 MIN

dificultad
BAJA

porciones
4

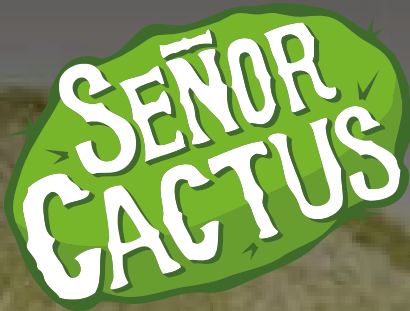
Ingredientes

- 2 piezas de Pan Naan
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla roja en finas rodajas
- Sal
- Hojuelas de pimiento rojo
- 2 cucharadas de miel
- 1/2 taza de queso ricotta
- 1/2 taza de queso feta
- 1 taza de moras azules
- Arúgula

Preparación

Calienta el aceite de oliva en una sartén mediana a fuego medio bajo. Agrega las cebollas y sazónala con una pizca de sal al gusto y con las hojuelas de pimiento rojo. Cocina las cebollas hasta que se acitronen, unos 3-5 minutos y agrega la miel, dejando que las cebollas se caramelicen.

Mientras se cocinan las cebollas, revuelve el queso ricotta y el queso feta en un tazón pequeño. Extiende la mezcla sobre el pan Naan y cubre con las cebollas caramelizadas. Añade las moras azules encima y lleva a hornear por unos 10 minutos, o hasta que las moras y el queso estén blandos. Retira del horno, añade la arúgula y disfruta.



Tortilla, tostada de nopal fresco

Señor Cactus es una marca de productos muy mexicanos ofreciendo opciones saludables y naturales elaboradas principalmente con nopal natural: **Tortillas y Tostadas.**

Nuestros productos son bajos en sodio, no contienen saborizantes ni colorantes, y son fuente de fibra. Una alternativa diferente a los productos de maíz, Sr. Cactus también es sabor a México.

Sorprende con unos ricos **tacos de pescado al pastor** o unas exquisitas **tostadas de tinga de pollo.**



Portafolio:

- Tostada de nopal 200g
- Tostada con ajonjolí 220g
- Tortilla de nopal 500g

Vida de anaquel: 150 días

Consumo: Una vez abierto consumirse preferentemente en los próximos 15 días.

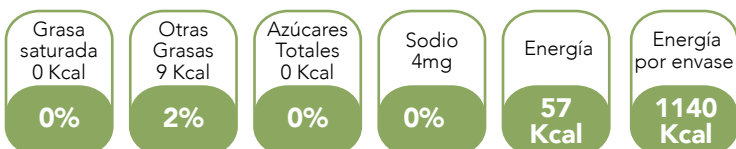
Condiciones de almacenamiento:

Consérvese en un lugar seco y fresco. (tostada).
Una vez abierto, manténgase en refrigeración (tortilla).

Embalaje: 18 piezas

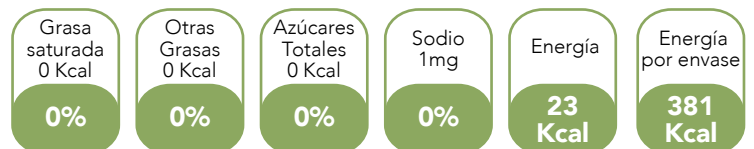
Información Nutricional Tortilla:

Una porción de 25 g aporta



Información Nutricional Tostada:

Una porción de 12 g aporta



SEÑOR
CACTUS

®

Tacos DE PESCADO *al pastor*

categoría
PLATILLO
PPAL.

tiempo
120 MIN

dificultad
MEDIA

porciones
4

Ingredientes

- Limón al gusto
- 1 paquete de Tortillas de Nopal Señor Cactus®
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 kg de filete de pescado
- 2 cdas. de vinagre
- 1 cdita. de orégano
- 1/4 de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 50 g de achiote
- 3 piezas de chile guajillo desvenado y remojado
- 1/2 cdita. de comino
- 1 taza de jugo de piña
- Salsa roja al gusto
- Piña asada al gusto
- Cilantro al gusto
- Cebolla finamente picada al gusto

Preparación

Licúe el achiote con el chile guajillo, el jugo de piña, el ajo, la cebolla, el orégano, comino, vinagre y salpimiente.

En un refractario coloque el pescado y vierta la preparación anterior. Deje marinar en refrigeración por 2 horas.

Caliente una parrilla a fuego medio y agregue aceite, coloque el pescado y deje cocinar por 2 minutos, voltee y deje cocinar por 2 minutos más.

En un comal caliente las tortillas. Coloque un poco de pescado sobre la tortilla, agregue cebolla, cilantro y salsa al gusto.

Prepara una opción diferente con pescado marinado.


 SEÑOR
CACTUS®

Tostada DE RIB-EYE

categoría
PLATILLO
PPAL.

tiempo
60 MIN

dificultad
MEDIA




porciones
4

Ingredientes

- 1 Rib eye de aproximadamente 350 g
- 3 Tostadas de nopal naturales Sr. Cactus®
- 150 g de queso manchego rebanado
- 1 cabeza grande o 2 chicas de ajo
- 150 g de yogurt sin azúcar
- 1 cda. de aceite de oliva
- 1 Chile jalapeño
- 1 Manojito de arúgula
- 1 cda. de aceite de oliva
- 2 limones
- Sal y Pimienta

Preparación

Envuelva el ajo en aluminio y ponga sobre la parrilla hasta que esté muy suave al tacto, aproximadamente 20 minutos. Mientras, prenda el carbón, saque el rib eye del refrigerador para que suba su temperatura antes de ponerlo en la parrilla. Licúe el yogurt junto con el aceite de oliva, sal, pimienta y la pasta de ajo que se obtiene al exprimir la cabeza. Salpimiente. Salpimiente el rib eye y áselo hasta llegar al término de su elección. Mientras está lista la carne, coloque una rebanada de queso manchego en cada tostada, y póngalas sobre la parrilla a fuego indirecto para que se gratinen pero no se quemem. Al sacar la carne del asador, deje reposar por 5 minutos y corte. Divida la carne en las tostadas previamente gratinadas y salpimentar. Exprima el limón sobre la carne. Agregar el aderezo de yogurt y coloque unas hojas de arúgula previamente aderezada con un poco de aceite de oliva. Disfrute.

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	MARCA	GRAMAJE	EMBALAJE	
Quesos finos	Queso de cabra	Romandie	200 g	14 piezas	
Quesos finos	Mozzarella	Liguria	250 g	6 piezas	
Quesos finos	Mozzarella	Liguria	453 g	6 piezas	
Quesos finos	Brie	Romandie	260 g	6 piezas	
Quesos finos	Camembert	Romandie	260 g	6 piezas	
Jocoque	Jocoque seco	Libanius	473 g	4 piezas	
Jocoque	Jocoque seco	Libanius	4000 g	Por cubeta	
Jocoque	Jocoque fresco	Del Cielo	380 g	8 piezas	
Jocoque	Jocoque fresco	Del cielo	4500 g	Por cubeta	
Hummus	Hummus	Libanius	750 g	24 pieza	
Yogurt	Yogurt griego	Onei	700 g	6 piezas	
Yogurt	Yogurt griego	Onei	4500 g	Por cubeta	
Pan suave	Pan pita	Libanius	680 g	12 piezas	
Pan suave	Pan naan	Libanius	550 g	8 piezas	
Pan suave	Pan naan	Libanius	720 g	12 piezas	
TT	Tortillas de nopal	Señor Cactus	500 g	18 piezas	
TT	Tostadas de nopal	Señor Cactus	200 g	18 piezas	
TT	Tostadas con ajonjolí	Señor Cactus	220 g	18 piezas	



DATOS DE

CONTACTO

Av. Paseo Circuito El Marqués Norte 58, Parque Industrial El Marqués. Autopista Mex-Qro km. 195.5 CP. 76246, El Marqués, Querétaro. MX.

foodservice@interdeli.com.mx (442) 227 495 Ext. 109

 /Interdeli  @interdeliSabor


FOOD SERVICE