



# SALSA DE QUESO CHEDDAR BLANCO



# SALSA DE QUESO CHEDDAR BLANCO

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Salsa de Queso Cheddar blanco.

- Versátil y lista para usar.
- Sin color ni sabor artificial.
- 0gr. trans fat por servida.
- Textura cremosa.

## FORMATO:

6 x 106 oz.

## PREPARACIÓN:

Lista para usar.

## SUGERENCIAS PARA SERVIRSE:

Para utilizar en emparedados, wraps, tacos, nachos, como relleno para papas, arepas. Adecuada para gratinados y fondue.

## ALMACENAMIENTO

18 meses de vida en el anaquel.

En lugar fresco y seco.

Refrigerar después de abierto.

## PALETIZAJE

Unidades por cama:

## CAJA

8

## PIEZA

48

Camas por palet:

7

Unidades por palet:

56

336



PANAMÁ 800-2233  
COSTA RICA 0-8005071023  
HONDURAS 80027919272  
EL SALVADOR 8006193  
GUATEMALA 18002990030  
NICARAGUA 1800-4242

atencion.alclientenp@pa.nestle.com  
www.nestleprofessional-latam.com



## CEVICHE DE PARGO CON HUANCAINA DE CHEDDAR BLANCO

🍴 4 Porciones de 320 gr. DIFICULTAD MEDIA

🕒 30 Minutos

CANALES:  
HMR, Hotel, QSR, Savoury  
manufacturer, B&I

## INGREDIENTES

800 gr. Pargo lomo  
320 gr. Cebolla roja  
120 gr. Jugo de limón  
40 gr. Cilantro hoja

### HUANCAINA

80 gr. Galleta soda 120 ml. Leche  
80 gr. Cebolla 220 gr. Chef mate salsa de  
40 gr. Ajo queso cheddar blanco  
20 gr. Pimiento 40 ml. Aceite de oliva  
amarillo peruano Sal y pimienta

## PREPARACIÓN

Cortamos los lomititos de pargo en cubos, salpimentamos y ponemos a marinar con el jugo de limón y el cilantro finamente picado.

Sofreímos la cebolla y el ajo y licuamos junto con la galleta soda, el pimiento amarillo, la leche e incorporamos el queso cheddar y el aceite de oliva. Pasamos la salsa por un colador fino.

Disponemos el ceviche y bañamos con la salsa huancaína, mojamos con el jugo de la marinada.

