

mui



*"Despierta el gran Chef
que llevas dentro"*



Para pintar

REDUCCIONES

Reducciones vino
Pedro Ximénez



Reducción de Vino Pedro Ximénez

Botella Pet con
aplicador 250 / 500 ml.

Sugerencias de uso

FOIE: Marcar el foie a la plancha a alta temperatura, añadiendo unos granos de sal gruesa. Tras emplatar, decorar con la reducción de vino Pedro Ximénez MUI, sobre la carne directamente.

MI-CUIT: En el caso del Foie Mi-Cuit, decorarlo directamente con reducción de Vino Pedro Ximénez MUI, una vez emplatado.

Postres Helados y Dulces:

Usar directamente en helados de turrón, de mandarina, de pasas, etc. También sobre tartas almendradas, de pistacho o bizcochos.

Ingredientes: Vino de variedad Pedro Ximénez, jarabe de glucosa.



Para pintar



REDUCCIONES

Reducciones
de vinagre

Reducción de Vinagre de Módena I.G.P.

Botella Pet con
aplicador 250 / 500 ml.

Su formulación mantiene las características de un sabor y aroma fundamentales de los mejores vinagres balsámicos de Módena (IGP)

Sugerencias de uso: Utilizar para ensaladas directamente o bien en forma de vinagreta con aceite de oliva.

Pescados asados: tipo Rodaballo, Lubina, Dorada, Merluza, etc...

Preparar una vinagreta con tres cucharadas de reducción de vinagre de Módena MUI, una de aceite de oliva y batir. Añadir al pescado directamente.

Postres helados y dulces: Utilizar directamente para refrescar cocktails de frutas, fresas, etc.

Añadir una cucharada de reducción de vinagre de Módena MUI, a una cuajada, mezclar y añadir sobre la fruta.

Los helados cremosos ganan en sabor, con un ligero toque de reducción de vinagre de Módena MUI.

Ingredientes: Vinagre Balsámico de Módena (IGP), azúcar, jarabe de glucosa.



Para pintar



REDUCCIONES

Reducciones
de vinagre

Reducción de Vinagre de Módena I.G.P. a la Miel

Botella Pet con
aplicador 500 ml.

El añadido de miel pura a su receta, le dotan de un dulzor y aroma característicos, que abre un mundo de posibilidades gastronómicas de gran altura.

Sugerencias de uso:

Vinagretas para ensaladas: Prepara una vinagreta, batiendo tres cucharadas de Reducción de vinagre de Módena a la miel MUI, una cucharada de aceite de oliva y extender sobre la ensalada.

Vegetales a la plancha: Batir tres cucharadas de reducción de Vinagre de Módena a la miel MUI con una de aceite de oliva y un toque de zumo de naranja natural. Añadir a los vegetales.

Carnes a la parrilla: Utilizar para carnes a la parrilla o a la plancha. Pintar por encima en el momento de servir para consumir.

Postres, helados y dulces: Utilizar para cocktails de frutas, helados de vainilla, de fresas...

Ingredientes: Vinagre Balsámico de Módena (IGP), azúcar, jarabe de glucosa, miel.

Reducción de Vinagre de Módena I.G.P. al aroma de Trufa

Botella Pet con
aplicador 500 ml.

El sabor del aroma de trufa, invita a su uso en la alta cocina, tanto en carnes como en vegetales, elevando el resultado final del plato.

Sugerencias de uso: Batir tres cucharadas de Reducción de vinagre de Módena a la trufa MUI, una cucharada de aceite de oliva y una cucharada de Mostaza a la Antigua en grano. Presentar en una salsaera al lado del plato y servir al gusto.

Parrilladas de vegetales: Utilizar el aliño anterior, sin añadir la mostaza.

Postres, helados y dulces: Para helados, tartas de chocolate, y productos dulces que contengan cacao. Servir directamente o batido con una cucharada de nata.

Ingredientes: Vinagre Balsámico de Módena (IGP), azúcar, jarabe de glucosa, aroma de trufa.



Para pintar

REDUCCIONES

Reducciones
de vinagre



Reducción de Vinagre al Pedro Ximénez

Botella Pet con
aplicador 250 / 500 ml.

El tono de las uvas pasas que se utilizan en la elaboración del vino Pedro Ximénez, le dan un sabor único a esta reducción de vinagre.

Sugerencias de uso: Usar en todo tipo de ensaladas, frías o templadas. Con cualquier variedad de ingredientes: vegetales, pasta, caza, aves, bonito o atún, escabeches, etc. Aplicar directamente o en forma de vinagreta con aceite de oliva.

Pescados: De tipo Rodaballo, Lubina, Dorada, Merluza. Elaborar una vinagreta con 3 cucharadas de reducción de vinagre al Pedro Ximénez MUI, y una de aceite de oliva y batir. Añadir directamente al pescado caliente.

Postres y helados: Con un ligero toque de reducción de vinagre al Pedro Ximénez MUI, personalizarás tus cocktails de frutas y helados.

Ingredientes: Vinagre balsámico (vinagre de vino blanco y mosto de uva), Vino Pedro Ximénez, jarabe de glucosa.



Para pintar

REDUCCIONES

Cremas Balsámicas Reducciones de Vino



REDUCVINO S.L. | Pol. Ind. de Santa Julia 2ª planta C/A. 20340 Ribera (SA) (Spain) | España (Spain) | T. +34 941 590 350

www.muimui.com

Para cocinar

SALSAS

Salsas base



Tomate frito con aceite de oliva

Frasco vidrio 340 ml.

Sugerencias de uso: Arroz a la cubana, carnes, salchichas y pastas. En todos los platos que tu imaginación te sugiera. Es nuestra salsa por excelencia.

Ingredientes: Tomate (150 gr de tomate para cada 100 g de tomate frito), aceite de oliva, azúcar, sal y cebolla.



Pisto de hortalizas

Frasco vidrio 340 ml.

Sugerencias de uso: Úsese como guarnición o acompañamiento de carnes, pescados o huevos.

Ingredientes: Calabacín, berenjena, cebolla, pimienta, tomate, aceite de oliva, sal y azúcar.



Salsa de Pimientos del Piquillo

Frasco vidrio 340 ml.

Sugerencias de uso: Salsee sus pimientos rellenos con la salsa o úsela para terminar sus platos de carne.

Ingredientes: Puré de tomate, Pimientos del Piquillo y morrón, cebolla, aceite de girasol, nata, vino blanco, ajo, azúcar y sal.



Para cocinar

SALSAS

Salsas italianas



Salsa de Boletus

Frasco vidrio 230 ml.

Sugerencias de uso:

Risotto: Añada la salsa al final de la cocción del arroz, puede terminar el plato con queso parmesano al gusto.

En platos de pasta o carne: Añada la salsa sobre la pasta o como acompañamiento con las carnes.

Ingredientes: Nata, caldo de carne, boletus, cebolla, apio, zanahoria, aceite de girasol, sal y ajo.



Salsa Boloñesa

Frasco vidrio 230 ml.

Sugerencias de uso: Añada la Salsa Boloñesa MUI a sus pastas favoritas una vez cocidas.

Ingredientes: Tomate, carne de vacuno, carne de cerdo, aceite de girasol, cebolla, zanahoria, apio, sal, azúcar, caldo de carne y especias.



Salsa Carbonara

Frasco vidrio 230 ml.

Sugerencias de uso: Creada para acompañar cualquier tipo de pasta, de formas y colores, dando ese toque cremoso y sabroso de su panceta, aplicar directamente sobre la pasta cocida.

Ingredientes: nata, panceta, yema de huevo, queso, cebolla, aceite de oliva, sal y pimienta negra.



Para cocinar

SALSAS

Salsas italianas



Salsa Pesto

Frasco vidrio 230 ml.

Sugerencias de uso: Añadir a sus pastas favoritas una vez cocidas y listas.

Ingredientes: Albahaca, aceite de girasol, aceite de oliva, queso, anacardos, sal, copos de patata, piñones y ajo.



Salsa de Quesos

Frasco vidrio 230 ml.

Sugerencias de uso: Es la salsa ideal creada para acompañar cualquier tipo de pasta: spaghetti, macarones, tagliatelle. Acompaña perfectamente risottos y carnes. En frío se puede consumir como untable.

Ingredientes: Nata, quesos (Azul, Emmental y Gorgonzola), mantequilla, sal, leche y Brandy.



Para cocinar

SALSAS

Frasco de Boca ancha 230ml

Hummus de Garbanzos



Para cocinar,

SALSAS

Salsas Originales

Botella 300 ml

Brava Original

Ranchera Original

Barbacoa Texas Style



Para cocinar

SALSAS

Salsas Originales

Salsa Brava Original

Galón 3.700 ml

Botella 300 ml



Reduccion S.L. - Pol. Ind. La Santa Julia - Ejercito Es. 26340 Alhauri (La Hoya) - España (Spain) - T +34 941 100 350

www.mui.es

Para cocinar

SALSAS

Salsas Originales

Salsa Taco

Galón 3.700 ml

Galón 2.300 ml



Para cocinar

SALSAS

Salsas Originales

Salsa Ranchera Original

Galón 3.700 ml

Bote 1 Lt

Botella 300 ml



Reduccion S.L. - Pol. Ind. La Santa Julia E-36140 Alfoz (La Rioja) - España (Spain). T. +34 941 100 350

www.mui.com.es

Para cocinar

SALSAS

Salsas Originales

Salsa Sweet Chili

Galón 3.700 ml

Bote 1 Lt



Ráiducvín S.L. - Pol. Ind. La Santa Julia - Ejecutoría Ex. 20340 Alhaurín (La Alfranca) - España (Spain) - T: +34 942 100 350

www.mui.es

Para cocinar

SALSAS

Salsas Originales

Salsa Barbacoa Texas Style

Galón 3.700 ml

Botella 300 ml



Reduccion S.L. - Pol. Ind. La Santa Julia - Ejido de Ca. 26340 Albar (La Alfranca) - España (Spain) - T +34 941 300 350

www.mui.es

Para cocinar

SALSAS

Salsas Originales

Galón 3.700 ml



Renducvín S.L. - Pol. Ind. La Santa Julia Eje 20340 Alhauri (La Alfranca) - España (Spain) - T +34 941 100 350

www.mui.es

Para cocinar

SALSAS

Salsas "Dippear"

Salsa Taco, Cheddar y Guacamole

Galón 2.300 ml



Para cocinar

SALSAS

Salsas "Dressing"

Salsa Yogur, Miel y Mostaza, César

Botella 780 ml Dosificador



Reduccion S.L. - Pab. Ind. La Santa Julia - Eje 20340 Alhauri (La Alfranca) - España (Spain) - T +34 941 100 250

www.mui.es

Para acompañar

VERDURAS CAMELIZADAS

A la Reducción de
Pedro Ximénez



Cebolla Caramelizada a la Reducción de Vino Pedro Ximénez

Frasco vidrio 115 gr.

Sugerencias de Uso: Utilizar directamente como complemento en frío o caliente, en sus platos de carnes y pescados y como base para tapas y pinchos.

Ingredientes: Cebolla, reducción de vino Pedro Ximénez, aceite de girasol y sal.



Boletus Caramelizado a la Reducción de Vino Pedro Ximénez

Frasco vidrio 115 gr.

Sugerencias de uso: Utilizar directamente como complemento en frío o caliente, en sus platos de carne o pescado y como base para tapas y pinchos.

Ingredientes: Boletus (Boletus Edulis), reducción de vino Pedro Ximénez, aceite de girasol y sal.



Para untar

MOUSSES

Mousses de mar



Mousse de Bonito

Frasco vidrio 110 gr.

Sugerencias de uso: Para untar sobre diferentes bases y canapés o tostas.

Ingredientes: Bonito, aceite de girasol, yema de huevo, vinagre, sal y especias.



Mousse de Bogavante

Frasco vidrio 110 gr.

Sugerencias de uso: Para untar sobre diferentes bases y canapés o tostas.

Ingredientes: Carne de Bogavante, tomate, nata, yema de huevo, sal y azúcar.



Mousse de Cabracho

Frasco vidrio 110 gr.

Sugerencias de uso: Para untar sobre diferentes bases y canapés o tostas.

Ingredientes: Carne de Cabracho, tomate, nata, yema de huevo, sal, azúcar, caldo de pescado, zanahoria, puerro, vino blanco y especias.



Reducvín S.L. Polg. Ind. La Senda calle E parcela C4. 26540 Alfaro (La Rioja) - España (Spain). T: +34 941 100 230

www.muimui.es

Para disfrutar

PLATOS PREPARADOS

De Cuchara y Mantel



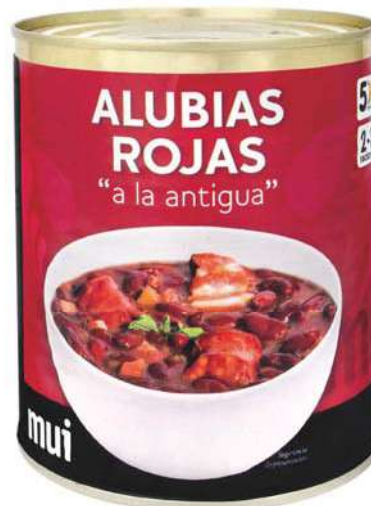
Fabada de alubias blancas

Lata de 1Kg.

Fácil apertura

Sugerencias de uso: Calentar y consumir tal cual, como plato principal. Compuesto por legumbre y todas las carnes propias de una buena fabada.

Ingredientes: Alubia blanca, chorizo asturiano, panceta curada, morcilla asturiana, tocino, cebolla, pimentón, sal y lacón curado.



Alubias Rojas "a la antigua"

Lata de 1Kg.

Fácil apertura

Sugerencias de uso: Calentar y consumir tal cual, como plato principal. Tradicional legumbre con variedad de carnes seleccionadas.

Ingredientes: Alubia roja, tomate, berza, zanahoria, panceta curada, chorizo, oreja de cerdo, cebolla, sal y pimentón.



Cocido de garbanzos

Lata de 1Kg.

Fácil apertura

Sugerencias de uso: Cocido completo tradicional de toda la vida. Calentar y consumir. Es un plato principal, con todos los componentes, vegetales, carnes y embutidos, para tomar a la vez, o por separado, a gusto del comensal.

Ingredientes: Garbanzos, chorizo, panceta curada, morcilla asturiana, pollo, patata, puerro, zanahoria y sal.



Para disfrutar

PLATOS PREPARADOS

De Cuchara y Mantel



Lentejas guisadas con chorizo y tocino

Lata de 1Kg.

Fácil apertura

Sugerencias de uso: Calentar y consumir como plato principal. Su legumbre y carnes seleccionadas, configuran un plato de cuchara nutritivo, delicioso y completo.

Ingredientes: Lentejas, chorizo asturiano, panceta curada, oreja de cerdo, pimentón, cebolla, pimiento, tomate y sal.



Rabo de Toro a la reducción de vino tinto

Lata pandereta de 1,5 Kg.

Sugerencias de uso: Calentar y consumir directamente, como plato principal. Producto terminado para sólo servir y disfrutar de un buen estofado, con el sabor de siempre. Puede acompañarse de unos daditos de patatas fritas si lo desea.

Ingredientes: Rabo de vacuno, cebolla, vino tinto, zanahoria, ajo, sal, pimienta negra y perejil.



Hostelería



Para cocinar

HOSTELERÍA



Tomate frito con Aceite de oliva
Frasco vidrio 720 ml.
Ingredientes: Tomate (150 gr de tomate para cada 100 g de tomate frito), aceite de oliva, azúcar, sal y cebolla.



Fritada de tomate con pimiento y cebolla
Frasco vidrio 720 ml.
Ingredientes: Tomate triturado y tomate en trozos, cebolla, pimiento, aceite de girasol, ajo, azúcar y sal.



Pisto de hortalizas
Frasco vidrio 720 ml.
Ingredientes: Calabacín, berenjena, cebolla, pimiento, tomate, aceite de oliva, sal y azúcar.



Salsa Boloñesa
Frasco vidrio 720 ml.
Ingredientes: Tomate, carne de vacuno, carne de cerdo, aceite de girasol, cebolla, zanahoria, apio, sal, azúcar, caldo de carne y especias.



Salsa de quesos
Frasco vidrio 720 ml.
Ingredientes: Nata, quesos (Azul, Emmental y Gorgonzola), mantequilla, sal, leche y Brandy.



HOSTELERÍA



Fritada
Lata 3 kg.

Ingredientes: Tomate triturado y tomate en trozos, cebolla, pimiento, aceite de girasol, ajo, azúcar y sal.



Pisto de verduras
Lata 3 kg.

Ingredientes: Calabacín, berenjena, cebolla, pimiento, tomate, aceite de oliva, sal y azúcar.



Tomate frito con aceite de oliva
Lata 3 kg.

Ingredientes: Tomate (150 gr de tomate para cada 100 g de tomate frito), aceite de oliva, azúcar, sal y cebolla.



Boletus caramelizado a la reducción de vino Pedro Ximénez
Frasco vidrio 720 ml.

Ingredientes: Boletus (*Boletus Edulis*), reducción de vino Pedro Ximénez, aceite de girasol y sal.



Cebolla caramelizada a la reducción de vino Pedro Ximénez
Frasco vidrio 720 ml.

Ingredientes: Cebolla, reducción de vino Pedro Ximénez, aceite de girasol y sal.



Pimiento caramelizado a la reducción de vino Pedro Ximénez
Frasco vidrio 720 ml.

Ingredientes: Pimientos del Piquillo, reducción de vino Pedro Ximénez, aceite de girasol y sal.



Crema Tartufata

Frasco 500 ml



www.muimui.es