

Uhh- mami™

Inspiring Foodservice

Con Uhhmami



Vitafood

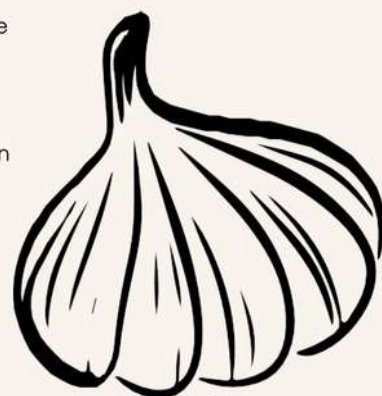
Distribuidor homologado en España



Todo gira entorno al sabor

Desde que comencé a trabajar con alimentos, todo ha girado en torno al sabor. Es así de sencillo, pero en la práctica es un poco más complicado. En la cocina clásica, las cosas que saben bien suelen estar formadas por muchas capas individuales que se construyen unas sobre otras para crear un todo mayor.

Durante mi tiempo como chef y jefe de cocina en cocinas gourmet y con estrellas Michelin, literalmente pasábamos días cocinando los caldos y fondos que formaban la base de nuestro perfil de sabor. Huesos de res y carcasas de pollo se asaban, cocinaban, se colaban, se reducían, se probaban, y así sucesivamente. Los huesos de pescado y mariscos hervían bajo supervisión constante para asegurarnos de que no se produjeran sabores amargos no deseados ni otros sabores desagradables en nuestros caldos. En otras palabras: Producir un caldo o fondo de alta calidad requiere mucho tiempo, muchos ingredientes de origen animal y un alto consumo de electricidad y gas.



Una gran alternativa

La alternativa fácil y barata son las pastillas de caldo. Se elaboran con ingredientes indefinibles y cuestionables y enormes cantidades de sal, lo que dificulta su uso en la cocina. La frustración por la ausencia de una alternativa adecuada se convirtió en la motivación para crear un producto ecológico y fácil de usar, de alta calidad y gran sabor, sin utilizar todo tipo de aditivos. Al resultado lo denominé Uhhmami.

Uhhmami es una gama de caldos y sabores que pueden agregar instantáneamente nueva profundidad, complejidad y sabor a tus platos. Los caldos se presentan en forma de polvo y están inspirados en los cuatro caldos básicos clásicos: carne de res, pollo, pescado y verduras, y se pueden utilizar de la misma manera, simplemente agregando agua. Los cuatro sabores, que representan trufa, queso azul, parmesano y bacón, se pueden usar como condimento o espolvorearlos ligeramente para elevar tu plato a nuevos niveles. Los ocho sabores son 100 por ciento veganos, orgánicos y sin aditivos.

Los sabores se crean del mismo modo que cuando trabajaba en la cocina de un restaurante profesional: desde cero y con buenos ingredientes. Los productos han sido salteados, fritos, secados y fermentados hasta que he conseguido un resultado que está a la altura del caldo a la antigua, cocinado a fuego lento.

En las páginas siguientes encontrarás inspiración para utilizar los productos Uhhmami.

Frank Lantz
Director de Sabor



Breve descripción de Uhhmami

- Productos galardonados y aclamados por chefs internacionales con estrellas Michelin y por consumidores
- La sostenibilidad como piedra angular: Todos los productos Uhhmami son 100% vegetales y se presentan en forma de polvo. No tiene sentido transportar agua por todo el mundo.
- Vegano
- Orgánico
- Sin aditivos
- Sin alérgenos
- Sin gluten
- Halal
- Kosher



Caldos & Fondos



20 g por litro
100 g = 5 litros
1 kg = 50 litros
3 kg = 150 litros

Los caldos y fondos son, en muchos sentidos, la base de una multitud de platos diferentes. Tienen un sabor increíble, pero son complicados, requieren mucho tiempo y son costosos de hacer desde cero. Los cuatro caldos/fondos de Uhhmami: Chicken'ish, Beef'ish, Ocean'ish y Vegetables, son mi enfoque en alternativas veganas a los clásicos caldos básicos. Puedes usarlos de la misma manera, mezclándolos con agua, pero también puedes usarlos en su forma pura en platos que necesitan un toque extra.

La mezcla de los diferentes caldos/fondos también funciona muy bien, por lo que las oportunidades son prácticamente infinitas.

Uhhmami Vegetables

Esta variante es mi versión del caldo de hierbas perfecto, que puede servir como base para una multitud de platos diferentes.

Está enriquecida con hierbas, cebollas, puerros y apio, por mencionar solo algunos de los componentes que forman la columna vertebral de este caldo.

Casi no hay límites en cuanto a cuándo uso Vegetables en mi cocina. Cocino las verduras en él para darles un sabor adicional. Aporta refinamiento a mi risotto, y cuando hago tartas, agrego una pizca de Vegetables a la mezcla para obtener un sabor especialmente complejo.

En general, este caldo es excelente para tener a mano cuando sientes que algo falta, pero no puedes identificar exactamente qué es.



Mis mejores trucos

- Úsalo en todo tipo de sopas, ya sean claras, de patata o de lentejas, entre otras, donde Vegetables aportará sus elegantes notas de verduras y hierbas
- Espolvorea Vegetables en tu salsa bechamel para obtener una expresión extra compleja en tu lasaña
- Añade más profundidad a tus verduras salteadas con un toque de Vegetables justo al final
- ¿Tu risotto de verduras carece de profundidad de sabor? Utiliza Vegetables como base y deja que la magia ocurra
- Evita granos y semillas sin sabor: a partir de ahora, cocina desde espelta perlada hasta quinoa y bulgur en Vegetables para una experiencia de sabor mucho más profunda. Lo mismo ocurre con las patatas y cualquier otra verdura.
- ¿Sientes que falta sabor en tus verduras rellenas? Vegetables lleva el relleno a nuevas alturas con solo un par de pizcas
- Añade una capa adicional a tu caldo de Vegetables hirviéndolo con algas secas
- ¿Las verduras no aportan suficiente sabor a tus guisos y estofados? No te preocupes, ¡Vegetables es justo lo que necesitas!



Uhhmami Chicken'ish

Alternativa vegana al caldo de pollo

Hay algo casi relajante en un buen caldo de pollo, que, gracias a su sabor redondo y a su dulzor casi caramelizado, puede ayudarte a tranquilizarte y a disfrutar aún más de la comida. Esa es la sensación que he intentado recrear con Chicken'ish.

Al mezclar Chicken'ish en agua caliente, notará inmediatamente los sabores a pollo asado y piel de pollo, sin que el producto contenga nada de pollo.

Es perfecto para risotto, como base en una salsa o con platos que contengan queso. También funciona muy bien en las clásicas ensaladas con mayonesa, como la ensalada de pollo, en las que se quiere potenciar el sabor del pollo. De hecho, puede mejorar cualquier mayonesa que necesite un toque picante.



Mis mejores trucos

- Pruébalo en una ensalada vegana de pollo con garbanzos, champiñones asados, mostaza y muchas hierbas
- Prepara una reconfortante "sopa de pollo" calentita cocinando verduras y fideos en un caldo hecho con Chicken'ish
- El caldo de pollo es un clásico para el risotto, y con Chicken'ish no te faltará nada, más bien todo lo contrario.
- Prepara una clásica salsa Alfredo mezclando Chicken'ish con anacardos, leche vegetal y Chee'ish. Mezcla la salsa con tu pasta favorita para darle un toque delicado a un plato clásico
- Dale a tu salteado un toque adicional con una pizca de Chicken'ish
- Prueba Chicken'ish en curry verde, amarillo y rojo para obtener una mayor profundidad y complejidad
- Utiliza Chicken'ish para la fondue. Sumerge tus verduras favoritas, pan y proteína vegana en la fondue para una experiencia aromática y de sabor profundo

Uhhmami Beef'ish

Alternativa vegana al caldo de res

Una vez "engañé" a mi familia sirviéndoles una salsa hecha a base de Beef'ish, sin que se dieran cuenta de que era vegana y no contenía ni un solo hueso de ternera. Estuvieron a punto de no creerme, pero dejaron sus platos limpios.

Beef'ish realmente tiene sabores intensos. El modelo es el caldo de carne concentrado, hervido durante días, que debe ser capaz de completar incluso los guisos más robustos, la bechamel u otro tipo de salsas. Es el caldo base más fuerte en la gama de productos de Uhhmami, y aparte del colágeno del caldo de carne "real", es una experiencia muy auténtica.

Úsalo en guisos clásicos o veganos, o déjalo ser tu mejor amigo cuando hagas sopas claras y salsas.



Mis mejores trucos

- Prueba Beef'ish en salsa con tomates picados y pimientos asados, licuados, tamizados y aromatizados con vino tinto
- Potencia el sabor de tus guisos desde la base con Beef'ish: ¡una experiencia de sabor que realmente cobra vida!
- Crea la sopa de ramen más profunda y rica con Beef'ish, un potenciador del sabor que es una bomba de umami, sin trampas ni aditivos
- Si quieres que tu risotto tenga una resonancia más profunda, utiliza Beef'ish como base
- Una sopa de ternera es la forma perfecta de calentar cuerpo y alma, especialmente durante los meses fríos; así que utiliza Beef'ish para una alternativa vegana legítima
- No hay salsa a la que no le venga bien un poco de Beef'ish, ya sean salsas para hornear, salsas cremosas o cualquier otra cosa
- Añade una pizca de Beef'ish a tus verduras, y llevarán su riqueza umami al siguiente nivel

Uhhmami Ocean'ish

Alternativa vegana al caldo de pescado

Ocean'ish es uno de mis favoritos y, en mi opinión, supera en sabor a los caldos de pescado que solíamos preparar en "Krogs Fiskerestaurant". Su característica principal es su sabor claro y puro, eliminando el riesgo de sabores extraños al preparar un caldo de pescado de calidad.

Ocean'ish encarna el sabor del océano, con una profundidad difícil de expresar con palabras, pero que se percibe al probarlo. Es una magnífica alternativa al clásico fumet de pescado, y también resulta excelente en una beurre blanc, por no hablar de la bullabesa si se le añade pimentón, pimienta y tomate.

Es la elección perfecta siempre que se piensa en un caldo de pescado clásico, tanto si la comida incluye pescado como si no. También suelo utilizarlo en una vinagreta cuando necesito añadir una sorprendente nota oceánica, en el mejor sentido de las palabras.



Mis mejores trucos

- Ocean'ish añade una sorprendente profundidad a una vinagreta clásica de aceite y vinagre
- A todo el mundo le gusta una buena sopa de pescado - llévala al siguiente nivel con Ocean'ish como base
- Crea una increíble pasta marinera sin marisco espolvoreando Ocean'ish sobre tu pasta y verduras salteadas
- Crea una bullabesa vegetal mezclando Ocean'ish y Beef'ish. Cocínalos a fuego lento con una selección de verduras y hierbas para obtener un resultado intenso y complejo
- Dale a tu cuenco de arroz un toque de sabor a marisco hirviendo el arroz en Ocean'ish. Sirvelo con ensaladas mixtas, aguacate y verduras asadas.
- El risotto elaborado con Ocean'ish lleva a la mesa el delicado sabor del océano

Sabores Ganadores De premios

Mejor nuevo producto orgánico del mundo

Galardonado Uhhmami

BIOFACH 2023

- La mayor feria ecológica del mundo
- Uhhmami gana el premio al mejor producto nuevo en 2023
- VOTADO POR LOS CONSUMIDORES: 35.000 visitantes de 135 países votan por el premio en la feria



El producto más innovador del mundo para servicios de alimentación

SIAL 2022 PARIS

- La feria de alimentos más grande del mundo con 400,000 productos de 200 países y 7,000 fabricantes
- ELEGIDO POR LA INDUSTRIA: ¡Uhhmami gana el Oro al producto más innovador en Restaurantes, Catering y Servicios de Alimentación!



Sabores & Gustos



1-3 g por plato
100 g = 50 platos
1 kg = 500 platos
3 kg = 1500 platos

A menudo es el toque final lo que eleva un plato de bueno a excelente. Los cuatro sabores Chee'ish, Blue Chee'ish, Truffle'ish y Bacon'ish hacen precisamente eso. Elevan el barómetro del umami y añaden mucho sabor a sus platos. Las cuatro variantes llevan el nombre de los sabores en los que se inspiran y pueden utilizarse como una auténtica alternativa vegana en pestos, aliños, salsas y mucho más.

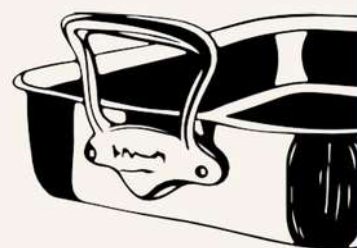
Uhhmami Chee'ish

Alternativa vegana al sabor del queso

Chee'ish sigue el modelo del clásico queso parmesano y puede utilizarse de la misma manera. Espolvoréelo directamente sobre un plato de pasta o una fuente de verduras, o utilízcelo en un pesto, en palomitas de maíz o en una salsa de queso clásica cuando desee una alternativa vegana.

Esencialmente, Chee'ish es el salvador universal para el amante del queso que, por una razón u otra, necesita una alternativa vegana. Es una auténtica bomba de umami que combina a la perfección con la cocina italiana. Una pizca de Chee'ish en algo tan simple como una tostada con aceite de oliva es sencillamente de otro mundo.

¡Huele el contenido de la bolsa y te convencerá!



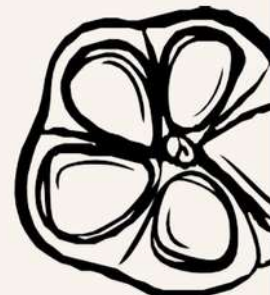
Mis mejores trucos

- Espolvorea Chee'ish en la masa de tu pizza y experimenta un complejo sabor a queso en la masa horneada
- Espolvorea Chee'ish sobre tu lasaña y experimenta ese rico sabor umami
- ¿Te encanta una buena ensalada César? Espolvorea Chee'ish por encima para una riqueza de notas de queso
- Lleva tus macarrones con queso a un nuevo nivel: añade Chee'ish a la salsa y viértela sobre la pasta para disfrutar de una experiencia irresistible
- A veces las cosas más sencillas son también las mejores. Espolvorea Chee'ish sobre palomitas calientes y nunca las querrás de otra forma
- ¿Salsa de queso cremosa sin queso? Sí, ¡por favor! Derrite la mantequilla vegetal en un cazo y bate la harina. Añade poco a poco leche de almendras sin dejar de remover y termina con Chee'ish, ¡para obtener la salsa con sabor a queso más cremosa que hayas visto nunca!
- Prepara una rápida salsa de queso para dippear añadiendo Chee'ish a un yogur vegetal o a una crema de queso, y añade hierbas y especias para conseguir la salsa perfecta para tostadas y verduras

Uhhmami Blue Chee'ish

Alternativa vegana al queso azul

Para bien o para mal, la mayoría de la gente puede identificar el olor del queso azul; menos se habrían imaginado que se pudiera hacer una réplica fiel de este tipo particular de queso utilizando piña fermentada. Sin embargo, este es el caso del Blue Chee'ish, que puede engañar incluso al mejor conocedor de quesos.



Fue toda una sorpresa cuando abrí el envase de piña fermentada, fue como oler un queso azul. Fue entonces cuando supe que éste sería un producto que Uhhmami ofrecería. Después de retocarlo y perfeccionarlo, el Blue Chee'ish es posiblemente lo más parecido al auténtico queso azul.

El Blue Chee'ish tiene un sofisticado aroma y sabor a queso azul que funciona perfectamente en untables, aderezos y salsas. El clásico es, por supuesto, un dip de queso azul, pero también funciona bien en una bechamel para un plato de pasta, por no hablar de la clásica ensalada de pera y nueces, en la que el Blue Chee'ish puede sustituir al queso azul desmenuzado como auténtica alternativa vegana.



Mis mejores trucos

- Blue Chee'ish añade ese inconfundible aroma a queso azul a todo, desde aderezos y salsas hasta tus patatas fritas, verduras o pan
- ¿Te gusta el queso azul en la ensalada? Prepara tu ensalada favorita como lo haces normalmente, luego espolvorea Blue Chee'ish al final
- Prepara un delicioso crostini mezclando Blue Chee'ish con queso crema vegetal. Espolvorea con hierbas frescas picadas por encima, y tus invitados te adorarán por ello
- El queso azul y la pasta son un clásico del que no tienes que prescindir en tu cocina vegana. Espolvorea Blue Chee'ish en tu salsa cremosa y mézclalo con la pasta para obtener un resultado excelente
- Si te gustan las hamburguesas veganas, prueba a prepararla con champiñones portobello a la plancha, lechuga, tomate y una mayonesa aromatizada con Blue Chee'ish. Sírvela en un panecillo tostado y tus invitados se olvidarán por completo de la carne de vacuno



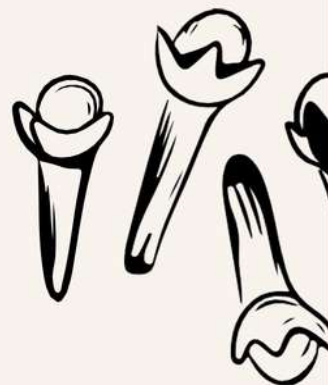
Uhhmami Truffle'ish

Alternativa vegana al sabor a trufa

Truffle'ish no está diseñado para sustituir a la trufa negra fresca - nada puede ni debe hacerlo.

En cambio, esta variante es una gran alternativa al aceite y al puré de trufa.

El aroma y el sabor de la trufa son sencillamente más puros, y es incluso más barato que los productos antes mencionados.



Puede incorporar Truffle'ish en cualquier contexto en el que normalmente pensaría que una dosis de trufa sería agradable: en un relleno de trufa o setas, en un hummus, en aliños, salsas ligeras, risotto y pasta. Nuestro Beef'ish prácticamente pide a gritos una pizca de Truffle'ish al preparar la salsa. La combinación de estos dos productos es realmente explosiva.

La trufa es ideal para añadir un toque de umami a todo tipo de platos, desde las verduras hasta la pasta, inclusive aquellos que lleven carnes; el único límite es la imaginación.



Mis mejores trucos

- Truffle'ish también funciona perfectamente para reforzar y realzar el sabor a trufa en platos con trufa fresca
- Prepara un fantástico adobo para barbacoa mezclando Truffle'ish con aceite de oliva, hierbas y zumo de limón
- Dip de trufa deluxe: Lleva tu experiencia de picoteo a nuevas dimensiones con un dip de yogur griego, pimienta negra y trufa, perfecto para patatas fritas y verduras
- Prepara un caldo de trufa rico en umami mezclando Truffle'ish y Beef'ish. Utilízalo para risotto, sopas de setas y similares
- ¿Tu pizza necesita una dosis de trufa? Prepara una deliciosa pasta para untar mezclando Truffle'ish con queso crema o hummus. Extiéndelo sobre la base de pizza y termina con tus otros ingredientes favoritos para una experiencia de trufa inconfundible
- Prepara una cremosa salsa de trufa hirviendo nata en un cazo con Truffle'ish y Chee'ish. Úsala con pasta recién cocida y observa cómo se propaga la alegría

Uhhmami Bacon'ish

Alternativa vegana al sabor a bacon

Cuando uno se detiene a pensar por qué el bacon es tan apreciado, no se trata tanto de la experiencia de masticar bacon, sino más bien de las delicadas notas de ahumado, sal y umami. Estos son los matices que nos hemos esforzado por captar en Bacon'ish, que puede dar la impresión de que un plato contiene bacon, aunque nunca haya estado cerca del auténtico

Parte del secreto es la gran cantidad de pimientos rojos y cebollas asados, que aportan el sabor dulce y umami por el que el bacon es tan apreciado. Una vez que el Bacon'ish ha alcanzado su forma en polvo, se ahúma para completar el perfil de aroma y sabor que conocemos y amamos.

Pruébela en unos espaguetis a la carbonara, platos cocinados a fuego lento o con verduras para obtener una dosis extra de umami.



Mis mejores trucos

- Haz el sándwich vegano perfecto espolvoreando Bacon'ish sobre tomate y lechuga entre dos trozos de pan tostado
- El sabor del bacon forma parte de una carbonara clásica - sácalo a relucir añadiendo Bacon'ish al plato
- Lleva el sabor de tu chili con/sin carne y boloñesa a nuevas dimensiones con una pizca de Bacon'ish, que añade la cantidad justa de dulzor y ahumado al plato
- Prepara las mejores patatas asadas rociándolas con Bacon'ish y aceite de oliva antes de meterlas en el horno. El carácter untuoso y ahumado añadirá una nueva dimensión de sabor a tus patatas asadas
- Realza el sabor de tus platos con quinoa, cereales y verduras salteadas añadiendo Bacon'ish, que aporta las notas ahumadas y el umami justos al plato



Orgánico Vegano & Plantbased



Inspiración para platos plantbased con mucho sabor

Con Uhhmami

Salsa Bordelaise



200 g de cebolla roja
250g de zanahoria
1 cabeza de ajo
1 pimiento rojo

Corta las verduras en trozos grandes y hornéalas durante 25 minutos a 220 grados.

Luego, colócalas en una cacerola junto con:

45 g de Beef'ish
1.3 L de agua
7 dl de vino rojo
1 dl de vinagre balsámico
100 g de pasta de tomate
100 g de soja

Cocínalo durante una hora.

Cuévalo – intenta pasar las verduras por el colador o, si es posible, triturar a velocidad alta.

La salsa se puede espesar con harina de maíz y cocer durante unos 20 minutos.

Sazonar al gusto con sal y pimienta.

Listo para usar.

Perfecta sola o como base para muchas otras salsas, como la salsa de champiñones, la salsa de pimientos, la salsa de cerezas y todas las salsas oscuras.

Salsa de Curry

40 g de cebolla picada

40 g de manzana cortada en rodajas gruesas

15 g de curry

5 g de vinagre (a ser posible de manzana)

Cocer en 2 dl de agua hasta su evaporación.

Añadir:

20 g de Chicken'ish

600 g de agua

250 g de nata vegana

Cocer 10 min, licuar y colar.

La salsa se puede espesar con Maizena y cocer unos 10 min.

Sazonar al gusto con sal y pimienta.



Salsa Base Cremosa



20 g Uhhmami Chicken'ish
5 g Uhhmami Vegetables
25 g de vinagre (a ser posible de manzana)
4 dl de agua
25 cl de nata

Cocinar durante 10 minutos.

La salsa se puede espesar con maicena y cocinar durante aproximadamente 10 minutos.

Sazona al gusto. Puede usarse para hacer una salsa de queso cremosa con Uhhmami Chee'ish o una salsa de trufa con Uhhmami Truffle'ish.

Usar con:

Salsa de queso cremosa con Uhhmami Chee'ish o salsa de trufa con Uhhmami Truffle'ish. Lasaña, Mac & Cheese y mucho más.

Ramen

20 g Uhhmami Beef'ish
5 g Uhhmami Vegetables
750 g de agua
10 g de soja

Servir con fideos precocinados y verduras de tu elección hervidas en la sopa.

Las verduras pueden ser col, zanahorias, guisantes, guindilla y hierbas frescas



Tostada con Setas



Una rebanada de pan de masa madre
150 g de setas, cebolla y hierbas frescas
50 g de salsa base cremosa y ligera

Tuesta el pan.
 Saltear los champiñones y añade la salsa
 cremosa – sírvelo en el pan tostado.

Uhhmami Sándwich BLT

2 rebanadas de pan de masa madre
Tomate fresco y lechuga al gusto
50 g de mayonesa vegana
10 g de Uhhmami Bacon'ish

Unta la mayonesa en el pan
 Acompaña con lechuga y tomate.
 Espolvorea con mucho Uhhmami Bacon'ish o
 mézclalo con la mayonesa.



Mayonesa Vegana



Probar también con:

Truffle'ish
Bacon'ish
Chee'ish
Blue Chee'ish

70 g de agua de garbanzos
70 g de garbanzos cocidos
40 g de mostaza Dijon
20 g de vinagre de manzana

Mezclar todo durante 2 minutos.

Añadir

1 cubito de hielo
10 g de Chicken'ish
12 g de sal
1 g de pimienta recién molida

Después agregar

600 g aceite - poco a poco
en un chorro fino mientras
se mezcla.

Uhhmami Pesto de Perejil

50 g de perejil
50 g de rúcula
120 g de pipas de girasol
30 g de zumo de limón
20 g de ajo picado
30 g de Uhhmami Chee'ish
200 g de aceite de oliva suave / aceite de girasol
5 g de sal

Mezclar.



Uhhmami Chee'ish espolvorear en pastas y ensaladas



100 g de pipas de girasol
25 g de Uhhmami Chee'ish

Mezclar/picar en polvo en una picadora de alta velocidad o en una batidora. Se utiliza para:

- **Aderezo para ensalada**
- **Recetas de pasta**
- **Toppings para pizza**
- **Toppings para lasaña**
- **¡Y muchos más platos!**

El Mejor Chili Vegano

El chili vegano es una alternativa deliciosa y sabrosa al chili tradicional a base de carne. Es un plato rico y saciante, perfecto para una cena acogedora o un fin de semana con amigos y familiares.

2 cebollas picadas
6 dientes de ajo picados
Un poco de aceite

En una cacerola grande, calienta una cucharada de aceite a fuego medio-alto.

Añade la cebolla y el ajo y sofríelos hasta que estén blandos y fragantes (unos 5 minutos).

Añade:

250 g alubias cocidas
250 g alubias negras cocidas
200g judías verdes frescas, limpias y cortadas en trozos pequeños
400g tomates picados (lata o frescos)
2-3 guindillas frescas picadas en dados
1-2 guindillas secas trituradas
1 cucharadita de pimentón ahumado

1 cucharadita de orégano
3 cucharadas de salsa de soja
2 cucharadas de concentrado de tomate
1 cucharadita de comino molido
150 g de zanahoria pelada y en rodajas
1 cucharada de Uhhmami Bacon'ish
1 cucharada de Uhhmami Beef'ish
Sal y pimienta Negra al gusto
1/2 L de agua
Aceite

Llévalo todo a ebullición y, a continuación, reduce el fuego a medio-bajo y deja cocer a fuego lento durante unos 20-30 minutos, o hasta que las verduras estén tiernas y los sabores se hayan mezclado.

Añadir sal y pimienta negra al gusto y rectificar la condimentación si es necesario. Si el chile está demasiado espeso, añade más agua o caldo para diluirlo.

Decorar con una guarnición si se desea:

Unas ramitas de tomillo fresco
Uhhmami Chee'ish
Crema agria vegana



Uhhmami Espagueti Carbonara



1 cebolla picada

Aceite de oliva

Freír en una sartén.

250 g de espagueti

Se añaden a la sartén cocinados al dente y se tuestan ligeramente.

Añadir:

10 g de Chee'ish

10 g de Bacon'ish

2 dl de Salsa Base Cremosa.

Remover y sazonar al gusto con sal y pimienta recién molida. Se puede servir con perejil picado, guisantes o tomillo por encima.



U



Distribuidor homologado en España

Vitafood

✉ sumate@vitafood.es

☎ 951 386 766



www.vitafood.es



@vitafoodraw