

CHEF MARTINI™



Autentico Aderezo para Pollo a la Brasa!

Conocido en todo el mundo como Pollo a la brasa Peruano, Pollo Asado, Pollo Peruano, Pollo al Carbón; cualquiera que sea el nombre, "**Pollo a la Brasa**" es uno de los platos más famosos de la cocina peruana.

Nuestro producto ha sido galardonado con la "**Marca Perú**" y nosotros estamos orgullosos de llevar el logo por ser único y con excelente calidad de exportación. Usted no tiene que añadir nada!

Somos productores y exportadores del aderezo para pollo a la brasa de marca "**CHEF MARTINI®**" 100% Hecho en el Perú. Proveemos el sabor tradicional y exquisito del plato bandera "**Pollo a la Brasa**", apoyando a Empresas, Restaurantes y Hogares en todo el mundo.

CHEF MARTINI® viene en 4 diferentes presentaciones:



195gr
(7oz)



0gr
(0oz)



1 Gal
(141oz)



5 Gal
(705 oz)

Producido y Distribuido en el Perú por:

Producto con Calidad de Exportación

Contáctenos



WhatsApp: +1 (919) 369-6973
E-Mail: Contact@ChefMartini.com
Compre nuestro producto OnLine:
[www.https://chefmartini.com/peru/compre](https://chefmartini.com/peru/compre)



CHEF MARTINI™



Esta listo... No necesita agregar nada!

Preparación

Aderezo "CHEF MARTINI®" 100% Hecho en Perú para cocinar nuestro famoso plato peruano **"Pollo a la Brasa"**

Para conseguir un pollo dorado, utilizar nuestro exclusivo aderezo **"CHEF MARTINI®"** que contiene nuestros ingredientes secretos, no necesita añadir absolutamente nada!

Recomedamos usar 56gr. (2 oz.) por pollo (promedio de 1kl 1 ½ kls.). Puede usarlo tambien en carnes y pescados!

Preparación: Para un pollo de 1kl a 1 ½ kls.: Retire el exceso de grasa y lavar sólo con agua. Seque bien, usando papel toalla. Aplicar nuestro aderezo dentro de la cavidad torácica (muy importante), debajo de la piel (muy importante) y cubrir por encima de la piel. No necesita agregar nada más!

Marinar el pollo de un día para otro o al menos 4 hrs. antes de cocinarlo.

Refrigerar despues de abrir el envase, o guardarlo en un temperatura ambiente de 10° C fuera del alcance de la luz.

El tiempo de duración de nuestro producto es de 12 meses.

Producido y Distribuido en el Perú por:

Producto con Calidad de Exportación

Contáctenos



WhatsApp: +1 (919) 369-6973
E-Mail: Contact@ChefMartini.com
Compre nuestro producto OnLine:
www.https://chefmartini.com/peru/compre

Aderezo para Pollo a la Brasa



Es tan bueno que con solo el horno de su casa basta!

Preparación

en Casa:

- * Para hornos "Convencionales" en casa, cocinarlo a 232° C por 1 ½ hrs. voltear el pollo cada 30 minutos.
- * Para pequeños hornos "Rosticeros" en casa, cocinarlo a 260° C por 1 ¾ hrs.
- * Para hornos "MicroOndas" cocinarlo en High por 1 hr. voltear el pollo cada 15 minutos. Usar una bandeja plástica (no metálica) para dejar caer el jugo.

Para un color más dorado, dejar cocinar el pollo 10 minutos más.



195gr
(7oz) Rinde
3 Pollos



320gr
(11oz) Rinde
6 Pollos

Producido y Distribuido en el Perú por:

Producto con Calidad de Exportación

Contáctenos



WhatsApp: +1 (919) 369-6973
E-Mail: Contact@ChefMartini.com
Compre nuestro producto OnLine:
[www.https://chefmartini.com/peru/compre](https://chefmartini.com/peru/compre)



Preparación

para Restaurantes, Parrilladas y Comercial:

- * Para hornos de carbón en "Restaurantes", cocinarlo a 280° C por 50 min. o 1 hr. Rociar pequeñas cantidades de agua sobre el carbón para impregnar el olor a humo.
- * Para "Parrilladas o Campestre", cocinar a 260° C por 1 ¼ hrs. Rociar pequeñas cantidades de agua sobre el carbón para impregnar el olor a humo.



1 Gal
(141 oz)

Rinde
70 Pollos



21 kl
705 oz

Rinde
352 Pollos

Producido y Distribuido en el Perú por:

Producto con Calidad de Exportación

Contáctenos



WhatsApp: +1 (919) 369-6973
E-Mail: Contact@ChefMartini.com
Compre nuestro producto OnLine:
www.https://chefmartini.com/peru/compre