

Frutas Exóticas



guzmán
Gastronomía



Variedad, innovación, calidad y seguridad alimentaria

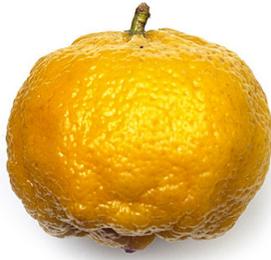
Desde 1880 Guzmán Gastronomía ofrece al mercado de la alta restauración una amplia variedad de productos y servicios, en las cantidades, tiempo, nivel de elaboración y nivel de calidad exigidos por los clientes. Hoy contamos con una cartera de más de 7000 productos que evoluciona cada año, para adaptarnos a las cambiables necesidades de los profesionales de la hostelería.

Todos nuestros productos pasan estrictos controles de calidad internos y cuentan con un control externo llevado a cabo por laboratorios oficiales independientes. El departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria propio desarrolla la Implantación del Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en todas las instalaciones, además de otra serie de procesos y controles

Atención al cliente 24h
Tel.: +34 93 262 89 10
pedidos@guzmangastronomia.com
www.guzmangastronomia.com



Bergamota



Características:

Pequeño cítrico con forma similar ala pera. Su sabor es agrio y su piel muy aromática.

Usos culinarios:

En bebidas referescentes, tés, como aliño en ensaladas y porqué no, dando un toque también a platos de carne.

Caña de azúcar



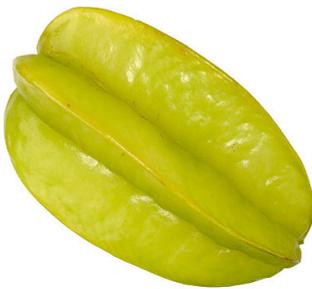
Características:

Planta proveniente del sureste asiático de largos y rectos tallos entrenudados que pueden llegar a alcanzar los 5 metros.

Usos culinarios:

El jugo de su tronco es la principal fuente de azúcar. Éste se concentra mediante una serie de procesos para por último, cristalizar el azúcar del jugo.

Carambola



Características:

Fruta de piel amarilla, pulpa jugosa y sabor ácido y fresco. Al cortarla, su sección tiene forma de estrella, lo que le da un alto valor ornamental.

Usos culinarios:

Se consume en fresco, como fruta o formando parte de ensaladas . También es usada para preparar batidos, zumos y refrescos de sabor tropical, para salsas, mermeladas y jaleas. Es perfecta como decoración.

Chayote



Características:

Una pequeña calabaza con forma de pera, con solo una semilla grande y que si el fruto es joven también es comestible. Se puede cocinar como cualquier otra calabaza de piel blanda.

Usos culinarios:

Los chayotes crudos y rallados se pueden comer en ensaladas, con jugo de limón y aceite. Hervido y cortado en dados, el chayote es el ingrediente principal de sabrosas tartas. Frito resulta rico y de fácil preparación.

Chirimoya



Características:

Fruta de pulpa refrescante, muy aromática y de sabor dulce, ligeramente ácido, recuerda a la mezcla de piña tropical y plátano o incluso al sabor de la pera. Es muy fácil de comer, se parte en 2 mitades y se come la pulpa con cuchara.

Usos culinarios:

La chirimoya resulta deliciosa como fruta fresca. También se puede emplear como materia prima para la elaboración de deliciosas mermeladas, batidos y helados.

Cocos



Características:

Tiene una cáscara exterior gruesa y otra interior dura, vellosa y marrón que tiene adherida la pulpa, que es blanca, aromática y de sabor intenso y agradable.

Usos culinarios:

Se consume su pulpa cruda ya sea entera o rallada, cocida o también asada. En la elaboración de la leche, aceite... Es un ingrediente básico en la cocina exótica.

Dátil Medjoul



Características:

El dátil es una de las frutas de mayor riqueza energética. Esta variedad es de las de mayor calidad. Además de su dulce y delicioso sabor, calman la tos y suavizan los bronquios.

Usos culinarios:

Dentro de la cocina creativa, el dátil fresco proporciona nuevos sabores y texturas. Sirvan como ejemplo platos tan apetitosos como una ensalada de dátiles frescos y verduras salteadas al dente o un tartar marinado de dorada y dátil fresco.

Fisalis



Características:

También conocido como alquejenje o uva espina. Parece un tomate jardín, de color naranja y sabor ácido-dulce. Está envuelto por un cáliz formado por unas hojas de color dorado.

Usos culinarios:

Su consumo es tanto en forma natural como en repostería, jaleas, jugos, helados, dulces, mermeladas y recubiertos en fondants.

Granadilla



Características:

Fruta con cáscara de color amarillo, cuya pulpa es de consistencia gelatinosa, con semillas que resaltan el aroma tropical. Su sabor es meloso, dulce, una mezcla entre melocotón y frambuesa.

Usos culinarios:

Para dar una nota de sabor exótico en zumos, sorbetes, macedonias de frutas, helados y diversos postres.

Guanábana



Características:

También conocida como graviola. Es un fruto estrechamente relacionado con la chirimoya. Es verde oscuro, de piel espinosa, con forma de huevo. Su carne es jugosa, ácida dulce, blanquecina y aromática.

Usos culinarios:

Para realizar sorbetes, sopas frías... Mejor consumirlo en elaboraciones frías.

Guayaba



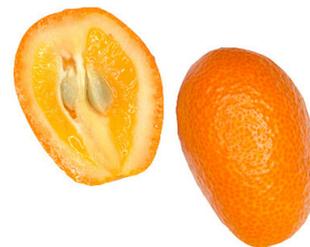
Características:

Fruta tropical de forma parecida a un limón o más bien a una pera, en función de la variedad. Su sabor recuerda a una mezcla de pera, higo y fresa en las variedades dulces y a plátano, limón y manzana en las especies ácidas.

Usos culinarios:

Como fruta de mesa y para la preparación de tartas y otros postres que incorporen su sabor como por ejemplo gelatina o flan de guayaba, también para perfumar platos o dar un toque exótico en salsas.

Kumquat o mandarina china



Características:

El kumquat o "naranja enana" es, de toda su familia de cítricos, el más pequeño y el único cuya piel es comestible. Es de forma ovoide, el sabor de su piel es dulce acidulado y el de la pulpa ácido y ligeramente amargo.

Usos culinarios:

Estas pequeñas mandarinas chinas se suelen consumir confitadas, en mermelada o confitura. Van muy bien con los postres y tartas de chocolate. Se preparan con su cáscara que es más dulce que la pulpa.

Lima de kaffir



Características:

Fruta cítrica pequeña y de color verde muy parecida a una lima, aunque su piel es arrugada.

Usos culinarios:

Ingrediente básico de la cocina indonesia y tailandesa. Este fruto no tiene casi zumo, sólo se utiliza la piel para aromatizar.

Lima perlada



Características:

Fruta silvestre en forma de dedo que puede llegar a los 12 cm. De longitud. Su pulpa está formada por pequeñas bolitas de color translúcido de apariencia muy similar al caviar, muy crujientes, aromáticas y con un sabor cítrico muy característico.

Usos culinarios:

Es ideal en la preparación de platos de marisco, en la cocina asiática, en ensaladas, salsas, mermeladas, chutneys, postres y toda clase de aderezos.

Lima sanguina



Características:

Fruta de sabor amargo y de pulpa carnosa de tintes rojizos muy jugosa y refrescante. Posee un singular aroma que la diferencia del resto de los cítricos.

Usos culinarios:

Para aderezar, aliñar, acompañar o en repostería, utilizando ralladura de su piel. También es muy adecuada para preparar zumo con ellas, bien sea para tomarlo solo o bien para la preparación de cócteles.

Limquat o mini lima



Características:

Pequeño cítrico híbrido obtenido del cruce de la lima y el kumquat. El aspecto es lo más parecido al kumquat, pequeño, con piel lisa y fina, pero con un color que va del verde al amarillo cuando madura.

Usos culinarios:

Su piel es más dulce que la de otros cítricos y se puede consumir. El zumo de su pulpa ácida se usa para hacer para cocinar, hacer cócteles, etc. También se puede utilizar la fruta entera o troceada en postres dulces y platos de carne o pescado.

Lulo



Características:

El lulo es también conocido como naranjilla, por el parecido que le encontraron los españoles con la naranja. Este fruto tropical es muy delicado y altamente perecedero. Su interior está repleto de pequeñas semillas comestibles.

Usos culinarios:

Se puede tomar solo, licuarlo y edulcorarlo para servir con agua y hielo o preparar con él salsas para acompañar platos de carne, como por ejemplo muslos de pollo en salsa de lulo, plato típico del valle del Cauca en Colombia

Mango



Características:

El tamaño y el color dependen de la variedad, desde verde-anaranjado hasta un color rojizo. Su pulpa es de color amarillo intenso, muy dulce y succulenta.

Usos culinarios:

Se corta a lo largo, dejando el hueso en el centro. Se realizan cortes en zig-zag en cada mitad de la pulpa y se presiona la cáscara hacia dentro. Se usa en ensaladas, macedonias, salsas y batidos...

Mangostan



Características:

De piel roja y púrpura, el exterior es de color vino y su pulpa es blanca. Su sabor es meloso, dulce, una mezcla entre melocotón y frambuesa, aunque también se compara con el sabor agridulce de las ciruelas o las uvas.

Usos culinarios:

Se suelen comer frescos como fruta de mesa. Para prepararlos sólo hay que cortar la mitad de la corteza, retirarla y usar el propio mangostán como recipiente, usando un tenedor para comer la pulpa.

Mano de buda



Características:

Especie de limonero cuyos frutos están fragmentados en secciones parecidas a dedos.

Usos culinarios:

Es conocido por sus cualidades gastronómicas ya que su piel, caramelizada, es muy apreciada y su pulpa, más dulce que la de otros cítricos, se usa en diversos platos y combinados.

Maracuyá



Características:

Bajo la corteza, arrugada y de color marrón, se encuentra la pulpa gelatinosa y ligeramente ácida con muchas pepitas. Su sabor recuerda al de la piña y al de la guayaba.

Usos culinarios:

La pulpa es una excelente base para la preparación de bebidas, helados y postres como por ejemplo tartas, mousse o flanes aromatizados.

Mini bananito



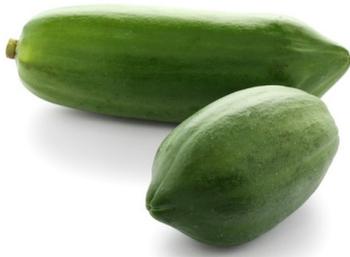
Características:

El bananito o "baby banana", además de presentar un sabor más dulce que el banano, se caracteriza por ser de menor tamaño y peso, oscila entre los 10 y 12 cms. De longitud y los 20 a 40 gramos.

Usos culinarios:

Deliciosos para consumir como postre, desayuno o tentempié. Su pequeño tamaño los hace ideales para usar como ingrediente decorativo en copas compuestas de helado y fruta.

Papaya verde tailandesa



Características:

Este fruto de gran tamaño es de origen centroamericano. Su pulpa cuando está verde es bastante insípida y de textura crujiente. Su interior alberga muchas pequeñas semillas redondas que se deben retirar antes de consumirla.

Usos culinarios:

Se usa mucho para preparar ensalada de papaya verde, que es una ensalada típica de Laos y del norte de Tailandia. Su pulpa insípida absorbe el resto de los sabores aportando una textura muy crujiente y agradable.

Papayas extra



Características:

Este fruto de gran tamaño es de origen centroamericano. Su pulpa cuando está madura es de color amarillo anaranjado y muy jugosa. Su interior alberga muchas pequeñas semillas redondas que se deben retirar antes de consumirla.

Usos culinarios:

Como fruta de mesa es deliciosa, aunque también la podemos usar para la preparación de zumos, mousse o incluso para preparar postres más elaborados como una macedonia tropical con helado de coco.

Papayón extra



Características:

El papayón es una de las variedades de la papaya, llamada "Mamao Formosa". Su pulpa interior es de color naranja, y tiene un sabor suave y dulce.

Usos culinarios:

Mismos usos que la papaya.

Paraguay



Características:

Fruta semejante al melocotón, de forma aplastada y pulpa mucho más blanca y jugosa. Son de tamaño menor que los melocotones, aunque también tienen un gran hueso central en su interior.

Usos culinarios:

Como fruta de mesa, para la elaboración de tartas, confituras y mermeladas.

Piña



Características:

Fruta tropical de gran tamaño, de pulpa amarilla, muy aromática y rica en fibra. Los indígenas americanos la llamaban Ananas, que significa fruta excelente.

Usos culinarios:

Deliciosa como fruta de mesa, para la preparación de tartas y macedonias.

Piña baby



Características:

Se trata de una piña enana de color amarillo y de pulpa dulce, muy perfumada y particularmente jugosa.

Usos culinarios:

Deliciosa como fruta de mesa, para la preparación de tartas y macedonias.

Pitahaya amarilla



Características:

Es el fruto de un tipo de cactus. Su pulpa de color blanco, jugosa y aromática, está llena de pequeñas semillas negras.

Usos culinarios:

Si la fruta está madura se pela fácilmente, se corta por el lado de la flor y se tira de la piel hacia abajo. También se puede emplear para elaborar macedonias, zumos, cócteles o refrescos, a los que da un sabor dulce particular.

Pitahaya roja



Características:

Conocida también como fruta del dragón, es de forma oval y corteza con espinas, su pulpa es de color blanco, repleta de semillas y muy aromática.

Usos culinarios:

Se consume como fruta fresca, también en cócteles y refrescos.

Pomelo tailandés



Características:

Es el más grande de los cítricos, de color amarillo pálido, sabor ligeramente ácido con un pequeño toque de amargor.

Usos culinarios:

Mismos usos que el pomelo. Para aromatizar y dar un toque exótico a los platos.

Rambután



Características:

Fruto que pertenece a la misma familia que el lichie, de hecho, por su aspecto se le conoce también como "lichie peludo". Se trata de una fruta dulzona, muy agradable al paladar y de consistencia similar a la de las uvas, aunque menos aromático.

Usos culinarios:

Frescos quitando la piel, o en todo tipo de preparaciones dulces o saladas.

Sharon



Características:

Tiene menos curtientes y una corteza más fina que el caqui normal y además no tiene pepitas.

Usos culinarios:

El sharon es perfecto como fruta de mesa o para preparar postres combinándolo con otras frutas como naranjas, manzanas o membrillo.

Tamarillo



Características:

Fruto con forma de huevo y de piel lisa y granate, es conocido también como tomate de árbol. Su pulpa es gelatinosa, de color naranja oscuro y algo translúcida, repleta de semillas. Tiene un sabor agridulce, ligeramente amargo.

Usos culinarios:

Su fruto se come en fresco cortado por la mitad y con cuchara. Se puede comer en ensalada pelado, cortado y a dados. Su carne es muy jugosa, permite preparar excelentes zumos.

Tamarindo



Características:

El tamarindo es un fruto contenido en una vaina marrón, fina y rígida, pero que se rompe con facilidad. En su interior se encuentra la pulpa fibrosa y pegajosa. Su aroma es intenso, se percibe el sabor umami.

Usos culinarios:

El tamarindo está indicado tanto para elaboraciones dulces como saladas, generalmente lo que se busca es ofrecer su sabor agridulce, en sopas, cremas, guisos de carne, pescado o legumbres, como fruta fresca o bebidas.

Yuzu fresco



Características:

Un cítrico híbrido de mandarina, limón y lima kaffir. Su tamaño es parecido al de la mandarina, de piel amarilla.

Usos culinarios:

Forma parte de elaboraciones como la salsa pozu entre otras. Como el resto de los cítricos es utilizado para aromatizar, tanto su piel como en zumo.

guzmán

Gastronomía

Guzmán Gastronomía, tu ayudante de cocina:

Barcelona +34 932 628 910 **Madrid** +34 918 300 550 **Logroño** +34 625 248 725 **Ibiza** +34 971 327 866 **Alicante** +34 965 112 002
pedidos@guzmangastronomia.com www.guzmangastronomia.com