



TENDENCIAS
GASTRONÓMICAS
2024

UN BOCADO DE INSPIRACIÓN

Convierte las tendencias
en oportunidades de
venta para tu negocio



EN EL MUNDO DE LA GAS- TRONOMÍA:

TODO SE REDUCE AL
BOCADO PERFECTO.

La emoción de las experiencias culinarias que activan los sentidos y culminan en un único bocado perfecto son las que dejan huella y hacen que nuestros comensales regresen. Nuestro equipo de Chefs Zafrán® a nivel mundial junto con nuestros expertos en tendencias del mercado y del consumidor, crearon esta guía para ofrecer inspiración a restaurantes y negocios de alimentos que quieran llevar más allá su oferta y satisfacer la demanda del consumidor.

¡COMENCEMOS!





El futuro de la fermentación

PENSANDO EN LA FERMENTACIÓN DE MANERAS NUEVAS

Lamarlo “**probado en el tiempo**” sería quedarse corto.

Aunque la fermentación es una de las técnicas de conservación más antiguas del mundo, está cobrando nueva vida como un catalizador apasionante para la innovación alimentaria. Muchos de los queridos alimentos fermentados están encontrando nuevas audiencias a medida que aparecen en nuevas aplicaciones, tanto en los lineales de las tiendas minoristas como en los menús de los restaurantes.

¡El futuro de la fermentación es apasionante, delicioso y sostenible!

- IDEAS DE NUESTROS CHEFS —➔
ZAFRÁN® PARA TU NEGOCIO:



EL CHUCRUT

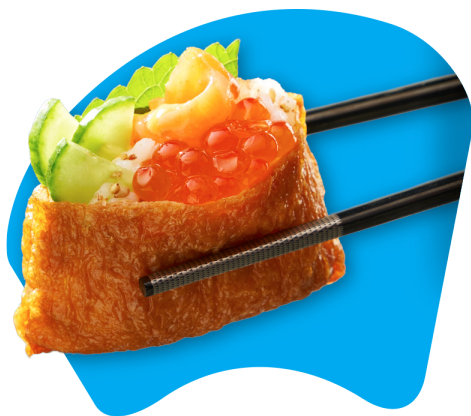
Preparación clásica de fermentado de coles, repollo y manzanas que podemos utilizar como opción de acompañamientos para hamburguesas o viandas.

Agrégale un toque de **Salsa Vermelo® Zafrán®** al fermentado para darle un toque picante y agridulce.



KOMBUCHA

La kombucha es una bebida que se elabora fermentando té (puedes usar **Té de Limón, Té de Durazno Custom Culinary®** al que se le añade azúcar como alimento de los microorganismos, si usas nuestros productos no debes usar azúcar extra.



Mini delicias

SABOR EN LA PALMA DE TU MANO

Los alimentos que se pueden comer mientras caminamos, en el carro o simplemente lejos de la mesa del comedor ocupan un lugar querido en los corazones de los consumidores.

Los dispositivos portátiles se asocian con la comodidad, la autenticidad y la idea de que se pueden encontrar sabores increíbles en cualquier lugar y a cualquier hora del día. Como comemos con los ojos, los “alimentos de bolsillo” brindan una experiencia sensorial única. A menudo presentan unas deliciosas capas crujientes, pero también pueden ofrecer una tentadora visión de lo bueno que se esconde en su interior:

¿Qué tal una alternativa rápida para comensales que tienen poco tiempo o quieren probar pequeños y diferentes bocados?

- IDEAS DE NUESTROS CHEFS → **ZAFRÁN® PARA TU NEGOCIO:**

CONO DE SUSHI

Tradicional preparación japonesa que podemos acompañar con salsa **Soya, Teriyaki y Vermelo® Zafrán®.**



POKE BOWLS

Bowls con diferentes acompañamientos crudos (vegetales y proteínas) y sazonado con las salsas **Originales Zafrán®.**



CROQUETAS DE PAPA

Apanadas y crujientes, con una salsa que acompañe este sabor. Te recomendamos **Showy® Ajo o Showy® Original.**





Verduras: de vuelta a las raíces

LAS VERDURAS BRILLARÁN EN EL CENTRO DEL PLATO EN 2024

Los defensores actuales de la dieta basada en plantas están promocionando un enfoque más simple, utilizando ingredientes reconocibles de maneras innovadoras y sostenibles que atraigan a los comensales flexitarianos.

Especialmente en el sector de servicios de alimentos, los chefs están volviendo a sus raíces para asegurarse de que las verduras brillen en el centro del plato, mostrando alimentos integrales en nuevas aplicaciones.

¿Cómo podrías incluir más verduras u opciones basadas en plantas en tu menú?

- IDEAS DE NUESTROS CHEFS →
ZAFRÁN® PARA TU NEGOCIO:



VERDURAS APANADAS

El sistema de coberturas **Zafrán®** es el aliado perfecto para lograr un apanado crujiente y delicioso. Usa **Batido Adherente** y **Apanado de miga gruesa o fina Zafrán®** para lograr el resultado esperado. Acompaña con **salsas Originales**.



LASAÑA DE VEGETALES

Crea una lasagna de vegetales usando tomates, cebollas, pimientos, zuquinis y sazonado con **Salsa Napolitana Zafrán®**



Experimentando sabores: Sudamérica

UNA AVENTURA CULINARIA POR **SUDAMÉRICA**

Con todas las técnicas culinarias, ingredientes naturales e influencia histórica, no sorprende que las distintivas cocinas de América del Sur estén teniendo un impacto global.

Elementos de las cocinas venezolana, brasileña, argentina y peruana, por nombrar algunos, pueden describirse como emocionantes y familiares para los consumidores de todo el mundo, algo que ya estamos viendo en platos combinados únicos.

¡Somos Sudamericanos, llevamos ventaja! ¿Qué tal incluir alternativas en tu menú?

- IDEAS DE NUESTROS CHEFS → **ZAFRÁN®** PARA TU NEGOCIO:



AREPA RELLENA

Acompañada con una salsa de mango picante, solo pulpa de mango, **Salsa Vermelo® Zafrán®** y un toque de canela.



TOPPINS COLOMBIANOS EN LAS HAMBURGUESAS

- Mermelada de tocineta y **Vermelo®**
- Cebollas encurtidas con **Vermelo®** y gaseosa negra.
- Gratinado de queso con **Showy® Original**.
- ** Fusión de **Showy® Ajo** con queso parmesano.



Inspiración en un sorbo

SABOR EN LA **PALMA DE TU MANO**

Esta tendencia es refrescante y ideal para todo tipo de negocio gastronómico

Sabemos que los platos compuestos pueden inspirar innovación en sabores, pero ¿qué sucede cuando una bebida sirve como punto de partida para la creatividad? Los resultados llevan las combinaciones dulces y saladas al siguiente nivel. Con tantas bebidas exclusivas que se encuentran en todo el mundo, este tema puede presentar sabores a un público más amplio.

¿Podría el agua fresca, el calimocho, el lassi o el coquito ser el próximo sabor de bebida estrella?

- IDEAS DE NUESTROS CHEFS —> **ZAFRÁN®** PARA TU NEGOCIO:



MASALA CHAI CON TÉ ZAFRÁN®, si tomamos jengibre, canela, clavos de olor y cardamomo. Lo llevamos a hervir agregando nuestro **Té Zafrán®**, podemos tener una variación de esta bebida.



Umami imparable

CAPTURANDO LA SENSACIONAL EXPERIENCIA DE **UMAMI**

Puede que los consumidores no sepan cómo se llama, pero lo entienden cuando lo prueban. Estamos hablando de umami: la experiencia sabrosa, caldosa y rica en sabor común a los embutidos, las trufas, los quesos añejos, la salsa de soja y los mariscos. Los ingredientes ricos en umami se pueden utilizar para amplificar los sabores en platos a base de plantas y también sirven como potenciadores del sabor que ahorran tiempo en aplicaciones minoristas, como salsas para cocinar, caldos, pastas, condimentos y mezclas de condimentos. **¡El quinto sabor es verdaderamente una sensación internacional!**

- **DESCUBRE LAS IDEAS DEL** ➔ **CHEF ZAFRÁN®:**



CEBOLLAS ENCURTIDAS CON SALSA VERMELO® ZAFRÁN®

para lograr un toque agridulce
y ligeramente picante.



ESPERAMOS QUE ESTÉS LLENO
DE INSPIRACIÓN PARA QUE
LOS BOCADOS DE TU MENÚ
SEAN PERFECTOS PARA TUS
COMENSALES.

INNOVAR CON NUESTRAS SOLUCIONES ES FÁCIL, MUY EFICIENTE Y TE GARANTIZA UNA CALIDAD INIGUALABLE.

Si quisieras más orientación de nuestros Chefs Zafrán® estaríamos encantados de ayudarte a innovar y co-crear junto a ti delicias para sorprender paladares.

Quiero contactar un Chef Zafrán® para una asesoría

