

QaliFood

Sano, rico y nutritivo



www.ramperu.com

¿Qué es QaliFood ?

Qalifood es una marca 100% peruana de productos sanos, ricos y nutritivos, diseñados bajo los estándares de calidad y requerimientos nutricionales de Qaliwarma.

¿Qué nos diferencia?

Nuestro nivel de servicio, compromiso con el cliente y productos con altos estándares de calidad.

Beneficios

-  Productos envasados al vacío y esterilizados
-  Producto natural
-  **Libre de preservantes**
-  Larga vida útil
-  No requiere de refrigeración
-  Prácticos (abrir y consumir)

Nuestros productos

Productos	Presentación	Vida útil
Conserva de Res	Sachet 170 g	24 meses
Conserva de Pollo	Sachet 170 g	24 meses
Conserva de Bofe	Sachet 170 g	24 meses
Conserva de Sangrecita	Sachet 170 g	24 meses
Conserva de Hígado	Sachet 170 g	24 meses

INSTRUCTIVO PARA LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QALIFOOD

1



La caja con conservas **QaliFood** deben ser trasladados, de forma horizontal, con los rótulos hacia arriba.

Se debe mantener la caja horizontalmente evitando alguna inclinación, desbalance de peso y/o sobre carga lateral, que pueda dañar el envase y caja.

2



No dejar caer las cajas al piso o lanzar las mismas. Esto tiene efectos negativos con el envase y caja.

El traslado debe efectuarse evitando cualquier daño de la caja y el contenido de la misma.

3



El paletizado o el acomodo de las cajas no debe exceder el apilamiento indicado en las etiquetas (170 g = 12 niveles) esto con el fin de garantizar la integridad del producto.

El almacenamiento debe ser bajo techo a temperatura controlada no mayor a 35°C. alejados de fuentes de calor y olor.

No se debe apilar cajas que no corresponda al producto QALIFOOD.

4



El producto no debe estar sometido a apilamiento externo superior al contenido en las cajas (6 und) o de otros productos ajenos al mismo, el cual pueda dañarlo.

Se debe evitar una mala manipulación o caída del producto, esto puede causar pérdida de hermeticidad.

¡Gracias por garantizar la correcta manipulación de las conservas QaliFood!

Chaufa de quinua con bofe



Foto referencial

Ingredientes

- + Bofe Qalifood
- + Arroz fortificado
- + Quinua cocida
- + Aceite vegetal
- + Brócoli
- + Pimiento
- + Tortilla de huevo
- + Cebolla china
- + Sillao
- + Kión picado
- + Ajo picado

Preparación



1

Batir los huevos ,
freírlos y hacer una
tortilla.



2

En un sartén agregar y
mezclar el aceite, el ajo
picado, kión picado,
brócoli y pimiento.



3

Dorar los ingredientes
y agregar el arroz
fortificado, la quinua
cocida y sillao.



4

Finalmente mezclar todos
los ingredientes, agregar
el **Bofe Qalifood** y servir
con la tortilla de huevo
picado y cebolla china.

Trigo tapado con carne



Ingredientes

- | | | |
|-------------------------|------------------|-------------|
| + Carne molida Qalifood | + Ajo picado | + Pasas |
| + Trigo cocido | + Cebolla picada | + Sal |
| + Aceite vegetal | + Ají panca | + Comino |
| + Ají amarillo | + Huevo | + Pimienta. |

Preparación



1 Escoger el trigo, lavarlo y cocinarlo por 30 minutos, añadir sal al gusto.



2 Moler el ají panca.



3 En una olla preparar el aderezo con aceite, ajos, cebolla y ají panca.



4 Una vez listo, agregar la conserva de **Carne Qalifood** y mezclar.



5 Agregar sal, pimienta y comino al gusto, y dorar por 3 minutos.



6 En un plato hondo poner una capa de trigo cocido y añadir 2 o 3 cucharadas de relleno de carne y luego cubrir con una capa más de trigo.



7 Acompañar con huevo sancocado rallado al gusto.



8 Servir y degustar.

Saltado de sangrecita



Foto referencial

Ingredientes

- | | | |
|-----------------------|------------------|------------|
| + Sangrecita Qalifood | + Sillao | + Pimienta |
| + Cebolla Roja | + Vinagre | + Ajos |
| + Tomate | + Aceite vegetal | + Culantro |
| + Ají amarillo | + Sal | |

Preparación



1 Lavar las verduras y guardar



2 Cortar la cebolla en gajos grueso, el ají amarillo en tiras delgadas y el tomate en gajos grueso sin pepa.



3 Picar el culantro bien fino.



4 En una sartén caliente agregamos aceite, ajos picado, doramos e incorporamos la cebolla y ají amarillo y salteamos.



5 Luego agregamos la **Sangrecita Qalifood**, movemos y ponemos el sillao y vinagre.



6 Agregamos el tomate y culantro, cocinar por 1 minuto.



7 Rectificamos sazón y servimos.



8 Acompañamos con arroz y papas sancochada

Olluquito con pollo en trozos



Ingredientes

- + **Pollo en trozos Qalifood**
- + Olluco picado
- + Cebolla
- + Ajo
- + Aceite vegetal
- + Perejil
- + Sal
- + Pimienta
- + Comino
- + Ají amarillo
- + Agua

Preparación



1 Lavar la materia prima (cebolla, ajos, perejil, olluco)



2 Picar la cebolla en cuadraditos y moler el ajo.



3 Cortar las puntas del olluco y picar en tiras largas y finas, por último picar el perejil.



4 Realizar el sofrito de la cebolla y ajo en aceite. Hasta que la cebolla esté bien dorada. Y agregar ají amarillo.



5 Agregar los condimentos al aderezo (Sal, pimienta y comino)



6 Agregar agua y añadir el olluco picado, removemos y tapamos la olla.



7 Cocinar el olluco entre 10 a 15 min., una vez rompa el hervor agregar **Pollo en trozos QaliFood**, dejamos que rompa hervor y apagamos.



8 Por último agregar el perejil picado y rectificar la sazón.



9 Servir y degustar. Acompañar con arroz fortificado.

Cau cau de bofe



Ingredientes

- + **Bofe Qalifood**
- + Papa blanca en cubos
- + Arvejas verdes
- + Zanahoria picada
- + Cebolla picada
- + Ajos picado
- + Aceite
- + Ají amarillo
- + Hierba buena
- + Sal, comino
- + Pimienta
- + Agua

Preparación



1 Lavar las verduras: cebolla, ajos, papa, arveja, zanahoria, hierba buena.



2 Picar la cebolla en cuadraditos y moler el ajo.



3 Cortar la papa en cubos grande y la zanahoria en cubos pequeño, por último picar la hierba buena.



4 Freir la cebolla y ajo en aceite. Hasta que la cebolla esté bien dorada. Y luego agregar ají amarillo por 5 min. más.



5 Agregar los condimentos al aderezo (Sal, pimienta y comino)



6 Agregar agua y añadir la papa en cubo picado, removemos y tapamos la olla.



7 Cocinar la papa entre 10 a 15 min. una vez rompa el hervor agregar zanahoria y arvejita, y cocinar por 5 min.



8 Una vez que rompió hervor agregamos el **Bofe Qalifood**, removemos y dejamos cocinar por 2 min. y apagamos la olla.



9 Por último agregar la hierba buena picada y rectificar la sazón.

Ragú de sangrecita con fideos



Ingredientes

- + **Sangrecita Qalifood**
- + Fideo Fortificado
- + Tomate
- + Albahaca
- + Zanahoria
- + Cebolla
- + Ajos
- + Aceite vegetal
- + Apio
- + Azúcar
- + Sal, comino, pimienta
- + Agua

Preparación



1 Lavar las verduras



2 Picar la cebolla en cuadraditos y moler el ajo.



3 Cortar las zanahoria y apio bien pequeño, guardar.



4 Realizar el sofrito de la cebolla y ajo, zanahoria y apio en aceite. Hasta que la cebolla este bien dorada y guardar.



5 En otra olla hacer la salsa de tomate incorporando aceite, cebolla, ajo, tomate, zanahoria, apio, azucar y albahaca, dejar cocinar por 30 min.



6 Mover la salsa de tomate constantemente, una vez pasado el tiempo, licuar la preparación y guardar.



7 Cocinar el fideo fortificado



8 En una sartén agregamos el sofrito y la salsa de tomate, incorporamos la **Sangrecita Qalifood** y condimentamos (sal, pimienta y comino)



9 Servir los fideos y poner encima el ragú de sangrecita.

QaliFood

cdelgado@ram.com.pe - 680 5708 / 983455699
Av. Juan de Aliaga 429, Of. 510
Magdalena del Mar - Lima - Perú

www.ram.com.pe