



DESCUENTOS

BLACK
NOVEMBER
FR



INOLASA
foodservice



OFF



Válido hasta agotar existencias



**30%
DESC.**

FRIJOLES NEGROS,
DON PEDRO 800G

FRIJOLES ROJOS,
DON PEDRO 800G

**20%
DESC.**

**18%
DESC.**

FRIJOLES NEGROS
PINTICOS 750 GRS

SPAGUETTI ROMA
1 KG

FRIJOLES ROJOS
PINTICOS 750 GRS

**10%
DESC.**

**5%
DESC.**

MAICENA JAZMIN 2
KILOGRAMOS

SALSA DE TOMATE
DEL LLANO GALON



INOLASA
foodservice

**35%
DESC.**

- CAJA PIZZA KRAFT ECONOMICA #8, 1/50 UDS.
- CAJA PIZZA KRAFT ECONOMICA #10, 1/50 UDS.
- CAJA PIZZA KRAFT ECONOMICA #12, 1/50 UDS.
- CAJA PIZZA KRAFT ECONOMICA #14, 1/50 UDS
- CAJA PIZZA KRAFT ECONOMICA #16, 1/50 UDS.
- CAJA PIZZA KRAFT ECONOMICA #18, 1/50 UDS.

**30%
DESC.**

- QUESO PIZZERO RALLADO FOODIE 2.27



INOLASA
foodservice

**40%
DESC.**

**ACEITE
CAPULLO
BLEND 4,73 L**



**ACEITE DE
OLIVA
EXTRAVIRGEN,
SOLE, 3L SIVA**

**5%
DESC.**



INOLASA
foodservice



ADEREZO CILANTRO

¡Eleva TUS PLATILLOS con Custom Culinary® Zafrán®! Ingredientes premium y sabores inigualables.



Sugerencia de
consumo: Lustre
de su preferencia



Tarta de Manzana

Ingredientes

- 4 manzanas grandes
- 2 tazas de harina blanca
- 3 cucharadas de harina integral
- 3 huevos
- 2 tazas de azúcar
- Jugo de limón
- 3/4 tazas de Aceite Capullo de su preferencia
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela molida

Preparación

1. Precaliente el horno 300°F.
2. Parta las manzanas por el centro y retire las semillas.
3. Pele 3 de las 4 manzanas, reserve las cáscaras y corte en cubos pequeños estas 3 manzanas, rocíelas con el jugo de limón y reserve.
4. En la licuadora corte la manzana que no fue pelada y la cáscara de las 3 manzanas, los huevos, el **Aceite Capullo** de su preferencia, el azúcar y la canela hasta obtener una mezcla similar a la crema.
5. En un recipiente grande y profundo coloque la harina integral, luego coloque un colador y cierna la harina blanca y el polvo de hornear e incorpore lentamente la crema de manzana preparada en la licuadora.
6. Por último, agregue la manzana en cuadritos que se había reservado.
7. Coloque la manzana en un molde para horno previamente engrasado y enharinado y permita que se cocine alrededor de 50 minutos al insertar un cuchillo o palito de madera hasta que este salga limpio.

**15%
DESC.**

BANDEJA 8X8 C/D
COMPOSTABLE 50
UDS



**10%
DESC.**

BANDEJA 9X9 C/D
COMPOSTABLE
100 UDS



**5%
DESC.**

- GUANTES DE NITRILO
AMBIDERM M CAJA
100 UNID
- GUANTES DE NITRILO
NIPRO L CAJA 100
UND



INOLASA
foodservice



CREMA DULCE 1L

15%
DESC.

JUGO NARANJA
BOTELLA 2.2 L, DOS
PINOS

LECHE
SEMIDESCREMADA 2%,
FOODIE, 1LX12UNDS.

25%
DESC.

LECHE
DESLACTOSADA 2%,
FOODIE, 1LX12UNDS.

LECHE ENTERA 3.5,
FOODIE, 1LX12UNDS

LECHE DESCREMADA
0% GRASA, FOODIE,
1LX12UNDS



INOLASA
foodservice

INOLASA

foodservice

CONTACTO

 2519-7270

 servicioalcliente@inolasa.com

 www.inolasa.com

