

RollFood

INNOVACIÓN EN ALIMENTOS



¿Quiénes somos?

Somos una **FoodTech** formada por un equipo joven, **dinámico e innovador**, que busca revolucionar la agroindustria creando **productos plant-based y de etiqueta limpia**.

¿Qué hacemos?

Elaboramos productos exclusivamente a **base de plantas: ESCAMAS DESHIDRATADAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.**

El resultado garantiza una presentación simple, versátil, personalizada, inocua y sin conservantes ni saborizantes, para ser utilizadas en alimentos con alto valor nutricional.





RECETARIO



¿En dónde se aplican nuestros productos?

Las escamas deshidratadas Rollfood se adaptan a una amplia gama de aplicaciones. Son una solución **versátil, ágil y económica** para la preparación de alimentos saludables en la industria gastronómica. Su adaptabilidad a diversas aplicaciones te permite **estandarizar** recetas, **optimizar** procesos y **mejorar** la eficiencia en la cocina de tu negocio.



TOMATE EN ESCAMAS INSTANTÁNEO ROLLFOOD

Hemos creado **escamas de tomate RollFood**, una alternativa conveniente para chefs que desean conservar las cualidades del tomate fresco en sus recetas. Estas escamas mantienen el sabor, aroma, acidez, color, consistencia y calidad nutricional del tomate natural. Con un **rendimiento de 9 a 11 kg** de producto terminado por cada kg de escamas utilizadas, ofrecen versatilidad y eficiencia en la cocina.

¡Ahora tus preparaciones tendrán la misma calidad, pero ahorrando tiempo y dinero!



BASE DE TOMATE



RENDIMIENTO
1 kg



TIEMPO DE PREPARACIÓN
6 min

INGREDIENTES

Escamas de tomate ROLLFOOD 110 g
Agua 890 cc

PREPARACIÓN

1. Colocar el agua a hervir en un recipiente.
2. Incorporar al agua las escamas de tomate ROLLFOOD.
3. Mezclar bien y cocinar durante 1 minuto.
4. Retirar y reservar.



1



2



3



4

SALSA PARA PIZZA

RENDIMIENTO 1 kg TIEMPO DE PREPARACIÓN 2 min

INGREDIENTES

- Escamas de tomate ROLLFOOD 110 g
- Agua 855 cc
- Aceite de oliva 25 cc
- Cebolla en polvo 5 g
- Ajo en polvo 1 g
- Azúcar 4 g

PREPARACIÓN

1. En un recipiente mezclar las escamas de tomate ROLLFOOD, cebolla en polvo y el ajo en polvo.
2. Colocar el agua, el aceite de oliva y el azúcar.
3. Condimentar a gusto y mezclar.
4. Untar la masa ya precocida de pizza, agregar queso muzzarella por encima y cocinar en el horno hasta que el queso esté todo derretido y retirar del horno.



Esta preparación también es ideal para elaborar unas deliciosas bruschetas.



SALSA BOLOGNESA

RENDIMIENTO 1 kg TIEMPO DE PREPARACIÓN 10 min

INGREDIENTES

- Escamas de tomate ROLLFOOD 70 g
- Agua 500 cc
- Carne Molida 250 g
- Cebolla 100 g
- Ajo 10 g
- Pimiento Rojo 40 g
- Laurel 1 hoja
- Aceite de Oliva 15 cc

PREPARACIÓN

1. Colocar las escamas de tomate ROLLFOOD en un recipiente y agregarle el agua para su hidratación. Reservar.
2. En una cacerola sofreír la cebolla con los vegetales cortados en cubos pequeño. Una vez que la cebolla transparente, agregar la carne molida y dorar. Perfumar con laurel.
3. Cuando el sofrito este cocido agregamos el tomate hidratado y dejamos hervir 1 minuto la preparación.
4. Corregir sal y pimienta.



Esta salsa es ideal para disfrutar con una buena pasta, una lasaña, berenjenas rellenas y muchas recetas más.



SALSA PICANTE



RENDIMIENTO
1 kg



TIEMPO DE PREPARACIÓN
5 min

INGREDIENTES

Escamas de tomate ROLLFOOD	115 g
Agua	600 cc
Vinagre de Manzana	200 cc
Cebolla en polvo.....	10 g
Ajo en polvo	1 g
Ají molido.....	c/n
Azúcar	100 g
Sal	A gusto

PREPARACIÓN

1. Colocar en una olla el agua, el vinagre, el aceite de oliva y el azúcar.
2. Incorporar las escamas de tomate ROLLFOOD, cebolla en polvo, ajo en polvo y el ají y llevar al fuego.
3. Permitir que hierva durante 1 minuto
4. Corregir sal y ají hasta lograr el sabor deseado.



1



2



3



ZAPALLO/ZANAHORIA EN ESCAMAS INSTANTÁNEO ROLLFOOD

RollFood
INNOVACIÓN EN ALIMENTOS

Adoramos el zapallo y la zanahoria, pero ¿cuánto tiempo y trabajo requiere lavarlos, pelarlos y cocinarlos?, tiempo que muchas veces no tenemos. Las escamas de zapallo y zanahoria RollFood son una **alternativa rápida y fácil** para que puedas disfrutar de tus mejores recetas con estas exquisitas verduras. Su rendimiento va de **8 a 9 veces** su contenido y posee **etiqueta limpia de conservantes, colorantes, grasas y azúcares**.



ÑOQUIS DE ZAPALLO| ZANAHORIA SIN TACC



RENDIMIENTO
1 kg



TIEMPO DE PREPARACIÓN
40 min

INGREDIENTES

Escamas de zapallo ROLLFOOD	250 g
Agua tibia (35°).....	450 cc
Huevo	50 g (1 ud)
Almidón de maíz	250 g
Sal y pimienta	A gusto

PREPARACIÓN

1. En un recipiente colocar las escamas de zapallo/ zanahoria ROLLFOOD e incorporar el agua. Dejar hidratar unos segundos y mezclar. Salpimentar. Agregar el huevo batido y continuar mezclando.
2. Agregar el almidón de maíz e ir formando un bollo. Una vez formado, cortar porciones y estirar con ayuda de almidón formando "rollitos". Luego volver a cortar en ñoquis del tamaño deseado.
3. En una olla con agua hirviendo con sal, agregar los ñoquis y revolver para que no se peguen. Dejar cocinar hasta que suban a la superficie.



1



2



3

PURÉ DE ZAPALLO| ZANAHORIA



RENDIMIENTO
1 kg



TIEMPO DE PREPARACIÓN
5 min

INGREDIENTES

Escamas de zapallo zanahoria ROLLFOOD	145 g
Agua	685 cc
Leche	120 g
Aceite de girasol manteca	50 g
Sal y pimienta	A gusto

PREPARACIÓN

1. En una olla hervir el agua junto al aceite o manteca.
2. Retirar del fuego y agregar la leche.
3. Verter el líquido sobre las escamas de zapallo/ zanahoria rollfood y dejar reposar unos segundos para que estas se hidraten. Revolver sin batir y salpimentar a gusto.



1



2



3

Sugerencias: para ajustar la consistencia deseada, agregue o disminuya la cantidad de líquido.





SOPA CREMA DE ZAPALLO| ZANAHORIA



RENDIMIENTO
1 kg



TIEMPO DE PREPARACIÓN
10 min

INGREDIENTES

Escamas de zapallo zanahoria ROLLFOOD	70 g
Caldo de verduras	700 cc
Cebolla	100 g
Ajo	1 diente
Aceite de oliva	20 cc
Crema de leche o queso crema	100 cc
Sal y pimienta	A gusto

PREPARACIÓN

1. En una cacerola rehogar con el aceite de oliva la cebolla cortada en cubos pequeños junto al ajo. Una vez que transparenta la cebolla, agregar su caldo preferido. Si desean una textura untuosa mixear o licuar el caldo con la cebolla.
2. Cuando el caldo llega a punto de ebullición, agregar revolviendo y en forma de lluvia las escamas de zapallo/zanahoria rollfood. Cocinar por 1 minuto y terminar con crema.



1



2

Se puede modificar la consistencia agregando o disminuyendo la cantidad de escamas.

CREPES DE ZAPALLO | ZANAHORIA



RENDIMIENTO
1 kg



TIEMPO DE PREPARACIÓN
10 min

INGREDIENTES

Escamas de zapallo zanahoria ROLLFOOD	70 g
Leche	610 cc
Huevo	100 g (2 un)
Harina 0000	200 g
Manteca derretida	10 g
Sal	Una pizca

PREPARACIÓN

1. En un recipiente colocar las escamas de zapallo/zanahoria rollfood e hidratar con la leche.
2. Añadir el huevo batido, sal, la manteca derretida (previamente dejarla a temperatura ambiente) y mezclar.
3. Incorporar la harina y continuar mezclando hasta lograr una masa uniforme.
4. Dejar descansar la preparación en la heladera por 30 min.
5. En una panquequera, untada con manteca, verter un cucharón de la preparación y esparcir por toda la superficie de la panquequera. Cocinar a fuego lento, despegando los bordes con un cuchillo. Una vez que la masa se desprenda fácilmente, la damos vuelta y cocinamos unos segundos más.
6. Repetimos el procedimiento con toda la masa.

Esta receta es ideal para canelones, rellenos con espinaca, jamón y queso, pollo, carne.



MUFFINS DE ZAPALLO | ZANAHORIA



RENDIMIENTO
28 unidades



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 min

INGREDIENTES

Escamas de zapallo zanahoria ROLLFOOD	162 g
Harina 0000	150 cc
Aceite neutro	250 g
Azúcar	490 g
Huevos	300 g (6 un)
Polvo de hornear	2 cdts.
Esencia de vainilla	1 cdts.
Canela en polvo	½ cdta.

PREPARACIÓN

- En un bowl colocar los 3 huevos y batirlos con el azúcar hasta que se haga una crema.
2. En otro recipiente, mezclar las escamas de zapallo /zanahoria ROLLFOOD con la harina y el polvo de hornear. Perfumar con esencia de vainilla y agregar el aceite.
3. Incorpora la mezcla de harina y escamas a la crema de huevos en tres partes, asegurándote de que cada adición se integre completamente antes de agregar la siguiente.
4. Colocar la masa en pirotines o un molde de muffins.
5. Llevar a un horno de 180 grados por unos 20 minutos o hasta que al ingresar un palillo este salga seco.

REBOZADOR



RENDIMIENTO
1 kg



TIEMPO DE PREPARACIÓN
2 min

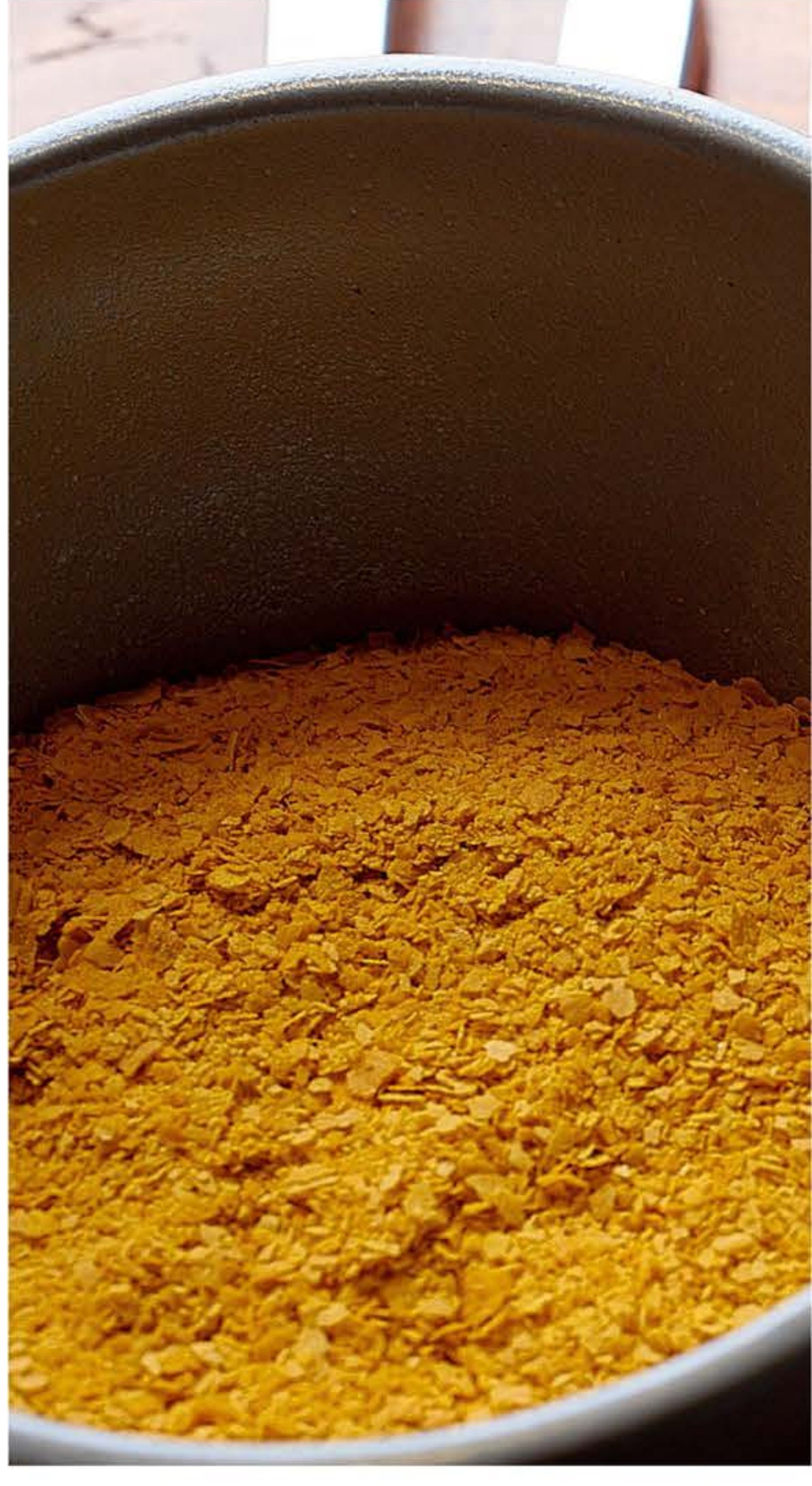
INGREDIENTES

Escamas de zapallo ROLLFOOD	250 g
Escamas de zanahoria ROLLFOOD	250 g
Pan rallado	500 g

PREPARACIÓN

1. En un recipiente, mezclar todos los ingredientes.
2. Listo para rebozar la preparación cocinar.

Sugerencia: puedes reemplazar el pan rallado por avena o rebozador de arroz.





RELLENO PARA TARTA



RENDIMIENTO
1 kg



TIEMPO DE PREPARACIÓN
10 min

INGREDIENTES

Escamas de zapallo zanahoria ROLLFOOD	100 g
Agua	500 cc
Cebolla en cubos	200 g
Ajo en polvo	1 cdta.
Huevos	100 g (2 un)
Crema de leche	100 cc
Sal y pimienta	A gusto
Curry en polvo	1 cdta.

PREPARACIÓN

1. En un recipiente, hidratar las escamas de zapallo /zanahoria rollfood con el agua.
2. En una sartén dorar la cebolla con aceite de oliva y volcar las escamas hidratadas.
3. Agregar los huevos batidos, la crema de leche y condimentar con sal, pimienta, ajo en polvo y el curry.
4. Colocar en una masa de tarta y hornear.

BUÑUELOS DE ZANAHORIA | ZAPALLO



RENDIMIENTO
1 kg



TIEMPO DE PREPARACIÓN
15 min

INGREDIENTES

Escamas de zapallo zanahoria ROLLFOOD	120 g
Agua/ leche.....	480 cc
Huevo.....	100 g (2 un)
Harina 0000.....	200 g
Aceite de oliva.....	2 cdts.
Ajo en polvo.....	1 cdts.
Bicarbonato de sodio.....	1 cdts.
Sal y pimienta.....	A gusto

PREPARACIÓN

1. En un bowl colocar las escamas de zapallo /zanahoria ROLLFOOD, sal y pimienta y el ajo en polvo.
2. Hidratar con el agua/leche y mezclar, incorporar el huevo batido y la cucharada de aceite.
3. Agregar la harina junto al bicarbonato y mezclar hasta tener una preparación homogénea.
4. En una sartén caliente poner el aceite y con una cuchara ir sacando parte de la mezcla y volcarla en la sartén. Cuando este dorado dar vuelta y cocinar del otro lado.
5. Retirar y servir con el acompañamiento que más te guste.

A esta mezcla se puede sumar vegetales cortados y cocidos como choclo, cebolla dorada, arvejas, berenjenas en cubos salteadas, etc.



RollFood

INNOVACIÓN EN ALIMENTOS



+54 9 2615 17-1998



Carril Rodríguez Peña 2163
(Galpón 23 y 24), Maipú, Mendoza.



www.rollfood.com.ar



rollfood@rollfood.com.ar



[@rollfood.alimentos](https://www.instagram.com/rollfood.alimentos)



[linkedin.com/company/roll-food/](https://www.linkedin.com/company/roll-food/)