

Spanische Gourmet-Fertiggerichte



Gourmet Line



Standard Line



Was ist Querida Carmen?



Mediterrane und vorgekochte Delikatessen ohne Konservierungsstoffe und Zusätze.

"Querida Carmen bringt mediterranen Geschmack in Ihr Zuhause. Es ist eine „Halbfertig-Haute Cuisine“ mit den frischesten Zutaten und nach traditionellen Verfahren hergestellt.

"cocer y cantar“ (Es könnte nicht einfacher sein)



Je nach Spezialität ist ein Gourmet-Gericht für 2-3 Personen in ca. 20 Minuten in der Pfanne selbst zubereitet. Es muss nicht mit Wasser oder ähnlichem verdünnt werden. Die Rezeptur ist über Generationen weitergegeben und in Handarbeit zubereitet.

Jedes Gericht ein Gedicht für sich!



Ideal für Feinschmecker, die in kurzer Zeit ohne den Aufwand der Zutatenkäufe ein feines Gericht zubereiten wollen und sich dem mediterranen Flair der Spanischen Küche ergeben möchten.

- 100 % aus rein natürlichen Produkten
- Ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe
- Ohne Geschmacksverstärker
- Mit wenig Salz hergestellt



Fragen Sie uns einfach: info@sd-import.com

Mit Nudeln



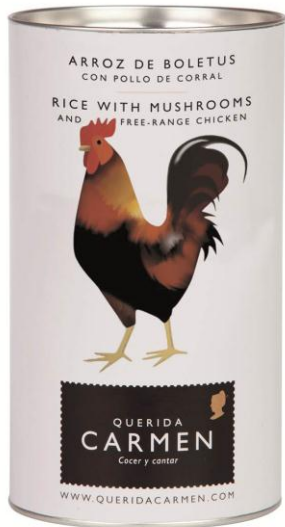
Mit Weissbrot



Mit Reis



Die Produkte 1/4



Reis mit Pilzen und Hühnerfleisch aus Freilandhaltung.

2-3 Portionen, mit 825 Gramm Suppe in der Dose und 160 Gramm Bomba Reis
Mit wenig Salz (0,6%)

Zubereitung:

geben Sie den Inhalt der Dose in einen Kochtopf, bringen den Inhalt zum Kochen und fügen dann den Reis hinzu. Danach die Hitze reduzieren und auf niedriger Stufe 15 Minuten unter gelegentlichem umrühren köcheln lassen. Anschliessend vom Herd nehmen, noch 3 Minuten ziehen lassen und servieren.



Paella mit Meeresfrüchten

2 bis 3 Portionen, mit 820 Gramm Soße in der Dose und 150 Gramm Bomba Reis

Zubereitung:

Geben Sie den Inhalt der Dose in einen Kochtopf, bringen den Inhalt zum Kochen und fügen dann den Reis hinzu. Danach die Hitze reduzieren und auf niedriger Stufe 20 Minuten unter gelegentlichem umrühren köcheln lassen. Anschliessend vom Herd nehmen, noch 5 Minuten ziehen lassen und servieren



Pilzrisotto

2 bis 3 Portionen, se: 820 Gramm zzgl. 150 Gramm Carnaroli Reis

Zubereitung:

Geben Sie den Inhalt der Dose in einen Kochtopf, bringen den Inhalt zum Kochen und fügen dann den Reis hinzu. Danach die Hitze reduzieren und auf niedriger Stufe 20 Minuten unter gelegentlichem umrühren köcheln lassen. Anschliessend vom Herd nehmen, noch 5 Minuten ziehen lassen und servieren.

Die Produkte 2/4



Nudel Paella

2-3 Portionen, mit 820 Gramm Doseninhalt und 160 Gramm Nudeln.

Zubereitung:

Geben Sie den Inhalt der Dose in einen Kochtopf, bringen den Inhalt zum Kochen und fügen dann die Nudeln hinzu. Danach 10-12 Minuten unter gelegentlichem umrühren weiterkochen.

Anschließend vom Herd nehmen, noch 2-3 Minuten ziehen lassen und servieren.



Black Rice mit Seeteufel, Krebs und Tintenfisch

2 bis 3 Portionen, mit 820 Gramm Doseninhalt und 150 Gramm Bomba Reis

Zubereitung:

Geben Sie den Inhalt der Dose in einen Kochtopf, bringen den Inhalt zum Kochen und fügen dann den Reis hinzu. Danach die Hitze reduzieren und auf niedriger Stufe 20 Minuten unter gelegentlichem umrühren köcheln lassen.

Anschließend vom Herd nehmen, noch 5 Minuten ziehen lassen und servieren



Zwiebelsuppe

3 Portionen, Dose mit 820 Gramm Inhalt zzgl. 30 Gramm Brot. Mit wenig Salz (1,1%)

Zubereitung:

Geben Sie den Inhalt der Dose in einen Kochtopf, bringen den Inhalt zum Kochen.

Giessen Sie die Suppe in drei Teller und legen das Brot darüber.

Tip: Schlagen Sie ein Ei über das Brot, geben geriebenen Emmentaler Käse darüber und backen dies noch im vorgeheizten Backofen bei 250° auf, bis der Käse zerlaufen ist.

Die Produkte 3/4



Bouillabaisse Suppe

Zutaten: Fischbrühe, Meeräsche, Drachenkopf (Skorpionfisch), Spinnenfisch (Petermännchen), Seeteufel, Steinbutt und Miesmuscheln.
2-3 Portionen, mit 820 Gramm Doseninhalt und 30 Gramm Brot. Mit wenig Salz (1,1%)

Zubereitung:

Geben Sie den Inhalt der Dose in einen Kochtopf und bringen den Inhalt zum Kochen.

Giessen Sie die Suppe in 2-3 Teller und legen das Brot darüber.

Tip: Reiben Sie eine Knoblauchzehe über das Brot vor dem servieren.



Reis mit Muscheln

2 bis 3 Portionen, mit 820 Gramm Doseninhalt und 140 Gramm Carnaroli Reis
Mit wenig Salz (0,4%)

Zubereitung:

Geben Sie den Inhalt der Dose in einen Kochtopf, bringen den Inhalt zum Kochen und fügen dann den Reis hinzu. Danach die Hitze reduzieren und auf niedriger Stufe 15 Minuten unter gelegentlichem umrühren köcheln lassen.

Anschliessend vom Herd nehmen, noch 3 Minuten ziehen lassen und servieren



Palamos Garnelen mit Reis

3 Portionen, Dose mit 850 Gramm Inhalt zzgl. 100 Gramm Bomba Reis. Mit wenig Salz (0,4%)

Zubereitung:

Geben Sie den Inhalt der Dose in einen Kochtopf, bringen den Inhalt zum Kochen und fügen dann den Reis hinzu. Danach die Hitze reduzieren und auf niedriger Stufe 14-15 Minuten unter gelegentlichem umrühren köcheln lassen.

Anschliessend vom Herd nehmen, noch 2 Minuten ziehen lassen und servieren

Die Produkte 4/4



GIANT Krabbensuppe

3 Portionen, mit 820 Gramm Doseninhalt und 30 Gramm Brot.

Zubereitung:

Geben Sie den Inhalt der Dose in einen Kochtopf und bringen den Inhalt zum Kochen.

Giessen Sie die Suppe in 2-3 Teller und legen das Brot darüber.



Ein Teil dieser Einnahmen wird von Queridacarmen an die Stiftung Fundación Gune gespendet.

Die Stiftung unterstützt ein Kinderhilfsprojekt im Senegal mit dem Motto „Kein Kind ohne Reis“. Unterstützt werden Bildungseinrichtungen, Nahrungsmittellieferungen und Krankenhäuser in 10 Städten im Senegal.

Linie Al Gusto

Die Linie **ALGUSTO basiert** auf demselben Prinzip wie Querida Carmen, mediterrane und vorgekochte Delikatessen ohne Konservierungsstoffe und Zusätze.

Die Produkte sind etwas einfacher bei den Zutaten gestaltet, jedoch mit derselben Leidenschaft vorbereitet wie die „grosse Schwester“.

- 100 % aus rein natürlichen Produkten
- Ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe
- Ohne Geschmacksverstärker
- Mit wenig Salz hergestellt

Einsatzgebiete für diese preiswerteren Produkte sind:

- Hotels ohne eigene Küche
- Apartments
- Supermärkte
- Schiffsküche
- Catering
- Delikatessenshops mit einer preiswerten Linie
- usw.



Linie Al Gusto – Die Produkte



PAELLA

Zutaten: Brühe und Gemüse
2-3 Portionen, mit 820 Gramm Doseninhalt und 100 Gramm Reis

Zubereitung:

Geben Sie den Inhalt der Dose in einen Kochtopf und bringen den Inhalt zum Kochen und fügen dann den Reis hinzu. Danach die Hitze reduzieren und auf niedriger Stufe 20 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen. Anschliessend vom Herd nehmen, noch 5 Minuten ziehen lassen und servieren



Pilzrisotto

Zutaten: Brühe, Steinpilze (*Boletus edulis*) und 10 % Zwiebeln
2 bis 3 Portionen,
Dose: 820 Gramm zzgl. 150 Gramm Reis

Zubereitung:

Geben Sie den Inhalt der Dose in einen Kochtopf, bringen den Inhalt zum Kochen und fügen dann den Reis hinzu. Danach die Hitze reduzieren und auf niedriger Stufe 20 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen. Anschliessend vom Herd nehmen, noch 5 Minuten ziehen lassen und servieren.



Nudel Paella (Fideua)

Zutaten: Brühe, Tintenfisch, Tomaten, Miesmuscheln
2-3 Portionen, mit 820 Gramm Doseninhalt und 160 Gramm Nudeln.

Zubereitung:

Geben Sie den Inhalt der Dose in einen Kochtopf, bringen den Inhalt zum Kochen und fügen dann den Reis hinzu. Danach die Hitze reduzieren und auf niedriger Stufe 20 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen. Anschliessend vom Herd nehmen, noch 5 Minuten ziehen lassen und servieren.

Linie Al Gusto

ALGUSTO



KONTAKT & INFORMATIONEN

SD-Import
Markus Greiner
Chalchthorenstrasse 1b
CH 8280 Kreuzlingen (Switzerland)
Phone: +41 71 68 2970
Fax: +41 71 688 2972
Mobile CH: +41 78 781 7701
Mobile DE: +49 172 690 4125
m.greiner@sd-import.com
www.sd-import.com