

Naturalmente...

D U L C E S



UVAS PASA DE CALIFORNIA,

Naturalmente
Dulces

PARA MAYOR INFORMACIÓN
SOBRE NUESTRO COMITÉ Y NUESTROS
PRODUCTOS, CONTÁCTENOS EN:

☎ 01 800 832 83 75

✉ pasitasdecalifornia@imalinx.com

🌐 www.calraisins.org

🌐 www.pasasnaturalmentedulces.com



¿Quiénes somos?

El Comité Administrativo de Uva Pasa (Raisin Administrative Committee - RAC por sus siglas en inglés) es una oficina federal de mercadotecnia, liderada por 47 productores, empacadores y un representante civil de uvas pasa de California. La RAC fue creada en 1949 y es supervisada directamente por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

"El objetivo de RAC es entrenar a profesionales del ámbito de panadería y futuros chefs acerca de los diferentes usos y aplicaciones de la uva pasa de California y sus derivados: pasta de uva pasa, y jugo concentrado de uva pasa".

Conozca nuestros productos, variedades y presentaciones, desde uva pasa a granel, pasta y jugo de uva pasa.

Variedades de la uva pasa de California

Variedad

Thompson sin semilla



Uva Principal

Thompson sin semilla, Selma Pete, Fiesta y Devine. Uvas de pulpa color verde - amarilla

Proceso

Deshidratadas al sol sin tratamiento químico.

Descripción

Deshidratado natural, color café oscuro. Tamaño promedio.

Uso

Son utilizadas para cocinar, hornear, ensaladas, postres, botanas surtidas, o solas.

Selma Pete



Fiesta



Devine



Zante Currant



Black Corinth



Deshidratadas al sol sin tratamiento químico.

Sin semillas, de color oscuro, tamaño pequeño (1/4 del tamaño promedio). Ácida y de sabor agrio.

Popular en horneado especialmente por su tamaño para usarse en scones y biscottis.

Pasas Rubias



Thompson sin semilla



Mecánicamente deshidratada. Tratadas con dióxido de sulfuro para conservar el color dorado.

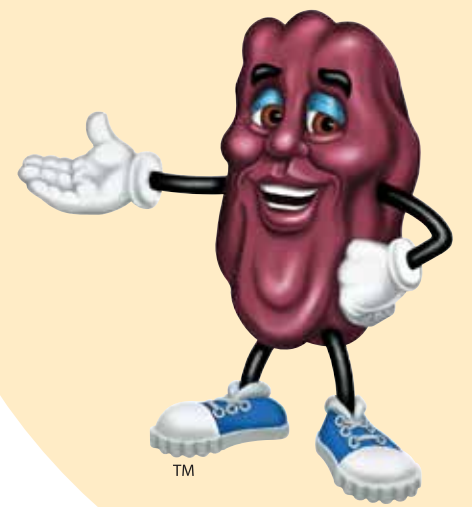
Sin semillas, de color dorado, ambar, tamaño promedio.

Se usa principalmente cuando se necesita un color de pasa claro. Popular en pasteles frutales y dulces.



Ventajas de incluir las uvas pasa de California en sus platillos:

- Extiende la vida útil de los productos de panificación
- Endulza y da color a los productos horneados naturales
- Es conservador natural, agente colorante natural y endulzante natural



¿Conoce usted los usos y aplicaciones de las pasitas de California?

Los principales usos y aplicaciones de las uvas pasa de California son en los siguientes productos: horneados, pan, cereales, condimentos, confituras, lácteos y botanas.

Uva Pasa de California:

- Es sustituto de azúcar
- Relleno de caramelos duros y chocolates de molde
- Controla la rotura de las galletas dulces crocantes y saladas
- Mantiene la humedad en pasteles de textura firme y galletas blandas
- Agente ligante natural en barras de cereal
- Jarabe natural para yogurts y helados
- Intensifica el color, sabor y aroma de la leche chocolatada y helados
- Intensifica el sabor y aroma de las salsas



Pasta de uva pasa de California:

- Es humectante
- Inhibidor natural de moho
- Resalta olores y sabores
- Ingrediente natural
- Compatible con una variedad de sabores
- Bajos conteos microbiológicos, bajo pH
- Baja actividad de humedad, estable en almacenamiento
- Alto contenido de fibra



Jugo concentrado de uva pasa de California:

- Extiende la vida útil de productos de panificación
- Endulza y da color a los productos naturales horneados
- Relleno para caramelos duros y chocolates de molde
- Controla la rotura de las galletas crocantes y galletas blandas
- Mantiene la humedad en pasteles de textura firme y galletas blandas
- Agente ligante natural en barras de cereal
- Jarabe natural para yogurts y helados
- Intensifica el color, sabor y aroma de la leche chocolatada y helados

