

食

CATÁLOGO



KIMBAP

Fundamento Saludable, s.l.

Kimbapcoreano.com - Tels: (Pedro) 669 76 67 57 - (Emilio) 657 34 91 00





Sobre Nuestra Planta de Fabricación

11/2004 Establecimiento de nuestra planta de fabricación

01/2005 Inicio de la producción de productos listos

09/2009 La creación de una nueva fábrica

04/2011 Aprobación del uso de nuevas fábricas y inicio de la producción

04/2012 Certificación HACCP del Ministerio de Seguridad Alimentaria y Farmacológica de Corea

03/2017 Aprobado para la extensión y uso de la sala de cocción en la fábrica

06/2021 Establecimiento de la línea de refrigeración de una fábrica

07/2021 Lanzamiento de nuestra nueva marca 'ODUNDUN'

食

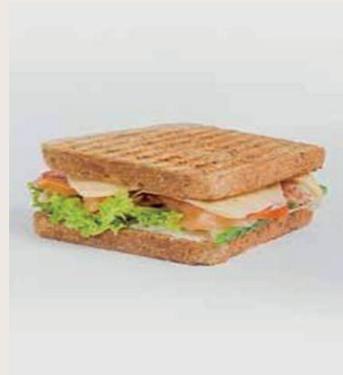
PRODUCTOS



Tipo de productos



Trozos de manzana



Sandwich



Kimbap congelado



Bolas de arroz

Somos una empresa que cuenta con instalaciones de fabricación y tecnologías que pueden producir diversos alimentos como los mencionados anteriormente, y generamos una importante cantidad en ventas anuales.

Sistema Avanzado de Congelados

Garantizamos frescura con nuestra línea de congelación de última generación

La línea de congelación, uno de los equipos principales de la fábrica, se caracteriza por una congelación rápida (menos de -18°C). De esta manera, aumenta la frescura y seguridad de los productos y proporciona continuamente la mejor calidad. Nos esforzamos constantemente por innovar en tecnología y optimizar las operaciones para brindar productos más confiables a nuestros clientes.



Kimbap Congelado



Kimbap Vegano con Bardana
(230g)

Ingredientes

Arroz
Espinacas sazonadas
Rábano en escabeche (11 mm)
Bardana salteada
Zanahoria rallada
Aceite a base de salsa de soja
Algas saladas y aceitadas.



Kimbab Vegano con Tofu Frito
(230g)

Ingredientes

Arroz
Rábano en escabeche (11 mm)
Tofu frito sazonado
Zanahoria rallada
Salsa de soja
Aceite a base de Algas marinas
saladas y aceitadas



Kimbab de Queso
(230g)

Ingredientes

Arroz
Rábano en escabeche (11 mm)
Zanahoria rallada
Espinacas
Bacalao salteado
Queso cheddar
Queso Emborg
Aceite a base de salsa de soja
Algas saladas y aceitadas

Kimbap Congelado

Que es el Kimbap?



El kimbap es un plato coreano elaborado con arroz, verduras, pescado y carne cocidos, enrollados en gim (hojas secas de algas) y servidos en rodajas del tamaño de un bocado. El plato suele formar parte de una comida para llevar, o dosirak, que se come en picnics y eventos al aire libre, y puede servir como almuerzo ligero junto con danmuji (rábano amarillo encurtido) y kimchi. Es una comida para llevar popular en Corea del Sur y en el extranjero y se la conoce como comida aconsejable debido a su portabilidad.

Kimbap Congelado

Características del producto



- Tecnología de congelación rápida -45°C
- La tecnología de congelación rápida que congela el kimbap recién envuelto conserva toda la humedad, pegajosidad, olor y sabor.
- Usamos arroz nuevo producido en el país (hecho en Corea) para que el arroz tenga buen sabor.
- Agregamos 3 hojas de algas dentro del gimbap para evitar que el arroz cambie de color y se mezcle con el contenido.

Punto de Control

- [1] Recomendación
1. Se pueden preparar comidas saludables y cómodas simplemente calentándolas en el microondas.
 2. Es una comida de salida cómoda para toda la familia.
 3. Es un método de envasado individual que resulta conveniente para el almacenamiento y consumo.
- [2] Proceso
1. Se fabrica higiénicamente en instalaciones certificadas HACCP.
 2. Mantiene la textura del arroz recién cocido mediante tecnología de congelación rápida.
 3. Se horneó dos veces en un horno a una temperatura de 180 grados o más, para que puedas sentir su sabroso sabor.



Kimbap Congelado

Producto 1: Kimbap de Bardana

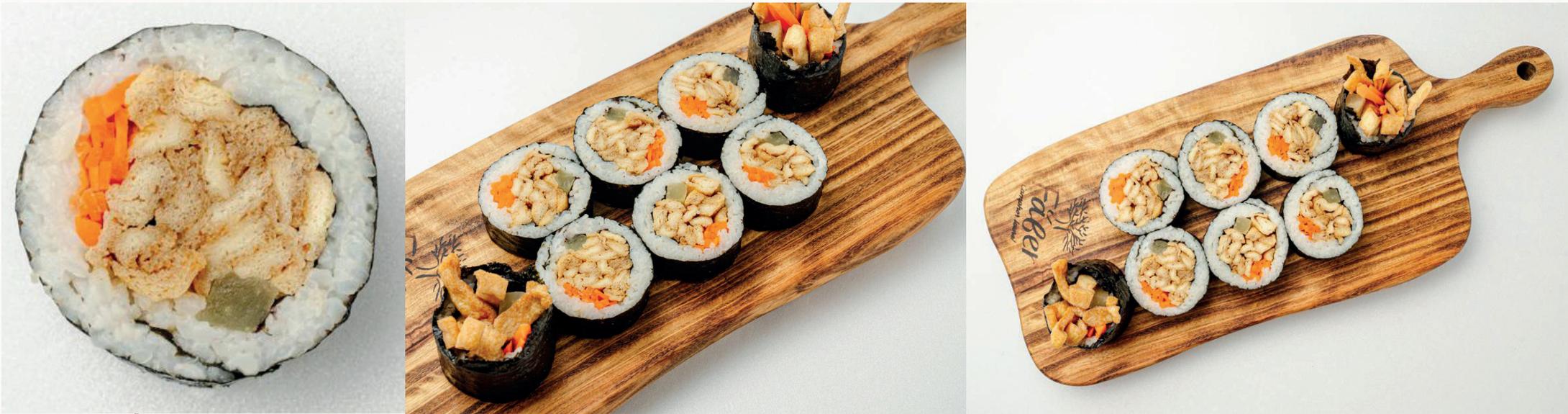


Peso: 230g / Ingredientes principales: Arroz, Algas, Bardana, etc.

- Se rellena de bardana cocida a fuego lento en dulce y delicioso condimento.
- Este producto que conserva el sabor natural de la bardana con una textura crujiente elaborado con abundante bardana.
- En lugar de simplemente sazonar la bardana, se hervía una vez para hacerla más sabrosa.

Kimbap Congelado

Producto 2: Kimbap de Tofu Frito



Peso: 230g / Ingredientes principales: Arroz, Algas, Tofu frito, etc.

- Kimbap con abundante tofu nutritivo, sabroso y suave.
- Kimbap de textura suave elaborado con tofu esponjoso
- Elaborado con tofu, que es rico en proteínas como plato principal, es delicioso y saludable.

Kimbap Congelado

Producto 3: Kimbap de Queso



Peso: 230g / Ingredientes principales: Arroz, Algas, Queso, etc.

- Kimbap relleno del rico sabor de dos tipos de queso.
- Una combinación de dos tipos de queso salado.
- El kimbap de queso es un elemento popular del menú en los bares coreanos.

Kimbap Congelado

Instrucciones de cocción del kimbap congelado



Cocine en el microondas durante 3 minutos y 30 segundos



Dejar enfriar durante 2 a 3 minutos



Sabe mejor si lo comes junto con aceite de sésamo o semillas de sésamo

- Para evitar que la humedad del relleno deteriore la calidad de la textura, se envuelve el alga dos veces, una por dentro y otra por fuera, para maximizar el sabor del kimbap. Una combinación de dos tipos de queso salado.

- Producción de bandejas personalizadas

(1) Acortar el tiempo de descongelación evita una textura empapada y que reviente.

(2) Optimizado para cocinar en microondas con bandeja dedicada con mayor humedad y conductividad térmica.

Expansión Internacional



El kimbap ha cautivado a los consumidores estadounidenses gracias a un producto congelado que distribuye una cadena de supermercados de Estados Unidos.

Poco después de comercializar su venta, en todos los establecimientos se agotaron las 250 toneladas enviadas desde Corea.

El fabricante es una pyme alimenticia de Corea del Sur con sede en Gumi, Gyeongsang del Norte, que en 2022 firmó un

contrato de suministro con dicha cadena de supermercados estadounidense. El gran éxito de su kimbap congelado en el mercado estadounidense fue una gran sorpresa para todos, y ahora ha recibido un nuevo pedido de 500 toneladas.

Lee Ho Jin, presidente de la pyme, explica que envían un contenedor lleno de kimbap cada dos días, pero aún así no están logrando satisfacer tan creciente demanda, pues el producto se agota en cuanto llega a los supermercado de Estados unidos.

Expansión Internacional



Su popularidad se atribuye en gran medida a la excelente aceptación de los contenidos coreanos en el mundo, pues de modo tangencial ha generado un gran interés entre los extranjeros sobre Corea y la cultura coreana, incluida la gastronomía.

Estados Unidos, Canadá y Australia, mientras los fabricantes siguen firmando nuevos contratos de venta con clientes de países del Sureste Asiático, como Filipinas.

Un punto a destacar es que las empresas que exportan kimbap congelado son todas pymes, que actualmente intentan adentrarse en mercados extranjeros con productos que consumidores de todo el mundo reconocen como típicamente coreanos.