



CATÁLOGO

Patés vegetales y condimentos secos

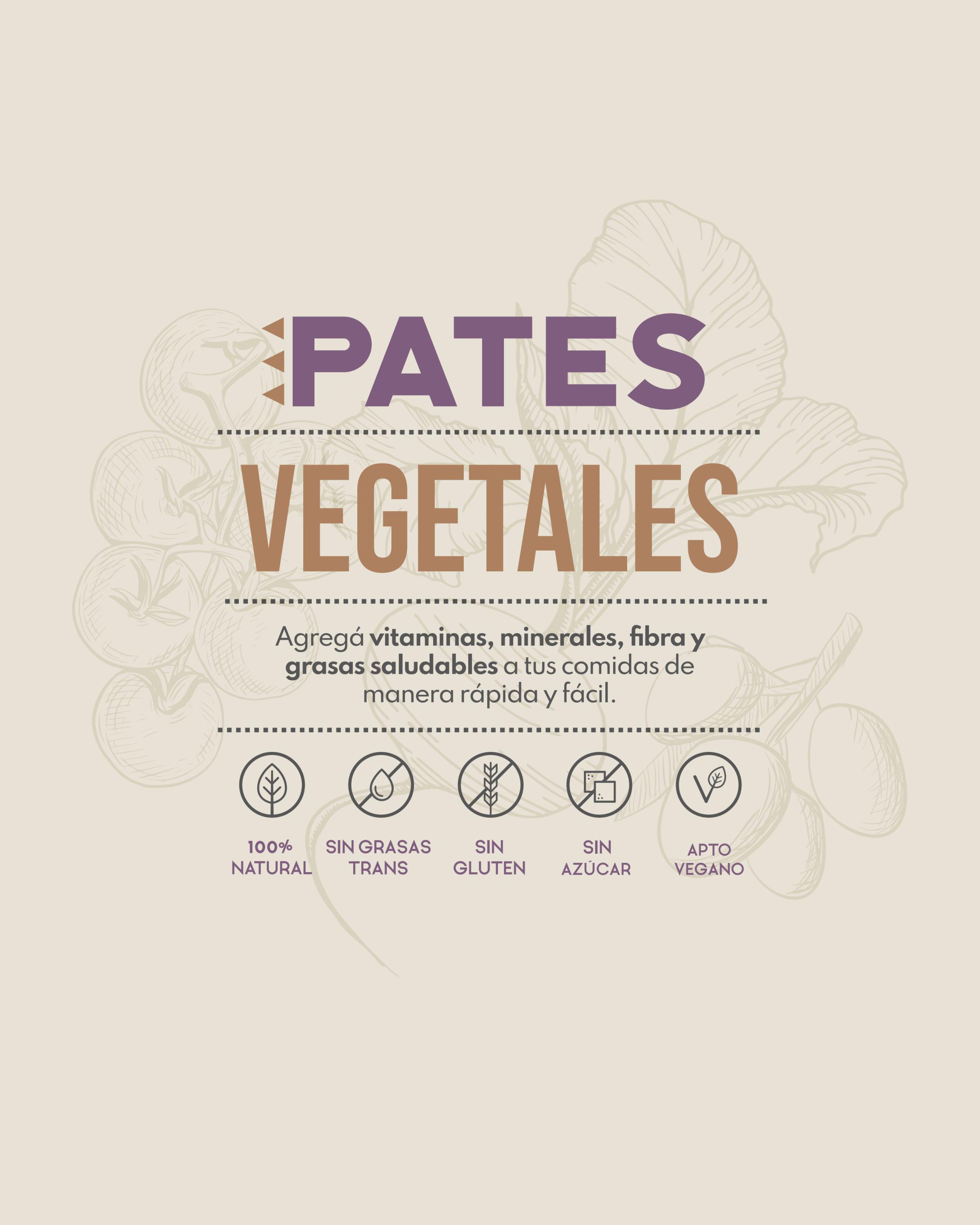


Elegimos producir esta línea de patés vegetales y condimentos secos 100% naturales porque creemos en el consumo consciente de alimentos que respeten el medio ambiente, aporten nutrientes y sean realmente deliciosos.

Se trata de algo tan simple y tan grande como elegir el cambio que nos lleva a estar mejor.

Rancho Kiaora





PATES

VEGETALES

Agregá **vitaminas, minerales, fibra y grasas saludables** a tus comidas de manera rápida y fácil.



100%
NATURAL



SIN GRASAS
TRANS



SIN
GLUTEN



SIN
AZÚCAR



APTO
VEGANO



Paté de Tomates Secos



Información Nutricional

Porción (5g) - 1 cucharadita de té

Cantidad Por Porción % VD ()

Valor Energético	17 kcal = 71kj	0%
Carbohidratos	0.3g	0%
Proteínas	0,5g	1%
Grasas Totales	1,1g	2%
Grasas Saturadas	0,1g	0%
Grasas Trans	0g	-
Fibra alimentaria	0,4g	2%
Sodio	4mg	0%

Ingredientes: Tomates secos rehidratados, semillas de girasol, vinagre, aceite de oliva extra virgen, especias, sal rosada.

Maridajes: Garbanzos, lentejas, porotos, pastas, fiambres curados, quesos, palta, hojas verdes amargas, cebolla de verdeo, aceitunas negras, alcauciles, todo tipo de panificados.

Descripción: La base principal de este paté son los tomates secos. De ahí surge su sabor agridulce que tanto nos gusta. Para agregarle un poco de frescura, sumamos hierbas. Y para darle textura: semillas de girasol.

Vida útil: 12 Meses cerrado.

Tipo de conservación: Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir dentro de los 15 a 20 días.



» BENEFICIOS NUTRICIONALES «

Aporta **fitonutrientes**

Gran fuente de **licopeno**

Calcio, fósforo, magnesio y potasio

Proteínas vegetales

Gran fuente de **ácido fólico**

Fuente de **vitamina C**

Gran contenido de **vitamina E**

Vitaminas del complejo B





Paté de Remolachas



Información Nutricional

Porción (5g) - 1 cucharada de té

Cantidad Por Porción % VD ()

Valor Energético	14 kcal = 543kj	1%
Carbohidratos	0.6g	0%
Proteínas	0.4g	1%
Grasas Totales	1,1g	2%
Grasas Saturadas	0.12g	1%
Grasas Trans	0g	-
Fibra alimentaria	0.20g	1%
Sodio	0mg	0%

Ingredientes: Remolacha cocida, semillas de girasol, vinagre, aceite de girasol, especias y sal rosada.

Maridajes: Porotos negros, garbanzo, zanahoria, menta, verduras asadas, hojas verdes amargas, carnes rojas, salmón, yogurt, quesos estacionados, vinos rosados y frutos secos.

Descripción: Dicen que los opuestos se atraen y este pate no es la excepción. La dulzura de la remolacha se complementa perfectamente con el ácido del jengibre y juntos nos regalan este pate que es puro sabor y color!

Vida útil: 12 meses cerrado.

Tipo de conservación: Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir dentro de los 15 a 20 días.



» BENEFICIOS NUTRICIONALES «

Óxido nítrico, ideal para atletas

Antioxidantes

Calcio, fósforo, magnesio y potasio

Gran fuente de ácido fólico

Gran fuente de Hierro

Proteínas vegetales

Vitaminas del complejo B, vitamina E y C

Fuente de fibra





Paté de Zanahorias



Información Nutricional

Porción (5g) - 1 cucharada de té

Cantidad Por Porción % VD ()

Valor Energético	11 kcal = 46kj	1%
Carbohidratos	0.5g	0%
Proteínas	0.3g	0%
Grasas Totales	0.9g	2%
Grasas Saturadas	0.1g	0%
Grasas Trans	0g	-
Fibra alimentaria	0.2g	1%
Sodio	17mg	1%

Ingredientes: Zanahoria cocida, semillas de girasol, vinagre, aceite de girasol, especias, sal rosada.

Maridajes: Ideal para combinar con garbanzos, porotos, lentejas, queso de cabra, vegetales al horno, frutos secos, pollo, cerdo y vinos blancos.

Descripción: Este paté tiene un sabor un tanto dulce, que compensamos con el agregado de jengibre y ajo. Un toque de rebeldía para que nunca empalague, y se vuelva un indispensable en tu cocina.

Vida útil: 12 meses cerrado.

Tipo de conservación: Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir dentro de los 15 a 20 días.



» BENEFICIOS NUTRICIONALES «





Paté de Aceitunas Verdes



Información Nutricional

Porción (50g) - 4 cucharadas soperas

Cantidad Por Porción % VD ()

Valor Energético	69 kcal = 289kj	3%
Carbohidratos	3,7g	1%
Proteínas	0.5g	1%
Grasas Totales	5,8g	11%
Grasas Saturadas	1,2g	6%
Grasas Trans	0g	-
Fibra alimentaria	0.5g	2%
Sodio	117mg	5%

Ingredientes: Aceitunas, aceite de oliva extra virgen, vinagre.

Maridajes: Pastas, porotos negros, embutidos, panificados, tomate asado, croquetas, quesos, pollo, vinos blancos y espumantes.

Descripción: El color verde de las aceitunas nos indica que fueron recogidas durante su proceso de maduración. Podríamos decir que son aceitunas que están transitando la adolescencia. De personalidad fresca y joven; saladas y llenas de chispa al igual que este paté!

Vida útil: 18 meses cerrado.

Tipo de conservación: Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir dentro de los 15 a 20 días.



» BENEFICIOS NUTRICIONALES «





Paté de Aceitunas Negras



Información Nutricional

Porción (50g) - 4 cucharadas soperas

Cantidad Por Porción % VD ()

Valor Energético	79 kcal= 332kj	6%
Carbohidratos	3,8g	1%
Proteínas	0,8g	1%
Grasas Totales	6,8g	12%
Grasas Saturadas	0,3g	1%
Grasas Trans	0g	-
Fibra alimentaria	0,1g	0%
Sodio	140mg	6%

Ingredientes: Aceitunas negras, hongos boletus, aceite de oliva extra virgen, vinagre, especias.

Maridajes: Pastas, pescados, miel, quesos, mostaza, verduras a la plancha, fiambres curados, palta, albahaca, cebolla y vermut.

Descripción: Este paté está cargado de fuerza, de amargo, de sabores que llegan a llamar la atención. Un paté que no pasa desapercibido, y que seguramente quieras volver a probar una y otra vez.

Vida útil: 18 Meses cerrado.

Tipo de conservación: Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir dentro de los 15 a 20 días.



» BENEFICIOS NUTRICIONALES «





Paté de Berenjenas



Información Nutricional

Porción (5g) - 1 cucharadita de té

Cantidad Por Porción % VD ()

Valor Energético	3 kcal = 13kj	0%
Carbohidratos	0.4g	0%
Proteínas	0.1g	0%
Grasas Totales	0.2g	0%
Grasas Saturadas	0.0g	0%
Grasas Trans	0g	-
Fibra alimentaria	0.1g	0%
Sodio	5mg	0%

Ingredientes: Berenjenas cocidas, vinagre, aceite de girasol, especias, sal rosada.

Maridajes: Con una clara inclinación hacia el escabeche, este paté es ideal para aderezar todo tipo de milanesas y empanados. Combina muy bien con morrones, hongos, carnes rojas y vino tinto.

Descripción: Lo que más nos gusta de este paté es su clásico sabor ácido del escabeche, cargado de hierbas que lo hacen único. La berenjena nos permite lograr una textura cremosa y fácilmente untable que lo vuelve perfecto para distintos platos.

Vida útil: 12 meses cerrado.

Tipo de conservación: Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir dentro de los 15 a 20 días.



» BENEFICIOS NUTRICIONALES «





Paté de Girasol



Información Nutricional

Porción (5g) - 1 cucharadita de té

Cantidad Por Porción % VD ()

Valor Energético	21 kcal = 88kj	1%
Carbohidratos	0.6g	0%
Proteínas	0.7g	1%
Grasas Totales	1,8g	3%
Grasas Saturadas	0.2g	1%
Grasas Trans	0g	-
Fibra alimentaria	0.3g	1%
Sodio	0mg	0%

Ingredientes: Semillas de girasol, vinagre, aceite de girasol, especias y sal rosada.

Maridajes: Marida muy bien con mermeladas y chutneys, así como también con palta, salmón, pepino y otras verduras con gran contenido de agua. Combina muy bien con garbanzos, ensaladas y con el paté de aceitunas verdes.

Descripción: Este paté es el reemplazo perfecto para tu queso crema clásico. Porque no solo lo reemplaza por su untabilidad, sino que este pequeño frasco viene cargado de vitamina E, de proteínas vegetales, de calcio, de fósforo, y tantos nutrientes más.

Vida útil: 12 meses cerrado.

Tipo de conservación: Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir dentro de los 15 a 20 días.



PATE BEGIRATE

» BENEFICIOS NUTRICIONALES «

Gran fuente de **ácido fólico**

Aporta **magnesio y potasio**

Antioxidantes

Gran contenido de **vitamina E**

Proteínas vegetales

Fuente de **calcio y fósforo**

Vitaminas del complejo B

Gran fuente de **fibra**





Paté de Lentejas



Información Nutricional

Porción (5g) - 1 cucharadita de té

Cantidad Por Porción % VD ()

Valor Energético	9 kcal = 38kj	0%
Carbohidratos	0.8g	0%
Proteínas	0.3g	0%
Grasas Totales	0,5g	1%
Grasas Saturadas	0.0g	0%
Grasas Trans	0g	-
Fibra alimentaria	0.3g	1%
Sodio	25mg	1%

Ingredientes: Lentejas cocidas, vinagre, aceite de oliva extra virgen, sal rosada, especias.

Maridajes: Ideal para combinar con arroz, tomate, cebollas, pollo al curry, espinaca, hongos, zanahoria, cilantro y vino tinto

Descripción: Inspirado en la cocina hindú, este paté tiene un leve sabor picante y terroso, gracias al aporte del comino. Y las lentejas hacen solas el resto de la magia: le dan textura uniforme y cremosa que lo vuelve increíble al paladar.

Vida útil: 12 meses cerrado.

Tipo de conservación: Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir dentro de los 15 a 20 días.



RANCHO
KIAORA

LABORADOS DEL RANCHO KIAORA
PATE DE LENTEJAS PICANTE
HOT LENTIL DIP SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

» BENEFICIOS NUTRICIONALES «

The image features a central glass jar of 'PATE DE LENTEJAS PICANTE' (Hot Lentil Dip) with a gold lid. The label on the jar includes the text: 'ELABORADOS DEL RANCHO', 'KIAORA', 'PATE DE LENTEJAS PICANTE', 'HOT LENTIL DIP SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES'. Surrounding the jar are several callout boxes with arrows pointing to the product, each listing a nutritional benefit. The background has a faint, stylized illustration of a hand holding a spoon.

- Proteína vegetal
- Polifenoles
- Aporta **potasio y zinc**
- Aporta **fibra**
- Gran fuente de **ácido fólico**
- Antioxidantes
- Fuente de **manganeso, hierro y fósforo**
- Vitaminas **E, C y K**

CONTACTANOS



@ranchokiaora
hola@ranchokiaora.com
www.ranchokiaora.com