



SENSLAC

UN MUNDO BIO



www.senslac.com

comercial@senslac.com

Senslac- Un Mundo BIO somos una empresa importadora y distribuidora en exclusiva para España de diversas marcas orientadas al mercado Bio-vegano.

Nuestro catálogo está compuesto por una gama de productos totalmente vegetales, bio, veganos, avalados por los sellos correspondientes de confianza.

Nuestros productos destacan por su exquisito sabor y están dirigidos a veganos, vegetarianos, intolerantes y, en general, a todo tipo de público.

karine & jeff

LA CUISINE NATURE



CHICA

UNUSUAL BLENDS

NATRULY.

karine & jeff

LA CUISINE NATURE

Karine&Jeff no sólo es un creador ético y ecológico de recetas de cocina ... La empresa también mantiene un compromiso con los alimentos que apoyan la vida y el medio ambiente. Busca construir una relación de confianza y proximidad con los consumidores. **Karine&Jeff** quiere aportarles alimentos que no sólo les proporcionen equilibrio y bienestar, sino que también les hablen desde el corazón.

- ✓ 0 Presencia de aditivos.
- ✓ 0 Conservantes
- ✓ 0 Colorantes
- ✓ 0 aromas añadidos
- ✓ 0 Azúcar añadido
- ✓ 0 uso de patata como espesante.



Cocción al vapor y a baja temperatura para respetar los sabores y conservar lo mejor posible los minerales y vitaminas.





Recetas del mundo



Ref: KJ-115

Verduras para Cuscús (Bio-Vegano)

Zanahorias, calabacines, tomates, apio, pimientos, nabos, cebollas, hervidos a fuego lento en un caldo ligero y fragante, con muy poca sal añadida.

Preparación: Nuestras verduras para cuscús complementarán perfectamente una harina de trigo o maíz sin gluten. También puedes comerlos con quinua. Bebida sugerida: té de menta.

Ingredientes: Agua pura de manantial, zanahorias (20%), calabacines (15%), nabos (15%), tomates (7,3%), apio (4,9%), pimientos rojos, cebollas, garbanzos, pasas, aceite de girasol de primera presión en frío, cilantro, anís, comino, chile, sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, cúrcuma.



Ref: KJ-114

Tajine de berenjena y pimientos (Bio-Vegano)

Para esta receta de tajine, nuestras berenjenas se cuecen a fuego lento con cebollas y pimientos, todo aromatizado con comino; muy poca sal añadida.

Preparación: Recalentar antes de servir. Nuestro tajine de berenjena y pimientos irá a la perfección con un cereal como la quinua o el arroz; también puede ir muy bien con una parrilla de su elección. Bebida sugerida: jugo de tomate.

Ingredientes: Tomates, berenjenas (22%), cebollas, pimientos rojos (8,8%), pimientos verdes (4,4%), aceite de girasol de primera presión en frío, sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, comino, cúrcuma.



Ref: KJ-116

Garbanzos al estilo marroquí (Bio-Vegano)

Garbanzos a fuego lento con una salsa dulce a base de tomates, pimientos, dátiles y comino.

Preparación: Estos garbanzos al estilo marroquí se pueden comer calientes, crudos de temporada (pepino con menta, zanahoria rallada con naranja, col picada con pasas o fríos, como aperitivo, en pequeños cuencos con pinchos.

Ingredientes: Tomates, garbanzos (28%), agua pura de manantial, pimientos rojos, pimientos verdes, dátiles, aceite de girasol de primera presión en frío, sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, comino.

Recetas del mundo



Ref: KJ-113

Verduras al estilo indio (Bio-Vegano)

Una receta rica en todos los sabores de la India: calabacín, guisantes, tomates, patatas y pimientos, cocinada a fuego lento con un festival de hierbas y especias. **Recalentar antes de servir.** Puedes comer estas verduras al estilo indio con arroz al curry y té de rosas, o simplemente una cruceza estacional. También pueden acompañar una parrilla de su elección.

Ingredientes: Calabacines (30%), tomates (21%), guisantes (13%), patatas (13%), cebollas (8,5%), pimientos verdes (8,5%), pimientos rojos (4,2%), zumo de limón, aceite de girasol de primera presión en frío*, sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, curry 0,6% (cilantro, comino, fenogreco, hinojo, pimienta, canela, cardamomo).



Ref: KJ-117

Musaka de berenjena y tofu (Bio-Vegetariano)

Berenjenas derretidas, fritas con cebolla, tofu, sal gorda y una pizca de pimienta, adornadas con polvo de almendras -que aporta un matiz inesperado para un plato vegetariano- y espolvoreadas con parmesano.

Ingredientes: Berenjenas (37%), tomates, **tofu** (agua, **soja**) (12%), cebollas, crema de **soja** para cocinar (agua, **soja**, aceite de girasol, azúcar de caña), aceite de girasol de primera presión en frío, **emmental**, polvo de **almendra**, albahaca, **parmesano**, sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, pimienta.



Ref: KJ-112

Calabacines con salsa de Curry (Bio-Vegano)

Calabacín cocido a fuego lento con pimientos y cebollas, aderezado con un curry especialmente seleccionado, con un toque de crema de soja: una receta suave donde la fuerza y la dulzura están perfectamente equilibradas.

Preparación: Recalentar antes de servir. Esta receta va a la perfección con comida a la parrilla (tofu, tempeh) o incluso con un cereal (como nuestra quinoa con cebolla y uva). Bebida sugerida: té de bergamota.

Ingredientes: Calabacines (56%), cebollas, pimientos rojos, crema de soja para cocinar (agua, soja, aceite de girasol, azúcar de caña) (10%), tomates, aceite de girasol de primera presión en frío, sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, cilantro, curry 0,3% (cilantro, comino, fenogreco, hinojo, pimienta, canela, cardamomo).



Ref: KJ-110

Guiso de hinojo, calabaza e higos (Bio-Vegano)

Un buen surtido de verduras, hinojo y calabaza a la cabeza, delicadamente picante con sabores de higo y la chalota, y realzado por una sutil mezcla de hierbas y especias.

Preparación: Recalentar antes de servir. Este platillo acompañará a un cereal, como la quinua o el trigo sarraceno, que va de maravilla con calabaza e higos. También será un acompañamiento ideal para una parrilla.

Ingredientes: Hinojo (26%), calabaza (26%), higos (18%), tomates, chalotas, aceite de girasol de primera presión en frío, sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, cúrcuma, cebollino, estragón, zumo de uva, pimienta.

Arroces del mundo



Ref: KJ-100

Un Bol de Arroz en la Toscana (Bio-Vegetariano)

Un arroz redondo integral cocinado en su punto justo con verduras (zanahoria, col, cebolla) y sazonado con hierbas provenzales y un chorrito de aceite de oliva.

Preparación: Este plato se puede acompañar de una ensalada de temporada como zanahoria rallada con naranja, fruta fresca y una infusión.

Ingredientes: Zanahorias (22%), guisantes (19%), judías verdes *, agua pura de manantial, cebollas, col, arroz redondo integral (6,7%), crema de soja para cocinar (agua, soja, aceite de girasol, azúcar de caña), parmesano (2,2%), sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, aceite de girasol de primera presión en frío, albahaca, ajo, cúrcuma, hierbas provenzales, pimienta.



Ref: KJ-101

Un Bol de Arroz en Ceilán (Bio-Vegano)

Una receta exótica que combina un grano integral con sabores orientales. Nuestro arroz redondo entero se cocina con verduras pequeñas (calabacín, tomates, pimientos y cebollas), todo aromatizado con una sutil mezcla de especias cuidadosamente elaboradas.

Preparación: Este completo plato se puede servir con un surtido de verduras de colores (remolacha, zanahoria, coliflor, etc.) y una infusión.

Ingredientes: Agua pura de manantial, calabacines (16%), apio (11%), leche de coco (extracto de coco, agua) (11%), nabos (11%), cebollas (5,3%), pimientos rojos (5,3%), pimientos verdes (5,3%), tomates (5,3%), arroz redondo integral (4,8%), pasas, garbanzos (1,1%), sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, aceite de girasol de primera presión en frío, cilantro, comino, fenogreco, hinojo, pimienta, canela, cardamomo, cúrcuma.



Cremas y sopas



Ref: KJ-103

Crema Dolce Vita (Bio-Vegetariano)

La sutil mezcla entre la calabaza butternut y las especias para esta deliciosa y original sopa Dolce Vita: ¡una promesa de placer y bienestar!

Consumir caliente, acompañado de un cuenco de lentejas y una rica ensalada con bayas de goji.

Ingredientes: Agua pura de manantial, calabaza butternut (34%), calabaza potimarrón (12%), zanahorias, cebollas, crema de **leche de oveja**, sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, ajo, canela (0,1%), anís, jengibre, cilantro, cardamomo, clavo de olor, pimienta.



Ref: KJ-104

Crema Katmandú (Bio-Vegano)

Con boniato, calabaza y cúrcuma. Un perfecto acuerdo entre los delicados sabores de la calabaza y el boniato, realizado por una mezcla de especias con sutiles sabores. Consumir caliente. Puedes acompañar nuestra sopa de Nepal con un bol de mijo con cilantro.

Ingredientes: Agua pura de manantial, boniatos (19%), calabaza (15%), pimientos rojos, zanahorias, cebollas, sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, cúrcuma (0,1%), cilantro, pimienta de cayena, fenogreco, pimienta, comino, **mostaza**, hinojo, ajo, garbanzos, guisantes partidos.



Ref: KJ-105

Crema Tailandesa (Bio-Vegano)

Una rica mezcla de vegetales aromáticos (brócoli, calabacín y pimientos), hervidos a fuego lento con leche de coco, jugo de limón, cilantro y jengibre. Una sopa tailandesa suave de sabores sutiles. Consumir fría o caliente, como plato principal con una ensalada o como acompañamiento de una comida más completa.

Ingredientes: Calabacines, agua pura de manantial, brócoli, pimientos rojos, leche de coco (extracto de coco, agua), cilantro, sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, zumo de limón, jengibre.



Ref: KJ-118

Delicia de butternut y leche de coco (Bio-Vegano)

Este puré es muy delicado. El butternut se asocia con la zanahoria para una combinación de colores y sabores. La leche de coco, aporta suavidad además de un toque de placer adicional y una agradable nota de exotismo. Una forma de disfrutar fácilmente de un plato sabroso con sabores originales y cálidos. Listo para usar, todo lo que tienes que hacer es **recalentar el puré**. Irá de maravilla con pescados, brasa o incluso cereales. Puedes espolvorearlo con trocitos de nueces.

Ingredientes: Calabaza butternut (53%), zanahorias (27%), cebollas (13%), leche de coco (extracto de coco, agua) (5%), agua pura de manantial, sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, comino, pimienta.



Ref: KJ-106

Crema de las Indias (Bio-Vegano)

Con verduras, lentejas rojas y comino. La alianza de las legumbres (lentejas de coral) con sabrosas verduras (calabacines, tomates, pimientos, cebollas y guisantes), embellecidas con una sutil mezcla de especias que invita a viajar. Nuestras sopas no contienen grasas ni espesantes. Esta sopa puede ser como plato principal con ensalada, o como acompañamiento de un buen arroz.

Ingredientes: Agua pura de manantial, calabacines (16%), tomates (15%), cebollas (9,6%), pimientos rojos (9,6%), lentejas rojas (4,8%), guisantes (3,9%), sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, cilantro, comino (0,1%), fenogreco, hinojo, pimienta, canela, cardamom.



Ref: KJ-108

Sopa de verdura y albahaca (Bio-Vegano)

Deliciosos frijoles blancos, cocinados con una combinación hábilmente equilibrada de verduras (zanahorias, patatas, calabacines, nabos, judías verdes, puerros, tomates), todos sazonados con los sabores de la Provenza. Añadimos un poco de sal. Recalentar antes de servir. Es un plato completo y equilibrado que por sí solo hará una cena perfecta. Bebida sugerida: jugo de tomate o jugo de remolacha.

Ingredientes: Agua pura de manantial, alubias blancas, zanahorias, patatas, calabacines, nabos, judías verdes, puerros, tomates, albahaca (0,9%), aceite de oliva primera presión en frío, sal de Guérande garantizada Nature&Progrès, ajo, orégano, pimienta.

karine & jeff



REF	DESCRIPCIÓN	FORMATO	CANT/CAJA	EAN
KJ-100	Un bol de arroz en la Toscana	340 gr	6	3760052234194
KJ-101	Un bol de arroz en Ceilán	350 gr	6	3760052234187
KJ-103	Crema Dolce Vita	0,5 lt	6	3760052234132
KJ-104	Crema Katmandú	0,5 lt	6	3760052234149
KJ-105	Crema Tailandesa	0,5 lt	6	3760052234163
KJ-106	Crema de las Indias	0,5 lt	6	3760052234125
KJ-108	Sopa de verduras y albahaca	680 gr	6	3760052234118
KJ-110	Guiso de hinojo, calabaza e higos	350 gr	6	3760052234002
KJ-112	Calabacines con salsa de Curry	440 gr	6	3760052234026
KJ-113	Verduras al estilo indio	520 gr	6	3760052234057
KJ-114	Tajine de berenjena y pimientos	350 gr	6	3760052234170
KJ-115	Verduras para cuscús	520 gr	6	3760052234064
KJ-116	Garbanzos al estilo marroquí	360 gr	6	3760052234101
KJ-117	Musaka de berenjenas y tofu	360 gr	6	3760052234088
KJ-118	Delicia de butternut y leche de coco	320 gr	6	3760052234033