

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS es una empresa alajuelense que nos dedicamos a la elaboración de Chiles Morrones Asados, Chimichurri Argentino, Alioli, Pestos de Tomate, Pesto de Albahaca, Tomates Deshidratados y Mayonesa de Culantro y Chipotle, los cuales son elaborados con materias primas de primera calidad, orgánicos y sin preservantes de ningún tipo.

Nuestro objetivo principal es brindar productos gourmet de primera calidad, excelente sabor y saludable.

Encuéntrenos en nuestras redes sociales como:

[carlouis_cr](#)



8825 2608 / 83908105

Pasta Mediterránea con Tomate Seco CARLOUIS Triturado



Ingredientes:

- 200 g de pasta integral
- 100 g de tomate seco triturado CARLOUIS
- 2 dientes de ajo picados
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 50 g de aceitunas negras deshuesadas y cortadas
- 1 puñado de albahaca fresca picada
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Cocina la pasta según las instrucciones del paquete.
2. En una sartén grande, calienta el aceite de oliva y añade el ajo picado. Sofríe hasta que esté dorado.
3. Agrega el tomate seco triturado CARLOUIS y las aceitunas, y cocina por unos minutos.
4. Incorpora la pasta cocida y mezcla bien.
5. Añade la albahaca fresca, sal y pimienta al gusto.
6. Sirve caliente y disfruta de esta explosión de sabores mediterráneos.

Ensalada de Quinoa con Tomate Seco CARLOUIS



Ingredientes:

- 1 taza de quinoa
- 200 g de tomate seco **CARLOUIS**
- 1 pepino cortado en cubos
- 1 pimiento rojo cortado en cubos
- 1/4 taza de cebolla morada picada
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Jugo de 1 limón
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de menta fresca para decorar

Instrucciones:

1. Cocina la quinoa según las instrucciones del paquete y déjala enfriar.
2. En un bol grande, mezcla la quinoa cocida con el pepino, pimiento rojo, cebolla y tomate seco **CARLOUIS**
3. Aliña con el aceite de oliva, jugo de limón, sal y pimienta.
4. Decora con hojas de menta fresca.
5. Sirve fría o a temperatura ambiente.

Bruchetas con Tomate Seco CARLOUIS y Albahaca



Ingredientes:

- 1 baguette integral
- 150 g de tomate seco triturado **CARLOUIS**
- 1 diente de ajo
- 1 puñado de albahaca fresca picada
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Corta la baguette en rebanadas y tuéstalas en el horno durante 5 minutos.
3. Frota cada rebanada de pan con el diente de ajo.
4. En un bol, mezcla el tomate seco triturado con la albahaca y el aceite de oliva. Sal y pimienta al gusto.
5. Coloca una cucharada de la mezcla sobre cada rebanada de pan tostado.
6. Sirve inmediatamente.

Pizza Vegana con Tomate Seco CARLOUIS



Ingredientes:

- 1 base de pizza integral
- 200 g de tomate seco **CARLOUIS**
- 1 taza de salsa de tomate casera
- 1 taza de queso vegano rallado
- 1/2 taza de champiñones en rodajas
- 1/2 taza de espinacas frescas
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Orégano seco al gusto

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 220°C.
2. Unta la base de pizza con la salsa de tomate.
3. Distribuye el queso vegano rallado, los champiñones, las espinacas y el tomate seco en mitades sobre la base.
4. Rocía con aceite de oliva y espolvorea orégano seco.
5. Hornea durante 15-20 minutos o hasta que la base esté crujiente y el queso derretido.
6. Disfruta de una pizza vegana llena de sabor.

Lasagña Vegetariana con Pestos CARLOUIS



Ingredientes:

- Pesto de Albahaca **CARLOUIS**
- Pesto de Tomate **CARLOUIS**
- Pasta Precocida
- Queso tipo Mozzarella
- Hongos Frescos
- Hojas de Albahaca

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 220°C.
2. Pasa por agua caliente las láminas de la pasta y escúrrelas y reserva.
3. Untar alternando una lamina con pesto de tomate y pesto de albahaca
4. Rocía con aceite de oliva, queso mozzarella y hongos frescos
5. Hornea hasta que la base esté crujiente y el queso derretido.
6. Poner hojas de Albahaca sobre la lasagña y disfruta este sabor.

TRIO DE TOSTADAS



Ingredientes:

- Baguete de pan de masa madre.
- Pesto de Albahaca **CARLOUIS**
- Pesto de Tomate **CARLOUIS**
- Tomates Deshidratados **CARLOUIS**
- Mozzarella Fresca
- Aguacate
- Tomates Cherry Frescos
- Hojas de Albahaca

DIP Mayonesa Culantro



Ingredientes:

- Mayonesa de Culantro **CARLOUIS**
- Apio Fresco
- Zanahoria Fresca

Bruschetta con ALIOLI y Tomates Deshidratados



Ingredientes:

- Pan baguette o pan rústico en rodajas
- Aceite de oliva
- Alioli CARLOUIS
- Tomates Deshidratados CARLOUIS
- Hojas de albahaca fresca
- Sal y pimienta al gusto
- Queso parmesano rallado

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180 °C (350 °F).
2. Corta el pan en rebanadas y colócalas en una bandeja para hornear.
3. Pincela cada rebanada con aceite de oliva y, ponle el Alioli CARLOUIS
4. Tuesta el pan en el horno durante unos 5-7 minutos, o hasta que esté dorado y crujiente.
5. Cubre cada rebanada con Tomates Deshidratados CARLOUIS, algunas hojas de albahaca y sazona con sal y pimienta.
6. Espolvorea con queso parmesano rallado.
7. Rocía un poco más de aceite de oliva por encima y sirve inmediatamente.

Disfruta de tu deliciosa bruschetta

Bruschetta con ALIOLI y Pestos



Ingredientes:

- Pan baguette o pan rústico en rodajas
- Aceite de oliva
- Alioli CARLOUIS
- Pesto de Tomate CARLOUIS
- Pesto de Albahaca CARLOUIS
- Queso Mozzarella Fresco
- Hojas de albahaca fresca
- Sal y pimienta al gusto
- Queso parmesano rallado

Preparación de la bruschetta:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Corta la baguette o el pan ciabatta en rebanadas de aproximadamente 1.5 cm de grosor.
3. Rocía las rebanadas con un poco de aceite de oliva y colócalas en una bandeja para hornear.
4. Hornea durante 5-7 minutos o hasta que estén doradas y crujientes.
5. Una vez listas, saca las rebanadas del horno y deja enfriar un poco.

Montaje:

1. Sobre cada rebanada de pan,unta una capa generosa de Alioli CARLOUIS
2. Luego, añade una cucharada de pesto de tomate CARLOUIS.
3. Coloca una rodaja de queso mozzarella fresco sobre el pesto.
4. Decora con hojas de albahaca fresca y un chorrito de aceite de oliva si lo deseas

¡Listo para servir! Sirve tus bruschettas como aperitivo o entrada y disfruta de esta deliciosa combinación de sabores. ¡Buen provecho!

DIP de Salsa de Chile Dulce



Ingredientes:

- Queso Crema
- Salsa de Chile Dulce **CARLOUIS**
- Galletas para bocas

Montaje

- En un plato desmolde el queso crema.
- Pongale la salsa de chile dulce **CARLOUIS**
- Decore con las galletitas

¡Listo para servir! Sirve como aperitivo o boquitas y disfruta de esta deliciosa combinación de sabores. ¡Buen provecho!

SALSA DE CHILE DULCE CARLOUIS

con un leve picante es perfecta para agregar un toque de sabor a tus comidas



Aquí tienes algunas ideas:

- **Dip para Aperitivos:** Sírvela con queso crema y galletas saladas o crudités.
- **Aderezo para Ensaladas:** Úsala para darle vida a una ensalada verde.
- **Acompañante para Carnes:** Genial con pollo a la parrilla o cerdo asado.
- **Sándwiches y Paninis:** Agrégala a tus sándwiches para un sabor extra.
- **Tacos y Fajitas:** Perfecta para complementar tus tacos de carne o pollo.
- **Mariscos:** Deliciosa como aderezo para camarones o pescado a la parrilla.

TOMATES DESHIDRATADOS CARLOUIS

son súper versátiles.

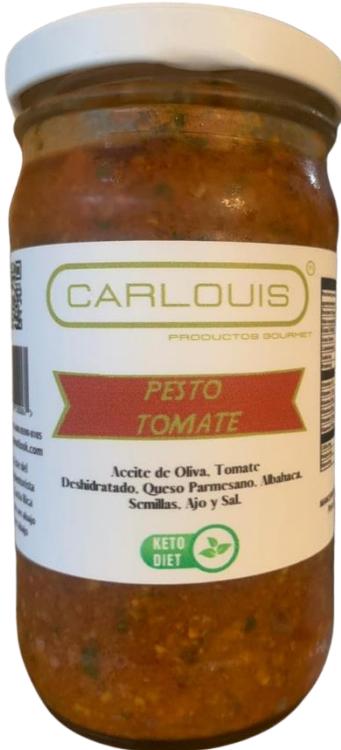


Aquí van algunas ideas para utilizarlos

- **En ensaladas:** Añádelos directamente o rehidratados para un toque de sabor intenso.
- **En pasta:** Mézclalos con pasta, aceite de oliva, ajo y albahaca.
- **Bruschetta:** Combinalos con alioli y queso mozzarella fresco.
- **Salsas y pestos:** Incorpóralos en tus salsas para un sabor más concentrado.
- **Paninis y sándwiches:** Úsalos como relleno junto con queso y otros ingredientes.
- **Platos de arroz o quinoa:** Rehidratados y mezclados con granos.
- Son perfectos para dar un toque gourmet a cualquier plato

PESTO DE TOMATE CARLOUIS

es increíblemente versátil.



Aquí tienes algunas ideas

- **Pasta:** Mézclalo con tu pasta favorita para un plato rápido y delicioso.
- **Pizza:** Úsallo como base en lugar de salsa de tomate.
- **Sandwiches y paninis:** Agrégalo para un sabor adicional.
- **Ensaladas:** Úsalo como aderezo para darle un toque especial.
- **Dip:** Sirve como dip con pan tostado o vegetales.
- **Carnes y pescados:** Úsalo como marinada o salsa para carnes y pescados a la parrilla.

El pesto de tomate puede transformar cualquier plato sencillo en una experiencia gourmet 🍅

PESTO DE ALBAHACA CARLOUIS

es un clásico versátil y delicioso.



Aquí tienes algunas formas en que puedes utilizarlo

- **Pasta:** Mezcla el pesto con pasta recién cocida para un plato fácil y sabroso.
- **Pizza:** Úsalo como base en lugar de salsa de tomate, o como un toque final sobre la pizza horneada.
- **Ensaladas:** Aliña una ensalada de tomates, mozzarella y albahaca con pesto para darle un sabor especial.
- **Sandwiches y Paninis:** Úsalo como untarable para añadir un sabor extra.
- **Marinada:** Marina pollo o pescado antes de cocinarlos para infusionarles sabor.
- **Dip:** Sirve el pesto con pan tostado o vegetales como aperitivo.

El pesto de albahaca puede transformar cualquier plato sencillo en algo especial. 

ALIOLI CARLOUIS

es un condimento versátil y delicioso



Aquí tienes algunas formas de utilizarlo

- **Dip:** Sirve alioli con papas fritas, vegetales crudos o pan tostado.
- **Sandwiches y Burgers:** Úsalos como untalbe en sandwiches y hamburguesas para un extra de sabor.
- **Mariscos y Pescado:** Alioli es excelente como salsa para mariscos y pescado a la parrilla.
- **Carnes:** Úsalos como acompañamiento para carnes asadas o a la parrilla.
- **Ensaladas:** Mezcla una cucharada de alioli con ensaladas de patata o ensaladas verdes.
- **Tacos y Fajitas:** Alioli puede ser un gran complemento para tacos y fajitas de pollo o carne.
-

El alioli puede mejorar casi cualquier plato con su sabor 

CHIMICHURRI ARGENTINO CARLOUIS

es una salsa deliciosa y versátil.



Aquí tienes algunas formas en que puedes utilizarlo

- **Parrilladas:** Úsalo como aderezo para carnes asadas, especialmente bistec, pollo y cerdo.
- **Marinada:** Marina tus carnes o vegetales antes de cocinarlos para infundirles un sabor espectacular.
- **Condimento:** Agrégalo sobre papas asadas, arroz o pasta para un toque extra de sabor.
- **Salsas y Dips:** Mezcla chimichurri con un poco de mayonesa o yogur para hacer un dip delicioso.
- **Tostadas y Pan:** Úsalo como untar en rebanadas de pan tostado o panini.
- **Ensaladas:** Úsalo como aderezo para ensaladas verdes o de papa.

El chimichurri puede mejorar cualquier plato con su sabor fresco y vibrante.

MAYONESA DE CULANTRO CARLOUIS

es un aderezo increíblemente versátil.



Aquí tienes algunas ideas para utilizarla

- **Dip:** Perfecta para papas fritas, vegetales crudos o nuggets de pollo.
- **Sandwiches y Hamburguesas:** Úsala como untante para añadir un toque de sabor fresco.
- **Tacos y Fajitas:** Agrégala a tus tacos de carne o pollo para un sabor adicional.
- **Ensaladas:** Mézclala con ensaladas de papa, atún o pollo.
- **Marinada:** Úsala como base para marinar pollo, cerdo o pescado antes de cocinarlos.
- **Carnes Asadas:** Sirve como acompañamiento para carnes a la parrilla.
- **Wraps y Paninis:** Úntala en wraps y paninis para realzar los sabores.
-

La mayonesa de culantro puede transformar cualquier plato en una delicia gourmet 

CHILE MORRON ASADO CARLOUIS

en aceite de oliva es un ingrediente delicioso y versátil.



Aquí tienes algunas ideas para aprovecharlo

- **Ensaladas:** Añade los pimientos asados a ensaladas verdes o de pasta para un toque ahumado y dulce.
- **Bruschetta:** Úntalos sobre una rebanada de pan tostado con un poco de queso de cabra o feta.
- **Sandwiches y Paninis:** Agrégales los pimientos a tus sandwiches para un extra de sabor.
- **Platos de pasta:** Mézclalos con tu pasta favorita, aceite de oliva, ajo y queso parmesano
- **Tacos y Fajitas:** Úsalos como relleno para tacos o fajitas.
- **Pizzas:** Añádelos como topping para pizzas caseras.
- **Guarniciones:** Sirve los pimientos como acompañamiento de carnes y pescados a la parrilla.

El sabor y la textura de los chiles morrones asados realzan cualquier plato

MAYONESA DE CHIPOTLE CARLOUIS

agrega un toque ahumado y picante a tus platos.



Aquí tienes algunas formas de usarla

- **Dip:** Perfecta para papas fritas, nuggets de pollo o vegetales crudos.
- **Sandwiches y Hamburguesas:** Úntala en tus sandwiches y hamburguesas para un sabor extra.
- **Tacos y Fajitas:** Úsala como aderezo en tacos de carne o pollo.
- **Ensaladas***: Mezcla con ensaladas de papa o col para un toque picante.
- **Marinada:** Úsala para marinar pollo, cerdo o pescado antes de cocinarlos.
- **Wraps y Paninis:** Agrégala para un sabor intenso y delicioso.

Esta mayonesa puede transformar cualquier plato en una experiencia gourmet 🍴

SALSA DE MORA CARLOUIS

es increíblemente versátil y deliciosa.



Aquí tienes algunas ideas para utilizarla

- **Postres:** Sirve sobre helado, panna cotta, o cheesecake para un toque de frescura.
- **Yogur y Avena:** Mézclala con yogur natural o avena para un desayuno delicioso.
- **Tostadas:** Úntala en pan tostado con un poco de mantequilla o queso crema.
- **Quesos:** Acompaña quesos suaves como brie o camembert con salsa de mora para una combinación perfecta.
- **Carnes:** Úsala como glaseado para carnes como cerdo o pato.
- **Ensaladas:** Agrégala a una vinagreta para darle un toque dulce y frutal.
- **Cócteles:** Úsala como base para cócteles creativos.
-

Esta salsa puede realzar cualquier plato 

PRODUCTOS GOURMET CARLOUIS

son perfectos para darle un toque especial a tus platos con
PAN PITA.



Aquí tienes algunas ideas

- **Pesto de Tomate:** Úsalo como base en tu pita, añade algunas verduras frescas y queso feta para un delicioso sándwich mediterráneo.
- **Pesto de Albahaca:** Mezcla con pollo a la parrilla y espinacas frescas en tu pita para un sabroso almuerzo.
- **Alioli:** Úntalo en la pita y rellena con camarones a la parrilla y lechuga para un bocadillo irresistible.
- **Mayonesa de Culantro:** Combínala con carne de res asada, cebolla caramelizada y pimientos.
- **Tomates Deshidratados:** Agrégales a tus pitas para un extra de sabor ahumado y dulce, junto con queso de cabra y rúcula.
-

Estas combinaciones transformarán tu pan pita en una experiencia gourmet 🌮

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET