

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.

Encuétrenos en nuestras redes sociales como:

carlouis_cr



8825 2608 / 83908105

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

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 boquititas 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:** Combínalos 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:** Úsalo 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 untado para añadir un sabor extra.
- **Marinada:** Marina pollo o pescado antes de cocinarlos para infundirles 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:** Úsalo como untable 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:** Úsalo 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 untable 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 untable 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

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

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 🍴

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS 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 🍇

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

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

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET