



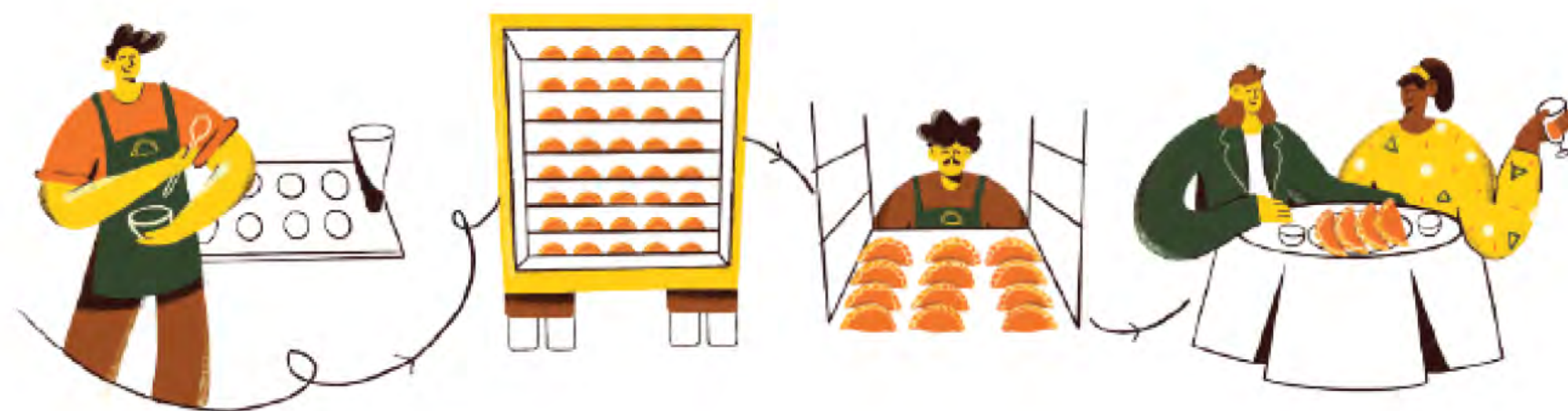
INDHOLDSFORTEGNELSE

Buen
Provecho

[bwen pro'bet'o] = Velbekomme



LIMA Empanadas er grundlagt i foråret 2018 af Martin fra Danmark, det der startede med en passion for at give en god oplevelse i et cafemiljø, har nu vokset sig til en anden størrelse en dengang, til gengæld er oplevelses og smagen med i alt det vi laver, og det vil det fortsætte med at være!



- PRODUKTER
- DISTRIBUTION
- FOOD SERVICE
- TILBEREDNING
- PRODUKTION
- PARTNERE
- POS / MENU
- FESTIVALER & EVENT
- BÆREDYGTIGHED & ØKOLOGI
- KONTAKT



PRODUKTER

Hos LIMA elsker vi empanadas! Vi producerer udelukkende hjemmelavede empanadas ud fra egne opskrifter til det danske og internationale marked.

Vores empanadas er lavet med sydamerikansk opskrift på butterdej, formet som en halvmåne, fyldt med alverdens smage! Vi hylder det originale, men tør også bevæge os ud i nye smage og varianter.



Produkterne er meget alsidige og kan benyttes i utallige sammenhænge. Vores empanadas kan både købes i Detail og Foodservice.



BEEF



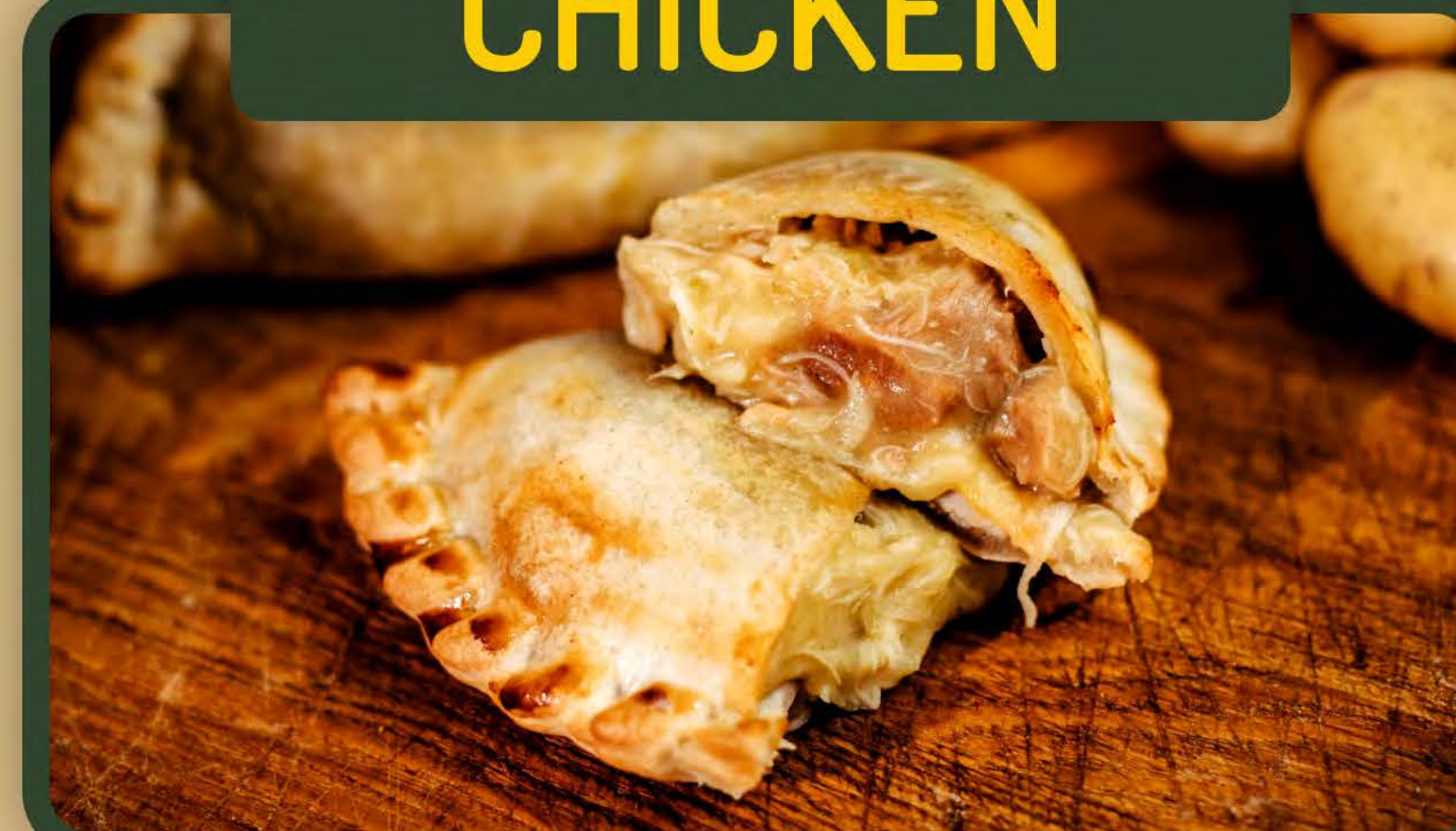
Næringsindhold per 100g

Energi	943 kJ / 225 kcal	heraf sukkerarter	2,1 g
Fedt	13 g	Kostfibre	1,1 g
heraf mættede fedtsyrer	5,0 g	Protein	9,0 g
Kulhydrat	17 g	Salt	1,4 g

Empanada med hakket oksekød er en af vores klassikere! Den fås næsten alle steder i Latinamerika og indrammer den varme og sprøde essens af en empanada. Derudover har den et strejf af den peruvianske Aji panca chili, som bringer vores hjerter tilbage til Peru. Vi importerer chilien via vores samarbejdspartner [Taste of Latinamerika](#).

Empanadas med oksekød er gode til børn og voksne.

CHICKEN



Næringsindhold per 100g

Energi	866 kJ / 207 kcal	heraf sukkerarter	1,8 g
Fedt	11 g	Kostfibre	1,1 g
heraf mættede fedtsyrer	4,0 g	Protein	10 g
Kulhydrat	17 g	Salt	1,2 g

Vores empanadas med kylling (pulled) er en traditionel peruviansk ret fortolket ned i en empanada! Retten hedder Aji de gallina og er en peruviansk krydret kyllingeret med den gule chili Aji amarillo. Kyllingen marineres i chilien, lidt mælk, en masse skøn gurkemeje og er tilsat kartofler! Det er dansk velfærdskylling, når det er bedst!

Chicken er en af grundstenene i vores empanada-univers.

HAM & CHEESE



Næringsindhold per 100g

Energi	1249 kJ / 299 kcal	heraf sukkerarter	1,6 g
Fedt	18 g	Kostfibre	1,0 g
heraf mættede fedtsyrer	8,3 g	Protein	13 g
Kulhydrat	21 g	Salt	1,6 g

Ham and cheese er en klassiker! Det er både voksne og børn, der har svært ved at modstå den. Vi har taget den klassiske ham and cheese-opskrift og givet den et ekstra lag af smag (og puttet den ind i en empanada). Udover de klassiske ingredienser har vi tilføjet den spanske chorizopølse, mozzarella og goudaost, så den får et spansk twist.

EGG & CHEESE



Næringsindhold per 100g

Energi	1088 kJ / 260 kcal	heraf sukkerarter	1,5 g
Fedt	15 g		
heraf mættede fedtsyrer	6,5 g	Protein	9,5 g
Kulhydrat	22 g	Salt	1,4 g

Perfekt på morgenmadsbordet! Vores empanada med Røræg, tomat, persille og ost, er en nydelse! Tilføj evt. selv lidt bacon eller en god kop kaffe, så er det morgenmaden serveret!

Yumm!!



FETA & SPINACH



Næringsindhold per 100g

Energi	918 kJ / 219 kcal	heraf sukkerarter	0,9 g
Fedt	13 g	Kostfibre	1,7 g
heraf mættede fedtsyrer	6,4 g	Protein	8,2 g
Kulhydrat	16 g	Salt	1,6 g

Vi propper lidt af Grækenland ind i vores feta-spinat empanada. Det er den græske feta lavet på fåremælk, der skruer op for smagen. I kombination med den hvide og bløde ost og en masse frisk timian kan man næsten dufte brisen fra det friske havvand på de græske øer.

VEGGIE



Næringsindhold per 100g

Energi	692 kJ / 165 kcal	heraf sukkerarter	2,4 g
Fedt	7,9 g	Kostfibre	1,6 g
heraf mættede fedtsyrer	3,2 g	Protein	3,7 g
Kulhydrat	19 g	Salt	0,98 g

Vores veggie empanada er stopfyldt med en masse lækre grøntsager og kartofler! Grøntsagerne kombineres med den peruvianske Ají panca chili, som giver det hele en sød og rund smag. Squash er den dominerende grøntsag, som både giver smag og tekstur til vores empanada. Derudover er den vegansk.

CHILI BEEF



Næringsindhold per 100g

Energi	815 kJ / 195 kcal	heraf sukkerarter	2,7 g
Fedt	9,5 g	Kostfibre	1,9 g
heraf mættede fedtsyrer	3,7 g	Protein	8,3 g
Kulhydrat	18 g	Salt	1,1 g

Den har manglet i samlingen – den stærke empanada godt fyldt med chili! Nu kan du teste dine smagsløg af. Den er proppet med hakket oksekød, rød chili, jalapeños, bønner og løg. Chili er en kærlig genganger i det latinamerikanske køkken – de fleste lande har et væld af forskellige chilier. ¡Ay caramba!

PORK BARBEQUE



Næringsindhold per 100g

Energi	963 kJ / 230 kcal	heraf sukkerarter	4,6 g
Fedt	12 g	Kostfibre	1,2 g
heraf mættede fedtsyrer	4,7 g	Protein	8,6 g
Kulhydrat	21 g	Salt	1,2 g

Vores pulled pork BBQ empanada er hurtigt kommet blandt favoritterne. Det er sjældent, man går helt galt i byen med pulled pork vendt i den klassiske smoked BBQ-sauce med hvidløg, timian og lidt kartofler. Den hitter blandt både store og små. Tricket til den smukke rød-lilla farve i dejen er rødbedesaft.

BEEF POTATO



Næringsindhold per 100g

Energi	770 kJ / 184 kcal	heraf sukkerarter	1,7 g
Fedt	8,7 g	Kostfibre	1,9 g
heraf mættede fedtsyrer	3,7 g	Protein	6,2 g
Kulhydrat	19 g	Salt	0,88 g



Vi har taget den klassiske Beef og tilføjet kartofler, gulerødder og kidneybønner – giver en dejlig mættende fornemmelse. Den er et lækkert alternativ til den hurtige snack eller til middagsbordet. Og så er den ØKO.

VEGGIE POTATO



Næringsindhold per 100g

Energi	714 kJ / 170 kcal	heraf sukkerarter	1,8 g
Fedt	7,9 g	Kostfibre	1,8 g
heraf mættede fedtsyrer	3,4 g	Protein	3,6 g
Kulhydrat	20 g	Salt	0,77 g

Med vores økologiske empanadas vil vi gerne passe ekstra godt på naturen, dyrene og os alle sammen. Den her empanada er spækket med en masse grøntsager – squash, svampe, løg, rød peber og kartofler! Skøn smag og mætter herligt!



DISTRIBUTION

BAKKE

- Mål: 227 x 178 x 35 mm
- Materiale: CPET, genanvendt plast
- Gaspakket: aligal 13

EMPANADAS KAN FORDELES SÅLEDES I EN BAKKE:

- 4 stk empanadas x 60-65g = 240-270g per bakke
- 5 stk empanadas x 60-65g = 300-330g per bakke
- 6 stk empanadas x 60-65g = 360-390g per bakke
- 3 stk empanadas x 90-100g = 270-300g per bakke
- 4 stk empanadas x 90-100g = 360-400g per bakke



80-100g
(Afhængig af variant)



55-65g
(Afhængig af variant)



227 mm

178 mm



35 mm



KOLLI

- Mål: 548 x 248 x 236 mm (udv.)
- Nettovægt pr kולי: 4,86-5,4kg



248 mm

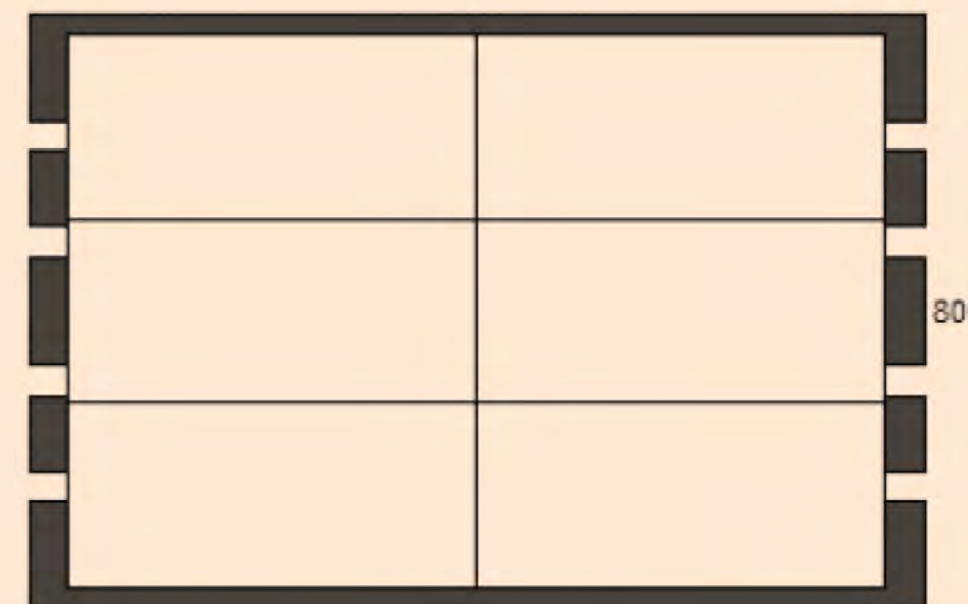
548 mm



236 mm

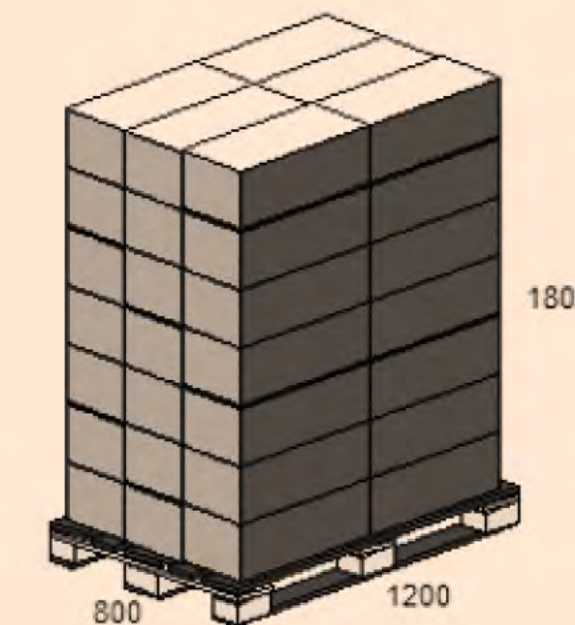
PALLEINDELING

- 18 bakker per kasse
- 2268 - 4536 stk empanadas per palle
- 42 kולי per palle



1200

800



800

1200

1802

FOOD SERVICE

BOKS

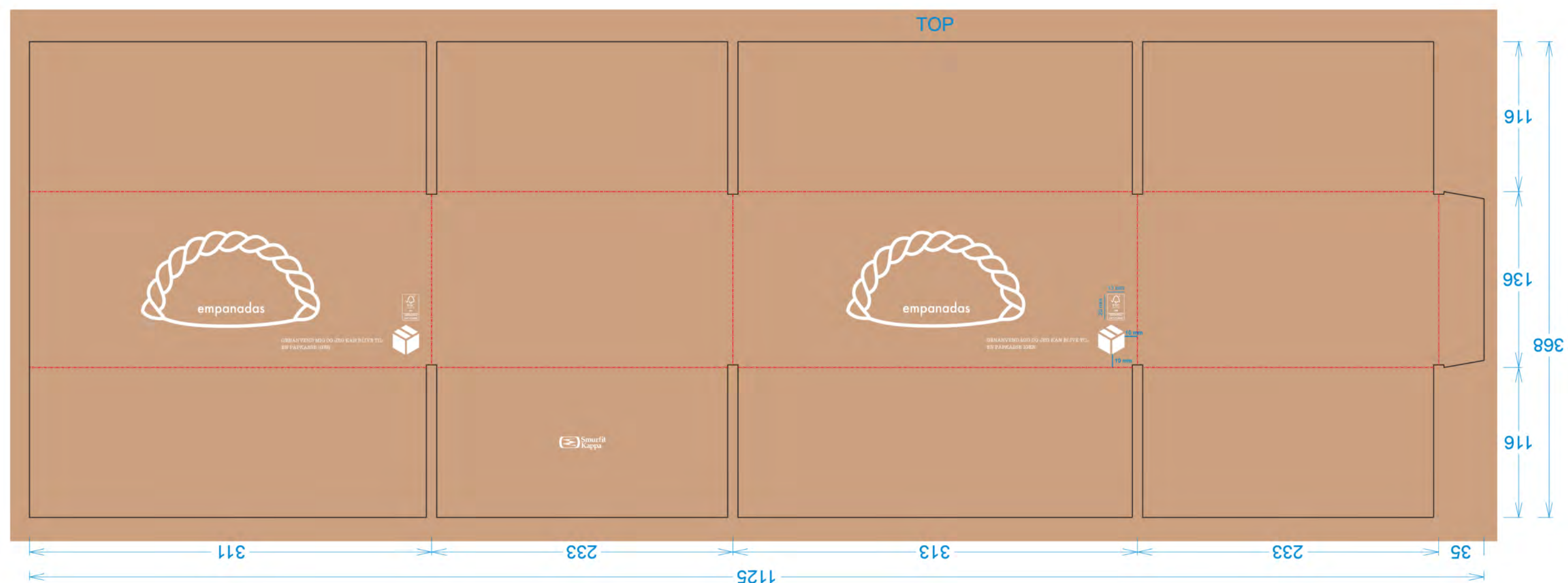
- Mål: 313 x 233 x 136 mm

EMPANADAS KAN FORDELES SÅLEDES I EN BOKS

- 50 stk empanadas x 60-65g = 3000-3250g per boks
- 40 stk empanadas x 90-100g = 3600-4000g per boks

PALLEINDELING

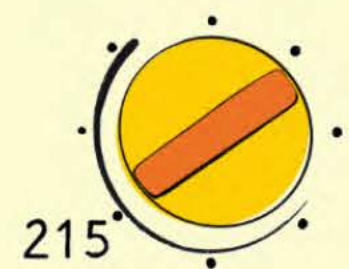
- 40 - 50 stk empanadas per boks
- 4400 - 5500 stk empanadas per palle
- 110 boks per palle



TILBEREDNING

PRIVAT

Bagning af Empanadas



215°

1

Stil ovn på 220°



2

Placer **Empanadas** på bagepapir med mellemrum imellem



3

Køl: Forbagte **Frost, Rå**

Bag i 6-8 min, indtil de er gennemvarme og sprøde

Bag i 15-17 min, indtil de er gennemvarme og sprøde



Buen Provecho

TILBEREDNING

PROFESSIONEL

Forbagte Empanadas

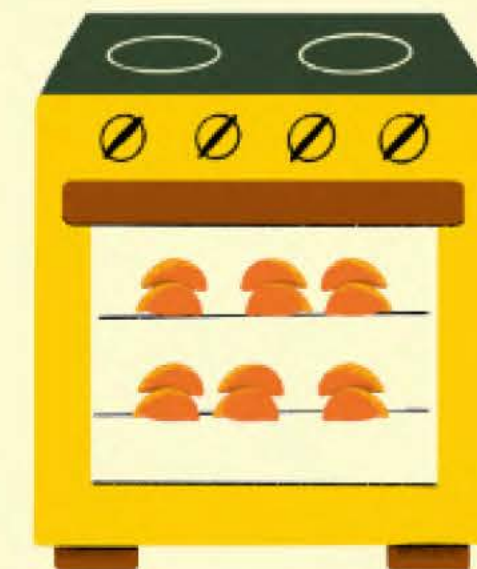
High-Speed ovne: **Køl**

Tag **Empanadas** op af kassen, læg dem på teflon bakke

Sæt ovn til 270-275 grader

Program med 100% mikro og 70% varmluft i 70 sekunder

Maksimalt **4 stk** per gang



PRODUKTION

Vores produktion ligger ved Aarhus. Køkkenet er designet til at kunne håndtere store mængder af empanadas, hvilket sikrer, at vi altid er på forkant med en øget efterspørgsel. Her udvikler vi varianter, tester eksisterende og producerer til et større og større marked i Danmark og udlandet.

Vi arbejder både med LIMA brand samt co-label og private label.



PARTNERE



MESSE
FREDERICIA
KONFERENCE MESSE EVENT



COPENHHELL



Her er et udpluk af de virksomheder, vi arbejder sammen med nu. Vi fokuserer på kvalitet, innovation og længerevarende relationer.



BOLIG
MAD
DESIGN



HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR



HEDE  **RYTMER**

nemlig.com
DAGLIGVÅRER NÅR DET PASSER DIG

SYD FOR
SOLEN

N°RTHSIDE

POS / MENU



- EMPANADAS -

Vælg mellem: Beef, Chicken, Veggie, Feta & Spinat, Chili Beef, Ham & Cheese, Pulled Pork og "Empanada of the Month"

2 stk. empanadas <small>Inkl. 1 dip</small>	69,-
3 stk. empanadas <small>Inkl. 2 dip</small>	89,-
8 stk. empanadas <small>Inkl. 3 dip</small>	210,-

DIP vælg mellem: salsa, chimichurri og chili mayo



SMUKT TILBUD

Buen Provecho



3 STK.
EMPANADAS

89,- INKL. DIP

2 STK. EMPANADAS
INKL. DIP **69,-**

VÆLG FYLD

BEEF

Oksekød, løg og sød peruviansk chili

CHICKEN

Kylling, løg, sød peruviansk chili og kartofler

HAM & CHEESE

Skinke, chorizopølse, gouda, mozzarella, æg og oregano

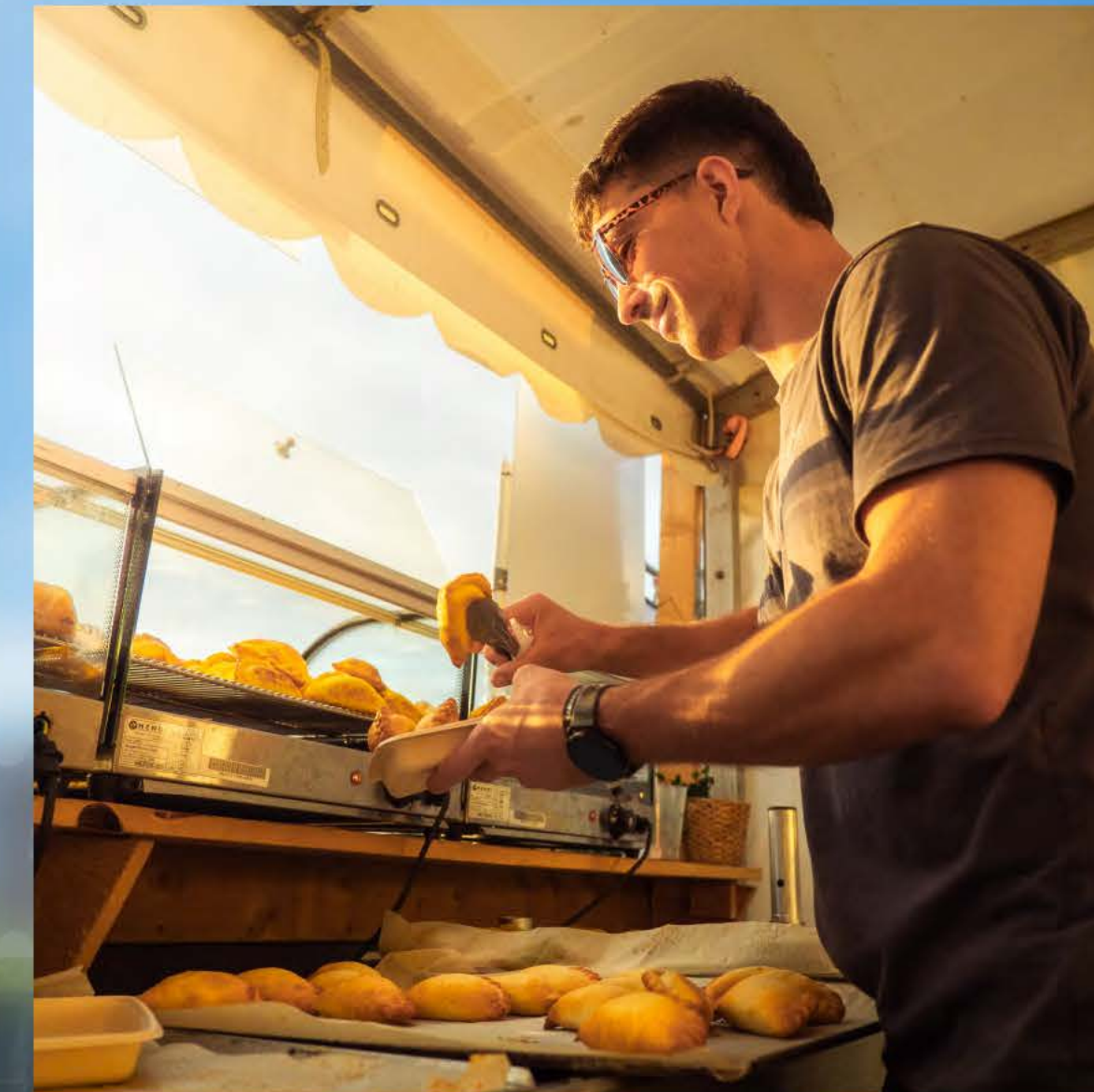
VEGGIE Vegansk

Squash, rød peber, svampe, sød peruviansk chili og kartofler

Ved allergener spørg gerne personalet



FESTIVALER & EVENT



ØKOLOGI



LIMA ØKO er vores økologiske empanadas og koncept. Vi er en officielt økologisk certificeret virksomhed. Det betyder, at alle råvarer i vores økologiske empanadas kommer fra autoriserede økologiske landbrug.

Hvorfor er økologi vigtigt for os?

- Vi passer på naturen og vores grundvand.
- Vi får færre tilsætningsstoffer i maden.



Bæredygtighed er vigtigt for os, og vi arbejder hele tiden på at forbedre os på den front. Det gør vi blandt andet ved at få inspiration fra firmaet VoresBæredygtighed.

Vores bakker med tre styks empanadas produceres i et bæredygtigt materiale af fødevarevirksomheden Faerch.

Når de efterfølgende pakkes i papkasser, er det i genanvendt pap. Her gør vi brug af firmaet Smurfit Kappa, som specialiserer sig i verdens mest genanvendelige materiale – pap.



Faerch

Smurfit Kappa

KONTAKT



SALG

Martin Juel Iversen

martin@limaempanadas.com
22871056



PRODUKTION

Vasile Zanescu

prod@limaempanadas.com



MARKETING

Matiss Skujins

hola@limaempanadas.com



KVALITETSKONTROL

Amalie Christensen

prod@limaempanadas.com

