



Salsa Pebre Chilena
página 11

**Estofado de
Pescado Brasileño**
página 27

**Tortas de Papa
Chayote con Salsa de
Papaya y Aguacate**
página 18

Cocina Latina

de Performance Foodservice

Artículo de Sabores Más Audaces.....	5 - 7
Chip Perfecto, Salsa Perfecta.....	8
Receta de Guacamole en un Minuto.....	9
Bloques de Construcción Audaces.....	10
Salsa Pebre Chilena.....	11
Carne de Vaca.....	12
Pollo y Cerdo.....	13
Receta de Mordeduras de Pollo Poblano.....	13
Sopa de Cerdo y Quinoa.....	14
Sopa Ecuatoriana de Papa y Queso.....	15
Camarones y Mariscos.....	16
Tostada con Salsa de Chorizo y Chipotle.....	17
Tortas de Papa Chayote con Salsa de Papaya y Aguacate...	18
Queso y Lácteos.....	19
Nuevas Adiciones.....	20
Ensalada de Frijoles Negros y Maíz.....	21
Palitos de Queso Venezolano.....	22
Pollo Picante.....	23
Desde la Despensa.....	24
Queso Fresco de Colombia.....	25
Bar y Bebidas.....	26
Estofado de Pescado Brasileño.....	27
Final Fantástico.....	28
Estofado Argentino de Lentejas.....	29
Aceite y Manteca Vegetal.....	30
No Alimentos.....	30
Desafío de Equipo.....	31





patear su negocio con **SABOR AUDAZ**

No se puede negar que los sabores mexicanos y latinoamericanos se han convertido un elemento básico en los menús principales. Muchos menús presentan artículos populares como tacos, nachos y quesadillas. Los tacos solos aparecen en el 25% de todos los menús estadounidenses y han experimentado un crecimiento constante desde 2005, según Datassential. Sin embargo, a medida que los gustos de los consumidores continúan evolucionando, las ofertas estadounidenses deberán evolucionar junto con ellas. Clientes están acostumbrados a sabores como los chiles y el cilantro, pero están buscando más sabores como tomatillos, chiptole en adobe, chorizo y chorizo Quesos Latinos (Cotija y Queso Fresco). Una forma sencilla de presentar estos sabores, si aún no lo has hecho, es incorporarlos a la corriente favoritos Por ejemplo, salsa de queso chorizo y cerveza o una Quesadilla de pollo con chipotle infundido y Queso Fresco.

Los sabores latinoamericanos se prestan especialmente bien al menú de aperitivos. Es una excelente manera de empacar mucho sabor en pequeños bocados y despertar las papilas gustativas. Un lugar simple para comenzar es ofrecer chips y una variedad de salsas. Chips & Salsa son el aperitivo perfecto para agregar algo de valor. En lugar de solo ofrecer una salsa con sus papas fritas, ofrezca una variedad de cinco o seis y permita que los clientes elijan hasta tres. Esto le dará a sus clientes el poder de elección y la oportunidad de probar nuevos sabores. En un esfuerzo por mejorar el chip y sumergir la experiencia de lo que su cliente suele hacer en casa, freír sus chips frescos, a menudo y siempre servirlos calientes. Las papas fritas calientes con un poco de jugo de lima y una pizca de sal marina son difíciles de resistir y pueden aumentar sus ventas.

(el artículo continúa en la página siguiente)

“Las papas fritas y la salsa son lo PERFECTO
aperitivo para agregar algo de valor

{ FRITA LAS PAPAS FRITAS FRESCAS, A
MENUDO Y SIEMPRE SÍRVELOLOS CÁLIDOS”

Otros alimentos latinoamericanos de bocado pequeño que están en tendencia a ser contendientes para su menú de aperitivos son empanadas, tostadas y sopes, un plato tradicional mexicano de masa de maíz frito con varios ingredientes. Las empanadas solas, según Datassential, han crecido en popularidad en el menú un 119% en los últimos 10 años. Aunque hay formas tradicionales de hacer cada uno de estos artículos, todos son un lienzo perfecto para la creatividad.

Las empanadas se pueden rellenar con casi cualquier cosa y se sirven con una gran cantidad de interesantes salsas para mojar. Puedes ir tradicional y rellenarlos con carne de res sazonada picante servida con pico de gallo o puedes rellenarlos con pollo de búfalo servido con salsa de queso Bleu. Estos pasteles rellenos también pueden ser una manera perfecta de utilizar los ingredientes del día anterior al ofrecer un aperitivo especial "Empanada del día."

Las tostadas y sopes también son lienzos en blanco perfectos para empacar mucho sabor en unos pocos bocados. La base de cada uno es un poco diferente. Tostada, una palabra en español que significa "tostado", comienza con una tortilla frita crujiente pequeña (6 pulgadas o menos), generalmente se utiliza una tortilla de maíz. Las tostadas encuentran su origen como un plato hecho para usar tortillas "no lo suficientemente frescas" que ya no podrían usarse para tacos. Se pueden cubrir con una gran cantidad de ingredientes, generalmente los mismos ingredientes que un taco, pero deja que tu creatividad se vuelva loca. Algunas ideas de proteínas pueden ser carne picada, pollo desmenuzado, carnitas, camarones, atún, pulpo picado, cangrejo o un ceviche fresco. La única regla a tener en cuenta es que, debido a la naturaleza frágil de una tostada, elija algo que se quede en la tortilla. Desde allí, el cielo es el límite con ingredientes frescos, especias, salsas y más.





A primera vista, un Sope parece una tortilla gruesa con vegetales y carne. La base está hecha de un círculo de masa frita (maíz molido empapado en limón, también utilizado como base para tamales y tortillas) con lados pellizcados.

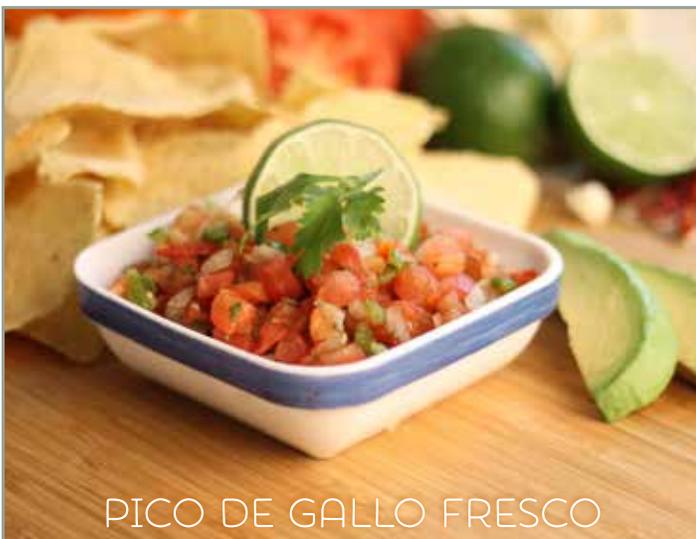
Un Sope típico está cubierto con frijoles negros refritos y queso desmenuzado, lechuga, cebolla, salsa roja o verde y crema agria. Sin embargo, como una Tostada, puedes tomar la base y ser creativo. Las sopas son otro elemento para obtener un uso adicional de los ingredientes sobrantes. Con Tostadas y Sopos, crear un "vuelo" es una excelente manera de probar una variedad de sabores diferentes y despertar las papilas gustativas del cliente antes de la comida. Los vuelos de aperitivo son una excelente manera de aumentar las ventas de aperitivos, ya que son la manera perfecta de obtener múltiples sabores en un plato. Y debido a que es más probable que los comensales soliciten aperitivos para compartir, es probable que obtenga una venta de aperitivos que de otro modo no habría obtenido.

Los camiones de comida están ayudando a aumentar la popularidad de las comidas callejeras latinas y mexicanas al ofrecer opciones auténticas que van más allá de los platos americanizados como los tacos o las fajitas, según Datassential. Así que experimenta estos sabores audaces donde puedas y llévalos a tu restaurante. ¡Cuando esté listo, Performance Foodservice - Maryland y nuestra marca exclusiva Contigo tienen los ingredientes que necesita para que estas ofertas funcionen para usted! ¡Somos contigo, que en español significa contigo!



Chip Perfecto, Salsa Perfecta

CHIP TORTILLA CORN YLW 4 CUT	LABNDRTA	1 / 32 LB	41164
CHIP TORTILLA WHI CORN QRTR CU	MEX ORIG	1 / 30 LB	31414
CHIP TORTILLA WHI CORN TRIANGLE	SANTITAS	8 / 16 OZ	242170
CHIP TORTILLA WHI CORN ULTRA	RUDYS T	1 / 25 LB	246846
CHIP TORTILLA WHI CORN ULTRA F	RUDYS T	1 / 25 LB	392614
CHIP TORTILLA WHI RAW 1/4 CUT	ABUELITA	1 / 20 LB	856829
GUACAMOLE SOUTHWST STYLE	WHLLGCML	12 / 1 LB	425709
SALSA FRSH PICO DE GALLO	ITALROSE	4 / 1 GA	227798
SAUCE CHEESE QUESO BLANCO	CONTIGO	6 / #10 CN	313165
TOMATO DICED 3/4" IN JUICE TFF	WEST CRK	6 / #10 CN	878218
TOMATO DICED FIRE RSTD IN JUICE	CONTIGO	6 / #10 CN	493387
TOMATO SALSA RDY BIENVENIDO	BIENVENI	6 / #10 CN	61807
TORTILLA TRI-COLOR RAW 4 CUT	LABNDRTA	1 / 32 LB	896572



PICO DE GALLO FRESCO



QUESO BLANCO

GUACAMOLE EN UN MINUTO

Aguacate	8 de cada uno	61699
Cebolla, amarilla, picada	2 cucharadas	907426
Mayonesa, servicio pesado	3 cucharadas	201350
Ajo en polvo	1 cucharadita	264685
Limonas, jugo	3 de cada uno	483087
Tomate, ciruela, cortado en cubitos	1 cucharada	878056
Sal	al gusto	56291
Pimienta	al gusto	261441

Direcciones:

1. La mitad de los aguacates, retire el hoyo. Saque la pulpa en un tazón grande para mezclar.
2. Agregue cebollas picadas, mayonesa, jugo de limón y ajo en polvo.
3. Mezcle y triture los aguacates hasta que estén casi lisos.
4. Ajuste la sazón con sal y pimienta.
5. Colocar en un recipiente frío. Cubra con tomates cortados en cubitos y sirva.



BEAN BLK	SLVR SRC	1 / 50 LB	516718
BEAN BLK TFF	WEST CRK	6 / #10 CN	863475
BEAN BLK WHL OVAL	C&F FOOD	1 / 20 LB	974322
BEAN PINTO TRIPLE CLEAN TFF	SLVR SRC	1 / 50 LB	262999
BEAN REFRIED VEGETARIAN TFF	ROSARITA	6 / #10 CN	48372
RICE CONVERTED ORGNL TFF	UNCL BNS	1 / 50 LB	27607
RICE JASMINE	ASIANPRD	1 / 20 LB	553559
RICE LONG GRAIN 4% BROKEN POLY	WEST CRK	1 / 50 LB	194609
RICE LONG GRAIN PARBOILED CUBE	WEST CRK	1 / 25 LB	194606
TORTILLA 10 IN FLOUR PRESSED TFF	MISSION	12 / 12 CT	75113

Bold Building Blocks

TORTILLA 4.5 IN FLOUR PRESSED	MISSION	288 / .92 OZ	349760
TORTILLA 6 IN FLOUR PRESSED TFF	MISSION	24 / 12 CT	989930
TORTILLA CORN 4" MINI TAQUITO	LABNDRTA	6 / 80 CT	386764
TORTILLA CORN WHI 5.5" SUPER	MISSION	6 / 60 CT	554805
TORTILLA CORN WHI 6" ENCHILADA	LABNDRTA	6 / 90 CT	339911
TORTILLA CORN WHI ULTRATHIN	LABNDRTA	1 / 32 LB	402837
TORTILLA CORN YLW 6 IN	DONPANCH	360 / 0.92OZ	422437
TORTILLA CORN YLW 6"	LABNDRTA	6 / 160 CT	5163
TORTILLA CORN YLW RND 6 IN	LABNDRTA	6 / 5.5 LB	349975
TORTILLA FLOUR 10 IN FRY RDY	MISSION	16 / 12 CT	491998
TORTILLA FLOUR 10 IN PRESSED	MEX ORIG	144 / 2.33OZ	266841
TORTILLA FLOUR 10" PRESSED	LABNDRTA	144 / 2.33OZ	41162
TORTILLA FLOUR 12 IN FRY RDY	MISSION	8 / 12 CT	488986
TORTILLA FLOUR 12 IN PRESSED	LABNDRTA	8 / 12 CT	485251
TORTILLA FLOUR 12 IN PRESSED	MEX ORIG	144 / 3.66 OZ	271634
TORTILLA FLOUR 14 IN 4 OZ	OLE	8 / 12 CT	353089
TORTILLA FLOUR 5 IN	OLE	288 / 1.28OZ	437364
TORTILLA FLOUR 6 IN DIE CUT	MEX ORIG	24 / 12 CT	21760
TORTILLA FLOUR 6 IN PRESSED	LABNDRTA	288 / 1.17OZ	41167
TORTILLA FLOUR 6 IN PRESSED	MEX ORIG	24 / 1 DZ	984921
TORTILLA FLOUR 6.25 PRESSED	MEX ORIG	24 / 1 DZ	227795
TORTILLA FLOUR 7 IN PRESSED	LABNDRTA	144 / 1.56OZ	959308
TORTILLA FLOUR 8 IN PRESSED	LABNDRTA	144 / 2.11OZ	41160
TORTILLA FLOUR 9 IN WHL WHEAT	MEX ORIG	12 / 1 DZ	395451
TORTILLA FLOUR CHEESE JALAPENO	MEX ORIG	6 / 1 DZ	37122
TORTILLA YLW CORN 6 IN TFF	MEX ORIG	6 / 10 DZ	37024

Salsa Pebre Chilena

Tomates Roma	2 de cada uno	878056
Cilantro, picado	1 1/2 taza	249098
Cebolleta, picada	6 de cada uno	907545
Dientes de ajo	5 de cada uno	283987
Vinagre de vino tinto	3 cucharadas	273751
Salsa de ajo y chile	2 cucharadas	479879
Aceite de oliva	1/2 cucharadita	288560
Sal de ajo	1/2 cucharadita	264686



Direcciones:

1. Combine tomates, cilantro, cebolletas, ajo, vinagre de vino tinto, ajo y chile salsa, aceite de oliva y sal de ajo en un procesador de alimentos o licuadora.
2. Procese a la consistencia deseada.
3. Refrigere por 2 horas para dejar que los sabores se mezclen.

¿Sabías?

Chile es el país más largo y estrecho del mundo, que se extiende de norte a sur a más de 4,300 km (2,670 millas).





Carne de Vaca

BEEF ANG INSIDE SKIRT STK WHL	BRVHRT	4 / 5 AV	517400
BEEF BOTTOM RND CH FLAT	PACKER	4 / 13 LB	947965
BEEF BOTTOM SIRLOIN BALL TIP NR	IBP	4 / 20 AV	992429
BEEF BRISKET CH BNLS	IBP	5 / 12-14LB	292963
BEEF CHUCK PECTORAL MUSCLE CH	SURETY	6 / 12 LB	538331
BEEF FLANK STK BNLS	SUKARNE	4 / 9.5 AV	411546
BEEF FLANK STK CH	IBP	7 / 10 LB	44281
BEEF FLAP MEAT CH	IBP	1 / 65 AV	994002
BEEF GRND FINE 81/19 CHUB TFF	WEST CRK	8 / 10 LB	296565
BEEF INSIDE SKIRT MAR FZ	CONTIGO	4 / 5 LB	515058
BEEF OUTSIDE SKIRT 8 PC BNLS	EXCEL	4 / 12 LB	585058
BEEF OUTSIDE SKIRT CH	SURETY	6 / 9 LB	538381
BEEF SHLDR TERES MAJOR CH	IBP	6 / 10 AV	967754
BEEF SHORT RIB CH FC FZ	FRRCHFLV	8 / 2-3 LB	324252
BEEF SKIRT OUTSIDE	IBP	6 / 11 AV	992466
BEEF SPECIAL TRIM	PACKER	6 / 12 AV	961181
BEEF TOP RND CH	IBP	3 / 22 AV	34461

CHICKEN BRST 6 OZ B/S SNG CVP	WEST CRK	2 / 10 LB	158773
CHICKEN BRST 8 OZ B/S DBL CVP	WEST CRK	2 / 10 LB	158776
CHICKEN BRST B/S MAR JUMBO CVP	SLVR SRC	4 / 10 LB	887556
CHICKEN BRST FIL 5 OZ ICE GLZD	TYSON	4 / 5 LB	248046
CHICKEN BRST FIL CHEF RDY	RDGCRST	4 / 10 LB	460072
CHICKEN BRST RAND JUMBO B/S CVP	WEST CRK	4 / 10 LB	887551
CHICKEN BRST STRIP FAJITA FC FZ	CONTIGO	2 / 5 LB	529380
CHICKEN BRST WHL B/I CVP	WEST CRK	1 / 40 LB	158794
CHICKEN THIGH B/S CVP	HRVSTLND	2 / 10 LB	529076
CHICKEN THIGH MEAT RAND B/S CVP	WEST CRK	4 / 10 LB	158758
CHICKEN TNDR JUMBO CLPPD CVP	WEST CRK	4 / 10 LB	158754
CHICKEN WING 1ST & 2ND JUMBO	WEST CRK	4 / 10 LB	998314
CHICKEN WING BRD 105 TO 180 PCS	TYSON	2 / 7.5 LB	77067
CHICKEN WING JUMBO PARTY	PACKER	4 / 10 LB	35675
CHICKEN WING JUMBO PARTY	PACKER	4 / 10 LB	568123

Pollo y Cerdo

BACON 18-22 L/O	WEST CRK	1 / 15 LB	883843
BACON TOPPING PCS LG THICK FC	TYSON	2 / 5 LB	274473
PORK BUTT BNLS 1/4" CRYO	WEST CRK	8 / 8.5 LB	464407
PORK BUTT BNLS VP TFF 8.5# AVG	SMITHFLD	4 / 2 CT	931959
PORK RIB BACK DANISH 14-18 OZ	MAJESTY	1 / 30 AV	280779
SAUSAGE CHORIZO 4/1 LINK FZ	ENCORE	1 / 10 LB	481030
SAUSAGE CHORIZO SPICY BULK FZ	ENCORE	1 / 10 LB	481512
SAUSAGE LINK SMKD SPLIT 4 1/8"	HILLSHIR	70 / 2.75OZ	957501
SAUSAGE PORK MX CHORIZO BULK FZ	LGNSSAUS	1 / 10 LB	485134



MORDEDURAS DE POLLO POBLANO

Pechuga de pollo, cortada en cubitos	4 oz	158774
Mantequilla derretida	1 cucharada	518702
Cebolla, cortada en cubitos	1 cucharadita	354007
Pimientos del Poblano, cortados en cubitos	1 cucharada	72016
Sal	pizca	56291
queso mezclado	1/2 taza	235408
Hojas de Sopapilla	6 de cada una	48307

Direcciones:

1. Coloque todos los ingredientes en un tazón y mezcle bien.
2. Descongele las hojas y coloque una en cada uno de los panecillos pequeños. Tamaño de lata Dándoles forma en cada espacio.
3. Coloque la mezcla en cada espacio para muffins.
4. Doble la masa sobre la parte superior y unte con mantequilla y hornee.
5. Cuando haya terminado, colóquelo en un plato con su elección de guarnición.

Sopa de Cerdo y Quinua



Carne de Cerdo	8 lb	464407
Sal kosher	al gusto	56291
Pimienta	al gusto	56529
Quinua	2.5 tazas	553557
Batatas	4 de cada una	545082
Aceite Olive	2/3 taza	288560
Zanahoria, cortada en cubitos	2 tazas	544597
Cebolla, cortada en cubitos	2 tazas	354009
Ajo, picado	4 cucharadas	351339
Semillas de Cilantro, tostadas, molidas	4 cucharaditas	981709
Cúrcuma	2 cucharaditas	76892
Caldo de Pollo	6 cuartos	873948
Pimienta blanca	al gusto	242882
Jugo de lima	4 cucharadas	17499
Cilantro	Adornar	249098

Direcciones:

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. Condimente el lomo de cerdo generosamente con sal y pimienta. Coloque la carne de cerdo en una asadera, cubra con papel aluminio y ase hasta que estén tiernas, al menos 4 horas. Cortar en dados el cerdo y reservar 8 tazas. Ponga a un lado el cerdo restante para otro uso.
3. Aumente la temperatura del horno a 375 grados F.
4. Agregue la quinua y 5 tazas de agua a una cacerola mediana y hierva. Baje a fuego lento, cubra y cocine hasta que estén tiernos, unos 15 minutos.
5. Mezcle las batatas en un poco de aceite y sazone con sal y pimienta. Asa las papas en el horno hasta que estén tiernas, unos 25 minutos. reserva 4 tazas y reserve las papas restantes para otro uso.
6. Caliente el 1/3 de taza de aceite restante en una cacerola grande a fuego medio. Agregue la zanahoria, la cebolla y 2 cucharaditas de sal y saltee hasta que esté transparente. Agregue el ajo, el cilantro y la cúrcuma y cocine por 5 minutos a fuego medio. Añadir el caldo y llevar a fuego lento.
7. Agregue la quinua cocida, las 8 tazas de cerdo y las 4 tazas de ñame. Ajuste el condimento con sal y pimienta blanca al gusto, luego agregue el jugo de lima y adorne con cilantro.



¿Adivina qué?

Perú parece ser exhaustivo en el cultivo de diferentes variedades de maíz. En este maravilloso país se cultiva una enorme cantidad de 55 variedades diferentes de maíz. También vienen en diferentes colores, incluyendo amarillo, negro, blanco y morado.

Papa Ecuatoriana y Sopa de Queso

Mantequilla	2 oz	157187
Cebolla amarilla cortada en cubitos	1 de cada uno	907426
Ajo triturado	3 dientes	275595
Comino	1 cucharadita	242839
Patata, 70 ct, en cubitos pelados	3 de cada uno	908019
Leche entera	2 tazas	199417
Leche entera	1/3 taza	199417
Sal	al gusto	334001
Pimienta negra	al gusto	242872
Queso, Jack / Ched Shred	1 taza	158814
Cilantro, picado	3 cucharadas	855548
Aguacate, en cubos	1/2 de cada uno	378593
Cebolla verde picada	1 cucharada	486263



Direcciones:

1. En una olla grande, derrita la mantequilla. Saltee las cebollas hasta que estén claras.
2. Agregue ajo, comino, papas, dos tazas de leche y cubra con agua.
3. Cocine a fuego lento hasta que las papas estén cocidas.
4. Haga puré con leche extra hasta que quede suave. Sazone con sal y pimienta negro.
5. Agregue el queso y el cilantro.
6. Transfiera al tazón de sopa.
7. Cubra con aguacate y cebolla verde. Servir.

¿Sabías?

Ecuador lleva el nombre del ecuador y es el único país del mundo que lleva el nombre de una característica geográfica. Su nombre oficial, República del Ecuador, significa literalmente "La República del Ecuador."





SHRIMP BRWN 16-20 S/ON GULF FZ	TEXBAY	10 / 5 LB	959398
SHRIMP BRWN 21-25 DOM FZ	TEXBAY	10 / 5 LB	977714
SHRIMP WHI 13-15 HDLS/O RAW IN.	BAYWINDS	6 / 4 LB	431637
SHRIMP WHI 16-20 EZ PEEL FZ IN.	BAYWINDS	5 / 2 LB	431657
SHRIMP WHI 16-20 HDLS/O RAW IN.	BAYWINDS	6 / 4 LB	431638
SHRIMP WHI 16-20 RPDT/ON FZ IN.	BAYWINDS	5 / 2 LB	421091
SHRIMP WHI 21-25 HDLS/O RAW IN.	BAYWINDS	6 / 4 LB	431639
SHRIMP WHI 21-25 RPDT/OFF IN.	BAYWINDS	5 / 2 LB	421098
SHRIMP WHI 21-25 RPDT/ON FZ IN.	BAYWINDS	5 / 2 LB	421092
SHRIMP WHI 26-30 EZ PEEL FZ IN.	BAYWINDS	5 / 2 LB	431659
SHRIMP WHI 26-30 HDLS/O RAW IN.	BAYWINDS	6 / 4 LB	431648
SHRIMP WHI 26-30 RPDT/OFF IN.	BAYWINDS	5 / 2 LB	421121
SHRIMP WHI 31-40 EZ PEEL FZ IN.	BAYWINDS	5 / 2 LB	431667
SHRIMP WHI 41-50 RPDT/OFF IN.	BAYWINDS	5 / 2 LB	421129
SHRIMP WHI 71-90 RPDT/OFF IN.	BAYWINDS	5 / 2 LB	421153

Camarones y Mariscos

CRAB CLUSTER 8 OZ UP CA FZ	PACKER	1 / 30 LB	431935
CRABMEAT BLUE CLAW PREM ID	JCK CTCH	12 / 1 LB	498267
CRABMEAT BLUE LUMP PREM ID	JCK CTCH	12 / 1 LB	269032
MAHI MAHI FIL 6 OZ B/S VP FZ EC	EM TREAS	1 / 10 LB	402887
MAHI MAHI FIL BUFFET B/S IQF EC	EM TREAS	2 / 5 LB	418506
ROCKFISH FIL 6-8 OZ B/S AK IQF	TRIDENT	1 / 10 LB	240915
SALMON FIL SKN-ON 3-4 LB CI	FRSHCTCH	1 / 10 LB	454977
SALMON FIL SKN-ON 4-5 LB CI	FRSHCTCH	1 / 10 LB	454978
SCALLOP 20-30 DOM IQF	GOLDE	2 / 5 LB	586169
SQUID TUBES 5-7 IN FZ CHN	LUIGI	4 / 2.5LB	414552
SQUID TUBES 5-8" FZ CHN	ASSOLUTI	4 / 2.5 LB	414508
SWAI FIL 5-7 OZ B/S IQF NM	WRLDDCK	1 / 15 LB	590535
TILAPIA FIL 5-7 OZ B/S FZ	PACKER	1 / 10 LB	320524
TILAPIA FIL 5-7 OZ C-O B/S CHN	WRLDDCK	1 / 10 LB	858049
TILAPIA FIL 7-9 OZ C-O B/S CHN	WRLDDCK	1 / 10 LB	858047
TUNA SAKU BLOCK 8 -12OZ C-O FZ	EM TREAS	1 / 10 LB	420826

TOSTADA CON CHORIZO Y SALSA DE CHIPOTLE

Salsa Chipotle	3 oz	227798
Tomates picados	4 de cada uno	493387
Poblano Peppers	2 de cada uno	72016
Chorizo	6 oz	481030
Cebolla, cortada en cubitos	2 oz	354007
Ajo picado	1/2 cucharadita	370251
Comino	1/2 cucharadita	985105
Chile en polvo	1/2 cucharadita	242834
Pimienta blanca	1/4 cucharadita	242882
Tortillas de Maíz	3 de cada una	386764
Rúcula	1/2 taza	232176
Queso Chotija, afeitado	1 taza	252313
Crema agria	1/2 taza	337679
Jack y Queso Cheddar	1/2 taza	235408

Direcciones:

1. Coloque cada tortilla de maíz en la freidora haciendo una tortilla crujiente y plana, reserve.
2. En una sartén, agregue el chorizo, los tomates, los pimientos, la cebolla, el ajo, el comino y el chile en polvo, y pimienta blanca.
3. Caliente a fuego medio para que florezcan las especias en el chorizo.
4. En un recipiente aparte, mezcle la salsa de cebolla y la crema agria.
5. Centre una tortilla en un plato.
6. Extienda tres de las mezclas de la sartén sobre la tortilla.
7. Cubra con la mitad del gato y queso cheddar.
8. Capa con otra tortilla y repita el proceso.
9. Cubra con la última tortilla y la mezcla restante de la sartén.
10. Coloque la rúcula, el queso Cotija afeitado y sirva con salsa.



Tortas de Papa Chayote con Salsa de Aguacate y Papaya



Chayote	2 1/2 tazas	24339
Papas Rojas	2 tazas	908016
Cebolla Española	1 mediana	898641
Huevos	2 cada uno	517843
Harina de maíz	1/4 taza	531930
Cúrcuma	1/2 cucharadita	56565
Pimienta molida	1/2 cucharadita	56455
Sal	1/2 cucharadita	56291
Aceite para freír		

Direcciones:

1. Coloque el chayote, la papa y la cebolla en una paleta más rica y exprima todo el exceso de humedad. Coloque en un tazón y agregue los huevos, la harina de maíz y los condimentos.
2. Caliente el aceite a fuego medio y deje caer aproximadamente media taza de la mezcla sobre la sartén, aplastándola con el dorso de una cuchara (cada una debe tener cuatro o cinco pulgadas de diámetro). Cocine por ambos lados hasta que estén ligeramente doradas, luego transfíralas a un plato y manténgalas calientes.



¿Sabías?

La comida juega un papel importante en la cultura francesa de Guyana. En ocasiones especiales, los guyaneses franceses tienden a preparar platos ricos que tardan más en prepararse. Los alimentos tradicionales de las fiestas incluyen roti, un pan frito espeso, acompañado de ricos curry y salsas para mojar, guisos de pollo y filetes de pescado con sabor a lima y especias.

Queso, Lácteos y Huevos

CHEESE AMER WHI 160 SL	WEST CRK	4 / 5 LB	158721
CHEESE AMER WHI BLND LOAF	EL VALLE	6 / 5 LB	284177
CHEESE AMER WHI EXTRA MELT	LOL	6 / 5 LB	48154
CHEESE AMER WHI LOAF E-Z MELT	ULTIMELT	6 / 5 LB	231510
CHEESE CHED JCK FINE SHRED	CORAZO	4 / 5 LB	235411
CHEESE CHED MONT_JCK FCY SHRED	WEST CRK	4 / 5 LB	158814
CHEESE CHED MONT_JCK FTHR SHRED	WEST CRK	4 / 5 LB	158813
CHEESE CHED YLW MILD BLOCK	WEST CRK	1 / 42 LB	157185
CHEESE CHIHUAHUA SHRED	V&V	4 / 5 LB	938919
CHEESE MONT_JCK BLOCK	WEST CRK	1 / 42 AV	157186
CHEESE MONT_JCK FTHR SHRED TFF	WEST CRK	4 / 5 LB	158812
CHEESE MONT_JCK SHRED FTHR	CONTIGO	4 / 5 LB	503858
CHEESE MOZZ LMWM FTHR SHRED	PIANCONE	6 / 5 LB	232989
CHEESE PROV SLCD .75 OZ TFF	WEST CRK	6 / 1.5 LB	329036
CHEESE QUESO COTIJA GRATED	V&V	6 / 2.2 LB	252313
CHEESE QUESO FRESCO RND	V&V	4 / 5 LB	277520
CHEESE QUESO FRESCO RND	V&V	1 / 5 LB	341657
CHEESE SPREAD GLDN VELVET LOAF	LOL	6 / 5 LB	975164



BUTTER BLND SOLID EURO STYLE	WEST CRK	36 / 1 LB	518702
BUTTER SOLIDS UNSLTD GRD A TFF	SLVR SRC	36 / 1 LB	262666
CREAM HVY 36% TFF	NTRSBST	12 / 32 OZ	199406
CREAMER HALF & HALF TFF	NTRSBST	12 / 32 OZ	199408
EGG WHI LG AA LOOSE	NTRSBST	1 / 30 DZ	517879
EGG WHI XL AA LOOSE	NTRSBST	1 / 15 DZ	517843
MARGARINE SOLIDS TFF	WEST CRK	30 / 1 LB	518672
MILK WHL HVD TFF	NTRSBST	4 / 1 GA	515324
MILK WHL ULTRA PSTRZD TFF	NTRSBST	6 / .5 GA	199417
SOUR CREAM GRD A HVY BODY TFF	NTRSBST	4 / 5 LB	199411
SOUR CREAM NAT GRD A TFF	NTRSBST	4 / 5 LB	337679
SOUR CREAM NAT TFF	NTRSBST	1 / 32 LB	337678
SOUR CREAM R/F	SLVR SRC	1 / 32 LB	480307
SOUR CREAM REAL	DAISY	4 / 5 LB	75430

Nuevas Adiciones

AVOCADO GRN 48 CT	PACKER	1 / 48 CT	61699
AVOCADO RIPE	PACKER	1 / 48 CT	378593
CABBAGE BAG WHI	PACKER	1 / 50 LB	950460
CABBAGE GRN JUMBO	PEAK	1 / 50 LB	875441
CILANTRO FRSH	PACKER	1 / 60 CT	304332
CILANTRO FRSH W&T	PEAK	4 / 1 LB	907446
LETTUCE BLND ARCADIAN HARVEST	PEAK	4 / 3 LB	322035
LETTUCE ICEBERG LINER	PEAK	24 / 1 CT	907437
LETTUCE SHRED 1/8"	PEAK	4 / 5 LB	880488
LIME	PACKER	1 / 175 CT	951931
ONION GRN W&T TFF	PEAK	4 / 2 LB	907545
ONION RED JUMBO	PEAK	1 / 25 LB	907425
ONION YLW JUMBO #2 BAG	GRWRSCHC	1 / 50 LB	594432
ONION YLW JUMBO FRSH	PEAK	1 / 50 LB	907426
PEPPERS BELL RED TFF	PEAK	1 / 11 LB	875443
PEPPERS GRN BELL MED TFF	PEAK	1 / 1.11BU	875406
PEPPERS JALAPENO WHL FRSH	PACKER	1 / 35 LB	287165
PEPPERS POBLANO	PACKER	1 / 10 LB	72016
TOMATO #2 RAND	GRWRSCHC	1 / 25 LB	303255
TOMATO 5X6	PEAK	1 / 25 LB	878065
TOMATO 6X6	PEAK	1 / 25 LB	878064
TOMATO ROMA	PEAK	1 / 25 LB	878056
TOMATO TOMATILLO MEXICAN GRN	PACKER	1 / 10 LB	993469



Ensalada de Frijoles Negros y Maíz

Jugo de lima	1/3 taza	71215
Aceite de oliva	1/2 taza	233302
Diente de ajo, picado	2 de cada uno	275595
Sal	1 cucharadita	334001
Pimienta, Cayena	1/8 cucharadita	264672
Frijoles Negros	32 oz	863475
Maíz congelado	24 oz	283344
Aguacate, cortado en cubitos	1 cada uno	378593
Pimiento rojo, cortado en cubitos	1 de cada uno	875443
Tomate 6x6, cortado en cubitos	2 de cada uno	878064
Cebolla verde, en rodajas	6 de cada uno	486263
Cilantro picado	1/2 taza	855548



Direcciones:

1. En un tazón pequeño, agregue jugo de limón, aceite de oliva, ajo, sal y pimienta.
2. En un tazón grande mezcle los frijoles, el maíz, el aguacate, el pimiento rojo, los tomates, las cebollas verdes y el cilantro.
3. Agregue el aderezo de lima al tazón grande para mezclar y cubra los ingredientes de manera uniforme.
4. Transfiera al recipiente frío. Servir.



¿Adivina qué?

¡México introdujo el chocolate, el maíz y los chiles al mundo!

Palitos de Queso Venezolano



Harina	10 oz	81991
Sal kosher	1 cucharadita	56291
Mantequilla fría, en cubos	6 cucharadas	157187
Huevo grande, batido	1 de cada uno	517879
Agua fría, según sea necesario	6 cucharadas,	
Queso Blanco	12 oz	442891
Aceite de maní	para freír	897370

Direcciones:

1. Coloque la harina y la sal en el tazón de un procesador de alimentos equipado con una cuchilla de acero; pulso para combinar. Espolvoree la mantequilla de manera uniforme sobre la harina y pulse hasta que la mantequilla se corte en trozos ligeramente más pequeños que un guisante, aproximadamente 8 pulsos de 1 segundo. Transfiera la masa a un tazón grande.
2. Agregue huevo y agua. Usando una espátula de goma, presione la masa contra el costado del tazón hasta que se forme una bola. Si la masa no se está formando completamente, agregue agua adicional 1 cucharada a la vez hasta que se junte. Presione la masa en un disco, envuélvala bien en una envoltura de plástico y descanse en el refrigerador por 30 minutos.
3. Desenvuelva la masa y colóquela sobre una superficie ligeramente enharinada. Estirar en un cuadrado de 1/8 de pulgada de espesor. Corta los bordes para crear un cuadrado de 12 pulgadas. Corte el cuadrado en tiras de 3/4 de pulgada de ancho.
4. Tome una tira de masa y cubra el extremo sobre una rebanada de queso. Envuelva la rebanada entera de queso en masa en una masa diagonal y superpuesta. Cubra el fondo de la rodaja de queso con la masa y pellizque los bordes cerca para sellar completamente. Repita con las rebanadas de queso restantes.
5. Llene una sartén de hierro fundido con 3/4 de pulgada de aceite. Caliente el aceite a 400 ° F a fuego alto. Coloque los tequeños en aceite y fríalos hasta que la corteza esté dorada y con ampollas, de 3 a 5 minutos, dando media vuelta. Transfiera los tequeños a un plato forrado con toallas de papel, deje enfriar durante 1 a 2 minutos, luego sirva de inmediato.



¿Sabías?

La comida tradicional es la "Arepá", que es un pan plano hecho de maicena, agua y sal. Se puede comer con manjares de comida como camarones, ostras, pescado, queso, jamón, pollo, etc. La cerveza y los vinos sudamericanos son las bebidas más baratas que se encuentran en Venezuela.

Pollo Picante

8 corte de pollo	3 libras	158781
Cayena molida	1/4 taza	242859
Cebolla, juliana	2 tazas	594106
Tomate, cortado en cubitos	1 taza	493438
Ají picado	1/2 taza	614730
Guisantes	1 taza	993241
Comino molido	1 cucharadita	242839
Hojuelas de orégano	1 cucharadita	29495
Dientes De Ajo	3	283987
Caldo de pollo	2 cuartos	873948



Direcciones:

1. En una cacerola grande ponga los trozos de pollo con todos los demás ingredientes. Vierta el caldo (o agua) hasta cubrir completamente los ingredientes. Ponga a cocinar a fuego alto hasta que hierva, y luego a fuego lento durante al menos una hora y media o hasta que el pollo esté suave. Revuelva ocasionalmente.
2. Si mientras cocina el caldo disminuyó mucho, agregue un poco más de caldo o agua para que cuando sirva haya suficiente líquido.
3. En un plato hondo, sirva una pieza de pollo picante con una papa hervida, cocinada a un lado, chuño phuti y salsa cruda encima. Finalmente, espolvorea el perejil picado sobre el pollo picante.



¿Adivina qué?

Un reloj en el edificio del Congreso Nacional en la plaza principal de La Paz corre hacia atrás para recordar a los ciudadanos que piensen de manera diferente.





De la Despensa

BASE CHICKEN NO MSG ADDED TFF	RDGCRST	6 / 1 LB	327858
CASSAVA YUCCA IQF	CRBN BST	6 / 5 LB	872376
CORN WHL KERNEL	WEST CRK	6 / #10 CN	863494
DRESSING 1000 ISLAND SUPREME	KENS	1 / 1 GA	927602
FLOUR H&R AP	ROMA	1 / 25 LB	81983
MILK CONDENSED SWTND CAN	CONTIGO	24 / 14 OZ	515409
PASTE TOMATO TFF	WEST CRK	6 / #10 CN	878197
PEPPERS CHIPOTLE IN ADOBO SAUCE	CONTIGO	12 / 7 OZ	522520
PEPPERS GRN CHILE DICED	CONTIGO	12 / 28 OZ	522508
PEPPERS JALAPENO NACHO SLCD	ROMA	4 / 1 GA	128341
PEPPERS JALAPENO SLCD	ROMA	6 / #10 CN	231210
PEPPERS JALAPENO WHL	CONTIGO	6 / #10 CN	522474
PLANTAIN SWEET FRIED IQF	CONTIGO	6 / 4 LB	504323
PLANTAIN SWEET SLCD IQF FC TFF	BGBANANA	4 / 6 LB	962853
ROLL SUB WHI SLCD 8" FZ	COSTANZO	48 / 3.7 OZ	350436
SALT IODIZED GRANULAR TFF	WEST CRK	1 / 25 LB	334001
SALT IODIZED GRANULAR TFF	WEST CRK	1 / 50 LB	333999
SALT KSHR COARSE	MORTON	12 / 3 LB	56291
SAUCE CHIPOTLE	TABASCO	12 / 5 OZ	17875
SAUCE HOT	CHOLULA	12 / 5 OZ	983030
SUGAR GRANULATED	PACKER	1 / 50 LB	976705
SWEETENER BLUE AGAVE ORGANIC	WHLSMSWT	2 / 1 GA	454870
SWEETENER LQD AGAVE ORGANIC	WHLSMSWT	6 / 23.5OZ	472170
TOMATILLO WHL	CONTIGO	6 / #10 CN	522490
TOMATO CRUSHED CONCENTRTD	WEST CRK	6 / #10 CN	878215
TOMATO FIL STRIPS PLD 74-40	74-40	6 / #10 CN	20611
TOMATO PEAR VALOROSO	VALOROSO	6 / #10 CN	47067
TOMATO PUREE 1.06 CONC TFF	WEST CRK	6 / #10 CN	878206
TOMATO WHL PLD	CONTIGO	6 / 106 OZ	534295
VEG BLND RSTD MEDIT TFF	RSTWRKS	6 / 2.5 LB	34604
VEG MIX 4 WAY FZ	NONPAREL	12 / 2.5 LB	355287
VINEGAR PURE APPLE CIDER 50	WEST CRK	4 / 1 GA	273719

Queso Fresco Colombino

Leche entera 1 galón
Vinagre blanco 1/2 taza
Sal al gusto

515324
273740
56291



Direcciones:

1. Coloque la leche en una olla grande. Calienta a 120 F.
2. Retirar del fuego y agregar el vinagre. Mezclar bien con una cuchara de madera y dejar reposar a temperatura ambiente durante 40 minutos.
3. Forre un colador con una capa de gasa y colóquelo sobre un tazón grande. Vierta la mezcla en la gasa y deje escurrir durante 30 minutos. Exprima todo el líquido y mezcle con la sal.
4. Cuelgue el queso por aprox. 30 minutos más y luego poner en un molde por hasta 2 días.



¿Sabías?

Columbia es el único país de América del Sur que tiene costas en tanto el Océano Pacífico como el Mar Caribe.

BAR MIX COCONUT CREAM OF	COSTAMAR	24 / 2.2 LB	358
BAR MIX DAIQUIRI STRWBRY RTU	DAILY FR	9/64 OZ	524
BAR MIX MARGARITA LEMON CKTL	LASCO	12 / 34 OZ	935798
BAR MIX MARGARITA LIME CKTL	LASCO	12 / 34 OZ	935789
BAR MIX MARGARITA W/TRIPLE SEC	DAILYCKT	9 / 64 OZ	370266
BAR MIX SWEET & SOUR	DAVINCI	12 / 24 OZ	501465

Bar y Bebidas

BEV MIX MANGO GF FZ	ISLAND O	12 / 32 OZ	900675
BEV MIX STRWBRY GF FZ	ISLAND O	12 / 1 QT	944434
BEV MIX LEMONADE GF	ISLAND O	12/32 OZ	872627
DRINK PINEAPPLE GLASS	JARRITOS	24 / 12.5 OZ	269884
DRINK STRWBRY GLASS	JARRITOS	24 / 12.5 OZ	269889
DRINK TAMARIND GLASS	JARRITOS	24 / 12.5 OZ	269873
JUICE CRNBRY CKTL 27% PET	ASCEND	12/46 OZ	575610
JUICE LEMON FRSH	PACKER	4/1 GA	954745
JUICE LIME ALL NAT	NATALIES	6/32 OZ	417585
JUICE LIME FRSH	PACKER	4/1 GA	17499
JUICE LIMEADE CONC 4+1	MIN MAID	24/12 OZ	37154
JUICE ORANGE PURE PLAS JUG	TROPICAN	4/1 GA	854267
JUICE PINEAPPLE 100% UNSWTND	DOLE	48/6 OZ	149903
JUICE PINEAPPLE UNSWTND TFF GF	DOLE	12/46 OZ	80880
JUICE POMEGRANATE 100%	POM WNDR	6/24 OZ	870998
JUICE TOMATO CAN	SACREMNT	12/46 OZ	43041
JUICE WHI GRAPE RTS	BOMBAY	12 / 46 OZ	559189
SODA GINGER BREW ORGANIC	MAINROOT	24/12 OZ	850329



Estofado de Pescado Brasileño

Jugo de lima	3 cucharadas	71215
Comino	1 cucharada	242839
Pimentón	1 cucharada	247079
Ajo, picado	1 cucharada	275595
Sal	1 cucharadita	334001
Pimienta Negra	1 cucharadita	242872
Tilapia, cortada en cubitos 3 "x3"	24 oz	858049
Aceite de oliva	2 cucharadas	233302
Cebollas, cortadas en cubitos	2 de cada uno	907426
Pimientos verdes, en rodajas	2 de cada uno	875406
Pimientos rojos, en rodajas	2 de cada uno	875443
Tomate, cortado en cubitos, escurrido	16 oz	493438
Leche de Coco	16 oz	293818
Cilantro picado	1/2 taza	855548



Direcciones:

1. En un tazón grande mezcle los primeros seis ingredientes y mezcle.
2. Doble la tilapia y revuelva. Refrigerar durante la noche.
3. Caliente el aceite de oliva en una olla grande a fuego medio alto. Agregue cebollas y revuelva rápidamente.
4. Reduzca el fuego a medio. Agregue los pimientos, la tilapia y los tomates cortados en cubitos.
5. Vierta la leche de coco sobre la mezcla. Cocine a fuego lento durante quince minutos revolviendo ocasionalmente.
6. Agregue cilantro. Cocine hasta que la tilapia esté lista.
7. Transfiera al tazón de sopa. Servir.

¿Sabías?

¿Brasil representa el 37% del café del MUNDO?



Del Congelador

APTZ ONION RING KING BB	BREWCITY	2/5 LB	995670
FRIES 1/4" SHOESTRING FZ	STEALTH	6/4.5 LB	44241
FRIES 3/8" REG CUT TFF	SLVR SRC	6/5 LB	197480
FRIES 3/8" STRAIGHT CUT COATED	SNW FLKE	6/4.5 LB	75988
FRIES SIDEWINDER BB FZ	BNTRMALE	6/4 LB	395982
HUSHPUPPY SWEET CORN BAKEABLE	WEST CRK	4/5 LB	316320
ICE CREAM VANILLA 10% TUB	NTRSBST	1/3 GA	478636
LAMB LEG AUS BRT FZ	PACKER	6/5 AV	914541
POTATO SHRED SKNLS RUSSET RTC	WEST CRK	2/10 LB	480530



Final Fantástico

CHURRO APPLE WHL GRAIN MINI 5"	TIO PEPE	100 / 1.9 OZ	384014
ICE CREAM SCOOP VANILLA BEAN IW	BLUEBUNY	36 / 4 OZ	243936
PASTRY DGH SOPAPILLA LG	PENNANT	96 / 1.4 OZ	48307
TRES LECHES TRAY FZ	CONTIGO	2 / 5.5 LB	493090



Estofado Argentino de Lentejas

Lentejas	1 taza	437419
Agua	1 qt	
Tomates, cortados en cubitos	1 1/2 taza escurridos	493438
Cebolla española, cortada en cubitos	1	898641
Zanahoria en rodajas	1	544597
Guisantes	1/2 taza	286554
Diente De Ajo	1 lg	283987
Aceite de oliva	1 cucharada	288560
Granny Smith Apple (Pelado, sin corazón y cortado en cubitos)	1	61694
Salsa BBQ	1/4 taza	234866
Pimentón ahumado	1/2 cucharadita	874331
Sal y pimienta	para probar	



Direcciones:

1. Coloque las lentejas y el agua en una olla grande y mezcle en el caldo de verduras. Lleve a ebullición, reduzca el fuego a bajo y cocine a fuego lento durante 20 minutos.
2. Revuelva los tomates, la cebolla, la zanahoria, la manzana, los guisantes, el ajo, el aceite de oliva, la salsa de barbacoa y el pimentón en la olla. Continuar a fuego lento 20 minutos.
3. Sazone con sal y pimienta para servir.

¿Adivina qué?

El trigo es el cultivo líder en Argentina. El país produce tanto trigo, es el quinto país exportador de trigo líder en el mundo y produce más del 60% del trigo en América del Sur.



Aceite y Manteca

OIL BUTTER FLVRD TFF	BRILLIAN	4/1 GA	875041
OIL CLR FRY SHORTENING LQD	SPRCHF	1/35 LB	582606
OIL SOY CLR FRY	MGCFRYZZ	1/35 LB	229787
OIL SOY CLR FRY TFF	ASSOLUTI	1/35 LB	124329
OIL SOY CLR FRY TFF	SLVR SRC	1/35 LB	897414
OIL SOY OLIVE BLND 75/25	PACKER	6/1 GA	963429
OIL SOY PEANUT BLND TFF	SLVR SRC	1/35 LB	897371



No Alimentos

BLEACH GERMICIDAL ULTRA	FRST MRK	3/1 GA	518709
CAN LINER 60 GA HW BLK 38X58	FRST MRK	10/10 CT	194629
CONT FOAM 3C 9X9X3 WHI HNGD LG	SLVR SRC	2/100 CT	239879
FILM PVC 18 ROLL METAL EDGE	FRST MRK	1/2000FT	157555
GLOVE NITRILE LG PWDR FREE BLK	FRST MRK	4/100 CT	559405
MOP HEAD MED GRN SYNTH BLND	ACS	1/1 CT	274476
NAPKIN BEV 9.5X9.5 BLK 2 PLY	FRST MRK	4/250 CT	592628
NAPKIN DNR 15X16.25 WHI 1/8	FRST MRK	8/375 CT	883817
NAPKIN DNR 17X16 1/8 FOLD 3 PL	TORK	6/290 CT	881657
PLATE FOAM 10.25" WHI 3C	FRST MRK	4/125 CT	197492
PLATE FOAM 8.88" WHI	FRST MRK	4/125 CT	197485
TISSUE TOILET 2PLY WHI JUMBO	VINTAGE	12/206 CT	230967
TOWEL ROLL HAND NAT	FRST MRK	6/800 FT	338050

Desafío de Equipo



Cocina Latinoamericana



1333 Avondale Road • New Windsor, MD 21776
443.487.5300 • 800.755.4223

PerformanceFoodservice.com

 **PERFORMANCE**
FOODSERVICE - Maryland

Enero 2020

SOLO para nuevos clientes: haga un pedido de al menos \$ 1,500 de Performance Foodservice Maryland y se aplicará un crédito a su cuenta.

\$100 de descuento

Nombre de la cuenta: _____

Cliente #: _____ Nombre del gerente de área: _____

PFS District Manager Signature: _____

 **PERFORMANCE**
FOODSERVICE - Maryland

* Debe ser un cliente actual en el momento del canje *
El crédito puede demorar hasta 30 días. No canjeable por dinero en efectivo.