

8 oz.
250 gr.

16 oz.
500 gr.

24 oz.
750 gr.



"QUESO" DE ALMENDRAS

Vegan, Keto Friendly, Gluten Free, Sugar Free

SABORES:



T. secos, Ahumado, Original, Pesto, Aceitunas

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar
Congelado (-18 °C):
6 meses

INGREDIENTES

Almendras, jugo de limón, especias naturales, sal rosada de Himalaya.

MANIPULACION

Metodo recomendado - refrigerador:
descongelar a 4°C durante 5-7 horas.

Metodo rapido - microondas:
seleccionando la opción "descongelar" por
2 min. Aprox.

NOTA

La textura es similar al queso ricotta o feta

- USOS -

Dip, untable, con pastas, ensaladas, boquitas, en salsas,
Como relleno para: ravioli, empanadas, pastelitos, etc.



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

Correo: ventasmansacocina@gmail.com



8 oz.
250 gr.



16 oz.
500 gr.



24 oz.
750 gr.



PATE DE "HIGADO"

Vegan, Nut Free, Gluten Free, Sugar Free

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar
Congelado (-18 °C):
6 meses

INGREDIENTES

Lentejas, aceite de oliva extra virgen cold press, cebolla, especias naturales, sal rosada de Himalaya.

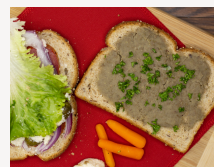
MANIPULACION

Metodo recomendado - refrigerador:
descongelar a 4°C durante 5-7 horas.

Metodo rapido - microondas:
seleccionando la opción "descongelar" por
2 min. Aprox.

- USOS -

Dip, untable, con ensaladas, en boquitas, relleno para: empanadas, pastelitos etc.



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

Correo: ventasmansacocina@gmail.com



8 oz.
250 gr.



16 oz.
500 gr.



24 oz.
750 gr.



ENSALADA DE "ATUN"

Vegan, Nut Free, Gluten Free, Sugar Free

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar
Congelado (-18 °C):
6 meses

INGREDIENTES

Garbanzos, algas, aceite vegetal, jugo de limón, especias naturales, sal rosada de Himalaya.

MANIPULACION

Metodo recomendado - refrigerador:
descongelar a 4°C durante 5-7 horas.

Metodo rapido - microondas:
seleccionando la opción "descongelar" por
2 min. Aprox.

- USOS -

para untar, relleno para: ravioli, empanadas, pastelitos, con pastas, dentro de rollos de sushi, con ensaladas, en boquitas, en salsas, etc.



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

Correo: ventasmansacocina@gmail.com



1 lb.
454 gr.



2 lb.
908 gr.



3 lb.
1,362 gr.



"CARNE" MOLIDA

Vegan, Nut Free, Gluten Free, Sugar Free

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar
Congelado (-18 °C):
6 meses

INGREDIENTES

Proteína de soya, vegetales frescos
(cebolla, tomates), especias naturales,
aceite vegetal.

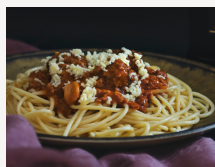
MANIPULACION

Método recomendado - refrigerador:
descongelar a 4°C durante 5-7 horas.

Método rápido - microondas:
seleccionando la opción "descongelar" por
2 min. Aprox.

- USOS -

Como sustituto de carne en lasañas, boloñesas, albondigas, hamburguesas, tacos, nachos, burritos y relleno para: ravioli, empanadas, pastelitos, etc.

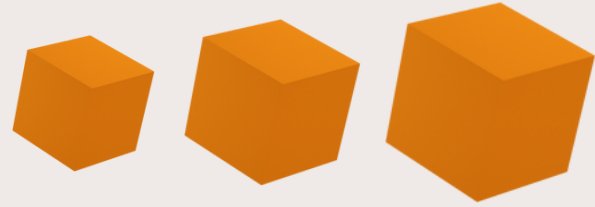


Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

Correo: ventasmansacocina@gmail.com



8 oz.
288 gr.

16 oz.
576 gr.

24 oz.
864 gr.



COOKIE DOUGH CHOCO CHIPS

Vegan, Nut Free, Gluten Free, Sugar Free

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar
Congelado (-18 °C):
6 meses

MANIPULACION

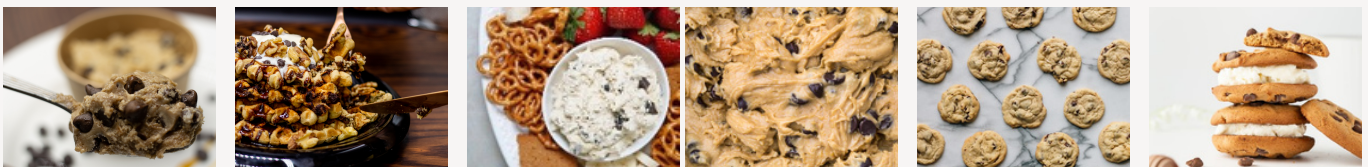
Descongelar en temperatura ambiente por
30 min. aprox

INGREDIENTES

Harina libre de gluten tratada, edulcorante natural,
cacao, aceite vegetal, sal, leche de soya, Fécula de
maíz, baking soda, café, extracto de vainilla.

- USOS -

Postre, dip dulce, crust de pasteles, frosting para pasteles, en bites,
como relleno para: croissants, entre galletas, en pie, etc.



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

Correo: ventasmansacocina@gmail.com



8 oz.
288 gr.



16 oz.
576 gr.



24 oz.
864 gr.



COOKIE DOUGH BROWNIE

Vegan, Gluten Free, Sugar Free

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar

Congelado (-18 °C):
6 meses

MANIPULACION

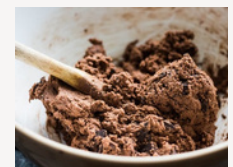
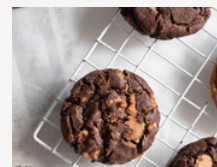
Descongelar en temperatura ambiente por
30 min. aprox

INGREDIENTES

Harina libre de gluten tratada, edulcorante natural,
aceite de coco, sal, leche de soya, Fécula de maíz, baking
soda, café, extracto de vainilla, nueces de nogal, cacao.

- USOS -

Postre, dip dulce, crust de pasteles, frosting para pasteles, en bites,
como relleno para: croissants, entre galletas, para pie, etc.



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

Correo: ventasmansacocina@gmail.com



8 oz.
288 gr.



16 oz.
576 gr.



24 oz.
864 gr.



COOKIE DOUGH CONDESA

Vegan, Gluten Free, Low Sugar, Nut Free

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar

Congelado (-18 °C):
6 meses

MANIPULACION

Descongelar en temperatura ambiente por
30 min. aprox

INGREDIENTES

harina libre de gluten tratada, edulcorante natural, azúcar,
aceite vegetal, sal, leche de soya, Fécula de maíz, baking soda,
extracto de vainilla.

- USOS -

Como postre, como dip dulce, para compartir, como relleno para: croissants, entre galletas, para pie, como crust de pasteles, como frosting de pasteles, en bites, etc.



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

Correo: ventasmansacocina@gmail.com



Diametro 9"

1,220 gr.

16 porciones



DULCE FRIO "SNICKERS"

Vegan, Gluten Free, Sugar Free, Keto Friendly

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar

Congelado (-18 °C):
6 meses

MANIPULACION

1. Tipo "mousse" descongelar en la refrigeradora durante 6-8 horas a 4 °C)

2. Tipo "dulce frio" dejar reposar en temperatura ambiente por 30 minutos mínimo

INGREDIENTES

Almendras, coco, edulcorante natural, cacao, mani, sal rosada del himalaya.



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

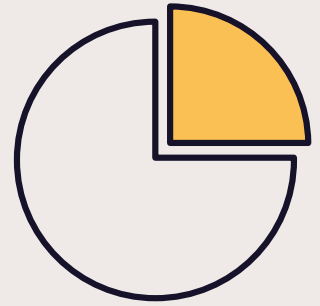
Correo: ventasmansacocina@gmail.com



Diametro 4"

300 gr. aprox.

2-3 porciones



MINI DULCE FRIO "SNICKERS"

Vegan, Gluten Free, Sugar Free, Keto Friendly

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar

Congelado (-18 °C):
6 meses

INGREDIENTES

Almendras, coco, edulcorante natural, cacao, mani, sal rosada del himalaya.

MANIPULACION

1. Tipo "mousse" descongelar en la refrigeradora durante 6-8 horas a 4 °C)
2. Tipo "dulce frío" dejar reposar en temperatura ambiente por 20 minutos mínimo



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

Correo: ventasmansacocina@gmail.com



Diametro 4"

200 gr. aprox.

2-3 porciones



MINI DULCE FRIO CHOCOLATE

Vegan, Gluten Free, Sugar Free, Keto Friendly

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar

Congelado (-18 °C):
6 meses

MANIPULACION

1. Tipo "mousse" descongelar en la refriera
durante 6-8 horas a 4 °C)

2. Tipo "dulce frio" dejar reposar en temperatura
ambiente por 20 minutos mínimo

INGREDIENTES

Almendras, coco, edulcorante natural, cacao, sal rosada del himalaya.



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

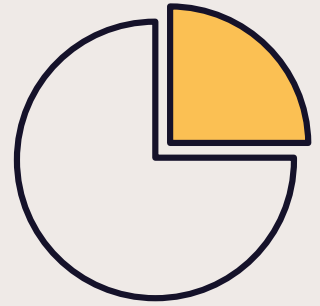
Correo: ventasmansacocina@gmail.com



Diametro 4"

255 gr. aprox.

2-3 porciones



MINI DULCE FRIO OREO

Vegan

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar

Congelado (-18 °C):
6 meses

INGREDIENTES

Almendras, coco, galletas oreo, cacao.

MANIPULACION

1. Tipo "mousse" descongelar en la refrieradora durante 6-8 horas a 4 °C)

2. Tipo "dulce frio" dejar reposar en temperatura ambiente por 20 minutos mínimo



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

Correo: ventasmansacocina@gmail.com



Diametro 4"

255 gr. aprox.

2-3 porciones



MINI DULCE FRIO OREO GF

Vegan, Gluten Free

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar

Congelado (-18 °C):
6 meses

MANIPULACION

1. Tipo "mousse" descongelar en la refriera durante 6-8 horas a 4 °C)

2. Tipo "dulce frío" dejar reposar en temperatura ambiente por 20 minutos mínimo

INGREDIENTES

Almendras, coco, galletas oreo libre de gluten, cacao.



Diametro 9"

1,220 gr. aprox.

Hasta 16 porciones



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

Correo: ventasmansacocina@gmail.com



Diametro 4"

200 gr. aprox.

2-3 porciones



MINI DULCE FRIO MOKA

Vegan, Gluten Free, Sugar Free, Keto Friendly

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar

Congelado (-18 °C):
6 meses

INGREDIENTES

Almendras, coco, edulcorante natural, cacao, cafe.

MANIPULACION

1. Tipo "mousse" descongelar en la refriera
durante 6-8 horas a 4 °C)

2. Tipo "dulce frio" dejar reposar en temperatura
ambiente por 20 minutos mínimo



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

Correo: ventasmansacocina@gmail.com



Diametro 4"

225 gr. aprox.

2-3 porciones



MINI DULCE FRIO CONDESA

Vegan, Gluten Free, Sugar Free, Keto Friendly

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar

Congelado (-18 °C):
6 meses

MANIPULACION

1. Tipo "mousse" descongelar en la refriera
durante 6-8 horas a 4 °C)

2. Tipo "dulce frío" dejar reposar en temperatura
ambiente por 20 minutos mínimo

INGREDIENTES

Almendras, coco, edulcorante natural, leche de soya, cafe, sal rosada del himalaya.



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

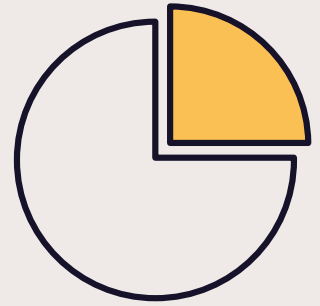
Correo: ventasmansacocina@gmail.com



Diametro 4"

200 gr. aprox.

2-3 porciones



MINI DULCE FRIO CHAI MASALA

Vegan, Gluten Free, Sugar Free, Keto Friendly

ALMACENAMIENTO

Refrigerado (4 °C):
5 días después de descongelar

Congelado (-18 °C):
6 meses

MANIPULACION

1. Tipo "mousse" descongelar en la refriera durante 6-8 horas a 4 °C)

2. Tipo "dulce frio" dejar reposar en temperatura ambiente por 20 minutos mínimo

INGREDIENTES

Almendras, coco, edulcorante natural, especias naturales.



Reg. de planta No. 0555

Calle 85 y 86 Oeste, Entrando por Discovery Center de Via. España, Panamá, Panama

Telefono: 6284-2885

Correo: ventasmansacocina@gmail.com