



*mi
caldo*





mi
caldo



micaldo.com

1. Qué es *MiCaldo*
2. Quiénes somos
3. Nuestros valores
4. Nuestro producto. Propiedades
5. Seguridad alimentaria
6. Qué aportamos
7. MiCaldo en la cocina
8. Formatos
9. Declaración de ingredientes
10. Algo más sobre MiCaldo...
11. Qué dicen de nosotros
12. ¿Por qué Micaldo?



1. Qué es MiCaldo

MiCaldo es la fórmula perfecta: un fondo cocinado y deshidratado a baja temperatura elaborado a partir de alimentos sostenibles de Km0 procedentes de la isla de Menorca inspirando en la gastronomía de España

Nuestros caldos básicos



Cocido

Caldo de cocido con producto de la isla



Pescado

Caldo de pescado de roca de la isla



Verduras

Caldo de verduras de los huertos de la isla

Nuestros caldos de temporada



Pollo

Caldo de pollo de corral de Menorca



Marisco

Caldo de marisco elaborado con los mejores mariscos de los pescadores de Menorca



Carne de ternera

Caldo de ternera elaborado 100% con ternera raza autóctona "*Vermella Menorquina*"

Trabajamos exclusivamente con proveedores éticos y honestos y solo utilizamos ingredientes naturales de máxima calidad para crear **un caldo único sin ningún tipo de aditivos, ni extractos ni conservantes**, que permita obtener un sabor y olor inconfundible, igual al que te haces en casa.





2. *Quiénes somos*

Joan Armengol es el CEO y fundador de MiCaldo

Licenciado con matrícula de honor cum laude en veterinaria, por la Universidad Zaragoza ha trabajado durante más de tres décadas en la industria agroalimentaria. El equipo de Micaldo está constituido por asesores gastroómicos, especialistas en nutrición y marketing.

Nuestra pasión por el producto natural, la innovación y Menorca, es lo que nos ha llevado a crear este producto único., que es un caldo totalmente natural y versátil de larga conservación.

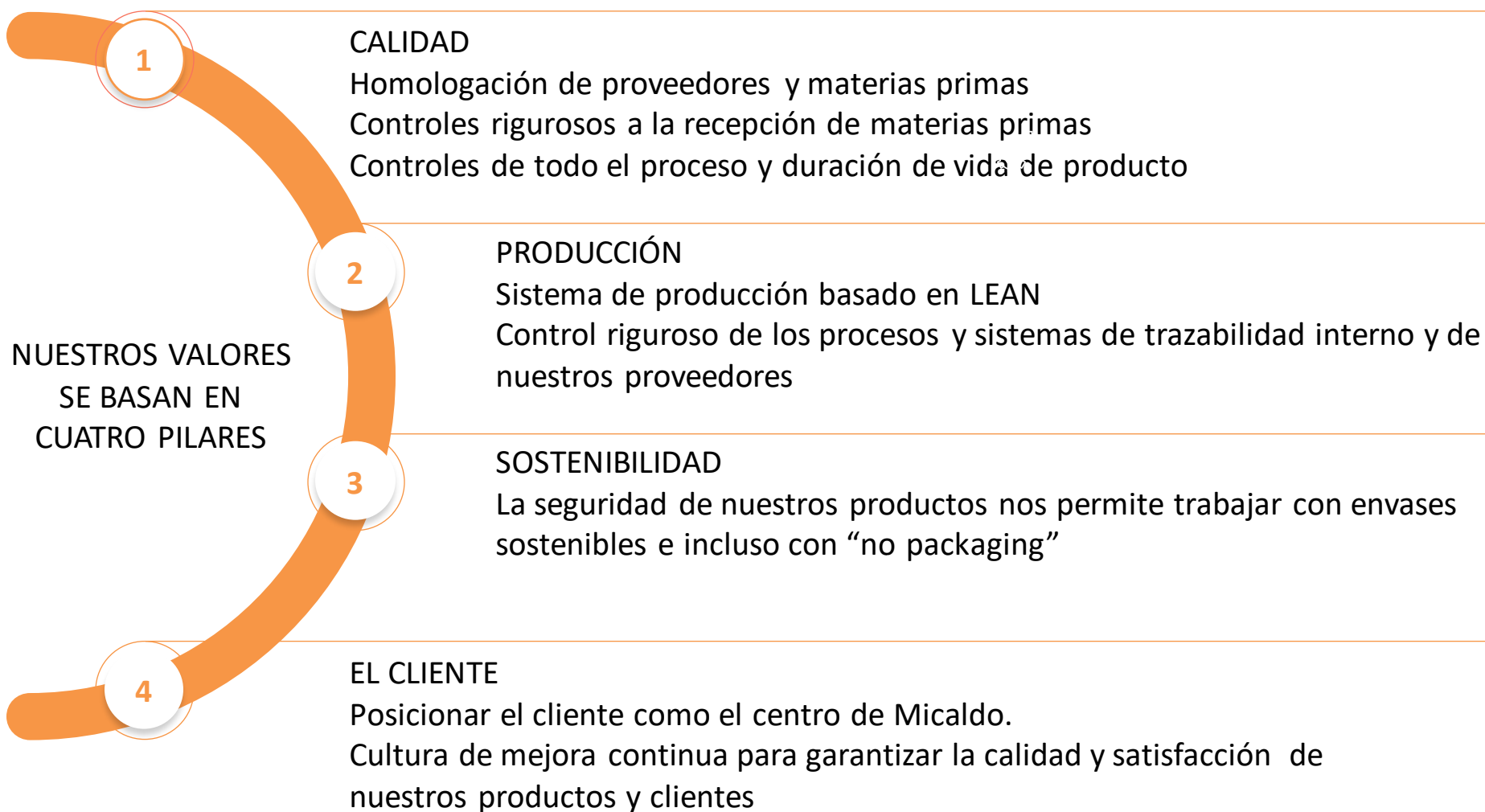
Todo ello apoyado en uno de sus lemas:

“Haciendo las cosas como han de hacerse: **bien y a conciencia**“.





3. Nuestros valores





4. Nuestro producto. Propiedades

- Caducidad de 9 meses incluso una vez abierto, sin necesidad de guardarlo en la nevera.
- Sin huevo, leche, azúcares (GLUTEN FREE). Único aceite vegetal usado es AOVE.
- Libre de aditivos, aromas, conservantes, glutamato y extractos.
- Etiquetado limpio y claro, sin aditivos, ni ingredientes. Solo alimentos
- Comida real, avalado como producto “realfooding”
- Composición con un 80% entre verduras, pollo, pescado, marisco y carnes
- Micaldo es un fondo, una base de cocina real y versátil, (caldo o se puede usar como fondo para cocinar platos llenos)
- 30g = 1 litro de caldo.
- Ahorro de espacio en estanterías y neveras.
- Alto contenido en colágeno en los caldos de carne, cocido y pollo.





5. Qué aportamos

TIEMPO

Ahorro de costes de mano de obra y energía sin comprometer el sabor ni la calidad..

- Reduce el coste energético de los abatidores, cámaras de congelación....
- Reduce los tiempos de cocción de fondos interminables (3 minutos de preparación)
- Salsa española natural sin extractos, aromas, glutamato en 3 minutos

ESPACIO

Ahorro de espacio en las cámaras, tanto de refrigeración como congelación así como el espacio en la cocina y los fogones

DINERO

Ausencia de mermas por producto en mal estado Desde 0,4€/ración, según el producto.

CALIDAD Y SABOR AUTÉNTICO E INCONFUNDIBLE

Está elaborado a partir de alimentos frescos: hortalizas, carnes, pescados y mariscos sostenibles producidos en Menorca y AOVE. Diferénciate con un producto único





5. Seguridad alimentaria

- *Producto local: solo trabajamos con proveedores homologados.*
- *Procesos:*
 - *Verduras frescas que son todas previamente desinfectadas*
 - *Carnes, pescados y mariscos frescos: no trabajamos con productos congelados.*
 - *Trazabilidad hasta origen de las materias primas*
 - *Tratamientos térmicos que aseguran pasteurización segura.*
 - *El proceso de secado a baja temperatura asegura una aW que imposibilita el desarrollo de microorganismos.*
 - *Seguridad en el uso de alérgenos*
 - *No usamos azúcares, leche, huevos, gluten.*
 - *Seguimiento de toda la normativa COVID.*
 - *Caducidad primaria de hasta 1 año*
 - *Caducidad secundaria de 9 meses.*
 - *Trazabilidad total de todos los lotes.*





6. Qué aportamos

- **77% de los consumidores** buscan productos locales, naturales, transparentes con etiquetado claro (*IPSOS estudio del consumidor europeo 2018*)
- MiCaldo **no** es una mezcla de ingredientes con aromas, glutamato o extracto de levadura, extractos ni espesantes.
- **Sabor auténtico**, el mismo que se obtiene al elaborar un fumé artesanalmente, ya que eso es MiCaldo, un fumé deshidratado a baja temperatura.
- **Solución integral** para arroces, guisos, potajes, aportando un **fumé** elaborado a partir de alimentos frescos.
- **Seguridad contra los alérgenos**. Manejo escrupuloso y ausencia de huevo, azúcares, lactosa y gluten.





7. MiCaldo en la cocina

PREPARACIONES

Caldos y sopas

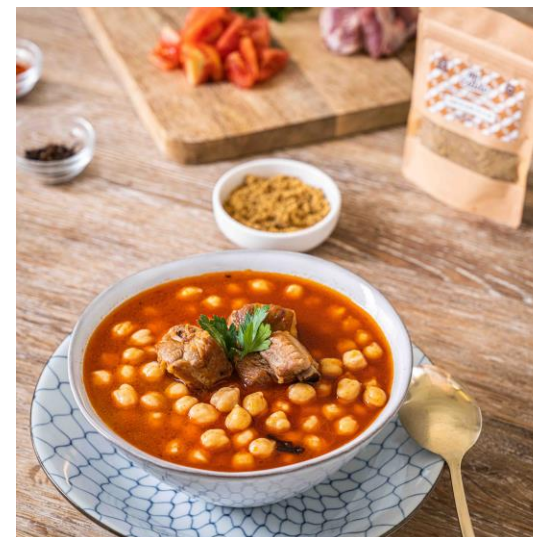
Cálculo/ ración: 28-30g de MiCaldo por 1000ml de agua.

- *Disolverlo en agua fría o cuando entra en ebullición*
- *Dejar hervir 3 minutos o el tiempo que necesite la pasta*

Potajes

Cálculo/ración recomendado: 28g/litro de agua..

- *Sofríe las verduras y/o carne que vayas a consumir*
- *Añade las legumbres y la ración de MiCaldo recomendada*
- *Dejar hervir 3 minutos*
- *Dale tu toque personal*





7. MiCaldo en la cocina

PREPARACIONES

Arroces secos y melosos (sin sofrito)

Calculo/ración MiCaldo recomendado: 10-g/80g de arroz.

- *Sofríe las carnes, y/o pescados y/o verduras.*
- *Prepara el sofrito*
- *Personalízalo con tus especias favorita.*
- *Añade 250-300ml de agua/80g de arroz (MiCaldo absorbe es un alimento deshidratado y absorbe más agua)*
- *Tiempo de cocción 15-17 minutos, más 3-5 minutos de reposo (al gusto).*





7. MiCaldo en la cocina

• Preparación fideuás

- *Sofríe las carnes, y/o pescados y/o verduras.*
- *Añade el arroz y el sofrito y el caldo MiCaldo que quieras.*
- *Personalízalo con tus especias favoritas*
- **Calculo/ración MiCaldo: 14g/80g fideos del 2.**
- *Añade 200- 250ml de agua/80g de fideos (MiCaldo absorbe es un alimento deshidratado y absorbe más agua)*
- *Tiempo de cocción 10-12 minutos, más 3-5 minutos de reposo (al gusto).*





7. MiCaldo en la cocina

Otras elaboraciones

- Estofados de carne o pescado o sepia
- Croquetas de pollo, cocido, carne, pescado y marisco.
- Crema de verduras con calabaza, setas...
- Pescados al horno
- Y todo el know how que tú tengas.....





7. MiCaldo en la cocina

- ◆ Para caldos y sopas de pasta
- ◆ Cremas y purés
- ◆ Para guisos de carne, pescado, legumbres...
- ◆ Para arroces
- ◆ Como arroz a banda, arroz de marisco, paella
- ◆ Sazonador de platos al horno





8. Formatos

◆ Gama distribución HORECA caldos MiCaldo

- Sobres de 90gr = 3 litros (9 raciones)
- Bolsas de 1000 gr= 33 litros (100 raciones)
- Bolsas de 5000 gr.= 165 litros (500 raciones)





9. Declaración de ingredientes

Declaración de ingredientes

- ◆ **MiCaldo de marisco:** Ingredientes: **Gamba** de Menorca (20%), **Galeras, pescado de roca, mejillones**, hortalizas variables en función temporada (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, tomate), sal marina, harina de arroz, AOVE, especias (pimentón dulce, tomillo, laurel)
 - *Puede contener trazas de apio.*
- **MiCaldo de pescado :** Ingredientes: **pescado de roca** (43,4%), hortalizas en proporción variable según temporada (puerro, cebolla, zanahoria, tomate, ajo), sal marina, **mejillones**, harina de arroz,AOVE, especias (pimentón dulce, laurel, tomillo)
Puede contener trazas de apio y crustáceos.
- **MiCaldo de pollo:** Ingredientes: Ingredientes: pollo de corral (69,8%), hortalizas en proporción variable según temporada (12,4%), sal, harina de arroz, AOVE, especias (laurel, tomillo),ajo.
 - *puede contener trazas de apio, y crustáceos.*
- **MiCaldo de verduras:** ingredientes: hortalizas en proporción variable según temporada 84,5%
 - (puerro, cebolla, chirivía, nabo, espinacas, **apio**), sal, harina de arroz, AOVE.
 - *puede contener trazas de apio, y crustáceos.*





9. Declaración de ingredientes

◆ Declaración de ingredientes

- **MiCaldo de cocido (carn d'olla):** Ingredientes: *pollo (18%), carne y huesos de ternera, (morcillo, falda, cuello) (14%), pies de cerdo (12%), col (8%), careta de cerdo, sal marina, panceta, zanahoria, patata, **apio, harina de arroz**, AOVE, garbanzos, tomillo, pimienta blanca.*
puede contener trazas de crustáceos
- **MiCaldo de carne :** Ingredientes: *carne y huesos de ternera de Menorca (60%), (morcillo, cuello, falda), puerro, zanahoria, ajo, chirivía, sal marina, , tomate, harina de arroz cebolla, AOVE, especias. Tomillo,*
Puede contener trazas de apio y crustáceos.





11. Algo más de MiCaldo

- ◆ **Somos un equipo** que te escucha, que quiere saber qué necesitas y cómo podemos hacerte la vida más fácil y saludable.
- ◆ Tu bienestar, tu tiempo y tu salud son lo que nos importa.
- ◆ **Nuestra misión** es ayudarte a que no tengas que elegir entre “rápido o sano”.
- ◆ 10 gr. de MiCaldo contienen 3 horas de tu tiempo: ***lo hacemos por y para ti.***

¡GRACIAS POR HACER ESTO POSIBLE!



12. Qué dicen de nosotros

- ◆ ***“Hemos probado todos los caldos (excepto el de carne y cocido que aún no estaban en el mercado. El comentario sobre las verduras y el pollo, ya están solucionados, se le envió en fase de prueba) y son francamente todos muy buenos. El de marisco es fantástico, el mejor en todas sus utilidades”***
(Joan Roca “ El Celler de Can Roca, Girona, 3 estrellas Michelin, mejor Restaurante del Mundo 2013 y 2015)
- ◆ ***“Me flipa, que sepas que dejé unos sobres de caldo a mi madre, dijo que nunca había probado algo así y que por favor le haga un pedido”***
(Maïder Tomasena, 1ª especialista en Copywriting Hispanoamericana, su madre viene de familia de cocineros de Francia)
- ◆ ***Muy logrados los caldos deshidratados de MiCaldo, francamente buenos. El de pollo es el mejor caldo comercial que he probado y pasaría por la derecha a muchos caseros. Con el de marisco se puede hacer un arroz perfectamente.***
(Carlos Mateos “@mr.espeto” Referente gastronómico)
- ◆ ***Me flipan vuestros caldos, me encantan! Acabo de probar el de marisco y es insuperable***
(Beatriz Gallego, profesional de la salud y co-propietaria de 2 restaurantes, uno especialista en arroces en Menorca)



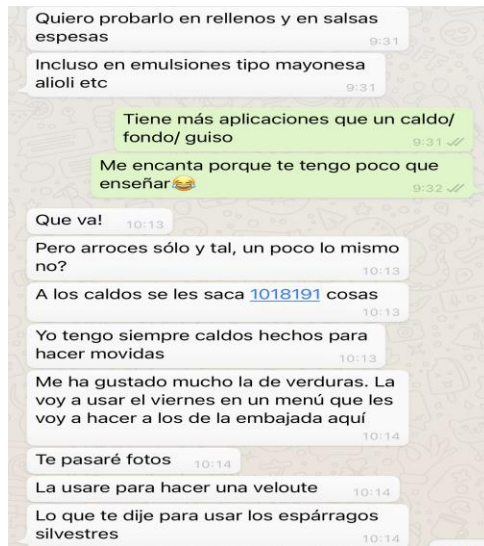
12. Qué dicen de nosotros

- ◆ ***“Ya no hacemos más fondos de marisco ni de pescado, ni para nuestros clientes ni para los cursos de cocina, son fabulosos y el ahorro en tiempo, energía y espacio es enorme. Es imposible distinguirlo de uno casero. Para nosotros que hacemos cientos de raciones durante el fin de semana ha sido un gran descubrimiento”***
Rafael Antolín, asesor gastronómico y propietario del MiT Espai de Cuina, Bcn
- ◆ ***“Ya he probado 3 caldos. Me han encantado, están deliciosos. Para nada se asemejan a los típicos que se encuentran en el supermercado. Felicidades por ese producto!”***
Mónica, clienta tienda online
- ◆ ***“En casa ya no hemos hecho más caldos, hasta croquetas hacemos! Ahora empezaremos a trabajar con ellos en el restaurante”***
Lluís Anglès, cliente y propietario Bodegas Binifadet, Menorca
- ◆ ***“Son extraordinarios, tanto para cocinar una paella como para hacerse un caldo. Es el primero que conozco que siendo 100% natural tenga toda la potencia de sabor. Sumamente recomendables.”***
Santiago Ramón y Cajal, Jefe Departamento Patología Hospital Vall d’Hebron, Bcn



12. Qué dicen de nosotros

Guillermo G. Propietario Escuela Cocina en Tokyo



Ainhoa Aguirregoitia "Colmado Singular"

Oyeeeeee!!! Qué bueno!!!

Los he probado todos, pero hasta que no estén a la venta no empezamos a darles caña!! 🙌🙌🙌

Los has probado?

Pero tengo muchísimas ganas

Siiiiii

Ahhhh, te gustan?

Me encantan! Recuerdo mucho el de marisco, el de verduras, el de pollo y el de cocido!!!!

Álex Rodríguez Cocinero especializado en arroces

He hecho un licuado en seco y como lleva dos tipos de caldos es un poco más pejugero pero si que es cierta una cosa, con muy pocos caldos consigues ese caramelizado que ves

Y eso me gusta mucho

El segundo caldo que he hecho con el vuestro muy suave de sabor y nada salado

Eso me gusta

Piensa que en este arroz que he hecho no hay ningún aporte de colágeno es todo verdura

Qué bien!!

Es que menudos fondos y arroces haces!!!

Y estos arroces con solo verdura suelen salir muy "amarillo colegio" y muy sueltos



12. Qué dicen de nosotros

Feedback de Joan Roca... 17:04

➔ Reenviado

Hola Borja,
Hemos probado los caldos,
Francamente, Son todos muy buenos
Quizás el de verduras lleva un exceso de
apio, queda extracto sólido de la
verdura, probablemente triturada, no se
si está buscado, no me parece mal, pero
es diferente de los demás más limpios.
El de pollo es buenísimo, quizás bajaría
un poco la sal, aparece un poco de grasa
en la superficie, da una idea de artesanal
y natural, pero quizá esta grasa pueda
oxidarse con el tiempo incluso liofilizada,
pero no lo sé
El de marisco es fantástico, el mejor, con
muchas utilidades,



matoses 🇵🇸 Gracias por tirarse amigo. Creo que estos caldos son buenos de verdad, aunque a veces tengamos prejuicios ante los deshidratados. Están elaborados de manera artesanal, completamente naturales, ayudan a la comunidad de productores y en boca son agradables, no tienen ningún matiz artificial ni metálico. Enhorabuena @mi.caldo por hacer un producto transformado en Menorca y, al mismo tiempo, honesto.

Nuria, acabado de probar tu caldo de marisco!! Insuperable 🙌🙌🙌🙌🙌🙌🙌🙌
🙌🙌
14:19

Felicidades 14:19

Aaaahhhh 🤯🤯🤯!! Gracias 🥰🥰🥰
14:20



Hola! Qué tal??

Muy bien, empezamos a publicar 😊

Me ha gustado mucho el de verduras y el de carne que son los que he probados, 2 de 2 😎

Ahhhhh 🥰🥰 qué ilusión, muchas gracias!!!

Gracias a ti 😊😊

Maider Tomasena... maideromasena

Me flipa ❤️

Que sepas que deje unos sobres de mi caldo a mi madre y vine ayer a su casa y me ha dicho que están espectaculares, que nunca había probado unos así y que por favor le haga un pedido 🥰🥰🥰

Maider 🙏🙏 los testimonios de las madres/abuelas son el mayor tesoro ❤️. Gracias 🥰🥰🥰



mi caldo



micaldo.com