



Canarias Chef Select, marca comercial de Microvegetales Canarias, S.L., es una joven empresa agrícola canaria, dedicada al cultivo de microvegetales: brotes (microgreens); hojas y hierbas frescas, flores comestibles; verduras micro y baby ; etc.

La empresa nace en 2018 como idea de la inquietud de Carlos Hernández, un joven chef local enamorado a partes iguales del mundo de la gastronomía y la agricultura, y a su firme empeño de poder ofrecer, tanto a los profesionales como a amantes de la buena cocina, estos hermosos y nutritivos vegetales, capaces de aportar a todo tipo de platos, postres o bebidas, multitud de nuevos e increíbles sabores, colores y texturas



La motivación, la dedicación y la innovación, son una constante en nuestra empresa, donde un equipo de profesionales trabajamos duro cada día para poder satisfacer las necesidades de nuestros clientes.





*En Microvegetales Canarias, S.L.,  
solo trabajamos con semillas no tratadas  
y sustratos ecológicos certificados, no usando en  
nuestros cultivos herbicidas, pesticida ni otros químicos*

Somos profesionales de la alimentación, la  
seguridad alimentaria es siempre nuestra mayor prioridad

# Nuestros productos

5-8

## **BROTOS Y MICROMEZCLUM**

Los brotes y micromezclum ya cortados y envasados, son la manera más rápida, cómoda y sencilla de consumir estos extraordinariamente hermosos y nutritivos microvegetales

9-10

## **BROTOS VIVOS (MICROGREENS)**

Solo cortar y añadir -y siempre mejor delante del comensal- porque... ¿no crees que cualquiera se siente especial cuando le añaden unos brotes recién cortados a su plato?

11-13

## **HOJAS FRESCAS Y MEZCLUM (BABY LEAF)**

Una pequeña cantidad de estos minúsculos miembros del reino vegetal, aportarán una explosión de nuevos, potentes e irresistibles aromas y sabores,

14-17

## **FLORES COMESTIBLES Y MIX DE FLORES**

Añadir flores a tus platos, ensaladas, postres o bebidas, es una manera sana, sencilla y extraordinariamente atractiva de aportar color y sutiles matices a tus elaboraciones

18

## **VERDURAS BABY Y MICROVERDURAS**

Los concentrados sabores y sorprendentes texturas de un vegetal cosechado antes de que llegue a su etapa adulta, resultan intensos e irresistibles a cualquier paladar

19

## **PERLAS DE SABORES (ESFERIFICACIONES)**

Deliciosas perlas de sabores que explotan suavemente en boca y que elaboramos a diario mediante el proceso de esferificación inversa

20

## **SETAS/HONGOS**

Sabor y aroma a tierra; textura crujiente o sedosa; sutilmente dulce o intensamente salado ¡¡Qué placer poder degustar a estos grandes desconocidos!!

21-22

## **KIT DE CULTIVOS Y OTROS**

¿Quieres experimentar la satisfacción de cultivar tus propios brotes?. Planta hoy tus semillas y en menos de 10 días podrás disfrutarlos

# BROTOS Y MICROMEZCLUM

Los brotes ya cortados y nuestros micromezclum -mezclas de varios brotes cuidadosamente seleccionados-, son la manera más rápida y sencilla de consumir estos nutritivos\* y hermosos microvegetales que, no solo sorprenderán visualmente por sus formas y colores, sino que harán las delicias de cualquier paladar por sus intensos sabores, aromas y texturas.

Una vez cortados -siempre dentro de las 24 horas previas a la entrega-, los brotes son envasados y etiquetados en PET alimentarios de 50, 100 o 240 gramos, y los conservamos en frío hasta el momento de la entrega.



Cuando los reciba, manténgalos en su envase original en el frigorífico hasta el momento de consumirlos. Conservándolos de esta manera permanecerán frescos y con todas sus propiedades organolépticas entre 7 y 12 días.

*\*La mayoría de brotes contienen entre 5 y 20 veces más nutrientes que las versiones adultas del mismo vegetal: vitaminas C, E, K; carotenos; etc.*

# BROTOS Y MICROMEZCLUM



Acelga roja



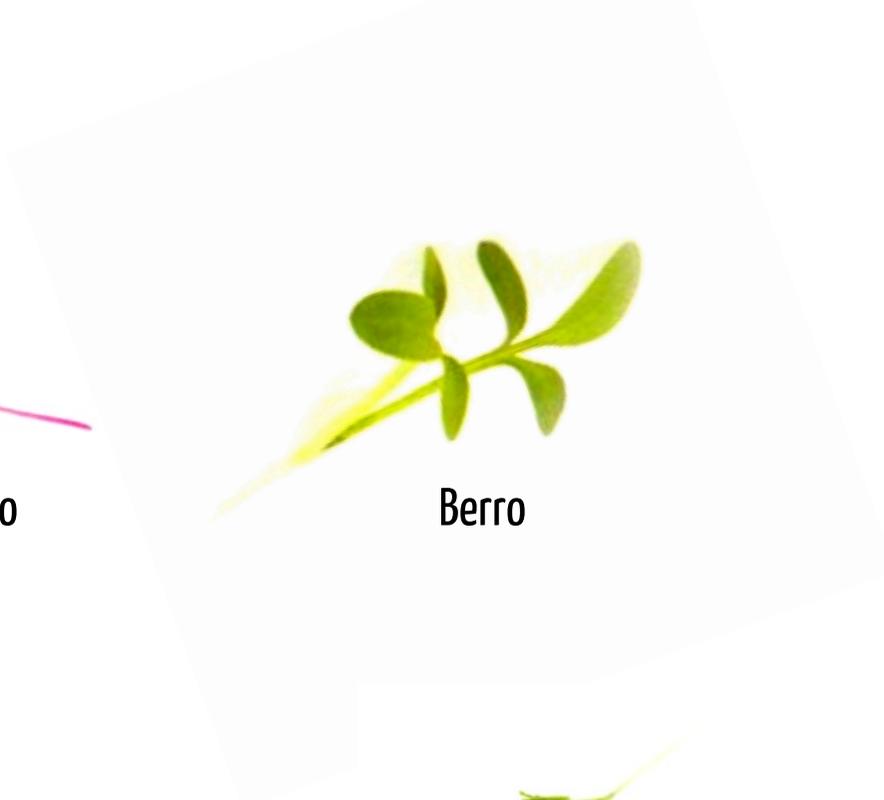
Albahaca



Albahaca morada



amaranto rojo



Berro



Borraja



Brócoli

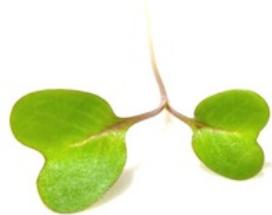


Cilantro



Col Kale

# BROTOS Y MICROMEZCLUM



Col lombarda



Girasol



Guisante



Mandarina



Micromezclum



Micromezclum floral



Micromezclum rojo



Millo



Mizuna



Mostaza

# BROTOS Y MICROMEZCLUM



Perejil



Rábano china rose



Rábano daikon



Rábano red coral



Rábano morado



Remolacha



Rúcula

# BROTOS VIVOS

Pocas cosas resultan más atractivas e inspiran más confianza a un comensal que ver como cortan y añaden al plato que está a punto de degustar, unos frescos, crujientes y hermosos vegetales recién cortados.

Los brotes vivos mantenidos en su propia tierra, se conservan frescos, sabrosos y crujientes durante muchos días. Estos vegetales los comercializamos en cajas que contienen SEIS (6) macetas de (14,4 x 9,7 cm) de una variedad o combinación de las mismas de entre las siguientes: Amaranto; Berros; Brócoli; Cilantro; Kale; Col lombarda; Girasol; Guisante; Mandarina; Millo; Mostaza; Rábanos; Remolacha; Rúcula.



# BROTOS VIVOS



**Amaranto**



**Cilantro**



**Mandarina**



**Mizuna**



**Rábano red coral**



**Rábano morado**

Estas variedades suelen estar siempre disponibles, pero si desea brotes vivos de cualquier otra variedad de nuestros "Brotos y micromezclum", también podemos suministrarla, pero requiere de un encargo previo de diez (10) días respecto a la fecha de entrega.

# HOJAS FRESCAS Y MEZCLUM

Unas frescas y sutiles; otras cítricas e intensas... resulta difícil describir la explosión de aromas y sabores que solo un par de hojas de estos hermosos miembros del reino vegetal son capaces de aportar a cualquier elaboración culinaria; postres y cócteles.



Acedera



Albahaca-anís



Albahaca-canela



Albahaca limón



Capuchina



Ficoide glacial (Temp.)

# HOJAS FRESCAS Y MEZCLUM



Komatsuna



Komatsuna roja



Lemon gem



Mezclum de hojas



Mezclum de hojas floral



Mizuna



Mostaza



Remolacha

# HOJAS FRESCAS Y MEZCLUM



Remolacha bull's blood



Siso



Tagete-mandarina



Tatsoi



Zanahoria

# FLORES COMESTIBLES Y MIX DE FLORES

Sorprende saber la cantidad de flores comestibles que existen, y cuántas de ellas o de alguna de sus partes comemos sin ni siquiera saberlo: azafrán; alcachofa; brócoli; alcaparras; coliflor; etc. El uso de flores comestibles es una manera sencilla y muy sana y atractiva de aportar sorprendentes matices de aromas, colores y sabores a todo tipo de platos; guarniciones; ensaladas; postres o bebidas y cócteles.



Alyssum blanco



Alyssum morado



Boca de dragón/Conejito



Flor de borraja



Caléndula



Clavel chino

# FLORES COMESTIBLES Y MIX DE FLORES



Dimorfoteca



Flor de ajo



Geranio



Girasol



Lemon gem



Margarita

# FLORES COMESTIBLES Y MIX DE FLORES



Mix de flores



Mix de pétalos



Pensamientos



Pentas lanceoladas



Pétalos de rosa



Petunias

# FLORES COMESTIBLES Y MIX DE FLORES



Rosas



Tagetes



Tagete bicolor



Tagete grande (indio)



Verbenas



Zinnias

# VERDURAS BABY Y MICROVERDURAS

*¡¡Sabores y nutrientes elevados a la enésima potencia!!*

Y es que existen determinadas verduras que cosechadas antes de que alcancen su etapa adulta, -eso sí, debe hacerse en su momento justo-, no solo contienen una extraordinaria cantidad de nutrientes, sino que concentran todos sus sabores de una manera tan increíble que resultan sorprendentes e irresistibles a cualquier paladar.



Zanahorias micro



Zanahorias baby

# PERLAS DE SABORES (ESFERIFICACIONES)

Literalmente, una “explosión de sabores”. Somos la única empresa en Canarias que elabora a diario las maravillosas y lamentablemente poco conocidas para el gran público “Perlas de sabores”, también llamadas “Esferificaciones”. Un producto que elaboramos mediante una técnica culinaria fascinante denominada “esferificación inversa”, en la que formamos unas esferas con una delicada membrana que recubre un núcleo líquido de distintos sabores que, al presionarlas con el paladar, explotan suavemente en boca, inundando de sabor el paladar del comensal.



# SETAS/HONGOS

Intensos sabores y aromas; increíbles texturas crujientes o sedosas; ligeramente saladas o sutilmente dulzonas. Hablamos de las setas, descritas por muchos como la pura esencia de la tierra e, inexplicablemente, joyas culinarias por descubrir en la mayoría de las cocinas.

¡¡Atrévete a disfrutar de estos tesoros gastronómicos que, sin duda, te sorprenderán gratamente a ti y a tus comensales!!



Setas shimeji blanca



Setas enoki



Setas shimeji marrones

# KIT DE CULTIVO DE BROTES...Y MÁS

¿Te gustaría experimentar la increíble satisfacción de cultivar tus propios brotes?

**¡¡TE LO PONEMOS EN BANDEJA!!**

## KIT DE CULTIVO DE BROTES (MICROGREENS)

Planta tus semillas y en tan solo 7 a 10 días podrás disfrutar en tus mejores platos; ensaladas; zumos o smoothies de sabrosos y nutritivos brotes

### PACK 1

#### CONTENIDO DEL KIT

- 2 Bandejas de cultivo
- 1 Sobre de semillas
- 1 Bolsa de tierra
- Folleto instrucciones



### PACK 3

#### CONTENIDO DEL PACK 3

- 6 Bandejas de cultivo
- 3 Sobre de semillas
- 3 Bolsa de tierra
- Folleto instrucciones



# KIT DE CULTIVO DE BROTES...Y MÁS

Puede que hayas comenzado a cultivar brotes en alguno de nuestros kit y la experiencia te haya encantado, pero...

¡¡QUIERES MÁS!!, deseas poder tener disponible más cantidad y variedad de brotes en tu cocina y poder así disfrutarlos a diario y llenarte de toda su energía y de sus espectaculares sabores

Bien, no hay ningún problema, contacta con nosotros y dinos qué necesitas:

- Semillas de brotes
- Sustrato ecológico en el que plantarlas
- Bandejas de cultivo de formatos mayores

En fin, solo infórmanos de lo que quieres, y encontraremos la manera de ofrecértelo.



## Finca Microvegetales Canarias

Calle La Geria, s/n - 35110  
Sta. Lucía de Tirajana  
Gran Canaria



Llámanos al 34 - 690 329 225

Producción  
y distribución de  
microvegetales frescos

[www.canariaschefselect.com](http://www.canariaschefselect.com)  
[info@canariaschefselect.com](mailto:info@canariaschefselect.com)