

Q'OCINA

EN CASA

*Rico, fácil
y sano.*



*Gastón
Acurio*

&

FUXION

Sabores
que
conectan



Gastón
Acurio

&

FUXION



Q'OCINA EN CASA

Fuxion y Gastón se juntaron para hacer magia, creando
Q'ocina en Casa.

*Unas **Bases Madre** que reúnen la experiencia y conocimientos del reconocido chef a nivel mundial, **Gastón Acurio**, quien rescató las recetas y los secretitos de nuestras madres y abuelas para conseguir deliciosos sabores.*

*Sumado a la tecnología y capacidad de innovación de Fuxion, **crearon unas Bases Madre saludables** que conservan el sabor, aroma y valor nutritivo de cada ingrediente; sin preservantes, colorantes ni saborizantes.*

*Gastón
Acurio*

&

FUXION



BASES MADRE

UN PRODUCTO ÚNICO

Las **Bases Madre Q'ocina en Casa** concentran lo mejor de nuestra cocina. Además de reemplazar el aderezo, contiene el mix de vegetales que son la esencia de una gran variedad de platos que te llevarán a sabores que evocan recuerdos inolvidables.

Con técnicas desarrolladas por **Gastón Acurio** junto a su equipo y con estándares de restaurantes de primer nivel, los ajíes pasan por dos hervores, las cebollas y ajos se caramelizan en tres tiempos, se añaden **“secretos de cocina”** como el uso de zapallo loche o chicha de jora reducida y se mezclan armoniosamente entre sofritos y concentrados.

Y gracias a la **capacidad de innovación de Fuxion**, cada base llega a tu cocina con los sabores, aromas y nutrientes intactos, sin colorantes, sin conservantes ni saborizantes.





¿QUÉ DIFERENCIA A Q'OCINA EN CASA?

RICO



Bases culinarias únicas desarrolladas por Gastón y su equipo de chefs, siguiendo procesos y secretos que garantizan un sabor inigualable.

FÁCIL



Ahorra tiempo ya que el picado, freído y procesado están listos en cada base, solo debes añadir algunos ingredientes según cada receta.

SANO



Gracias al proceso de liofilización de Fuxion, los vegetales se preservan, manteniendo intacto sus sabores y aromas, por eso son libres de preservantes, colorantes y saborizantes artificiales.



CONOCE A

Gastón Acurio



Es uno de los **principales promotores** de la comida peruana en el mundo.

Se formó como cocinero en París y luego regresó al Perú para fundar, junto a su esposa, el restaurante **Astrid y Gastón**, uno de los mejores restaurantes de América Latina y uno de los 15 mejores del mundo por **The World's 50 Best Restaurants** en 2018.

Es el gestor de la feria **Mistura** y, junto a otros cocineros, son responsables del **boom gastronómico** en el Perú.

En su rol de empresario ha abierto diversos restaurantes en el mundo, que promueven la cultura peruana a través de la cocina: La Mar, Tanta, Panchita, Yakumnaka y Manko, entre otros.

RECONOCIMIENTOS

- Distinguido por la Unesco por su aporte a la cultura universal.
- Reconocido en el SUMMUM 2023.
- Premiado en Europa por su labor como cocinero, empresario y activista social.
- "500 Años de fusión" Mejor libro de cocina del mundo 2009 (Gourmand World Cookbook Awards).
- Feria Madrid Fusión 2011 (España): Dentro de los 20 cocineros más influyentes del mundo.



PROCESO DE PRODUCCIÓN

1

Selección de **verduras frescas**

*Se adquieren
vegetales frescos de
la más alta calidad
de agricultores
peruanos.*



2

Lavado de **ingredientes**

*Los vegetales
ingresan a la planta
para ser lavados con
altos estándares de
calidad.*



3

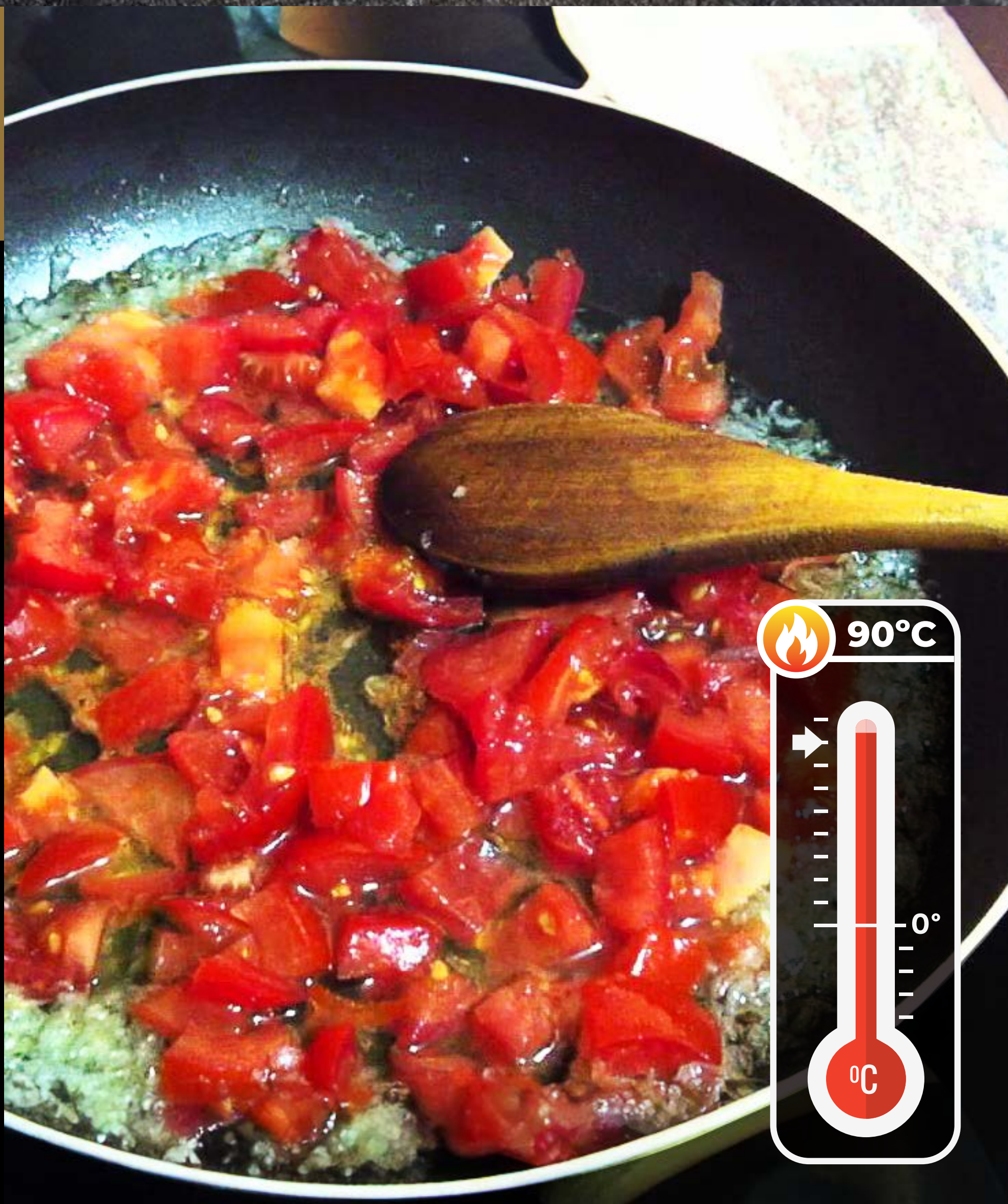
Pelado, picado y despepitado

Los vegetales se pelan, despepitan y se pican como en casa.

**4**

Cocción

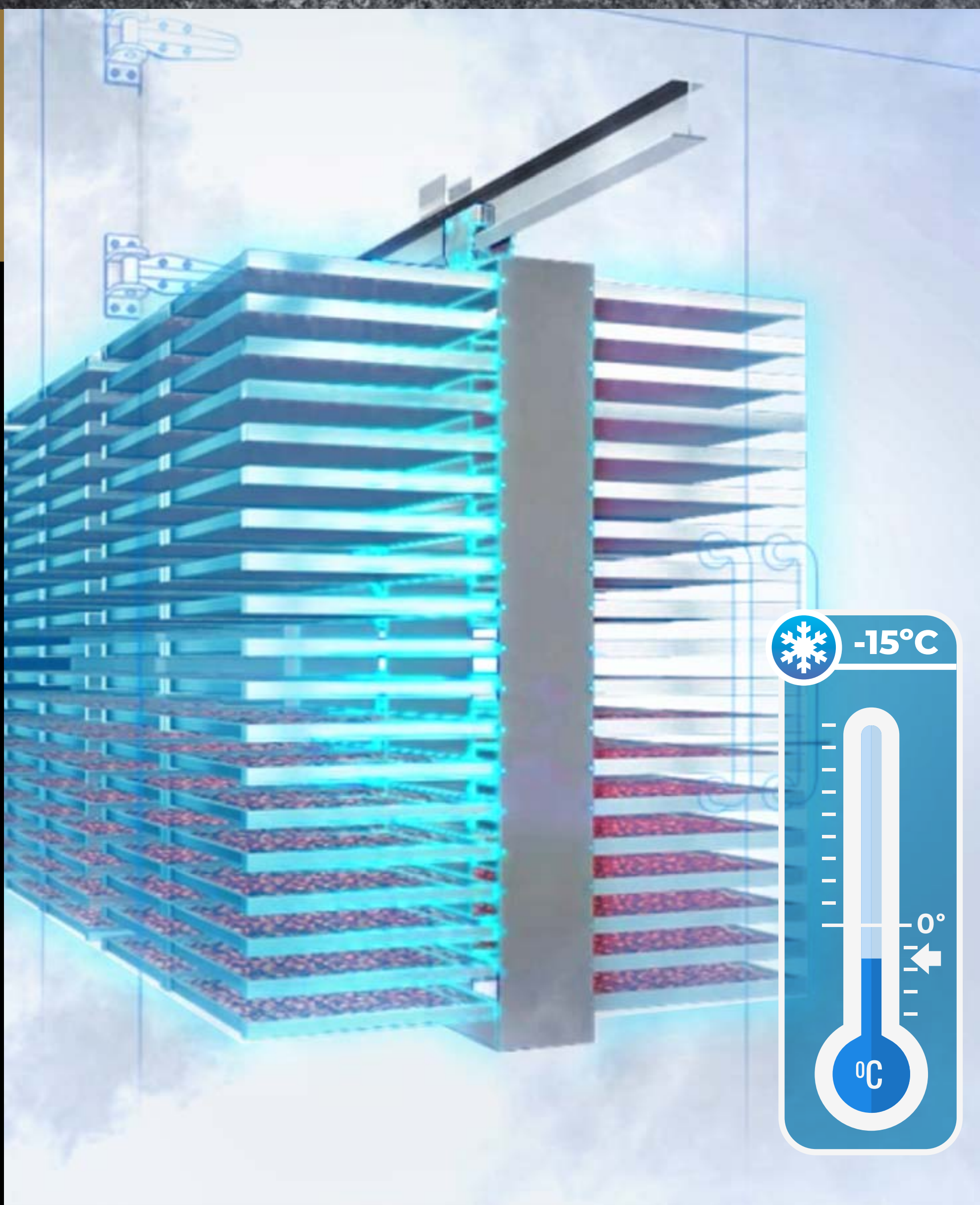
Gastón Acurio y su equipo aplicaron técnicas de restaurantes de primer nivel así como secretos de cocina y se mezclan en sofritos, reducciones y concentrados.



5

Abatido y congelado

A. La temperatura baja drásticamente de **90°C a -15°C** para interrumpir la cocción.



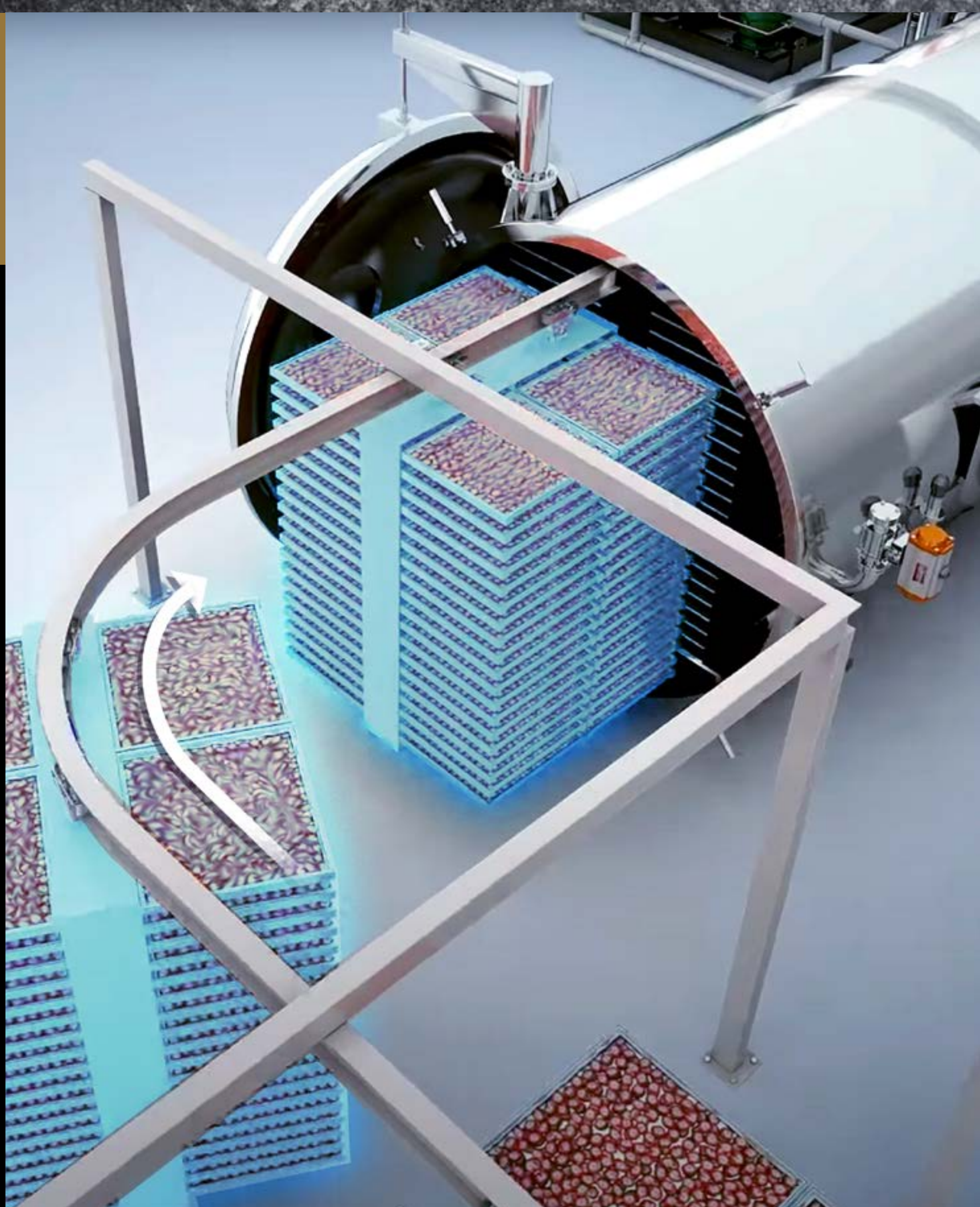
B. Luego se baja la temperatura hasta **-20°C** y se mantiene la preparación congelada de **2 a 3 horas**.



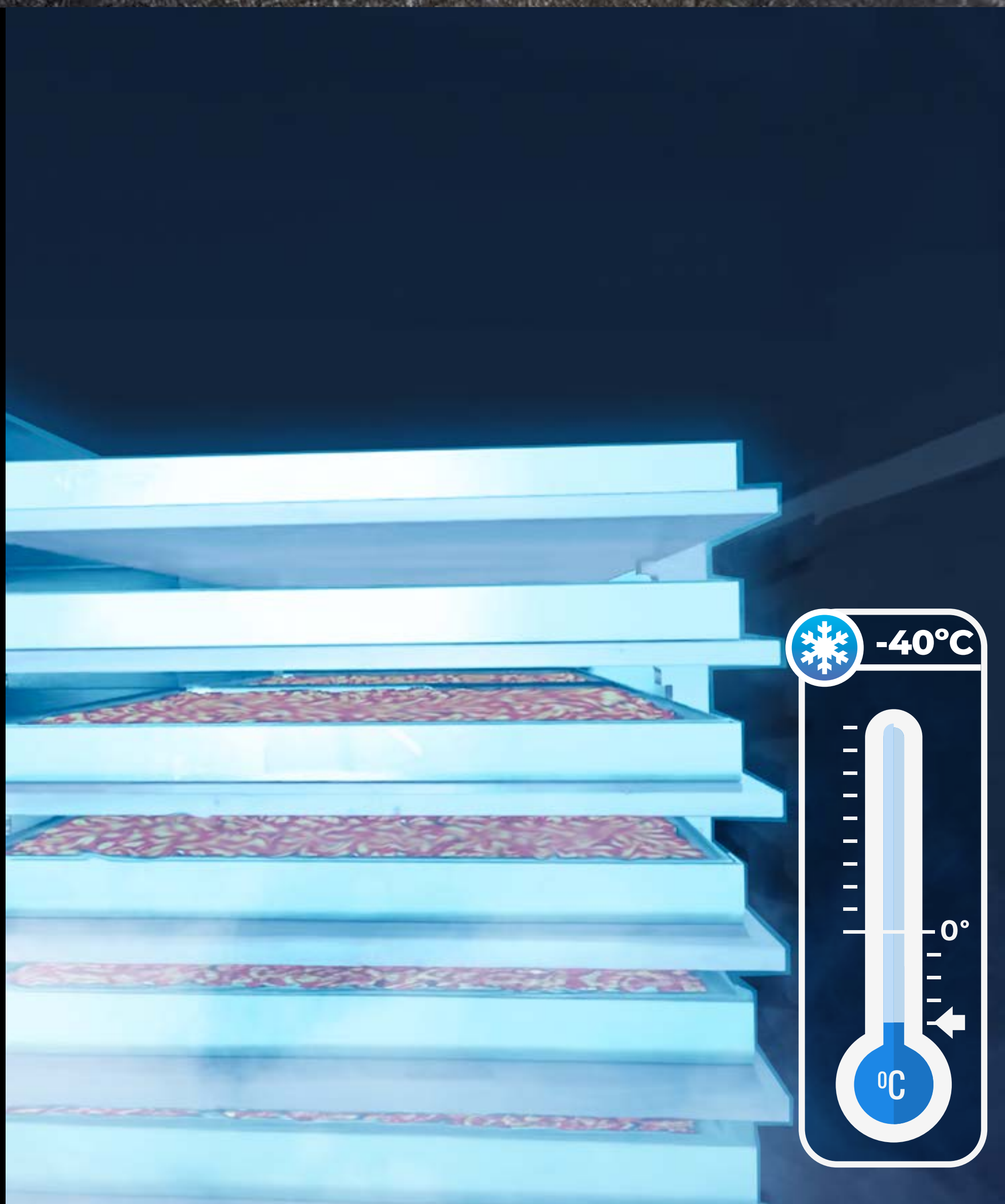
6

Liofilización

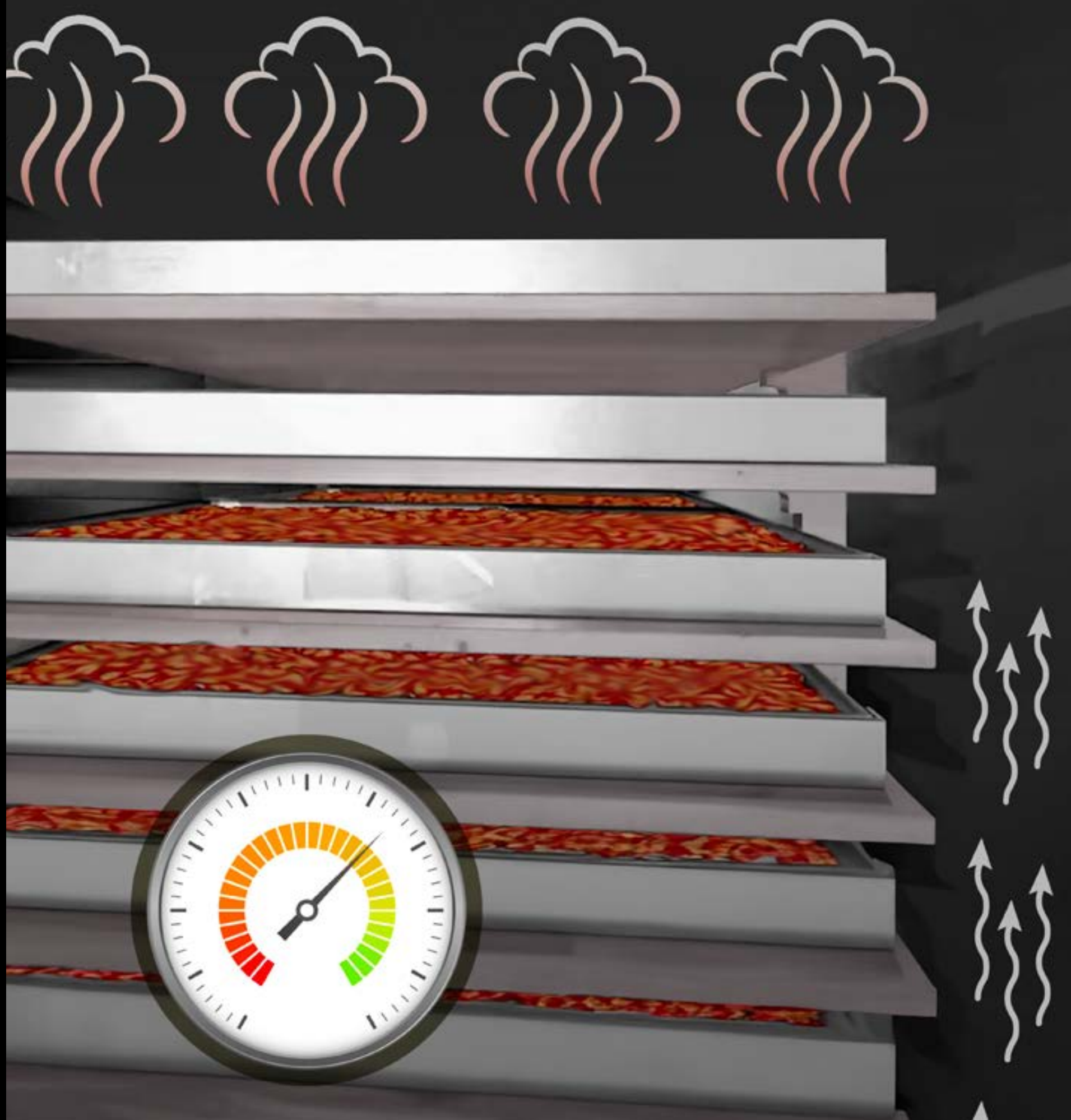
A. La preparación congelada pasa a **cámara de liofilización**.



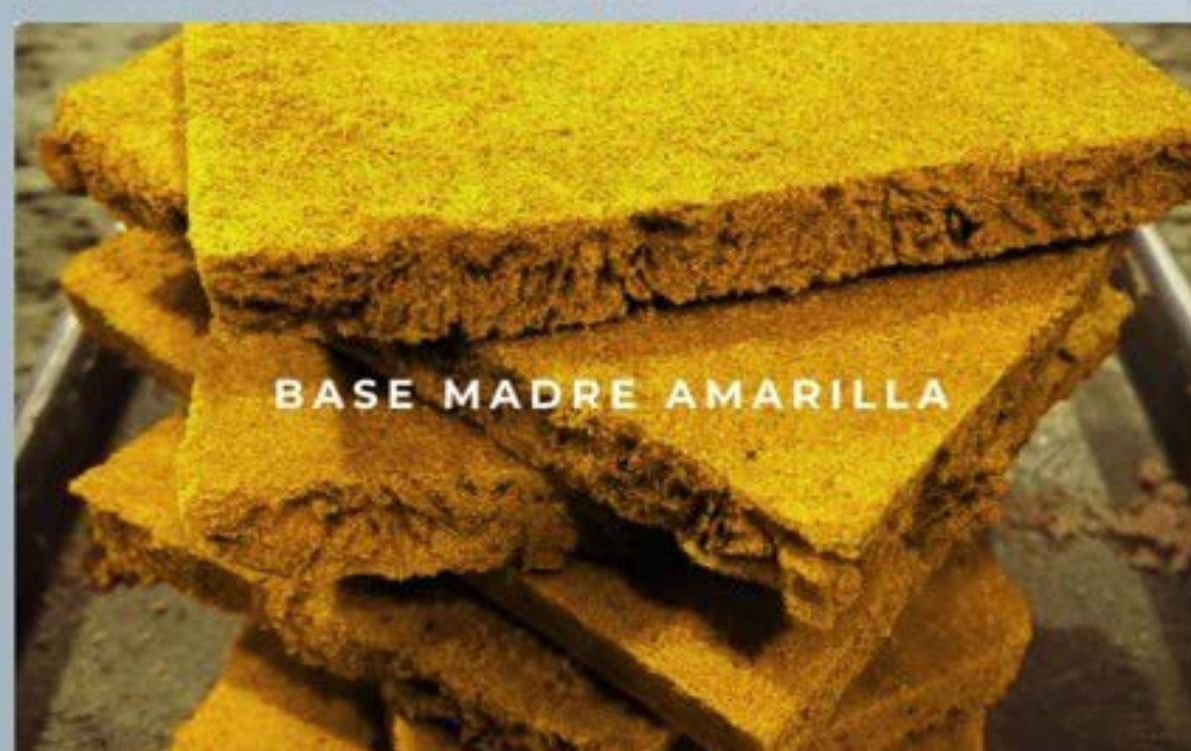
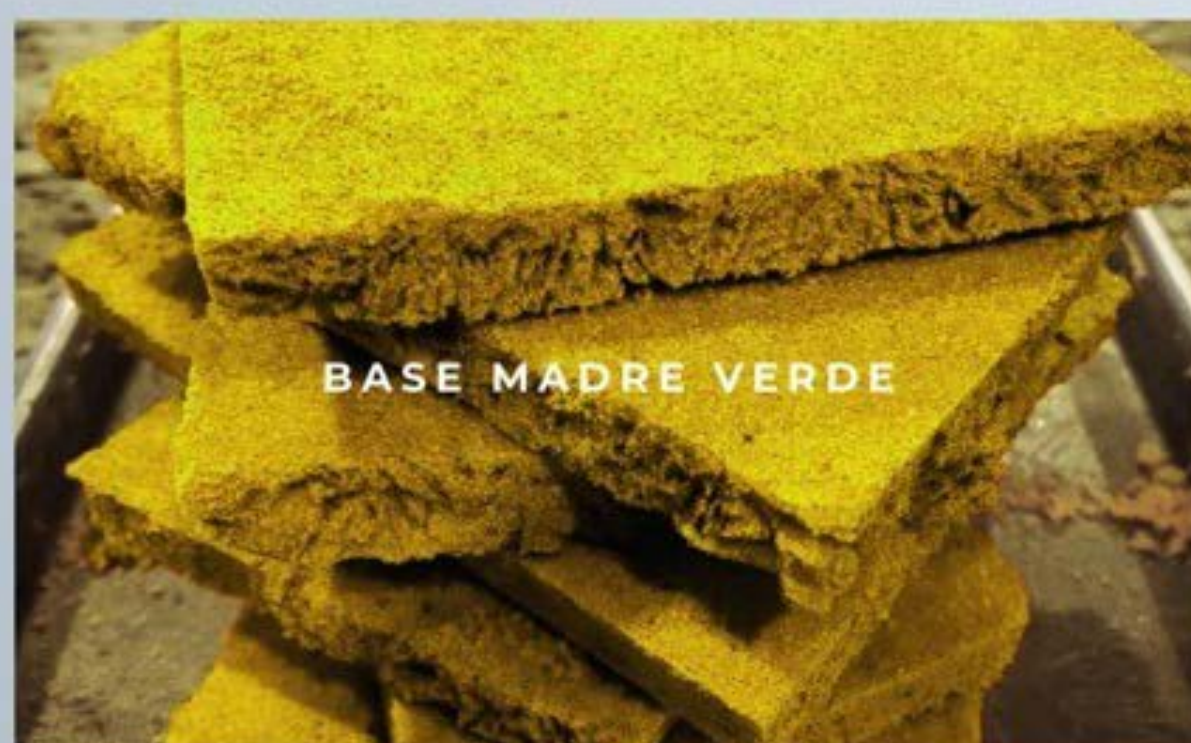
B. Se reduce la temperatura a **-40°C**.



C. Se crea vacío intenso. Se baja la presión por 22 horas y media.



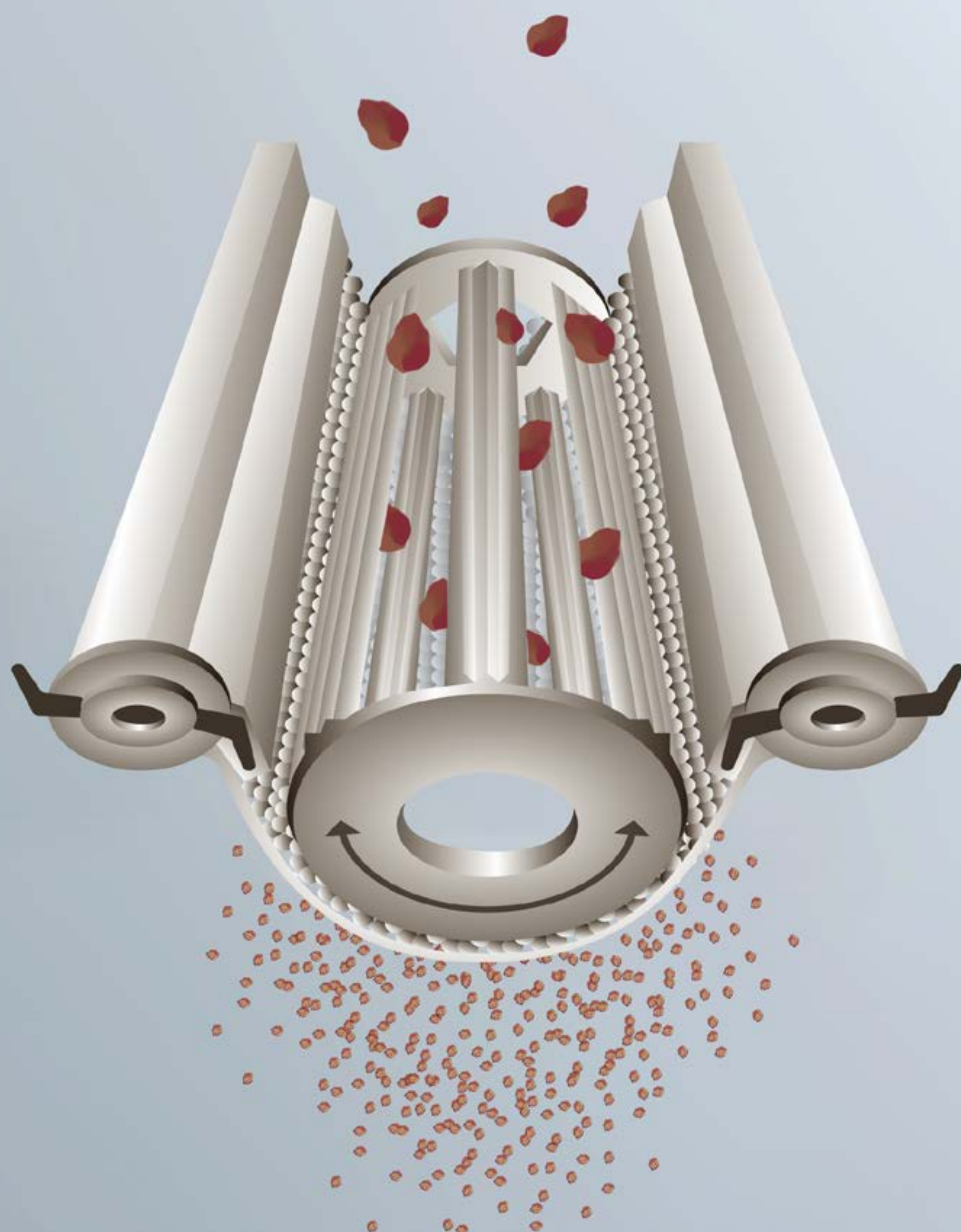
D. Cuando el agua se evapora, el sofrito congelado queda con una textura de galleta quebradiza, pero que mantiene todas sus propiedades inalterables en un 100%



7

Triturado

Las bases desecadas se muelen en la máquina trituradora para uniformizar su tamaño.



8

Envasado

*Cada Base Madre es envasada en un práctico empaque de **50 g**.*



9

Distribución

El sistema de distribución de Fuxion se encarga de llevarlo a tu hogar.



10

Conecta y disfruta

Finalmente, disfruta momentos inolvidables en casa y conéctate con las personas y recuerdos más entrañables de tu vida.





BASE MADRE VERDE



S/24
SOBRE X 50G

INGREDIENTES

Culantro, ají amarillo, chicha de jora y Loche.

PLATOS QUE PUEDES PREPARAR:

- Arroz con pollo
- Seco de carne
- Pepián verde de pollo
- Aguadito de pescado y mariscos
- Quinoto verde de langostinos
- Seco de cabrito
- Arroz verde con choros
- Agüadito de pavo

*Y son tan versátiles que puedes adaptarlas a tus propias recetas.
¡No hay límites en tu cocina!*



BASE MADRE ROJA



S/24
SOBRE X 50G

INGREDIENTES

Ají panca, cebolla y achiote.

PLATOS QUE PUEDES PREPARAR:

- Estofado de pollo con pasas y guindones
- Tallarines con Salsa de Carne
- Pescado a la chorrillana
- Asado de carne con vino tinto
- Carapulcra
- Escabeche de pescado
- Sopa a la criolla
- Picante de carne
- Sopa Seca
- Parihuela Clásica
- Chilli Beans

*Y son tan versátiles que puedes adaptarlas a tus propias recetas.
¡No hay límites en tu cocina!*



BASE MADRE AMARILLA



S/24
SOBRE X 50G

INGREDIENTES

Ají amarillo, ají mirasol y orégano.

PLATOS QUE PUEDES PREPARAR:

- Ají de gallina (pollo)
- Pescado en salsa de langostino
- Cau cau de pollo
- Chupe de pescado, papa amarilla y huevo
- Escabeche de pollo
- Cebiche de pollo
- Arroz con Langostinos
- Risotto de ají amarillo con lomo saltado
- Sudado de pescado
- Majarisco

*Y son tan versátiles que puedes adaptarlas a tus propias recetas.
¡No hay límites en tu cocina!*

PROBIX

CONVIERTE TUS
COMIDAS DIARIAS
EN **ALIMENTOS**
NUTRACÉUTICOS



FUXION

fuxion.com

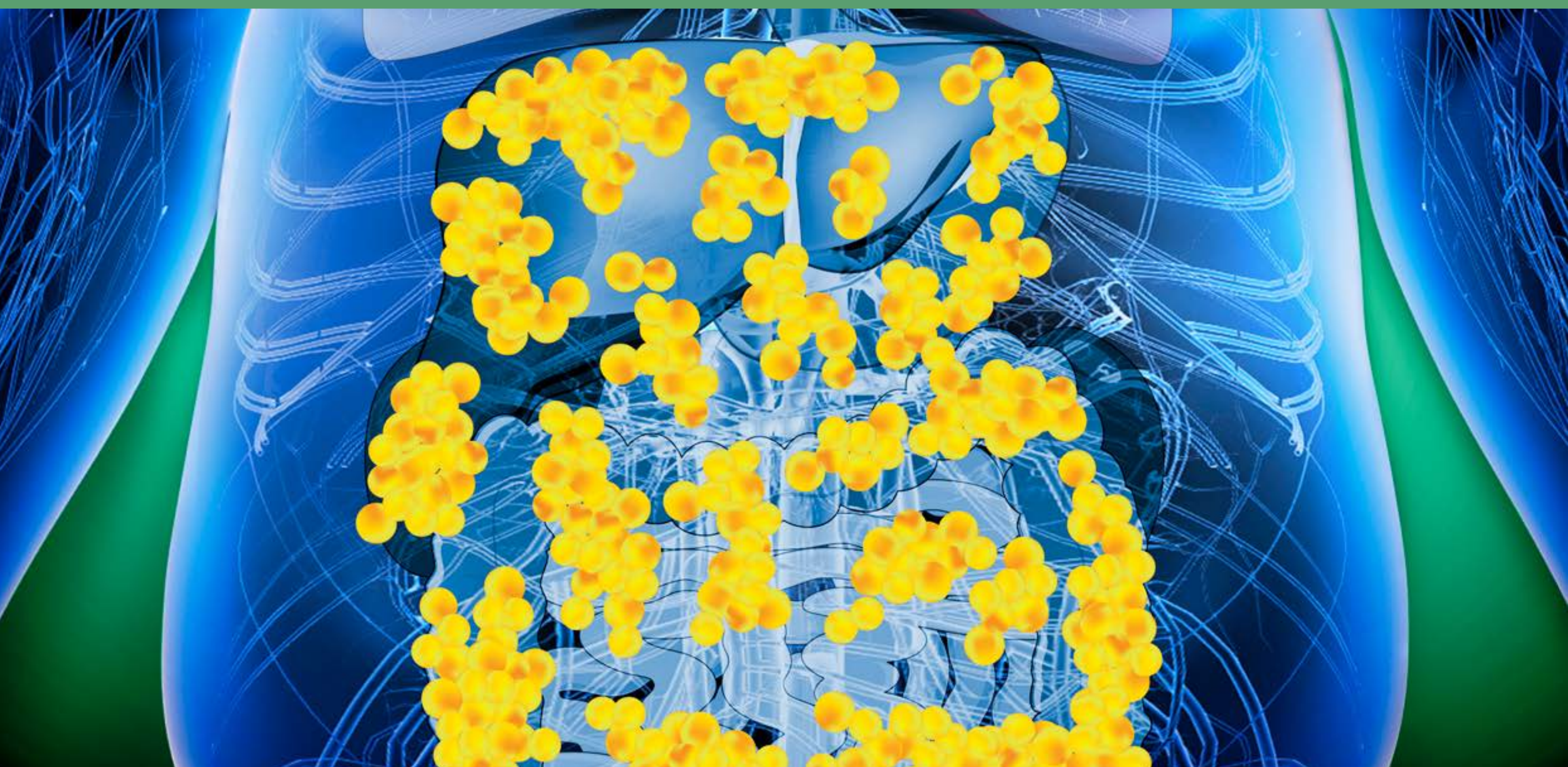
PROBIX convierte las comidas diarias en alimentos nutraceuticos porque contiene **Probióticos Lisados** que ayudan a regular el metabolismo y a eliminar la grasa visceral, con lo que reduces esa incómoda barriga.





La grasa visceral es la más peligrosa que existe porque puede producir enfermedades y es la más difícil de bajar, ya que es una grasa interna que se sitúa alrededor de los órganos.

¿CÓMO ACTÚA PROBIX EN EL ORGANISMO?



La grasa visceral se acumula alrededor de los órganos.



Con Probix ayudas a reducir la grasa visceral y la circunferencia de la cintura*.

**Junto a una dieta saludable y ejercicios.*



INDICE

Despídete de la grasa visceral y saluda a tu **talla ideal**



Contiene
**10 mil millones de
Probióticos lisados**
por sobre

VIDEO



TABLA
NUTRICIONAL



PROBIX

S/129.50

CAJA X 14G



1



Espolvorea un
sobre diario en
tus comidas

2



Empieza a
reducir tu grasa
visceral

PROBIX, REALZA TU COMIDA
REALZA TU SALUD