

#BUENOS MOMENTOS



TRAYECTORIA & EVOLUCIÓN



1979



2015

TRAYECTORIA & EVOLUCIÓN restyling



VALORES

TRAYECTORIA & RESPONSABILIDAD

PAPAS FRITAS HECHAS CON PAPA NATURAL



Siempre en los buenos momentos

Papas Fritas
Clásicas



PAPAS FRITAS HECHAS CON PAPA NATURAL



VALORES CALIDAD & INNOVACIÓN



PAPAS FRITAS HECHAS CON PAPA NATURAL

www.papasfritaszingaras.com

VALORES

CALIDAD & INNOVACIÓN

Revuelto Gramajo



Ingredientes:

- > 1 Morcón Rojo
- > 1 Cebolla
- > 200 gr. Jamón Cocido
- > 200 gr. de Queso tybo o dambó
- > 200 gr. De papas Pay Zingaras
- > 2 Huevos
- > Sal, Pimienta y Perejil.

Preparación:

- > Cortar la cebolla y el morcón en juliana (corte en tira fina), sofreger y reservar.
- > Cortar el jamón y el queso en juliana.
- > En un sartén bien caliente colocar la cebolla, el morcón, el queso, el jamón, los huevos y 300 gr. De papas Pay.
- > Revolver bien hasta integrar todos los ingredientes.
- > Servir y agregar en forma de lluvia 100 gr. de papas Pay Zingaras y decorar con perejil picado.



el distribuidor!

Galletitas de Maní

Ingredientes:

- > 250 gr. de azúcar
- > 3 Huevos
- > 500 gr. de maní tostado con piel Zingaras y molido fino (procesado)
- > 30 gr. de cacao
- > 50 gr. de fécula de maíz
- > 1 cucharadita de especias surtidas (opcional)

Preparación:

- > Batir los huevos con el azúcar a punto letra.
- > A parte, mezclar el cacao, la fécula, las especias y el maní procesado.
- > Unir ambas preparaciones, agregar los ingredientes secos a la preparación de los huevos batidos.
- > Colocar en una placa de horno forrada con papel manteca aceitado.
- > 10 a 15 min. en horno fuerte.
- > Usarla que tomen color marrón claro.
- > Dejar enfriar antes de retirar de la placa.



#RecetasZingaras
#RecetasZingaras

MANUEL SBDAR

PALANCAS



MODELO DE CREACIÓN DE
EMPRESAS PERDURABLES

Desarrollo de CASOS con la colaboración de Diego Fainburg

 **MATERIABIZ**
Escuela de negocios

 **LA MATERIA**
1551247000



ZINGARAS[®]

Siempre en los buenos momentos



Siempre en los buenos momentos