

FIREPOT[®]

EAT WELL IN THE WILD



FIDEOS DE ARROZ PICANTES CON CERDO	REGULAR
UNA COMIDA DESHIDRATADA COMPLETA	510
FIDEUS D'ARRÒS PICANTS AMB PORC	KCAL / 105G
UN ÀPAT DESHIDRATAT COMPLET	
MACARRÃO DE ARROZ PICANTE COM PORCO	 SIN LACTOSA
UMA REFEIÇÃO DESIDRATADA COMPLETA	SENSE LACTOSA
	SEM LACTOSE



COMIDAS DESHIDRATADAS FIREPOT. DELICIOSAS Y NUTRITIVAS.

Firepot elabora comida ampliamente premiada para actividades outdoor y expediciones. Nuestras comidas deshidratadas han servido de energía a expediciones en todo el mundo durante más de siete años. Nuestra gama incluye tanto recetas veganas como sin gluten y se hacen en porciones normales y extragrandes. Todo lo que necesitas es echar agua hirviendo directamente en la bolsa para obtener una deliciosa comida casera.





HECHAS CON INGREDIENTES FRESCOS

Las comidas de Firepot se elaboran con ingredientes frescos de alta calidad. Nuestros proveedores de frutas y verduras entregan los ingredientes frescos cada día, y la carne proviene de nuestro carnicero del suroeste de Inglaterra. No utilizamos aceite de palma ni ningún ingrediente artificial o químico.

COCINADO A MANO EN PEQUEÑOS LOTES

Cada una de nuestras comidas se prepara en Dorset por nuestro equipo de chefs. Reconocerás todos nuestros ingredientes, que se cortan a mano y luego se cocinan a fuego lento para resaltar el sabor. Lo llamamos nuestro "tiempo de cocción"

DESHIDRATADO, NO LIOFILIZADO

Hemos diseñado y construido nuestros propios secadores para eliminar suavemente la humedad de nuestras comidas sin necesidad de conservantes. Este proceso de deshidratación garantiza que las comidas de Firepot tengan el sabor y la textura de una comida casera.



GANADORA DE MÚLTIPLES PREMIOS

Firepot es la única marca de comida para outdoor que ha ganado premios de sabor compitiendo con comidas preparadas no deshidratadas y comidas de restaurante



DESAYUNOS.

 Cuatro opciones: tres veganas, dos sin gluten, todas sin lactosa.

PURÉ DE MANZANA AL HORNO - 125g

Un desayuno caliente y reconfortante a base de copos de avena orgánica. Servido con manzanas frescas en rodajas y horneado con pasas doradas, azúcar demerara, limón, jengibre y canela.

Ingredientes: Manzanas frescas, puré de avena orgánica, azúcar demerara, pasas, copos de centeno, jugo de limón, aceite de coco, canela, jengibre, sal, nuez moscada.



PURÉ DE PLÁTANO TOSTADO - 125g

Un abundante desayuno de puré de avena orgánicas, servido con plátano caramelizado, coco, granos de cacao crudo y un chorrito de jugo de lima.

Ingredientes: Plátanos frescos, gachas de avena orgánicas, coco desecado, azúcar demerara, jugo de lima, hojuelas de centeno, semillas de cacao, aceite de coco, ralladura de lima.



DELICIAS DE CERDO Y FRIJOLES - 135g

Un abundante desayuno británico de patatas y cerdo al horno con tres tipos de frijoles en salsa de tomate.

Ingredientes: Frijoles (judías, borlotti, adzuki), cerdo británico picado, patata, cebolla, salsa de tomate (tomates, vinagre, azúcar, sal, especias, apio), melaza negra, puré de tomate, ajo, tabasco (vinagre, pimiento rojo, sal), jengibre, aceite de colza, mostaza en polvo, sal, pimienta.



JUDIAS AL HORNO - 135g

Un abundante desayuno británico de soja y patata al horno con tres tipos de judías en salsa de tomate.

Ingredientes: Judías (alubias, borlotti, adzuki), patatas, TVP picado (soja, caramelo), cebolla, salsa de tomate (tomates, vinagre, azúcar, sal, especias, apio), melaza negra, puré de tomate, ajo, tabasco (vinagre, pimiento rojo, sal), jengibre, aceite de colza, mostaza en polvo, sal, pimienta.



Las comidas de Firepot están elaboradas sin aditivos artificiales y ninguna contiene lactosa, ni aceite de palma.

PLATOS CON CARNE. Siete opciones: cuatro sin gluten, todas sin lactosa.



GUISO DE TERNERA CON CEBADA - 110g

Ternera británica cocinada a fuego lento con patatas, apio nabo y zanahoria. Servido con cebada perlada suave.

Ingredientes: Carne picada, patata, apionabo, caldo de ternera, zanahoria, cebolla, apio, cebada perlada, aceite de oliva, sal, pimienta, melaza, vinagre de sidra, tamarindo, tomillo.



ORZO A LA BOLOÑESA - 135g

Ternera británica cocinada a fuego lento en una rica salsa de tomate y orégano. Servido con pasta en forma de arroz.

Ingredientes: Pasta orzo (sémola de trigo duro), carne picada, tomates, cebolla, ajo, puré de tomate, aceite de oliva, caldo de carne, sal, orégano, pimienta, anís estrellado, hojas de laurel, ácido cítrico.



FIDEOS DE ARROZ PICANTES CON CERDO - 105g

Sabroso cerdo y brócoli tierno en una salsa picante de inspiración tailandesa. Servido con fideos de arroz.

Ingredientes: Fideos de arroz, carne picada de cerdo, brócoli, cebolla, col, ajo, chile rojo, jengibre, cilantro, salsa de soja (soja, harina de trigo), cebolleta, miel, aceite de colza, zumo de lima, aceite de sésamo, salsa de pescado (extracto de anchoa, sal, azúcar), harina de maíz.



SIN GLUTEN



CARNE CERDO DESMENUZADO - 125g

Cerdo ahumado en roble, cocido a fuego lento con el hueso. Servido con una salsa barba-coa tradicional, arroz y un condimento picante de cebolla roja.

Ingredientes: Arroz basmati, carne de cerdo (paletilla entera ahumada a la leña, vinagre de sidra, azúcar demerara, limón, especias, sal), cebolla roja en escabeche (cebolla roja, vinagre de vino tinto, azúcar demerara, sal, pimienta, ajo, cilantro).



SIN GLUTEN



CHILE CON CARNE Y ARROZ - 135g

Ternera británica cocinada a fuego lento con chiles ahumados y frijoles rojos. Servido con arroz.

Ingredientes: Arroz, carne picada, tomates, alubias rojas, cebolla, pimienta rojo, ajo, chiles rojos, puré de tomate, aceite de colza, chile ancho y chipotle, caldo de buey, vinagre de vino tinto, comino, pimentón, canela, sal, chile en polvo, ácido cítrico.

PLATOS CON CARNE. Siete opciones: cuatro sin gluten, todas sin lactosa.



POLLO AL CURRY KEEMA - 125g

Un curry tradicional indio elaborado con pollo picado cocinado a fuego lento con especias aromáticas y hojas de curry en salsa de tomate. Servido con arroz con cúrcuma.

Ingredientes: Arroz, tomates, pechuga de pollo, cebolla, chiles rojos, ajo, aceite de colza, cilantro, comino, cardamomo, semillas de hinojo, hojas de curry, sal, pimienta de cayena, cúrcuma, ácido cítrico.



DELICIAS DE CERDO Y FRIJOLES - 135g

Un abundante desayuno británico de patatas y cerdo al horno con tres tipos de frijoles en salsa de tomate.

Ingredientes: Frijoles (judías, borlotti, adzuki), cerdo británico picado, patata, cebolla, salsa de tomate (tomates, vinagre, azúcar, sal, especias, apio), melaza negra, puré de tomate, ajo, tabasco (vinagre, pimienta roja, sal), jengibre, aceite de colza, mostaza en polvo, sal, pimienta.



Las comidas de Firepot están elaboradas sin aditivos artificiales y ninguna contiene lactosa, ni aceite de palma.

PLATOS VEGANOS. Nueve opciones: cinco sin gluten, todas sin lactosa.



RISOTTO DE SETAS PORCINI - 135g

Risotto italiano clásico cocinado con sabrosos porcini y champiñones.

Ingredientes: Arroz risotto, champiñones, cebolla, apio, aceite de oliva, jugo de limón, champiñones porcini deshidratados, caldo de champiñones (concentrado de champiñones, extracto de levadura, azúcar, harina de maíz), perejil de hoja plana, Sal pimienta.



PASTA ORZO CON SALSAS BOLONESA VEGANA - 135g

Una rica salsa de tomate y orégano con soja repleta de proteínas. Servido con pasta en forma de arroz.

Ingredientes: Pasta cebada (sémola de trigo duro), tomate, cebolla, TVP picado (soja, caramelo), ajo, puré de tomate, aceite de oliva, caldo de champiñones (concentrado de setas, extracto de levadura, azúcar, harina de maíz), sal, orégano, pimienta, anís estrellado, hojas de laurel, ácido cítrico



CHILE SIN CARNE CON ARROZ - 135g

Soja saludable cocinada a fuego lento con chiles ahumados y frijoles. Servido con arroz.

Ingredientes: arroz, tomates, TVP picado (soja, caramelo), frijoles rojos, cebolla, pimienta roja, ajo, chiles rojos, puré de tomate, aceite de colza, chile ancho y chipotle, caldo de setas (concentrado de setas, extracto de levadura, azúcar, harina de maíz), vinagre de vino tinto, comino, pimentón, canela, sal, chile en polvo, ácido cítrico.



MAC'N'GREENS - 135g

Un favorito de la familia, repleto de col rizada y judías verdes, que le dan a nuestros macarrones toda la cremosidad, pero mucho más sabor y nutrición, que los macarrones con queso tradicionales.

Ingredientes: Tomates, judías flageoletas, cebolla, kale rizada, macarrones (sémola de trigo duro), zanahorias, apio, caldo vegano, aceite de oliva, zumo de limón, ajo, sal, pimentón.



PAELLA DE TOMATE AHUMADO - 135g

Tomates y pimientos frescos, asados y luego ahumados, le dan a nuestra paella española un sabor rico y profundo.

Ingredientes: Tomates cherry, tomate, arroz para paella, cebolla, hinojo, pimienta roja, apio, aceite de oliva, guindilla, perejil, ajo, sal, pimentón.

PLATOS VEGANOS. Nueve opciones: cinco sin gluten, todas sin lactosa.



DAL Y ARROZ CON ESPINACAS - 135g

Cinco tipos de lentejas cocinadas a fuego lento con especias y espinacas. Servido con arroz basmati.

Ingredientes: Arroz, cebolla, tomates, espinacas, urid dal, chana dal, mung dal, toor dal, lentejas rojas, jugo de limón, cilantro fresco, ajo, aceite de colza, sal, garam masala, semillas de comino, cúrcuma, chiles rojos secos, chile en polvo.



COCIDO TOSCANO - 120g

Un estofado suave y agradable directamente de la cocina casera italiana, con alubias blancas, abundante col rizada fresca y sabroso pan de masa fermentada para absorber todos los sabores cocinados a fuego lento.

Ingredientes: Judías cannellini, col rizada, tomates, pan de masa madre, patatas, apio, puerros, zanahorias, aceite de oliva, perejil, sal, ajo.



GUMBO VERDE - 110g

El clásico cocido a la olla de Nueva Orleans, 'Gumbo Z'Herbes', cocinado con siete tipos diferentes de verduras y servido con arroz. Cocina auténtica y del sur profundo.

Ingredientes: Arroz basmati, verduras (que incluye: col verde, espinacas, kale, col rizada, berros, perejil, lechuga), cebollas, pimientos rojos, pimientos verdes, apio, aceite de salvado de arroz, harina normal, caldo de verduras (puerro, zanahoria, cebolla, chirivía, calabaza, champiñón), ajo, sal, pimentón ahumado, pimienta negra, pimienta de cayena.



JUDÍAS AL HORNO - 135g

Un abundante desayuno británico de soja y patata al horno con tres tipos de judías en salsa de tomate.

Ingredientes: Judías (alubias, borlotti, adzuki), patatas, TVP picado (soja, caramelo), cebolla, salsa de tomate (tomates, vinagre, azúcar, sal, especias, apio), melaza negra, puré de tomate, ajo, tabasco (vinagre, pimiento rojo, sal), jengibre, aceite de colza, mostaza en polvo, sal, pimienta.



Las comidas de Firepot están elaboradas sin aditivos artificiales y ninguna contiene lactosa, ni aceite de palma.

LISTA DE REFERENCIAS FIREPOT

DESAYUNOS	Tamaño	Codigo
Puré de manzana al horno. Un desayuno caliente y reconfortante a base de copos de avena orgánica. Servido con manzanas frescas cortadas en rodajas y horneadas con pasas doradas, azúcar demerara, limón, jengibre y canela.	Normal	007-2001-RY
	Extra Grande	007-2001-XY
Puré de plátano tostado. Un abundante desayuno de avena orgánica, servido con plátano caramelizado, coco, granos de cacao crudo y un chorrito de zumo de lima.	Normal	007-2012-RY
	Extra Grande	007-2012-XY
PLATOS CON CARNE	Tamaño	Codigo
Fideos de arroz picantes con cerdo. Sabroso cerdo y brócoli tierno en una salsa picante de inspiración tailandesa. Servido con fideos de arroz.	Normal	007-2002-RY
	Extra Grande	007-2002-XY
Guiso de ternera con cebada. Ternera británica cocida a fuego lento con patatas, apio, nabo y zanahoria. Servido con cebada perlada suave.	Normal	007-2011-RY
	Extra Grande	007-2011-XY
Chile con carne y arroz. Ternera británica cocida a fuego lento con chiles ahumados, pimientos rojos y frijoles rojos en una salsa de tomate con especias picantes. Servido con arroz.	Normal	007-2004-RY
	Extra Grande	007-2004-XY
Orzo a la boloñesa. Ternera británica cocinada a fuego lento con una rica salsa de tomate y orégano. Servido con pasta en forma de arroz.	Normal	007-2009-RY
	Extra Grande	007-2009-XY
Delicias de cerdo y frijoles. Un abundante desayuno británico de patatas y cerdo al horno con tres tipos de frijoles en salsa de tomate. Se puede comer como plato principal o como desayuno.	Normal	007-2003-RY
	Extra Grande	007-2003-XY
Carne de cerdo desmigado a la parrilla. Cerdo ahumado en barricas de roble y cocinado a fuego lento con especias aromáticas y hojas de curry en salsa de tomate. Servido con una salsa barbacoa tradicional, arroz y un condimento picante de cebolla roja.	Normal	007-2014-RY
	Extra Grande	007-2014-XY
Pollo al curry Keema. Un auténtico curry tradicional indio elaborado con pollo picado cocinado a fuego lento con especias aromáticas y hojas de curry en una salsa de tomate fresca. Servido con arroz con cúrcuma.	Normal	007-2013-RY
	Extra Grande	007-2013-XY

PLATOS VEGANOS	Tamaño	Codigo
Risotto de setas porcini. Risotto italiano cremoso con setas porcini y castañas salteadas, cocinado en caldo de setas y condimentado con perejil de hoja plana picado y un chorrito de jugo de limón.	Normal	007-2007-RY
	Extra Grande	007-2007-XY
Pasta de Orzo con salsa boloñesa vegana. Una rica salsa de tomate y orégano con soja repleta de proteínas. Servido con pasta con forma de arroz.	Normal	007-2006-RY
	Extra Grande	007-2006-XY
Judías al horno. Un abundante desayuno británico hecho con soja y patata al horno con tres tipos de judías en salsa de tomate. Se puede comer como plato principal o como desayuno.	Normal	007-2010-RY
	Extra Grande	007-2010-XY
Chile sin carne con arroz. Soja saludable cocinada a fuego lento con chiles ahumados y frijoles rojos. Servido con arroz.	Normal	007-2008-RY
	Extra Grande	007-2008-XY
Gumbo verde. El clásico cocido a la olla de Nueva Orleans, 'Gumbo Z'Herbes', cocinado con siete tipos diferentes de verduras y servido con arroz. Cocina auténtica y terrosa del sur profundo en su máxima expresión.	Normal	007-2018-RY
	Extra Grande	007-2018-XY
Dal y arroz con espinacas. Cinco tipos de lentejas, cocinadas a fuego lento con cebolla, ajo y especias, combinadas con arroz basmati, espinacas y garam masala, terminadas con cilantro picado y un chorrito de limón.	Normal	007-2005-RY
	Extra Grande	007-2005-XY
Paella de tomate ahumado. Los tomates frescos y los pimientos asados y ahumados le dan a nuestra paella española con arroz bomba un sabor profundo y rico.	Normal	007-2017-RY
	Extra Grande	007-2017-XY
Mac'n'Greens Un plato favorito de la familia, repleto de col rizada y judías verdes, que aportan a nuestros macarrones toda la cremosidad, pero mucho más sabor y nutrición que los tradicionales macarrones con queso.	Normal	007-2015-RY
	Extra Grande	007-2015-XY
Cocido toscano. Un estofado suave y reconfortante directamente de la cocina casera italiana, con judías blancas, col rizada fresca y sabroso pan de masa madre para absorber todos los sabores cocinados a fuego lento.	Normal	007-2016-RY
	Extra Grande	007-2016-XY

PREGUNTAS FRECUENTES



¿Cuáles son los diferentes tipos de comida para actividades outdoor y expediciones?

En términos generales, la comida para expediciones se divide en tres categorías principales, cada una con características diferentes:

La comida húmeda se cocina previamente y luego se conserva con sal y aditivos químicos. Al ser húmeda, es más pesada que las comidas secas, pero está lista para comer directamente de la bolsa.

La comida liofilizada es el formato más común. La liofilización implica procesar un ingrediente cada vez a temperaturas extremadamente bajas y se realiza a escala industrial. Una vez secos, los ingredientes se mezclan para crear una comida. La comida liofilizada se rehidrata rápidamente, pero los sabores no tienen tiempo de mezclarse, lo que a menudo da a las comidas un sabor artificial y una textura en polvo.

La comida Firepot está deshidratada. Nuestro equipo de chefs locales cocina y prepara nuestras comidas de la misma manera que lo haría en casa: utilizando ingredientes familiares, recién preparados cada día en nuestra cocina en Dorset. Una vez que la comida sale del horno, se seca al aire (se deshidrata) durante la noche, antes de colocarla en bolsas. Esto es lo que les da a nuestras comidas su sabor casero.

¿El secado tiene algún efecto sobre el valor nutricional?

La exposición al calor puede hacer que aparezcan las vitaminas en algunos ingredientes y disminuirlas en otros. En Firepot, cocinamos una comida completa en el horno como lo harías en casa y luego la secamos lentamente con aire caliente. Por lo tanto, el proceso de secado no tiene ninguna influencia sobre el contenido nutricional de los ingredientes cocinados.

¿Los alimentos deshidratados son más económicos que los liofilizados?

Los liofilizadores son equipos grandes y costosos que requieren mucha energía. Por lo tanto, tanto el equipo como el proceso son costosos. Sin embargo, como esto se hace generalmente a gran escala, los ingredientes se pueden comprar a granel a bajo costo.

En Firepot, nuestra exclusiva tecnología de deshidratación utiliza un proceso mucho más suave y que, además, consume menos energía.

Sin embargo, lo que podríamos ahorrar en energía lo ponemos en nuestra cocina, utilizando ingredientes frescos de alta calidad y cocinando a mano. Nuestro personal de cocina está formado por chefs capacitados, no por científicos o ingenieros.

¿Es más ecológico producir alimentos deshidratados?

Sí; la deshidratación es un proceso lento y suave que consume mucha menos energía que la liofilización y requiere un equipo menos complejo.

¿El tiempo de rehidratación de los alimentos deshidratados es mayor?

Sí, puede llevar un poco más de tiempo. La mayoría de las comidas liofilizadas indican siete u ocho minutos en la bolsa, pero en realidad suelen tardar diez minutos o más. Le sugerimos que espere 15 minutos para que una comida Firepot se rehidrate. Para las cosas buenas, a menudo hay que esperar un poco más.

¿Es posible rehidratar Firepot con agua fría?

Puede usar agua fría para rehidratar Firepot, pero lleva aproximadamente una hora. Conocemos navegantes oceánicos y corredores de ultramaratón que rutinariamente hacen esto con mucho éxito.

PREGUNTAS FRECUENTES



¿La vida útil es más corta para los alimentos deshidratados que para los liofilizados?

Sí, es correcto. Las comidas Firepot tienen una vida útil de tres años que se logra únicamente a través del proceso de deshidratación; a diferencia de la mayoría de las marcas de la competencia, no utilizamos ningún componente químico ni conservante en absoluto.

Encontramos que, para el 99% de nuestros clientes, tres años es más que suficiente.

Nuestra vida útil está marcada por una fecha de caducidad. Esto solo indica un cambio sutil en el sabor después de tres años.

¿La deshidratación produce alguna pérdida de sabor?

No. La forma en que secamos nuestros alimentos determina la textura más que el sabor.

El sabor de nuestras comidas proviene de nuestra elección de ingredientes y la forma en que los cocinamos. Los ingredientes frescos se entregan en nuestra cocina todos los días de la semana, luego se preparan a mano y se cocinan a fuego lento en etapas, lo que permite que se desarrollen los sabores.

Firepot es la única marca de alimentos para expediciones que ha ganado premios en competencia con platos preparados de supermercados y restaurantes. Nuestras reseñas hablan por sí solas: www.firepotfood.com/reviews

¿Cómo son los niveles de sal?

A diferencia de otras marcas, no usamos sal para prolongar la vida útil de los alimentos. Usamos un poco de sal para darles sabor, tal como cocinaría en su propia casa. Nuestro bajo nivel de sodio se considera un buen argumento de venta.

¿Qué es menos agresivo para los alimentos: la liofilización o la deshidratación?

Cuando un ingrediente se liofiliza, mantiene la misma forma y color a pesar de los rigurosos cambios de temperatura. Si ha probado las bayas de muchos cereales para el desayuno, es posible que sepa que pueden descomponerse en polvo cuando se rehidratan. Esto se debe a la naturaleza agresiva de la liofilización.

La deshidratación, por otro lado, es más suave. A medida que la humedad se evapora, nuestros alimentos se encogen y luego recuperan su forma original a medida que se agrega agua. El aire caliente no tiene efectos adversos en la estructura celular de nuestros ingredientes, lo que significa que la textura de los alimentos es la misma que antes de secarlos.

¿La tecnología de Firepot da como resultado alimentos más saludables en comparación con la liofilización?

Nuestras comidas son más saludables debido a nuestra elección consciente de los ingredientes y a la ausencia de productos químicos y conservantes, no por el proceso. Todas nuestras comidas contienen ingredientes frescos y naturales y un bajo contenido de sal, y cocinamos con ingredientes que puedes encontrar en la alacena de tu casa.

¿Firepot se abastece de productos locales?

Sí, obtenemos la mayor cantidad posible de ingredientes frescos de proveedores locales. Nuestra carne de vacuno y de cerdo procede de granjas del suroeste de Inglaterra y nuestra verdulería está a menos de ocho kilómetros de nuestra cocina. Por supuesto, algunos ingredientes, como el arroz o el jengibre, no se cultivan en el Reino Unido.

¿Se pueden reciclar las bolsas de Firepot?

Para conservar bien los alimentos, nuestras bolsas amarillas están compuestas por una capa de plástico y aluminio, lo que significa que los ayuntamientos locales no las aceptarán para reciclar.