

RUSINCA1 E.I.R.L.

RUC: 20538323935

Jr. José Gálvez 308,

Callao - Callao - Perú

Tlf: (511) 5593100 / 991772830

E-mail: ventas@rusinca.com / rusinca1@gmail.com



Nuestros productos

Pelmeni

Pelmeni es un producto típico de Rusia que consiste de masa rellena de carne, pollo, queso, mariscos, verduras o frutas. Su diferencia de las demás pastas como ravioles es que tiene más relleno que masa y eso hace que el sabor del relleno se sienta mucho más. Adicionalmente, los Pelmeni pueden servirse fritos, sancochados u horneados y debido a esto pueden considerarse como un plato principal o como un piqueo. Este producto se prepara en tan sólo 10 minutos y su forma de preparación es muy fácil. Por eso los



Pelmeni son una buena opción para restaurantes y catering por su rápida preparación y diversos usos. Nuestra empresa les ofrece los siguientes tipos de Pelmeni: **Pelmeni de carne, Pelmeni de pollo y Pelmeni de queso ricota.**

Albóndigas (carne o pollo)



Albóndigas están hechas de carne molida (o pollo) en forma de una bolita, este producto está hecho de cebolla, huevo, pan seco/molido y especias. Las albóndigas pueden ser horneadas o sancochadas en salsa. Para servir las como

piqueo recomendamos freír las albóndigas. Se pueden servir con cualquier guarnición.

Albóndigas con arroz

Es un plato de carne molida (o pollo), combinado con arroz, huevo, cebolla y especias. Las albóndigas con arroz pueden ser horneadas, sancochadas, hervidas en salsa y fritas en gran cantidad de aceite. Se sirve con cualquier guarnición.



Croquetas (carne o pollo)



Están hechas de suave carne molida con huevo, cebolla y pan previamente remojado en leche. Tiene forma de hamburguesa, pero son más suaves y tienen un sabor más delicioso.

Col con relleno de carne y arroz

Este plato tiene la estructura de un sobre, hecho de una hoja de col que contiene relleno de carne, arroz, cebolla y especias. Primero, este



producto se fríe en una sartén por unos minutos y después en una olla honda se estofa entre 15-20 minutos cubierto con salsa.

Zraza (carne rellena con hongos y huevo)



Es un plato hecho de carne de res con cebolla, sal y pimienta que tiene como relleno hongos y huevo hervido.

Después de esto el producto se empaniza y se prepara en una sartén o se fríe en gran cantidad de aceite durante 5-7 minutos. También se puede servir con diferentes guarniciones.

Blini con relleno



Blini es un plato de masa muy delgada con relleno de carne y arroz o queso ricota. Este producto se fríe de 3 a 5 minutos por lado y se acompaña con

cualquiera salsa. Puede servir como plato principal o piqueo.

Pollo Kiev (filete de pollo relleno)

Es un plato de pechuga de pollo empanada y enrollada alrededor de un trozo de mantequilla con sal,



pimienta y hierbas, que se fríe a fuego lento o se hornea de 15 a 20 minutos.