

SEKA

snacks de carne de vacuno deshidratada



viajes

deportes



colaciones

celebraciones

los productos



25g

Precio venta al público:
\$1.990

Pensado para:
Botillerías
Abarrotes
Gimnasios



500g

Lo usan en
maridajes, tablas, re-
cetas

Restaurantes
Tostadurías
Viñas

los sabores



...y llegan otros 9 sabores ricos pronto!

la técnica

A diferencia del charqui chileno, la elaboración de Seka viene de una técnica sudafricana de secado de carne de vacuno, llamado **biltong**.

Biltong: del inglés sudafricano, * /'bɪl.tən/ Snack de carne de vacuno curada con sal marina, sazonada con ingredientes 100% naturales y secada.

Seleccionamos carnes premium de vacas Angus de cortes magros (pollo ganso).
Se sala y se marina con nuestra receta secreta durante 48 horas.
Después se seca en un ambiente controlado durante una semana.
Se lamina y se envasa al vacío para conservar su frescura.



un agregado rico... un delicioso aperitivo
solo hecho de vacuno con certificación HACCP

ingredientes de seka sabor tradicional

Carne de vacuno, Sal marina, Vinagre de manzana, Pimienta negra, Cilantro, Genjibre, Ajo, Cebolla, Azúcar rubia, Carmenera, Conservante Sorbato de potasio (E202)

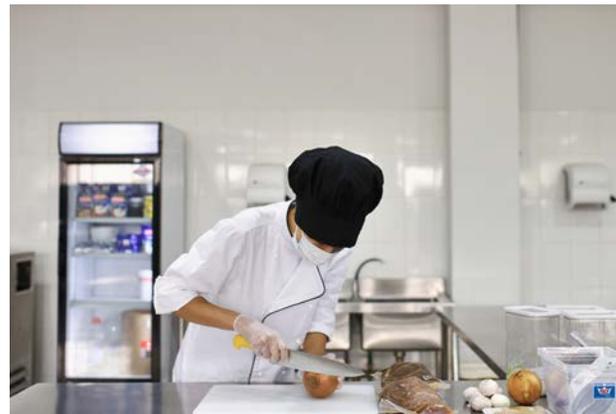
INFORMACION NUTRICIONAL	
Porción:	
Porciones por envase	
	100g
Energia (Kcal)	262
Proteinas (g)	49,4
Grasa total (g)	7,1
Grasas Saturadas (g)	3,4
Grasas Monoinsaturadas (g)	3,2
Grasas Poliinsaturadas (g)	0,4
Acidos grasos Trans (g)	0,1
Colesterol (mg)	128,9
Hidratos de Carbono disponibles (g)	0,0
Azucar total (g)	0,0
Sodio (mg)	3168

ingredientes y valores cambian según sabor

nuestras instalaciones



Comuna de Independencia, Santiago, RM



Seremi Salud RM

Resolución N° 1613393402 del 02/12/2016

dónde probar seka



Vinomio

Orgänisk

calidad de vida, gourmet, longevidad.

Pargua 
Gourmet



más de 20 locales en Santiago

precios de distribución



25g

Precio / unidad

\$ 969 + IVA

\$ 900 + IVA

\$ 840 + IVA

Pedido Mínimo

1-1050 unidades

1051 - 1800 unidades

>1801 unidades



500g

Precio / unidad

\$15.000 + IVA

Pedido Mínimo

4 unidades

despacho incluido en Santiago



Paula Minte - paula.cl

*Productora ejecutiva del Centro de Cocina de Revista Paula y vicepresidenta del Círculo de Cronistas Gastronómicos.

“Es un snack delicioso, full proteico: láminas de carne de vacuno de libre pastoreo y alimentados con pasto.”

<http://www.paula.cl/gastronomia/seka-meat/>



anexo recetas
restaurantes



tabla SEKA

tabla variada de frutos secos y seka:

50g de SEKA
30g almendras
30g manzana deshidratada
30g dátiles
30g avellanas
30g nueces
30g coco deshidratado



ración para 4

seka.carne@gmail.com



canapé de cebolla

caramelizada con **SEKA**

ingredientes:

250 g de SEKA

250 ml crema de queso

250 ml crema agria

150 ml polvo de seka

1 tbsp aceite de oliva

2 cebollas rojas grandes cortadas

sal al gusto

1,5 tbsp azúcar rubia

2 tbs reducción balsámica

método:

1) calentar aceite, cocinar cebollas

2) añada reducc. balsámica y azúcar

3) caramelizar la mezcla. reposar sin fuego

4) batir queso y crema agria, añada polvo de seka, y luego virutas de seka al final

5) mezclar la cebolla caramelizada con la mezcla de queso

The logo for SEKA, featuring a stylized 'S' and 'K' above the word 'seka' in a lowercase, sans-serif font.

ración para 4

seka.carne@gmail.com



ensalada de palta con SEKA

- 50g de SEKA
- 15-20g polvo de carne seka
- 1/2 lechuga cortado
- 1/2 palta cortada
- 1/2 cebolla roja cortada
- 1 puño de rúcula
- 1/4 pepino, rebanadas finas
- 50g maíz
- 1/2 pimiento rojo/naranja

método:

- 1) lava verduras
- 2) mezcla
- 3) añadir salsa de ensalada preferida



ración para 1

seka.carne@gmail.com



ensalada integral de SEKA con palta

50g de SEKA
250g arroz BANQUETE Multigrano (adición de
otras semillas opcional)
70g carne seka húmedo
50g setas oyster
1 palta
jugo de limón para cubrir palta
¼ taza chips de almendras
aceite de oliva
aciete de sésamo
perejil para guarnición

salsa:

200 ml yogur griega
¼ taza miel
¼ taza aceite de oliva con trufa infusionada
(e.g. ZUCCHI)
sal de mar ahumada

método:

- 1) preparar el arroz con semillas
- 2) calentar 10ml aceite de oliva y unas gotas de aceite de sésamo en sartén y freir las setas.
- 3) en sartén limpio y seca, tostar los chips de almendra, moviéndolos constantemente.
- 4) mezclar ingredientes de la salsa
- 5) organizar el plato al gusto y servir con la salsa.



ración para 2

seka.carne@gmail.com

muffins de SEKA

200 g de SEKA
120 g harina de trigo integral
120 g harina para hornear
50 g queso Cheddar gratinado
30 ml bicarbonato de soda
3 huevos batidos ligeramente
200 ml leche
100 ml aceite de oliva
15 ml jugo de limón

método:

- 1) mezclar los ingredientes secos, luego añadir huevos, leche, aceite y jugo de limón.
- 2) poner en recipiente aceitado y hornear a 220° C durante 11 minutos.
- 3) Deja que se enfríe el recipiente antes de sacar los muffins.

ración para 10



seka

seka.carne@gmail.com



nachos de palta y SEKA con frutilla

base de nachos:
250g de SEKA

200g nachos TOSTiTOS
250g queso ricotta
2 chiles rojos en rebanadas finas
100g queso mozzarella gratinado

salsa de frutilla-palta:

jugo de 2 limas
2 paltas
250g frutilla cortadas en rebanadas finas
5g jalapeño cortado fino
sal, pimienta negra
20g cilantro fresco cortado

método:

- 1) mezclar la salsa de frutilla-palta
- 2) ordenar la base de nachos y la salsa de frutilla-palta en capas
- 3) hornear 180°C hasta que se derrite el queso y tiene color dorado
- 4) añadir guarnición de cilantro
- 5) servir con cervezas frías



ración para 4

seka.carne@gmail.com



crema de SEKA con queso

200g de SEKA
150g mantequilla
300g harina
2 ½ L agua hervida
600ml leche
300g queso crema
150g queso azul
5 Tbs vino tinto
sal / pimienta
15g stock de pollo

método:

- 1) derretir mantequilla, añade harina
- 2) mientras se mezcla, añade agua y stock de pollo
- 3) añade leche y deja a reposar 5 min
- 4) añade el queso y carne seka espera hasta que se derrite el queso
- 5) añade el vino tinto, sal / pimienta



ración para 4

seka.carne@gmail.com



pasta con SEKA

250g de SEKA
1 mediano calabaza - pelada y cortada
125gr bacon – en tiras
tomillo fresco
40g ajo cortado
1 cebolla cortada
aceite de oliva con limón
sal/pimienta al gusto
500g pasta al elegir
250g queso parmesano

- 1) pre-hervir calabaza
- 2) hornear calabaza, bacon y cebolla
- 3) añadir ajo, tomillo, sal/pimienta y aceite
- 4) dejar en horno hasta que se cocine la calabaza y el bacon queda crujiente
- 5) en los últimos 2-3 minutos añadir seka
- 6) drena pasta, mezcla y pone encima parmesano



ración para 2

seka.carne@gmail.com



pizza de palta y SEKA con rúcula

salsa de tomate:

100g pasta de tomate natural

2 dientes de ajo

oregano

azúcar, sal, pimienta al gusto

toppings

400g mozzarella gratinado

250g queso feta en cubos

2 paltas cortados en rebanadas finas

90g rúcula

150g SEKA

método:

1) preparar 2 bases de pizza (30-40cm) con salsa de tomate cubierto con mozzarella y hornear 10-15 min, según espesor de base.

2) cortar pizza en trozos y añadir los demás ingredientes.

3) acompañar con una vinagreta de aceite de oliva y vinagre balsámico para acabar



ración para 2

seka.carne@gmail.com



quiche de SEKA con rúcula

base:

- 100g queso Cheddar, gratinado
- 100g harina
- 100g mantequilla fría, cubos

relleno:

- 1 pequeña cebolla
- 1 diente de ajo
- 250ml Creme fraiche
- 250ml crema
- 8 huevos
- 250ml parmesano gratinado
- 1 lemon piel gratinado
- perejil
- 15ml stock de verduras
- puño de rúcula
- Parmesano al servir
- 150g de SEKA



ración para 6

seka.carne@gmail.com



YUMI CHIBA
gerente de Seka
seka.carne@gmail.com
seka.cl @sekameat
+56 9 6358 1272