

Pack Chorizos Cocktail: ALTO EN GRASAS SATURADAS  
Y ALTO EN SODIO - Evitar su consumo excesivo.

ALTO EN  
GRASAS  
SATURADAS

ALTO EN  
SODIO

EVITAR SU CONSUMO  
EXCESIVO

2DA EDICIÓN

---

# PUNTO GOURMET

---



---

# ¿QUÉ ES PUNTO GOURMET?

---

Los **PUNTO GOURMET** son espacios dentro de las tiendas **WONG** donde podrás encontrar una variedad de productos y un servicio personalizado para una experiencia única de compra.

Expertos te ayudarán a elegir el embutido perfecto para cualquier ocasión, harán cortes a tu gusto, te recomendarán las cantidades y te darán tips para disfrutar y preparar recetas en casa.

## ¿TE ANIMAS A COMENZAR ESTA AVENTURA JUNTOS?

# ENCUÉNTRANOS AQUÍ

Tenemos **7 PUNTOS GOURMET** ubicados en distintas tiendas **WONG EN LIMA**, además de nuestro punto en **WONG ASIA**. Ubica el más cercano a ti en este mapa.



PASIÓN DE EXPERTOS

**Otto  
Kunz**

---

# ¡SÉ UN EXPERTO EN LA PARRILLA!

## ¡PREPAREMOS UNAS BROCHETAS CON EL NUEVO PACK COCKTAIL!

Chorizos  
Cocktail  
**ITALIANO**

Chorizos  
Cocktail  
**FINAS HIERBAS**

Chorizos  
Cocktail  
**CAMPESTRE**

### **TIP DE EXPERTO:**

Para asegurar una cocción perfecta, recuerda de tener una buena brasa. Espera unos 10 o 20 minutos hasta que todo el carbón esté encendido.

## BROCHETAS

### **CRIOLLAS**

Colocamos los Chorizos Cocktail Finas Hierbas, ají amarillo, pimienta verde y cebolla morada.

### **GRIEGAS**

En unos palitos de metal, ordenamos los Chorizos Cocktail Italiano, aceitunas verdes, negras, pimientos y cebolla morada.

### **HAWAIANAS**

Ponemos los Chorizos Cocktail Campestre, piña, cebolla blanca, pimientos y champiñones.



EVITAR SU CONSUMO  
EXCESIVO

---

# ¡PRUEBA NUEVOS SABORES!

---

Para acompañar tus brochetas, prueba **TRES SALSAS** que combinarán perfecto con tus brochetas y parrilla:

Salsa  
**RAITA**  
**INDIA**

Salsa  
**CRIOLLA**  
**ARGENTINA**

Jalea  
de **AJÍ**  
**AMARILLO**

## SALSA RAITA INDIA

- Lavamos y rallamos el pepino. Escurrimos sobre un colador, apretando con la palma de la mano, para que suelte el jugo.

- Despepitamos el ají verde y picamos finamente. Si no encontramos ají verde fresco, podemos usar un pellizco de ají jalapeño molido.

- Mezclamos el yogurt natural con el pepino, el ají picado, el azúcar y la sal en un recipiente hondo y removemos bien para integrar. Servimos con las hojas de culantro fresco repartidas por la superficie.



### TIP DE EXPERTO:

Para la salsa Raita, si se deja una textura ligera, se puede usar como aliño. Pero si se le da un punto intermedio, se sirve como salsa para acompañar otros platos.







PASIÓN DE EXPERTOS

# Otto Kunz

Síguenos en    [www.ottokunz.com](http://www.ottokunz.com)



**ALTO EN  
GRASAS  
SATURADAS**

**ALTO EN  
SODIO**

**EVITAR SU CONSUMO  
EXCESIVO**