

AJÍES NATIVOS PERUANOS · PASTAS, CREMAS Y SALSAS · BAJO PEDIDO EN CANARIAS

La Sarita

Catálogo de la gama · 2026

Pastas de ají listas para entrar en la olla. Se acabó desvenar, escaldar y licuar cada semana: el ají llega ya procesado, con el mismo perfil en cada partida y sin que nadie tenga que repetir el trabajo.

Carmen y Eduardo fundaron La Sarita en 2017 y trabajan desde Almería. Su propósito, en palabras de la marca: traer los sabores auténticos de la gastronomía peruana a España, sin concesiones en calidad.

Las pastas de ají se elaboran artesanalmente en Perú. Para restauración hay formato de 1 kg en ají amarillo sin picante, panca y rocoto suave.

Varias pastas llevan algo más que ají: la de panca de 200 g declara cebolla, aceite de soja, vinagre y ajo. Conviene tenerlo en cuenta si la receta ya lleva sofrito.

Conservación de las pastas: en lugar fresco y seco mientras estén cerradas; una vez abiertas, refrigeradas y consumir en 21 días.

14
Referencias en este catálogo

1 kg
Formato de restauración

21
Días en frío una vez abierta

TRES COSAS QUE RESUELVE EN LA PARTIDA

Tiempo

El procesado del ají fresco se come una mañana entera de mise en place. Con la pasta, esa mañana se dedica a otra cosa.

Consistencia

El ají fresco varía de lote en lote. La pasta estandariza el punto, que es lo que permite fijar una receta y un escandallo.

Suministro

El ají amarillo, el limo o el mirasol frescos no están siempre disponibles aquí. En pasta, sí.

Datos según la web del fabricante (productoslasarita.com), octubre de 2026.

GAMA DOMÉSTICA Y DE COCINA

Pastas de ají · *200 g*

Seis pastas para tener el ají peruano a punto en la partida. El nivel de picante es el que declara la marca.

REFERENCIA	PICANTE	INGREDIENTES DECLARADOS	USOS QUE INDICA LA MARCA
Pasta de ají amarillo	Sin picante (desvenado a mano)	Ají amarillo, aceite de soja, agua y ácido láctico.	Tiraditos, ají de gallina, causa limeña, lomo saltado, papa a la huancaína.
Pasta de ají amarillo ahumado	Sin picante	Ají amarillo, aceite de soja, agua y ácido láctico.	Lomo saltado, arroz con mariscos, causa, salsa huancaína; bases para carnes, pescados y verduras a la parrilla.
Pasta de ají panca	Moderado	Ají panca, cebolla, aceite de soja, vinagre y ajo.	Adobo de anticuchos, carapulcra, chupe de camarones, picante a la tacneña.
Pasta de ají mirasol	Suave	Ají mirasol, cebolla, aceite de soja, vinagre y ajo.	Con el amarillo y el panca, el trío de ajíes de muchas recetas peruanas.
Pasta de ají limo	Medio-alto, afrutado y cítrico	Ají limo, limón y sal.	Cebiches, leche de tigre, tiraditos, salsa chalaca.
Pasta de rocoto	Medio	Rocoto, agua y ácido láctico.	Cebiches, tiraditos, salsas y cremas, marinados, mayonesas.

PARA COCINAS CON VOLUMEN

Formato restauración · *1 kg*

El formato que la marca destina al canal de hostelería.

REFERENCIA	PICANTE	INGREDIENTES DECLARADOS	USOS QUE INDICA LA MARCA
Pasta base de ají amarillo sin picante · 1 kg	Sin picante	Ají amarillo, aceite de soja, agua y ácido láctico.	Cebiche, tiraditos, lomo saltado, papa o rocoto rellenos, causa, ají de gallina, huancaína.
Pasta de ají panca · 1 kg	Moderado	Ají panca, aceite de girasol y ácido láctico.	Anticuchos, carapulcra, chupe de camarones, marinados, salsas y guisos.
Pasta de rocoto picante suave · 1 kg	Suave	Rocoto, agua y ácido láctico.	Cebiches, tiraditos, salsas y cremas.

La pasta de panca de 1 kg tiene una receta distinta a la de 200 g: sin cebolla, ajo ni vinagre, y con aceite de girasol en lugar de soja.

PARA MESA Y PARA PASE

Cremas, salsas y *leche de tigre*

REFERENCIA	FORMATO	PICANTE	INGREDIENTES DECLARADOS	USOS
Leche de tigre	Botella 125 ml	No consta	Ají limo, rocoto, apio, cilantro, zumo de limón y de lima, jengibre, lechuga de mar, cebolla morada y sal.	La base del cebiche y el tiradito, lista.
Puro Ají	Tarro 250 ml	Medio	Ají amarillo, vinagre de sidra, zumo de limón y sal.	Huancaína, ají de gallina, causa, cebiches; guisos, pescados y carnes.
Ají de pollería	Tarro 250 ml	Suave	Ají amarillo, cebolla blanca, aceite vegetal, vinagre de manzana, ajo, huacatay, zumo de limón, azúcar y sal.	Pollo a la brasa, yuca frita y patatas fritas.
Rocotísimo	Tarro 250 ml	Fuerte	Rocoto, cebolla morada, aceite vegetal, vinagre de manzana, ajo, zumo de limón y sal.	Crema picante de rocoto con sofrito de ajo y cebolla.
Ají amarillo con piña y mango	Botella 125 ml	Moderado	Ají amarillo, mango, piña, pimiento dulce amarillo, vinagre, zumo de limón, ágave, jengibre, pimienta negra, sal y agua.	Salsa de mesa.

Ingredientes según la web del fabricante, consultada en octubre de 2026. Para alérgenos, pida la ficha técnica de cada referencia: varias llevan aceite de soja.



Ají amarillo · 1 kg



Ají panca · 200 g



Leche de tigre · 125 ml



Puro Ají · 250 ml

SEGÚN LOS USOS QUE INDICA LA MARCA

Qué ají *para qué plato*

PLATO	REFERENCIAS
Cebiche y tiradito	Ají limo · rocoto · leche de tigre · ají amarillo
Ají de gallina	Ají amarillo · ají amarillo ahumado · Puro Ají
Papa a la huancaína	Ají amarillo · ají amarillo ahumado · Puro Ají
Causa limeña	Ají amarillo · ají amarillo ahumado · Puro Ají
Lomo saltado	Ají amarillo · ají amarillo ahumado
Anticuchos y carapulcra	Ají panca (200 g o 1 kg)
Salsa chalaca	Ají limo
Pollo a la brasa	Ají de pollería
Marinados y mayonesas	Rocoto

BAJO PEDIDO

Toda la gama, *bajo pedido*

Este catálogo recoge las pastas, cremas y salsas que publica el fabricante. Las trabajamos bajo pedido para hostelería en Canarias, como cualquier otra referencia de la casa (por ejemplo, el maíz gigante de los Andes o el aderezo para marinar carnes): díganos qué necesita y se lo conseguimos.

Pedido

Díganos referencias y cantidades. Le confirmamos disponibilidad, formato, precio y plazo antes de que se comprometa a nada.

Formato

Para cocinas con volumen, las pastas de 1 kg: ají amarillo sin picante, panca y rocoto suave.

Asesoramiento

Le ayudamos a elegir pasta y formato según el plato, el picante que busca y el volumen de su carta.

Isla

Consúltenos el plazo de entrega para su isla.

CONSERVACIÓN Y FICHA TÉCNICA

- Pastas cerradas: en lugar fresco y seco.
- Pastas abiertas: refrigeradas y consumir en 21 días.
- Alérgenos e información nutricional: pida la ficha técnica de la referencia.

Datos según la web del fabricante (productoslasarita.com), octubre de 2026.

¿Qué ajíes necesita *para su cocina?*

PEDIR PRECIO Y DISPONIBILIDAD →

Trabajamos la marca bajo pedido para hostelería en Canarias. Díganos qué necesita y le confirmamos disponibilidad, formato, precio y plazo antes de que se comprometa a nada.

TELÉFONO
922 228 515

WHATSAPP
601 188 105

EMAIL
administracion@cocineroscanarias.com

TIENDA Y ALMACÉN
Avda. Buenos Aires, 29
Santa Cruz de Tenerife

HORARIO
Lunes a viernes
9:00 – 16:00

WEB
cocineroscanarias.com/marcas/la-sarita/