



ESPARCIBLE PARA
MESA Y COCINA

NUEVA

Campi

WOW

LA FORMA
WOW DE
ESPARCIR
Y UNTAR



sal

Una porción de 1 Cda (14g) aporta:

Energía	Grasa	Grasa Saturada	Sodio	Azúcar
70 kcal	8g	3g	70mg	0g
4%	12%	15%	3%	*

*% del VD basado en una dieta de 2000 calorías.
*No se reporta un valor diario de azúcar debido a que el valor de referencia no ha sido establecido.

Cont. Neto. 220 g

RECETARIO CAMPÍ®

WOW



OPTIMIZADO PARA DISPOSITIVOS MÓVILES

Índice



pág 3	-----	DESAYUNOS
pág 4	-----	TOSTADAS FRANCESAS WOW
pág 7	-----	OMELETTE ESPONJOSO WOW
pág 10	-----	AREPA DE CHOCLO WOW
pág 14	-----	ALMUERZOS
pág 15	-----	PASTA WOW CON CREMA DE LECHE
pág 19	-----	POSTRES
pág 20	-----	ROLLITOS DE CANELA WOW
pág 24	-----	TARTALETAS DE FRUTOS ROJOS MEGA WOW
pág 28	-----	BENEFICIOS DE LA CAMPÍ WOW

DESAYUNOS WOW





TOSTADAS FRANCESAS MUY WOW



NUEVA

ESPARCIBLE PARA
MESA Y COCINA



Campi®

WOW

LA FORMA
WOW DE
ESPARCIR
Y UNTAR



sal

Una porción de 1 Cda (1.6g) aporta:

Energía	Grasa	Grasas saturadas	Sodio	Azúcar
70 kcal	8g	3g	70mg	0g
4%	12%	15%	3%	*

*% del VD basado en una dieta de 2000 calorías.
**No se reporta un valor diario de azúcar debido a que el valor de referencia no ha sido establecido.

Cont. Neto: 450 g

TOSTADAS FRANCESAS MUY

WOW

5 PORCIONES

INGREDIENTES:



5 tajadas de pan blanco.



1 huevo.



1 taza de avena.



Frutas de su elección.



Miel.



Campi® ¡WOW!



Paso a Paso:

- 1** En un bowl ancho mezclar la avena y el huevo, remojar las tostadas en la mezcla por 3 segundos cada lado.
- 2** Calentar una sartén a fuego bajo y adicionar la Campi® ¡WOW!, esperar a que se doren una a una por cada lado.
- 3** Servirlas con frutas, miel y Campi® ¡WOW!, al gusto.





OMELETTE ESPONJOSO

WOW



7

OMELETTE ESPONJOSO

WOW

2 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 
-  200 ml de leche.
 -  4 huevos.
 -  2 esparcidas de Campi® ¡WOW!
 -  1/4 de taza de perejil liso.
 -  1/4 de taza de cilantro.
 -  1/4 de taza de pimentón rojo.
 -  1/3 de taza de queso rallado.
 -  Finas hierbas.
 -  Sal y pimienta al gusto.

PASO a PASO:

- 1** Separar las yemas de las claras y en un bowl, batir estas últimas, hasta que quede una mezcla espumosa. Incorporar la leche por chorritos, adicionar la sal, las finas hierbas, el pimentón partido en cubos pequeños, por último las yemas previamente batidas y un poco de pimienta.
- 2** Picar finamente el perejil y el cilantro, e incorporar a la mezcla.
- 3** En una sartén, poner a fuego medio el esparcible Campi® ¡WOW!
Verter el batido cuidando que no se peguen los bordes, cocinar de 3 a 4 minutos a fuego medio bajo con la sartén tapada, dar la vuelta cuidadosamente y espolvorear una capa de queso rallado.

AREPA de CHOCLO WOW



6 PORCIONES

INGREDIENTES:

-  1 cucharada de harina de maíz amarilla.
-  2 huevos.
-  2 mazorcas desgranadas.
-  1 cucharada de azúcar morena.
-  1 cucharada de azúcar blanca.
-  Campi® WOW.
-  ½ cucharada de sal.
-  50 ml de leche.
-  ½ libra de queso tajado doble crema.

PASO a PASO:

- 1** Alista y mide todos los ingredientes.
- 2** En la licuadora mezclar el maíz desgranado, 2 huevos, una cucharada de azúcar morena, una de azúcar blanca, media cucharada de sal e incorpora de a pocos la leche. Genera una consistencia homogénea agregando la harina de maíz.
- 3** En un sartén coloca Campi® WOW, vierte una pequeña cantidad de la mezcla, agrega 2 tajadas de queso encima y cubre con más mezcla, cocina a fuego bajo por 3 o 4 minutos.



- 4 Voltea la arepa con ayuda de una espátula para que se termine de cocinar la cara opuesta. Retira del sartén y reserva. Repite este proceso para armar el resto de las arepas.

WOW TIP: Puedes usar otros tipos de queso para variar un poco el sabor de la arepa. Queso costeño, campesino rallado o queso mozzarella. Por el sabor un poco dulce de la arepa y lo salado de los quesos obtendrás un contraste de sabores muy interesante.



ALMUERZOS WOW





Pasta **WOW** CON CREMA DE LECHE



NUEVA

ESPARCIBLE PARA
MESA Y COCINA



Campi

WOW

LA FORMA
WOW DE
ESPARCIR
Y UNTAR



sal

Una porción de 1 Cda (14g) aporta:

Energía	Grasas	Carbohidratos	Proteínas	Sodio	Azúcar
70 kcal	8g	33g	3g	70mg	0g
4%	12%	15%	4%	4%	0%

*% del VD basado en una dieta de 2000 calorías.
**No se reportó un valor diario para sodio debido a que el valor de referencia no ha sido establecido.

Cont. Neto: 450 g

15

4 PORCIONES

INGREDIENTES:

-  3 cdtas. de Campi® ¡WOW!
-  2 dientes de ajo.
-  Sal y pimienta al gusto.
-  250 gr de Tallarines.
-  400 gr de Jamón.
-  200 ml de crema de leche.
-  ½ taza de queso rallado.

Paso a Paso:

- 1** En una olla pon a cocinar los tallarines de 12 a 15 minutos en abundante agua. Por cada 100 gr de pasta mezcla 1 cucharadita de sal en 1 litro de agua.
- 2** Cuando los tallarines estén completamente cocidos, escúrrelos bien.
- 3** En una sartén a fuego medio, agrega la Campi® ¡WOW!, adiciona la crema de leche y ajo macerado, mezcla bien.



- 4** Cuando comience a hervir la crema de leche, baja el nivel del fuego y agrega lentamente el queso rallado, mientras vas mezclando con una cuchara de palo. Condimenta con sal y pimienta al gusto.
- 5** Pica el jamón en cuadritos e incorpóralo a la salsa, sin dejar de mezclar.
- 6** Para servir, coloca los tallarines en los platos y vierte la salsa encima.



Campi.

POSTRES WOW



Campi

ROLLITOS de CANELA

WOW



20

ROLLITOS de CANELA

WOW

12 ROLLITOS

INGREDIENTES:

- ✂ 500 gr de harina integral.
- ✂ 500 ml de leche.
- ✂ 130 gr de azúcar glass.
- ✂ 100 gr de Campi® ¡WOW!
- ✂ 200 gr de azúcar morena.
- ✂ 3 cdas. de canela.
- ✂ 1 cda. de extracto de vainilla.
- ✂ 1 cda. de sal.
- ✂ 1 cda. de zumo de limón.
- ✂ 1 sobre de levadura.
- ✂ Papel film.



Paso a Paso:

- 1** En un bowl grande incorporamos la harina, la leche, la Campi® ¡WOW!, el sobre de levadura, el extracto de vainilla, una cucharadita de canela y otra de sal. Mezclamos bien, tapamos con papel film y dejamos reposar la masa durante una hora.
- 2** Después, estiramos la masa sobre una superficie espolvoreada de harina hasta que alcance un grosor de 1 cm. La untamos con una fina capa de Campi® ¡WOW!, adicionamos todo el azúcar morena y canela.
- 3** Enrollamos la masa poco a poco y la cortamos en trozos de 2 cm de grosor, los colocamos en un molde previamente engrasado con Campi® ¡WOW!, y los dejamos reposar por 30 minutos.



4 Horneamos a 200°C durante 30 minutos, una vez transcurrido ese tiempo retiramos los rollitos y los dejamos enfriar.

5 Colocamos los rollitos en una fuente acompañados con el glaseado; para esto mezclamos azúcar glass, un poco de leche, la vainilla restante y por último, incorporamos cuidadosamente el zumo de limón hasta que adquiera una textura cremosa.

DECORA SEGÚN TU GUSTO Y a DISFRUTAR.



TARDALETAS DE FRUTOS ROJOS

Mega **WOW**



24

Campi

30 PORCIONES

INGREDIENTES:

-  450gr de Campi® ¡WOW!
-  2 tazas de harina de trigo.
-  1 taza de azúcar.
-  3 cdas. de fécula de maíz.
-  4 cdas. de harina de almendras.
-  1 cdta. de polvo de hornear.
-  1 cdta. de esencia de vainilla.
-  4 cdas. de arándanos deshidratados finamente picados.
-  ½ taza de mermelada de mora.
-  1 taza de fresas picadas.
-  1 taza de moras picadas.
-  3 cdas. de agua.
-  Azúcar en polvo.
-  Moldes para cupcakes.
-  Pizca de sal.

PASO a PASO:

- 1** En un recipiente, con ayuda de un batidor mezclar la Campi® ¡WOW!, junto con el azúcar.
- 2** Añade los ingredientes secos (harina de trigo, harina de almendras, polvo para hornear y sal) mezcla todo hasta que se incorpore bien y comienza a amasar.
- 3** Agrega los arándanos y la esencia de vainilla. Continúa amasando con las manos, hasta formar una masa homogénea y compacta, déjala reposar en el refrigerador por 20 minutos.
- 4** Cubre con un poco de Campi® ¡WOW! y harina los moldes para cupcakes, colocando parte de la masa en cada uno de ellos.



5 Hornear por 15 minutos aproximadamente. Retira, deja enfriar y desmolda. Ahora, hunde con una cuchara la masa que se levantó en la superficie, manteniendo la forma de la tartaleta.

6 En una sartén incorpora la mermelada de mora con el agua, las fresas, las moras hasta formar una mezcla un poco espesa y rellena las tartaletas con esta mezcla.

DECORA CON FRUTOS Y deleita a TUS INVITADOS CON ESTA DELICIOSA PREPARACIÓN.





UN Sabor SALADITO.. iWOW!

TAN CREMOSSSIITaaa... iWOW!

LIMPIA Y SIN BORONAS iWOW!

Taaan FÁCIL de CONTROLAR... iWOW!

La nueva Campi® WOW es la nueva forma de esparcir y untar. Una propuesta de valor única en el mercado con un formato inteligente, una fórmula cremosa y deliciosa que es más limpia, más suave y mucho más fácil de controlar que los otros esparcibles de mesa y cocina que encontramos en el mercado.

Campi® es pionera en innovar con un nuevo empaque tipo doypack que va a revolucionar el mercado en Colombia, porque tiene una fórmula cremosa y suavecita.

Campi® Wow llega a tu casa para quedarse y acompañarte a ti y a tu familia.

