

# Gourmet Pop By Der Koch Line

De silicona apto para  
microondas

*Palomitas perfectas en  
minutos.*



## BENEFICIOS



### SIN ACEITE

Opción más  
saludable.



### SILICONA PREMIUM

Grado alimenticio,  
libre de BPA.



### DISEÑO PLEGABLE

Ahorra espacio de  
almacenamiento.



### FÁCIL LIMPIEZA

Apta para  
lavavajillas.



### REUTILIZABLE

Diseñada para  
un uso  
prolongado.

# CÓMO USAR GOURMET POP BY DER KOCH LINE

## 01

### AGREGUE MAÍZ



40 g (línea inferior)  
= 3 porciones

70 g (línea superior)  
= 5 porciones



Use únicamente  
maíz para palomitas.

## 02

### COLOQUE LA TAPA



Coloque la tapa  
fibrante dentro  
del recipiente.  
No la presione.  
La tapa se elevará  
a medida que las  
palomitas exploten.

## 03

### MICROONDAS



Cocina en el microondas  
durante 2 a 4 minutos.  
Si quedan muchos granos  
sin explotar, use una  
potencia más alta.

¿SABÍAS QUE?

Cuando pasen más de 2  
segundos entre cada "pop",  
las palomitas están listas

## 04

### DISFRUTE

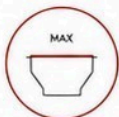


Retire cuidadosamente  
del microondas.

**CALIENTE**

Condimentos  
al gusto.

## CUIDADOS Y PRECAUCIONES



**NO EXCEDA  
LA LÍNEA MÁXIMA  
DE LLENADO.**

Puede afectar el  
resultado y dañar  
el producto.



**UTILICE ÚNICAMENTE  
MAÍZ PARA  
PALOMITAS.**

Caliente otros tipos  
de granos puede  
provocar quemaduras  
o daños al producto.



**MANIPULE  
CON CUIDADO  
DESPUÉS DEL USO.**

Las asas y la tapa  
pueden estar  
calientes. Habrá vapor  
caliente debajo de la  
tapa.



**MANTENGA FUERA DEL  
ALCANCE DE NIÑOS SIN  
SUPERVISIÓN.**

Use únicamente bajo  
la supervisión de un  
adulto.



# RECETAS PALOMITAS

Las palomitas también pueden viajar **por el mundo.**



#### RECETAS INTERNACIONALES

Inspiradas en diferentes países y culturas.



#### FÁCILES Y RÁPIDAS

Ingredientes simples para resultados increíbles.



#### PARA TODA OCASIÓN

Desde días de cine hasta reuniones especiales.



#### HECHAS CON AMOR Y GOURMET POP™

Preparadas con Gourmet Pop™ By Der Koch Line.



#### PREPARADAS CON GOURMET POP™ BY DER KOCH LINE

Diseñada para que cada receta quede perfecta, rápida y sin aceite. Más saludable, más fácil, más tú.



Sin aceite



Fácil de usar



Resultados perfectos



RECETA  
LIGHT



# PALOMITAS LIGHT CLÁSICAS

La forma más simple y saludable de disfrutar unas palomitas perfectas.



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
3-4 minutos



PORCIONES  
3 a 5 porciones

## INGREDIENTES

- 40 g o 70 g de maíz para palomitas
- Sal al gusto (opcional)

## PREPARACIÓN

- 1 Agregue el maíz en Gourmet Pop By Der Koch Line.
- 2 Coloque la tapa sin presionarla.
- 3 Cocine en el microondas durante 2 a 4 minutos.
- 4 Detenga la cocción cuando transcurran aproximadamente 2 segundos entre explosiones.
- 5 Agregue una pizca de sal y disfrute



DATO  
GOURM

Las palomitas de maíz son naturalmente ricas en fibra. Preparadas sin aceite, constituyen una alternativa ligera para disfrutar durante una película o como snack entre comidas.





RECETA  
CLÁSICA



 **DER KOCH**  
German Line

# PALOMITAS MANTEQUILLA

El sabor clásico que nunca falla.  
Simples, deliciosas y siempre irresistibles.



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
3-4 minutos



PORCIONES  
3 a 5 porciones

## INGREDIENTES

- 40 g o 70 g de maíz para palomitas
- 2 cucharadas de mantequilla
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

- 1 Agregue el maíz para palomitas y la mantequilla en Gourmet Pop By Der Koch Line.
- 2 Coloque la tapa sin presionarla.
- 3 Cocine en el microondas durante 2 a 4 minutos.
- 4 Detenga la cocción cuando transcurran aproximadamente 2 segundos entre explosiones.
- 5 Agregue una pizca de sal y disfrute



DATO  
GOURMET

La mantequilla realza el sabor natural del maíz y aporta ese toque cremoso que convierte cada bocado en una experiencia irresistible.



## ¿POR QUÉ TE ENCANTARÁ?

- ✓ Sabor dulce y reconfortante
- ✓ Perfecta para noches de película
- ✓ Aroma irresistible
- ✓ Lista en minutos



## DATO GOURMET

La canela, muy utilizada en la repostería holandesa, aporta calidez y dulzura natural convirtiendo cada palomita en un bocado acogedor y lleno de sabor.



HOLANDA



# PALOMITAS CINNAMON POP

Dulces, aromáticas y perfectamente crujientes conquista desde el primer bocado.



TIEMPO DE PREPARACIÓN

3-4 minutos



PORCIONES

3 a 5 porciones

## INGREDIENTES

- 40 g o 70 g de maíz para palomitas
- 1 cucharada de mantequilla (en trocitos)
- 1 cucharada de azúcar o tapa de dulce
- 1 cucharadita de canela en polvo



## PREPARACIÓN

- 1 Agregue el maíz para palomitas, la mantequilla (en trocitos) y el azúcar (o tapa de dulce) en Gourmet Pop by Der Koch Line.
- 2 Coloque la tapa sin presionarla.
- 3 Cocine en el microondas durante 2 a 4 minutos.
- 4 Detenga la cocción cuando transcurran aproximadamente 2 segundos entre explosiones.
- 5 Retire con cuidado, espolvoree la canela en polvo sobre las palomitas recién hechas.
- 6 Mezcle suavemente hasta cubrir de manera uniforme.
- 7 ¡Disfrute!



ESPAÑA



# PALOMITAS

## HERBS POP CORN

Las hierbas mediterráneas recuerdan las tradicionales tapas españolas.



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
3-4 minutos



PORCIONES  
3 a 5 porciones

### INGREDIENTES

- 40 g o 70 g de maíz para palomitas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de paprika
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de hierbas mediterráneas como ajo, romero y tomillo



### PREPARACIÓN

- 1 Prepara las palomitas en Gourmet Pop By Der Koch Line.
- 2 Coloque la tapa sin presionarla.
- 3 Cocine en el microondas durante 2 a 4 minutos.
- 4 Detenga la cocción cuando transcurran aproximadamente 2 segundos entre explosiones.
- 5 Mezcla el aceite de oliva con la paprika.
- 6 Vierte la mezcla sobre las palomitas calientes.
- 7 Agrega las hierbas mediterráneas.
- 8 Ajusta la sal al gusto y disfrute.

#### DATO GOURMET



Las hierbas mediterráneas recuerdan las tradicionales tapas españolas, llenas de aroma, fresca y sabor.



# PALOMITAS PARMESAN GARLIC

Inspirada en los sabores mediterráneos donde el ajo, las hierbas aromáticas y los quesos aportan profundidad y carácter a cada platillo.



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
3-4 minutos



PORCIONES  
3 a 5 porciones

## INGREDIENTES

- 40 go 70 g de maíz para palomitas
- 1 cucharadita de ajo en polvo (o 1 diente de ajo finamente picado)
- 3 cucharadas de queso parmesano rallado
- 1 cucharadita de perejil seco
- 1 pizca de sal



### ¿POR QUÉ TE ENCANTARÁ?

- ✓ Sabor gourmet intenso
- ✓ Perfecta para noches de película
- ✓ Toque mediterráneo
- ✓ Lista en minutos



### DATO GOURMET

La combinación de ajo, parmesano y hierbas aromáticas inspirado en la tradición culinaria mediterránea.

## PREPARACIÓN

- 1 Prepare las palomitas en Gourmet Pop By Der Koch Line con la mantequilla.
- 2 Coloque la tapa sin presionarla.
- 3 Cocine en el microondas durante 2 a 4 minutos.
- 4 Detenga la cocción cuando transcurran aproximadamente 2 segundos entre explosiones.
- 5 Mientras están calientes agregue el ajo en polvo y mezcle suavemente.
- 6 Incorpore el queso parmesano rallado y el perejil seco y una pizca de sal.
- 7 Sirva inmediatamente y disfrute.



# PALOMITAS PROTEICAS

## CACAHUATE POWER

Energía, sabor y proteína en cada bocado.  
Perfectas para antes o después de entrenar.



TIEMPO DE PREPARACIÓN

3-4 minutos



PORCIONES

3 a 5 porciones

## INGREDIENTES

- 40 go 70 g de maíz para palomitas
- 1 cucharada de mantequilla de maní natural
- 1 scoop (30 g) de proteína en polvo (sabor vainilla o chocolate)
- 1 cucharadita de miel o endulzante (opcional)
- 1 pizca de sal

## PREPARACIÓN

- 1 Prepare las palomitas en Gourmet Pop By Der Koch Line con la mantequilla.
- 2 Coloque la tapa sin presionarla.
- 3 Cocine en el microondas durante 2 a 4 minutos.
- 4 Detenga la cocción cuando transcurran aproximadamente 2 segundos entre explosiones.
- 5 En un tazón pequeño, mezcle la mantequilla de maní, la proteína en polvo, la miel y la pizca de sal hasta obtener una crema suave.
- 6 Vierta la mezcla sobre las palomitas y revuelva bien hasta cubrir de manera uniforme. ¡Disfrútel!



### ALTA EN PROTEÍNA

- ✓ Energía que nutre
- ✓ Ideal post-entreno
- ✓ Saciante y deliciosa
- ✓ Sin aceite



### DATO GOURMET

La combinación de proteína en polvo con mantequilla de maní aporta un balance perfecto entre sabor, energía y nutrición para tu día a día.



DER KOCH



## DATO GOURMET

El Tajín realza el sabor del limón y le da ese toque mexicano único, perfecto para quienes aman los sabores intensos.



MEXICO

# PALOMITAS

## LEMON SPICY

Una explosión de sabor mexicano: cítrico, picante y lleno de personalidad. Perfecta para los amantes de los sabores intensos.



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
3-4 minutos



PORCIONES  
3 a 5 porciones

## INGREDIENTES

- 40 a 70 gramos de maíz para palomitas
- 1 cucharada de mantequilla
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada de Tajín
- 1 pizca de sal
- **Opcional:** chile en polvo o salsa picante



## PREPARACIÓN

- 1 Prepare las palomitas en Gourmet Pop By Der Koch Line con la mantequilla.
- 2 Coloque la tapa sin presionarla.
- 3 Cocine en el microondas durante 2 a 4 minutos.
- 4 Detenga la cocción cuando transcurran aproximadamente 2 segundos entre explosiones.
- 5 Derrite la mantequilla y mézclala con el jugo de limón.
- 6 Vierte la mezcla sobre las palomitas calientes y espolvorea Tajín y sal al gusto.
- 7 Mezcla bien hasta que todas queden cubiertas y disfruta.



# PALOMITAS NORI

El sabor umami de la salsa teriyaki y el alga nori recuerda snacks y platillos japoneses tradicionales, creando una combinación dulce, salada y ligeramente marina.



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
3-4 minutos



**PORCIONES**  
3 a 5 porciones

## INGREDIENTES

- 40 a 70 gramos de maíz para palomitas
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de salsa teriyaki
- 1 hoja de alga nori triturada
- 1 cucharadita de semillas de ajonjolí
- 1 pizca de sal



## PREPARACIÓN

- 1 Prepare las palomitas en Gourmet Pop By Der Koch Line con la mantequilla.
- 2 Coloque la tapa sin presionarla.
- 3 Cocine en el microondas durante 2 a 4 minutos.
- 4 Detenga la cocción cuando transcurran aproximadamente 2 segundos entre explosiones.
- 5 Derrite la mantequilla, sal al gusto y mézclala con la salsa teriyaki.
- 6 Vierte la mezcla sobre las palomitas calientes
- 7 Agrega el nori triturado y las semillas de ajonjolí.

### DATO GOURMET



La combinación de salsa teriyaki, nori y ajonjolí aporta el característico sabor umami japonés, creando una experiencia diferente a las palomitas tradicionales.



# PALOMITAS DULCE DE LECHE

El dulce de leche les da un sabor muy típico y diferente inspirado en postres tradicionales argentinos como alfajores y helados.



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
3-4 minutos



**PORCIONES**  
3 a 5 porciones

## INGREDIENTES

- 40 g o 70 g de maíz para palomitas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de dulce de leche
- 1 pizca de sal



## PREPARACIÓN

- 1 Prepare las palomitas en Gourmet Pop By Der Koch Line con la mantequilla.
- 2 Coloque la tapa sin presionarla.
- 3 Cocine en el microondas durante 2 a 4 minutos.
- 4 Detenga la cocción cuando transcurran aproximadamente 2 segundos entre explosiones.
- 5 En una sartén aparte, derrite la mantequilla, el azúcar y mezcla hasta formar un caramelo suave.
- 6 Incorpora el dulce de leche y mezcla rápidamente.
- 7 Vierte la salsa sobre las palomitas calientes y disfrute

### DATO GOURMET



El dulce de leche les da un sabor muy típico y diferente, inspirado en postres tradicionales argentinos como alfajores y helados.



BRAZIL

# PALOMITAS TROPICAL SWEET

El coco y la leche condensada recuerdan sabores típicos de Brasil como los dulces de playa brasileños, famosos por sus notas tropicales y cremosas.



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
3-4 minutos



PORCIONES  
3 a 5 porciones

## INGREDIENTES

- 40 g o 70 g de maíz para palomitas
- 2 cucharada de mantequilla (en trocitos)
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 3 cucharadas de Leche condensada
- 40 gramos de coco rallado

## PREPARACIÓN

- 1 Prepare las palomitas en Gourmet Pop By Der Koch Line con la mantequilla.
- 2 Coloque la tapa sin presionarla.
- 3 Cocine en el microondas durante 2 a 4 minutos.
- 4 Detenga la cocción cuando transcurran aproximadamente 2 segundos entre explosiones.
- 5 Derrite la mantequilla en una sartén, y agrega la leche condensada y mezcla hasta que quede suave
- 6 Vierte la mezcla sobre las palomitas calientes, y añade el coco rallado.
- 7 Mezcla bien hasta que todas las palomitas y disfruta.





# GRACIAS

## POR VIAJAR CON NOSOTROS

---

LAS PALOMITAS TAMBIÉN PUEDEN  
VIAJAR POR EL MUNDO.

*Desde sabores dulces y tropicales hasta combinaciones gourmet inspiradas en distintas culturas, cada receta fue creada para transformar un snack cotidiano en una experiencia diferente.*

*Una palomita. Un mundo de posibilidades.*

---



 **DER KOCH**  
German Line

---

GOURMET POP™ BY DER KOCH LINE