

WWW.MOMKOUNBA.COM



# AFRICAN FOODS & DRINKS

¡Disfruta de la auténtica comida africana con nuestras salsas!

# MOM KOUNBA

*Louise Basse*



# MOM KOUMBA

*Louise Basse*

## **Primera marca de salsas africanas elaboradas en la Unión Europea.**

**MOM KOUMBA®** es una marca de KOUMBA FOODS SL, fundada en Murcia en octubre de 2020 por Louise Basse (CEO), su hermana Justine Basse, Ivan Delgado y Jordi Pifarré.

KOUMBA FOODS SL es un **proyecto gastro-social** creado para fabricar y comercializar comida y bebidas africanas, dar a conocer África a través de su cocina y colaborar con diferentes proyectos sociales llevados a cabo en distintos países del continente africano.

AI!♥



# MOM KOU MBA

*Louise Basse*





# **COCINA TRADICIONAL AFRICANA**



MOM KOUMBA® promueve la cocina africana mediante la elaboración y comercialización de alimentos y bebidas africanas con recetas tradicionales de diferentes países africanos.

# QUEREMOS FOMENTAR LA COCINA AFRICANA EN TODO EL MUNDO

Toda familia tiene la oportunidad de llevar a su casa el verdadero sabor africano. Los productos MOM KOUMBA® están especialmente dedicados a todos los africanos y afrodescendientes que viven fuera de África y extrañan los platos caseros típicos de su tierra. Ahora tienen la oportunidad de preparar auténticos platos africanos tradicionales de una forma rápida y sencilla.

Todos los productos MOM KOUMBA® están elaborados con ingredientes frescos rigurosamente seleccionados y cocinados con mucho cariño, tal y como se haría en casa.

*Louise Basse*





COCINA TRADICIONAL AFRICANA AFRICAN FOODS & DRINKS  
**MOM KOUIMBA**  
*Authentic Taste*  
COCINA TRADICIONAL AFRICANA  
**MOM KOUIMBA**  
MAFFE  
SENEGAL  
230ml  
AFRICAN FOODS & DRINKS

# EL VERDADERO SABOR DE ÁFRICA

**Música, colores, tradiciones y sabores.** África es un continente de gran riqueza cultural y lleno de magia.

MOM KOUMBA® nació con el objetivo de mantener viva la tradición y el espíritu africano. **¡Ahora podrás saborear la auténtica cocina africana en cualquier lugar!**

---

## AMAMOS ÁFRICA, A SU GENTE Y A SU COCINA.

Con cada producto vendido, **donamos parte de los beneficios a las ONG seleccionadas** para colaborar con los proyectos que llevan a cabo en África. Especialmente en los proyectos que tienen que ver con la mejora y accesibilidad a la educación, ofertas laborales, acceso al agua potable, seguridad alimentaria y apoyo a las mujeres.



# MOM KOUMBA

*Louise Basse*





# CALIDAD Y GARANTIA, NUESTRO MAYOR OBJETIVO



Para garantizar la excelencia y seguridad en la fabricación de nuestros productos, MOM KOUMBA® exige la certificación **International Featured Standard Food (IFS)** a todas las instalaciones donde produce.

Todos nuestros productos se elaboran en **Europa** con ingredientes cuidadosamente seleccionados y frescos, **sin conservantes, ni colorantes, ni potenciadores de sabor.**

Actualmente MOM KOUMBA® cuenta con una **capacidad de producción de 36.000 kg por día.**

---

## EQUIPO FUNDADOR

**LOUISE BASSE** (CEO)

**IVAN DELGADO** (Product Quality Manager)

**JORDI PIFARRÉ** (Brand Manager)

**JUSTINE BASSE** (French Brand Ambassador)



**PROY  
GASTRO  
CREADO  
PROMO  
COCINA A**





# ECTO -SOCIAL O PARA VER LA FRICANA

# PROYECTOS SOCIALES



Este es el logo social de MOM KOUMBA® creado por Oliver de BOLD BRAND BUILDERS para representar los proyectos sociales llevados a cabo en África en los que podrás participar.

Con cada compra de nuestros productos marcados con este logo, estarás colaborando con las ONG que trabajan directamente en los países de donde son originarias sus recetas.

---

## BASSARI ONG

COLABORA CON ESTA ONG COMPRANDO **MAFFE**.

Lucha contra la desigualdad y la falta de oportunidades que tienen las mujeres en la población Bassari de SENEGAL. Apoyando BASSARI ayudarás a construir pozos de agua, molinos en las poblaciones más alejadas, talleres de costura y oficios para mujeres, talleres de batik, granjas, huertos y pequeñas empresas artesanas de mermeladas y jabones.

[WWW.BASSARIAFRICA.ORG](http://WWW.BASSARIAFRICA.ORG)

---

# YAMUNA ONG

COLABORA CON ESTA ONG COMPRANDO **SAKAY**.

Colabora con los programas gestionados por YAMUNA en MADAGASCAR dedicados a la protección de las mujeres, de la infancia y de los jóvenes, luchando contra la malnutrición, la falta de atención médica y psicosocial, los problemas de escolarización y alfabetización, entre otros.

[WWW.YAMUNA.ORG](http://WWW.YAMUNA.ORG)

---

# CIS ÁNGEL OLARAN ONG

COLABORA CON ESTA ONG COMPRANDO **DORO WAT**.

Colabora con los proyectos llevados a cabo en las poblaciones más castigadas de ETIOPÍA. Apoyando CIS ÁNGEL OLARAN colaborarás en las labores de cuidado y tutela a 1.500 huérfanos, suministro de material médico, compra de productos locales para asegurar el acceso a la alimentación de las familias, reconstrucción de las infraestructuras de agua, así como con los trabajos de higiene y saneamiento para prevenir el cólera.

[WWW.ISOLIDARIES.ORG](http://WWW.ISOLIDARIES.ORG)

---

# AFRICA ES ONG

COLABORA CON ESTA ONG COMPRANDO **YASSA**.

Participa en el desarrollo tecnológico del poblado MBADATTE TALL ubicado en SENEGAL. Apoyando AFRICA ES ayudarás a construir pozos de agua, canalizaciones de riego, financiación para mujeres emprendedoras, suministro de insumos y alimentos, entre otros.

[WWW.AFRICAES.ORG](http://WWW.AFRICAES.ORG)

# MOM KOU MBA

*Louise Basse*



# PRODUCTOS



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

PARÁMETROS / TYPICAL VALUES	Por/Per 100g
Valor energético / Energy	635kJ - 151kcal
Grasas / Fat	8,2 g
- de las cuales saturadas / of which saturated	1,0 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	14,8 g
- de los cuales azúcares / of which sugars	11,5 g
Fibra / Dietary fibre	4,3 g
Proteínas / Protein	2,3 g
Sal / Salt	1,23 g

# DORO WAT

---

Salsa especiada y ligeramente picante originaria de Etiopía, similar a la salsa de tomate tradicional. Elaborada con ingredientes cuidadosamente seleccionados; tomates, cebollas, jengibre, ajo y especias berbere. Doro Wat se sirve normalmente con el tradicional pan plano etíope llamado Injera.

## *Consejo de preparación*

*Calentar unos minutos y ya estará listo para verter sobre Injera (pan ácido etíope), también se puede aplicar sobre arroz, cuscús o pasta. Antes de calentar DORO WAT, puede dorar en una sartén carne, pollo o pescado y luego verter encima la salsa hasta que coja temperatura.*



---

## INGREDIENTES

Tomate, cebolla, aceite de girasol, jengibre, azúcar, aguardiente de orujo, berbere, almidón modificado de maíz, sal, pasta de ajo, colorante: caramelo (Contiene SULFITOS), acidulante: ácido cítrico.

---

## PROYECTO SOCIAL AI♥

Con cada compra estarás colaborando con las ONG que trabajan directamente en los países de donde es originaria la receta del producto.

---

*Sin gluten*

*Sin lactosa*

*Sin frutos secos*

*Vegano*

---



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

PARÁMETROS / TYPICAL VALUES	Por/Per 100g
Valor energético / Energy	873kJ - 207kcal
Grasas / Fat	16,1 g
- de las cuales saturadas / of which saturated	2,1 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	6,7 g
- de los cuales azúcares / of which sugars	3,0 g
Fibra / Dietary fibre	3,2 g
Proteínas / Protein	7,4 g
Sal / Salt	1,88 g

# MAFFE

---

Receta tradicional de la salsa de cacahuete de Senegal, similar a algunas salsas de curry asiáticas. Elaborada con cacahuete, tomate y otras verduras cuidadosamente seleccionadas. El Maffe se sirve tradicionalmente con carne sobre arroz o cuscús.

## *Consejo de preparación*

*Recomendamos dorar carne, pollo o pescado en una sartén y luego verter la salsa MAFFE Mom Koumba. Calentar unos minutos hasta que coja temperatura y ya estará listo para verter sobre arroz o cuscús.*



---

## INGREDIENTES

Tomate, crema de cacahuete (CACAHUETES), cebolla, pimiento, berza, aceite de girasol, zanahoria, yuca, almidón modificado de maíz, sal, pasta de ajo (ajo, acidulante: ácido cítrico), extracto de carne, netetou.

---

## PROYECTO SOCIAL

Con cada compra estarás colaborando con las ONG que trabajan directamente en los países de donde es originaria la receta del producto.

---

*Sin gluten*

*Sin lactosa*

---





## INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

PARÁMETROS / TYPICAL VALUES	Por/Per 100g
Valor energético / Energy	438kJ - 104kcal
Grasas / Fat	7 g
- de las cuales saturadas / of which saturated	0,8 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	8,3 g
- de los cuales azúcares / of which sugars	6,4 g
Fibra / Dietary fibre	1,2 g
Proteínas / Protein	1,4 g
Sal / Salt	1,69 g



# YASSA

---

Guiso de cebolla tradicional de Senegal hecha a fuego lento. Elaborado con ingredientes cuidadosamente seleccionados; cebollas, zanahorias, pimiento verde y ajo, aderezado con mostaza de Dijon. Yassa se sirve tradicionalmente con pollo o pescado sobre arroz o cuscús.

## *Consejo de preparación*

*Recomendamos dorar carne, pollo o pescado en una sartén y luego verter la salsa YASSA Mom Koumba. Calentar unos minutos hasta que coja temperatura y ya estará listo para verter sobre arroz o cuscús.*



---

## INGREDIENTES

Cebolla, agua, aceite de girasol, zanahoria, pimiento verde, MOSTAZA (agua, semillas de MOSTAZA, vinagre de alcohol, sal, especias, aroma natural), azúcar, vinagre de sidra (E220 (Contiene SULFITOS)), almidón modificado de maíz, sal, extracto de carne, pasta de ajo, acidulante: ácido cítrico, especias, colorante: oleorresina de pimentón (E160c).

---

## PROYECTO SOCIAL

Con cada compra estarás colaborando con las ONG que trabajan directamente en los países de donde es originaria la receta del producto.

---

*Sin gluten*

*Sin lactosa*

*Sin frutos secos*

---



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

PARÁMETROS / TYPICAL VALUES	Por/Per 100g
Valor energético / Energy	2062kJ - 490kcal
Grasas / Fat	50,4 g
- de las cuales saturadas / of which saturated	6,8 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	6,8 g
- de los cuales azúcares / of which sugars	2,6 g
Fibra / Dietary fibre	2,2 g
Proteínas / Protein	1,1 g
Sal / Salt	1,20 g

# SAKAY

HOT SAUCE

Exótica salsa extra picante originaria de Madagascar para un uso similar a la conocida salsa Chimichurri. Elaborada con pimientos picantes, jengibre y ajo cuidadosamente seleccionados. Sakay es ideal para marinar carnes y pescados, así como aderezo para ensaladas y muchos otros platos.

## Consejo de preparación

*Puedes usar SAKAY Mom Koumba para marinar carne, pollo y/o pescado. También como salsa picante sobre patatas consiguiendo una "salsa brava" exótica y muy especial.*



## INGREDIENTES

Aceite de oliva, jengibre, agua, pasta de ajo (ajo, acidulante: ácido cítrico), pimentón ahumado, hojillas de pimentón, sal, almidón modificado de maíz, vinagre de alcohol, estabilizadores: E472e, E415, E170, colorante: oleoresina de pimentón (E160c), extracto natural de cayena.

## PROYECTO SOCIAL AI♡

Con cada compra estarás colaborando con las ONG que trabajan directamente en los países de donde es originaria la receta del producto.

Sin gluten

Sin lactosa

Sin frutos secos

Vegano

# SÍGUENOS EN LAS REDES

@momkoumba     



# MOM KOUMBA

*Louise Basse*

info@momkoumba.com  
(+34) 615 699 434

C/ Molina de Segura,5, bloque 4  
30006 Murcia (Spain)

**WWW.MOMKOUMBA.COM**  
@momkoumba

Copyright 2021 KOUMBA FOODS SL



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE