

TAPAS EVOLUCIONADAS



55 BOCADOS SALADOS Y DULCES FINGER FOOD NEW

- Suspiros salados de Gazpacho / Ceviche / Salmón / Bacalao / Salpicón / Mini Tartar de Salmón
- Suspiros dulces de Yuzu / Maracuyá / Cereza
- Mini Tenedores de Foie-gras & Mango & Avellana  / Ensaladilla Rusa  / Pastel de Cabracho / Cheesecake

57 FINGER FOOD SEMIFRÍOS SUGERENTES Y DISTINTOS NEW

- Lollipop de Foie-gras y Chocolate / Lollipop de queso Idiazábal / Lollipop de Mojito
- Piruleta de Chocolate y Foie-gras
- Cono de Foie-gras & confitura de manzana / Cono de queso de cabra & confitura de tomate / Cono de "calçots" & romesco

59 FINGER FOOD ESFÉRICOS Y REDONDOS NEW

- Esfera de Cóctel de Mojito & queso fresco / Foie-gras & Higos & Avellana  / Queso de cabra & Arándanos & Almendra  / Gorgonzola & manzana Reineta & Pistacho  / Queso crema, membrillo y almendra 
- Macaron de Foie-gras / Queso Torta de Casar / Queso Idiazábal

61 FINGER FOOD DE UN BOCADO NEW

- Mini triángulo de Espinacas & Bacalao / Foie-gras & Membrillo / Morcilla & Piquillo & Piñones
- Ravioli de Gamba Roja
- Tartaleta de Chilli con carne
- Mini Rulo de queso de cabra con confitura de tomate / de Queso de cabra y frutos del bosque

63 CIGARRILLOS DE PASTA BRICK RELLENOS Y CRUJIENTES

- Sobrasada con miel
- Huevo con chistorra
- Setas con Tartufata

65 FINGER FOOD EN EVOLUCIÓN NEW

- Roca volcánica de Bacalao
- Buñuelo negro de Bacalao & alioli
- Ravioli líquido de Morcilla
- Ravioli líquido de Chistorra
- Stick de Bacalao
- Stick de Rabo de Buey

67 FINGER FOOD PARA FREÍR NEW

- Croqueta de Chipirón
- Madejita de patata rellenas de Hongos (Boletus Edulis)
- Madejita de patatas rellenas de Chistorra
- Croqueta de manzana & Pasas & Pistacho

tapas evolucionadas



Bocados Salados y Dulces Finger Food

VI GAMA | TAPAS | APERITIVOS

Productos Evolucionados

Variedad de deconstrucciones saladas-dulces basadas en recetas tradicionales.

Descripción de los productos

Surtido de miniaturas Finger Food que combinan sabores tradicionales con texturas atractivas y sorprendentes.

Se diferencian por...

Fácil regeneración.

Una forma innovadora de saborear recetas tradicionales con presentaciones divertidas y sugerentes.

Combinación salada-dulce presentada en diferentes formas.

Ideal para la restauración rápida y de calidad (Fast Good).

Características



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- SUSPIROS SALADOS DE GAZPACHO, CEVICHE, SALMÓN, BACALAO, SALPICÓN, MINI TARTAR DE SALMÓN
- SUSPIROS DULCES DE YUZU, MARACUYÁ, CEREZA
- MINI TENEDORES DE FOIE GRAS & MANGO & AVELLANA , ENSALADILLA RUSA , PASTEL DE CABRACHO, CHEESECAKE

Canales comerciales

HORECA

Presentación

SUSPIROS:  = 2x  = 70x  (10g)
1,8xØ2,3CM

MINI TENEDORES:

 = 2x  = 70x  (10g)*
1,8xØ2,3CM**

*CHEESECAKE 14g

**ALTURA CON EL TENEDOR

PUESTO: 8,5CM

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos.

Ideal para Catering i banquetes.

MODO DE EMPLEO



Suspiros: desmoldar en congelado.

Descongelar a temperatura ambiente durante 2h. o en refrigerado durante 12h. Una vez descongelado mantener en refrigeración hasta su consumo.

OBSERVACIONES

Sin OGM.

SIN GLUTEN: mini tenedor de Foie-gras & Mango y de Ensaladilla Rusa.

No volver a congelar una vez descongelado.

tapas evolucionadas



Finger Food semifríos sugerentes y distintos

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS | SNACKS

Productos Evolucionados

Surtido semifrío de Finger Food salados y dulces en forma de Lollipops, Piruleta y Mini Conos.

Descripción de los productos

Lollipops: esferas de foie gras recubiertas de chocolate, de queso Idiazábal y de Mojito recubiertas de gelatina sobre un bastón de papel.

Piruleta de mousse de foie-gras recubierta con cobertura de chocolate negro y con palillo de bambú.

Mini Conos crujientes de trigo y arroz, de colores variados, rellenos con diferentes gustos.

Se diferencia por...

Fácil regeneración.

Combinación salada y dulce presentada en diferentes formas.

Ideal para la restauración rápida y de calidad (Fast Good).

Características

Elaboración artesanal.

Conos: tratamiento térmico



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- LOLLIPOP DE FOIE-GRAS Y CHOCOLATE
- LOLLIPOP DE QUESO IDIAZÁBAL
- LOLLIPOP DE MOJITO
- PIRULETA DE CHOCOLATE Y FOIE-GRAS
- CONO DE FOIE-GRAS CON CONFITURA DE MANZANA
- CONO DE QUESO DE CABRA CON CONFITURA DE TOMATE
- CONO DE "CALÇOTS" CON ROMESCO

Canales comerciales

HORECA

Presentación

LOLLIPOPS: = 2x12 = 36x 12g

PIRULETA: = 3x12 = 24x 12g

CONOS: = 4x15 = 45x 15g

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos.

Ideal para Catering y Banquetes.

MODO DE EMPLEO

Lollipops y Piruleta:



*Dejar descongelar fuera de su envase antes de servir

Conos:



*Dejar descongelar antes de servir

tapas evolucionadas



Finger Food esféricos y redondos

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS

Productos Evolucionados

Gama de Finger Food semifríos, salados y dulces. Presentados en formas esféricas y redondas.

Descripción de los productos

Esferas con Foie-gras y quesos variados, recubiertas de frutos secos troceados.

Esfera de Cóctel de Mojito, queso fresco y copos de patata.

Macaron: versión salada-dulce de los clásicos franceses con el interior con Foie- gras y diferentes quesos.

Se diferencia por...

Tiernos y crujientes.

Para comer de un bocado.

Sorprenden por sus sabores, texturas y variedad de formatos y colores.

SIN GLUTEN, excepto la esfera de Mojito y los Macaron.

Fácil regeneración.

Ideal para restauración rápida y de calidad (Fast Good).

Características

Elaboración artesanal.



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- ESFERA DE CÓCTEL DE MOJITO Y QUESO FRESCO
- ESFERA DE FOIE-GRAS, HIGOS Y AVELLANA
- ESFERA DE QUESO DE CABRA, ARÁNDANOS Y ALMENDRA
- ESFERA DE GORGONZOLA & MANZANA REINETA & PISTACHO
- ESFERA DE QUESO CREMA, MEMBRILLO Y ALMENDRA
- MACARON DE FOIE-GRAS (COLOR VERDE)
- MACARON DE QUESO TORTA DE CASAR (COLOR NARANJA)
- MACARON DE QUESO IDIAZÁBAL (COLOR VARIADO)

Canales comerciales

HORECA

Presentación

ESFERAS: = 2x10 = 54x 9g
ø2CM

MOJITO: = 3x10 = 30x 8g
ø2,7-3CM

MACARON: = 3x16 = 48x 10g
ø3,5CM

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos.

Ideal para Catering y Banquetes. Snacks para acompañar cócteles.

MODO DE EMPLEO



Descongelar fuera de sus envases y en refrigerado, mantenerlos así hasta su consumo.

Una vez descongelado, no volver a congelar.

OBSERVACIONES

Sin OGM.

Sin Gluten las esferas, excepto la de Mojito.

Macaron: no descongelar en exceso para evitar la posibilidad de humidificación.

tapas evolucionadas



Finger Food de un bocado

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS

Productos Evolucionados

Variedad de Finger Food rellenos para comer calientes de un solo bocado.

Descripción de los productos

Presentados en diferentes formas de relleno: mini triángulos, ravioli, tartaleta y mini rulo de pasta brick.

Se diferencia por...

Combinación versátil de sabores y formatos.

Características

Elaboración artesanal.

Precocido: Triángulos de Foie-gras y Morcilla / Rollito

Tratamiento térmico:

Ravioli / Tartaleta



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- MINI TRIÁNGULOS DE ESPINACAS & BACALAO
- MINI TRIÁNGULOS DE FOIE-GRAS & MEMBRILLO
- MINI TRIÁNGULOS DE MORCILLA & PIQUILLO & PIÑONES
- RAVIOLI DE GAMBA ROJA
- TARTAleta DE CHILLI CON CARNE
- MINI RULO DE QUESO DE CABRA CON CONFITURA DE TOMATE

Canales comerciales

HORECA

Presentación

TRIÁNGULO:	 = 6x10	 = 30x15g	
			7,5x3,5x1cm
RAVIOLI:	 = 3x12	 = 24x15g	
			5x4x1cm
TARTAleta:	 = 3x12	 = 40x15g	
			4x4x1,5cm
ROLLITO:	 = 6x10	 = 30x18g	
			5,5x2x2cm

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos.
Ideal para Catering y Banquetes.

MODO DE EMPLEO

Horno:



OBSERVACIONES

El Ravioli de Gamba también se puede freír, sin descongelar, en abundante aceite a 190°C. El interior debe permanecer líquido.

tapas evolucionadas



BARCELONA
TAPAS
CONCEPT

Cigarrillos de Pasta Brick rellenos y crujientes

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS

Productos Evolucionados

Pasta Brick rellena en forma de cigarrillo.

Descripción de los productos

Crujiente envoltorio de Pasta Brick precocinado con rellenos suaves y cremosos de sabores intensos.

Se diferencia por...

Sabores tradicionales, en un formato no habitual, fácil de comer, con sabores intensos y texturas crujientes que sorprenden al morder. Fácil regeneración.

Características

Elaboración artesanal.



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- CIGARRILLO DE SOBRASADA CON MIEL
- CIGARRILLO DE HUEVO CON CHISTORRA
- CIGARRILLO DE SETAS CON TARTUFATA

Canales comerciales

HORECA

Presentación



APLICACIONES

Tapas, Aperitivos.

Calentar y servir.

Posibilidad en concepto Dip food.

MODO DE EMPLEO

Horno:



tapas evolucionadas



Finger Food en Evolución

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS

Productos Evolucionados

En formato Finger Food para freír, combinando pasta china, harina y levadura, tinta de calamar y empanado.

Descripción de los productos

Presentaciones en forma de Ravioli con interior líquido, Buñuelos tintados y Sticks con contraste de texturas.

Se diferencian por...

Contraste de sabores, texturas, formatos y colores.
Solo freír y servir.

Características

Elaboración artesanal.

Tratamiento térmico:

Ravioli / Buñuelo /Stick Bacalao

Tratamiento térmico+empanado:

Stick Rabo Buey



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- ROCA VOLCÁNICA DE BACALAO
- BUÑUELO NEGRO DE BACALAO & ALIOLI
- RAVIOLI LÍQUIDO DE MORCILLA
- RAVIOLI LÍQUIDO DE CHISTORRA
- STICK DE BACALAO
- STICK DE RABO DE BUEY

Canales comerciales

HORECA

Presentación

ROCA VOLCÁNICA: = 1x 3Kg = 425x 7g

BUÑUELO: = 2x = 50x 15g

RAVIOLIS: = 3x = 48x 10g

STICK RABO BUEY: = 3x = 36x 14g

STICK BACALAO: = 4x 500g 6g

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos.

Ideal para Catering y

Banquetes.

Solo freír y servir.

MODO DE EMPLEO

Freidora

(abundante aceite limpio):



Freír los buñuelos hasta que el interior alcance los 65°C.

OBSERVACIONES

No dorar demasiado los

Raviolis.

Los Buñuelos también se pueden calentar al horno y microondas.

tapas evolucionadas



Finger Food para freír

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS

Productos Evolucionados

Diferentes Finger Food para freír, elaborados con Pasta Brick, rebozado de Panko, hilo de Patata.

Descripción de los productos

Croqueta esférica de Chipirón, Madejitas de hilo de Patata rellenas y croqueta de Manzana.

Se diferencia por...

Envoltorios crujientes variados, rellenos suaves, intensos y cremosos

Contraste de sabores, texturas, formatos y colores.

Fácil regeneración.

Ideal para la restauración rápida y de calidad (Fast Good).

Características

Elaboración artesanal.



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- CROQUETA DE CHIPIRÓN
- MADEJITAS DE PATATA RELLENAS DE HONGOS (BOLETUS EDULIS)
- MADEJITAS DE PATATA RELLENAS DE CHISTORRA
- CROQUETA DE MANZANA & PASAS & PISTACHO

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

CROQUETA CHIPIRÓN: = 2x = 133x

MADEJITAS PATATA: = 3x = 50x

CROQUETA MANZANA: = 10x = 14x

= 5x = 40x

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos.

Ideal para Catering y Banquetes.

Freír y servir.

MODO DE EMPLEO

Freidora*:



+



*abundante aceite y sin sobrecargar de producto la freidora

Dejar reposar 1'30" para que tomen calor.

OBSERVACIONES

Salariar las madejitas una vez fritas.

Las croquetas de Chipirón pueden ser horneadas después de fritas sin que se abran (banquetes).