TAPAS CONSISTENTES

BARCELONA TAPAS CONCEPT

71 ELABORACIONES CON CERDO IBÉRICO
- Secreto NEW
- Abanico
- Placa de Carrillera

73 PLACAS DE CARNE DESHUESADA
- Cochinillo
- Ternera
- Cerdo Ibérico
- Cordero

75 RABO DE BUEY ELABORACIONES
- al Chocolate y al vino tinto NEW
- Rulo NEW
- Torre

77 DESMIGADO DE CARNES COCINADAS
- Pato
- Codillo de Cerdo
- Buey

tapas consistentes

BARCELONA TAPAS CONCEPT

Elaboraciones con Cerdo Ibérico

V GAMA | TAPAS | SEGUNDOS PLATOS

Productos Tradicionales
Tres de los cortes más sabrosos del Cerdo Ibérico.

Descripción de los productos
Secreto o pieza oculta, está entre la paletilla y la panceta, en la región interna, destaca su grasa entreverada
Abanico es la parte que envuelve las costillas por el exterior
Placa de Carrillera confitada a baja temperatura, deshuesada y prensada en forma de placa.

Se diferencian por...
Gusto singular sorprendente y textura crujiente
La rápida regeneración. Solo calentar y servir.
Ideal para la restauración rápida y de calidad (Fast Good).

Características
Tratamiento térmico confitado

18M -18º

REGENERACIÓN:

Gama de Productos
- SECRETO DE CERDO IBÉRICO CONFITADO
- ABANICO DE CERDO IBÉRICO COCIDO
- PLACA DE CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO CONFITADO

Canales comerciales
HORECA

Presentación
SECRETO: = 10x 230-270g

ABANICO: = 10x 200-450g

PLACA CARRILLERA: = 20x 170g 8x5x4cm

= 2x 2,5kg 30x20x2,5cm

* Es posible disponer de las diferentes partes crudas de cerdo ibérico congeladas (secreto, abanico, presa...)

NEW

APLICACIONES
Tapas, Aperitivos, Banquetes, Segundos platos...
Calentar y servir.

MODO DE EMPLEO
Secreto: Baño María / Microondas:

+ en la misma bolsa / perforar la bolsa

+ * por los dos lados

Abanico:
Plancha (2min por cada lado) / Horno:

+ 2+2 / 4' 300º

74ºC al centro de la pieza / salar con escamas de sal

Placa Carrillera: Horno / Plancha:

+ 200º

8-10min / escalopar y calentar

OBSERVACIONES
Aconsejamos servirla dorada del exterior para que contraste con la melosidad interior.

tapas consistentes

BARCELONA TAPAS CONCEPT

Placas de Carne Deshuesadas

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS | SEGUNDOS PLATOS

Producto Evolucionado
Placas de cordero, ternera, cerdo ibérico y cochinillo confitadas, deshuesadas y prensadas.

Descripción del producto
Carne melosa, de textura tierna y sabor intenso.
Crujiente, dependiendo del tipo de regeneración.

Se diferencia por...
Un producto tradicional en un ingenioso y práctico formato, fácil de trabajar, que permite emplatados de actualidad, diferentes fraccionamientos posibles o presentación como una sola pieza.
Fácil de combinar con salsas y guarniciones.

Características
Elaboración artesanal.
Tratamiento térmico.

18M -18º

REGENERACIÓN:

Gama de Productos
- PLACA COCHINILLO CONFITADA (140g. / 1,2kg.)
- PLACA PALETILLA CORDERO CONFITADA (170g. / 1kg.)
- PLACA CARRILLERA TERNERA (170g. / 2,5kg.)
- PLACA CARRILLERA CERDO IBÉRICO (170g. / 2,5kg.)

Canales comerciales
HORECA

Presentación

PLACA COCHINILLO:	= 24x 140g	7,9x8,5x2,5cm
	= 3x 1,2K	30x20x2,5cm
PLACA PALETILLA CORDERO:	= 24x 170g	15x6,6x2,5cm
	= 3x 1K	30x20x2,5cm
PLACA TERNERA:	= 20x 170g	7,5x5,5x4cm
	= 2x 2,5K	30x20x2,5cm
PLACA CERDO IBÉRICO:	= 20x 170g	8x5x4cm
	= 2x 2,5K	30x20x2,5cm

APLICACIONES
Tapas, Aperitivos, Banquetes, Segundos platos, Bocadillos, etc. Su formato y facilidad de uso, permite jugar con diferentes presentaciones.

MODO DE EMPLEO

+ 200º

Descongelar y hornear 10-15m. hasta dorar o en la plancha muy caliente.

tapas consistentes

BARCELONA TAPAS CONCEPT

Rabo de Buey elaboraciones

V GAMA | TAPAS | SEGUNDO PLATO

NEW

Productos Tradicionales

Rabo de Buey al Chocolate y al vino Tinto
Rulo y Torre de Rabo de Buey confitada, deshuesada y prensada.

Descripción de los productos

Rodajas de Rabo de Buey cocinadas y fraccionadas con varias salsas.
Carne de Rabo de Buey presentada en forma de rulo y torre cilíndrica.

Se diferencian por...

Gusto singular y textura melosa.
Prácticos formatos, fácil de trabajar, permite emplatados de actualidad, versatilidad con diferentes fraccionamientos posibles o como una sola pieza.
Fácil de combinar con salsa y guarniciones.

Características

18M -18º / confitado

REGENERACIÓN:

Gama de Productos

- RABO DE BUEY AL CHOCOLATE Y AL VINO TINTO
- RULO DE RABO DE BUEY (1kg.)
- TORRE DE RABO DE BUEY (170g.)

Canales comerciales

HORECA

Presentación

RABO BUEY AL CHOCOLATE:	= 8x	330g
RULO:	= 4x	1kg 20,5x7,5 x7,5cm
TORRE:	= 18x	170g 7 x5cm

APLICACIONES

Tapas, Segundos platos, Banquetes, según fraccionamiento.

MODO DE EMPLEO

Rabo al chocolate:

+

15' 100º — horno al vapor / 5' 800º — perforar la bolsa / 15-20min

Rulo y Torre:

+ +

10' 200º — 8-10min / hasta que esté dorada por los dos lados, (65ºC en el centro del producto)

tapas consistentes

BARCELONA TAPAS CONCEPT

Desmigado de Carnes Cocinadas

V GAMA | RELLENOS | BOCADILLOS

Productos Tradicionales

Carnes de Muslo de Pato Barberie confitada, de aguja de buey y de Codillo de Cerdo, cocinadas y desmigadas.

Descripción de los productos

La característica de las 3 diferentes carnes cocinadas es la presentación desmigada. Son melosas, tiernas y jugosas.

Se diferencian por...

Productos presentados completamente desmigados conservando todo su gusto y textura original.
Son fáciles de trabajar, permiten muchas y distintas elaboraciones.
Ideal para rellenos y bocadillos.
SIN GLÚTEN.

Características

18M -18º

REGENERACIÓN:

Gama de Productos

- DESMIGADO DE MUSLO DE PATO BARBERIE CONFITADO
- DESMIGADO DE AGUJA DE BUEY
- DESMIGADO DE CODILLO DE CERDO

Canales comerciales

HORECA

Presentación

DESMIGADO DE PATO: = 4x 1K

DESMIGADO DE BUEY / CERDO: = 8x 500g

APLICACIONES

Rellenos, Bocadillos
Su formato y facilidad de uso permite jugar con diferentes presentaciones: relleno de Canelones, "Empanadas", Croquetas, "Burritos", Pizzas, con Pasta, Ensaladas, Bocadillos ...

MODO DE EMPLEO

Descongelar calentando la bolsa al baño maría