

BARCELONA TAPAS CONCEPT



¿QUÉ ES
BARCELONA
TAPAS
CONCEPT?



Es un proyecto para promover las Tapas en todo el mundo.

GastroEuphoria colabora con chefs creativos y buenos productores para dar a conocer y divulgar la cultura de la Tapa.

La Carta de Tapas es una selección de las más conocidas y tradicionales, complementada con otras evolucionadas e innovadoras.

La Carta de Tapas ofrece una gran variedad de productos adaptados a las necesidades culinarias actúales; elaborados de fácil regeneración y ensamblaje. Son también perfectos para el showcooking, ofreciendo así un valor añadido a la tradición de ir de Tapas.

Degustar, compartir, experimentar y disfrutar.

IR DE TAPAS



Es la tradición española más famosa y extendida. Las Tapas son una manera de comer, beber, disfrutando de la compañía de amigos y conocidos.

Rápidas, deliciosas y variadas.

Las Tapas nos permiten descubrir más variedad, son más ligeras y rápidas de elaborar. Raciones individuales, que se comparten y se combinan con bebidas típicas: vinos, cavas, cervezas, sidra, vermut, sangría...

BARCELONA TAPAS CONCEPT

TE OFRECE PRODUCTOS...

- A punto para servir, fast good.
- Fácil regeneración
- Reducción de procesos y práctico ensamblaje
- V gama: productos listos para consumir con una mínima y simple preparación
- VI gama: nuevas tecnologías para productos de nueva generación
- Cocina tradicional, evolucionada e innovadora
- Ir de tapas = probar una gran variedad de platos en una sola comida
- Raciones pequeñas
- Nuevas formas de presentación

Y mucho más...

CARTA DE TAPAS



TAPAS DEL MAR

TAPAS DE TODA LA VIDA

TAPAS INNOVADORAS

TAPAS EVOLUCIONADAS

TAPAS CONSISTENTES

TAPAS DULCES

INGREDIENTES

COMPLEMENTOS

PICTOGRAMAS



CARACTERÍSTICAS

-  CADUCIDAD
-  TEMPERATURA DE TRANSPORTE
-  PRODUCTO CONGELADO
-  EN CONSERVA
-  COCINADO AL VACÍO
-  BIO
-  VEGETARIANO
-  VEGANO
-  SIN GLUTEN
-  SIN CONSERVANTES
-  SIN COLORANTES
-  SIN LACTOSA
-  LIBRE DE OMG
-  NUEVO

REGENERACIÓN

-  HORNO
-  MICROONDAS
-  FREIDORA
-  SARTÉN
-  CAZUELA
-  AL BAÑO MARIA
-  PLANCHA
-  SALAMANDRA
-  MÁQUINA TORTILLAS CHEF
-  TOSTADORA
-  DESCONGELAR
-  EMPLEO SIN DESCONGELAR
-  TIEMPO
-  CORTAR
-  AGITAR/REMOVER

PRESENTACIÓN

-  UNIDAD/PESO
-  CAJA
-  BANDEJA
-  BOLSA
-  BOLSITA / SOBRE
-  BOTE
-  TARRO
-  TERRINA
-  LATA CONSERVA
-  BOTELLA CRISTAL
-  MONODOSIS
-  PACK / ESTUCHE

TAPAS DEL MAR



MOLUSCOS CON ALGAS ECOLÓGICAS

- Almejas con Sake y Kombu
- Berberechos al jengibre con Kombu
- Berberechos al natural con Kombu
- Mejillones con Wakame y escabeche blanco
- Navajas al ajillo con Espagueti de mar
- Navajas natural con Espagueti de mar
- Mejillones al natural con alga tronco de wakame

TARTAR DE ALGAS ECOLÓGICAS

- Tartar de algas a la aceituna negra
- Tartar de algas al natural
- Tartar de algas al curry

ESPECIAL BACALAO, LA EXCELENCIA (CRUDO DESALADO)

- Lomo bacalao Tapas
- Lomito bacalao para freír
- Lomo bacalao ración para cocinar
- Carpacció laminado

ELABORACIONES CON BACALAO

- Bacalao al Pil-Pil, con Tomate y pimientos, al Ajoarriero
- Cocochas de bacalao al Pil-Pil

PULPO, SEPIA, CHIPIRÓN, MOLUSCOS CEFALÓPODOS

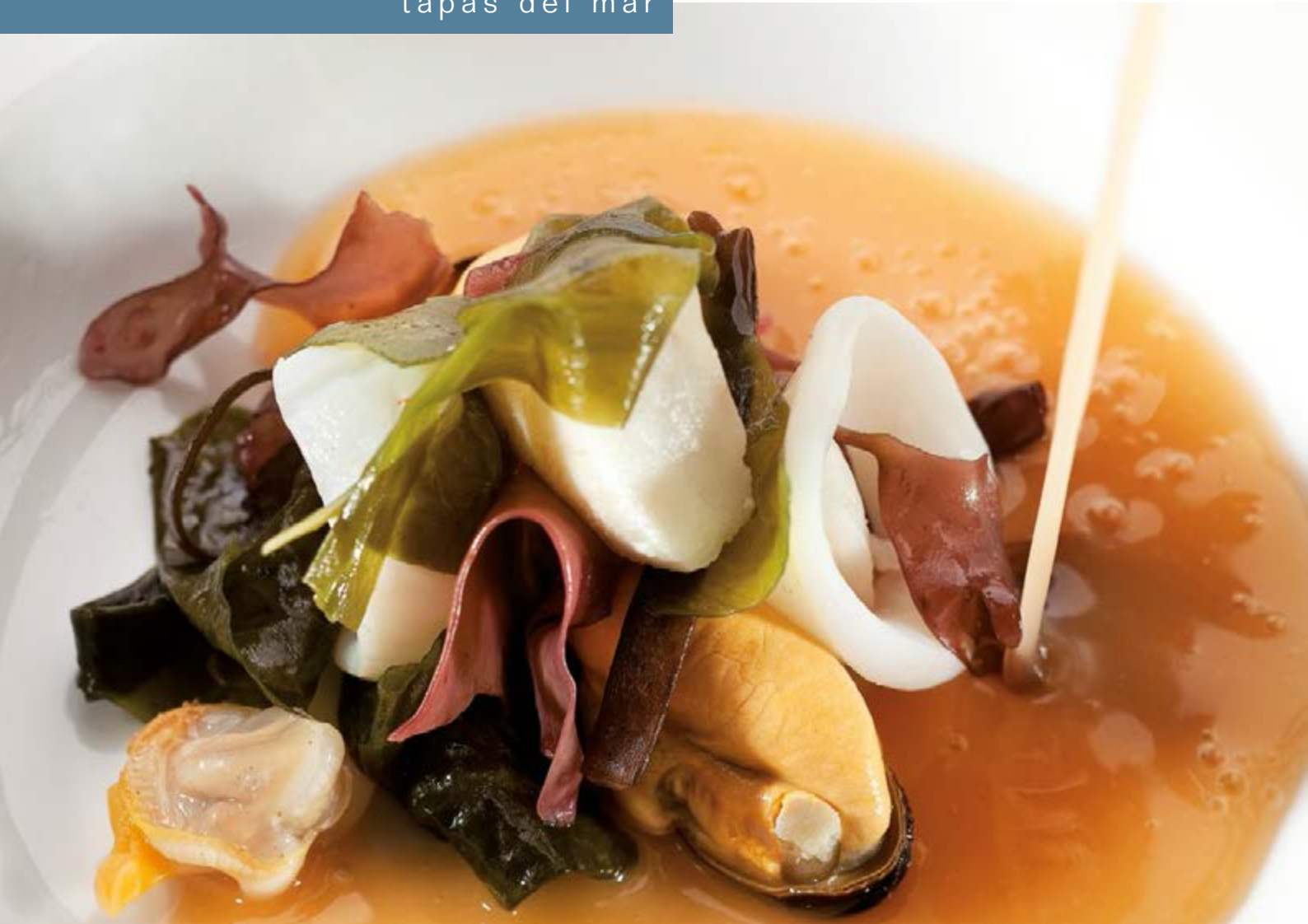
- Pulpo entero
- Patas de pulpo (1, 2, 3-4 patas)
- Patas de pulpo para cortar en carpaccio
- Sepia entera
- Chipirones rellenos en su tinta

PESCADOS GELATINOSOS Y CARTALAGINOSOS

- Cocochas de bacalao al Pil-Pil
- Escabeche de Raya con lima y pimienta Sichuán



tapas del mar



Moluscos con Algas Ecológicas

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS

Producto Evolucionado

Moluscos combinados con variedades de Algas.

Descripción del producto

Diferentes Moluscos de las Rías Gallegas limpios y cocidos, sin las conchas, combinados con Algas, mezclado con ingredientes variados, todos de producción ecológica.

Se diferencia por...

Intenso aroma y sabor marino, potenciado por la aportación de las algas.

Listo para consumir, sin preparación previa.

Características

CONSERVA: Tratamiento térmico de esterilización.



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

Preservar de la luz solar.

Gama de Productos

- ALMEJAS CON SAKE Y ALGA KOMBU DE AZÚCAR
- BERBERECHOS AL JENGIBRE CON ALGA KOMBU DE AZÚCAR

- BERBERECHOS AL NATURAL CON ALGA KOMBU DE AZÚCAR
- NAVAJAS AL AJILLO CON ALGA ESPAGUETI DE MAR
- NAVAJAS AL NATURAL CON ALGA ESPAGUETI DE MAR
- MEJILLONES CON ALGA WAKAME EN ESCABECHE BLANCO
- MEJILLONES AL NATURAL CON ALGA TRONCO DE WAKAME

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

Lata aluminio rectangular.

Tapa de fácil apertura.

Almejas: = 28x = 10/16x ●
NETO 90g

Berberechos: = 28x = 18/20x ●
NETO 90g

Navajas: = 28x = 6/8x ●
NETO 90g

Mejillones: = 24x = 120g

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos.

Imprescindibles para tomar el Vermut.

Para acompañar diferentes platos de pescado o marisco, patatas hervidas, arroces o pastas.

OBSERVACIONES

Una vez abierto guardar en la nevera y consumir en 24h.



tapas del mar



Tartar de Algas Ecológicas

V GAMA | TAPAS | INGREDIENTE

Producto Evolucionado

Mezcla de las Algas Espagueti de Mar, Wakame y Lechuga de Mar combinadas con distintos ingredientes.

Descripción del producto

Elaborados a partir de algas marinas recolectadas a mano en las Rías Gallegas. Verduras del mar cortadas en pequeñas fracciones y mezcladas con diferentes ingredientes de producción ecológica.

Se diferencia por...

Traer las sensaciones del mar a la mesa y al paladar. Listo para consumir, sin necesidad de preparación previa.

Características

CONSERVA: Tratamiento térmico de esterilización.



Transporte en seco. No necesita refrigeración. Preservar de la luz solar.

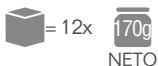
Gama de Productos

- TARTAR DE ALGAS A LA ACEITUNA NEGRA
- TARTAR DE ALGAS AL NATURAL
- TARTAR DE ALGAS AL CURRY

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, entrantes, como ingrediente de ensaladas frías de pasta, con tomate y mozzarella, con ahumados, espárragos, huevos rellenos...

Tanto puede ser protagonista como guarnición, condimentar platos de carne, marisco y pescado.

OBSERVACIONES

Una vez abierto, refrigerar y consumir en un máximo de 5 días.



tapas del mar



Especial bacalao, la excelencia (crudo desalado)

V GAMA | TAPAS | PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS

Producto Tradicional

Bacalao de Islandia (Gadus Morhua) desalado, listo para ser utilizado en crudo y cocinar al gusto.

Descripción del producto

Lomos porcionados en diferentes gramajes. La textura en crudo funde en boca, ideal para ensaladas y "esqueixada" (desmigada), ceviches, carpaccios, brochetas, pequeños dados...

Se diferencia por...

Tener una textura inigualable, suave y melosa.
Merma cero.
Sin exceso de sal:
homogeneidad en desalado en todas las piezas.
Costes controlados.
Listo para cocinar.
Sin conservantes.

Características

Desalado



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

PORCIONES DE LOMO DE BACALAO DESALADO:

- LOMO TAPAS: 40g.
- LOMITOS ESPECIAL FRITOS: 75g.
- LOMO RACIÓN PARA COCINAR: 140-170g. / 250g.
- CARPACCIÓ LAMINADO (MORRO EXTRA)

Canales comerciales

HORECA

Presentación

Lomo Tapas: = 4x = 25x 40g

Lomitos freír: = 12x = 4x 75g

Lomo ración: = 16x = 2x 140-170g

= 9x = 4x 250g

Carpaccio: = 9x = 340g

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Primeros y Segundos Platos.

MODO DE EMPLEO



Descongelar en frigorífico y dentro de la bolsa. Lavar y secar.

OBSERVACIONES

El bacalao se deshuesa, pero siempre puede contener alguna espina interior.

Disponibilidad de porciones en diferentes gramajes.



tapas del mar



Elaboraciones con bacalao

V GAMA | TAPAS | PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS

Productos Tradicionales

Bacalao de Islandia (Gadus Morhua) desalado elaborado en diferentes versiones.

Descripción de los productos

Bacalao desalado cocinado lentamente con diferentes ingredientes vegetales o en salsa al Pil-Pil.

Se diferencian por...

Textura melosa y suave.
Variedad de presentaciones.
Listo para consumir, solo calentar.

Características



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- BACALAO AL PIL-PIL
- BACALAO CON TOMATE Y PIMIENTOS
- BACALAO AL AJOARRIERO
- COCOCHAS DE BACALAO AL PIL-PIL

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

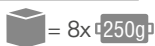
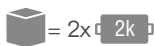
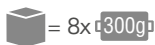
Bacalao Pil-Pil /

Tomate /

Ajoarriero:

Bacalao Pil-Pil

Cocochas:



NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Primeros y Segundos Platos.

MODO DE EMPLEO

Bacalao:

Microondas: agujerear el film



Baño maría:



Fuego directo:



*sacar del envase y calentar a fuego medio manteniéndolo tapado

Cocochas:



OBSERVACIONES

Batir la salsa al Pil-Pil para que quede ligada antes de servir.

tapas del mar



Pulpo, sepia, chipirón, moluscos cefalópodos

V GAMA | TAPAS | PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS

Productos Tradicionales

El pulpo, el chipirón y la sepia son moluscos cefalópodos de un sabor intenso, armonioso y refinado.

Descripción de los productos

Pulpo y Sepia cocidos al vacío, Chipirones rellenos en su tinta.

Se diferencian por...

Textura melosa y firme a la vez. El Pulpo y la Sepia tanto se pueden servir en caliente, tibio y en frío.

Fácil regeneración calentar sin descongelar, listos para consumir.

Características



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

-PULPO ENTERO COCIDO AL VACÍO

-PATAS DE PULPO COCIDO AL VACÍO ENVASADO EN 1,2, 3-4 PATAS

-PATAS DE PULPO COCIDO AL VACÍO PREPARADO PARA CORTAR EN CARPACCIO
-SEPIA ENTERA COCIDA AL VACÍO
-CHIPIRONES RELLENOS EN SU TINTA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

Pulpo cocido entero: = 8x 500-700g

3-4 Patas pulpo: = 6x 450-500g

2 Patas pulpo: = 10x 200g

1 Pata pulpo: = 12x 200-250g

Carpaccio Patas Pulpo: = 6x 600g

Sepia: = 8x 250-350g

Chipirón: = 8x 6/8u 300g

= 2x 34u 1,5kg

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Primeros y Segundos Platos.

MODO DE EMPLEO

Pulpo y Sepia:

Microondas: agujerear el film



*Descongelar antes el Pulpo y la Sepia para servir en frío.

Chipirón:

Microondas: agujerear el film



Baño maría:



Fuego directo:



*sacar del envase y calentar a fuego medio manteniéndolo tapado

tapas del mar



Pescados gelatinosos y cartilagosos

V GAMA | TAPAS | PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS

Productos Tradicionales

La Cococha es la parte más suculenta del bacalao.

La Raya se presenta macerada en aceite y toque cítrico.

Descripción de los productos

Cocochas de Bacalao al Pil-Pil

Escabeche de Raya con especias.

Se diferencian por...

La gelatina y jugosidad de las Cocochas.

La cartilaginosidad de la Raya para servir en caliente, tibio o frío.

Fácil regeneración.

Características

Tratamiento térmico



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- COCOCHAS DE BACALAO AL PIL-PIL

- ESCABECHE DE RAYA CON LIMA Y PIMIENTA SICHUÁN

Canales comerciales

HORECA

Presentación



NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Primeros y Segundos Platos.

MODO DE EMPLEO

Cocochas:

Microondas: agujerear el film



Escabeche Raya:

Microondas: agujerear el film



*Descongelar antes la Raya para servir en frío.

OBSERVACIONES

Batir la salsa al Pil-Pil para que quede ligada antes de servir.




TAPAS DE TODA LA VIDA



PATATAS PARA BRAVAS COCIDAS AL VACÍO | PRODUCTO REFRIGERADO

VERDURA 100% NATURAL | COCINA AL VACÍO | PRODUCTO REFRIGERADO

- Ensaladilla rusa con y sin mayonesa 
- Corazones de alcachofa con aceite de oliva
- Habitas confitadas con aceite de oliva

CAPRICHOS DE ALCACHOFA


- Flor de alcachofa en aceite
- Flor de alcachofa semilarga en aceite
- Flor de alcachofa confitada
- Mini corazones de alcachofa en escabeche

CROQUETAS CRUJIENTES


HORNEABLES

- Jamón Ibérico & kikos de pan crujiente
- Bacalao & cebolla caramelizada
- Queso azul & nueces


CROQUETAS

- Jamón Ibérico & de pan crujiente
- Parmesano & Stratiacella de tomate
- Bacalao & cebolla caramelizada
- Queso azul & nueces
- Hongos (Boletus Edulis) & escamas de patata
- Trufa 

TORTILLA DE PATATA

- Patata
- Patata y cebolla
- Patata con Trufa 

SPANISH BURGUER (mini tortilla)

- Patata
- Patata y cebolla
- Patata rellena con "Morcilla de Burgos"
- Patata rellena con queso de cabra
- Patata rellena con Trufa 

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS

- Bacalao
- Carne de ternera y verduras

PIMIENTOS VERDES FRITOS

- de Padrón
- de Markina D.O.
- Piparras de Aguinaga D.O.

CANELONES RELLENOS

- Carne
- Espinacas 
- Setas
- Marisco
- Foie-gras

tapas de toda la vida



Patatas para Bravas cocidas al vacío

V GAMA | TAPAS | GUARNICIÓN

Producto Tradicional

La base de unas buenas BRAVAS !!!

Homenaje a la patata a la brasa.
La calidad de la Patata Monalisa cocinada al vacío.

Descripción del producto

Patatas con piel a dados, envasadas en crudo, cocidas al vacío con pimienta en su propia bolsa.

ES UN PRODUCTO REFRIGERADO.

Se diferencia por...

SIN FRITURA, tipo patata a la brasa. Ideal para las tradicionales patatas bravas.
100% natural, sin conservantes.
Conserva todas sus características y color natural como si fuera recién cocida.
¡ Raciones individuales a punto de abrir, calentar y servir !
Ideal para Fast Good.

Características

TRANSPORTE: Refrigerado 0-4°C



REGENERACIÓN:





Gama de Productos

- PATATAS ESPECIALES PARA BRAVAS CON PIEL A DADOS COCIDAS AL VACIO

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

 = 7x  250g

 = 8x  1Kg /  = 4x  2Kg



NEW

APLICACIONES

Tapas y guarnición.

Acompañar con una combinación de salsa brava y salsa de ajo.

MODO DE EMPLEO

Microondas:

Abrir o agujerear el film



Baño maría: sin abrir



Horno: sacar de la bolsa



OBSERVACIONES

También, permite la fritura (2 minutos a 180°C), antes dejar escurrir.

tapas de toda la vida



Verdura 100% Natural Cocina al Vacío

V GAMA | TAPAS | PRIMEROS PLATOS | GUARNICIONES

Productos Tradicionales

Verduras frescas envasadas al vacío en crudo y cocidas a baja temperatura en su propia bolsa, sin agua y con un punto de sal.

Descripción de los productos

Seleccionados en origen, cocidos con la técnica del vacío, textura y sabores únicos, sin conservantes, ES UN PRODUCTO REFRIGERADO.

Se diferencian por...

GUSTOSAS Y NUTRITIVAS.

Listas para comer, conservan su color natural y sus características como si fueran recién cocidas.

¡ABRIR, CALENTAR y SERVIR!
(Fast Good).

Características



CADUCIDAD:

Ensaladilla: 2 meses

Habitas y Alcachofas: 2/3 meses, según formato.

TRANSPORTE: Refrigerado 0-4°C

REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- ENSALADILLA RUSA CON MAYONESA ^(NEW)
- ENSALADILLA RUSA SIN MAYONESA ^(NEW)
- HABITAS CONFITADAS CON ACEITE DE OLIVA
- CORAZONES DE ALCACHOFA CON ACEITE DE OLIVA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

Bolsa individual:

Ensaladilla sin mayonesa: =7x

Ensaladilla con mayonesa: =8x

Habitas: =7x

Alcachofas: =7x

Formato grande:

=8x

=4x

APLICACIONES

Tapas, Primeros platos, Guarnición.

Raciones individuales a punto para ser regeneradas y servidas.

MODO DE EMPLEO

3 pasos y listo: abrir o pinchar el envase, calentar y emplatar.

Microondas / Baño maría:



La ensaladilla rusa no precisa calentar.



tapas de toda la vida



Caprichos de Alcachofa

V GAMA | TAPAS | GUARNICIÓN

Productos Tradicionales

Verduras procedentes de cultivos propios del productor, recolectados, preparados y envasados diariamente.

Descripción de los productos

La Flor de la Alcachofa, un mundo de sensaciones para el paladar y de aplicaciones culinarias.

Mini Corazones de Alcachofa en escabeche.

Se diferencian por...

Múltiples posibilidades, en frío y en caliente, cruda, braseada o en plancha.

Mantiene las propiedades naturales de las verduras.

Sin conservantes ni colorantes. Efectos saludables, verdura 100% natural.

Características



- Flor:
COCCIÓN:



- Corazones en escabeche:
Pasteurización



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

REGENERACIÓN:



Gama de Productos

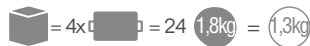
- FLOR DE ALCACHOFA EN ACEITE (CONGELADA)
- FLOR DE ALCACHOFA SEMILARGA EN ACEITE (CONGELADA)
- FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA (CONGELADA)
- MINI CORAZONES ALCACHOFA EN ESCABECHE (CONSERVA)

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

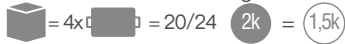
Presentación

Flor de Alcachofa:



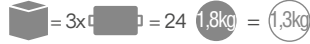
NETO ESCURRIDO

Flor Alcachofa semilarga:



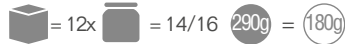
NETO ESCURRIDO

Flor de Alcachofa confitada:



NETO ESCURRIDO

Mini Corazones:



NETO ESCURRIDO

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, como guarnición en infinidad de recetas. Show cooking delante del cliente, separando sus tiernas capas, en diferentes formas.

MODO DE EMPLEO

Descongelar al vapor o lentamente a temperatura ambiente, así los pétalos no sufren y se manipulan bien, tanto en frío como en caliente.

Horno, plancha o sartén:



Hasta dorar



Muy caliente, sino se cocerían, lo importante es que caramelicen.



Hasta dorar

En los tres casos, lo importante es que queden crujientes.

tapas de toda la vida



Croquetas crujientes horneables (sin gluten)

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS

Producto Tradicional

La Tapa clásica ahora se puede regenerar al horno.

Descripción del producto

Cremosas, crujientes y de diferente textura según sea su rebozado.

Prefritas para regenerar al horno.

Se diferencia por...

Ser HORNEABLE.

Sin Gluten y sin OMG.

Sabores y texturas diferenciadas.

Características

PREFRITAS



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- JAMÓN IBÉRICO & KIKOS DE PAN CRUJIENTE
- BACALAO & CEBOLLA CARMELIZADA
- QUESO AZUL & NUECES

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

Horeca: = 4x = 32x (30g)

Retail: = 18x = 8 x (25g)



NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos.

MODO DE EMPLEO

Horno caliente:



Precalentar horno a 200°C
(preferiblemente con ventilador)

Horno frío:



Encender horno a 200°C

Sacar del horno y dejar reposar.



tapas de toda la vida



Croquetas (sin gluten)

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS

Producto Tradicional

La Tapa clásica,
AHORA RENOVADA.
Sabores sorprendentes.

Descripción del producto

Croquetas caseras, cremosas y
CRUJIENTES.
Diferente textura según cada
rebozado.
Producto tradicional español
para Tapas.

Se diferencia por...

Oferta de sabores.
Se come en dos bocados.
SIN GLUTEN.
Ideal para la restauración rápida
y de Calidad (Fast Good).

Características

Elaborada artesanalmente.



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO & PAN CRUJIENTE
- CROQUETA DE PARMESANO & STRACCIATELLA DE TOMATE
- CROQUETA DE BACALAO & CEBOLLA CAMELIZADA
- CROQUETA DE QUESO AZUL & NUECES
- CROQUETA DE HONGOS (BOLETUS EDULIS) & ESCAMAS DE PATATA
- CROQUETA DE TRUFA ^{NEW}

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

Horeca: = 4x = 32x 30g

Cóctel: = 4x = 49x 17g

Retail: = 18x = 8x 25g



APLICACIONES

Tapas, Aperitivos
Básico en todos los bares de
Tapas.
Freír y servir.

MODO DE EMPLEO



Con abundante aceite a 190°C.



1,30 minutos si está
descongelada



2,30 minutos si está
congelada

Emplatarse las croquetas y dejar
que reposen durante 2 minutos.



tapas de toda la vida



Tortilla de Patata (sin gluten)

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS | SEGUNDOS PLATOS

Producto Tradicional

La tortilla española congelada que conserva toda la jugosidad, el sabor y la textura como RECIÉN HECHA.

Descripción del producto

Formato clásico para Bar de Tapas (EL FAMOSO PINCHO DE TORTILLA).

Receta tradicional: Huevo, patata Monalisa, cebolla y aceite de oliva Virgen Extra.

Elaborada con huevos de corral. SIN GLUTEN.

Se diferencia por...

LA UNICA TORTILLA GOURMET DEL MERCADO.

SI SE DISPONE DE LA MÁQUINA TORTILLA CHEF NO ES

NECESARIO GIRARLA porque calienta los dos lados al mismo tiempo.

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

Premiada Mejor tortilla de patatas de España.

Características

Elaborada artesanalmente.



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- TORTILLA DE PATATA 700gr / 1Kg ^{NEW} / 1,300Kg ^{NEW}
- TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA / 1Kg ^{NEW} / 1,300Kg ^{NEW}
- TORTILLA DE PATATA CON TRUFA 700gr ^{NEW}

Canales comerciales

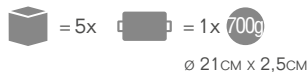
HORECA / RETAIL

Presentación

Invasadas individualmente.

Horeca:

Tortilla con y sin cebolla:



Tortilla con Trufa:



Retail:

Tortilla con y sin cebolla:



Tortilla con Trufa:



APLICACIONES

Tapas / Aperitivos / Segundos platos

Calentar y servir.

Para servir en raciones (PINCHOS).

MODO DE EMPLEO

Fácil regeneración si esta descongelada.

Pulverizar con aceite la superficie a calentar:

Máquina Tortilla Chef:



Sartén 24cm:



*3 minutos por cada lado

Emplatar y dejar reposar.

OBSERVACIONES

La máquina Tortilla Chef, disponible bajo pedido.

tapas de toda la vida



Spanish Burger - mini tortilla (sin gluten)

V GAMA | TAPAS | BOCADILLOS

Producto Tradicional

La tortilla de patata congelada en formato INDIVIDUAL que conserva toda la JUGOSIDAD, el sabor y la textura como recién hecha.

Descripción del producto

La Spanish Burger es una mini tortilla de patata de 180gr. (Ø 12cm)

Receta tradicional: Huevo, patata Monalisa, cebolla y aceite de oliva Virgen Extra.

Elaborada con huevos de corral. SIN GLUTEN.

Se diferencia por...

LA UNICA TORTILLA GOURMET DEL MERCADO.

SI SE DISPONE DE LA MÁQUINA TORTILLERO NO ES NECESARIO GIRARLA porque calienta los dos lados al mismo tiempo. Ideal para restauración rápida y de Calidad (Fast Good).

Considerada una de las 10 mejores Tapas de España.

Características

Elaborada artesanalmente.



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- TORTILLA DE PATATA
- TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA
- TORTILLA DE PATATA RELLENA CON MORCILLA DE BURGOS
- TORTILLA DE PATATA RELLENA CON QUESO DE CABRA
- TORTILLA DE PATATA CON TRUFA

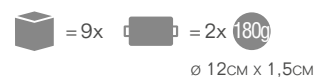
Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

Envasadas individualmente.

Horeca:



Retail:



Tortilla con y sin cebolla:



APLICACIONES

Tapas / Para bocadillos con pan de hamburguesa.

Es una ración individual.

Calentar y servir.

MODO DE EMPLEO

Fácil regeneración si esta descongelada.

Pulverizar con aceite la superficie a calentar:

Máquina Tortillero:



Sartén:



*3 minutos por cada lado

Emplatar y dejar reposar.

OBSERVACIONES

La máquina Tortillero, disponible bajo pedido.

tapas de toda la vida



Pimientos del Piquillo Rellenos

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS | SEGUNDOS PLATOS

Producto Tradicional

Pimiento rojo del Piquillo relleno con una masa ligera.

Descripción del producto

Pimiento del Piquillo relleno de bacalao desalado y confitado. (Opcional: con salsa de pimiento de piquillo, verduras variadas y caldo de buey).

Pimiento del Piquillo relleno de carne de ternera y verduras variadas.

(Opcional: con salsa de pimiento del piquillo y verduras cortadas muy finas y confitadas en aceite y sal).

Se diferencia por...

Combinar la carnosidad del pimiento del piquillo con el relleno de las finas masas.

Posibilidad de 3 maneras de presentación: sin salsa, con salsa y rebozados.

Fácil regeneración.

Características

18M  -18°

REGENERACIÓN:



Gama de Productos




- PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE BACALAO
- PIMIENTO RELLENO DE CARNE DE TERNERA Y VERDURAS




* Pueden servirse sin salsa, con salsa o rebozados.




Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

SIN SALSAS:  = 8x  500g = 8/10x 

CON SALSAS:  = 8x  300g = 4x 

 = 2x  1,5Kg = 20x 

REBOZADOS:

 = 8x  500g = 9/10x 

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Banquetes, Segundos platos...

MODO DE EMPLEO

Solo calentar, excepto el rebozado que se ha de freír.

REGENERACIÓN:

SIN SALSAS:



CON SALSAS:



REBOZADO:



tapas de toda la vida



Pimientos Verdes Fritos

V GAMA | TAPAS | PRIMEROS PLATOS | GUARNICIÓN

Producto Tradicional

Pequeños Pimientos verdes de Padrón, Markina y Aguinaga, fritos y congelados.

Descripción del producto

Pequeños pimientos verdes de gusto sorprendente y adictivo. Producto tradicional español, ideal para Tapas.

Se diferencia por...

Presencia final menos aceitosa. Disponibilidad fuera de temporada.

Por su funcionalidad -del congelador al microondas-, calidad y parecido al frito de forma tradicional. Ideal para la restauración rápida y de calidad (Fast Good).

Características

Producto frito.



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- PIMIENTOS DEL PADRÓN
- PIMIENTOS DE MARKINA D.O.
- PIMIENTOS PIPARRAS DE AGUINAGA D.O.

Canales comerciales

HORECA

Presentación

PADRÓN: = 1x 2Kg

MARKINA: = 14x 200g = 24/28x

PIPARRA DE AGUINAGA: = 14x 200g = 48/56x



APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Primeros Platos, Guarnición.

Básico en todos los Bares de Tapas.

Calentar y servir.

Intercalar en brochetas de carne o pescado.

La Ración de 2 o 3 tipos de pimientos sorprende por sus contrastes.

MODO DE EMPLEO

Directamente del congelador al microondas (2-3m) y salar con escamas de sal.



OBSERVACIONES

Denominación de Origen:

Pimiento de Markina y Piparra de Aguinaga.

tapas de toda la vida



Canelones Rellenos

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS | PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS

Producto Tradicional

Plato característico de la cocina catalana.

Ahora evolucionado con diferentes ingredientes y sabores.

Descripción del producto

Rellenos de carne, de verdura, de setas, de marisco, de confit de pato con foie-gras, envueltos con pasta fresca en forma de canelón.

Se diferencia por...

Elaborado con pasta fresca
Posibilidad de servir en formato de una ración o multiración.

Características


Elaboración artesanal.
Tratamiento térmico.



REGENERACIÓN:






Gama de Productos




- CANELÓN DE CARNE
- CANELÓN DE ESPINACAS  (ligero /para vegetarianos)
- CANELÓN DE SETAS
- CANELÓN DE MARISCO
- CANELÓN DE FOIE-GRAS

Canales comerciales

HORECA

Presentación

CANELÓN:  =7x  =20x  45g
10x2,6cm

CANELÓN FOIE-GRAS:  =3x  =10x  100g
15x2,1cm

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Primeros y Segundos platos, Banquetes.

Calentar y servir.

REBOZAR: idea innovadora.

MODO DE EMPLEO

Microondas o horno:



Calentar

Gratinar

OBSERVACIONES

Posibilidad de solicitar canelones con bechamel.



TAPAS INNOVADORAS



LÁMINAS VEGETALES

- Láminas Crujientes de Espinacas
- Láminas Crujientes de Remolacha
- Láminas Crujientes de Zanahoria
- Láminas Crujientes de Pimiento de piquillo
- Láminas Crujientes de Patata

PINCHO DE HUEVO FRITO

- Pincho de Huevo Frito con Lámina de Patata y Bacón
 - Pincho de Huevo Frito con Lámina de Patata y Chistorra
 - Pincho de Huevo Frito con Lámina de Patata y Pimiento del Piquillo
 - Pincho de Huevo Frito con Lámina de Patata y Trufa
-

tapas innovadoras



Láminas vegetales

INGREDIENTE | TAPAS | SUSHI | SNACKS

Producto Innovador

Láminas vegetales deshidratadas, elaboradas con verdura de temporada.

Descripción del producto

Las láminas vegetales están hechas de puré vegetal y posteriormente son deshidratadas.

Ofrecen una amplia gama de colores y sabores.

100% NATURAL. SIN GLUTEN.

Se diferencia por...

FRITAS son crujientes:

Nuevas Chips sorprendentes.

En CRUDO sirven para hacer el Sushi Mediterráneo:

El nuevo Sushi vegetal.

Un nuevo concepto para Tapas, Snacks, Catering...

Apto para vegetarianos.

Características



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

REGENERACIÓN:



VAPOR

humidificación

Gama de Productos

- LÁMINAS DE ESPINACAS
- REMOLACHA
- ZANAHORIA
- PIMIENTO DEL PIQUILLO
- PATATA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



APLICACIONES

Tapas, Sushi, Snacks, Imitación pasta: Raviolis / Lasañas vegetales.

Otras posibilidades de elaboración: Nidos, Hilos, Formas espirales.

Potencian la creatividad del Chef.

MODO DE EMPLEO

Snacks:



Sushi: Humidificación

Pasta:



VAPOR



tapas innovadoras



Pincho de Huevo Frito (sin gluten)

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS

Producto Innovador

Creación basada en el clásico huevo frito con bacon.
Tapa creativa y sorprendente.

Descripción del producto

Una yema de huevo envuelta en una fina capa de bacon y una lámina de patata deshidratada. SIN GLUTEN.
Huevos de gallinas de corral.

Se diferencia por...

Comerse de un bocado, dejar que explote en la boca y disfrutar de la sorpresa gastronómica.
Ser un ravioli líquido único.
Ideal para la restauración rápida y de calidad (Fast Good)
Considerada por la crítica una de las 10 mejores Tapas de España.

Características

Elaborado artesanalmente



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- PINCHO DE HUEVO CON LÁMINA DE PATATA Y BACON
- PINCHO DE HUEVO CON LÁMINA DE PATATA Y CHISTORRA
- PINCHO DE HUEVO CON LÁMINA DE PATATA Y PIMIENTO DEL PIQUILLO
- PINCHO DE HUEVO CON LÁMINA DE PATATA Y TRUFA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

Horeca:



Retail:



APLICACIONES

Tapa / Aperitivo.
Freír y servir.

MODO DE EMPLEO



Descongelado: con 3 pinchos de huevo a la vez, con los pliegues hacia abajo, usando una espumadera, freír en freidora o cazo en aceite a 170°C, 60 segundos hasta dorar. Dejar reposar en material absorbente.

OBSERVACIONES



Producto sorprendente y distintivo.



TAPAS EVOLUCIONADAS







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

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

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

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

CIGARRILLOS DE PASTA BRICK RELLENOS Y CRUJIENTES

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

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

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.



ESFERAS / MACARON

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: = 3x10 = 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:	 = 3x13 = 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



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:



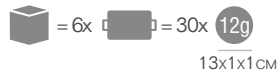
Gama de Productos

- 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 = 425x

BUÑUELO: = 2x = 50x

RAVIOLIS: = 3x = 48x

STICK RABO BUEY: = 3x = 36x

STICK BACALAO: = 4x

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).

TAPAS CONSISTENTES



ELABORACIONES CON CERDO IBÉRICO

- Secreto ^(NEW)
- Abanico
- Placa de Carrillera

PLACAS DE CARNE DESHUESADA

- Cochinillo
- Ternera
- Cerdo Ibérico
- Cordero

RABO DE BUEY ELABORACIONES

- al Chocolate y al vino tinto ^(NEW)
- Rulo ^(NEW)
- Torre

DESMIGADO DE CARNES COCINADAS

- Pato
- Codillo de Cerdo
- Buey

tapas consistentes



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



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 bolsa perforar la bolsa



* por los dos lados

Abanico:

Plancha (2min por cada lado) / Horno:



74°C al centro de la pieza salar con escamas de sal

Placa Carrillera: Horno / Plancha:



8-10min escalopar y calentar

OBSERVACIONES

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

tapas consistentes



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.



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



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



tapas consistentes



Rabo de Buey elaboraciones

V GAMA | TAPAS | SEGUNDO PLATO

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  -18°  / 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 

RULO:  = 4x 
20,5x7,5 x7,5cm

TORRE:  = 18x 
7 x5cm

NEW

APLICACIONES

Tapas, Segundos platos, Banquetes, según fraccionamiento.

MODO DE EMPLEO

Rabo al chocolate:



homo al vapor



perforar la bolsa



15-20min

Rulo y Torre:



8-10min

hasta que esté dorada por los dos lados, (65°C en el centro del producto)

tapas consistentes



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



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: 

DESMIGADO DE BUEY / CERDO: 

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



TAPAS DULCES



CANELÓN DE MEMBRILLO Y REQUESÓN

LECHE FRITA

BUÑUELO DE CHOCOLATE

LA CROQUETA DULCE DE MANZANA

CHURROS FRITOS Y PARA FREÍR

FRITOS:

- Churro largo / Churro Lazo
- Churro relleno de Chocolate / de Manzana / de Dulce de leche
- Porras

PARA FREÍR:

- Churro largo / Churro Lazo
- Churro relleno de Chocolate / de Manzana / de Dulce de leche




BOCADOS DULCES

- Suspiro de Yuzu / de Maracuyá / de Cereza


UN FINAL DULCE

- Lollipop de queso Idiazábal / de Mojito
- Cono de queso de cabra con confitura de tomate
- Arroz con leche
- Buñuelo de Tiramisú

FINGER FOOD DULCES

- Esfera de Cóctel de Mojito y queso fresco
- Esfera de Queso de Cabra, Arándanos y Almendra  / de Gorgonzola&Manzana Reineta&Pistacho  / de Queso Crema, Membrillo y Almendra 
- Mini tenedor Cheesecake
- Macaron de Queso Torta de Casar / de Queso Idiazábal

POSTRES EN CALIENTE

- Rollito de queso de cabra con mermelada de frutos del bosque
- Rollito de queso de cabra con confitura de tomate 

tapas dulces



Canelón de Membrillo y Requesón

V GAMA | TAPAS DULCES | POSTRES

Producto Evolucionado

Canelón de membrillo relleno de requesón fresco.

Descripción del producto

Combinación de dos productos clásicos que aportan un sabor dulce y suave.

Se diferencia por...

Un sabor suave, con ingredientes muy clásicos en un formato vistoso y colorido. A punto para servir.

Características

Elaboración artesanal.



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- CANELÓN DE MEMBRILLO Y REQUESÓN

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



MEDIDA CANELÓN: 8,5x3cm

APLICACIONES

Tapas dulces, postres, ensaladas.

Descongelar y servir.

Permite ser porcionado para adornar postres o en una ensalada por su colorido.

MODO DE EMPLEO



Sacar de la bandeja y colocar en el plato de presentación.

Descongelar en el frigorífico.

OBSERVACIONES

No se pueden manipular ni guardar una vez descongelados. Posibilidad de solicitar la bandeja de 3 uds. con salsa de frutos rojos, envasada aparte (bolsa de 30gr).

tapas dulces



Leche Frita 'Fondant'

V GAMA | TAPAS DULCES | POSTRES

Producto Tradicional

La Leche frita es un postre cocido a base de leche, harina y azúcar.

Descripción del producto

Elaborada con una crema muy fina de leche cocida hasta que espesa, masa cortada en porciones, rebozada suavemente y frita.

Se diferencia por...

La textura "fondant y el gusto cremoso.
Ideal para restauración rápida y de calidad (Fast Good).

Características

Producto frito.



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- LECHE FRITA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



Medidas: 6x6x1,5cm

APLICACIONES

Tapas dulces y postres.
Descongelado o temperado.

MODO DE EMPLEO

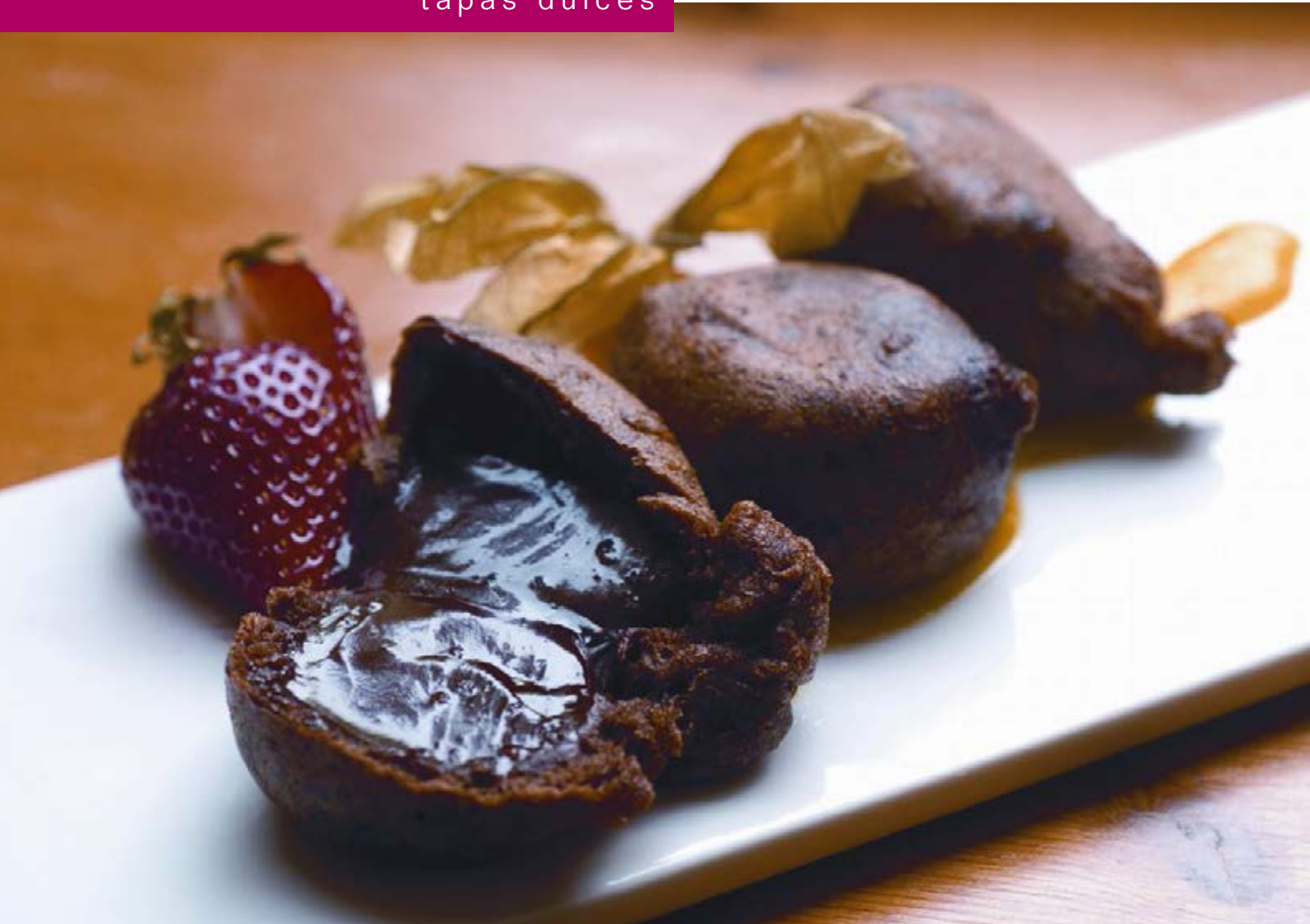


Descongelar:
microondas (4-5 min)
o refrigerado (24 h).
Servir a temperatura ambiente o temperar al microondas.

OBSERVACIONES

Esparcir azúcar y canela en polvo por encima.
Servir sólo o decorado con fruta.

tapas dulces



Buñuelos de Chocolate

V GAMA | TAPAS DULCES | POSTRES

Producto Tradicional

Versión del típico buñuelo relleno de chocolate.

Descripción del producto

Masa de buñuelo de chocolate e interior de trufa líquida de sabor intenso.

Se diferencia por...

Su original diseño y la calidad del chocolate interior, que queda totalmente líquido.

Características

Producto prefrito.



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- BUÑUELOS DE CHOCOLATE

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



APLICACIONES

Tapas dulces, postres

Calentar y servir.

Acompañamiento de un postre o la base con un helado, con salsa inglesa, junto a una brocheta de fruta...

MODO DE EMPLEO



3 unidades
= 50 seg.



o mesa
caliente

OBSERVACIONES

Al calentar, sólo se licuará el chocolate.

Las salsas o helados se pondrán a temperatura ambiente al lado del buñuelo, nunca encima.

tapas dulces



La Croqueta Dulce de Manzana

V GAMA | TAPAS DULCES | POSTRES

Producto Evolucionado

Transformación de un plato salado a dulce.

La calidad de sus ingredientes magnifica el resultado.

Descripción del producto

Croqueta de compota de Manzana con Pasas y Pistachos.

Se diferencia por...

Originalidad.

Sorprende y no deja indiferente a quien la prueba.

Para restauración rápida y de calidad (Fast Good).

Características

18M  -18°

REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- CROQUETA DE COMPOTA DE MANZANA CON PASAS Y PISTACHO

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

 = 10x  = 14x 

 = 4x  = 40x 

APLICACIONES

Tapas dulces, Postres, Aperitivos.
Freír y servir

MODO DE EMPLEO



Freír congelada, sumergida en aceite abundante a 185°C durante 2-3 min., sin sobrecargar de producto la freidora.
Dejar reposar 1 min y 30 seg.



tapas dulces



Churros Fritos y para Freír

V GAMA | TAPAS DULCES | POSTRES

Producto Tradicional

Es un producto para tomar a cualquier hora.

Un clásico en los desayunos, meriendas y postres.

Descripción del producto

El Churro es una masa compuesta por harina, agua y sal.

Se presenta en forma recta o lazo y rellenos con crema de Cacao, de Manzana y de Dulce de Leche.

La Porra lleva los mismos ingredientes, más harina y se le añade un poco de bicarbonato sódico. Es más esponjosa y de mayor volumen.

Se diferencia por...

Textura crujiente y sabor singular.

Apetecer a todas horas.

Ingredientes naturales: harina, agua y sal.

Sin aditivos, ni conservantes.

Fácil regeneración.

Características

FRITO O SIN FREÍR



REGENERACIÓN:



FRITO

PARA FREÍR

Gama de Productos

FRITOS:

-CHURRO LARGO

-CHURRO LAZO

-CHURRO RELLENO DE CHOCOLATE / DE MANZANA / DE DULCE DE LECHE

-PORRAS

PARA FREÍR:

-PORRAS

-CHURRO LARGO

-CHURRO LAZO

-CHURRO RELLENO DE CHOCOLATE / DE MANZANA / DE DULCE DE LECHE

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

FRITOS:

Churro largo: 3k = 71u/k 14g

Churro lazo: 3k = 40u/k 25g

Churro relleno: 3k = 34u/k 29g

Porras: 2k = 24u/k 41g

PARA FREÍR:

Churro largo: 4k = 2x 2k = 43u/k 23g

Churro lazo: 4k = 2x 2k = 35u/k 28g

Churro relleno: 3k = 3x 1k = 32u/k 31g

NEW

APLICACIONES

Tapa dulces, Postres, desayunos y meriendas.

Un clásico en los bares y cafeterías, fiestas y postfiestas.

Para tomar solos o con chocolate caliente.

Frito o para freír: calentar o freír y servir.

MODO DE EMPLEO

Fritos:

Churros:



Porras:



Para freír*:



En los dos sistemas, al terminar su regeneración, espolvorear con azúcar en grano.

OBSERVACIONES

La vida útil de los churros recién fritos es superior a los horneados.

tapas dulces



Bocados Dulces

VI GAMA | TAPAS DULCES | POSTRES

Producto Evolucionado

Variedad de deconstrucciones a base de frutas dulces, cítricas y aciduladas.

Descripción del producto

Miniatura Finger Food que combina sabores de diferentes frutas y de textura atractiva y sorprendente.

Se diferencia por...

Su textura, color y sabor.
Forma parte de la nueva VI Gama.
Fácil regeneración.

Características



REGENERACIÓN:




Gama de Productos

- SUSPIRO DE YUZU
- SUSPIRO DE MARACUYÁ
- SUSPIRO DE CEREZA

Canales comerciales

HORECA

Presentación

 = 2x10g = 70x10g
1,8cm x ø2,3cm

NEW

APLICACIONES

Tapas dulces, Postres, Snack para acompañar Cócteles. Solo descongelar y servir.

MODO DE EMPLEO



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

OBSERVACIONES

No volver a congelar una vez descongelado.



tapas dulces



Un Final Dulce

V GAMA | TAPAS DULCES | POSTRES

Productos Evolucionados y Tradicionales

Surtido semifrío de Finger Food dulces y salados en forma de Lollipop y Mini Cono.
Arroz con leche.
Buñuelo de Tiramisú.

Descripción de los productos

Lollipops de queso Idiazábal y de Mojito recubiertos de gelatina y montadas sobre un bastón de papel.
Mini Cono crujiente de trigo y arroz, relleno con queso de cabra y confitura de tomate.
Combinación dulce de arroz y leche con canela.
Masa de buñuelo de tiramisú de sabor y textura característica.

Se diferencian por...

Fácil regeneración.
Combinación dulce-salada en los semifríos.
Ideal para la restauración rápida y de calidad (Fast Good).

Características

Elaboración artesanal.
Cono: tratamiento térmico.
Arroz con leche: termosellado
Buñuelo de Tiramisú: prefrito



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- LOLLIPOP DE QUESO IDIAZÁBAL
- LOLLIPOP DE MOJITO
- CONO DE QUESO DE CABRA CON CONFITURA DE TOMATE
- ARROZ CON LECHE
- BUÑUELO DE TIRAMISÚ

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

LOLLIPOP: = 2x = 36x 12g

CONO: = 4x = 45x 15g

ARROZ = 16x 160g

CON LECHE: = 2x 1,5kg

BUÑUELO = 2x = 50x 20g

NEW

APLICACIONES

Tapas Dulces, Postres.
Descongelar y servir.

MODO DE EMPLEO



Lollipop: dejar descongelar fuera de su envase 15 min. antes de servir.

Cono: dejar descongelar 30 min. antes de servir.

Arroz con leche: descongelar, esparcir canela en polvo por encima y servir frío.

Tiramisú: dejar descongelar a temperatura ambiente antes de servir.

tapas dulces



Finger Food Dulces

V GAMA | TAPAS DULCES | POSTRES

Productos Evolucionados

Gama de Finger Food presentados en formas esféricas y redondas.

Descripción de los productos

Esfera de Cóctel de Mojito, queso fresco y copos de patata. Esferas con quesos variados, recubiertas de frutos secos troceados.

Mini Cheesecake en deconstrucción.

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

Se diferencian por...

Tiernos y crujientes.

Para comer de un bocado

Sorprenden por sus sabores 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.



ESFERAS / MACARON
CHEESECAKE

REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- ESFERA DE CÓCTEL DE MOJITO Y QUESO FRESCO
- ESFERA DE QUESO DE CABRA, ARÁNDANOS Y ALMENDRA
- ESFERA DE GORGONZOLA&MANZANA REINETA&PISTACHO
- ESFERA DE QUESO CREMA, MEMBRILLO Y ALMENDRA
- MINI TENEDOR CHEESECAKE
- MACARON DE QUESO TORTA DE CASAR (COLOR NARANJA)
- MACARON DE QUESO IDIAZÁBAL (COLOR VARIADO)

Canales comerciales

HORECA

Presentación

ESFERAS: = 2x = 54x 9g
ø2CM

MOJITO: = 3x = 30x 8g
ø2,7-3CM

CHEESECAKE: = 2x = 70x 14g
ALTURA CON TENEDOR: 8,5CM 1,8CM X ø2,3CM

MACARON: = 3x = 48x 10g
ø3,5CM

NEW

APLICACIONES

Tapas dulces, Postres, Petit Fours, Snacks para acompañar cócteles.

Ideales para Catering y Banquetes.

Descongelar y servir.

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 Gluten las esferas, excepto la de Mojito.

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

tapas dulces



Postres en Caliente

V GAMA | TAPAS DULCES | POSTRES

Productos Tradicionales

Rollitos con crujientes envoltorios precocidos y con rellenos suaves y cremosos.

Descripción de los productos

Rollitos de pasta brick i filo rellenos de queso, confitura y mermelada.

Se diferencian por...

Crujiente combinación dulce-salada.

Fácil regeneración.

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

Características

Elaboración artesanal.

Precocidos



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- ROLLITO DE QUESO DE CABRA & MERMELADA DE FRUTOS DEL BOSQUE
- ROLLITO DE QUESO CABRA & CONFITURA DE TOMATE

Canales comerciales

HORECA

Presentación

ROLLITO CABRA&FRUTOS BOSQUE:



ROLLITO CABRA&TOMATE:



NEW

APLICACIONES

Tapas dulces, Postres, Aperitivos, Guarnición. Calentar y servir.

MODO DE EMPLEO



Sin descongelar previamente, hornear hasta dorar, 5-6 min. aprox.




INGREDIENTES





ESFERAS DE VINO | EL PLACER DE COMER VINO

- Pedro Ximénez
- Moscatel
- Oporto
- Licor de Nueces Verdes (Ratafia)

VINESENTI | SABOR A VINO SIN ALCOHOL

- VINIUS: Polvo soluble de uva tinta
- VINETERRA: Polvo de uva tinta
- VINETERRA ECOLÓGICO: Polvo de uva tinta ecológico 
- VINUBO: Polvo de uva blanca

FORVM | PERFUMES DE VINAGRE

- Vinagre Chardonnay
- Vinagre Cabernet Sauvignon
- Vinagre Merlot  
- Vinagre Flaviv

FAINATUR | INFUSIÓN INSTANTÁNEA

- Jengibre
- Jengibre & limón
- Té negro & limón
- Chai
- Rooibos & hibiscus
- Manzanilla & anís verde
- Limón
- Té Pu-Erh & canela
- Lavanda & melisa
- Balsámica
- Citronela & limón & jengibre
- Té verde & menta

MIELES DE INFUSIÓN

- Miel con lavanda y mandarina
- Miel con cítricos
- Miel con canela y naranja
- Miel con eucalipto y tomillo
- Miel con lima y menta
- Miel con jengibre y limón

ingredientes



Esferas de Vino.

El Placer de comer Vino

VI GAMA | INGREDIENTES | MARIDAJES

Producto Innovador

Pequeñas esferas de vinos que sorprenden por su textura fundente y sabores con gusto de vino que excitan el paladar.

Descripción del producto

Esferificaciones tipo caviar, uniformes, brillantes y sueltas elaboradas a partir de los vinos Pedro Ximénez, Moscatel, Oporto y Licor de Nueces verdes (Ratafia).

Se diferencia por...

Sabor único y sorprendente con la selección de vinos con Denominación de Origen. Tendencia "techo-emocional". La capacidad de improvisar y sorprender en las recetas. Gran variedad de maridajes.

Características

Esferificación



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

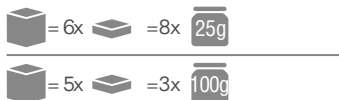
Gama de Productos

- ESFERAS DE VINO PEDRO XIMÉNEZ (VOL. 15%)
- ESFERAS DE VINO MOSCATEL (VOL. 15%)
- ESFERAS DE VINO OPORTO (VOL. 18%)
- ESFERAS DE LICOR DE NUECES VERDES (RATAFÍA) (VOL. 29%)

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

Tapas, aperitivos, entrantes, ensaladas y platos innovadores. Divertido y sorprendente por su forma que permite infinidad de posibilidades de maridaje y decoración.

Temperatura de consumo entre 16° y 18°.

MODO DE EMPLEO

Maridan con quesos, Foie-gras, verduras, embutidos, carnes, pescados, postres variados, helados, cocteles, etc.

OBSERVACIONES

Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado entre 15° y 20°.

Preservar de la incidencia directa de la luz.

Una vez abierto guardar en la nevera (máximo 15 días).

El Licor de Nueces (Ratafia) está elaborado con nueces verdes.

ingredientes



Vinesenti

Sabor a Vino sin Alcohol

INGREDIENTE

Producto Innovador

Polvos extraídos de uva blanca y negra seleccionada.

Descripción del producto

Es un extracto polifenólico de la piel de la uva prensada. Es un ingrediente de origen natural. NO CONTIENE ALCOHOL.

Se diferencia por...

SIN ALCOHOL: Ingrediente culinario ideal para países que no consumen alcohol, para veganos y crudívoros.

Antioxidante: Alarga la vida útil de los alimentos.

Aporta sabores y aromas de vino: taninos dulces, sensaciones de frutas, especias, cacao y cereales...

Confiere consistencia i color.

COLORANTE NATURAL.

Potenciador del sabor.

Es un conservante natural.

Bajo contenido en sodio:

SAZONADOR SALUDABLE.

Características

Sin alcohol.



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

Gama de Productos

- VINIUS
Polvo soluble de uva tinta
- VINETERRA
Polvo de uva tinta
- VINETERRA ECOLÓGICO
Polvo de uva tinta ecológico
- VINUBO
Polvo de uva blanca

Canales comerciales

HORECA / RETAIL.

Presentación

HORECA:  =16x  250g

RETAIL:  =8x  80g

APLICACIONES

Facilita la fusión de ingredientes: Emulsiona y liga las salsas rápidamente, aportando brillo y texturas esponjosas.

Ideal para aplicaciones en panadería, pastelería y repostería; caldos de carne y pollo; salsas, marinados, vinagretas y dressing; gelatinas, crujientes; pasta fresca; COKTAILS SIN ALCOHOL.

Reduce el contenido en sal.



ingredientes



Forvm | Perfumes de Vinagre

INGREDIENTE

Producto Evolucionado

La familia de vinagres Forvm, extraídos de variedades de la D.O. Penedés. No dejan indiferente con ilimitadas aplicaciones.

Descripción del producto

FORVM CHARDONNAY

Suave, fresco con un toque dulce y envejecido (3 años de Solera).

FORVM CABERNET SAUVIGNON

Agridulce, acetificado y envejecido (8 años de Solera).

FORVM MERLOT

Sabor muy vivo de frutos rojos.

FLAVIVS RESERVA

Agridulce diferente (más de 20 años de Solera).

Se diferencia por...

Sabores dulce y agridulce.

Ideales para hacer fantásticas reducciones, salsas y vinagretas.

Envejecido en Soleras de 3, 8 y 20 años.

Botellita plástico monodosis 20ml: ideal para caterings, amenities en hoteles, aerolíneas, picnics...

Características



Transporte en seco. No necesita refrigeración.





Gama de Productos

- FORVM CHARDONNAY
- FORVM CABERNET SAUVIGNON
- FORVM MERLOT  
- FLAVIVS RESERVA




Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

CHARDONNAY  = 6x  250ML
Y CABERNET
SAUVIGNON: = 6x  500ML
= 6x  1000ML

MERLOT BIO  = 6x  250ML
& VEGANO: = 6x  500ML

FLAVIVS
RESERVA:  = 6x  = 1x  250ML
(ESTUCHE INDIVIDUAL)

MONODOSIS CHARDONNAY,
CABERNET SAUVIGNON Y
MERLOT BIO:

 = 100x   20ML
(BOTELLITA PLÁSTICO)

APLICACIONES

FORVM CHARDONNAY

Ideal para vinagretas, ensaladas, pescado, marisco, sopas, salsas, carpaccio de bacalao, reducciones . . .

FORVM CABERNET SAUVIGNON

Ensaladas, vinagretas, salsas, arroces, maceración de frutas. Reducción para carnes, foie-gras y postres.

FORVM MERLOT

Ensaladas, con atún, vinagretas, sopas y salsas. Reducción para postres (chocolate, helados...)

FLAVIVS RESERVA

Sushi, cremas, vinagretas, salsas, carnes y salazones.



ingredientes



Fai Natur | Infusión Instantánea

V GAMA | INGREDIENTE

Producto Innovador

Es una INFUSIÓN INSTANTÁNEA de hierbas con miel: UN HONEY TEA. Natural y saludable.

Descripción del producto

Infusión de textura gelatinosa, parecida a la jalea y de disolución instantánea en agua fría o caliente. Fácil de preparar: mezclar y beber.

SIN GLUTEN.

INGREDIENTES 100%

NATURALES.

Se diferencia por...

NO NECESITA AGUA HERVIDA (solo calentarla o beber fría).

Ni dejar reposar.

Ahorro de pasos y de tiempo de preparación.

Es un producto de V Gama y un ingrediente a la vez.

Infusión apta para niños.

Características



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

REGENERACIÓN:

Disolver en agua

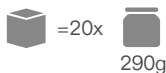
Gama de Productos

- JENGIBRE
- JENGIBRE & LIMÓN
- TÉ NEGRO & LIMÓN
- CHAI
- ROOIBOS & HIBISCUS
- MANZANILLA & ANÍS VERDE
- LIMÓN
- TÉ PU-ERH & CANELA
- LAVANDA & MELISA
- BALSÁMICA
- CITRONELA & LIMÓN & JENGIBRE
- TÉ VERDE & MENTA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



Sobre monodosis:



APLICACIONES

Ingrediente

INFUSIONA EN FRIO Y CALIENTE
NO PRECISA HERVIR.

Solo mezclar y beber.

Apta para combinar en
coctelería, salsas y otros.

Adecuado para mezclar con leche,
zumos y yogurts, para untar sobre
el pan, maridar con quesos...

Potencia la creatividad.

MODO DE EMPLEO

Disolver 2 cucharas de postre
(20 gr) en 200 ml de líquido.

Remover y servir.



ingredientes



Mieles de Infusión (BIO)

V GAMA | INGREDIENTE

Producto Evolucionado

Mieles ecológicas infusionables con gustos de hierbas, cítricos y especias. Natural y saludable.

Descripción del producto

Mieles Mil Flores ecológicas combinadas con aceites esenciales y de disolución instantánea en agua fría o caliente.

Fácil de preparar: mezclar, remover y disfrutar.

Se diferencia por...

DISOLUCIÓN INSTANTÁNEA

en frío o caliente.

Certificado BIO.

Apta para niños.

Propiedades saludables: relajantes, digestivas, refrescantes, combate los síntomas del resfriado, diurético suave y depurativo.

Características



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

REGENERACIÓN:

Disolver en agua

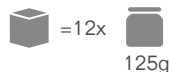
Gama de Productos

- MIEL CON LAVANDA Y MANDARINA
- MIEL CON CÍTRICOS
- MIEL CON CANELA Y NARANJA
- MIEL CON EUCALIPTUS Y TOMILLO
- MIEL CON LIMA Y MENTA
- MIEL CON JENGIBRE Y LIMÓN

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



APLICACIONES

Ingrediente.

INFUSIONA EN FRÍO Y CALIENTE.

NO PRECISA HERVIR.

Adecuado para mezclar con leche, café, zumo, yogurt, para decorar platos, postres y helados.

Potencia la creatividad.

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 cucharas de postre (5 - 10ml) en 200 ml de líquido.

Remover y servir.

OBSERVACIONES

No superar la dosis indicada.

No es necesario guardar en nevera una vez abierto.



COMPLEMENTOS



ACOMPAÑAMIENTOS CRUJIENTES. EL PAN DE CRISTAL DIAMANTE

- Dos palmos
- Flauta
- Pulga

REGAÑAS, PICOS Y PALOS DE PAN DE CRISTAL

- Regaña neutra / con Algas / con Pimentón / Bio / Marinera / Formato familiar
- Picos de pan de cristal
- Palo de pan de cristal
- Palissimo de pan de cristal

complementos



Acompañamientos crujientes. El pan de cristal diamante

V GAMA / TAPAS / COMPLEMENTO

Producto Innovador

Pan extremadamente ligero y crujiente elaborado con una masa altamente hidratada. EL AUTÉNTICO Y ÚNICO PAN DE CRISTAL.

Descripción del producto

Pan de corteza muy fina, casi transparente y muy crujiente, con una miga suave, ligera y con un alveolado de gran tamaño con respecto a cualquier otro producto del mercado.

Se diferencia por...

Extremadamente ligero y crujiente.

Miga muy ligera y grandes alveolos.

Su sabor neutro potencia los matices de cualquier buen aceite, de un buen tomate para untar o de una Flor de sal. No contiene ningún tipo de aditivo.

Fácil regeneración.

Características

Producto Precocido congelado. Elaboración totalmente artesanal y manual.



MUY IMPORTANTE: NO ROMPER CADENA EN FRÍO
REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- Dos palmos 200g. en masa
- Flauta 60g. en masa
- Pulga 30g. en masa

Canales comerciales

HORECA

Presentación

Dos palmos: = 28x 200g = NETO
10x40cm

Flauta: = 100x 60g = NETO
5x22cm

Pulga: = 100x 30g = NETO
ø7cm

NEW

APLICACIONES

Tapas / Complemento
Ideal para acompañar con tomate, aceite de oliva y sal o mejor Flor de sal.
Combina con productos gourmet: jamones y embutidos Ibéricos, quesos o salazones...

MODO DE EMPLEO

Horno (precalentar a 200°):



8-10' Dos palmos
6-8' Flauta
5-6' Pulga

Salamandra: abrir la pieza por la mitad con cuchillo de sierra, sin arrastrar el cuchillo.



*Tostar por el lado de la corteza. Adaptar el tiempo según intensidad de cada salamandra.

OBSERVACIONES

Para preparar un buen pan con tomate, se recomienda usar tomates de carne muy blanda, tipo tomate de colgar.

complementos



Regañas, Picos y Palos de Pan de Cristal

V GAMA / TAPAS / COMPLEMENTO

Producto Innovador

Variedad de productos del pan, elaborados a mano, sin utilizar ni conservantes ni colorantes. Combina texturas nuevas y sabores incomparables. Acompañante idóneo para tapas, aperitivos, como base de platos o como complemento de gran variedad de embutidos, quesos, patés, mariscos, para catas, etc

Descripción de los productos

Las Regañas sorprenden por su forma, inigualable textura, finísima, crujiente, de un sabor ligeramente salado.

Los Picos y Palos de pan de cristal de masa increíblemente crujiente y fina, textura rústica ideal para dar un toque crocante a cualquier elaboración o producto que acompañe.

Se diferencia por...

Textura crujiente, forma y sabor

Características

Elaboración totalmente artesanal y manual. Presentada en flow-pack.

6M

9M



REGAÑAS Y PALOS PICOS

Transporte en seco. No necesita refrigeración.

Gama de Productos

- REGAÑA TRADICIONAL
- REGAÑA CON ALGAS
- REGAÑA CON PIMENTÓN
- REGAÑA BIO
- REGAÑA MARINERA
- REGAÑA FORMATO FAMILIAR
- PICOS DE PAN DE CRISTAL
- PALO
- PALISSIMO



Canales comerciales

HORECA / RETAIL



Presentación

Regañas:  = 60x  = 2x 


Regañas formato familiar:  = 10x  = 6x  = 2x 

 = 150x 

Pico Cristal:  = 100x 

 = 24x 

Palo:  = 60x  = 3x 

Palissimo:  = 12x 

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Catas, bases de platos, Complemento.

OBSERVACIONES

Están hechas a mano.

Almacenamiento: Se recomienda conservar en un lugar fresco y seco. Protéjase de la luz y el calor.

Exigencias marcadas a transportistas: solo se exige un trato adecuado en la manipulación de la mercancía, por ser un producto frágil.



Nuestro agradecimiento a 100% Chef por la cesión de fotografías de material y complementos del catálogo así como a Porto Muiños y a nuestros productores por sus fotografías.



0034 672 288 218

Barcelona

info@gastroeuphoria.com

gastroeuphoria.com