







**GASTRÒNOMS**  
COCINA PARA COCINEROS

**2020**



# COCINA DE VANGUARDIA

Cuina d'avantguarda / Cuisine d'avant-garde / Avant-garde cuisine

-  Líderes en V gama artesana, descubre toda la gama de productos. Más de 100 referencias que llegan cada día a más de 1000 cocinas.
-  Líders en V gamma artesana, descobreix tota la nostra gamma de productes. Més de 100 referències que arriben cada dia a més de 1000 cuines.
-  Leaders en V gammes artisanales, nous vous invitons a découvrir toute la gamme de produits. Plus de 100 références qui arrivent chaque jour à plus de 1000 cuisines.
-  Leaders in artisan V range, discover the whole range of products. Over 100 references that reach over 100 kitchens each day.







# EL CHEF EJECUTIVO

## JORDI MARGALL GRAU

Jordi Margall Grau sólo se puede describir con la palabra “pasión”, pasión por la cocina desde joven.

Todo parte de la tienda de su abuela pasando por el Bulli, Can Roca, Miramar... con estancias en Francia y Madrid.

Su creatividad y la incansable inquietud le hacen descubrir y crear nuevas propuestas culinarias que te pueden ayudar en una disciplina tan sacrificada como la restauración.

# EL XEF EXECUTIU

Jordi Margall Grau només es pot descriure amb la paraula “passió”, passió per la cuina des de ben jove. Tot comença a la botiga de la seva àvia passant pel Bulli, Can Roca, Miramar,... amb estades a França i Madrid. La seva creativitat i la seva incansable inquietud el fan descobrir i crear noves propostes culinàries que et poden ajudar en una disciplina tan sacrificada com la restauració.

# LE CHEF EXECUTIVE

*Jordi Margall Grau nous pouvons le décrire juste avec le mot « passion », passion pour la cuisine depuis son jeune âge. Tout commence à la boutique de sa grand-mère en passant par el Bulli, Can Roca, Miramar... Sa créativité et son infatigable inquiétude lui font découvrir et créer nouvelles propositions culinaires qui peuvent vous aider dans une discipline autant sacrifié comme la restauration.*

# THE CHEF EXECUTIVE

You can only describe Jordi Margall Grau with one word “passion”, passion for cooking since he was a child. From his grandmother’s store through to el Bulli, Can Roca, Miramar, etc. with periods in France and Madrid. His creativity and endless curiosity to discover and create new culinary creations that can help you in such a demanding discipline as catering.



# COCINA CENTRAL

En nuestra cocina central de Castelló d'Empúries trabajamos cada día cocinando para nuestros clientes de forma artesanal y bajo las garantías de la ISO 22000. Somos una empresa dinámica, formada por un equipo unido y comprometido con nuestro trabajo.

Hemos crecido en una familia con raíces profesionales del ámbito de la restauración, y estamos orgullosos de ello.

Partiendo de una pequeña tienda de productos elaborados en Figueras, tras tres generaciones, nuestra capacidad productiva y de almacenaje crece día tras día, ofreciendo ante todo productos artesanos, calidad y buen servicio.

# CUINA CENTRAL

A la nostra cuina central a Castelló d'Empúries treballem cada dia cuinant pels nostres clients de forma artesanal i amb les garanties de la ISO 2200.

Som una empresa dinàmica, amb un equip unit i compromès amb la nostra feina. Hem crescut a una família amb arrels professionals dins l'àmbit de la restauració i n'estem orgullosos. Partint d'una petita botiga de productes elaborats a Figueras, durant tres generacions fins a dia d'avui la nostra capacitat productiva i d'emmagatzematge creix dia rere dia oferint productes artesans elaborats, qualitat i bon servei.

# CUISINE CENTRALE

Dans notre cuisine centrale à Castelló d'Empúries nous travaillons chaque jour en cuisinant pour nos clients de façon artisanale et sous les garanties de la ISO 22000.

Nous sommes une entreprise dynamique, formée par une équipe uni et compromis avec notre travail. Nous avons grandi dans une famille avec racines professionnelles du domaine de la restauration, et nous sommes fiers de ça. A partir d'une petite boutique de produits élaborés à Figueras, après trois générations, notre capacité de production et de stockage grandit jour après jour, en offrant avant tout des produits artisans, de qualité et un bon service.

# CENTRAL KITCHEN

At our central kitchen in Castelló d'Empúries we work each day cooking for our clients in a traditional way and under the guarantees of ISO 22000.

We are a dynamic company, made up of a close team who is committed to our work.

We have grown in a family with professional roots in the catering sector, and we are proud of this.

From a small store of homemade products in Figueras, after three generations, our productive and storage capacity grows day after day, offering above all artisan, quality products and good service.










			
 PRODUCTO CONGELADO	PRODUCTE CONGELAT	PRODUIT CONGELÉ	FROZEN PRODUCT
 DESCONGELAR PRODUCTO	DESCONGELAR PRODUCTE	DÉCONGELER PRODUIT	DEFROST PRODUCT
 AÑADIR LECHE O AGUA	AFEGIR LLET O AIGUA	AJOUTER DU LAIT OU DE L'EAU	ADD MILK OR WATER
 PONER SALSAS	POSAR SALSAS	METTRE LA SAUCE	PUT SAUCE
 EMPLATAR	EMPLATAR	PLACER SUR L'ASSIETTE	AND PLATE IT
 FILMAR PRODUCTO	FILMAR PRODUCTE	FILM DE PRODUIT	FILM PRODUCT
 ALIÑAR	AMANIR	ASSAISONNER	DRESS
 BAÑO MARIA	BANY MARIA	BAIN-MARIE	WATER BATH
 FREIR	FREGIR	FRIRE	FRY
 MICRONDAS	MICRONESS	MICRO-ONDES	MICROWAVE
 HORNO	FORN	FOUR	OVEN
 SALAMANDRA	SALAMANDRA	SALAMANDRE	SALAMANDER
 PLANCHA	PLANXA	PLAQUE GRILL	GRIDDLE
 VEGETARIANO	VEGETARIÀ	VÉGÉTARIEN	VEGETARIAN
 VEGANO	VEGÀ	VEGAN	VEGAN

				PAG
<b>CROQUETAS</b>	CROQUETES	CROQUETTES	CROQUETTES	16
<b>RAVIOLIS CRUJIENTES</b>	RAVIOLIS CRUIXENTS	RAVIOLIS CROUSTILLANTS	CRUNCHY RAVIOLIS	18
<b>BUÑUELOS</b>	BUNYOLS	BEIGNETS	SWEET FRITTER	20
<b>PESCADOS</b>	PEIXOS	POISSONS	FISH	22
<b>RAVIOLIS WANTON</b>	RAVIOLIS WANTON	RAVIOLIS WANTON	WANTON RAVIOLIS	24
<b>CANELONES</b>	CANELONS	CANELONNI	CANELONNI	26
<b>LASAÑAS</b>	LASANYES	LASAGNES	LASAGNE	28
<b>MOUSSAKAS</b>	MOUSSAKAS	MOUSSAKAS	MOUSSAKAS	30
<b>CARPACCIOS</b>	CARPACCIOS	CARPACCIOS	CARPACCIOS	32
<b>TATAKIS</b>	TATAKIS	TATAKI	TATAKI	34
<b>CARNES EN PLANCHA</b>	CARNS EN PLANXA	VIANDES EN PLAQUE	MEAT IN PLAQUE	36
<b>CARNES LARGA COCCIÓN</b>	CARNS LLARGA COCCIÓ	VIANDES LONG CUISSON	MEATS CONFIT	38
<b>SALSAS</b>	SALSES	SAUCES	SAUCES	40
<b>VINAGRETAS</b>	VINAGRETES	VINAGRETTES	VINAIGRETES	42
<b>ROCAS</b>	ROQUES	ROCHES	ROCKS	44
<b>ESFERAS CRUJIENTES</b>	ESFERES CRUIXENTS	SPHÈRES CROUSTILLANTS	CRUSHING SPHERES	46





-  1 Formato, 30 gr aprox.
-  Bolsa
-  4 kg/caja
-  -18°C
-  18 meses

# CROQUETAS

GASTRONÓMICAS  
CROQUETES GASTRONOMIQUES  
CROQUETTES GASTRONOMIQUES  
GASTRONOMIQUES CROQUETTES





**DE BACALAO Y AJO ESCALIBADO**

- De bacallà amb all escalivat
- De morue et ail rôti
- cod and roasted garlic



**DE POLLO ASADO**

- De pollastre rostít
- De poulet rôti
- Roasted chicken



**DE BOLETUS**

- De ceps
- De cèpes
- Mushrooms



**4 QUESOS Y CEBOLLA CONFITADA**

- De 4 Formatges i ceba confitada
- De 4 Fromages et oignon confit
- 4 cheeses and confit onion



**DE JAMÓN IBÉRICO**

- De pernil ibèric
- De jambon ibérique
- Cured iberian ham



**DE PATO CONFITADO**

- D'ànec confitat
- De confit de canard
- À confit Duck



**DE BOGAVANTE**

- De llamàntol
- D'homard
- Lobster



**DE MERLUZA Y GAMBON**

- De lluç amb gambó
- De merlu et crevettes
- Hake and shrimp

# CRO- QUETAS

## PREPARACIÓN RECOMENDADA

❄️ + 🛒 180°C.

## VENTAJAS

- Sabores originales.
- Rebozado muy crujiente.





- 25 g/unidad
- Bolsa
- 2 kg/caja
- 18°C
- 18 meses




# RAVIOLIS

CRUJIENTES  
RAVIOLIS CRUIXENTS  
RAVIOLIS CROUSTILLANTS  
CRUNCHY RAVIOLIS







### DE BUTIFARRA DE PEROL CON CEBOLLA CONFITADA

-  De botifarra de perol amb ceba confitada
-  De saucisse catalane «du perol» avec oignons confits
-  White sausage of confit onion






### DE BUTIFARRA NEGRA CON MANZANA ASADA

-  De botifarra negra amb poma rostida
-  De boudin noire avec pomme rôtie
-  Black sausage with roasted apple






### DE SECRETO CON CEBOLLA CONFITADA Y JAMÓN

-  De secret amb ceba confitada i pernil
-  De "Secreto" de porc avec oignon confit et jambon
-  Pork "secreto" with confit onion and ham




### DE CORDERO AL ROMERO

-  De xai al romaní
-  D'agneau rôti au romarin
-  Lamb with Rosemary






### DE CHISTORRA CON HUEVO

-  De xistorra amb ou
-  De «chistorra» et oeuf
-  "Chistorra" with egg






### DE TORO AL VINO TINTO

-  De bou al vi negre
-  De boeuf au vin rouge
-  Bull with red wine



### DE BOGAVANTE

-  De llamàntol
-  D'homard
-  Lobster

# RA-VIOLIS

## PREPARACIÓN RECOMENDADA




## VENTAJAS

- Un ravioli diferente: ¡este es crujiente!
- Una tapa original con sabores ORIGINALES.
- Fácil de servir, de la freidora al plato.



 20 g/unidad aprox.

 Bolsa

 2 kg/caja (Buñelo Bacalao). 4 kg/caja (Buñelo Parmesano)

 -18°C

 18 meses

# BUÑUELOS

B U N Y O L S  
B E I G N E T S  
F R I T T E R S



# BUÑUE- LOS

## PREPARACIÓN RECOMENDADA

❄️ + 🛒 180°C.

## VENTAJAS

- Textura muy delicada.
- Formato de 20 g.
- Capacidad de servir como tapa



**DE BACALAO**  
🇪🇸 De bacallà  
🇫🇷 De morue  
🇬🇧 Cod



**DE PARMESANO**  
🇪🇸 De parmesà  
🇫🇷 De parmesan  
🇬🇧 Parmesan





 25 g/unidad aprox.

 Barqueta

 42 u/caja

 -18°C

 18 meses




# PESCADOS

P E I X O S  
P O I S S O N S  
F I S H








### **BROCHETA AMERICANA DE LANGOSTINO**

-  Broqueta americana de llagostí
-  *Brochette américaine de langostine*
-  American prawn brochette






### **BROCHETA ORIENTAL DE LANGOSTINO**

-  Broqueta oriental de llagostí
-  *Brochette orientel de langostine*
-  Oriental prawn brochette






### **BROCHETA ASIÁTICA DE LANGOSTINO**

-  Broqueta asiàtica de llagostí
-  *Brochette asiatique de langostine*
-  Asian prawn brochette

### **BROCHETAS DE LANGOSTINO**




-  25 G/UNIDAD
-  BARQUETAS TERMOSELLADAS (14 U)
-  3 BARQUETAS/CAJA
-  -18º
-  18 MESES

### **BRANDADA DE BACALAO**

-  1 kg/unidad aprox.
-  Pote de plástico inviolable
-  2 potes/caja
-  -18ºC
-  18 meses





### **BRANDADA DE BACALAO**

-  Brandada de bacallà
-  *Brandade de morue*
-  Cod brandade

# PESCADOS

## PREPARACIÓN RECOMENDADA

 +  180ºC. **BROCHETAS DE LANGOSTINO**

 ||  +  **BRANDADA DE BACALAO**

## VENTAJAS

### **BROCHETAS**






- Fácil de regenerar
- Producto muy innovador
- Perfecto para aperitivos

### **BRANDADA**

- Pequeño formato de 1 kg para utilizar tan solo la cantidad necesaria.
- Elaborada de forma tradicional.
- Incorporar en múltiples elaboraciones.
- Admite una pequeña cantidad de líquido para adaptar la textura deseada. y como complemento para platos: cremas, purés,...





-  2 formatos (30 g y 80 g aprox.)
-  Bolsa
-  70 y 30 unidades/caja respectivamente
-  18 meses
-  -18°C

# RAVIOLIS

W A N T O N  
RAVIOLIS WANTON  
RAVIOLIS WANTON  
WONTON RAVIOLIS





### DE TORO AL VINO TINTO

- De bou al vi negre
- De boeuf au vin rouge*
- Bull with red wine



### DE PATO CONFITADO Y FOIE

- D'ànec confitat i foie
- De confit de canard et foie gras*
- Confit duck and foie gras



### DE BOGAVANTE

- De llamàntol
- D'homard*
- Lobster



### DE MERLUZA Y GAMBÓN

- De lluç amb gambó
- De merlu aux crevettes*
- Hake with shrimp

## 2 FORMATOS DIFERENTES



RAVIOLI WANTON  
30G



RAVIOLI WANTON  
XL 80G

# RA-VIOLIS

WANTON

## PREPARACIÓN RECOMENDADA






- + + 2' (MINUTOS) / 1/2 ♣
- + + 10' (MINUTOS) / 160º

## VENTAJAS

- Elaborados con pasta wanton, mucho más original.
- Diferente que los raviolis habituales por su cantidad de relleno y su potente sabor, ya que no están hervidos, con la pasta





-  130 g/u aprox. (Humus 100 g/u)
-  Bolsa
-  30 u/caja (Humus y calabacín 15 u/caja)
-  18 meses
-  -18°C

# CANELONES

A R T E S A N O S  
C A N E L O N S   A R T E S A N S  
C A N N E L L O N I S   A R T I S A N A U X  
A R T I S A N   C A N N E L L O N I S





## DE CARNE ASADA

- De carn rostida
- De viande rôti
- Roast meat



## DE BOLETUS

- De ceps
- De cèpes
- Mushrooms (boletus edulis)



## DE PATO CONFITADO Y FOIE

- De confit d'ànec i foie
- De confit de canard et foie gras
- Duck confit and foie gras



## DE BRANDADA DE BACALAO Y AJO ESCALIBAD

- De brandada de bacallà i alls escalibats
- De brandade de morue et ail rôti
- Cod brandade and roasted garlic



## DE ESPINACAS, QUESO AZUL, PASAS Y PIÑONE

- D'espínacs, formatge blau, panses i pinyons
- D'épinard, fromage bleu, raisins secs et pignons
- Spinach, blue cheese, raisin and pine nuts



## DE MARISCO

- De marisc
- De fruits de mer
- Seafood



## DE BOGAVANTE

- De llamàntol
- D'homard
- Lobster



## DE CARRILLERA DE TERNERA E IDIAZÁBAL

- De galta de vedella i idiazábal
- De joue de veau, fromage idiazábal
- Beef cheek and idiazábal cheese





### **DE POLLO DE CORRAL CON TRUFA**

- De pollastre de pagès amb tòfona
- De poulet fermier avec truffe*
- Free-range chicken and truffle



### **DE TORO AL VINO TINTO**

- De bou al vi negre
- De boeuf au vin rouge*
- Bull with red wine



### **DE HUMMUS ENVUELTO EN BERENJENA**

- D'hummus embolicat amb albergínia
- D'houmous enveloppé en aubergine*
- Hummus wrapped in aubergine



### **VERDURAS ENVUELTO EN CALABACÍN**

- De verdures embolicat en carbassó
- De légumes enveloppé en courgette*
- Vegetables wrapped in courgette



### **DE MERLUZA CON GAMBÓN**

- De lluç amb gambó
- De merlu aux crevettes*
- Hake with shrimp

# CANELONES

ARTESANOS

## PREPARACIÓN RECOMENDADA






- + + 3' (MINUTOS) / 1/2 ♣
- + 16' (MINUTOS) / 160º

## VENTAJAS

- Elaborados con pasta artesana de huevo.
- Formato de 130 g/unidad, para que puedas ofrecer una presentación original.





-  Monoraciones de 170 g aprox.
-  Bolsa
-  24 unidades/caja
-  18 meses
-  -18°C

# LASAÑAS

GASTRÓNICAS  
LASANYES GASTRONÒMIQUES  
LASAGNES GASTRONOMIQUES  
GASTRONOMIC LASAGNAS



# LASA-ÑAS

## GASTRÓNOMICAS PREPARACIÓN RECOMENDADA

- ❄️ + 📄 + 🕒 3'-4' + (MINUTOS)  
🎵 + 🍳 / 🍲

## VENTAJAS

- Cortadas en monoraciones, para que descongeles solo las raciones que necesitas.
- Elaborados con pasta artesana de huevo.
- Elaboradas con productos frescos, naturales y de calidad.



### DE CHAMPIÑONES Y PARMESANO

- 🇪🇸 De champiñones y parmesano
- 🇫🇷 De champignons et de parmesan
- 🇬🇧 Mushrooms (champignons) and Parmesan



### DE CARNE Y MOZZARELLA

- 🇪🇸 De carn i mozzarella
- 🇫🇷 De viande et mozzarella
- 🇬🇧 Meat and mozzarella



### VEGETAL

- 🇪🇸 Vegetal
- 🇫🇷 De légumes
- 🇬🇧 "Vegetable"








### DE BOLETUS

- 🇪🇸 De ceps
- 🇫🇷 De cèpes
- 🇬🇧 Mushrooms (boletus edulis)







-  100 g/un aprox.
-  Bolsa
-  24 un/caja
-  18 meses
-  -18°C

# MOUSSAKAS

M O U S S A K A S  
M O U S S A K A S  
M O U S S A K A S



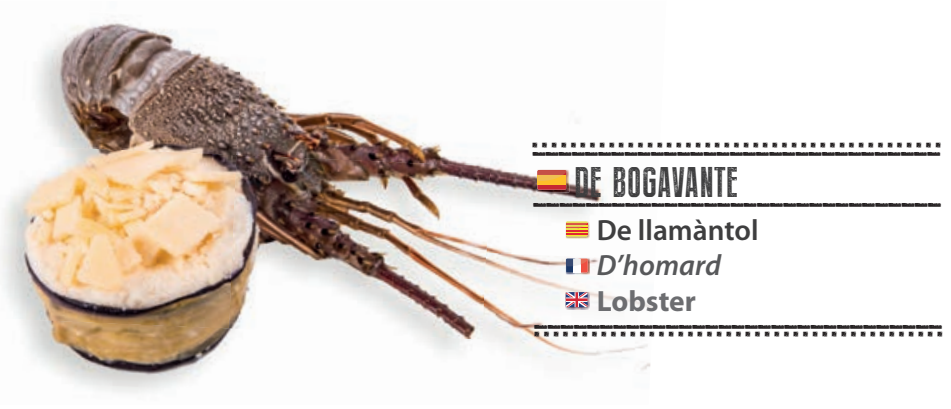
# MOUSSAKAS

## PREPARACIÓN RECOMENDADA

- + + 3'-4' (MINUTOS)
- + 5' (MINUTOS) 160°

## VENTAJAS

- Formato monoración, para utilizar la cantidad necesaria
- Fácil de complementar con alguna salsa, crema o caldo



**DE BOGAVANTE**  
De llamàntol  
D'homard  
Lobster



**DE BRANDADA BACALAO**  
De brandada bacallà  
De brandade de morue  
Moussaka cod



**VEGETAL**  
Vegetal  
De légumes  
"Vegetable"



**DE BOLONESA**  
De bolonyesa  
De bolognesa  
Bolognesa meat





- Monoracion 70g/unidad
- Bolsa al vacío
- 20 unidades/caja
- 18°C
- 18 meses

# CARPACCIOS

C A R P A C C I O S  
C A R P A C C I O S  
C A R P A C C I O S







### **DE MANITAS DE CERDO**

-  De peus de porc
-  *De pieds de porc*
-  Pig's trotters






### **DE GAMBÓN**

-  De gambó
-  *De grosse crevettes*
-  Shrimp



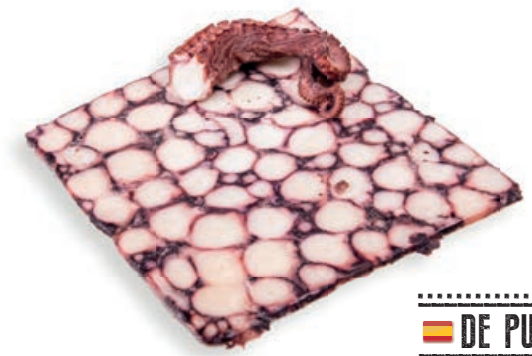
### **DE ATÚN**

-  De tonyina
-  *De thon*
-  Tuna



### **DE SALMÓN**

-  De salmó
-  *De saumon*
-  Salmon



### **DE PULPO**

-  De pop
-  *De poulpe*
-  Octopus

# CAR- PACCIOS PREPARACIÓN RECOMENDADA



## VENTAJAS

- Envasados individualmente para que utilicessolamente las raciones que necesites sin mermar las propiedades del resto de raciones.
- Formato cuadrado, para diferenciarte del resto.
- Forma muy fácil para poder porcionar y presentarlo como tapa.






 250 g/unidad

 Bolsa al vacío

 12 unidades/caja

 -18°C

 18 meses

# TATAKIS

T A T A K I S  
T A T A K I S  
T A T A K I S



# TA-TAKIS

## PREPARACIÓN RECOMENDADA






## VENTAJAS

- Producto innovador y original para sorprender a sus clientes.
- Unidades de 250 g para porcionar según necesidades.
- Versátil para poder hacer diferentes elaboraciones.
- Rápida manipulación.






### ATÚN MARCADO

-  De tonyina marcat
-  De thon déjà passé au grill
-  Tuna already cooked



### ATÚN SIN MARCAR

-  De tonyina sense marcar
-  Tataki de thon cru
-  Raw tuna tataki





Monoraciones de 140 g aprox. / Placas de 0,875 kg

6 Rac/bolsa al vacío " para las monoraciones de 140gr"

4 Bolsas/caja

-18°C

18 Meses

# CARNES PLANCHA

CARNS EN PLANXA  
VIANDES EN PLAQUE  
MEATS IN PLAQUE



## 2 FORMATOS DE PLANCHA DIFERENTES



### MONORACIÓN 140G

- Monoració 140g
- Monoportion 140g
- Monoportion 140g

### PLANCHA ENTERA 0'875 KG

- Placa sencera de 0'875 Kg
- Fer entier de 0'875 Kg
- Whole iron 0'875 Kg

0'875 Kg

- Disponibile en formato 0'875 Kg
- Disponibile en format 0'875 Kg
- Disponibile en format
- Available in format



### JARRETE DE CERDO

0'875 Kg

- Garreta de porc
- Jarret de porc
- Pork shank



### RABO DE VACUNO

0'875 Kg

- Cua de bou
- Queue de boeuf
- Bull



### COSTILLAR DE CERDO

0'875 Kg




- Costella de porc
- Costès de porc confites
- Pork ribs





### CARRILLERA DE TERNERA

0'875  
Kg

-  Melós de vedella
-  *Joue de veau*
-  Beef cheek



### COCHINILLO DESHUESADO

0'875  
Kg

-  Garrí desossat
-  *Cochon de lait*
-  Suckling pig





### ESPALDA DE CORDERO

0'875  
Kg

-  Espatlla de xai
-  *Épaule d'agneau*
-  Lamb shoulder



### CARRILLERA DE CERDO

-  Melós de porc
-  *Joue de porc*
-  Pork cheek




### MANITAS DE CERDO

0'875  
Kg

-  Peus de porc
-  *Pieds de porc*
-  Pig's trotters

# CARNES PLANCHA

## PREPARACIÓN RECOMENDADA

-  +  +  180°C.  
10' (MINUTOS)

## VENTAJAS

- Todas las carnes están deshuesadas.
- Cortadas en monoraciones, para que descongeles sólo las raciones que necesitas.
- Formato rectangular, para tener una presentación más moderna y original.
- A punto para calentar y darle tu toque personal.
- Elaboradas con carnes de gran calidad.





-18°C



18 Meses

# CARNES DE LARGA COCCIÓN

CARNS DE LLARGA COCCIÓ  
VIANDES DE CUISSON LONGUE  
MEATS OF LONG COOKING





### **COSTILLAR DE CERDO**

- Costella de porc
- Côtes de porc confites*
- Pork ribs

**Formato:** monoraciones de 250 g aprox.  
 **Envase:** bolsa al vacío  
 **Embalaje:** caja de 12 unidades



### **SECRETO DE CERDO IBÉRICO**

- Secret de porc ibèric
- "Secreto" de porc ibérique confit*
- Iberian pork "secreto"

**Formato:** Monoraciones de 240 g aprox.  
 **Envase:** 1 rac/bolsa al vacío  
 **Embalaje:** 12 unidades/caja



### **MEDALLÓN DE TERNERA**

- Medalló de vedella
- Médailleon de veau*
- Beef medallion

**Formato:** Unidad de 0.5 kg aprox.  
 **Envase:** 2 unidades / Bolsa al vacío  
 **Embalaje:** 5 bolsas/caja








# CARNES LARGA COCCIÓN PREPARACIÓN RECOMENDADA

- + 190°C.  
20' (MINUTOS)

## VENTAJAS

- Listas para regenerar y emplatar.
- Formatos pequeños para descongelar solamente la cantidad necesaria.
- Elaboradas con carnes de gran calidad.



-  Monoraciones de 70 g aprox.
-  Bolsa
-  2,5 kg/caja
-  18 meses
-  -18°C



# SALSAS

S A L S E S  
S A U C E S  
S A U C E S





**FOIE**  
De foie  
Au foie gras  
Foie gras



**OPORTO**  
D'Oporto  
À l'oporto  
Porto



**PARMESANO**  
De parmesà  
Au parmesan  
Parmesan cheese



**PIL PIL**  
Pil pil  
Au pil-pil  
"Pil pil"



**MARINERA**  
Marinera  
De fruits de mer  
Seafood



**AJO ESCALIVADO**  
D'allis escalivats  
Ail rôti  
Roasted garlic



**CAFÉ PARIS**  
Cafè de paris  
Café de paris  
Café de paris



**BOLÒNESA**  
Bolonyesa  
Bolognaise  
Bolognese

# SALSAS

## PREPARACIÓN RECOMENDADA



## VENTAJAS

- Formato monodosis para utilizar sólo la necesaria.
- Se puede utilizar para todo tipo de platos: pastas, risottos, carnes, pescados...
- En caliente, también podemos utilizarlas en sifón.





- 0,5 L
- Bote de plástico inviolable
- 4 envases/caja
- 18°C
- 18 meses

# VINAGRETAS

V I N A G R E T A S  
V I N A I G R E T T E S  
V I N A I G R E T T E S





**DE FRUTOS SECOS**

-  De fruits secs
-  Aux fruits secs
-  Nuts



**JAPONESA**

-  Japonesa
-  Japonaise
-  Japanese

**FORMATO DE VENTA 0'5 L**

**DE FRUTOS SECOS**



**JAPONESA**



# VINA- GRETAS


## PREPARACIÓN RECOMENDADA



## VENTAJAS

- Sabores originales.
- Siempre a punto para utilizar, con cero mermas.
- Se pueden utilizar en todo tipo de platos: carpaccios, ensaladas, pescados,....
- Formato de 0.5 L, para poder tener descongelada poca cantidad.



 1 Kg/caja aprox. (10-15 g/un) Bolsa PEHD neutra 1 Kg -18°C 18 meses

# ROCAS DE CHOCOLATE

ROQUES DE XOCOLATA  
ROQUES AU CHOCOLAT  
CHOCOLATE ROQUES





## ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

 Roques de xocolata negra

 *Rochers au chocolat noir*

 Black chocolate rocks



## ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

 Roques de xocolata blanca

 *Rochers au chocolat blanc*

 White chocolate rocks



## ROCAS DE CHOCOLATE CON LECHE

 Roques de xocolata amb llet

 *Rochers au chocolat au lait*

 Chocolate with milk rocks



# ROCAS DE CHOCOLATE PREPARACIÓN RECOMENDADA








## VENTAJAS

- Diferénciate dando un postre original a tus clientes.
- Formato IQF para descongelar solo la cantidad necesaria.





-  20 unidades/caja (90 g/un aprox.)
-  Bolsa PEHD neutra
-  1 Kg
-  -18°C
-  18 meses

# ESFERAS CRUJIENTES

ESFERES CRUIXENTS  
SPHÈRES CROISÉES  
CROSSING BALLS





### **ESPAÑA CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN LÍQUIDO DE CREMA DE MARACUYÀ**

- FRANCIA** Cruixent de xocolata blanca amb cor líquid de crema de maracujà
- FRANCIA** *Croquant au chocolat blanc avec un coeur liquide de crème de fruit de la passion*
- REINUNIT REGNUM** Crunchy white chocolate stuffed with liquid cream the passion fruit

### **ESPAÑA CRUJIENTE DE CHOCOLATE NEGRO CON CORAZÓN LÍQUIDO DE FRAMBUESA**

- FRANCIA** Cruixent de xocolata amb llet amb cor líquid de gerds
- FRANCIA** *Croquant au chocolat noir avec un coeur liquide de framboise*
- REINUNIT REGNUM** Crunchy black chocolate stuffed with liquid raspberry

### **ESPAÑA CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON LECHE CON CORAZÓN LÍQUIDO DE MANGO**

- FRANCIA** Cruixent de xocolata amb llet amb cor líquid de mango
- FRANCIA** *Croquant au chocolat au lait avec un coeur liquide de noix de mango*
- REINUNIT REGNUM** Crunchy chocolate with milk stuffed with liquid mango



# ESFERAS CRUJIENTES PREPARACIÓN RECOMENDADA



## VENTAJAS

- Diferénciate dando un postre original a tus clientes.
- Formato IQF para descongelar solo la cantidad necesaria.





C / Pla de l'Estany, 11. Pol. Ind. El Pla, Castelló d'Empúries (Girona) ESPAÑA

Tel: (+34) 972 15 63 19

[info@gastronoms.es](mailto:info@gastronoms.es) [www.gastronoms.es](http://www.gastronoms.es)