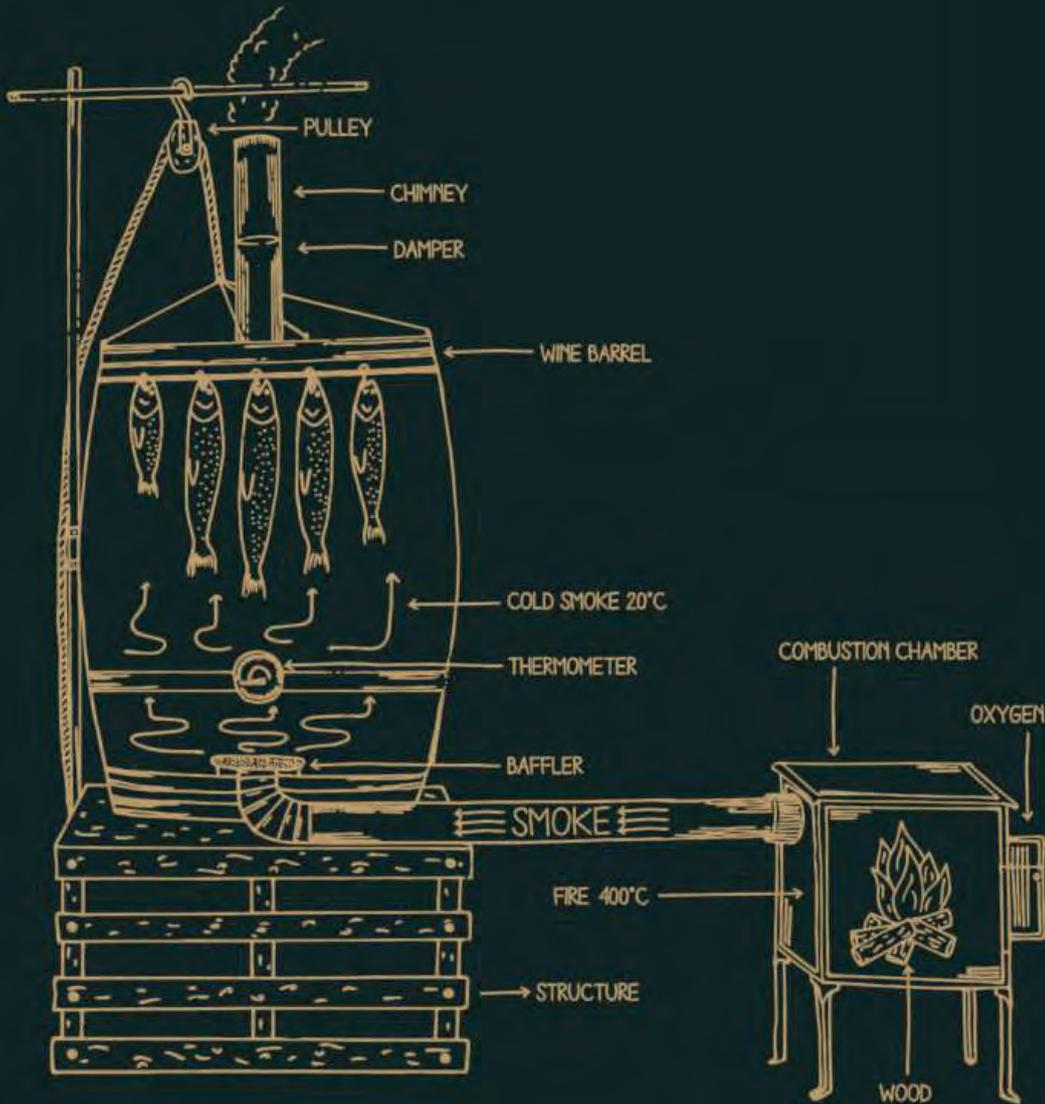


ROOFTOP SMOKEHOUSE

BARCELONA



AHUMADOS DE TEMPORADA Y PROXIMIDAD



Quiénes Somos

ROOFTOP SMOKEHOUSE NACIÓ EN UNA AZOTEA DE BARCELONA, CON BUENOS AMIGOS Y UNA BARRICA DE VINO VACÍA. ENTRE RISAS Y PASTRAMIS, ACABÓ SALIENDO UN PRODUCTO ÚNICO, Y DESDE ENTONCES, NO HEMOS DEJADO DE AHUMAR.



Qué Hacemos

EN ROOFTOP SMOKEHOUSE AHUMAMOS, FERMENTAMOS, CURAMOS Y ENCURTIMOS ÚNICAMENTE CON PRODUCTOS ÉTICOS Y SOSTENIBLES.





COLABORAMOS CON PROYECTOS Y PROVEEDORES CON FILOSOFÍAS SIMILARES A LA NUESTRA,
ELLOS NOS AYUDAN A ENTENDER Y RESPETAR EL PRODUCTO Y SUS ESTACIONES.

Dónde Estamos

LA FÁBRICA LEHMANN ES UNA ANTIGUA FÁBRICA DE MUÑECAS, UN ESPACIO ÚNICO EN BARCELONA. AQUÍ ES DONDE AHUMAMOS Y ELABORAMOS TODOS NUESTROS PRODUCTOS. NOS PUEDES VISITAR EN ESTE BUCÓLICO PATIO INTERIOR EN EL MEDIO DEL EIXAMPLE PARA TRANSPORTARTE EN EL TIEMPO DE LA BARCELONA DEL SIGLO XIX.



Equipo

SIN EQUIPO NO HAY ROOFTOP.
GRACIAS A TODOS LOS QUE EN ALGÚN MOMENTO HABÉIS FORMADO
PARTE DE LA GRAN FAMILIA ROOFTOP SMOKEHOUSE.
SIN VOSOTROS NO HABRÍA SIDO POSIBLE LLEGAR HASTA AQUÍ.



Qué Producimos

CARNES AHUMADAS:

PASTRAMI AHUMADO

BACON AHUMADO

MAGRET DE PATO AHUMADO

COQUELETE AHUMADO

CHICHARRÓN AHUMADO

PESCADOS AHUMADOS:

TRUCHA PICOS DE EUROPA AHUMADA

SALMÓN SALVAJE ALASKA AHUMADO

LUBINA AQUANARIA AHUMADA

ANGUILA AHUMADA

MANTEQUILLAS Y LÁCTEOS AHUMADOS:

MANTEQUILLA AHUMADA SABOR INTENSO

CHEDDAR AHUMADO

FERMENTADOS ÁCIDO LÁCTICOS SALVAJES:

KIMCHI

CHUCRUT

ENCURTIDOS:

MOSTAZA DE CERVEZA

ACEITE:

ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA "SOLO"

Carnes Ahumadas

PASTRAMI AHUMADO

BACON AHUMADO

MAGRET DE PATO AHUMADO

COQUELETE AHUMADO

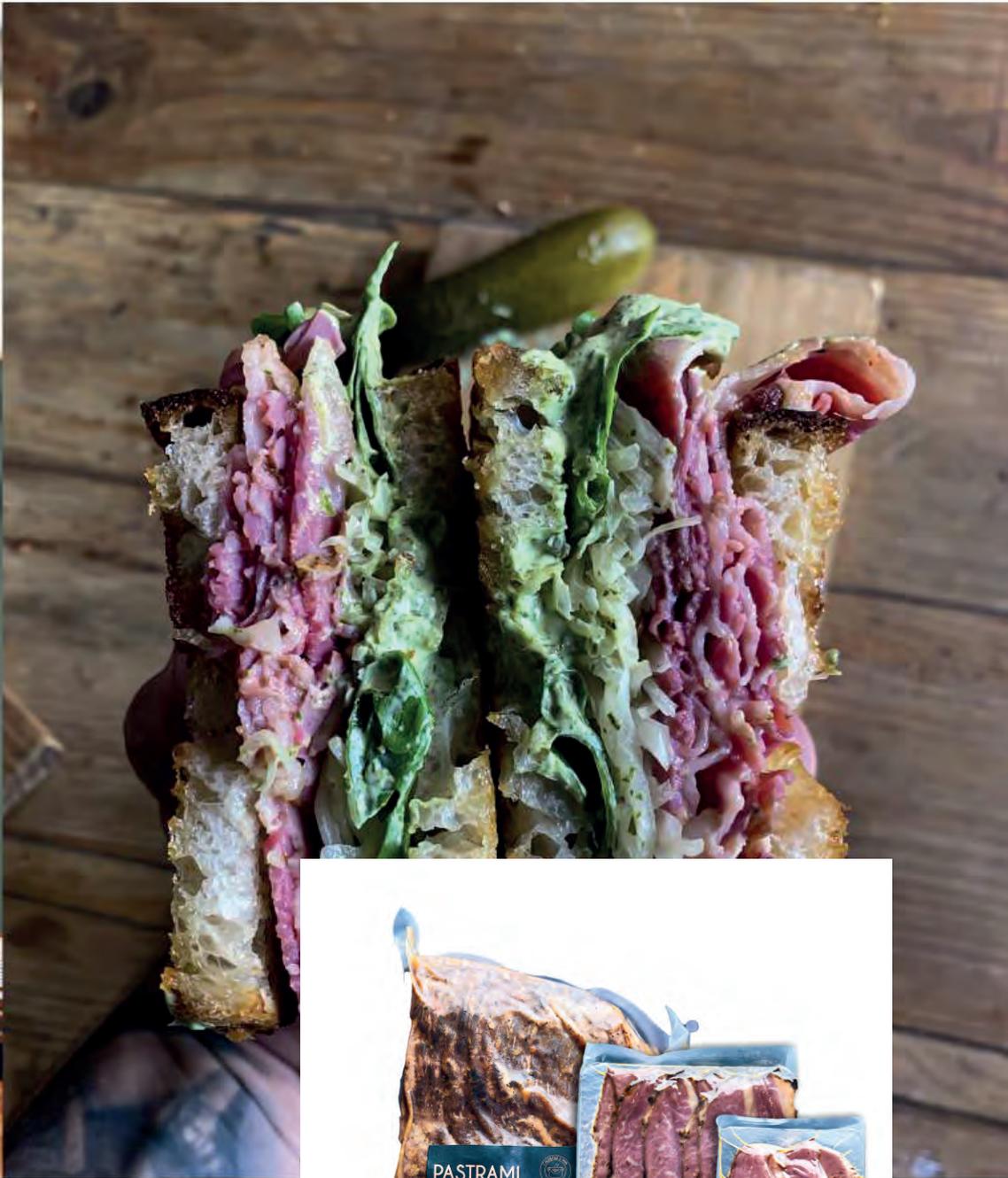
CHICHARRÓN AHUMADO



PASTRAMI AHUMADO

EL PASTRAMI, ORIGINARIO DE LOS JUDÍOS NORTEAMERICANOS ESTABLECIDOS EN ESTADOS UNIDOS EN EL S.XIX, ES UNA CARNE DE BLACK ANGUS AHUMADA EN CALIENTE CON LEÑA DE ROBLE, SIGUIENDO LAS TÉCNICAS ARTESANAS Y TRADICIONALES.

PARA CONSEGUIR UNA TEXTURA AÚN MÁS MELOSA, RECOMENDAMOS DE PASARLO POR VAPOR ANTES DE SERVIR. SE PUEDE ACOMPAÑAR CON CHUCRUT, PEPINILLOS Y MOSTAZA DE CERVEZA.



PASTRAMI AHUMADO BLACK ANGUS

	<i>Kg</i>	<i>u/c</i>	<i>formato</i>
Ref: 9308	150gr	10 u/c	loncheado
Ref: 9309	500gr	10 u/c	loncheado
Ref: 9310	+/-1,5Kg	6 u/c	pieza 





BACON DUROC AHUMADO

	<i>Kg</i>	<i>u/c</i>	<i>formato</i>
Ref: 9311	120gr	10 u/c	loncheado

BACON AHUMADO

DE LOS MEJORES PRODUCTORES LOCALES SACAMOS LA MATERIA PRIMA, NECESARIA PARA LA ELABORACIÓN DE NUESTROS AHUMADOS. EL BACON SE CURA DURANTE DÍAS Y SE AHUMA EN CALIENTE. POCO A POCO SE HA CONVERTIDO EN UNO DE LOS PRODUCTOS CLÁSICOS DE LOS DESAYUNOS EN CASA Y DE LOS GUIOS EN MUCHOS RESTAURANTES.



MAGRET DE PATO AHUMADO

CURADO CON AZÚCAR Y ESPECIES, Y AHUMADO DURANTE VARIOS DÍAS, EL MAGRET DE PATO ES UN PRODUCTO MUY VERSÁTIL. TIENE UNA RICA CAPA DE GRASA PROPIA DE LA ALIMENTACIÓN CON BELLOTA.

LONCHEADO BIEN FINO SE PUEDE USAR COMO UN JAMÓN PARA COMER TALCUAL O CON ENSALADAS Y ARROCES. SI LO DEJAS ENTERO, TAMBIÉN SE PUEDE PASAR POR LA SARTÉN A FUEGO LENTO HASTA QUE SUELTE TODA LA GRASA.

MAGRET DE PATO AHUMADO

	<i>Kg</i>	<i>u/c</i>	<i>formato</i>
Ref: 9312	50gr	10 u/c	loncheado





COQUELETE AHUMADO

ESTA PEQUEÑA AVE CONFITADA EN MANTEQUILLA SE HA AHUMADO VARIAS HORAS EN CALIENTE. SE TIENE QUE CALENTAR ANTES DE SERVIR. INSTRUCCIONES: PRECALIENTA EL HORNO A 200°, PON EL COQUELETE DURANTE 20 MINUTOS O HASTA QUE LA PIEL ESTÉ BIEN DORADA. PARA SERVIR SE PUEDE ACOMPAÑAR CON LAS PATATAS AHUMADAS Y UNA ENSALADA BIEN FRESCA.

POLLO COQUELET AHUMADO

	<i>Kg</i>	<i>u/c</i>	<i>formato</i>
Ref: 9328	550gr	6 u/c	pieza



CHICHARRÓN AHUMADO

RECETA INSPIRADA EN EL CHICHARRÓN DE CÁDIZ DE TODA LA VIDA, AUNQUE CON UN TOQUE AHUMADO. ESTÁ LISTO PARA COMER, SOLO HACE FALTA ALIÑARLO CON JUGO DE LIMÓN, PIMIENTA NEGRA RECIÉN EXPRESADA O CON PIPARRA AHUMADA Y SU JUGO.



CHICHARRÓN AHUMADO

	<i>Kg</i>	<i>u/c</i>	<i>formato</i>
Ref: 9329	120gr	10 u/c	loncheado

Pescados Ahumados

TRUCHA AHUMADA PICOS DE EUROPA
SALMÓN SALVAJE AHUMADO DE ALASKA
ANGUILA AHUMADA
LUBINA AHUMADA

TRUCHA AHUMADA PICOS DE EUROPA

LA TRUCHA ASALMONADA DE ROOFTOP SMOKEHOUSE NACE EN LAS AGUAS CRISTALINAS DE PICOS DE EUROPA, QUE DISCORREN HASTA EL MAR CANTÁBRICO. ES UNA TRUCHA DE 4KG Y CASI 4 AÑOS DE VIDA. SE CURA Y AHUMA LIGERAMENTE, PARA DEJAR QUE LA MATERIA PRIMA DESTAQUE POR SI MISMA. ES LA MEJOR ALTERNATIVA AL SALMÓN IMPORTADO PARA LOS CONSUMIDORES DE PRODUCTO LOCAL Y DE CALIDAD.



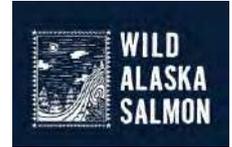
TRUCHA AHUMADA PICOS DE EUROPA

	Kg	u/c	formato	
Ref: 9316	1Kg	6 u/c	lomo	
Ref: 9315	80gr	10 u/c	loncheada	



SALMÓN SALVAJE DE ALASKA AHUMADO

EL SALMÓN SALVAJE DE ALASKA SE PESCA CON ANZUELO EN ALTA MAR Y SE RESPETA LOS COTOS DE PESCA ANUALES. SE AHUMA EN FRÍO Y ELABORA SIGUIENDO LAS TÉCNICAS ARTESANAS TRADICIONALES.



SALMÓN AHUMADO SALVAJE ALASKA

	Kg	u/c	formato	
Ref: 9314	1Kg	6 u/c	lomo	
Ref: 9313	80gr	10 u/c	loncheado	

ANGUILA AHUMADA

ROOFTOP SMOKEHOUSE COLABORA CON LA FUNDACIÓN "ESF" (EEL STEWARDSHIP FUND), QUE SE ENCARGA DE LA PROTECCIÓN DE LAS ANGUILAS Y SU REPOBLACIÓN EN LOS RÍOS DE EUROPA. LA ANGUILA AHUMADA ES UNO DE NUESTROS PRODUCTOS FAVORITOS, SU TEXTURA ES UNTUOSA Y SU SABOR RECUERDA AL MÁS PURO UMAMI. LA PUEDES COMBINAR CON PATATA HERVIDA Y UNA GOTA DE MOSTAZA DE CERVEZA.



ANGUILA AHUMADA

	<i>Kg</i>	<i>u/c</i>	<i>formato</i>
Ref: 9318	80gr	10 u/c	lomo



LUBINA AHUMADA AQUANARIA

LA LUBINA AQUANARIA ES UN PRODUCTO DE MÁXIMA CALIDAD GASTRONÓMICA. DESTACA POR SU GRAN TALLA, SU TEXTURA FIRME Y EL SABOR DELICADO Y A SU VEZ INTENSO DEL AHUMADO. ES UN APERITIVO FRIO IDEAL PARA COMPARTIR. LO PUEDES COMER TAL CUAL, EN ENSALADA O ADEREZAR CON UNA VINAGRETA DE LIMÓN.



LUBINA AHUMADA AQUANARIA

	<i>Kg</i>	<i>u/c</i>	<i>formato</i>
Ref: 9317	80gr	10 u/c	loncheada

Mantequilla Ahumada y Otros Lácteos

MANTEQUILLA AHUMADA SABOR INTENSO

CHEDDAR AHUMADO



MANTEQUILLA AHUMADA SABOR INTENSO

ESTA MANTEQUILLA ES UNO DE LOS PRODUCTOS MÁS CLÁSICOS DE ROOFTOP SMOKEHOUSE. AHUMADA DURANTE DIAS PARA CONSEGUIR SU SABOR INTENSO, ES IDEAL PARA INCORPORARLA EN RECETAS Y COCCIONES, ASÍ COMO DISFRUTARLA CON UN BUEN PAN. LA RICA CREMA DE LECHE UTILIZADA PARA SU ELABORACIÓN PROCEDE DE VACAS DE PASTO.

MANTEQUILLA AHUMADA

	Kg	u/c	formato
Ref: 9306	1Kg	5 u/c	bloque
Ref: 9307	200gr	10 u/c	bloque



CHEDDAR AHUMADO

ESTE CHEDDAR VINTAGE DE SOMERSET (UK) ESTÁ MADURADO DURANTE 18 MESES Y AHUMADO EN LEÑA DE ROBLE Y OLIVO. ES MUY CREMOSO, SALINO Y UMAMI, IDEAL PARA COMBINAR CON PIPARRAS AHUMADAS O INGREDIENTES CON UN TOQUE ÁCIDO.



QUESO CHEDDAR AHUMADO

	<i>Kg</i>	<i>u/c</i>	<i>formato</i>
Ref: 9319	200gr	12 u/c	bloque



Fermentos Ácido Lácticos Salvajes

KIMCHI

CHUCRUT

KIMCHI

NUESTRO KIMCHI ES UNA FERMENTACIÓN SALVAJE NO PASTEURIZADA.

SE PUEDE COMER TAL CUAL O PASADO POR LA SARTÉN.

EL CERDO O EL PULPO SON BUENOS COMPAÑEROS.

TIENE UN PUNTO PICANTE, CON PROFUNDIDAD Y LLENO DE SABOR.



KIMCHI FERMENTACIÓN SALVAJE

	<i>Kg</i>	<i>u/c</i>	<i>formato</i>	
Ref: 9323	1Kg	4 u/c	bolsa	
Ref: 9322	130gr	12 u/c	tarro	



CHUCRUT

EL CHUCRUT ES UNA FERMENTACIÓN SALVAJE, FRESCA NO PASTEURIZADA. CUENTA CON UNA ACIDEZ ELÉCTRICA CON UN SUTIL SABOR A ALCARAVEA. ES UNA PERFECTA COMBINACIÓN CON CARNES Y PESCADOS AHUMADOS, ADEMÁS DE SER MUY RECOMENDABLE PARA EL ORGANISMO.



CHUCRUT FERMENTACIÓN SALVAJE

	<i>Kg</i>	<i>u/c</i>	<i>formato</i>	
Ref: 9325	1Kg	4 u/c	bolsa	
Ref: 9324	130gr	12 u/c	tarro	



Encurtidos

MOSTAZA DE CERVEZA

Aceite

ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA "SOLO"



MOSTAZA DE CERVEZA

	Kg	u/c	formato	
Ref: 9327	1Kg	4 u/c	bolsa	
Ref: 9326	150gr	12 u/c	tarro	



MOSTAZA DE CERVEZA

NUESTRA MOSTAZA SE INFUSIONA CON CERVEZA, ES MUY AROMÁTICA Y NO PASTEURIZADA. ES IDEAL PARA COMBINAR CON EL PASTRAMI, UNAS BUENAS BUTIFARRAS O CUALQUIER CARNE A LA BARBACOA.



ACEITE OLIVA VE AHUMADO

	<i>ml</i>	<i>u/c</i>	<i>formato</i>
Ref: 9320	250ml	6 u/c	botella

ACEITE DE OLIVA **SOLO** VIRGEN EXTRA AHUMADO

EL ACEITE DE NUESTROS AMIGOS DE SOLO ACEITE ES UN PICUAL ECO EXTRA VIRGEN DE JAÉN. EL RESULTADO ES UN ACEITE LO MÁS CERCANO A UN ZUMO DE ACEITUNA LIGERAMENTE AHUMADO.

ACONSEJAMOS DE COMBINARLO CON PRODUCTOS BIEN PUROS Y SENCILLOS COMO PESCADO BLANCO, ESPÁRRAGOS O SETAS DE TEMPORADA.



ROOFTOP SMOKEHOUSE



PRODESCO



ALTA RESTAURACIÓN

 @prodescosa

C/ Albañiles, 8 Sector 5 "Industrial Oeste"
28320. Pinto. Madrid Tel: 91 890 30 11

633 51 41 67 · 691 01 93 27



622 73 95 09 · 633 16 59 93 · 633 93 82 06

pedidos@grupoprodescosa.com · www.grupoprodescosa.com