Gastronomía inteligente para el profesional gourmet





Somos tu mano "invisible"

Te ofrecemos un servicio personalizado en gastronomía de 5ª gama, cocinada al vacío a baja temperatura, con el que tienes mucho que ganar.

8 motivos para contar con Vac in Bag:



Alta calidad 100% natural
Todos nuestros productos
cumplen los más exigentes
requisitos en sabor, texturas
melosas, y calidad. Sin aditivos.



2. Tu creatividad gana
Cocinamos al vacío y a baja
temperatura con procesos
de cocción largos, lo que
nos permite obtener sabores
naturales y texturas melosas.
Productos que se venden solos
para que puedas dar rienda
suelta a tu talento.



3. Ganas rentabilidad

- Obtienes un cálculo exacto de los escandallos
- Reducción de costes
- Eliminación de mermas
- El negocio gana



4. Ahorras procesos en la cocina

Hacemos por ti las tareas laboriosas, optimizas los procesos y ganas tiempo.



5. Brilla con nuevas propuestas gastronómicas Te lo ponemos muy fácil para que puedas personalizar los

le lo ponemos muy facil para que puedas personalizar los platos con tu estilo creativo y estandarizar nuevas propuestas en tu carta, sin grandes esfuerzos.



6. ¿Lo quieres? Lo tienes ¿Qué tienes en mente? Aceptamos tus retos para servirte mejor.



 Lo damos todo, también cuando tienes una necesidad Llámanos. Somos expertos en encontrar soluciones.



8. Te facilitamos la gestión:

- Producto congelado
- Fácil control de stock
- 18 meses de caducidad
- Fácil regeneración
- Ficha técnica

En VACinBAG te ayudamos jincluso cuando no lo tenías previsto! Si tienes un pedido inesperado, o deseas crear un nuevo producto, estamos aquí y nos encantará ayudarte. Somos un equipo con larga trayectoria en la restauración y pasión por los nuevos retos: desde 2016 hacemos posible lo imposible.





Planchas de carne confitada; ideales para elaborar magníficos platos principales, platillos o tapas.

Formatos de venta

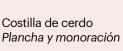
Plancha Peso unidad: 1'500 gr Unidades caja: 3

Monoración Peso unidad: 150 gr Unidades caja: 25

Cochinillo Plancha y monoración



Costilla de cerdo





Meloso de cerdo Plancha y monoración



Pato confitado Plancha y monoración

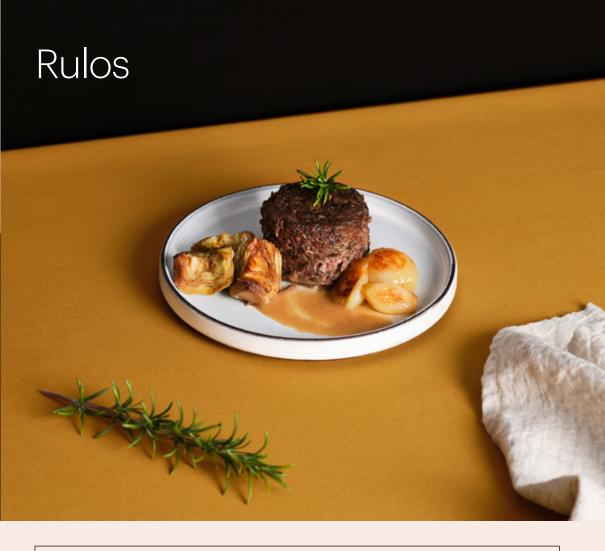


Meloso de cordero Plancha y monoración



Meloso de ternera Plancha y monoración





Rulos y tapa rulos de carne confitada ideales para elaborar platillos, tapas y montaditos o bien para propuestas de menú degustación.

Formatos de venta

Rulo Peso unidad: 650 gr Unidades caja: 6 Diametro: 7,5 cm Monoración Peso unidad: 150 gr Unidades caja: 25 Diametro: 7,5 cm Tapa Rulo Peso unidad: 250 gr Unidades caja: 12 Diametro: 4 cm

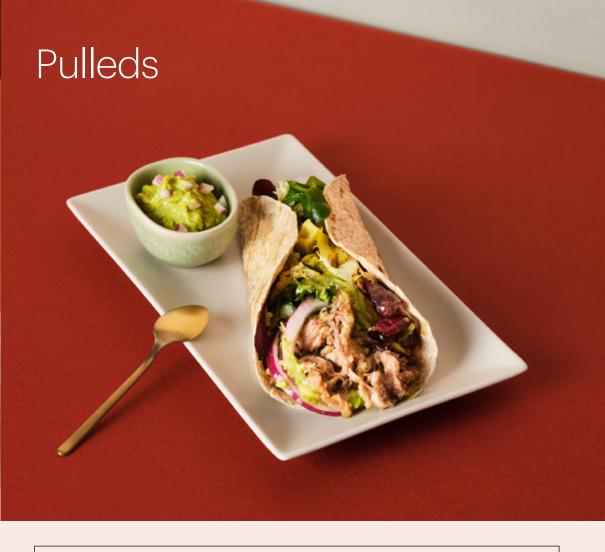
Carpaccio Peso unidad: 80 gr Unidades caja: 25

Manitas de cerdo



Rabo de ternera





Deliciosos desmigados de carne. Calentar y crear: rellenos para ensaladas, pizzas, rollitos, nachos, panes... una base excelente para que tu creatividad marque la diferencia.

Formatos de venta

Desmigados Peso unidad: 1 kg Unidades caja: 5

Pulled chicken Desmigado de pollo



Pulled beef tail Desmigado de rabo de ternera



Pulled beef Desmigado de ternera



Pulled ribs pork Desmigado de costilla de cerdo



Pulled sucking pig Desmigado de cochinillo



Pulled pork Desmigado de cerdo



Carnes en pieza

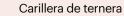


El vacío y la brasa. Selección de carnes en pieza confitadas a baja temperatura; acabadas en brasa te permite conseguir una textura que, sumada a la melosidad del vacío, representa un juego de contrastes para el paladar.

Formatos de venta

Peso unidad Según producto *Unidades caja* Según producto *Ver tarifa* para más detalle

Carrilleras de cerdo deshuesadas



Costilla de cerdo en salsa BBQ







Jarretón de ternera

Roast beef







Soluciones de calidad para ahorrar tiempo mientras das un plus de excelencia y sabor con el mínimo esfuerzo.

Formatos de venta

Gratén Peso unidad: 100 gr Unidades caja: 30

Guarniciones

Peso unidad: 500 gr Unidades caja: 6

Salsa

Peso unidad: 1000g Unidades caja: 4

Cebollas platillo caramelizadas



Salsa demiglace tu comodín imprescindible



Gratén de patata y boletus Gratén de patata y trufa



Alcachofas confitadas



Espumas

Preparados para la elaboración de espumas y mouses con sifón de cocina. Un toque gourmet con volumen y apariencia.

Formatos de venta

Producto congelado Peso unidad: 250 gr Unidades caja: 10

Espuma de crema catalana



Espuma de frutos rojos



Espuma de mojito



Espuma de chocolate



Espuma de pesto



Espuma de patata

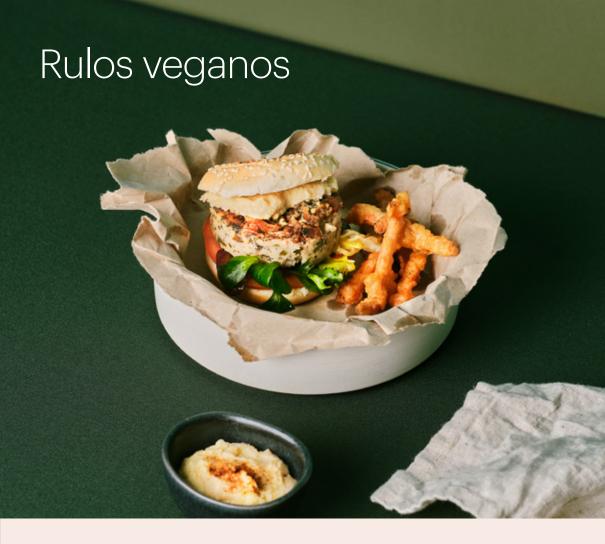


Espuma de mascarpone



Espuma de "parmegiano"





Rulos y hamburguesas veganas para dar respuesta a la demanda creciente de una carta apta para veganos.

Formatos de venta

Rulo Peso unidad: 650gr Unidades caja: 6

Rulo vegano

de remolacha

Hamburguesa Peso unidad: 90 gr Unidades caja: 30

Rulo vegano de calabaza y curry



Rulo vegano de setas



Hamburguesa vegana de calabaza y curry

Rulo vegano

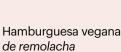
de espinacas y guisantes



Hamburguesa vegana de espinacas y guisantes



Hamburguesa vegana





Hamburguesa vegana de setas





La nueva forma de entender la cocina profesional

Como profesional de la cocina te ayudamos a ganar valor. En VACinBAG cocinamos a fuego lento para ti, para que puedas:

- → mejorar tu servicio al cliente
- → innovar en tu carta con el mínimo esfuerzo
- → rentabilizar el negocio...

