

Gastronomía inteligente  
para el profesional gourmet



**VAC in BAG**  
COOKING SOLUTIONS

# 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:



### 1. 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 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 servarte mejor.



7. 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 ¡incluso 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



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*



Meloso de cerdo  
*Plancha y monoración*



Meloso de cordero  
*Plancha y monoración*



Costilla de cerdo  
*Plancha y monoración*



Pato confitado  
*Plancha y monoración*



Meloso de ternera  
*Plancha y monoración*



# Rulos



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



# Pulleds



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*  
Desmigado de ternera



*Pulled sucking pig*  
Desmigado de cochinitillo



*Pulled beef tail*  
Desmigado de rabo de ternera



*Pulled ribs pork*  
Desmigado de costilla de cerdo



*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

<i>Peso unidad</i> Según producto	<i>Unidades caja</i> Según producto	<i>Ver tarifa</i> para más detalle
--------------------------------------	--	---------------------------------------

Carrilleras de cerdo deshuesadas



Carillera de ternera



Costilla de cerdo en salsa BBQ



Jarretón de ternera



Roast beef



# Guarniciones y salsas



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 mousses 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 veganos



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

Formatos de venta

*Rulo*

Peso unidad: 650gr

Unidades caja: 6

*Hamburguesa*

Peso unidad: 90 gr

Unidades caja: 30

Rulo vegano  
de calabaza y curry



Rulo vegano  
de espinacas y guisantes



Rulo vegano  
de remolacha



Rulo vegano  
de setas



Hamburguesa vegana  
de calabaza y curry



Hamburguesa vegana  
de espinacas y guisantes



Hamburguesa vegana  
de remolacha



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...





C. Francesc Puget, 35. 08560 Manlleu (Barcelona)  
Telf. 930 023 996 – [info@vacinbag.com](mailto:info@vacinbag.com) – [vacinbag.com](http://vacinbag.com)