



foodVAC

alta cocina al vacío | sous-vide fine food

foodVAC es una empresa que tiene por finalidad facilitar la labor al profesional de hostelería mediante la elaboración de alimentos de quinta gama y productos de alta cocina.

La elaboración de dichos productos se realiza mediante largas cocciones al vacío consiguiendo así texturas sorprendentes sin dejar de lado su sabor tradicional.

foodVAC is a company which intends to facilitate cooking for professional chefs by elaborating convenience food and haute cuisine products.

Products are prepared in a long process of vacuum cooking – a production method that guarantees outstanding textures combined with original flavours.



foodVAC
alta cocina al vacío - vacuum haute cuisine

Selection Chef
ALTA COCINA EN TU CASA

NUESTRO OBJETIVO:

La prioridad de **foodVAC** es conseguir que los alimentos de quinta gama adquieran mayor importancia en el mercado y que el profesional de HORECA vea que son productos que no merman en absoluto la calidad en su establecimiento, siendo una gran ayuda y saliendo fácilmente los escandallos en sus platos.

OUR PURPOSE:

foodVAC is convinced that convenience products are important for the food market. Professional chefs in the HORECA segment value the quality of our products which make it easier to prepare and serve great dishes.

Entrantes

Tartar de atún
Tartar de salmón
Steak tartar

Starters

Tuna tartare
Salmon tartare
Steak tartare



TARTAR DE ATÚN

TUNA TARTARE

ENTRANTES / STARTERS

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



**Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra**
**Elaborated with
extra virgin olive oil**

Peso unidad: **100 gr.** / Unidades x Caja: **32**
Weight per unit: **100 gr.** / Units per box: **32**

Ingredientes: Atún, aceite de oliva virgen extra, cebolla, alcaparras, aceituna verde, sal, mostaza y aceite de sésamo tostado.

Ingredients: Tuna, extra virgin olive oil, onion, capers, green olive, salt, mustard and roasted sesame oil.

Regeneración: Descongelar introduciendo con el envase 10-15 minutos en agua fría y consumir inmediatamente.

Regeneration: Defrost the product introducing it 10-15 minutes in cold water with the bag. Eat immediately.

TARTAR DE SALMÓN

SALMON TARTARE

ENTRANTES / STARTERS



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra
Elaborated with
extra virgin olive oil

Ingredientes: Salmón, aceite de oliva virgen extra, cebolla, alcaparras, aceituna verde, sal, mostaza y aceite de sésamo tostado.

Ingredients: Salmon, extra virgin olive oil, onion, capers, green olive, salt, mustard and roasted sesame oil.

Regeneración: Descongelar introduciendo con el envase 10-15 minutos en agua fría y consumir inmediatamente.

Regeneration: Defrost the product introducing it 10-15 minutes in cold water with the bag. Eat immediately.

Peso unidad: 100 gr. / Unidades x Caja: 32
Weight per unit: 100 gr. / Units per box: 32

STEAK TARTAR

STEAK TARTARE

ENTRANTES / STARTERS



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra
Elaborated with
extra virgin olive oil

Peso unidad: 100 gr. / Unidades x Caja: 32
Weight per unit: 100 gr. / Units per box: 32

Ingredientes: Carne de vacuno, aceite de oliva virgen extra, cebolla, alcaparras, aceituna verde, sal y mostaza.

Ingredients: Beef, extra virgin olive oil, onion, capers, green olive, salt and mustard.

Regeneración: Descongelar introduciendo con el envase 10-15 minutos en agua fría. Se puede añadir tabasco para dar un toque picante. Consumir inmediatamente.

Regeneration: Defrost the product introducing it 10-15 minutes in cold water with the bag. Eat immediately. (You can also add tabasco to give it a spicy touch).



Carnes

Cordero nacional deshuesado
 Cochinillo deshuesado
 Terrina de oreja de cerdo
 Secreto de cerdo ibérico
 Carrillera de cerdo
 Terrina de codillo de cerdo deshuesado
 Codillo de cerdo
 Manitas de cerdo deshuesadas
 Pulled pork
 Rabo de vacuno deshuesado
 Delantero de Vacuno
 Carrillera de vacuno entera
 Carrillera de vacuno moldeada
 Terrina de meloso de vacuno
 Salsa de vacuno
 Pintada rellena de setas y foie
 Picantón relleno de jamón ibérico y trufa negra

Meats

Boned Spanish lamb
Boned suckling pig
Pork ear terrine
Iberian pork fillets
Pork cheek
Boned pork knuckle terrine
Pork knuckle
Boned pig's trotters
Pulled pork
Boned beef tail
Beef brisket
Whole beef cheek
Molded beef cheek
Tender beef Terrine
Beef sauce
Guinea fowl stuffed with mushrooms and foie
Cockerel stuffed with Iberian ham and black truffle

CORDERO NACIONAL DESHUESADO

BONED SPANISH LAMB

CARNES / MEATS



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 170/200 gr. / Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 170/200 gr. / Units per box: 16

Ingredientes: Carne de cordero nacional, sal y pimienta.

Ingredients: Spanish lamb meat, salt and pepper.

FORMATO PLANCHA
PORTIONABLE PACKAGING



Peso unidad: 2,5 kg. / Unidades x Caja: 3
Weight per unit: 2,5 kg. / Units per box: 3



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto y dorar en plancha o sartén por ambas caras hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Drain off the product and brown it in a griddle or frying pan on both sides until the centre of the product reaches at least 75°C.

COCHINILLO DESHUESADO

BONED SUCKLING PIG



CARNES / MEATS

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



FORMATO PLANCHA
PORTIONABLE PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 18 meses

Frozen product

Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Peso unidad: 160/170 gr. / Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 160/170 gr. / Units per box: 16

Peso unidad: 2,25 kg. / Unidades x Caja: 3
Weight per unit: 2,25 kg. / Units per box: 3

Ingredientes: Cochinito,
sal y pimienta.

Ingredients: Suckling pig,
salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o al microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto, secar la terrina por la parte de la piel y dorar en sartén por la parte de la piel con un poco de aceite hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Drain off the product and brown the skin side on a non-stick frying pan with a bit of oil until the centre of the product reaches at least 75°C.

TERRINA DE OREJA DE CERDO

PORK EAR TERRINE

CARNES / MEATS



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Peso unidad: 170/200 gr. / Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 170/200 gr. / Units per box: 16

Ingredientes: Oreja de cerdo, sal y pimienta.

Ingredients: Pork ear, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, porcionar al gusto, marcar en plancha por ambas caras y terminar calentando la terrina en horno a 200°C durante 10 min o en microondas hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto. Si el porcionado es fino el marcado en plancha servirá para calentar la terrina).

Regeneration: Defrost the product completely, portion it to taste, sear in both sides on the griddle and heat the terrine in a 200°C oven for 10 minutes or in a microwave, until the centre of the product reaches at least 75°C (if the portions are thin, the searing on the griddle shall heat the terrine).

SECRETO DE CERDO IBÉRICO

IBERIAN PORK FILLETS



CARNES / MEATS

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 220/250 gr. / Unidades x Caja: 12
Weight per unit: 220/250 gr. / Units per box: 12

Ingredientes: Secreto de cerdo ibérico, ajo, romero, sal y pimienta.
Ingredients: Iberian pork fillets, garlic, rosemary, salt and pepper.

FORMATO 1 KG
1 KG. PACKAGING



Peso unidad: 1 kg. / Unidades x Caja: 4
Weight per unit: 1 kg. / Units per box: 4



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto y dorar en sartén por ambas caras hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Drain off the product and brown it in a griddle or frying pan on both sides until the centre of the product reaches at least 75°C.

CARRILLERA DE CERDO

PORK CHEEK

CARNES / MEATS

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 200/250 gr./ Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 200/250 gr. / Units per box: 16

Ingredientes: Carrillera de cerdo, sal y pimienta.

Ingredients: Pork cheek, salt and pepper.



Producto congelado

Consumo preferente 18 meses

Frozen product

Best before 18 months



**Sin gluten
Gluten free**



**Sin lactosa
Lactose free**

FORMATO 1 KG.
1 KG. PACKAGING



Peso unidad: 1 kg. / Unidades x Caja: 4
Weight per unit: 1 kg. / Units per box: 4

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o en el microondas, verter el contenido en un cazo o sartén a fuego medio hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto. Reducir el jugo hasta conseguir espesar la salsa al gusto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Pour the content into a medium heat saucepan or pan until the centre of the product reaches at least 75°C. Reduce the juice until thickening the sauce to taste. Reduce the juice until thickening the sauce to your discretion.

TERRINA DE CODILLO DE CERDO DESHUESADO

BONED PORK KNUCKLE TERRINE

CARNES / MEATS

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 170/200 gr./ Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 170/200 gr. / Units per box: 16

Ingredientes: Codillo de cerdo, sal y pimienta.

Ingredients: Pork knuckle, salt and pepper.

FORMATO PLANCHA
PORTIONABLE PACKAGING



Peso unidad: 2,5 kg. / Unidades x Caja: 3
Weight per unit: 2,5 kg. / Units per box: 3



Producto congelado

Consumo preferente 18 meses

Frozen product

Best before 18 months



**Sin gluten
Gluten free**



**Sin lactosa
Lactose free**

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o al microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto, secar la terrina por la parte de la piel y dorar en sartén por la parte de la piel con un poco de aceite hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Drain off the product and brown the skin side on a non-stick frying pan with a bit of oil until the centre of the product reaches at least 75°C.

CODILLO DE CERDO

PORK KNUCKLE

CARNES / MEATS



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 300/400 gr. / Unidades x Caja: 10
Weight per unit: 300/400 gr. / Units per box: 10

Ingredientes: Codillo de cerdo, ajo, romero, sal y pimienta.

Ingredients: Pork knuckle, garlic, rosemary, salt and pepper.



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses

Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas. Abrir la bolsa, introducir el contenido en horno precalentado a 220°C durante 10 minutos, reduciendo así el jugo en salsa y hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Open the bag and introduce the content in a pre-heated 220°C oven and brown for 10 minutes, reducing the gravy as a sauce.

MANITAS DE CERDO DESHUESADAS

BONED PIG'S TROTTERS

CARNES / MEATS



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



FORMATO PLANCHA
PORTIONABLE PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 18 meses

Frozen product

Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Peso unidad: 2,5 kg. / Unidades x Caja: 3
Weight per unit: 2,5 kg. / Units per box: 3

Peso unidad: 170/200 gr. / Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 170/200 gr. / Units per box: 16

Ingredientes: Manita de cerdo, sal y pimienta.

Ingredients: Pig's trotter, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, porcionar al gusto, marcar en plancha por ambas caras y terminar calentando la terrina en horno a 200°C durante 10 min o en microondas hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto. Si el porcionado es fino el marcado en plancha servirá para calentar la terrina).

Regeneration: Defrost the product completely, portion it to taste, sear in both sides on the griddle and heat the terrine in a 200°C oven for 10 minutes or in a microwave, until the centre of the product reaches at least 75°C (if the portions are thin, the searing on the griddle shall heat the terrine).

PULLED PORK

PULLED PORK

CARNES / MEATS



FORMATO
1/2 KG.
PACKAGING
1/2 KG.



Peso unidad: 500 gr. / Unidades x Caja: 8
Weight per unit: 500 gr. / Units per box: 8

Ingredientes: Carne de cerdo, sal y pimienta.

Ingredients: Pork meat, salt and pepper.



Producto congelado

Consumo preferente 18 meses

Frozen product

Best before 18 months



**Sin gluten
Gluten free**



**Sin lactosa
Lactose free**

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas, hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto, abrir la bolsa, escurrir el producto, y utilizar con la aplicación deseada.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag until the centre of the product reaches at least 75°C. Open the bag, drain off the product and use it for the intended filling.

RABO DE VACUNO DESHUESADO

BONED BEEF TAIL



CARNES / MEATS

SALSA INCLUIDA
SAUCE INCLUDED



Formato mono ración: 3 x 220 gr.
Single-portion packaging: 3 x 220 gr.
Formato plancha: 5 x 220 gr.
Portionable packaging: 5 x 220 gr.

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



FORMATO PLANCHA
PORTIONABLE PACKAGING



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Peso unidad: 170/200 gr. / Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 170/200 gr. / Units per box: 16

Peso unidad: 2,5 kg. / Unidades x Caja: 2
Weight per unit: 2,5 kg.(approx). / Units per box: 2

Ingredientes: Rabo de vacuno, sal y pimienta.

Ingredients: Beef tail, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto y dorar en plancha o sartén por ambas caras hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Drain off the product and brown it in a griddle or frying pan on both sides until the centre of the product reaches at least 75°C.

DELANTERO DE VACUNO

BEEF BRISKET

CARNES / MEATS

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 250 gr.

Unidades x Caja: 16

Weight per unit: 250 gr. / Units per box: 16



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



**Sin gluten
Gluten free**



**Sin lactosa
Lactose free**

Ingredientes: Carne de vacuno 99%, sal y pimienta.

Ingredients: Beef meat 99%, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, retirar el envase, colocar en bandeja e introducir en el horno durante 20 minutos a 220°C, hasta alcanzar como mínimo 70°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, remove the bag and introduce the product in a preheated 220°C oven for 20 minutes.

CARRILLERA DE VACUNO ENTERA

WHOLE BEEF CHEEK

CARNES / MEATS



SALSA INCLUIDA
SAUCE INCLUDED



Formato mono ración: 3 x 220 gr.
Single-portion packaging: 3 x 220 gr.

FORMATO ENTERA
WHOLE PIECE



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Peso unidad: 700 gr. (aprox.) / Unidades x Caja: 4
Weight per unit: 700 gr. (approx.) / Units per box: 4

Ingredientes: Carrilleras de vacuno, sal y pimienta.

Ingredients: Beef cheeks, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, porcionar al gusto y calentar con la salsa en cazo o sartén hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, portion it to taste, and heat it with the sauce in a saucepan or pan until the centre of the product reaches at least 75°C.

CARRILLERA DE VACUNO MOLDEADA

MOLDED BEEF CHEEK

CARNES / MEATS

FORMATO
MOLDEADA
MONO RACIÓN
MOLDED
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 170/200 gr.
Unidades x Caja: 16

Weight per unit: 170/200 gr. / Units per box: 16



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

SALSA INCLUIDA
SAUCE INCLUDED



Formato mono ración: 3 x 220 gr.
Single-portion packaging: 3 x 220 gr.

Ingredientes: Carrilleras de vacuno, sal y pimienta.

Ingredients: Beef cheeks, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto, abrir la bolsa, escurrir el producto y servir salseado.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag until the centre of the product reaches at least 75°C. Open the bag, drain off the product and serve with the sauce.

TERRINA DE MELOSO DE VACUNO

TENDER BEEF TERRINE

SALSA INCLUIDA
SAUCE INCLUDED



Formato mono ración: **3 x 220 gr.**
Single-portion packaging: **3 x 220 gr.**
Formato plancha: **5 x 220 gr.**
Portionable packaging: **5 x 220 gr.**

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: **170/200 gr.**
Unidades x Caja: **16**
Weight per unit: **170/200 gr.** / Units per box: **16**

Ingredientes: Carrillera de vacuno, morro de vacuno, sal y pimienta.
Ingredients: Beef cheek, beef snout, salt and pepper.



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

FORMATO PLANCHA
PORTIONABLE PACKAGING



Peso unidad: **2,5 kg.** / Unidades x Caja: **2**
Weight per unit: **2,5 kg.** / Units per box: **2**

Regeneración: Descongelar totalmente, porcionar al gusto, marcar en plancha por ambas caras y terminar calentando la terrina en horno a 200°C durante 10 min o en microondas hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto. Si el porcionado es fino el marcado en plancha servirá para calentar la terrina).

Regeneration: Defrost the product completely, cut into portions as desired, brown it in a griddle on both sides and finish the product by heating the terrine in a 200°C oven for 10 minutes or in a microwave, until the centre of the product reaches at least 75°C (if the portions are thin, the searing on the griddle shall heat the terrine).

SALSA DE VACUNO

BEEF SAUCE

CARNES / MEATS

FORMATO MONO RACIÓN
SINGLE-PORTIÓN
PACKAGING



Peso unidad: 220 gr. / Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 220 gr. / Units per box: 16

Ingredientes: Jugo de vacuno, vino tinto, azúcar, espesante de maíz, sal y pimienta.

Ingredients: Beef juice, red wine, sugar, cornstarch thickener, salt and pepper.



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free

Regeneración: Descongelar. Calentar al baño maría, microondas o cazo hasta alcanzar como mínimo 75°C y salsear al gusto.

Regeneration: Defrost the product completely, heat it in a double boiler, microwave or saucepan until the centre of the product reaches at least 75°C. Pour the sauce to taste.

PINTADA RELLENA DE SETAS Y FOIE

GUINEA FOWL STUFFED WITH MUSHROOMS AND FOIE

CARNES / MEATS



FORMATO MONO RACIÓN
SINGLE-PORTIÓN PACKAGING

Peso unidad: 200/220 gr.

Unidades x Caja: 16

Weight per unit: 200/220 gr. / Units per box: 16



Producto congelado

Consumo preferente 18 meses

Frozen product

Best before 18 months



**Sin gluten
Gluten free**

Ingredientes: Pintada, carne picada de cerdo, hígado de pato, nata, leche, huevo pasteurizado, copos de patata, boletus edulis trompeta negra, sal y pimienta.

Ingredients: Guinea Fowl, minced pork meat, duck liver, cream, milk, pasteurized egg, potato flakes, boletus edulis, black trumpet, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar el producto, con la bolsa templar en microondas o baño maría. Dorar en freidora u horno precalentado a 200°C durante 15 min hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto. Porcionar al gusto y emplatar.

Regeneration: Defrost the product completely, warm it with the bag in a double boiler or microwave. Brown in a fryer or in a preheated 200°C oven for 15 minutes, until the centre of the product reaches at least 75°C. Make servings as desired and dish up the product.

PICANTÓN RELLENO DE JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA NEGRA

COCKEREL STUFFED WITH IBERIAN HAM AND BLACK TRUFFLEER

CARNES / MEATS

FORMATO MONO RACIÓN
SINGLE-PORTIÓN
PACKAGING



Peso unidad: 200/220 gr. / Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 200/220 gr. / Units per box: 16

Ingredientes: Picantón, carne picada de cerdo, jamón ibérico, nata, aroma de trufa negra, sal y pimienta.

Ingredients: Cockerel, minced pork meat iberian ham, cream, black truffle aroma, salt and pepper.



Producto congelado

Consumo preferente 18 meses

Frozen product

Best before 18 months



**Sin gluten
Gluten free**

Regeneración: Descongelar el producto, con la bolsa templar en microondas o baño maría. Dorar en freidora u horno precalentado a 200°C durante 15 min hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto. Porcionar al gusto y emplatar.

Regeneration: Defrost the product completely, warm it with the bag in a double boiler or microwave. Brown in a fryer or in a preheated 200°C oven for 15 minutes, until the centre of the product reaches at least 75°C. Make servings as desired and dish up the product.

Pescados

Corvina confitada
Bacalao confitado con ajo
Salmón confitado
Merluza confitada

Fish

confited corvina
Confited cod with garlic
Confited salmon
Confited hake



CORVINA CONFITADA

CONFITED CORVINA

PESCADOS / FISH



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra
Elaborated with
extra virgin olive oil

Peso unidad: 160/180 gr.
Unidades x Caja: 12
Weight per unit: 160/180 gr.
Units per box: 12

Ingredientes: Corvina confitada 92%, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Ingredients: Confited corvina 92%, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, calentar con la bolsa al baño maría o microondas. Abrir la bolsa, escurrir el producto y servir.

Regeneration: Defrost the product completely, preheat it with the bag in a double boiler or microwave, drain off the product and serve.

BACALAO CONFITADO CON AJO

CONFITED COD WITH GARLIC

PESCADOS / FISH

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 210 gr.
Unidades x Caja: 12
Weight per unit: 210 gr.
Units per box: 12



Producto congelado
Consumo preferente 12 meses
Frozen product
Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



**Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra**
**Elaborated with
extra virgin olive oil**

Ingredientes: Bacalao, aceite de oliva virgen extra y ajo.

Ingredients: Cod, extra virgin olive oil and garlic.

Regeneración: Descongelar totalmente, calentar con la bolsa al baño maría o microondas, hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto, abrir la bolsa, escurrir el producto y servir.

Regeneration: Defrost the product completely and heat it in a double boiler or microwave with the bag until the centre of the product reaches at least 75°C. Open the bag, drain off the product and serve.

SALMÓN CONFITADO

CONFITED SALMON

PESCADOS / FISH



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra
Elaborated with
extra virgin olive oil

Ingredientes: Salmón, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Ingredients: Salmon, extra olive virgin oil, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, calentar con la bolsa al baño maría o microondas, hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto, abrir la bolsa, escurrir el producto y servir. También se puede marcar en sartén antiadherente.

Regeneration: Defrost the product completely and heat it in a double boiler or microwave with the bag until the centre of the product reaches at least 75°C. Open the bag, drain off the product and serve. (You can also sear the product in a non-stick pan).

Peso unidad: 170/190 gr.
Unidades x Caja: 12
Weight per unit: 170/190 gr.
Units per box: 12

MERLUZA CONFITADA

CONFITED HAKE

PESCADOS / FISH

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 170/190 gr.
Unidades x Caja: 12
Weight per unit: 170/190 gr.
Units per box: 12



Producto congelado
Consumo preferente 12 meses
Frozen product
Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



**Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra**
**Elaborated with
extra virgin olive oil**

Ingredientes: Merluza, aceite de oliva, sal y pimienta.

Ingredients: Hake, olive oil, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, calentar con la bolsa al baño maría o microondas, hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto, abrir la bolsa, escurrir el producto y servir.

Regeneration: Defrost the product completely and heat it in a double boiler or microwave with the bag until the centre of the product reaches at least 75°C. Open the bag, drain off the product and serve.

Guarniciones/Gratenes

Alcachofa confitada en aceite de arbequina

Corazón / flor de alcachofa

Gratén de patata, jamón y trufa negra

Gratén de boletus y foie

Garnishing/Gratins

Confited artichoke in arbequina oil

Artichoke heart/flower

Potato, spanish ham and black truffle gratin

Boletus and foie gratin



ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE ARBEQUINA

CONFITED ARTICHOKE IN ARBEQUINA OIL

GUARNICIONES
GARNISHING

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 100 gr.
Unidades x Caja: 18
Weight per unit: 100 gr.
Units per box: 18



Producto congelado

Consumo preferente 18 meses

Frozen product

Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra

Elaborated with
extra virgin olive oil



Ingredientes: Alcachofas, aceite de oliva virgen extra variedad arbequina y ácido ascórbico.

Ingredients: Artichokes and extra virgin olive oil, arbequina variety.

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto y dorar en plancha o sartén por ambas caras hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Drain off the product and brown it in a griddle or frying pan on both sides until the centre of the product reaches at least 75°C.

CORAZÓN / FLOR DE ALCACHOFA

ARTICHOKE HEART/FLOWER

GUARNICIONES
GARNISHING



FORMATO
1/2 KG.
PACKAGING
1/2 KG.



Peso unidad: 500 gr. / Unidades x Caja: 8 uds.
Weight per unit: 500 gr. / Units per box: 8 uds.

Ingredientes: Alcachofa y aceite de oliva.
Ingredients: Artichoke and olive oil.



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Regeneración: Descongelar el producto usar con relleno o moldeando en forma de flor; calentar en horno o marcando en plancha o sartén hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost completely, add a filling or mould it into flower form, heat it in the oven or sear it in a griddle or pan until the centre of the product reaches at least 75°C.

GRATÉN DE PATATA, JAMÓN Y TRUFA NEGRA

POTATO, SPANISH HAM AND BLACK TRUFFLE GRATIN

GRATENES / GRATINS



FORMATO 6 UNIDADES
6 UNITS PACKAGING



Peso unidad: 100 gr. (aprox.)
Unidades x Caja: 6 x 6 uds.
Weight per unit: 100 gr. (approx.)
Units per box: 6 x 6 uds.



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



**Sin gluten
Gluten free**

Ingredientes: Patatas, nata, leche, jamón serrano, huevo pasteurizado, copos de patata, sal, aroma de trufa negra y pimienta.

Ingredients: Potatoes, cream, milk, spanish ham, pasteurized egg, potato flakes, salt, black truffle aroma and pepper.

Regeneración: Descongelar el producto e introducirlo en horno precalentado a 200°C durante 10 minutos o en microondas a media potencia durante 2 minutos, hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely and introduce it in a preheat 200° oven for 10 minutes, or in a microwave for 2 minutes, until the centre of the product reaches at least 75°C .

GRATÉN DE BOLETUS Y FOIE

BOLETUS AND FOIE GRATIN

GRATENES / GRATINS



FORMATO 6 UNIDADES
6 UNITS PACKAGING



Producto congelado
Consumo preferente 12 meses
Frozen product
Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free

Ingredientes: Nata, leche, huevo pasteurizado, copos de patata, trompeta negra, hígado de pato, boletus edulis, sal y pimienta.

Ingredients: Cream, milk, pasteurized egg, potato flakes, black trumpet, duck liver, boletus edulis, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar el producto e introducirlo en horno precalentado a 200°C durante 10 minutos o en microondas a media potencia durante 2 minutos, hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely and introduce it in a preheat 200° oven for 10 minutes, or in a microwave for 2 minutes, until the centre of the product reaches at least 75°C.

Peso unidad: 100 gr. (aprox.)
Unidades x Caja: 6 x 6 uds.
Weight per unit: 100 gr. (approx.)
Units per box: 6 x 6 uds.

Postres

Couland de chocolate

Couland de chocolate para microondas

Brownie de chocolate

Couland de chocolate blanco para microondas

Tarta de queso



Sin gluten
Gluten free

Desserts

Chocolate couland

Chocolate couland for microwave

Chocolate brownie

White chocolate couland for microwave

Cheese cake gluten free



COULAND DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

CHOCOLATE COULAND GLUTEN FREE

POSTRES / DESSERTS



FORMATO
6 UNIDADES
6 UNIT
PACKAGING



Peso unidad: 100 gr. (aprox.)
Unidades x Caja: 6 x 6 uds.
Weight per unit: 100 gr. (approx.)
Units per box: 6 x 6 uds.

Ingredientes: Cobertura de chocolate, margarina, almidón de maíz, azúcar y huevo pasteurizado.

Ingredients: Covering of chocolate, margarine, cornstarch, sugar and pasteurized egg.



Producto congelado
Consumo preferente 12 meses
Frozen product
Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Regeneración: Descongelar totalmente, hornear 6-7 minutos en horno precalentado a 180 °C. Dejar reposar 1 min y desmoldarlo dando la vuelta a la flanera.

Regeneration: Defrost the product completely, introduce it in a pre-heated 180°C oven for 6-7 minutes. Let it rest for 1 minute and unmould turning the mould upside down.

COULAND DE CHOCOLATE PARA MICROONDAS SIN GLUTEN

CHOCOLATE COULAND FOR MICROWAVE GLUTEN FREE



POSTRES / DESSERTS



FORMATO 6 UNIDADES
6 UNITS PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Peso unidad: 100 gr. (aprox.)
Unidades x Caja: 6 x 6 uds.
Weight per unit: 100 gr. (approx.)
Units per box: 6 x 6 uds.

Ingredientes: Cobertura de chocolate, margarina, almidón de maíz, azúcar y huevo pasteurizado.

Ingredients: Covering of chocolate, margarine, cornstarch, sugar and pasteurized egg.

Regeneración: Introducir el producto congelado centrado en el microondas durante 50/60 segundos a 700w aprox o descongelado centrado en el microondas 30 segundos a 700w. El tiempo es aproximado, dependerá de las características del microondas.

Regeneration: Introduce the frozen product in a 700w microwave for 50/60 seconds or the defrosted product in a 700w microwave for 30 seconds. (The time is indicative; it depends on the microwave features).

BROWNIE DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

CHOCOLATE BROWNIE GLUTEN FREE

POSTRES / DESSERTS



FORMATO 6 UNIDADES
6 UNITS PACKAGING



Peso unidad: 100 gr. (aprox.)

Unidades x Caja: 6 x 6 uds.

Weight per unit: 100 gr. (approx.)

Units per box: 6 x 6 uds.



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Ingredientes: Cobertura de chocolate, margarina, almidón de maíz, azúcar, huevo pasteurizado y nueces.

Ingredients: Covering of chocolate, margarine, cornstarch, sugar, pasteurized egg and walnuts.

Regeneración: Descongelar y servir atemperado o calentar en microondas.

Regeneration: Defrost the product and serve it tempered or heat in a microwave.

COULAND DE CHOCOLATE BLANCO PARA MICROONDAS SIN GLUTEN

WHITE CHOCOLATE COULAND FOR MICROWAVE GLUTEN FREE

POSTRES / DESSERTS



FORMATO 6 UNIDADES
6 UNITS PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



Sin gluten Gluten free

Ingredientes: Cobertura de chocolate blanco, margarina, huevo pasteurizado, almidón de maíz, azúcar y colorante.

Ingredients: Covering of white chocolate, margarine, egg, cornstarch, sugar and colouring.

Regeneración: Introducir el producto congelado centrado en el microondas durante 35/40 segundos a 700w aprox o descongelado centrado en el microondas 25/30 segundos a 700w. El tiempo es aproximado, dependerá de las características del microondas.

Regeneration: Introduce the frozen product in a 700w microwave for 35/40 seconds or the defrosted product in a 700w microwave for 25/30 seconds. (The time is indicative; it depends on the microwave features).

Peso unidad: 100 gr. (aprox.)

Unidades x Caja: 6 x 6 uds.

Weight per unit: 100 gr. (approx.)

Units per box: 6 x 6 uds.

TARTA DE QUESO SIN GLUTEN

CHEESE CAKE GLUTEN FREE

POSTRES / DESSERTS



FORMATO 6 UNIDADES
6 UNITS PACKAGING



Producto congelado
Consumo preferente 12 meses
Frozen product
Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free

Peso unidad: 100 gr. (aprox.)
Unidades x Caja: 6 x 6 uds.
Weight per unit: 100 gr. (approx.)
Units per box: 6 x 6 uds.

Ingredientes: Queso, huevo , azúcar, nata, margarina y vainilla.

Ingredients: Cheese, egg, sugar, cream, margarine and vanilla.

Regeneración: Descongelar y servir atemperado.

Regeneration: Defrost the product and serve it tempered.



foodVAC

alta cocina al vacío | sous-vide fine food



Síguenos en: / *Follow us on:*



**Polígono Industrial Mas de Tous - C/Belgrado, 26
46185 La Pobla de Vallbona (Valencia) Spain
Teléfono-Fax / Phone-Fax: (+34) 96 320 17 21**

**info@foodvac.es
foodvac.es**



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa