



alta gastronomía



CALENTAR, ABRIR Y SERVIR

COCINEROS para COCINEROS

Soy **Valentín González**, chef y CEO de Nova Gamma. Llevo cerca de 30 años cocinando. Mis inicios fueron en el restaurante familiar, posteriormente trabajando con Ferran Adrià, Martín Berasategui y Carlos Piernas entre otros, quienes me inspiraron a seguir mi propio camino, con el objetivo de proporcionar soluciones para el sector de la restauración, ofreciendo una gama de platos elaborados de alta calidad ya acabados, solo para calentar y servir, respetando las propiedades organolépticas tanto en elaboraciones propias como tradicionales de la forma más natural posible, sin conservantes ni aditivos artificiales y consiguiendo ofrecer largas caducidades de hasta seis meses y de conservación en nevera.





Desde 2007 elaboramos artesanalmente platos de alta calidad, recetas tradicionales, tapas, croquetas, bases para paellas, etc. Opciones vegetarianas y veganas.

Soluciones Gastronómicas

para... restaurantes
tiendas gourmet
hoteles...

**Platos acabados con salsa y guarnición,
Directos para calentar y servir.**

Altas caducidades de hasta 6 meses,

Conservación en nevera y sin conservantes ni aditivos.

Sin mermas ni sorpresas.

Costes de los platos perfectamente controlados.

Simplifica la gestión de personal.

**Calentar,
abrir y
SERVIR**

Innovación en elaboraciones gastronómicas.
Estrictos controles sanitarios y de alérgenos.
I+D+I Novagamma en constante evolución.

Nova
Gamma

de Vermouth

Anchoa del Cantábrico
NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

Banderillas de anchoas del Cantábrico

Boquerones artesanos con vinagre y ajo

Banderillas de boquerones artesanos

Sardina ahumada

Sardina marinada con albahaca

Aceitunas rellenas de
filete de anchoa del Cantábrico

NEVERA: **2 meses** Temp: +1° / +5°C

Más información en tarifa.

...de tapas

ensaladilla
hummus
choricitos
croquetas
buñuelos



Ensaladilla Rusa

PESO
NETO
250 gr

NEVERA: **4 meses** Temp: +1° / +5°C



Patata, zanahoria, guisantes, *mayonesa* (aceite de **soja**, agua, yema de **huevo**, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, aroma, zumo de limón concentrado y colorante (extracto de pimentón, carotenos)), atún (**pescado**) (aceite de girasol, sal), *olivas rellenas* (olivas, agua, anchoa, (**pescado**) espesante: alginato sódico) sal, potenciador del sabor: glutamato monosódico, acidulante: ácido cítrico y antioxidante: ácido ascórbico), sal.



Choricitos a la sidra

PESO
NETO
100 gr

CONGELADOR: **1 año** Temp -18°C

NEVERA: **40 días** Temp: +1° / +5°C

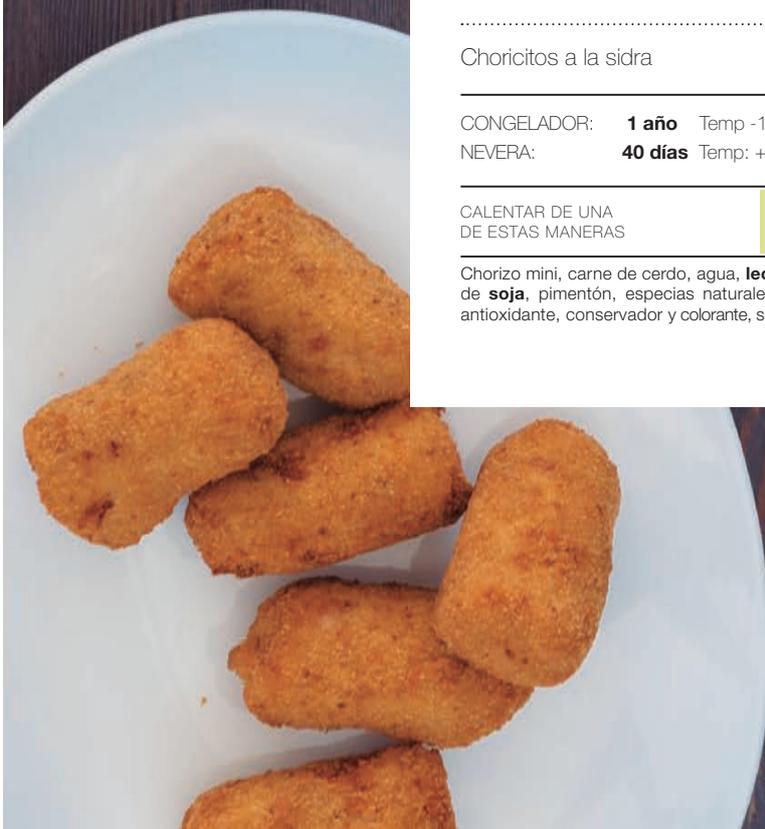


CALENTAR DE UNA
DE ESTAS MANERAS

5 min

2 min

Chorizo mini, carne de cerdo, agua, **leche** en polvo, sal, proteína de **soja**, pimentón, especias naturales, potenciador del sabor, antioxidante, conservador y colorante, sidra y ajos morados.





Croquetas de bacalao con ajos tiernos

Bacalao (**pescado**), cebolla, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), **leche** entera, aceite de oliva virgen extra, ajos tiernos, ajo, perejil, sal, pimienta, especias naturales, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)



Croqueta de queso de cabra con pipas y nueces

Queso de cabra (**leche** pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, cuajo, penicillium), **leche** entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, pipas, nueces, aceite de oliva virgen extra, ajo, sal, pimienta, especias naturales, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural. *Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.*

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)



Croquetas de pollo rustido

Carne de pollo, **leche** entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, ajo, aceite de oliva virgen extra, pan (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura, sal), sal y pimienta. Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)



Croquetas de cocido

Carne de cerdo, carne de pollo, **leche** entera, agua, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, col, ajo, sal, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)



Croquetas de foie y ceps

Leche entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), ceps, hígado de pato, cebolla, aceite de oliva virgen extra, ajo, especias naturales, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)



Croquetas de jamón ibérico

Jamón Ibérico, **leche** entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, carne de cerdo ibérico, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, especias naturales, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)

Croquetas

CONGELADOR: **1 año** Temp: -18°C
NEVERA: **15 días** Temp: +1° / +5°C



Descongelar previamente sobre papel de cocina, freír en aceite bien caliente y que cubra la croqueta.

Disponemos de croquetas personalizadas con otros gramajes. y croquetas fritas, LISTAS PARA COMER. **Consúltenos.**

DESCUBRA
CÓMO LO
HACEMOS



MÁS PRODUCTO = MÁS SABOR

ELABORADAS CON BECHAMEL DE MANTEQUILLA NATURAL



NOVEDAD
2020

Croquetas chipirones en su tinta

Chipirones (**Molusco**), bacalao (**Pescado**), cebolla, pimientos verdes, fumet de pescado (**Pescado**), pan rallado (harina de trigo (**gluten**)) agua, aceite, sal, levadura), aceite virgen extra, ajo, vino, tinta de calamar, sal, pimienta, especias naturales. Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)



Croquetas de gambas al ajillo

Leche, gambas (gambón (**crustáceo**)), conservante: disulfuro de sodio), harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), pescado blanco (**pescado**), concentrado de gambas (gambas (**crustáceo**), cebolla, zanahoria, puerro, tomate natural, vino blanco, especias naturales), aceite de oliva virgen extra, cebolla, ajo, brandy, pan rallado (harina de trigo (**gluten**)), agua, aceite, sal, levadura), sal, pimienta, especias naturales. Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)



CROQUETA
ESPECIAL

PESO NETO

40gr.

Croquetas de jamón y pollo

Jamón Ibérico, carne de pollo, **leche** entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, ajo, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, pan (harina de trigo (**gluten**)), agua, levadura, sal). Conservador natural.

Bolsa 40 unidades (40 Gramos/unidad).

Croquetas fritas...

de cocido,
chipirones en su tinta,
pollo rustido,
gambas al ajillo,
bacalao con ajos tiernos,
queso de cabra, pipas y nueces,
foie y ceps (boletus),
jamón ibérico,
jamón ibérico y pollo.



CONGELADOR: **1 año** Temp: -18°C
NEVERA: **15 días** Temp: +1° / +5°C



180°C
4min

Modo de empleo: Descongelar previamente

OPCIÓN 1- Hornear a 180°C durante 4 minutos aprox.

OPCIÓN 2- Calentar en sartén sin aceite, a fuego medio girándola varias veces.



Buñuelos de Bacalao fritos

NUEVA RECETA

Bacalao (**pescado**), agua, **huevo**, harina de arroz, mantequilla (**leche**), copos deshidratados (4%), patata, conservador, (**sulfitos**), aceite de oliva virgen extra, perejil, ajo, sal, pimienta, levadura. Aceite de girasol alto oleico.

PESO
NETO
1kg
20uds. APROX.
50gr/ud.

**ACEITE
de OLIVA
VIRGEN
EXTRA**

CONGELADOR: **1 año** Temp: -18°C
NEVERA: **3 días** Temp: +1° / +5°C

180°C
4min



Modo de empleo:

Descongelar previamente, hornear a 180°C durante 4 minutos aprox.

Empanadillas para freír

NOVEDAD
2020

CONGELADOR: **1 año** Temp: -18°C
NEVERA: **3 días** Temp: +1° / +5°C



180°C
7 min



Modo empleo, Calentar de una de estas maneras....

Descongelar ligeramente y freír a 160°C durante 5 min aprox.

Hornear sin descongelar a 180°C durante 7 minutos, se puede pintar previamente con huevo.

Es importante respetar los tiempos de cocción, para que la masa se cocine correctamente.

**Rellenas a mano.
Atún, carne y verduras.**



Bolsa 40 unidades (50 gr/unidad. gramage aprox.)

Empanadas horneadas

NOVEDAD
2020

Artesanas de 3 sabores

CONGELADOR: **1 año** Temp: -18°C
NEVERA: **3 días** Temp: +1° / +5°C

180°C
4min



Modo de empleo:
Descongelar previamente, hornear a 180°C durante 4 minutos aprox.

¡Masa fresca!



Empanada de carne

Carne picada mixta ternera y cerdo: 60% , Cebolla frita 20%. pimentón dulce, pimentón ahumado, caldo de verduras sal y olivas picadas. Masa de empanada: Harina de fuerza con **gluten**, margarina (**leche**), sal y **huevo**.

Bolsa 15 unidades. (115 gr/unidad gramage aprox..)



Empanada de atún

Carne de atún natural 60% cebolla salteada 25% caldo de pescado, caldo de verduras, tomate natural, tomate frito sal y pimienta. Masa de empanada: Harina de fuerza con **gluten**, margarina (**leche**), sal y **huevo**.

Bolsa 15 unidades. (115 gr/unidad. gramage aprox.)



Empanada de verduras

Espinaca 60% cebolla salteada 20% salsa bechamel 10% sal pimienta y nuez moscada. Masa de empanada: Harina de fuerza con **gluten**, margarina (**leche**), sal y huevo.

Bolsa 15 unidades. (115 gr/unidad. gramage aprox.)



Canelones



DESCUBRA
COMO LO
HACEMOS



Estos canelones los elaboramos siguiendo la receta original que desde 1978 elaboraba mi padre en el restaurante familiar "El Tranvía" de Mataró.

Para su elaboración, tras rustir las carnes de ternera, cerdo y pollo junto con la cebolla e hígado de cerdo, se pasa la carne por la picadora de un tamaño mediano tirando a grande, para apreciar mejor la textura de la carne, que posteriormente se mezcla con la bechamel a base de una buena mantequilla para darle esa cremosidad y aroma tan especial. Con relleno en frío, enrollamos los canelones manualmente uno a uno, añadiéndoles su bechamel y queso rallado.

Canelones de rustido

CONGELADOR: **1 año** Temp: -18°C
NEVERA: **7 días** Temp: +1° / +5°C

220°C
12 min

PESO
NETO
350 gr



Pasta de sémola de trigo (**gluten**) duro, pollo, cerdo, ternera, hígado de cerdo, cebolla, **leche** entera, queso Emmental (**leche**, sal, fermentos lácticos, coagulante), harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), vino de oporto, vino rancio, ajo, perejil, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta. Conservador natural.

Canelones de pescado y marisco

CONGELADOR: **1 año** Temp: -18°C
NEVERA: **15 días** Temp: +1° / +5°C

220°C
12 min

PESO
NETO
350 gr



Relleno: **Leche**, caldo de gambas (**crustáceo**) (gamba, cebolla, zanahoria, puerro, aceite de oliva virgen extra), harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**) bacalao (**pescado**), perca (**pescado**), mejillón (**molusco**), gamba (**crustáceo**), sofrito (cebolla, tomate, aceite de oliva virgen extra, ajo, sal), cebolla, puerro, vino rancio, ajo, perejil, sal y especias naturales. Bechamel: **Leche**, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), queso Emmental (**leche**) y sal. Conservador natural.

Foies

Foie micuit con
frutas caramelizadas

PESO
NETO
50/100
gr.



Elaboramos nuestra propia fruta exclusivamente para el foie micuit. Tras seleccionar las manzanas y peras en su justo punto de maduración, y aprovechando su propia fructosa, las pelamos, cortamos a daditos y caramelizamos ligeramente, obteniendo un sabor e intensidad excepcional y especial, respetando el frescor natural de la fruta. Junto con el foie micuit se consigue en boca una explosión de sabores sin igual.

Si mimamos de esta manera la fruta, imagínate como cuidamos el foie...

DESCUBRA
CÓMO LO
HACEMOS



CONGELADOR: **7 meses** Temp -18°C
NEVERA: **18 días** Temp: +1° / +5°C



Hígado extra de pato, sal, azúcar, pimienta, armagnac y fruta caramelizada (manzana, pera, azúcar, gelatina).



PESO
NETO
50/100
gr.

Foie micuit con aroma
de armagnac y pimientas



CONGELADOR: **7 meses** Temp -18°C
NEVERA: **18 días** Temp: +1° / +5°C



Hígado extra de pato, sal, azúcar, pimientas y armagnac.

Lingote de foie
con avellanas

PESO
NETO
70 gr.



CONGELADOR: **6 meses** Temp -18°C
NEVERA: **15 días** Temp: +1° / +5°C



Hígado de pato, manzana, licor de avellana (**frutos secos**), sal, azúcar, pimienta.



A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos con gluten.

Especialidades vegetarianas

¿Sabías que... hay muchos platos que comemos a diario son vegetarianos o veganos?

Patatas estilo bravas

CALENTAR SOLO LAS PATATAS, CORTAR EN GAJOS Y AÑADIR LA SALSA.

NEVERA: **6 meses**

Temp: +1° / +5°C



Patatas, sal, aceite de oliva virgen extra. **Salsa brava** (carne de pimiento choricero, ajos morados, guindilla, especias naturales, vinagre de vino blanco, aceite de oliva virgen extra, azúcar, sal, pimienta. **Mayonesa** (aceite de **soja**, Aceite de girasol, agua, yema de **huevo**, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, aroma, zumo de limón concentrado y colorante (extracto de pimentón, carotenos).

Más rápido y sano calentadas al baño maría o microondas. Si lo prefieres se pueden cortar a gajos y freír para conseguir un dorado más sabroso.

PESO NETO 300 gr



PESO NETO 1,5 kg



Salsa brava

NEVERA: **6 meses**

Temp: +1° / +5°C

Salsa brava (carne de pimiento choricero, ajos morados, guindilla, especias naturales, vinagre de vino blanco, aceite de oliva virgen extra, azúcar, sal, pimienta. **Mayonesa** (aceite de **soja**, Aceite de girasol, agua, yema de **huevo**, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, aroma, zumo de limón concentrado y colorante (extracto de pimentón, carotenos).



PESO NETO 150 gr

Tostas de pan

TEMPERATURA AMBIENTE: **2 meses**

Harina de trigo (**gluten**), sal, agua, levadura y masa madre.



PESO NETO 200 gr

Parmentier de patata con trufa

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Patata, **leche**, agua, nata (**leche**), copos deshidratados (patata, **leche** en polvo, sal, grasa de palma, espesante (goma xantana), estabilizantes, aromas, emulgente), aceite de oliva virgen extra, mantequilla (**leche**), sal, pimienta, aceite de trufa (aceite de oliva, trufa negra Melanosporum, aroma), trufa Melanosporum.



Platos vegetarianos

Croqueta de queso de cabra con pipas y nueces

CONGELADOR: **1 año** T. -18°C
NEVERA: **15 días** T. +1° / +5°C



Descongelar previamente sobre papel de cocina, freír en aceite bien caliente y que cubra la croqueta.

Queso de cabra (**leche** pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, cuajo, penicillium), **leche** entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, pipas, nueces (**frutos secos**), aceite de oliva virgen extra, ajo, sal, pimienta, especias naturales, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural. *Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.*

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)

PESO NETO
1kg
40 UNID. APROX.



Espinacas a la crema con queso de cabra y almendras

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1° / +5°C



Queso de cabra (**leche** pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, cuajo, penicillium) Crema (45%) (**leche**, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**)), espinacas (44%), cebolla, ajo, sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra, especias naturales, queso de cabra (**leche**) y almendras (frutos secos).

PESO NETO
200 gr



Lasaña de boloñesa vegetariana

CONGELADOR: **1 año** Temp -18°C
NEVERA: **15 días** Temp: +1° / +5°C



Soja texturizada, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo, tomate (tomate, puré de tomate, sal, corrector de acidez (ácido cítrico)), bechamel (**leche**, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), sal), queso Emmental (**leche**), pasta (sémola de trigo duro (**gluten**)), aceite de oliva virgen extra, sal y especias naturales.

PESO NETO
350 gr



Base para huevos, estrellados, revoltillos, tortillas etc...



PESO NETO
220 gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C



Calentar en sartén. y añadir 2 huevos

Patata, cebolla, aceite de oliva virgen extra, ajo y sal.



A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos con gluten.

Temporada de verduras con tofu, alga arame y almendras
NUEVA RECETA

NEVERA: **3 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Patata, calabacín, zanahoria, puerro, cebolla, guisantes, tofu (**soja** (de cultivo ecológico) agua, nigari. Ahumado con virutas de roble), almendra (**fruto seco**), aceite de oliva virgen extra, alga arame y sal.

PESO
NETO
230 gr

NOVEDAD
2020



Hummus de garbanzos y pipas

NEVERA: **5 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Se puede consumir frío o ligeramente caliente

Garbanzos, pipas peladas, aceite de oliva virgen extra, agua, ajo, limón, sal, pasta de **sésamo** y pimentón dulce.

PESO
NETO
200 gr



Crema de calabaza, naranja y jengibre

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Se puede consumir frío o caliente

Calabaza, cebolla, puerro, naranja, harina de maíz, aceite de oliva virgen extra, sal, jengibre.

PESO
NETO
300 gr



Cous Cous de bulgur con verduras y garbanzos

NEVERA: **3 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Se puede consumir frío o caliente

Bulgur de trigo (**gluten**), calabacín, zanahoria, cebolla, col, hojas de espinacas, garbanzos (garbanzos, agua, sal, bicarbonato) ajo, perejil, menta, anís en grano, sal, aceite de oliva extra virgen y especias naturales.
PRODUCTO ENVASADO EN ATMÓSFERA CONTROLADA

PESO
NETO
200 gr



Salteado de setas de temporada

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Setas variadas de temporada, ajo, perejil, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

PESO
NETO
100 gr



Patata seleccionada confitada

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Patata, sal y aceite virgen extra.

PESO
NETO
300 gr



Arroces

NEVERA: 5 meses Temp: +1° / +5°C



Ingredientes necesarios: Arroz, caldo y marca de paella.

Modo de empleo: Dorar 150 gr. de arroz, añadir la marca de paella y 650 gr. aproximadamente de caldo caliente, hervir 10 minutos + entre 5 y 8 minutos de horno, dejar reposar 5 minutos, y disfrutar!!!

Base para

paellas,
fideuás,
arroz negro,
arroces caldosos,
etc... *

PESO
NETO
230 gr

Sepia (**molusco**), cebolla, pimiento rojo, tomate (tomate, aceite de girasol, (sofrito con cebollas y ajos frescos) almidón modificado de maíz, azúcar, sal y corrector de acidez (ácido cítrico)), Vino rancio, ajo, perejil, sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra.



Soluciones para la gastronomía

Nova
Gama

* A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos con gluten.



NOVEDAD
2020

PESO
NETO
300 gr

Macarrones a la boloñesa

NEVERA: **15 días** Temp: +1° / +5°C

2/3 min 

MODO EMPLEO: Pinchando la parte superior de la bandeja y calentar en el microondas a 750 W. durante 2 / 3 min.

Pasta de sémola trigo (**gluten**), carne picada de cerdo y ternera, tomate, zanahoria, cebolla, ajo, vino, especias naturales y sal.

Salteado de morcilla y patatas

NEVERA: **6 meses**

Temp: +1° / +5°C



Morcilla (tocino, cebolla cocida, sangre de cerdo, arroz cocido, pan rallado (harina de trigo (**gluten**)), piñones, especias naturales y sal. Puede contener trazas de **soja y leche**). Patata, cebolla, pimienta roja, aceite de oliva virgen extra y sal.

PESO
NETO
220 gr



Trinxat de col, patata y botifarra negra

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C



Dorar en sartén
removiendo
varias veces

Col, patata, botifarra negra (Caretá, papada, sangre de cerdo, agua, sal, pimienta, conservador, extracto de especias y especias, potenciador del sabor. Sal y aceite de oliva virgen extra.

PESO
NETO
300 gr



Platos con tradición

Albóndigas con tomate

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

NEVERA: **5 meses** Temp: +1° / +5°C



Albóndigas (carne picada de cerdo y ternera, ajo, perejil, sal, pimienta, cebolla, pan (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura, sal), **leche** entera, aceite virgen extra, ajos, brandy, tomate (tomate pelado y troceado, puré de tomate, aceite de girasol, almidón modificado de maíz, azúcar, sal y corrector de acidez (ácido cítrico).

PESO
NETO
250 gr



Lentejas con carne de ibérico y chorizo

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Lentejas, carne de cerdo Ibérico, chorizo (carne de cerdo, pimentón, sal y ajo) tomate (tomate, sal, acidulante (ácido cítrico)), agua, zanahoria, cebolla, calabacín, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, ajo, perejil y especias naturales.

PESO
NETO
330 gr



Fricandó con trompeta negra

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Carne de ternera, trompeta negra, cebolla, ajos, tomate, vino, aceite de oliva virgen, harina de trigo (**gluten**) y sal y especias naturales.

PESO
NETO
330 gr

NOVEDAD
2020



A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos con gluten.

Muslitos de codorniz

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



6 unid.
*

Muslitos de codorniz, pimentón dulce, sal, pimienta, azúcar, cebolla, ajo morado, laurel, vino rancio y aceite de oliva virgen extra.



Alitas de pollo marinadas al estilo oriental

NEVERA: **5 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



PESO NETO 300 gr
*

Alitas de pollo (80 %), salsa de soja (soja), ajos, vino de manzanilla, vinagre de sidra, aceite de girasol y agua.



Muslo de pollo al ajillo con patatas

NEVERA: **5 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



280 gr.
320 gr.
*

Cuarto trasero de pollo, patata, ajo, perejil, vino blanco, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.



Carrillera de ternera con parmentier y frutos secos

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



PESO NETO 300 gr
*

Carrillera de ternera, almendras, avellanas (**frutos secos**), piñones, Parmentier (patata, agua, nata (**leche**), **leche** entera, aceite de oliva virgen extra, mantequilla (**leche**), sal, pimienta, aceite de trufa, trufa fresca), cebolla, zanahoria, puerro, vino de oporto, ajo, azúcar, sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.



Carrillera de cerdo D.O. Teruel con setas

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



270gr.
*

Carrillera de cerdo, champiñones, cebolla, puerro, zanahoria, vino de oporto, ajo, perejil, aceite de oliva virgen extra, azúcar, sal y pimienta.



Costillas de cerdo ibérico con mostaza, miel y cerveza

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



300gr.
*

Una vez caliente, tirar la mitad del aceite de la bolsa, y emplatar poniendo el restante. Recomendamos comerlas con las manos!

Costilla de cerdo Ibérico, **mostaza** (vinagre, semillas de **mostaza**, agua, sal, vino blanco, azúcar, aroma natural, acidulante: ácido láctico), miel, cerveza (malta de cebada (**gluten**)), sal y pimienta.



Carnes

Sorpresa Ibérica con oporto y setas

PESO NETO
240 gr

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1° / +5°C



5 min



2 min



CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Sorpresa Ibérica, setas de temporada, aceite de oliva virgen extra, ajo, perejil, sal, pimienta, azúcar, vino de oporto, tomillo y romero.

Sabías que... Un cerdo ibérico de 180kg tiene tan solo dos medallones de sorpresa de unos 40g. Esta ración contiene unos 5 medallones.



NOVEDAD
2020

Roastbeef con sal de leña

NUEVA RECETA

PESO NETO
1Kg.
aprox.



CONGELADOR: **1 año** Temp -18°C

NEVERA: **7 días** Temp: +1° / +5°C

220°C
12 min

Carne de ternera, sal, ajo, cebolla, **mostaza** (vinagre, semillas de **mostaza**, agua, sal, vino blanco, azúcar, aroma natural, acidulante: ácido láctico), vino de oporto, aceite de oliva virgen extra, especias naturales, sal nitrificante. Sal de leña (sal, humo natural de encina).



NOVEDAD
2020

PESO NETO
2,2kg
EN PLACA

PESO NETO
160 gr

Terrina de cochinillo de Segovia



CONGELADOR: **1 año** Temp -18°C
NEVERA: **7 días** Temp: +1° / +5°C



220°C
20 / 25 min

IDEALES DORADA EN SARTÉN

Carne de cochinillo (94%), aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar, pimentón y especias naturales.



PESO NETO
320 gr

Cochinillo de Segovia confitado



NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

220°C
20 / 25 min

Carne de cochinillo, aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar, pimentón, ajo y especias naturales.

pescados

Tártar de atún

CONGELADOR: **12 meses** Temp -18°C



PESO NETO
150 gr



MODO EMPLEO: Descongelar al momento en agua fría sin abrir la bolsa. Abrir y servir.

Atún (**pescado**), cebolla, mayonesa (aceite de **soja**, agua, yema de **huevo**, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, aroma, zumo de limón concentrado y colorante (extracto de pimentón, carotenos), aceite de oliva virgen, **mostaza** (vinagre, semillas de **mostaza**, agua, sal, vino blanco, azúcar, aroma natural, acidulante: ácido láctico), limón, perejil, ajos, sal, pimienta, azúcar, especias naturales y salsa de chile (vinagre, chile rojo, sal).



Ceviche de corvina

NUEVA RECETA

CONGELADOR: **12 meses** Temp -18°C



PESO NETO
150 gr



MODO EMPLEO: Descongelar al momento en agua fría sin abrir la bolsa.

Sazonar la corvina y macerar con el zumo de limón picante, añadir cebolla roja cortada en juliana y cilantro fresco picado, dejar macerar 3-5 minutos y servir.

Corvina (**pescado**), limón, leche de coco (leche de coco y agua), sal y guindilla fresca.



Calamar con alcachofas

NEVERA: **4 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



PESO NETO
200 gr



Calamar (**molusco**), alcachofas, cebolla, ajo, perejil, sal, pimienta y especias naturales, y aceite de oliva virgen extra.



Marmitako de atún

NEVERA: **4 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



PESO NETO
320 gr



Lomo de atún (**pescado**), patata, pimiento rojo, cebolla, tomate (tomate, sal, corrector de acidez (ácido cítrico)). Aceite de oliva virgen extra, ajo, perejil, pimentón dulce, vino blanco, azúcar, caldo de **pescado**, sal y pimienta.



Bacalao con sanfaina

NEVERA: **4 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



PESO NETO
320 gr



Bacalao (57%) (**pescado**), pisto (24%) (berenjena, calabacín, pimiento rojo, tomate), cebolla, sal, aceite de oliva, sal, especias naturales.



Corvina a la donostiarra

NEVERA: **4 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



PESO NETO
350 gr



Corvina (47%) (**pescado**), salsa (28%) (aceite virgen extra, vinagre de vino, vino blanco, ajo, perejil, harina de maíz, especias naturales), patatas (25%) (patata, ajo, sal, especias naturales), sal.



Barquetas

NOVEDAD
2020

Especial tiendas Gourmet&Takeaway
NUEVO FORMATO CALENTAR, ABRIR Y COMER

Formato apto para microondas, pinchando la parte superior de la bandeja y calentando en el microondas a 750 W durante 2 / 3 minutos.

*Conservación en nevera de +1°C a +4°C.
Envasado con atmosfera protectora.
Caducidad en nevera 15 días*



**Fricandó con trompeta negra,
albóndigas con tomate,
patatas estilo bravas,*
macarrones boloñesa,
croquetas,
canelones de rustido,
canelones de pescado y marisco,
ensaladilla rusa,*
lasaña boloñesa vegetariana,
consulta otras referencias...**



A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos con gluten.

Sopa de escudella

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min

2 min

PESO
NETO
300 gr

Panceta de cerdo, butifarra negra (panceta de cerdo, cebolla, sangre, sal, almidón de maíz y de patata), carne de vaca, careta de cerdo, carne de pollo, pelota (carne de cerdo y ternera, pan (harina de trigo (**gluten**), sal y agua), **leche**, agua, ajo, perejil, tomillo, sal, pimienta, harina de trigo (**gluten**) garbanzos, col, patata, zanahoria, puerro, nabo, cebolla, huesos de jamón y sal.

Se recomienda cocer aparte en agua unos galets, escurrir y añadirlos a la sopa una vez caliente.

CONSULTAR DISPONIBILIDAD



PESO
NETO
2,3 kg
+ 800 gr
GUARNICIÓN

6
RACIONES

ACEITE
de OLIVA
VIRGEN
EXTRA

Medio cochinillo de Segovia con guarnición

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

250°C
60 / 90 min



Carne de cochinillo, aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar, pimentón, ajo, especias naturales. *Guarnición:* Patatas, setas variadas, cebolla, aceite de oliva virgen extra, caldo de cochinillo, vino rancio, sal y especias naturales.



A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos con gluten.

Especial Navidad Tradicional

Cocido de carn d'olla

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



PESO NETO
300 gr

Panceta de cerdo, butifarra negra (panceta de cerdo, cebolla, sangre, sal, almidón de maíz y de patata), carne de vaca, careta de cerdo, carne de pollo, pelota (carne de cerdo y ternera, pan (harina de trigo (**gluten**), sal y agua), **leche**, agua, ajo, perejil, tomillo, sal, pimienta, harina de trigo (**gluten**)) garbanzos, col, patata, zanahoria, puerro, nabo, cebolla, huesos de jamón y sal.

CONSULTAR DISPONIBILIDAD



Capón relleno de NAVIDAD

NEVERA: **4 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

RACIÓN 250 Gr



ENTERO CORTAR EN FRIO SEPARANDO MUSLOS Y ALAS

ENTERO 2,7 Kg



DESCUBRA
CÓMO LO
HACEMOS



Capón, carne de pollo, carne de cerdo, tomate (tomate, sal y corrector de acidez (ácido cítrico), cebolla, zanahoria, puerro, manzana, hígado de pato, aceite de oliva virgen extra, ciruelas, castañas, piñones, vino rancio, brandy, licor de **avellanas**, azúcar, sal, pimienta, ajo, perejil, aceite de trufa, trufa (Melanosporum), especias naturales y gelatina neutra.

ENTERO / RACIÓN

PESO NETO
2,7 kg
+ 1 kg
SALSA

PESO NETO
250 gr

11-13
RACIONES

ACEITE
de OLIVA
VIRGEN
EXTRA

