



El Nadal canvia el ritme de la restauració i també allò que el client espera trobar a taula. Són dies per compartir, allargar els àpats i donar protagonisme a una cuina amb més presència, pensada per a una ocasió especial.

A la carta conviuen productes vinculats tradicionalment a aquestes dates amb propostes més actuals. Entrants per compartir, peixos, marisc, carns, elaboracions i acompanyaments permeten construir menús molt diferents sense perdre el caràcter propi de les festes.

Aquest catàleg reuneix una selecció pensada per oferir possibilitats a la cuina professional durant unes setmanes en què cada establiment interpreta el Nadal a la seva manera.



CROQUETA DE VIEIRA

Fregidora: Sense descongelar, fregiu poques unitats alhora en oli a 190 °C durant aproximadament 3 minuts. No torneu a congelar el producte un cop descongelat.

86858

(18 g u) 1 x 3 kg



ROTLLET DE MARISC AMB GAMBA

Fregidora o paella: Sense descongelar, fregiu el producte en oli a 180 °C durant 5-6 minuts o fins que agafi color. Deixeu-lo reposar 1 minut abans de servir.

86855

(50 g u) 1 x 1,25 kg



CROQUETA DE LLAMÀNTOL

Croquetes meloses de llamàntol, una proposta per donar un toc especial als aperitius i entrants de Nadal, amb el sabor del mar com a protagonista de les celebracions.

84287

(36 g u) 3 x 1 kg



FLOR DE CARXOFA CONFITADA EN OLI D'OLIVA

Carxofa blanca de Tudela confitada en oli d'oliva verge extra. Una proposta elegant per als entrants i guarnicions de Nadal, amb un pràctic format que permet utilitzar cada peça individualment.

86867

4 x 20 u



MINI ROTLLET DE LLAGOSTÍ

Fregidora o paella: Sense descongelar, fregiu a 170-180 °C durant 4-5 minuts, girant els rotllets a mitja cocció. Forn: Preescalfeu a 200 °C. Sense descongelar, pinteu els rotllets amb oli per ambdues cares i enforneu durant 14-16 minuts, sense girar-los. Fregidora d'aire: Pinteu els rotllets amb oli, colloqueu-los separats i coeu-los a 200 °C durant 7-8 minuts.

86851

(15 g u) 1 x 5 kg



PASTÍS DE SALMÓ I FORMATGE AMB PASTA DE FULL

Farcit de salmó fumat i formatge cremós, embolcallat amb pasta de full. Una proposta per als entrants i aperitius de Nadal. Forn: Enforneu a 190-200 °C durant 15-20 minuts.

86731

35 u x 160 g u



BOCINET DE MARISC

Fregidora: Escalfeu l'oli a 180 °C i incorporeu-hi el producte directament congelat. Fregiu durant 3 minuts i mig.

50996

6 kg



FARCELLET DE GALTA DE VEDELLA

Format: 100 peces per caixa. Pes per peça: 15 g ± 2 g. Fregidora o paella: Sense descongelar, fregiu el producte en oli calent a 180 °C durant 2-3 minuts, fins que estigui ben daurat.

84290

Caixa de 1,5 kg (100 u)



CROQUETA DE CONFIT D'ÀNEC

Fregidora: Escalfeu l'oli a 200 °C, incorporeu-hi el producte congelat i reduiu la temperatura a 180 °C. Fregiu durant 4 minuts en petites quantitats per evitar que l'oli es refredi bruscament.

86004

(30 g u) 4 x 1 kg



FINGERS DE FILET DE PORC «TORREZNO»

Paella o fregidora: Sense descongelar, fregiu en oli a 175-180 °C durant 2-3 minuts. Deixeu reposar 1 minut perquè la cotna de porc s'acabi d'inflar i quedi cruixent.

86857

(30 g u) 1 x 3 kg



TWISTER DE LLAGOSTÍ

Fregidora: Escalfeu l'oli a 180 °C i incorporeu-hi el producte sense descongelar. Fregiu durant aproximadament 4 minuts fins que estigui ben cuit. Allèrgens: Conté crustacis i cereals amb gluten. Pot contenir traces de peix i soja

56678

(44 u) 4 x 1 kg



«TORPEDO» DE LLAGOSTÍ (EBIFRY)

Fregidora o paella: Sense descongelar, fregiu el producte en oli calent a 180 °C durant 2-2,5 minuts, fins que estigui ben daurat. Allèrgens: Conté crustacis i cereals amb gluten.

84796

(25 g u) 800 g



FARCELLET DE MARISC

Saquets de marisc: Cruixents per fora i amb un farcit cremós de lluç, musclos i llagostins, amb un sabor i aroma intensos de marisc. El seu format de 15 g per peça els fa ideals per a aperitius, tapes, còctels i serveis de càtering. Preparació: Fregiu-los directament congelats en abundant oli a 180 °C durant 2-3 minuts, fins que estiguin ben daurats. Serviu-los calents per gaudir del contrast entre la pasta cruixent i el farcit cremós.

83774

1,5 kg (100 u x 15 g)



Hi ha productes que no necessiten gaire presentació. Quan arriben a taula, el client els associa immediatament amb una ocasió especial. Nadal és probablement el moment de l'any en què aquesta capacitat del producte per generar expectatives es fa més evident.

Peixos, marisc i altres especialitats pròpies de la cuina de festa permeten donar protagonisme a l'ingredient i construir propostes on el valor es percep des del primer moment.

No hi ha una única manera de portar-los a la carta. De la cuina més tradicional a interpretacions contemporànies, són productes que deixen espai al criteri, l'estil i la personalitat de cada cuina.



GAMBÓ ARGENTÍ SALVATGE MSC

Gambó salvatge de l'Atlàntic sud-occidental, capturat en aigües argentines i ultracongelat a alta mar. Amb certificació MSC de pesca sostenible, és una proposta ideal per als menús de Nadal, tant en entrants com en plats principals. Disponible en tres calibres per adaptar-se a cada proposta gastronòmica: N3 (30-40), N2 (20-30) i N1 (10-20). Format de 2 kg, pensat per a la restauració professional.

86870	N3 (30-40) 6 x 2 kg
86871	N2 (20-30) 6 x 2 kg
86874	N1 (10-20) 6 x 2 kg



VIEIRA «ZAMBURIÑA». MITJA CLOSCA

Una proposta de marisc per donar un toc especial als entrants de Nadal. La presentació amb mitja closca permet servir-la gratinada, al forn o amb un amaniment suau, amb una presentació elegant i atractiva. Calibre: 20-30 peces/kg. Sense glacejat (0 %). Format: 4 x 1 kg.

86654	(20-30 peces quilo) 4 x 1 kg
-------	------------------------------



LLAGOSTA VERDA CRUA DE MAURITÀNIA

Llagosta de l'Atlàntic centre-oriental, apreciada per la seva carn fina i saborosa. Una proposta per als menús de Nadal, ideal per servir sencera, a la planxa o al forn, amb una presentació que dona protagonisme al marisc.

86824	(200-300 g u) 2 x 6 kg
-------	------------------------



CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA DE LA NOSTRA COSTA

Elaborat amb gamba vermella de les llotges d'Arenys, Palamós i Sant Pol de Mar. Un entrant delicat i saborós per als menús de Nadal, sense gluten ni additius i llest per servir en només 5 minuts. Format individual de 50 g, en caixes de 12 unitats. Preparació: Col·loqueu el carpaccio congelat directament al plat, deixeu-lo descongelar 5 minuts i amaniu-lo amb oli d'oliva i sal en escates.

84350	12 u x 50 g
-------	-------------



VIEIRA DE MARISC

Forn: Sense descongelar ni retirar la closca, traieu l'embolcall i enforneu a 200 °C durant 16-18 minuts, amb calor superior, inferior i ventilador. Deixeu reposar 5 minuts abans de servir. Fregidora d'aire: Sense descongelar, col·loqueu les peces separades i coeu-les a 160-170 °C durant 14-16 minuts.

86853	18 x 115 g
-------	------------



GAMBA ALLISTADA

Gamba allistada de sabor intens i carn ferma, ideal per donar protagonisme al marisc als menús de Nadal. Perfecta per servir a la planxa, al forn o en arrossos i elaboracions marineres.

79170	N1 (38-46) 12 x 1 kg
80071	A (48-58) 12 x 1 kg
83506	CHICO (+100) 12 x 1 kg



LLAMÀNTOL DEL CANADÀ

Llamàntol salvatge de l'Atlàntic nord-occidental, capturat amb nanses a les aigües del Canadà. Un clàssic dels àpats de Nadal, ideal per a arrossos, calderetes o preparacions al forn que donen protagonisme al marisc.

81129	(350-400 g u) 10 % 5 kg
-------	-------------------------



CRANC FARCIT DE BOU DE MAR

Una proposta marinera per als entrants de Nadal, amb un farcit de bou de mar (25 %) i bacallà (16 %). Una combinació de sabors que aporta varietat i una presentació especial als menús festius. Forn: Preescalfeu a 200 °C durant 10 minuts. Retireu l'embolcall i enforneu el producte a mitja altura durant 20-25 minuts.

86241	22 x 120 g
-------	------------



ESCAMARLÀ D'ESCÒCIA CONGELAT VIU

Escamarlans de les aigües de l'Atlàntic nord, capturats diàriament i congelats a partir de producte viu. Una proposta de qualitat per als menús de Nadal, en caixes d'1 kg de pes net, sense glacejat.

84808	N0 (8-10 u) 0 % 4 x 1 kg Pes net
84809	N1 (11-15 u) 0 % 4 x 1 kg Pes net
84815	N2 (16-20 u) 0 % 4 x 1 kg Pes net
85253	N3 (21-25 u) 0 % 4 x 1 kg Pes net



COCOTXES DE BACALLÀ D'ISLÀNDIA

Cocotxes de bacallà dessalat, de textura gelatinosa, ideals per elaborar un pil-pil cremós, preparar-les a la planxa o en salsa verda. Un producte apreciat per la seva versatilitat i delicadesa, perfecte per als menús de Nadal. Preparació: Descongeleu-les prèviament a la nevera.

86868	(8 x 300 g u) 2,4 kg
-------	----------------------



CLOÏSSA «JAPÒNICA»

Preparació: Per coure al vapor, al forn o bullir, utilitzeu les cloïsses sense descongelar. Per a altres elaboracions, submergiu-les en aigua freda fins que s'obrin lleugerament, esbandiu-les i escorreu-les. Coeu-les completament abans de consumir.

86844	6 x 1 kg
-------	----------



TURBOT SALVATGE SENCER EVISCERAT

Turbot salvatge de carn ferma i sabor delicat, ideal per als plats principals de Nadal. La seva presentació sencera permet lluir-lo al forn o a la planxa. Calibre: 300-500 g/peça. Glacejat del 20 %. Caixa de 5 kg.

85613	(300-500 g u) 20%. 5 kg
-------	-------------------------



LLOM DE BACALLÀ D'ISLÀNDIA MSC

Bacallà en porcions uniformes de 200-250 g, especialment pensades per a la restauració. Caixa de 4 kg amb 19 peces embolicades individualment, que faciliten el control de les racions i permeten descongelar només les necessàries abans de cuinar.

86176	PBO. 19 peces 200-250 g. 3 x 4 kg
-------	-----------------------------------



LLOM DE RAP «GRAN SOL»

Lloms de rap sense pell ni espines, de carn ferma i delicada. Ideals per als plats principals de Nadal, al forn, a la planxa o amb salsa. Disponibles en dos calibres: 160-300 g i 300-600 g, en formats de 2 kg.

84804	Sense espines i sense pell (160-300 g u) 2 kg
84822	Sense espines i sense pell (300-600 g u) 2 kg



FILETS DE GALL DE SANT PERE

Filets de gall de Sant Pere, de carn blanca, fina i delicada. Una proposta elegant per als menús de Nadal, ideal per preparar a la planxa, al forn o amb salses suaus. Calibre: 90-120 g/peça. Sense glacejat. Caixa de 5 kg.

86823	Sense pell (90-120 g u) 0 %. 5 kg
-------	-----------------------------------



Entrant
CARPACCIO DE GAMBES AMB
OLI CÍTRIC I ESCATES DE SAL

Entrada elegant i fresca que posa en valor la qualitat de la gamba amb un toc cítric que en realça el sabor.

- Ingredients** (per ració):
- 84423** Gamba pelada (01) – 90 g (1,86 €)
 - 39385** Oli d'oliva verge extra (02) – 8 g (0,05 €)
 - 86470** Suc de llimona (03) – 1 g (0,05 €)
 - 77259** Sal en escates (04) – 1 g (0,02 €)

Primer plat
CREMA FINA DE MARISC
AMB TOC DE BRANDI

Crema intensa i aromàtica que aporta calidesa i evoca la cuina de celebració pròpia de les festes.

- Ingredients** (per ració):
- 86622** Fumet de peix (05) – 160 g (0,63 €)
 - 84354** Extracte de marisc (06) – 70 g (2,65 €)
 - 80654** Nata culinària (07) – 20 g (0,08 €)
 - 84763** Verdures per sofregir (08) – 50 g (0,10 €)

Plat principal
LLUÇ ROSTIT AMB PAMENTIER
DE PATATA I OLI D'HERBES

Un plat equilibrat i delicat on el peix rostit es combina amb la suavitat de la patata i el frescor de les herbes.

- Ingredients** (per ració):
- 86433** Filet de lluç (09) – 180 g (1,41 €)
 - 86869** Puré de patata (10) – 160 g (0,91 €)
 - 80656** Mantega (11) – 15 g (0,17 €)
 - 81799** Llet (12) – 20 g (0,03 €)

Postres
CREMOS DE TORRÓ
AMB GAleta CRUIXENT

Final amb identitat nadalenca que combina la cremositat del torró amb un contrast lleugerament cruixent.

- Ingredients** (per ració):
- 85753** Barra de torró (13) – 90 g (0,63 €)
 - 80650** Nata 38% muntada (14) – 40 g (0,21 €)

IMPORTS
Entrant: **1,98 €**
Primer: **3,13 €**
Plat principal: **2,52 €**
Postres: **0,84 €**

Total aprox. menú persona: **8,47 €**

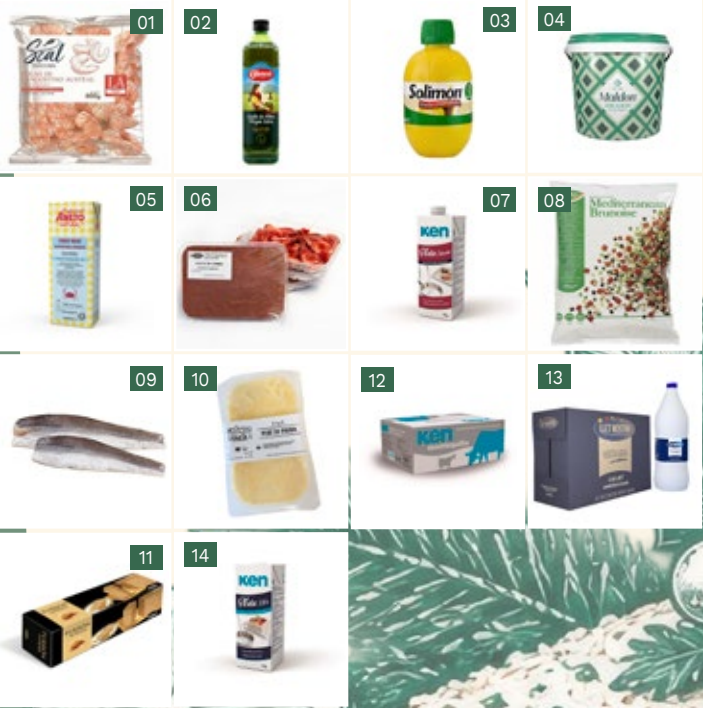
(*) Els preus indicats són orientatius i s'inclouen únicament com a referència per estimar el cost aproximat de cada plat i del menú complet. No constitueixen una oferta comercial i poden estar subjectes a variacions. Consulteu els preus vigents amb el vostre delegat o delegada de vendes.

MENÚ DE NADAL

Quatre plats i una idea: mostrar com diferents productes poden trobar-se dins d'un mateix menú de Nadal. Una proposta pensada com a inspiració, no com una fórmula tancada.

El recorregut comença amb la delicadesa de la gamba, continua amb els sabors profunds d'una crema de marisc i troba en el lluç un principal de perfil més net. El torró posa el contrapunt dolç i inequívocament nadalenc al final de l'àpat.

Una combinació de sabors reconeixibles que cada cuina pot interpretar, adaptar i portar al seu propi terreny.



No tots els Nadals se celebren igual ni totes les taules demanen la mateixa proposta. Un menú d'empresa, un dinar familiar, una celebració d'hotel o una carta especial de temporada parteixen d'expectatives diferents.

Aquesta diversitat també obre possibilitats a la restauració. Formats per compartir, plats individuals, receptes tradicionals o propostes més contemporànies poden conuiu durant les festes i adaptar-se a moments de consum molt diferents.

Disposar d'un assortiment ampli permet a cada establiment construir la seva proposta de Nadal d'acord amb el seu públic, la seva cuina i la seva manera d'entendre aquestes dates.



RAVIOLIS GEGANTS DE CUA ESTOFADA

Raviolis de format generós farcits de cua estofada, una proposta per als plats principals de Nadal, ideal per combinar amb salses que en ressalten el sabor. Preparació: Sense descongelar, introduïu els raviolis en aigua bullent i coeu-los durant 3-4 minuts aproximadament.

86862 (33 g) 1 x 2,5 kg



«GRANDCANELO» DE GARRÍ I POMA, SENSE BEIXAMEL

Una combinació de tradició i contrastos, amb el sabor del garrí i el contrapunt suau i afruitat de la poma. Un caneló de format generós, especialment indicat per als menús de Nadal, que permet incorporar una proposta diferent als clàssics rostits de les festes. Ideal per servir com a primer plat o com a principal, amb una beixamel

86845

24 u de 120 g



REL·LOM DE PORC FARCIT «RÔTI»

Rel·lom de porc farcit d'embotits curats i cuits, amb un toc cremós, cobertura vegetal i espècies. Una proposta vistosa per als rostits de Nadal. Preparació: Descongeleu, daureu en oli calent 5 minuts i enforneu a 180 °C durant 45-50 minuts. Un cop cuinat, conserveu en refrigeració un màxim de 24 hores.

86859

6 x 700 g aprox.



PLANXA DE GARRÍ

Planxes de carn confitada, ideals per a plats principals i tapes, amb una preparació que permet obtenir una pell ben cruixent. Preparació: Descongeleu 24 hores abans en refrigeració. Tal·leu en porcions amb la peça ben freda. Marqueu a la planxa durant 2-3 minuts fins que la pell quedi cruixent i acabeu d'escalfar al forn.

84648

3 x 1,5 kg



RAVIOLIS GEGANTS DE BRANDADA DE BACALLÀ

Raviolis de format generós farcits de brandada de bacallà, ideals per als menús de Nadal. Una proposta de sabor mariner que combina amb salses suaus o un toc d'oli d'oliva. Preparació: Sense descongelar, introduïu els raviolis en aigua bullent i coeu-los durant 2-3 minuts aproximadament.

86863 (25 g) 1 x 3 kg



«GRANDCANELO» DE LLAMÀNTOL, SENSE BEIXAMEL

Preparació: Preescalfeu el forn a 200 °C. Col·loqueu els canelons en una safata amb una base de beixamel i cobriu-los amb més salsa. Afegiu-hi formatge si ho desitgeu. Enforneu durant 25-30 minuts (10-15 minuts si estan descongelats) i gratineu al gust.

85421

24 u de 120 g

«GRANDCANELO» DE CARN DE POLLASTRE DE CORRAL, FOIE I TRUFA, SENSE BEIXAMEL

Caneló de pasta a l'ou farcit d'ànec i foie, de 140 g per peça. Una proposta de sabor intens per als menús de Nadal, amb un generós 73% de farcit.

84297

24 u x 140 g



VEDELLA FARCIDA «RÔTI»

Roti de vedella farcit d'embotits curats i cuits, amb un toc cremós, cobertura vegetal i espècies. Una proposta de rostit tradicional per als menús de Nadal. Preparació: Descongeleu, daureu en oli calent 5 minuts i enforneu a 180 °C durant 45-50 minuts. Un cop cuinat, conserveu en refrigeració un màxim de 24 hores.

86860

6 x 850 g aprox.



PLANXA DE MELÓS DE VEDELLA

Melós de vedella cuinat a baixa temperatura, de textura tendra i sabor intens. Una proposta per als plats principals de Nadal, amb una presentació individual que facilita el servei i el control de les racions.

84656

25 u de 150 g, 4 kg aprox.



«OVALE GRANDE» DE XAI I BOLETS

Pasta de format generós farcida de xai i bolets, una combinació de sabors de tardor ideal per als menús de Nadal. Perfecta per acompanyar amb una salsa de rostit o de bolets. Preparació: Sense descongelar, introduïu la pasta en aigua bullent i coeu-la durant 3-4 minuts aproximadament.

86864

(36 g) 1 x 3 kg



CAPPELLETTI FUNGHI

Pasta farcida de bolets, de sabor intens i textura delicada. Una proposta per als menús de Nadal, ideal per servir amb salsa de bolets, mantega o un toc de parmesà. Preparació: Sense descongelar, coeu en aigua bullent durant 90 segons. També es poden descongelar i servir al gust.

84222

(5 g u) 4 kg



CANELONS SUPREMS DE CEPES, SENSE BEIXAMEL

Preparació: Preescalfeu el forn a 200 °C. Col·loqueu els canelons en una safata amb una base de beixamel i cobriu-los amb més salsa. Afegiu-hi formatge si ho

80036

80 u de 60 g u

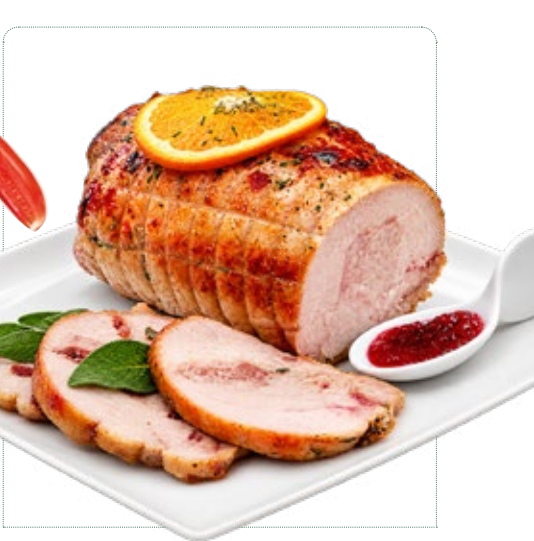


CANELONS SUPREMS DE MARISC, SENSE BEIXAMEL

desitgeu. Enforneu durant 25-30 minuts (10-15 minuts si estan descongelats) i gratineu al gust.

78699

80 u de 60 g u



CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA «RÔTI»

86861

8 x 500 g aprox.



Un plat no s'acaba en el seu ingredient principal. Salses, guarnicions, bases, vegetals i petits complements poden transformar-ne la lectura i donar sentit al conjunt. A Nadal, aquests detalls guanyen encara més protagonisme.

Un mateix peix o una mateixa carn poden donar lloc a propostes molt diferents segons allò que els acompanya. Cremosos, rostits, vegetals, salses o contrastos de textura permeten modular el plat sense treure protagonisme al producte principal.

És en aquesta combinació on cada cuina pot imprimir el seu caràcter i convertir els diferents elements del plat en una proposta pròpia.



PA DE MOTLLE CROISSANT GEGANT

Tot el sabor i l'aroma de mantega d'un croissant, en un pa de motlle de crosta fina i cruixent. Una proposta original per preparar torrades, sandvitxos gurmè i esmorzars especials. Format d'1,7 kg aproximadament.

86865 8 x 1,7 kg



PA DE MOTLLE BRIOIX GEGANT

Pa de motlle elaborat amb brioix, de textura tendra i esponjosa, crosta suau i delicat aroma làctic. Ideal per a esmorzars i berenars, tant dolços com salats. El seu format permet preparar torrades, sandvitxos i postres.

86854 2 x 1.700 g



CULLERETA DE GALETA «MINI SPOON»

Culleretes de pasta brisa daurades i cruixents, a punt per farcir amb preparacions dolces o salades. Ideals per a aperitius i còctels. Presentades en 3 safates de 84 unitats, protegides amb flowpack. Conservar entre 10 i 25 °C, amb una humitat màxima del 65 %.

84678 75 mm. 1 x 252 u



ASSORTIT DE MACARONS SPRING

Closques de macarons de cacau, taronja, festuc i fruits del bosc, a punt per farcir amb elaboracions dolces o salades. Ideals per a pastisseria, gelats i aperitius creatius. Farcir-les 5 hores abans de servir.

80518 1 x 384 u



PA DE PAGÈS RODÓ PRECUINAT

Pa rodó precuit elaborat amb massa mare, 24 hores de fermentació i doble repòs. Destaca per la crosta cruixent i el color torrat. Descongeu-lo i acabeu-ne la cocció al forn a 170 °C durant 20-25 minuts.

86842 15 x 300 g



MINI CON NEGRE ANTIHUMITAT

Mini con de galleta negra de 75 mm, amb tractament antihumitat, a punt per farcir amb elaboracions dolces o salades. Ideal per a aperitius i presentacions creatives. Caixa de 180 unitats, distribuïdes en 4 safates de 45 peces.

83391 75 mm. 1 x 180 u



MINI CASSOLETA RECTA NEUTRA

Minitartaletes de galleta amb un 20,4 % de mantega, de sabor neutre i a punt per farcir. Ideals per a aperitius, còctels i petits tastets. Diàmetre de 38 mm i presentació en caixes de 192 unitats.

82691 38 mm. 1 x 192 peces



PA QUADRAT, LLESCA GRAN

Pa de format quadrat, pensat per reduir les minves en el tall. Elaborat amb massa mare i doble fermentació, destaca per la crosta cruixent i torrada, el sabor intens i els delicats matisos làctics.

86841 2 x 1.700 g



CASTANYES SENCERES I PELADES

Castanyes pelades i congelades, disponibles tot l'any més enllà de la temporada de tardor. Ideals per a farcits, guarnicions de carn, cremes i elaboracions dolces com compotes, pastissos o marron-glacé. Un format pràctic que estalvia la feina de pelar-les i facilita la preparació a la cuina.

78845 10 x 1 kg



MEITATS DE MONIATO AMB PELL

Moniato de les varietats Beauregard, Covington o Bellevue, tallat per la meitat, cuit al vapor i envasat al buit. Peces de 120-200 g, a punt per consumir. Ideal com a guarnició de carns i peixos o per a amanides fredes. Només cal escalfar-lo al microones, al forn o a la paella i amanir-lo al gust.

86873 6 x 1 kg



BRANDADA DE BACALLÀ

Crema de bacallà de textura untuosa, apta per consumir tant freda com calenta. Ideal per a torrades i aperitius, així com per preparar farcits i incorporar a diferents elaboracions culinàries.

85422 12 x 775 g



CEBETA BLANCA

Cebetes de 19 a 21 mm de diàmetre, pelades, escal·dades i ultracongelades IQF per preservar-ne el sabor i la frescor. Ideals per a sopes, guisats i guarnicions de carn o peix.

83175 (19-21 mm Ø) 4 x 2,5 kg



CEBA NEGRA, BASE PER A LA CUINA

Producte concentrat que permet dosificar-ne petites quantitats, entre 10 i 15 g per ració, aproximadament l'equivalent a una culleradeta de cafè.

84610 6 x 1 kg



CEBA CARAMEL·LITZADA

Elaborada amb ceba fresca tallada a daus de 14 x 14 mm, caramel·litzada lentament amb sucre i oli d'oliva fins a obtenir una textura melosa i un sabor dolç característic. Ideal per a hamburgueses, carns, entrepans i altres elaboracions.

85397 9 x 1 kg



PASTANAGA BABY

Pastanagues joves d'origen europeu, de 8-14 mm de diàmetre i 25-55 mm de llargada, escal·dades i ultracongelades IQF. Ideals per a guarnicions. Per preservar-ne el color i la textura tendra, coeu-les al vapor a 100 °C durant 11 minuts en una safata gastronòm perforada.

19418 4 x 2,5 kg



SALSA TARTUFATA 5 %

Salsa d'inspiració italiana elaborada amb xampinyons macerats en oli d'oliva, olives negres, tòfona d'estiu (Tuber aestivum) i ceps. De sabor intens i aromàtic, ideal per enriquir pastes, risottos, pizzes i elaboracions de carn, peix o ous.

84000 6 x 550 g



SALSA DEMIGLACÉ «SALSA ESPANYOLA»

Regenerar el producte al bany maria fins que assoleixi una temperatura superior als 75 °C. Alternativament, escalfar-lo directament en una cassola fins a superar aquesta mateixa temperatura.

84662 4 x 1 kg

A Nadal, arribar a les postres no significa que l'àpat s'acabi. És el moment del cafè, de la sobretaula i d'aquells sabors que, gairebé per si sols, ens situen en aquestes dates.

Torrons, xocolata, cremes, pastisseria i altres elaboracions dolces comparteixen espai amb propostes més lleugeres o contemporànies. El repertori permet jugar amb textures, temperatures i formats molt diferents.

Les postres posen l'últim accent gastronòmic al menú i, durant les festes, també formen part de la celebració.



XOCOLATA · FESTUCS · AVELLANA

Pastissets individuals de massa lleugera i airejada, amb un interior líquid que contrasta amb la textura esponjosa de l'exterior. Disponibles en tres varietats: xocolata negra 60 %, praliné de festuc i praliné d'avellana.

Preparació: Retirar el cercle i el paper sulfuritzat. Regenerar directament del congelador al microones a 800 W: 25-35 segons per al de xocolata i 35-40 segons per als de festuc i avellana. Si estan descongelats, no superar els 10-15 segons i 15-20 segons, respectivament.

86672
86671
86670

30 x 90 g
24 x 80 g
24 x 80 g



TIRAMISÚ

Melindros tradicionals banyats en cafè, amb una suau crema de mascarpone i una delicada cobertura de cacau empolsinat. D'aspecte artesà i textura tradicional, a punt per servir o porcionar. Requereix 7-8 hores de descongelació i, un cop descongelat, es conserva refrigerat fins a 3 dies.

86843

1.050 g



SAFATA ARTESANA DE TORRÓ

Gelat cremós de torró amb un 20,3 % de pasta i trossos de torró. Una proposta que combina cremositat, sabor intens i l'autenticitat del torró tradicional.

78787

2 x 2,5 L



SAFATA DE CREMA CATALANA

Gelat de crema elaborat amb un 13 % de rovells d'ou, enriquit amb un 15 % de rovell confitat i un toc de sucre caramellitzat (1 %). Evoca les postres tradicionals, amb una textura cremosa i el contrast de sabors entre la suavitat de la crema i les notes del caramel.

81362

5 L



BERLINA «NADAL»

Berlina dolça amb decoració nadalenca, ideal per donar un toc festiu a esmorzars, berenars i bufets. Una proposta pràctica i atractiva per ampliar l'assortiment de pastisseria durant les festes. Descongelar durant 30 minuts abans de servir.

84791

36 x 55 g



BERLINA «WINTER MAGIC»

Berlina de vainilla amb cobertura blava, decorada amb flocs de neu i línies blanques que li donen un atractiu aspecte nadalenc. Descongelar durant 30 minuts abans de consumir. Un cop descongelada, es conserva fins a 2 dies a temperatura ambient.

86219

36 u x 57 g



FARCIT · SENSE FARCIR

Tortell de briox amb ou, de textura suau i esponjosa, decorat amb fruita confitada. Disponible en dues versions, amb nata o sense farcir. Inclou les tradicionals figures del rei i la fava, la targeta i la corona.

86233

4 x 650 g

86232

4 x 450 g



PANETTONE DE FRUITA · PANETTONE DE GOTES DE XOCOLATA

Panet de massa tendra tipus briox, elaborat amb mantega i l'aroma característic de la rebosteria nadalenca. Disponible en dues varietats: clàssic i amb panses i taronja confitada. Se serveix congelat i, un cop descongelat, es conserva fins a 30 dies.

86818

11 x 500 g

86819

11 x 500 g



TRONQUET DE NADAL DE NATA

Pa de pessic de xocolata enrotllat, farcit de nata i recobert de xocolata amb decoració nadalenca. Descongelar 4 hores a la nevera i, un cop descongelat, conservar refrigerat un màxim de 72 hores.

86325

15 x 100 g

NOIR 70 · GIANDUJA · EXÒTIQUES

Trufes elaborades artesanalment amb xocolata negra del 60 %, disponibles en tres varietats: clàssica, praliné d'avellanes i maracujà. D'interior cremós i cobertura cruixent, combinen la intensitat del cacau amb els matisos de cada varietat. Descongelar a la nevera abans de consumir. Un cop descongelades, conservar refrigerades un màxim de 2 dies.

86667

(15 g) 1,35 kg

86668

(15 g) 1,35 kg

86669

(15 g) 1,35 kg



Algunes imatges poden no correspondre exactament al producte real i tenen un caràcter merament orientatiu o de proposta de presentació. Per a informació detallada i vinculant, consulteu l'etiqueta del producte.



