

# KOAMA

CATÁLOGO 2022



koama.es

KOAMA

keep calm & cook

## **6 APERITIVOS**

- 8 Cremas
- 10 Croquetas
- 12 Croquetas para horno
- 14 Con Palo
- 16 Un Bocado
- 18 Gyozas

## **20 HAMBURGUESAS**

- 24 Burgers

## **26 PRINCIPALES**

- 28 Pollo Hilado
- 30 Terrinas
- 32 Carrilleras y Rulo
- 34 Pies de Cerdo Rellenos de Setas
- 36 Piezas Enteras



## Empresa

En Koama estamos especializados en la elaboración de propuestas gastronómicas caseras dignas de las mejores cocinas. Orgullosos de conjugar el talento y dedicación de nuestros cocineros con el afán innovador y el alto nivel de exigencia de nuestro departamento de I+D+i, podemos ofrecerte un amplio y variado menú en el que encontrarás tanto recetas sencillas y efectivas, como platos complejos y refinados, y en cualquier caso, elaborados con ingredientes naturales de primera calidad.

## Ventajas en tu cocina

Koama quiere ser tu aliado en la cocina. Te ofrecemos un punto de partida, una base sobre la que trabajar y terminar tu plato. El tiempo que ahorrarás en tareas rutinarias, lo podrás dedicar al cuidado de aquellos detalles que determinan el carisma del plato y de su presentación. Todos deben pasar por tus manos, todos y cada uno serán únicos. Queremos responder a tus demandas reales y liberarte de aquellas tareas más incómodas e improductivas. Sabemos que podemos reducir la necesidad de espacio de almacenamiento, despejar un poco tu cocina y ofrecerte algo más de flexibilidad y margen de maniobra a la hora de elaborar un menú.

## Beneficios en tu negocio

Nuestros volúmenes de producción nos permiten trabajar de una manera más eficiente, minimizando los costes y homogeneizando el producto. Podrás conocer de antemano el coste de cada plato, evitar largos tiempos de elaboración y ahorrar energía. Nuestra forma de envasado te permitirá adaptar tu menú a cualquier volumen de demanda, en todo momento, y sin mermas. Desde Koama te ofrecemos un variado menú de productos de la más alta calidad, ideados para aumentar la eficiencia en la cocina, disminuir y controlar los costes de elaboración y ahorrar ese valioso tiempo que te permitirá aportar el auténtico valor añadido a tus platos.

## Materia prima y nada más

En Koama no añadimos ningún ingrediente artificial, lo que convierte a nuestras recetas en platos naturales. Esto, junto con la producción que se hace bajo estrictas normas de seguridad e higiene, envasado al vacío y posteriormente pasteurizado, garantizan productos en immejorables condiciones.

Aemás de ello, tenemos una gama de referencias cocidas o asadas al natural, como el pulpo, el lacón o el jarrete de ternera con hueso, que no necesitan más ingredientes que sal, aceite o pimienta.

Al tratarse de un producto tan natural y versátil, le permite al cocinero crear muchos platos diferentes. En cuanto a versatilidad, las referencias estrella son nuestras terrinas, como la de pulpo, cochinillo o la de

lechazo. Productos preparados y listos para cocinar con muchas posibilidades de corte, preparación y presentación. También pueden utilizarse como relleno; las posibilidades son tantas como imaginación tenga el cocinero.

## Método sous-vide

Utilizamos el método sous-vide porque mantiene la integridad de los alimentos al cocinarlos durante largos períodos de tiempo a temperaturas relativamente bajas. En ocasiones, se superan las 24 horas de cocción. A diferencia de las ollas de cocción lenta, el sous-vide emplea bolsas de plástico herméticas que se sumergen en agua caliente muy por debajo del punto de ebullición (normalmente sobre 60 °C). Gracias a esta técnica, en Koama podemos afirmar que nuestros productos no utilizan conservantes, saborizantes ni gelatinizantes. Además tienen una vida útil de un año en congelado. Una vez descongelado, en refrigerado (entre 0 y 4 °C) pueden conservarse casi todos hasta 21 días en su envase original. Dado que es un sistema de cocción por concentración, los productos resultantes son de inmejorable calidad ya que conservan todas sus propiedades nutritivas y sus componentes aromáticos. Además, al ser cocinados en su temperatura justa, conservamos las mejores texturas de cada uno.

La tecnología sous-vide está ganando terreno en la cocina profesional, siendo cada vez más numerosos los expertos que avalan su difusión.

## Cómo obtener una buena fritura

Para conseguir una textura crujiente, color dorado y eliminar las roturas durante el proceso, debemos cuidar la temperatura del aceite mientras freímos, ya que los cambios bruscos provocan grietas en el rebozado, deteriorando la textura del producto y la imagen del mismo.

Por ello, calienta el aceite de la freidora o sartén a unos 175–180 °C. La cantidad de aceite debe ser la suficiente para que el producto se sumerja totalmente durante el proceso.

Introduce el producto en congelado. Debes freír pocas unidades por tanda para no modificar bruscamente la temperatura del aceite y para que no se peguen entre sí. Repite el proceso hasta obtener la cantidad de producto necesaria.

## Descongelar o no antes de freír

Descongelar un producto ultracongelado antes de su elaboración no es necesario si no tiene demasiado grosor. Para cocinar las frituras basta con sacar los aperitivos del congelador unos minutos antes de su preparación, esto nos permite separar dos piezas en el caso de que algunas hayan quedado unidas al congelarse. Definitivamente, lo más fácil y cómodo es freír directamente desde congelado, sobre todo en el caso

de los productos con elementos adicionales (como las piruletas) ya que así evitaremos que se caigan estos elementos al manipularlos.

Las brochetas 100% pechuga de pollo y las meatballs son casos especiales que recomendamos descongelar entre 15 y 30 minutos antes de freír, para evitar que se quede frío el corazón del producto.

## Consejos para freír en eventos con numerosos comensales

Si hubiera que servir gran cantidad de producto a la vez, aconsejamos seguir los siguientes pasos:

1. Freír el producto según las indicaciones mencionadas anteriormente.
2. Colocar en una bandeja los aperitivos recién sacados de la freidora y seguirriendo hasta obtener la cantidad necesaria.
3. Precalentar el horno a 180 °C.
4. Justo antes de servir, colocamos todos los aperitivos en bandejas de horno para darles un golpe de calor durante 2-4 minutos a 180 °C. De esta manera calentamos el producto y reforzamos el rebozado. Algunas referencias, como los langostinos, no deben permanecer más de 1 o 2 minutos para evitar que se resequen.

	Novedad
	Código
	Peso/bolsa
	Unidades/bolsa
	Bolsas/caja
	Cajas/palet
	Vida útil en refrigerado
	Producto Picante
	Producto vegano
	Con Plátano de Canarias
	Con pollo de Corral Coren
	Producto ecológico certificado

## APERITIVOS →

- 10 Cremas
- 12 Croquetas
- 14 Croquetas para horno
- 16 Con Palo
- 18 Un Bocado
- 20 Gyozas



## CREMAS

**mucho más que un plato**

### Regeneración

Descongelar 4-6 h en frigorífico y calentar de una de las siguientes maneras:

- Baño María: Calentar agua en una olla, cuando rompa a hervir bajar el fuego e introducir la bolsa sin pinchar, 10-12 minutos.
- Horno de vapor: Precalentar el horno a 90-100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 10-12 minutos.

Agitar la bolsa para homogeneizarla antes de servir.

200g 16 10x11 21

### Producto envasado



SIN MERMAS



### Descongelar, calentar... y... ¡listo!

Una de las principales ventajas de las cremas de Koama es su sencilla regeneración. Su envase plástico de 200 gramos permite descongelar el producto en muy poco tiempo. Una vez descongelado solo tendrás que poner la bolsa a baño María para calentarlo.

Puedes dejar las bolsas en el agua caliente durante todo el servicio, si al terminar no las has abierto, las puedes volver al frigorífico, eso sí, cuidando la cadena de frío para no perjudicar la vida útil del producto.

Tener siempre a mano estas cremas te facilitará un montón de soluciones rápidas y de muy alta calidad.

Además, almacenarlas en tu congelador o en tu nevera es muy cómodo gracias a su envase pequeño y plano.



### VERDURAS A LA BRASA

III 90036

Caldo de pollo, patata, boniato, calabacín, calabaza, mantequilla, cebolla, aceite de oliva, puerro, ajo, sal, aroma de brasa, pimienta negra y romero.



### CALABACÍN Y MASCARPONE

III 90034

Calabacín, caldo de pollo, mascarpone, cebolla, puerro, aceite de oliva, ajo y sal.



### BOGAVANTE

III 99624

Bogavante, cebolla, puerro, zanahoria, aceite de oliva, ajo, arroz, sal, mantequilla, brandy y pimentón.



### BOLETUS Y TRUFA

III 90033

Caldo de pollo, boletus, patata, mantequilla, cebolla, puerro, aceite de oliva, salsa de champiñones y trufa, sal, pimienta negra y ajo.

**CROQUETAS**

variedad de sabores

450g 23u 6 10x11

**HUEVO FRITO Y TRUFA**

III 90226

Huevo, salsa de champiñones y trufa, sal negra del himalaya, leche, pan rallado, aceite de oliva, harina de trigo y mantequilla.

**COCHINILLO**

III 90087

Carne de cochinillo, leche, pan rallado, huevo, mantequilla, harina de trigo, aceite de oliva y sal.

**ESPINACAS**

III 90055

Espinacas, leche, pan rallado, huevo, mantequilla, harina de trigo, aceite de oliva, pimienta negra, nuez moscada y sal.

**GUISO DE RABO**

III 90029

Carne de rabo de vacuno guisada, leche, pan rallado, salsa de rabo de vacuno guisado, huevo, mantequilla, harina de trigo, pimienta negra y sal.

**BACON Y PLÁTANO**

III 63720

Plátano de Canarias, bacon, harina de trigo, leche, mantequilla, zumo de limón, huevo, aceite de oliva, pan rallado, pimienta blanca, cebolla caramelizada y sal.

**PULPO Á FEIRA**

III 90028

Pulpo, leche, pan rallado, huevo, harina de trigo, aceite de oliva, pimentón y sal.

**BACALAO**

III 67280

Bacalao, leche, cebolla, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla, aceite de oliva y sal.

**QUESO AHUMADO**

III 92001

Leche, huevo, pan rallado, crema de queso San Simón da Costa, harina de trigo, mantequilla y sal.

**BOLETUS**

III 67690

Setas boletus, leche, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla, aceite de oliva, ajo y sal.

**CHORIZO IBÉRICO**

III 92009

Chorizo ibérico, leche, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla y sal.

**JAMÓN IBÉRICO**

III 20008

Jamón ibérico, leche, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla, aceite de oliva y sal.

**COCIDO GALLEGO**

III 66310

Cocido (lacón, grelos, chorizo, patatas, garbanzos, ajo y aceite de oliva), leche, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla y sal.

**MERLUZA Y ALGA CÓDÍUM**

III 67550

Leche, pan rallado, huevo, merluza, alga códium, mantequilla, harina de trigo, aceite de oliva y sal.

**POLLO Y JAMÓN SERRANO**

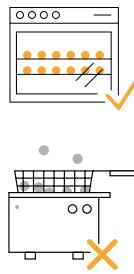
III 63700

Pollo, jamón serrano, leche, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla, aceite de oliva y sal.

## CROQUETAS PARA HORNO

un nuevo concepto

450g 23u 6 10x11



Producto envasado



Koama presenta una nueva gama de croquetas para horno con una sencilla regeneración **SIN freidora**.

Con solo **6 minutos de horno** desde congelado tendrás una deliciosa croqueta de la más alta calidad lista para servir.

Sin duda, la mejor solución para tu negocio, ya que no tendrás que freír, evitarás malos olores, humos desagradables y costosos cambios de aceite, con lo que obtendrás una optimización en el proceso de cocinado de tu aperitivo estrella.

### Regeneración

Este producto no requiere descongelación para su regeneración.

Retirar el producto de la bolsa, colocar en una bandeja de horno y calentar con calor seco a 200°C durante aproximadamente 5-6 minutos (dependiendo del tipo de horno), dejar reposar aproximadamente 1-2 minutos y servir.

Una selección de nuestras recetas más exitosas.

### 5 SABORES



#### BOLETUS | ●

|||| 60055

Setas boletus, leche, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla, aceite de oliva, ajo y sal.



#### JAMÓN IBÉRICO | ●

|||| 60705

Jamón ibérico, leche, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla, aceite de oliva y sal.



#### PULPO Á FEIRA | ●

|||| 60505

Pulpo, leche, pan rallado, huevo, harina de trigo, aceite de oliva, pimentón y sal.



#### BACALAO | ●

|||| 60605

Bacalao, leche, cebolla, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla, aceite de oliva y sal.



#### QUESO AHUMADO | ●

|||| 60805

Leche, huevo, pan rallado, crema de queso San Simón da Costa, harina de trigo, mantequilla y sal.



## CON PALO

el top ten de Koama

### Regeneración

- Langostinos y piruletas: freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.
- Brocheta 100% Pechuga de Pollo: descongelar 30 minutos antes de freír. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.



### Producto envasado



250g 10 10x11

#### ESPIRAL DE LANGOSTINO CON COCO Y CURRY

90075

Langostino, pasta primavera, queso, curry, leche de coco y sal.



250g 10 10x11

#### ESPIRAL DE LANGOSTINO Y KIMCHI

90019

Langostino, pasta primavera, queso y salsa picante kimchi.



250g 8 10x11

#### LANGOSTINO EN TEMPURA NEGRA Y AIRBAG DE CERDO

92007

Langostino, tempura, tinta de calamar, pan rallado, airbag de cerdo y sal.



250g 10 10x11

#### LANGOSTINO CRUJIENTE CON PAN JAPONÉS

20004

Langostino, pan rallado panko, huevo y sal.



200g 18u 7 10x11

#### PIRULETA DE CORDERO CRUJIENTE

92023

Cordero, pan, cilantro, crema de yogur, curry rojo, comino, jengibre, falafel, ajo, tempura, copos de maíz, cayena y sal.



220g 20u 7 10x11

#### PIRULETA DE QUESO DE CABRA Y CONFITURA DE TOMATE

92002

Queso crema de cabra, confitura de tomate, harina, almidón de maíz y pan rallado panko.



300g 13u 6 10x11

#### BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO

92006

Pollo, pan rallado, huevo, harina, ajo, pimienta blanca y sal.

## UN BOCADO

ideal para cátberos

### Regeneración

- Retirar de la bolsa y descongelar en el frigorífico durante 2-3 horas.
- Atemperar en horno durante 3-5 minutos con calor seco y servir.



### Producto envasado



700g 28u 3 10x11 1

### MINI TATÍN RABO Y PIMIENTO ASADO

III 92012

Masa de hojaldre, rabo guisado, pimiento rojo asado, azúcar, aceite de oliva, margarina, ajo, tomillo y sal.



600g 28u 3 10x11 1

### MINI TATÍN MANZANA Y FOIE

III 92011

Masa de hojaldre, manzana, foie, aceite de oliva, margarina y sal.

### Producto ideal para cátberos

Su sencilla regeneración hace de este producto un aliado perfecto para grandes cátberos, solo es necesario un golpe de horno y están listos.

Combina distintos sabores y crearás una mesa de gran colorido y apetitosa apariencia.

### MASAS UN BOCADO hechas en casa.

Tanto la masa sablé de las Mini Quiches como el hojaldre de los Mini Tatines están hechos en nuestro obrador, con los mejores ingredientes.

Por eso, nuestros aperitivos "un bocado" tienen una calidad y un sabor único que nos diferencia de otras marcas.

Se trata de pequeños bocados gourmet ideales para cátberos y eventos especiales por tratarse de un producto de muy alta calidad.



## GYOZAS

un bocado de tendencia

120g 6u 16 10x11 1

### Regeneración

Este producto no necesita descongelarse para regenerar.

- En plancha: Retirar el producto de la bolsa y marcar en una sartén o plancha con una gota de aceite de oliva por ambas caras. Colocar unos minutos en un cocedero a vapor.
- En vaporera: También se pueden usar sin el marcado previo en la sartén directamente en el cocedero a vapor.

### Producto envasado



### EN VAPORERA

Para hacer las gyozas al vapor bastará con colocar la vaporera, con las gyozas dentro, encima de una sartén con agua y llevar a ebullición durante 5 minutos.

Para darle más sabor a las gyozas, es recomendable añadir en el agua una porción de alga Kombu.



### COCINADAS EN SALSA

Otra opción que es siempre un éxito es cocinar las gyozas en salsa, para ello, basta con marcar la gyoza en una sartén con una gota de aceite de oliva un par de minutos por cada cara y a continuación añadir la salsa en la sartén. Dejar que la gyoza absorba parte del caldo unos segundos y servir.

Para la salsa te recomendamos que pruebes con una a base de un caldo vegetal de verduras con setas, soja, jengibre rallado y cilantro fresco picado.



### MERLUZA Y LANGOSTINOS

III 90078

Masa de gyoza, langostinos, merluza, cebolla, nata, puerro, vino blanco, aceite de oliva, harina de trigo, salsa kimchi, cebollino, sal y pimienta blanca.



### CERDO Y SETAS SHIITAKE

III 90077

Masa de gyoza, carne de cerdo, vino blanco, cebolla, zanahoria, apionabo, puerro, agua, aceite de oliva, seta shiitake, sal, ajo, boletus, pimienta negra y orégano.



### POLLO AL CURRY

III 90076

Masa de gyoza, carne de pollo, caldo de pollo, curry, aceite de oliva, sal y pimienta blanca.



## HAMBURGUESAS →

26 Burgers

**BURGERS**

carnes de tendencia

250g 2u 12 10x11 2

**Regeneración**

Descongelar previamente 6-8 h en el frigorífico.  
 Manipular manualmente para obtener el grosor deseado.  
 Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

**Producto envasado****Fast & Good**

Una **gran variedad de sabores** que te permiten innovar en tu cocina con la mejor calidad.

**ANGUS**

IIII 90014

Carne de Angus, pimienta blanca y sal.

**BUEY DE KOBE**

IIII 90013

Carne de Wagyu, pimienta blanca y sal.

**VACUNO Y CEBOLLA  
CARAMELIZADA**

IIII 69019

Carne de vacuno, cebolla caramelizada, pimienta blanca y sal.

**CERDO IBÉRICO  
AL PEDRO XIMÉNEZ**

IIII 90209

Carne de cerdo ibérico, pasas, orejones de albaricoque, pimienta blanca, Pedro Ximénez y sal.

**LOMO DE ATÚN  
EN DADOS**

IIII 91010

Lomos de atún Thunnus Albacares, sofrito de tomate, cebollino, pimienta negra y sal.

**TERNERA  
ECOLÓGICA**

IIII 90017

Carne de ternera ecológica, pimienta blanca ecológica y sal.

**POLLO DE CORRAL**

IIII 90079

Carne de pechuga y muslo de pollo de corral, pimienta blanca y sal.

**Certificación  
ecológica**

Nuestra hamburguesa de ternera ha sido certificada por el **CRAEGA** (Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia) que acredita la procedencia ecológica de nuestro producto. En cada caja encontrarás el sello oficial con un número de control facilitado por el Consejo Regulador.



## PRINCIPALES →

- 28 Pollo Hilado
- 30 Terrinas
- 32 Carrilleras y Rulo
- 34 Pies de Cerdo Rellenos de Setas
- 36 Pulpo Adobado Especial Parrilla
- 38 Piezas Enteras

## POLLO HILADO

**tu aliado más útil**



## POLLO HILADO

IIII 69309

Pechuga de pollo, aceite de oliva, pimienta blanca y sal.

### Regeneración

Descongelar previamente 6-8 h en el frigorífico, puede consumirse en frío o caliente.

### Producto envasado



500g 8 10x11 3



### WRAPS DE POLLO

Con espinacas, cebolla y pimiento.



### ROSCA PIZZA PARA COMPARTIR

De pollo y verduras.



**TERRINAS**

la solución homogénea

**TERRINA DE COCHINILLO**

IIII 90065

Carne de cochinillo, vinagre de manzana, tomillo, pimienta negra, sal.

**Regeneración**

Descongelar previamente 12-14 h en frigorífico. Cortar en raciones, marcar en plancha (180/200 °C) por las dos caras y regenerar al horno (160 °C) hasta conseguir la temperatura adecuada en el interior del producto. Se puede usar en frío a modo de carpaccio para ensaladas u otro tipo de elaboraciones.

**Producto envasado**

**TERRINA DE LECHAZO**

IIII 69016

Cuello y pierna de lechazo, mantequilla, laurel, tomillo, romero y sal.

**Regeneración**

Descongelar previamente 18 h en el frigorífico y marcar en plancha a 180-200 °C. A continuación, precalentar el horno a 160 °C y cocinar el producto durante 8 minutos.

**Producto envasado**


## CARRILLERAS Y RULO

la carne más tierna y jugosa



32

principales

### Regeneración carrilleras

Descongelar previamente 12 h en el frigorífico y calentar:

- Horno con vapor: Precalentar el horno a 90-100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 12-15 minutos.
- Horno de convección: Precalentar el horno a 160-180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 8-10 minutos.
- Baño María: Introducir la bolsa sin pinchar y calentar durante 12-15 minutos.

Producto envasado



gourmet

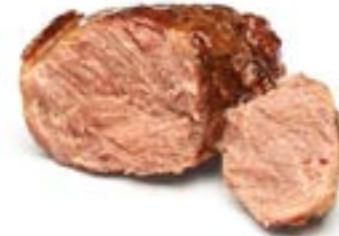
### DE CERDO

|||| 90225

Carrillera de cerdo, sal, pimienta blanca y aceite de oliva.

**Cocinadas más de 10 horas en sous vide**

1000g 3 10x11 21



33

### DE TERNERA

|||| 90005

Carrillera de ternera, sal, pimienta blanca y aceite de oliva.

**Cocinadas más de 12 hora en sous vide**

1000g 3 10x11 21



### RULO DE RABO GUISADO

|||| 69001

Rabo de vacuno, cebolla, zanahoria, ajo, sal, vino tinto, puerro, aceite de oliva, romero, orégano, pimienta negra, laurel y tomate.



1000g 1u 3 10x11 21



carrilleras y rulo

## PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS

infinidad de platos



## PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS

III 90062

Pies de cerdo, telas de cordero, setas, aceite de oliva, agua, puerro, vino blanco, clavo, zanahoria, cebolla, laurel, pimienta negra, apio, ajo y sal.

### Regeneración

Descongelar previamente 9 h en el frigorífico y calentar:

- En plancha: Retirar el producto de la bolsa, cortar en medallones y marcar en plancha a 180–200 °C.
- Horno con vapor: Precalentar el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 12–15 minutos.
- Baño María: Poner la bolsa sin pinchar en la olla y calentar 12–15 minutos.

### Producto envasado



550g 4u 6 10x11 21



### CONSEJOS KOAMA

Saca el máximo partido a estas piezas de pies de cerdo rellenas. No te quedes en el clásico emplatado y convierte este producto en el ingrediente principal de platos modernos y de tendencia. Te proponemos desmenuzar las piezas y llenar una deliciosa pasta fresca, por ejemplo unos Sorrentinos, piezas grandes de pasta en formato circular. Cinco unidades por persona serán suficientes para un plato principal.

La casquería está de moda, así que sorprende a tus clientes con tapas o montaditos que incluyan la carne de los pies de cerdo como ingrediente a destacar. ¿Qué te parece una brocheta combinada con frutas, un salteado para una tosta o como relleno de un burrito con un toque picante?



## PIEZAS ENTERAS

las carnes más jugosas



## JARRETE DE TERNERA CON HUESO

1500g 1u 2 10x11 21

IIII 90068

Jarrete de ternera, aceite de oliva, pimienta blanca y sal.

### Regeneración

Descongelar previamente 20 h en el frigorífico y calentar de la siguiente manera:

Horno de convección: Precalentar el horno a 180–190 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 25–30 minutos. Lacar dos o tres veces durante la cocción.

### Producto envasado



## LACÓN DESHUESADO

2100g 1u 2 10x11 21

IIII 90067

Lacón de cerdo y sal.

### Regeneración

Descongelar previamente durante 24 h en el frigorífico y listo para servir.

### Producto envasado



## CODILLO DE CERDO

420g 1u 8 10x11 21

IIII 69024

Codillo de cerdo, aceite de oliva, sal y pimienta blanca.

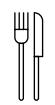
### Regeneración

Descongelar previamente 13 h en el frigorífico y calentar de la siguiente manera:

Horno de convección: Precalentar el horno a 160–180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 15–20 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

### Producto envasado







[www.europastry.com](http://www.europastry.com)