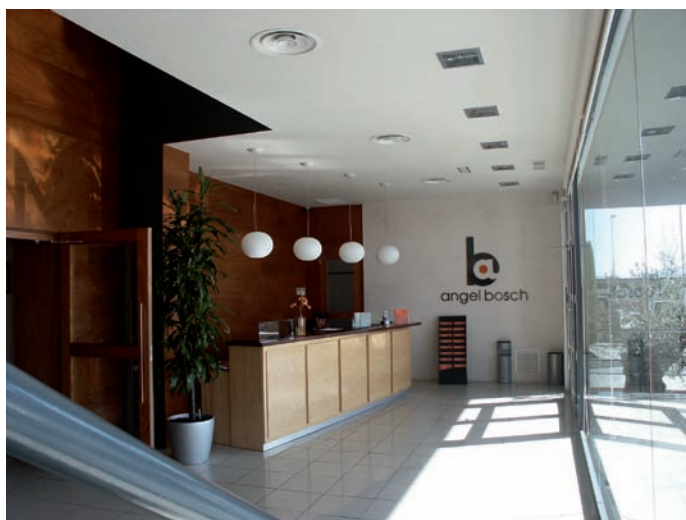




# ANGEL BOSCH GASTRONOMIA





Ctra. A2 Km. 442  
Pol. Fondo Litera, parc. 54-57  
22520 Fraga (HUESCA)  
ESPAÑA - SPAIN - ESPAGNE  
Tel. +34 974 454 122  
Fax: +34 974 454 123  
[www.angelbosch.com](http://www.angelbosch.com)  
[info@angelbosch.com](mailto:info@angelbosch.com)



## QUIENES SOMOS

Somos una empresa con más de 20 años de experiencia elaborando y suministrando productos frescos y platos cocinados a la industria del foodservice y a la gran distribución.

Disponemos de una planta de producción de más de 12.000m<sup>2</sup> equipada con la más moderna tecnología para la fabricación de precocinados y contamos con un equipo humano de más de 100 personas.

Nuestra maquinaria de última tecnología nos ofrece una amplia posibilidad de procesos de cocción (asados, parrilla, marcados al grill, macerados, etc.); así como para su posterior conservación (vacío, pasteurización, atmósfera protectora, ultracongelación IQF, etc.)

Pensamos en los productos que gustan al consumidor cocinándolos de forma tradicional.

Una potente fuerza de compra, tecnología productiva y la experiencia de grandes cocineros, nos hacen ser eficaces, competitivos y organizados.





## Ventajas de la cocina central

MÚLTIPLES VENTAJAS A SU ALCANCE: LA COMIDA COCINADA CENTRALMENTE APORTA VENTAJAS MUY IMPORTANTES A LOS LOCALES DE UNA RED

- ✓ Se reduce la inversión al minimizar la cocina (máquinaria, superficie,...)
- ✓ Se puede acceder a los locales que no permiten instalar una máquina de conservación (frigorífico) y una regeneración (horno microondas o convencional)
- ✓ Se reduce la complejidad de la gestión en los locales al eliminar procesos, quedando tan solo los de ensamblaje de platos y lavado, contribuyendo a minimizar o suprimir la dependencia del cocinero.
- ✓ Se aumenta la velocidad de servicio al cliente, ya que el proceso de regeneración es sencillo y lleva entre 15 y 20 segundos por ración, dependiendo del producto y la cantidad.
- ✓ Se puede ampliar la sala de ventas.
- ✓ Aumenta el control sobre las raciones entregadas con tres consecuencias favorables:
  - \* Control sobre la calidad entregada al consumidor al conseguir homogeneidad.
  - \* Control en el coste al minimizar los errores y desperdicios.
  - \* Reducción de riesgos sanitarios al reducir la manipulación de alimentos.
- ✓ Permite tener un conocimiento detallado del consumo de todos los establecimientos.
- ✓ Aumenta la dependencia de los centros franquiciados al franquiciador.

### LAS VENTAJAS DE LOS COCINADOS

#### • SIMPLIFICA LAS OPERACIONES

El proceso de elaboración se basa en un proceso de ensamblaje.

#### • DISMINUCIÓN DE LAS MERMAS

No se tiene que manipular el producto y por tanto no hay desperdicios ni errores en la dosificación.

#### • MENOR TIEMPO DE PREPARACIÓN

Permite aumentar la velocidad de servicio al cliente.

#### • SERVICIO DE ENTREGAS

Llegamos a todas partes y lugares.

#### • HOMOGENEIDAD



## Productos frescos platos cocinados

### NUESTROS VALORES

Seleccionamos cuidadosamente las materias primas, certificando a nuestros proveedores y cuidamos de todos los detalles durante el proceso completo de elaboración de nuestros productos, garantizando así su máxima calidad en todo momento.

Nuestros principales valores son:

- PERSONALIZACIÓN
- CALIDAD
- EXPERIENCIA
- CAPACIDAD
- PRECIO
- INNOVACIÓN
- ASESORAMIENTO



### PERSONALIZACIÓN

Desde nuestra compañía le personalizamos sus productos (etiquetas, cajas, etc..) así como hacerle un producto a su medida.



**NUESTRA COCINA EMPLEA TECNOLOGÍAS DE ÚLTIMA GENERACIÓN,  
CON MAQUINARIA Y SISTEMAS DE COCINA INNOVADORES**

### **EXPERIENCIA**

Conocemos y comprendemos las necesidades de las cadenas de restauración.  
Estamos acostumbrados a trabajar con la exigencia que implica la gran distribución.

### **CAPACIDAD**

Damos fiabilidad de suministro al disponer de una planta de producción de gran capacidad.

### **PRECIO**

Ofrecemos precios competitivos gracias al volumen que manejamos, la maquinaria de alta capacidad y que somos capaces de optimizar el coste de los productos.

### **INNOVACIÓN**

Nuestra cocina emplea tecnologías de última generación, con maquinaria y sistemas de cocina innovadores.



### **ASESORAMIENTO**

Servicio de Asesoramiento sobre menús y cartas. Su oferta es su mejor reclamo.

Nuestro consejero gastronómico analiza su carta y, respetando su esencia, le asesora sobre las mejoras que puede hacer para completarla y /o renovarla, siguiendo así las tendencias del mercado.

# PLANCHA



## BROCHETA DE CERDO

Código: **986**  
 Peso Unidad Aprox: **120 gr**  
 Unidades/caja: **4 kg** Caja Ral: **F**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** 30 seg.  
 \* **Horno:** 8 min. a 180 °C  
 \* **Plancha:** 1 min. por lado



## HAMBURGUESA COCINADA 100% TERNERA

Código: **423**  
 Peso Unidad Aprox: **50 gr / 80 gr / 120 gr / 160 gr**  
 Peso/caja: **6 kg** Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** 20 seg.  
 \* **Horno:** 3 min. a 180 °C  
 \* **Plancha:** 1 min. por lado



## HAMBURGUESA 70/30 CEBOLLA

Código: **403**  
 Peso Unidad Aprox: **50 gr / 80 gr / 120 gr / 160 gr**  
 Peso/caja: **7,125 kg** Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** 20 seg.  
 \* **Horno:** 3 min. a 180 °C  
 \* **Plancha:** 1 min. por lado



## HAMBURGUESA MIXTA COCINADA

Código: **420**  
 Peso Unidad Aprox: **50 gr / 80 gr / 120 gr / 160 gr**  
 Peso/caja: **6 kg** Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** 20 seg.  
 \* **Horno:** 3 min. a 180 °C  
 \* **Plancha:** 1 min. por lado



# PLANCHA



## FILETE DE LOMO

Código: **977**  
 Peso Unidad Aprox: **15 gr**  
 Peso/caja: **6 kg** Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** 10 seg.  
 \* **Horno:** 1 min. a 180 °C  
 \* **Plancha:** 30 seg. por lado



## FILETE DE PECHUGA

Código: **973**  
 Peso Unidad Aprox: **40 gr**  
 Peso/caja: **6 kg** Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** 10 seg.  
 \* **Horno:** 1 min. a 180 °C  
 \* **Plancha:** 30 seg. por lado



## LONGANIZA

Código: **750**  
 Peso Unidad Aprox: **125 gr**  
 Peso/caja: **5 kg** Caja Ral: **F**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** 45 seg.  
 \* **Horno:** 5 min. a 180 °C  
 \* **Plancha:** 1 min. por lado



## ESCALOPA LOMO PREFRITA

Código: **889**  
 Peso Unidad Aprox: **175 gr**  
 Peso/caja: **6,125 kg** Caja Ral: **B**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Horno:** 3 min. a 200 °C  
 \* **Freidora:** 1 min. a 180 °C



# ASADOS



## 1/2 POLLOS ASADOS

Código: **580**  
 Peso Unidad Aprox: **400 gr**  
 Unidades/caja: **3 bolsa de 12 medios**  
 Caja Ral: **123**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Horno:** 20 min. a 200 °C



## CUARTOS DE POLLO TRASERO

Código: **918**  
 Peso Unidad Aprox: **250 gr**  
 Unidades/caja: **6 kg** Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** 2 min.  
 \* **Horno:** 10 min. a 200 °C



## COCHINILLO

Código: **983**  
 Peso de medio aprox: **3.42 kg**  
 Unidades/caja: **3 medios** Caja Ral: **D**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Horno:** 20 min. a 200 °C



## PALETILLA DE CORDERO

Código: **912**  
 Peso Unidad Aprox: **1000 gr**  
 Unidades/caja: **10 uni.** Caja Ral: **E**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Horno:** 20 min. a 200 °C



## ASADOS



### CODILLO ASADO SERRA/LONGIT

Código: **352**  
 Peso Unidad Aprox: **500 gr**  
 Unidades/caja: **12 envases caja**  
 Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Horno:** 10 min. a 200 °C



### COSTILLA COC BBQ (CON SALSA)

Código: **183**  
 Peso Unidad Aprox: **660 gr**  
 Unidades/caja: **10 uni.** Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** 1 min.  
 \* **Horno:** 8 min. a 180 °C



### COSTILLA DE CERDO

Código: **184**  
 Peso Unidad Aprox: **500 gr**  
 Peso/caja: **8 kg** Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** 1 min.  
 \* **Horno:** 8 min. a 180 °C



### COSTILLA DE CERDO IBÉRICA

Código: **186**  
 Peso Unidad Aprox: **500 gr**  
 Peso/caja: **8 kg** Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** 1 min.  
 \* **Horno:** 8 min. a 180 °C



## ASADOS



### SECRETO DE CERDO IBÉRICO

Código: **985**  
 Peso Unidad Aprox: **75-95 gr**  
 Unidades/caja: **6 kg** Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** 10 seg.  
 \* **Horno:** 1 min. a 180 °C  
 \* **Plancha:** 30 seg. por lado



### ALITAS DE POLLO SIN CALIBRAR

Código: **750**  
 Peso Unidad Aprox: **35 - 45 gr**  
 Unidades/caja: **2 kg** Caja Ral: **F**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Horno:** 3 min. a 180 °C  
 \* **Freidora:** 1 min. a 180 °C



### ALBÓNDIGAS PREFRITAS

Código: **487**  
 Peso Unidad Aprox: **25 gr**  
 Peso/caja: **6 kg** Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** 10 seg.  
 \* **Horno:** 1 min. a 180 °C



### CARACTERÍSTICAS CAJAS RAL

#### CAJA RAL: **B**

Medidas caja: **400x300x200**  
 Paletización: **56**  
 Base: **8** Altura: **7**

#### CAJA RAL: **C**

Medidas caja: **240x400x220**  
 Paletización: **70**  
 Base: **10** Altura: **7**

#### CAJA RAL: **D**

Medidas caja: **400x300x300**  
 Paletización: **40**  
 Base: **8** Altura: **5**

#### CAJA RAL: **F**

Medidas caja: **300x265x160**  
 Paletización: **108**  
 Base: **12** Altura: **9**

## TAPAS



### DADOS DE PATATAS BRAVAS

Código: **702**  
 Peso Unidad Aprox: **2-3 centímetros**  
 Unidades/caja: **6 kg** Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Horno:** 3 min. a 180 °C  
 \* **Freidora:** 1 min. a 180 °C



### CALLOS COCINADOS 2 kg.

Código: **892**  
 Peso Unidad Aprox: **2 kg**  
 Peso/caja: **2 unid.** Caja Ral: **F**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Microondas 1800w:** racionar y 1 min.



### PULPO 400 GR.

Código: **100421**  
 Peso Unidad Aprox: **1 Bolsa de 400 gr**  
 Unidades/caja:  
**8 bolsas caja 4 kilos caja**  
 Caja Ral: **F**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Baño María:** 10-15 min.  
 \* **Microondas 1800w:** 45 seg.



### CROQUETAS DE JAMON / POLLO

Código: **785 / 792**  
 Peso Unidad Aprox: **30 gr**  
 Peso/caja: **6 kg** Caja Ral: **C**  
 Regeneración: una vez descongelado  
 \* **Horno:** 3 min. a 180 °C  
 \* **Freidora:** 30 seg. a 180 °C





Ctra. A2 Km. 442  
Pol. Fondo Litera, parc. 54-57  
22520 Fraga (HUESCA)  
ESPAÑA - SPAIN - ESPAGNE  
Tel. +34 974 454 122  
Fax: +34 974 454 123  
[www.angelbosch.com](http://www.angelbosch.com)  
[info@angelbosch.com](mailto:info@angelbosch.com)

