



[Garumgastro

Colección 2013 - 2014

Mediterraneum
cuisine



COSTILLAR DE CERDO-RIBS

Ingredientes: Costillar de cerdo, aceite, sal y pimienta.

Indicaciones de uso: Descongelar y reservar en el refrigerador, dorar en plancha 3 minutos por cada lado o directamente en el horno a 200° durante 8 minutos.

Nota de cata: Costillar de cerdo confitado, muy meloso que al dorarlo aporta un crujiente en boca muy agradable. Ideal como plato principal acompañado con cualquier salsa o cortado en costillas para medias raciones.



Descongelar y reservar en el refrigerador.



Dorar en plancha 3 minutos por cada lado.

Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500057	550-800 kg	Costillar de cerdo envasado al vacío en caja de cartón	Congelado a -20°C



CARRILLERA MELOSO DE TERNERA

 Poner el jugo en un cazo.

 Añadir la carrillera y calentar.

Ingredientes: Carrillera de ternera, sal y pimienta.

Indicaciones de uso: Abrir la bolsa y poner el jugo en un cazo pasándolo por un colador fino. Añadir la carrillera y calentar, servir la carne caliente en el plato, añadir una nuez de mantequilla a la salsa para ligarla, napar la carne con la salsa.

Nota de cata: Melosa carne de carrillera tiernísima y jugosa, intensa de sabor a carne.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500103	250 gr	Carrillera envasada al vacío en caja de cartón	Congelado a -20°C

PICANTÓN

 Precalentar el horno a 200°

 Cocer el picantón durante 5 minutos. Dar la vuelta y cocer 4 minutos más.

Ingredientes: Picantón, aceite, sal, tomillo, pimienta Jamaica, guindilla, cep seco, laurel.

Indicaciones de uso: Precalentar el horno a 200 °, poner el picanton espalda arriba durante 5 minutos, darle la vuelta para una coccion de 4 minutos mas, dejar reposar 4 minutos y servir.

Nota de cata: Carne blanca con poca grasa lo que proporciona una carne tierna, jugosa y sabrosa. Especial para horno o parrilla.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500088	350-450 kg	Picantón envasado al vacío en caja de cartón	Congelado a -20°C

ALITAS DE POLLO AL NATRUAL



Descongelar y reservar en el refrigerador.



Freír a 200° durante 6 minutos.

Ingredientes: Alitas de pollo, aceite, sal, tomillo, pimienta Jamaica, guindilla, cep seco, laurel.

Indicaciones de uso: Descongelar y reservar en el refrigerador, freír a 200° durante 6 minutos.

Nota de cata: Alitas confitadas y crujientes, con matices especiados, ligeramente picantes. Ideal para aperitivos y tapas.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500083	Bolsas de 1 kg	Bolsa de plástico en cajas de cartón de 6 kg	Congelado a -20°C

BURGER MEAT



Marcar por los dos lados durante 3 minutos.

Ingredientes: Carne de Vaca Vieja Falda, carne de vaca vieja aguja, pan rallado, agua, sal, pimienta Jamaica molida, conservante E221, antioxidante E301, E331, colorante E120.

Indicaciones de uso: Marcar en la plancha o horno caliente, con una gota de aceite, por los dos lados durante 3 minutos; por la calidad de la carne se recomienda servirla poco cocida.

Nota de cata: Auténtica carne de vaca madurada, con su punto exacto de grasa que le aporta una melosidad y sabor excepcional con matices de carnes curadas como la cecina.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500094	Caja de 24 units 4,320 Kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

FINGER DE POLLO



Descongelar y reservar en el refrigerador.



Freír a 200° durante 4 minutos.

Ingredientes: Pollo, maíz, queso parmesano, huevo, harina de trigo y sal.

Indicaciones de uso: Descongelar y reservar en el refrigerador, freír a 200° durante 4 minutos.

Nota de cata: Descongelar y reservar en el refrigerador, freír a 200° durante 4 minutos.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500026	2.5 kg 55 unid. aprox.	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

MEDALLÓN CRUJIENTE DE POLLO



Descongelar y reservar en el refrigerador.



Freír a 200°C durante 6 minutos.

Ingredientes: Pollo, maíz, huevo, cebolla, mostaza, harina de trigo, miel, sal y pimienta.

Indicaciones de uso: Descongelar y reservar en el refrigerador, freír a 200° durante 6 minutos.

Nota de cata: Pechugas de pollo empanadas, con un matiz agridulces que aporta la miel y la mostaza. Ideal para plato principal acompañado con cualquier guarnición.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500063	2.5 kg 20 unid. aprox.	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

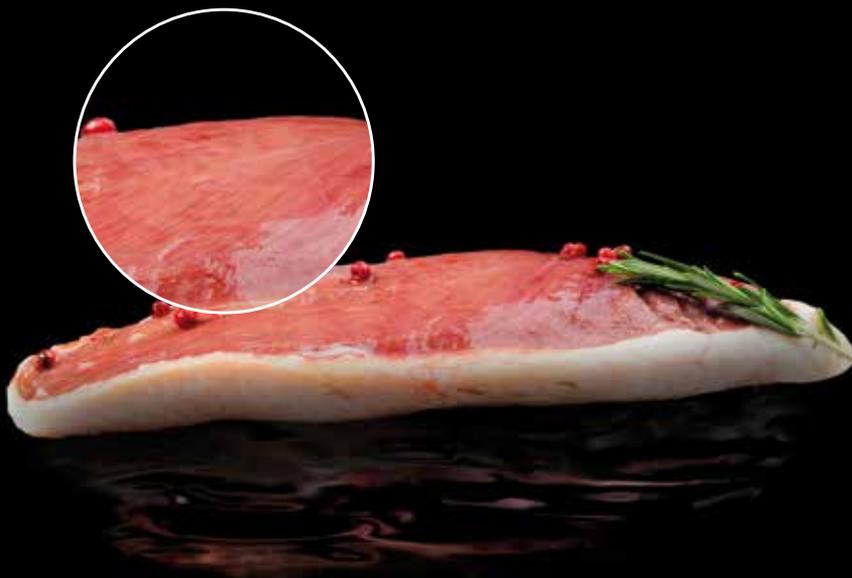
MAGRET DE PATO



Elaboración según creaciones de cada chef.

Ingredientes: Pollo, maíz, queso parmesano, huevo, harina de trigo y sal.

Indicaciones de uso: Elaboración según creaciones de cada chef.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
100246	5 kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

FOIE GRAS DE PATO EXTRA 450-600gr.



Elaboración según creaciones de cada chef.

Ingredientes: Foie gras de pato extra.

Indicaciones de uso: Elaboración según creaciones de cada chef.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
100245	10 kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

CANELÓN DE MARISCO



Descongelar los canelones.



Cocer en el horno a 180°C con gratinador entre 8 y 12 minutos.

Ingredientes: Merluza, cebolla, langostino, cangrejo, aceite de oliva, leche, harina de trigo, gamba, agua, tomate, zanahoria, apio, puerro, vino blanco, sal, brandy, ñoras, ajos, tomillo, nuez moscada, pimentón de la vera, laurel y pimienta negra.

Indicaciones de uso: Una vez descongelados, colocarlos en la bandeja con un poco de crema de leche en la base. Naparlos con bechamel. Espolvorear con queso emmenthal y cocer en el horno a 180°C con gratinador 8 - 12 minutos.

Nota de cata: Notas de gamas y mouse de pescado blanco, envuelto en oblea de sepia, gustos marinos y de crustáceos.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500003	Caja de 80 units 4 Kg aprox.	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

CANELÓN DE COCIDO Y FOIE



Descongelar los canelones.



Cocer en el horno a 180°C con gratinador entre 8 y 12 minutos.

Ingredientes: Gallina, harina de trigo, leche, cerdo, ternera, cebolla, mantequilla, foie, huevo, sal, pimienta negra y nuez moscada.

Indicaciones de uso: Una vez descongelados los canelones, colocarlos en la bandeja con un poco de crema de leche en la base. Después naparlos con bechamel. Espolvorear con queso emmenthal o similar y cocer en el horno a 180°C con gratinador entre 8 y 12 minutos.

Nota de cata: Auténtica carne de cocido y rustida con foie y cebolla confitada, siguiendo la manera tradicional de hacer los canelones para navidad.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500025	Caja de 80 units 4 Kg aprox	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

CALAMARES A LA ANDALUZA



Del congelador a la freidora 4 minutos a 200°.

Ingredientes: Calamares, harina de trigo y sal.

Indicaciones de uso: Directamente del congelador a la freidora 4 minutos a 200°. Una vez fritos salar al gusto.

Nota de cata: Jugosos calamares al estilo andaluz, tiernos y muy crujientes.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500054	2.5 kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

LANGOSTINO PANKO



Del congelador a la freidora 4 minutos a 200°.

Ingredientes: Langostino, harina de trigo, huevo pasteurizado, sal, aceite vegetal, pimienta negra, azúcar y levadura.

Indicaciones de uso: Directamente del congelador a la freidora 4 minutos a 200°.

Nota de cata: Delicioso langostino crujiente con perceptible aroma marino en boca. Ideal para aperitivos y tapas.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500038	Cajas de cartón de 2 kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

SALSA BOLOÑESA



Calentar suavemente a fuego e incorporar al producto deseado.

Ingredientes: Tomate, carne de cerdo, vino tinto, carne de ternera, cebolla, agua, carne de pollo, aceite de oliva, zanahoria, puerro, apio, pimentón dulce, azúcar, sal, espesante: goma xantana E415, pimienta negra, ajos, tomillo y laurel.

Indicaciones de uso: Descongelar y reservar en el refrigerador, freír a 200° durante 4 minutos. Calentar suavemente a fuego o microondas e incorporarla al producto deseado. Se aconseja acompañarlo con queso rallado.

Nota de cata: Salsa tradicional italiana, ideal para acompañar cualquier tipo de pasta o pizzas.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500040	Bolsas Doypack de 1 Kg Cajas de 6 Kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

SALSA POMODORO



Calentar suavemente a fuego e incorporar al producto deseado.

Ingredientes: Tomate, cebolla, zanahoria, apio, aceite de oliva, azúcar, sal, ajos, pimienta negra, pimentón de la vera, laurel y tomillo.

Indicaciones de uso: Calentar suavemente a fuego o microondas e incorporarla al producto deseado.

Nota de cata: Tradicional salsa de tomate maduro con elegantes notas de cebolla, zanahoria, apio.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500072	Bolsas Doypack de 1 Kg Cajas de 6 Kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

SALSA CARBONARA



Calentar suavemente a fuego e incorporar al producto deseado.

Ingredientes: Nata líquida, bacón, leche, mantequilla, cebolla, sal, espesante: goma xantana E415.

Indicaciones de uso: Calentar suavemente a fuego o microondas e incorporarla al producto deseado.

Nota de cata: Receta marcada por la intensidad de la panceta ahumada y la cremosidad que obtenemos por la nata.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500041	Bolsas Doypack de 1 Kg Cajas de 6 Kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

SALSA GORGONZOLA



Calentar suavemente a fuego e incorporar al producto deseado.

Ingredientes: Leche, nata líquida, queso gorgonzola, cebolla, vino blanco, mantequilla, sal, azúcar, espesante: goma xantana E415.

Indicaciones de uso: Leche, nata líquida, queso gorgonzola, cebolla, vino blanco, mantequilla, sal, azúcar, espesante: goma xantana E415.

Nota de cata: Cremosa salsa de queso gorgonzola. Ideal para acompañar cualquier pastas, risottos, pizzas, carnes y ensaladas.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500073	Bolsas Doypack de 1 Kg Cajas de 6 Kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

SALSA FUNGHI



Calentar suavemente a fuego e incorporar al producto deseado.

Ingredientes: Leche, shitake, champiñón, gírgola, nameko, nata, cebolla, aceite, vino blanco, salsa de soja, sal, boletus deshidratado, espesante: goma xantana E415.

Indicaciones de uso: Calentar suavemente a fuego o microondas e incorporarla al producto deseado.

Nota de cata: Salsa con intenso sabor a setas del bosque, con marcado protagonismo de boletus. Ideal para acompañar cualquier pastas y carnes.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500070	Bolsas Doypack de 1 Kg Cajas de 6 Kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

CROQUETAS DE SETAS



Descongelar las croquetas en la nevera.



Freír con aceite, previamente calentado a 200°C durante 4 min.

Ingredientes: Leche, cebolla, huevo pasteurizado, harina de trigo, mantequilla, shitake, champiñón, gírgola, nameko, salsa de soja, boletus seco, sal, aceite vegetal, pimienta negra, azúcar y levadura.

Indicaciones de uso: Descongelar las croquetas en la nevera, una vez descongeladas, freír con aceite, previamente calentado a 200°C durante 4 min, hasta obtener el color dorado deseado.

Nota de cata: Elaboramos una receta cremosa y crujiente en boca, con trozos de variado de setas que nos aportan notas de setas confitadas y bosque, Ideal para aperitivos y tapas.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500097	3.3 kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

CROQUETA DE SEPIA Y CALAMAR



Descongelar las croquetas en la nevera.



Freír con aceite, previamente calentado a 200°C durante 4 min.

Ingredientes: Leche, cebolla, harina de trigo, sepia, mantequilla, cangrejo, huevo pasteurizado, agua, tinta de calamar, sal, zanahoria, tomate, aceite vegetal, azúcar, apio, puerro, ajos, pimentón dulce, levadura y laurel.

Indicaciones de uso: Descongelar las croquetas en la nevera, una vez descongeladas, freír con aceite, previamente calentado a 200°C durante 4 min, hasta obtener el color dorado deseado.

Nota de cata: Croqueta cremosa y crujiente en boca, con trozos perceptibles de calamar, guisada con su propia tinta lo que le aporta matices marinos. Ideal en aperitivos y tapas.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500001	3.3 kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

CROQUETA DE MAR Y MONTAÑA



Descongelar las croquetas en la nevera.



Freír con aceite, previamente calentado a 200°C durante 4 min.

Ingredientes: Leche, cebolla, pollo, langostino, harina de trigo, mantequilla, huevo pasteurizado, tomate, sal, aceite vegetal, azúcar y levadura.

Indicaciones de uso: Descongelar las croquetas en la nevera, una vez descongeladas, freír con aceite, previamente calentado a 200°C durante 4 min, hasta obtener el color dorado deseado.

Nota de cata: Siguiendo las recetas tradicionales mediterráneas, elaboramos una croqueta cremosa y crujiente en boca, con trozos de pollo y langostino. Ideal en aperitivos y tapas.



Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500002	3.3 kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C

CROQUETA DE COCIDO

Ingredientes: Leche, carne de cerdo, carne de gallina, carne de ternera, agua, cebolla, harina de trigo, zanahoria, puerro, apio, huevo pasteurizado, mantequilla, aceite vegetal, sal azúcar y levadura.

Indicaciones de uso: Descongelar las croquetas en la nevera, una vez descongeladas, freír con aceite, previamente calentado a 200°C durante 4 min, hasta obtener el color dorado deseado.

Nota de cata: Siguiendo las recetas tradicionales mediterráneas, elaboramos una croqueta cremosa y crujiente en boca, con trozos de carne de cocido. Ideal en aperitivos y tapas.



Descongelar las croquetas en la nevera.

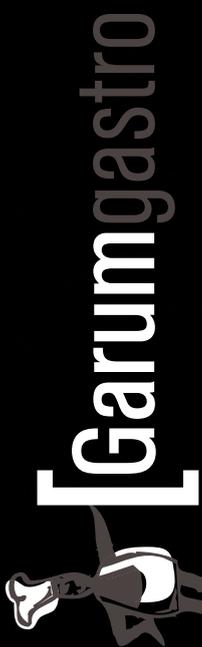


Freír con aceite, previamente calentado a 200°C durante 4 min.

Código	Peso (kg)	Tipo de envase	Modo de conservación
500035	3.3 kg	Bolsa de plástico en caja de cartón	Congelado a -20°C







C/ Murcia, 59 B · Pol. Can Caderón
08380 St. Boi de Llobregat · Barcelona

931755529
garum@garumgastronomia.com
www.garumgastronomia.com