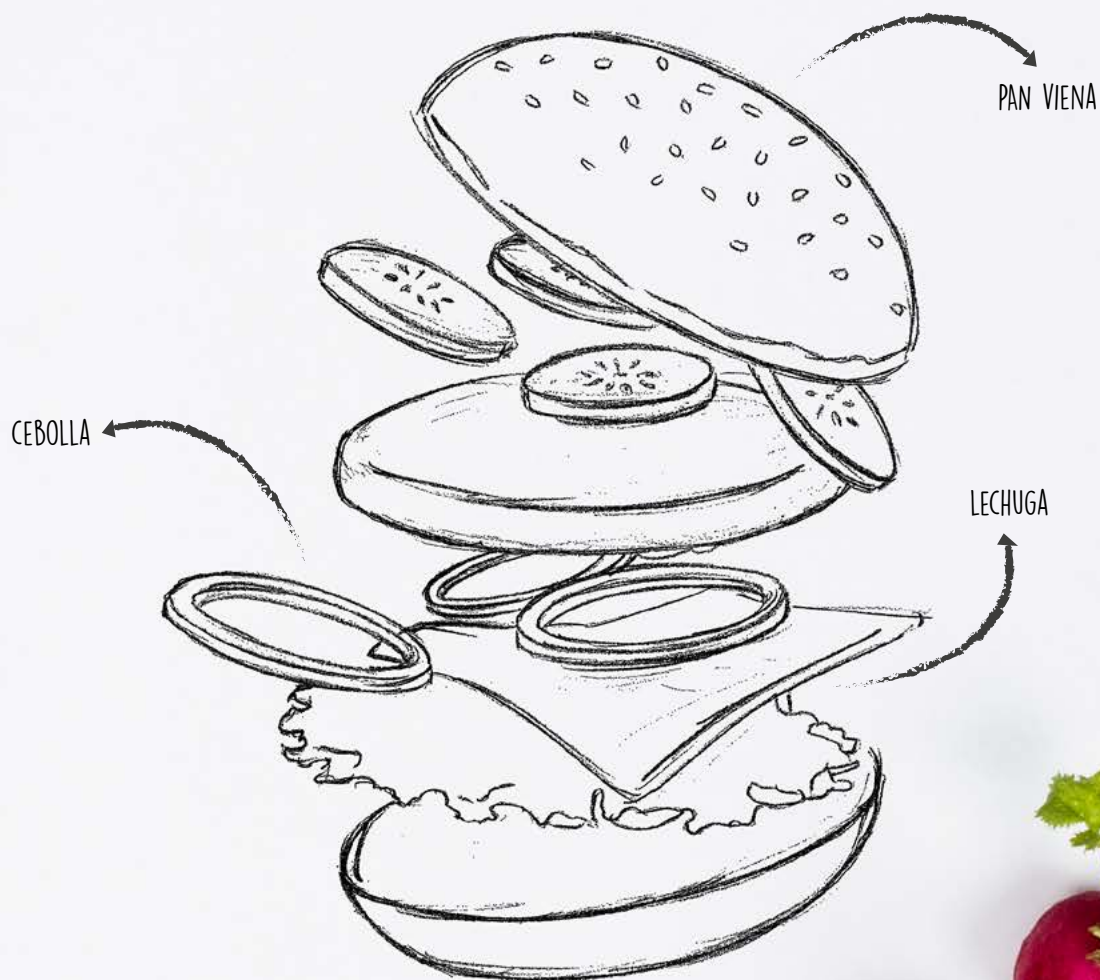


HAY COSAS QUE ESTÁN MEJOR JUNTAS...

HAMBURGUESAS DE KOAMA / PANES DE CHOUA / SALSAS DE SALSAS ASTURIANAS



BURGERS 2.0

En los tiempos que corren estar presentes en el mundo 2.0 se ha hecho imprescindible para casi cualquier negocio; pero no solo es importante estar si no que también hay que saber estar. Nos hemos puesto en contacto con una agencia de Marketing 2.0 para que nos ayuden a gestionar de la mejor forma posible nuestra presencia en la red.



JAVIER BARREIRA AGENCIA ROI SCROLL

Para un restaurante actual, ¿es imprescindible estar en redes sociales?

No es imprescindible, pero es muy recomendable porque la mayor parte de los clientes de hoy en día son 2.0 y antes de acudir a un restaurante habrán buscado reseñas, comparado recetas y también solicitado la opinión de sus amigos digitales. Internet es el sitio al que cientos de personas deseadas de encontrar nuevos sabores y experiencias acuden casi a diario, un restaurante sin presencia online es invisible para ellos.

¿En cuántas redes debe estar nuestro restaurante?

Esa es la gran cuestión que tiene que plantearse cada restaurante cuando decide tener presencia online. Es muy importante ser conscientes de que gestionar los perfiles digitales de cualquier negocio requiere tiempo, dedicación y también conocimiento de las características únicas de cada plataforma. No se trata de estar en cuantas más mejor, sino de saber hacerlo. Mi recomendación es, elige bien una, domínala y llegado el momento, expande tu restaurante en otras. No hay nada peor que un negocio que cuenta con muchos perfiles pero ni uno solo está bien gestionado y todos dan sensación de abandono y dejadez. Mejor uno y bien que cientos y mal.

¿Cómo escoger la red ideal para cada restaurante?

Al seleccionar en qué redes debe estar nuestro negocio de restauración, debemos tener en cuenta muchas variables. Si cuando abrimos nuestro local físico analizamos la zona, el tipo de clientes que queríamos atraer y también nuestra carta, ¿por qué iba a ser la presencia digital diferente? Dicho esto, es clave analizar varios factores: en qué redes están presentes nuestros clientes potenciales y qué tipo de comunicación se lleva a cabo en ella, la dedicación que exige cada plataforma y cuánto tiempo podemos invertir en ella, qué requisitos debemos cumplir en cada plataforma (fotografía, vídeo...) y si tenemos la capacidad para producir ese contenido. Una vez valorado esto, ¡adelante con nuestros perfiles online!

¿Qué contenido debería representar a nuestro restaurante y nuestras recetas en redes?

Solo hay una clave: la calidad del mismo. Si vamos a usar la imagen, tanto estática como en vídeo, esta tiene que ser siempre de calidad. Nada descorazona más a un cliente que una mala fotografía de una receta. Si se ve tan mal en la foto, ¿qué sabor tendrá en la realidad? Será lo que piense el usuario y quizás ni se anime a acercarse a nuestro negocio. Además, un contenido de calidad siempre diferenciará nuestro trabajo de aquellas fotos, opiniones y textos compartidos por nuestros usuarios.

Trip Advisor, Yelp y otras páginas permiten hacer reseñas de locales de restauración como restaurantes, ¿Cuál debe de ser nuestro comportamiento en las mismas?

Tanto si la reseña es buena como si es mala, no debemos dejarnos llevar por la pasión. Los comentarios en nombre del restaurante deben ser comedidos. Agradecer si hay que agradecer y solicitar más información si un usuario publica un comentario más desfavorable. Al igual que en otras redes sociales, está bien ser ligeramente transgresor, pero nunca entrar al trapo ya que nuestro negocio será probablemente el más perjudicado.

¿Cómo logramos que nuestra presencia en redes sociales se convierta en clientes que acuden a nuestro restaurante?

El contenido que aportemos a nuestros clientes potenciales es la clave. Debe ser de calidad, nada inferior a lo que nosotros mismos exigiríamos para acudir a otro restaurante. Además, ha llegado el momento de aprovechar las estrategias locales. La mayor parte de los usuarios de Internet acuden a la red para localizar servicios de proximidad y esto incluye a restaurantes. Tener bien indexada nuestra página web y que los datos de localización y contacto de nuestro negocio sean accesibles en nuestros perfiles sociales es un punto siempre positivo.

SI NO TIENES TIEMPO PARA LLEVAR TUS REDES...

Lo mejor que puedes hacer es dejarlas en manos de profesionales. Las agencias de marketing online velarán por los intereses e imagen de tu negocio, dando a conocer tu restaurante



PAN BURGER 1959 HAMBURGUESA DE TERNERA Y FOIE

LECHUGA, RULO DE CABRA, MANZANA HORNEADA Y SALSA DE MOSTAZA Y MIEL

La carne de ternera que ofrece Koama para esta hamburguesa, se mezcla en perfecto equilibrio con pequeños lingotes de foie, un producto de lujo que resalta su sabor al contacto con el dulce. Por eso hemos seleccionado la manzana caramelizada para esta receta, un contraste de dulce y salado que siempre funciona. Como el producto final tendrá un peso considerable, utilizamos el pan de Chousa Burger 1959, una de las referencias más consistentes

TERNERA DE PROCEDENCIA GALLEGA

AROS DE CEBOLLA EN TEMPURA

Usar una tempura adecuada y freír bien el producto, es básico para conseguir una textura crujiente

BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO

En Koama no utilizamos recortes de pollo para nuestras brochetas, utilizamos la pechuga y un rebozado extra crujiente

SALSA DE MOSTAZA Y MIEL SALSAS ASTURIANAS

La salsa de Mostaza y Miel combina muy bien con la carne, por eso proponemos esta salsa para las brochetas de pollo de Koama

TABLA DE PIZARRA ALTERNATIVA AL PLATO

La burger es una comida informal, esto te permite jugar más con el emplatado. Arriesgate y prueba con tablas de madera, pizarra, cartón...



BURGER DE ESPELTA HAMBURGUESA DE VACUNO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

TARTAR DE PEPINILLO, PEPINO Y TOMATE, LECHUGA Y SALSA DE QUESO CABRALES

Este pan está elaborado con harina 100% espelta 0% harina de trigo, una burger cuya regeneración solo consiste en descongelar y listo. La hamburguesa gourmet sigue ampliando horizontes, dejando atrás el concepto "Comida Rápida" y cada vez más cerca de propuestas saludables y de calidad, así que desde Chousa... nos apuntamos a las nuevas tendencias!

EL SOPORTE Y LA EXPERIENCIA

Es un hecho que una buena comida debe contar con una buena presentación, un servicio adecuado y un ambiente agradable. Sigue estos consejos de dos grandes de la cocina y acertarás seguro.



BEATRIZ SOTELO REST. A ESTACIÓN

¿Cómo lo emplatamos para que no sea "sólo una hamburguesa"?

Un truco interesante y quizás no muy explotado es evitar el montar "por capas". Para una hamburguesa distinta a lo tradicional, situamos los ingredientes en distintas zonas del plato, no uno sobre otro. Las patatas fritas que suelen presentarse como guarnición podemos cambiarlas por chips vegetales y el queso sustituirlo por otras texturas con ingredientes distintos que casen con la carne.

¿Sobre qué soporte servirías tu mejor hamburguesa?

Primando la comodidad siempre, buscaría una vajilla diferente, incluso de cristal transparente. Eso sí, para una hamburguesa, comodidad y plato plano. Añadiría, por supuesto, una navaja que corte muy bien y un tenedor para carne. La comodidad a la hora de comer es clave.

¿Cómo potenciamos la experiencia integral de comer en un restaurante?

El acudir a un restaurante es como un círculo, todos los detalles cuentan y forman parte. La música, la luz, los colores aportan a cada persona que acude algo distinto. Lo que siempre podemos poner nosotros de nuestra parte es el saber hacer. Los camareros tienen que ser gráciles como bailarinas, casi invisibles cuando no se los precisa pero atentos a las necesidades del cliente. Lo más importante es su maestría en la profesión y su saber estar.



ÁLVARO VILLASANTE RESTAURANTE PAPRICA

¿Cómo conseguimos en el restaurante que mi cliente se centre en la experiencia y se olvide del mundo?

Todos los factores que rodean a esa receta influyen, todos suman, incluso la compañía con quien acude el cliente. En la mano del restaurante está escoger la mejor calidad posible en producto, una decoración neutra y un hilo musical que no distraiga.

¿Cuál crees que es la actitud más adecuada de los cocineros/camareros/personal de sala para lograr esa experiencia integral?

Cuando llega un cliente a tu restaurante, en realidad está llegando a tu casa y quieres atenderlo de forma tan especial que se sienta como en la suya. Una buena actitud, una sonrisa, ser un anfitrión que no atosigue son puntos clave. Por supuesto, un perfecto aseo y saber estar es también imprescindible en todos los trabajadores.

Música, luz, sonido y colores, ¿cómo influyen en esa experiencia?

Todos estos factores forman parte de la experiencia integral de acudir a un restaurante, pero no deben primar sobre la receta. Se trata de que ninguna cosa destaque sobre nada, que sea un círculo. Para ello la música debe ser neutra y para todos los públicos, el jazz, por ejemplo, se adapta muy bien porque no se sobrepone al ambiente. Si queremos una experiencia en 360°, por supuesto, olvidémonos de la televisión y la radio. Fútbol, las noticias o reality shows, mejor ni planteárselo.

Los colores son también una parte fundamental, no deben distraer. Por eso recomiendo escoger paletas neutras, en tonos pastel. Las estridencias (tonos muy oscuros, recargados o muy coloridos) tienden a llamar mucho la atención y evitan que el cliente se centre en el plato.

COLORES QUE INSPIRAN...

A la hora de jugar con los colores piensa que el plato es como un lienzo, busca contrastes y armonías que completen el aspecto de nuestra presentación

TETIÑA LACÓN DESHUESADO

ENCURTIDOS, CEBOLLINO, CHUTNEY DE CEBOLLA

El lacón es un clásico gallego que no deja de reinventarse. En Koama lo presentamos deshuesado buscando mayor eficiencia en la cocina. El pan Tetiña Chousa es uno de los preferidos en hostelería, por su peso y lo singular de su silueta

SALSA CHEDDAR SALSAS ASTURIANAS

Las salsas no solo sirven como aderezo para tus recetas, un ligero brochazo en el plato con tu salsa favorita puede convertirse en el toque que le falta a tu emplatado

EL PAN DE CENTENO CHOUSA LIGERAMENTE TOSTADO



PAN DE CENTENO ROSBEEF DE TERNERA

ENDIVIA, PICO DE GALLO, ZANAHORIA RALLADA Y
SALSA DE QUESO AZUL DE SALSAS ASTURIANAS

El pan de centeno es una de las referencias
más auténticas de Chousa. Una buena forma
de sacarle partido es con un sándwich de
dos rebanadas o con una sola para una
tosta consistente

* CÓMO HACER PATATAS SUFLADAS

Corta rectángulos de 2-3 milímetros de grosor,
sécalos con papel de cocina y fríe durante 5
minutos en aceite a 140 °C. A continuación pásalos a un segundo aceite a 180 °C y las patatas
empezarán a inflarse!

PIRULETAS DE QUESO DE CABRA Y CONFITURA DE TOMATE **KOAMA**

Su sabor intenso a queso de cabra armoniza
con el dulce del tomate, y su original palo las
convierte en un aperitivo ideal!!

* CÓMO HACER BACON RIZADO...

Prepara un "acordeón" o "abanico" con pa-
pel de aluminio, sobre él, coloca el bacon
procurando que coja la forma del papel y
mételo al horno hasta que veas que está
crujiente



SALSA BRAVA SALSAS ASTURIANAS

Si buscas un toque más potente puedes
combinar tu bocata con una salsa
picante, verás que la mezcla es ideal!

VINTAGE ROLL HAMBURGUESA DE ANGUS



RÚCULA, QUESO FLOR, TARTAR DE TOMATE Y
BACON HORNEADO RIZADO

Lo que diferencia a una buena carne de otra es
su sabor, textura y aroma, características dadas
por las condiciones de cría y procedencia del
animal. La cocina de Koama selecciona las me-
jores razas del mercado y utiliza las partes más
sabrosas del animal para sus recetas finales

BUY DE
PROCEDENCIA
IRLANDESA

*
CHIPS DE REMOLACHA

LA HAMBURGUESA PERFECTA

Tres importantes cocineros del panorama nacional nos cuentan como
hacer la mejor hamburguesa siguiendo unas sencillas recomendaciones.



PEPE RODRÍGUEZ EL BOHÍO, MASTER CHEF

Para una hamburguesa crujiente pero jugosa, ¿mejor plancha o parrilla?
Usar una herramienta u otra depende del resultado que se quiera con-
seguir, si nos gusta el toque ahumado, el aroma rústico de la parrilla,
pues parrilla. Si se prefiere la plancha, pues plancha, porque el punto
de cocción no te lo va a dar ningún método, sino la buena mano del
cocinero. El resultado final dependerá de la habilidad de cada uno.

**¿Cuál es el secreto para que los ingredientes resalten y (aunque cierta-
mente sean un conjunto armónico) no solo se vean como una capa más de
la "burger"?**

No hay trucos, el resultado final está siempre en la mano del cocinero.
En este sentido, una hamburguesa no se diferencia de un guiso de
patatas con carne. Tiene ingredientes individuales que, en conjunto,
van a lograr un sabor concreto y cada uno de ellos tiene un cúmulo de
condicionantes. En el caso de la hamburguesa la carne predominará
pero deben poder sentirse unos aliños concretos. Aunque existan rece-
tas y las repitas paso a paso, la mano del cocinero es la que marca, no
hay fórmulas mágicas. Como chef tienes que encontrar tu voz propia y
reflejarla en tus recetas.



YOLANDA LEÓN REST. COCINADOS (* MICHELIN)

**Habitualmente acompañamos las hamburguesas con patatas o guarnicio-
nes de verduras, ¿cómo evitamos el exceso de aceite en estas frituras?**

Para evitar excesos en las frituras, se puede acompañar la hamburgue-
sa de guarniciones menos habituales. Por ejemplo, se puede acompa-
ñar de patatas tipo papas cocidas en agua con tomillo y marcadas a la
plancha, con diferentes ensaladas o verduras en tempura.



KOLDO ROYO PIONERO DEL FOOD TRUCK, CHEF TV

**¿Tostamos el pan con antelación o lo hacemos al mismo tiempo que
preparamos la carne?**

Sin duda, es importante darle un golpe de calor cuando la carne ya
está casi a punto de salir, porque de otro modo, lo único que consegui-
remos será secar el pan.

**¿En qué orden deberíamos montar la hamburguesa? (qué ingredientes
deben ir primero y cuáles al final)**

Es muy importante equilibrar. Por eso, la idea es preservar las texturas
de cada uno de los ingredientes. Para ello debemos tener en cuenta
especialmente la humedad de los propios ingredientes, ya que no po-
demos olvidarnos de preservar el pan de los ingredientes más jugosos
(como los tomates frescos por ejemplo). Con toda esta información,
un orden clásico y que funciona, podría ser la lechuga (¡sin gota de
agua!) sobre el pan, sobre ella el tomate, sobre el tomate el ketchup y
mostaza, sobre estas salsas, la hamburguesa, sobre la carne una salsa
más fuerte, y sobre ella, una loncha de queso (y el huevo si lo hay), y
ya podemos tapar con el pan.

A la hora de repartir la salsa, es muy importante que quede más bien
centrada, especialmente si se trata de salsas muy potentes, la idea es
que el primer mordisco no incluya tanta potencia, sino que vayamos
llegando suavemente a ella.



SALSA DE QUESO CABRALES
SALSAS ASTURIANAS



BOLLO CANTÁBICO
HAMBURGUESA JAPONESA



LECHUGA, TOMATITOS CHERRIE
Y AROS DE CEBOLLA

En este caso, nos parecía original presentar la burger de Koama laminada cubriendo toda la superficie del pan Cantábrico, una de las referencias más populares de Chousa



*PATATAS GAJO A LAS FINAS HIERBAS
Una vez fritas, rebózalas en una mezcla de finas hierbas y escamas de sal por el lado de la piel



*PATATAS PAJA

Las patatas paja deben ser crujientes, para ello fríelas en aceite bien caliente. Cambia el clásico plato por otros recipientes más originales y atractivos para servir las patatas. En la foto hemos usado una mini cesta metálica que imita al soporte de una freidora



GANADO DE
PROCEDENCIA
GALLEGA



*FONDUE EN PAN DE MOÑA DE CHOUSA
Usa el pan de Moña como soporte de una fondue para varias personas. Funde el queso, utilízalo como relleno para el pan y condiméntalo con especias y aceite de oliva



BURGER VIENA
HAMBURGUESA DE BUEY DE KOBE



COGOLLO DE LECHUGA, SALSA DE QUESO CON ACEITUNAS
PICADAS, PIMIENTOS DE PIQUILLO Y CANÓNIGOS

Hay que estar al día con las nuevas tendencias gastronómicas, por eso no puede faltar en tu carta el ya conocido buey Wagyu, una raza bovina originaria de Japón, de la ciudad de Kobe. En este caso combinada con la burger Viena de Chousa, una pieza de pan suave y esponjosa gracias a la leche que incorpora en su receta

*PICATOSTES DE PAN PARA DIPEAR

Hacer tus picatostes personalizados solo es cuestión de hornear trozos de pan Chousa con la forma que más te guste



MINI DE HIGO Y CASTAÑAS
HAMBURGUESA DE CERDO IBÉRICO
AL PEDRO XIMÉNEZ

LECHUGA, CREMOSO DE HUEVO DURO,
CEBOLLITAS PERLA Y TOMATES CHERRIE

Un ambiente cool, desenfadado, divertido y con un toque alternativo necesita en su oferta unas mini burgers bien elaboradas. Para ello puedes disponer de la variedad de mini panes de Chousa, como el mini bollo gallego, el mini de nueces, de centeno o el de higo&castañas



AROS DE CEBOLLA!!

TENDENCIAS EN RESTAURACIÓN



HÉCTOR LÓPEZ REST. ESPAÑA, CHEF DE KOAMA

¿Por qué crees que las hamburguesas gourmet (con ingredientes de calidad excepcional) y la finger food se han convertido en tendencia?

El ritmo de vida que llevamos en la actualidad hace que, muchas veces, tengamos que renunciar a esas comidas de dos horas de las que disfrutábamos antes. A lo que no renunciamos ni los cocineros ni los comensales es a la calidad. Eso no puede faltar por muy informal que sean el plato o la receta.

¿Crees que será una moda efímera?

Teniendo en cuenta las prisas de la vida actual, creo que estamos ante una tendencia que se extenderá a largo plazo y se afianzará. Por suerte o por desgracia nos tendremos que olvidar de sentarnos a comer durante dos horas.

¿Cómo y cuándo debe sumarse un restaurante a una tendencia?

Cada restaurante es un mundo y la adaptación tiene que ser específica y flexible según las necesidades de cada negocio. Un restaurante o una cafetería no puede quedarse anclado en el pasado y tiene que estar en constante movimiento. Sin embargo, no es necesario que se reconvierta todo el local, quizás con una pequeña zona especializada, tipo Gastroteca, es suficiente. No es necesario embarcarse en deudas o hipotecas.

¿Qué pasos es conveniente seguir cuando nos decidimos a adoptar platos de este tipo? (sobre todo si antes no los teníamos en carta)

Lo más importante de todo es mantener la filosofía de nuestro bar o restaurante. No puedes perder ese rasgo distintivo por mucho que adaptes el tipo de comida a esta tendencia. La clave, como siempre, es la calidad en el producto.

¿Especialización en ciertas hamburguesas o cuanta más variedad mejor? (para la carta del restaurante)

Tras haber analizado cómo se adapta el mundo de las hamburguesas gourmet a la filosofía de tu restaurante, cualquiera de las dos opciones puede ser la más correcta. Pero la elección siempre debe venir de un análisis en profundidad de tu negocio.



ÁLVARO VILLASANTE RESTAURANTE PAPRICA

Restaurantes temáticos vs. restaurantes generalistas, ¿dónde crees que está la tendencia?

La tendencia, en este caso, depende de en qué ciudad y qué contexto esté tu restaurante. Si lo has montado en una gran ciudad, probablemente, la especialización sea la clave. Madrid, Barcelona, Sevilla, cuentan con casos de éxito en cocinas muy específicas y diferenciadas. Si el lugar en el que has instalado tu negocio no es una gran urbe, por el momento, la diversificación es aún clave para poder sostener económicamente tu proyecto.

Si decidimos especializarnos, ¿cómo le sacamos provecho para nuestro negocio?

Lo más importante es diferenciarte de los demás. Si consigues distinguir tu oferta, especialmente por calidad y sabor, la especialización será positiva. Tienes que aportar algo, con tu sello personal, que nadie más pueda aportar. Ya no se trata solo de recetas excelentes, que también, sino de convertir la visita a tu negocio en una experiencia gastronómica completa, totalmente satisfactoria y gratificante.



CATÁLOGO DE PAN CHOUSA



Página 3

BURGER 1959 DE 100 G



Página 9

BURGER VIENA 90 G

DESCONGELAR
Y LISTO!

100% HARINA DE ESPELTA
0% HARINA DE TRIGO



Página 4

BURGER DE ESPELTA 90 G

DESCONGELAR
Y LISTO!



Página 4

TETIÑA 65 G

DISPONIBLE EN
MÁS SABORES. VER EL
CATÁLOGO O LA WEB
DE CHOUSA



Página 7

VINTAGE ROLL 55 G

Página 9

MINI DE HIGO Y CASTAÑA 55 G



CON ACEITE
DE OLIVA



Página 11

TORTA CON ACEITE DE OLIVA 115G

Página 8

BOLLO CANTÁBRICO 105 G



CONSEJOS PARA EL PAN

Uno de nuestros Chefs Ejecutivos de Koama, Juan Carlos Clemente Cubas es un gran experto en gestión de productos en el mundo hostelero. Le hemos pedido unos consejos para que saques el máximo y mejor rendimiento a nuestros panes. Síguelos y asegúrate el éxito.



JUAN CARLOS CLEMENTE CHEF KOAMA

Seleccionar el pan más adecuado según el tipo de hamburguesa. Descongelar a ser posible en nevera y a su vez en un recipiente hermético para evitar que se reseque. Adjuntar la fecha de caducidad y la etiqueta para no perder la información del fabricante. Podremos mantener en cámara e ir horneando panes según consumo.

Hay panes que según sus características les va mejor un golpe de vapor, golpe de parrilla, plancha o en ocasiones horno seco. Si por problemas de operativa tenemos que tener los panes listos desde primera hora del día, es ideal pulverizar dicho pan con agua y dar un golpe de horno para conseguir su estado óptimo.

Una vez cocido evitar el contacto directo con corrientes de aire, usar paneras de madera o en su defecto taparlos con trapos de lino, una buena solución con la que se consigue alargar al máximo la vida útil del producto.



Página 11

BOLLO HOT DOG 90 G

DESCONGELAR
Y LISTO!



Página 10

PAN GALLEGO 280 G



Página 6

PAN DE CENTENO 470 G



Página 9

PAN DE MOÑA 600 G



Página 8

HAMBURGUESA JAPONESA



Página 11

HAMBURGUESA DE TERNERA AL CURRY



Página 9

HAMBURGUESA DE BUEY DE KOBE



Página 9

HAMBURGUESA DE CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMENEZ



Página 3

HAMBURGUESA DE TERNERA Y FOIE



Página 5

HAMBURGUESA DE VACUNO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

TODAS LAS HAMBURGUESAS DE KOAMA SE SIRVEN BOLEADAS EN BOLSAS DE 2 UNIDADES

EL PESO DE CADA UNIDAD ES DE 125 G

PRODUCTOS DE KOAMA

BOLSA DE 250 G



Página 6

PIRULETAS DE QUESO DE CABRA Y TOMATE CONFITADO

BOLSA DE 350 G



Página 3

BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO



Página 6

ROSBEEF DE TERNERA 2500 G

BOLSA DE 250 G



Página 4

LANGOSTINO CRUJIENTE CON PAN JAPONÉS

BOLSA DE 500 G



Página 10

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO



Página 4

LACÓN DESHUESADO 2500 G



100% PULPO

Página 3

TERRINA DE PULPO 1000 G

CONSEJOS PARA LA CARNE

Resulta evidente que la carne es uno de los productos que más necesita nuestra atención, no solo a la hora de cocinar, sino también a la hora de descongelar y almacenar. Nuestro Chef Juan Carlos Clemente nos explica de un modo sencillo como debemos tratar la carne.

La carne se debe descongelar siempre en cámara de 0 a 4°C. Una vez descongelada y formada mantener en un recipiente hermético y con rejilla interior. Es importante no consumirla después de 2 días tras ser descongelada. Si vemos que nos quedan piezas de carne que se nos van a pasar de fecha, se pueden elaborar salsas o rellenos con ellas como boloñesa o unas pequeñas albóndigas ya que se trata de un producto muy natural. Cocinarla es tan sencillo como marcar en la plancha, sartén o grill en el momento de consumir.

CONTACTA CON NOSOTROS

INGAPAN LUGO (CENTRAL)
TLF: 982100300

INGAPAN CORUÑA
TLF: 981685207

INGAPAN PONTEVEDRA
TLF: 986659312

INGAPAN CANARIAS
TLF: 922735280

INGAPAN BIZKAIA
TLF: 945106026

SALSAS ASTURIANAS
TLF: 985660196

INGAPAN.ES — CHOUSA.ES — KOAMA.ES
SALSASASTURIANAS.ES

www.contucocina.com