



Koama

CATÁLOGO 2017 - 2018

TABLA CONVERSORA DE CÓDIGOS

CÓDIGO ANTIGUO	CÓDIGO NUEVO	DENOMINACIÓN
K900005	90005	CARRILLERA DE TERNERA
K900010	69001	RULO DE RABO GUISADO
K900011	69017	HAMBURGUESA DE TERNERA Y FOIE
K900012	69019	HAMBURGUESA DE VACUNO Y CEBOLLA CAMELIZA
K900013	90013	HAMBURGUESA DE BUEY DE KOBE
K900014	90014	HAMBURGUESA ANGUS
K900017	90017	HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLÓGICA
K900018	69018	HAMBURGUESA DE RABO EN GUISO TRADICIONAL
K900503	90503	JARRETE DE TERNERA CON HUESO
K901000	69016	TERRINA DE LECHAZO
K901504	69154	PALETILLA DE LECHAZO
K902004	69024	CODILLO DE CERDO
K902009	90209	HAMBURGUESA CERDO IBÉRICO PEDRO XIMENEZ
K902010	90009	HAMBURGUESA BBQ CERDO Y PANCETA IBÉRICA
K902506	90250	LACÓN DESHUESADO
K902507	67470	PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS
K902510	90011	RULO DE COCHINILLO
K902511	90012	TERRINA DE COCHINILLO
K903009	69309	POLLO HILADO
K910100	91010	HAMBURGUESA LOMO DE ATÚN EN DADOS
K910501	91509	PULPO ADOBADO ESPECIAL PARRILLA
K920000	67690	CROQUETA DE BOLETUS
K920004	20004	LANGOSTINO CON PAN JAPONES
K920006	63700	CROQUETA DE POLLO Y JAMÓN SERRANO
K920007	67280	CROQUETA DE BACALAO
K920008	20008	CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO
K920009	92009	CROQUETA DE CHORIZO IBÉRICO
K920011	66310	CROQUETA DE COCIDO GALLEGO
K920012	92001	CROQUETA DE QUESO AHUMADO
K920013	63720	CROQUETA DE BACON Y PLÁTANO DE CANARIAS
K920016	67550	CROQUETA MERLUZA Y ALGA CÓDIUM
K920020	92002	PIRULETA QUESO CABRA Y CONFITURA TOMATE
K920021	66990	TERRINA DE PULPO
K920023	92023	PIRULETA DE CORDERO CRUJIENTE
K920060	92006	BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO
K920070	92007	LANGOSTINO EN TEMPURA NEGRA
K920076	90019	ESPIRAL DE LANGOSTINO Y KIMCHI
K920080	92008	MINI BURGER DE TERNERA Y FOIE
K920082	90022	MINI BURGER PICANTE DE CONEJO
K920083	92083	MINI BURGER POLLO CAMPERO Y CÚRCUMA
K920085	92085	MINI BURGER VEGANA LEGUMBRES Y ESPECIAS
K920101	92011	MINI TATÍN MANZANA Y FOIE
K920102	92012	MINI TATÍN RABO PIMIENTO ASADO
K920150	90024	MINI QUICHE ARTESANA DE ESPINACAS
K920151	20151	MINI QUICHE ARTESANA DE BACON Y PUERRO
K920152	90026	MINI QUICHE ARTESANA DE SALMÓN
K920200	90027	CROQUETA DE BACALAO AJOARRIERO
K920201	90055	CROQUETA DE ESPINACAS
K920202	90028	CROQUETA DE PULPO Á FEIRA
K920203	90029	CROQUETA DE GUISO DE RABO
K925300	90033	CREMA DE BOLETUS Y TRUFA
K925301	90034	CREMA DE CALABACÍN Y MASCARPONE
K925302	99624	CREMA DE BOGAVANTE
K925303	90036	CREMA DE VERDURAS A LA BRASA

EMPRESA

Comenzamos nuestra andadura en el año 2004 y desde entonces nos hemos dedicado a 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 inmejorables condiciones.

Además 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.



DOS GRANDES CHEFS COCINAN *para ti*



HÉCTOR LÓPEZ

Es Chef del Restaurante España y miembro del grupo Nove. Este lucense empezó trabajando en el restaurante de su familia desde muy joven.

Actualmente cuenta con un reconocimiento de prestigio, un Sol Repsol, sello que distingue al establecimiento como una apuesta segura por la buena mesa y acredita la alta calidad de su cocina.

Quieres saber más??

www.facebook.com/restaurante.espana

HEREDERO DE UN PROYECTO *culinario de éxito*



JUAN CARLOS CLEMENTE

Nació en La Gomera y la cocina tradicional de la isla, que degustó desde pequeño a través de recetas familiares, ha estado siempre muy presente en sus preparaciones. Clemente no es solo cocinero, sino también asesor gastronómico de grandes cadenas hoteleras, tanto dentro como fuera de las Islas Afortunadas.

Quieres saber más??

www.linkedin.com/in/juancarlosclemente

EMBAJADOR DE LA *gastronomía canaria*

ÍNDICE

APERITIVOS

Cremas	12
Croquetas	16
Con Palo	18
Un Bocado	20

HAMBURGUESAS

Mini Burgers	24
Burgers	26

PRINCIPALES

Pollo Hilado	30
Terrinas	32
Rulos	34
Carrilleras de Ternera	36
Paletilla de Lechazo	37
Pies de Cerdo Rellenos de Setas	38
Pulpo Adobado Especial Parrilla	39
Piezas Enteras	40

MINI
BURGERS
24



MINI
QUICHES
20

 Código Código Code	 Cajas/palet Caixas/palete Boxes per pallet	 Plancha Grelhador Griddle
 Peso/bolsa Peso/saco Weight per bag	 Vida útil en refrigerador Vida útil em refrigerado Shelf life in refrigerator	 Novedad Novidade Novelty
 Unidades/bolsa Unidades/saco Units per bag	 Tiempo de descongelado Tempo de descongelación Defrosting time	 Nueva receta Nova receita New recipe
 Unidades/bolsas Unidades/sacos Units per bags	 Horno con vapor Forno com vapor Steam oven	 Producto vegano Produto vegan Vegan product
 Bolsas/caja Sacos/caixa Bags per box	 Horno de convección Forno de convecção Convection oven	 Producto ecológico certificado Producto ecológico certificado Ecological product certificate
 Cajas/base Caixas/base Boxes per layer	 Baño María Banho Maria Bain-Marie	 Con Plátano de Canarias Com Plátano de Canarias Whith Plátano de Canarias

JARRETE
CON HUESO
40





- SECCIÓN -

APERITIVOS

especial eventos

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 manipularlas. 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.

CATERINGS Y EVENTOS PARA 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 con papel absorbente los aperitivos recién sacados de la freidora y continuar friendo hasta conseguir 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.

BUSCA ESTOS ICONOS

entre los productos de la sección aperitivos y descubre las referencias ideales para tus eventos!!





REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

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 10 110 21 días

RACIÓN INDIVIDUAL

sin mermas



Presentación del producto envasado

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 y una vez descongelado solo tendrás que poner la bolsa a baño María para calentarla. **Puedes dejar las bolsas en el agua caliente durante todo el servicio, si al terminar no las has abierto, las puedes volver al frigorífico sin ningún problema ya que al estar pasteurizadas no van a sufrir ningún cambio, eso sí, cuida la cadena de frío para conservar la textura.**

SE ADAPTAN A TU MODELO DE NEGOCIO

Las cremas son un producto ideal **como plato principal, como medio plato o como aperitivo en eventos y banquetes.** Sácales todo el provecho posible adaptándolas a tu modelo de negocio!



RESTAURANTE
plato completo
200 gr



FOOD TRUCK
vaso completo
100 gr



EVENTOS
chupito aperitivo
40 gr



VERDURAS A LA BRASA

|||| 90036

INGREDIENTES

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

SÚPER PRECIO



CALABACÍN Y MASCARPONE

|||| 90034

INGREDIENTES

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



BOGAVANTE

|||| 99624

INGREDIENTES

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



BOLETUS Y TRUFA

|||| 90033

INGREDIENTES

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



MUCHO MÁS
QUE UNA
crema

PARA ARROCES, FIDEUÁS Y FONDOS

Las cremas de Koama son mucho más que un plato!
Una de las principales características de estas cremas es su versatilidad en la cocina. **Son ideales para cocinar diferentes platos usándolas como base para aprovechar su exquisito sabor.** Un buen ejemplo es usar la crema de bogavante para preparar un arroz mariscado, la crema de boletus y trufa para hacer un risoto de setas o la crema de verduras a la brasa para hacer un arroz vegetariano. De este modo **tendrás caldos de un riquísimo sabor siempre a mano.** Su cómodo envase de 200 gramos te permite hacer platos para muy pocas personas y al estar pasteurizadas puedes tenerlas en refrigerado hasta 21 días!!



ARROZ MARISCADO
con crema de bogavante

PRODUCTO IDEAL PARA

CÁTERINGS

CHUPITO APERITIVO
combinando sabores



BOWL PARA LLEVAR
de calabacín y de verduras a la brasa

CARRILLERAS DE TERNERA
con crema de boletus y trufa

SIEMPRE A MANO!!

Tener siempre a mano estas cremas te facilitará un **montón de soluciones rápidas y de muy alta calidad tanto para platos principales como aperitivos.** Además, almacenarlas en tu congelador o en tu nevera es muy cómodo gracias a su envase pequeño y plano.





02
- APERITIVOS -
CROQUETAS
variedad de sabores

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175-180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

500g 6 10 110



Presentación del producto envasado



ESPINACAS
||| 90055

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



GUIÑO DE RABO
||| 90029

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



BACALAO AJOARRIERO
||| 90027

INGREDIENTES
Bacalao, leche, pan rallado, huevo, harina, pimiento rojo, pimientos choriceros, mantequilla, cebolla, aceite de oliva, ajo, sal y cayena.



PULPO Á FEIRA
||| 90028

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



BACALAO
||| 67280

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



BACON Y PLÁTANO
||| 63720

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



BOLETUS
||| 67690

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



CHORIZO IBÉRICO
||| 92009

INGREDIENTES
Chorizo ibérico, leche, huevo, pan rallado, harina, mantequilla, almidón de maíz y sal.



JAMÓN IBÉRICO
||| 20008

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



COCIDO GALLEGO
||| 66310

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



MERLUZA Y ALGA CÓDIUM
||| 67550

INGREDIENTES
Leche, pan rallado, huevo, merluza, alga còdium, mantequilla, harina, almidón de maíz, aceite de oliva y sal.



POLLO Y JAMÓN SERRANO
||| 63700

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



QUESO AHUMADO
||| 92001

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

03

-APERITIVOS-
CON PALO

el top ten de Koama



ESPIRAL DE LANGOSTINO Y KIMCHI

||| 90019

INGREDIENTES

Langostino, pasta brisa, queso y salsa picante kimchi.

🛒 250g 📦 10 🍴 10 📦 110



LANGOSTINO EN TEMPURA NEGRA Y AIRBAG DE CERDO

||| 92007

INGREDIENTES

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

🛒 250g 📦 8 🍴 10 📦 110



SÚPER VENTAS

LANGOSTINO CRUJIENTE CON PAN JAPONÉS

||| 20004

INGREDIENTES

Langostino, pan rallado panko, huevo y sal.

🛒 250g 📦 10 🍴 10 📦 110



BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO

||| 92006

INGREDIENTES

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

🛒 350g 📦 6 🍴 10 📦 110



SÚPER PRECIO

PIRULETA DE QUESO DE CABRA Y CONFITURA DE TOMATE

||| 92002

INGREDIENTES

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

🛒 250g 📦 7 🍴 10 📦 110



PIRULETA DE CORDERO CRUJIENTE

||| 92023

INGREDIENTES

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

🛒 250g 📦 7 🍴 10 📦 110

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175-180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente. **Para freír la 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.



Presentación Langostinos envasados



Presentación Brochetas envasadas



Presentación Piruletas envasadas



REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

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.



Presentación Mini Quiches envasadas

28 UNIDADES
por bolsa



Presentación Mini Tatinés envasados

MASAS UN BOCADO hechas en casa

Tanto la masa sablé de las Mini Quiches como el hojaldre de los Mini Tatinés están hechos en casa, 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 catering y eventos especiales por tratarse de un producto de muy alta calidad.



MINI QUICHE ARTESANA DE SALMÓN

||| 90026

INGREDIENTES

Salmón, harina, leche, mantequilla, huevo, azúcar, queso, sofrito de puerros, cebollino, pimienta negra y sal.

700g 28 5 10 110 1 día



MINI QUICHE ARTESANA DE ESPINACAS

||| 90024

INGREDIENTES

Espinacas, harina, leche, mantequilla, huevo, azúcar, sofrito de puerros, queso, pasas, aceite de oliva, pimienta negra, nuez moscada y sal.

700g 28 5 10 110 1 día



MINI QUICHE ARTESANA DE BACON Y PUERRO

||| 20151

INGREDIENTES

Bacon, sofrito de puerros, harina, mantequilla, leche, huevo, azúcar, queso, pimienta negra y sal.

700g 28 5 10 110 1 día



MINI TATÍN MANZANA Y FOIE

||| 92011

INGREDIENTES

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

600g 28 3 10 110 1 día



MINI TATÍN RABO Y PIMIENTO ASADO

||| 92012

INGREDIENTES

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

600g 28 3 10 110 1 día



Su sencilla regeneración hace de este producto **un aliado perfecto para grandes catering, solo es necesario un golpe de horno y están listos.** Combina distintos sabores y crearás una mesa de gran colorido y apetitosa apariencia.



- SECCIÓN -
HAMBURGUESAS
fast and good horeca



05
-BURGERS-
MINI BURGERS
aperitivos, tapas y pinchos

special
FAST & GOOD
HORECA



MEATBALLS O ALBÓNDIGAS

Las Mini Burges de Koama vienen divididas en pequeñas bolas de 20 gramos. Además de hacer pequeñas hamburguesas puedes usar esta carne para hacer albóndigas gourmet para multitud de platos con o sin salsa u optar por desmenuzar la carne para cocinar en pastas, pizzas etc... En versión mini burgers o versión albóndigas este es un producto igual de útil para platos principales como para tapas y pinchos de cocina.



Presentación del producto envasado

20 GRAMOS
por unidad

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

MINI BURGERS

Retirar de la bolsa y descongelar 3-4 horas en el frigorífico. Manipular manualmente para obtener el grosor deseado. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo hasta que este bien cocinada y se garanticen los 65°C en el corazón del producto.

ALBÓNDIGAS

Retirar de la bolsa y descongelar durante 14-20 minutos. Freír a fuego medio aproximadamente 130°C hasta que estén bien cocinadas y se garanticen los 65°C en el interior del producto. Si queremos cocinarlas en salsa se recomienda enharinar antes de freír.

400g 6 10 110 2 días



PICANTE DE CONEJO

|||| 90022

INGREDIENTES

Carne de conejo, cebolla, aceite de oliva, pan de molde, hígado de conejo, ñoras, vino blanco, vinagre de Jerez, tomillo, orégano, almendra, ajo, cayena, comino y sal.



POLLO CAMPERO Y CÚRCUMA

|||| 92083

INGREDIENTES

Carne de pechuga de pollo de corral, contramusto de pollo de corral, pan de molde, jengibre, leche, nata, cúrcuma, brandy, pimienta blanca y sal.



TERNERA Y FOIE

|||| 92008

INGREDIENTES

Carne de ternera, pan de molde, nata, leche, pimienta blanca, foie, aceite de oliva, trufa y sal.



VEGANA DE LEGUMBRES Y ESPECIAS

|||| 92085

INGREDIENTES

Lenteja pardina, proteína de soja, dátiles, garbanzos, harina de garbanzo, sofrito de tomate, cilantro, ajonjolí, tahín, jengibre, aceite de sésamo, cardamomo, orégano, pimienta negra y sal.



REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

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.



Presentación del producto envasado

250g 2 12 10 110 2 días

CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

Nuestra hamburguesa de Ternera Ecológica ha sido certificada por el CRAEGA (Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia). Este organismo se encarga de acreditar la procedencia ecológica de nuestro producto. En cada caja encontrarás el sello oficial con un número de control facilitado por dicho Consejo Regulador.



SÚPER PRECIO

Con Salsa BARBACOA



HAMBURGUESA BBQ CERDO Y PANCETA IBÉRICA
 |||| 90009

INGREDIENTES
 Carne de cerdo, panceta de cerdo ibérico, salsa barbacoa y sal.



RABO EN GUISO TRADICIONAL
 |||| 69018

INGREDIENTES
 Carne de vacuno guisada, carne de vacuno sin cocinar, aceite de oliva, ajo, pimentón, cayena, pimienta negra y sal.



TERNERA ECOLÓGICA
 |||| 90017

INGREDIENTES
 Carne de ternera ecológica, pimienta blanca ecológica y sal.



LOMO DE ATÚN EN DADOS
 |||| 91010

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



ANGUS
 |||| 90014

INGREDIENTES
 Carne de Angus, pimienta blanca y sal.



BUEY DE KOBE
 |||| 90013

INGREDIENTES
 Carne de Wagyu, pimienta blanca y sal.

SÚPER VENTAS



TERNERA Y FOIE
 |||| 69017

INGREDIENTES
 Carne de ternera, foie, pimienta blanca y sal.



CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ
 |||| 90209

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



VACUNO Y CEBOLLA CAMELIZADA
 |||| 69019

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



- SECCIÓN -

PRINCIPALES

grandes soluciones



07
- PRINCIPALES -
POLLO HILADO
tu aliado más versátil



SÚPER VENTAS



ROSCA PIZZA PARA COMPARTIR
de pollo y verduras

special
FAST & GOOD
HORECA



WRAPS DE POLLO
*con espinacas
cebolla y pimiento*



REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

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



Presentación del producto envasado

|||| 69309 500g 8 10 110 3 días

Ideal 
BANQUETES

08
- PRINCIPALES -
TERRINAS
la solución homogénea

★★★
PRODUCTO
gourmet

Solución
Homogénea y sencilla
para muchos comensales



Presentación Terrina Cochinito envasada

REGENERACIÓN DE LA TERRINA DE COCHINILLO

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.



Presentación Terrina Pulpo envasada

REGENERACIÓN DE LA TERRINA DE PULPO

Para realizar un carpaccio, lo ideal es sacar la pieza del congelador 15 o 20 minutos antes de laminarla. Para servir de otro modo, descongelar totalmente y preparar al gusto.



Presentación Terrina Lechazo envasada

REGENERACIÓN DE LA TERRINA DE LECHAZO

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.




TERRINA DE COCHINILLO

|||| 90012

INGREDIENTES

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

    
850g 4 10 110 21 días



SÚPER VENTAS

TERRINA DE PULPO

|||| 66990

INGREDIENTES

Pulpo

    
1000g 4 10 110 2 días



TERRINA DE LECHAZO

|||| 69016

INGREDIENTES

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

    
1000g 4 10 110 21 días

★ ★ ★
PRODUCTO
gourmet

09

- PRINCIPALES -

RULOS

ideal para banquetes

Ideal 
BANQUETES

Solución
Homogénea y sencilla
para muchos comensales



Presentación Rulo de Cochinito envasado

REGENERACIÓN DEL RULO DE COCHINITO

Descongelar previamente 10-12 horas en el frigorífico, una vez descongelado, calentar de las siguientes maneras:

Cochifrito: Cortar en raciones 3-5 cm y freír a unos 160-180°C hasta que quede dorado y crujiente.

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 3 últimos minutos, subir la temperatura a 200°C para que la piel adquiera una textura crujiente.



Presentación Rulo de Rabo envasado

REGENERACIÓN DEL RULO DE RABO GUISADO

Descongelar previamente 12-14 horas en el 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.

Cochifrito

El Cochifrito es un plato tradicional compuesto de cochinito. Su nombre proviene de la unión de las palabras "Cochinito + frito". Su elaboración es muy sencilla. Cortar el rulo de cochinito en rodajas finas y freír en abundante aceite de oliva virgen extra junto con un buen puñado de dientes de ajo hasta que el cochinito quede crujiente.



RULO DE COCHINITO

|||| 90011

INGREDIENTES

Carne de cochinito, aceite de oliva, ajo, pimienta blanca y sal

    
700g 4 10 110 21 días



RULO DE RABO GUISADO

|||| 69001

INGREDIENTES

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

    
1000g 3 10 110 21 días



REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 12 h en el frigorífico y calentar: **Horno con vapor:** Precalear el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 12–15 minutos.

Horno de convección: Precalear 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.

|||| 90005 🛒 1000g 📦 3 🍳 10 🏠 110 📅 21 días

INGREDIENTES

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



Presentación del producto envasado



REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 16 h en el frigorífico y calentar: **Horno de convección:** Precalear el horno a 180–190 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 10–15 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

|||| 69154 🛒 1100g 📦 3 🍳 10 🏠 110 📅 21 días

INGREDIENTES

Paletilla de lechazo, sal, azúcar, mantequilla, tomillo, romero y laurel.



Presentación del producto envasado



12
PIES DE CERDO
RELLENOS
DE SETAS

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 9 h en el frigorífico y calentar:
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.

INGREDIENTES

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



Presentación del producto envasado

67470 560g 6 10 110 21 días



13
PULPO
ADOBADO

Especial
PARRILLA



REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar el producto 6-8 horas en el frigorífico. Dorar en parrilla, brasa o sartén a fuego vivo hasta conseguir un bonito color dorado.

INGREDIENTES

Pulpo, ajo, vinagre de Jerez, tomillo, orégano, ñora, cayena, sal, comino, cebolla caramelizada, aceite de oliva.



Presentación del producto envasado

91509 380g 7 10 110 2 días



14
 - PRINCIPALES -
PIEZAS ENTERAS
las carnes más jugosas



Presentación Jarrete de Ternera envasado

REGENERACIÓN DEL JARRETE DE TERNERA CON HUESO

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.



Presentación Lacón Deshuesado envasado

REGENERACIÓN DEL LACÓN DESHUESADO

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



Presentación Codillo envasado

REGENERACIÓN DEL CODILLO DE CERDO

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.



JARRETE DE TERNERA CON HUESO

|||| 90503

INGREDIENTES

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

1600g
 2
 10
 110
 21 días



LACÓN DESHUESADO

|||| 90250

INGREDIENTES

Lacón de cerdo y sal.

2500g
 2
 10
 110
 21 días



SÚPER VENTAS

CODILLO DE CERDO

|||| 69024

INGREDIENTES

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

420g
 8
 10
 110
 21 días

Oficina Central:
INGAPAN S.L.U
Pl. O Ceao, Rúa da Agricultura, 52-53,
C.P. 27003, Lugo, España
T: 0034 982100300
asistentecomercial@ingapan.com

Delegación en Lugo:
INGAPAN Lugo
T: 0034 982100300
ingapanlugo@ingapan.com

Delegación en A Coruña:
INGAPAN Coruña
T: 0034 981685207
coruna@ingapan.com

Delegación en Pontevedra:
INGAPAN Pontevedra
T: 0034 986659312
pontevedra@ingapan.com

Delegación en Canarias:
INGAPAN Canarias
T: 0034 922735280
canarias@ingapan.com

Delegación en Usa:
INGAPAN USA
T: +1 305 885 5353
usa@ingapan.com

Delegación en Madrid:
INGAPAN Madrid
T: 0034 913800806
madrid@ingapan.com

En Internet:
koama.es
contucocina.com
facebook.com/Koama
twitter.com/Koama_Oficial
pinterest.com/Koama

