



KOama
Especial Navidad

Contáctenos: comercial@ingapan.com / 0034 982100300

NAVIDAD 2015–2016

Desde Koama queremos presentarte nuevos platos para reinventar tu menú Navideño. Siempre hemos apostado por la calidad, la comodidad y la innovación y ésta no va a ser una excepción.

Además de los Langostinos Crujientes con Pan Japonés, el Redondo de Ciervo y la Paletilla de Lechazo ya presentes en nuestro catálogo, añadimos algunas novedades como el Langostino en tempura negra y airbag de cerdo . Por otra parte, continuamos con un par de referencias de temporada que llevan años teniendo mucho éxito, el Rulo de Pavo Relleno y el Rulo de Pollo Relleno. En esta ocasión, como siempre, Koama quiere ser tu aliado en la cocina y poner al alcance de tus clientes la calidad que habitualmente les brindas. ¡Felices Fiestas!

LANGOSTINOS CRUJIENTES CON PAN JAPONÉS



INGREDIENTES

Colas de langostinos, pan rallado panko, huevo y sal.

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.



K920004



250g



10



10



110



LANGOSTINOS EN TEMPURA NEGRA Y AIRBAG DE CERDO



INGREDIENTES

Langostino, tempura, tinta de calamar, agua, sal, pan rallado, airbag de cerdo (harina de piel de cerdo)

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.



K920070



250g



8



10



110

RULO DE POLLO RELLENO

PRODUCTO DE TEMPORADA



TAMBIÉN EN FORMATO MINI



| | | | | | |
|---------|------|----|----|-----|---------|
| | 🛒 | 📦 | 🍽️ | 🗄️ | 📅 |
| K903007 | 240g | 12 | 10 | 110 | 21 días |

INGREDIENTES

Muslo de pollo, carne de ternera, carne de cerdo, pasas, piñones, ciruelas pasas, brandy, aceite de oliva, pimienta blanca y sal.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente en el frigorífico durante 12-14 horas (el formato mini 6-8 h).

Horno de convección: Precalear el horno a 180-190°C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 15-25 minutos dependiendo del tamaño. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

Este producto también se puede consumir en frío.

| | | | | | |
|---------|-------|---|----|-----|---------|
| | 🛒 | 📦 | 🍽️ | 🗄️ | 📅 |
| K970502 | 1500g | 2 | 10 | 110 | 21 días |

RULO DE PAVO RELLENO

PRODUCTO DE TEMPORADA



INGREDIENTES

Pechuga de pavo, carne de ternera, carne de cerdo, pasas, nueces, orejones de albaricoque, sal, pimienta blanca, albahaca, tomillo y aceite de oliva.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente en el frigorífico durante 12-14 horas. Este producto se puede comer frío en láminas o caliente en rodajas y con salsa.

| | | | | | |
|---------|-------|---|----|-----|---------|
| | 🛒 | 📦 | 🍴 | 🗄️ | 📅 |
| K970500 | 1500g | 2 | 10 | 110 | 21 días |

RULO DE JARRETE DE TERNERA



INGREDIENTES

Carne de jarrete de ternera, aceite de oliva, sal y pimienta blanca.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

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.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| K900041 | 1000g | 3 | 10 | 110 | 21 días |

PALETILLA DE LECHAZO



INGREDIENTES

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

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 16 h en el frigorífico y calentar de alguna de las siguientes maneras:

Horno de convección: Precalentar 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.

| | | | | | |
|---------|-------|---|----|-----|---------|
| | 🛒 | 🍳 | 🍴 | 🍽️ | 📅 31 |
| K901504 | 1100g | 3 | 10 | 110 | 21 días |

REDONDO DE CIERVO



INGREDIENTES

Redondo de ciervo, aceite de oliva, sal, ajo, pimienta negra, pimienta blanca, romero y tomillo.

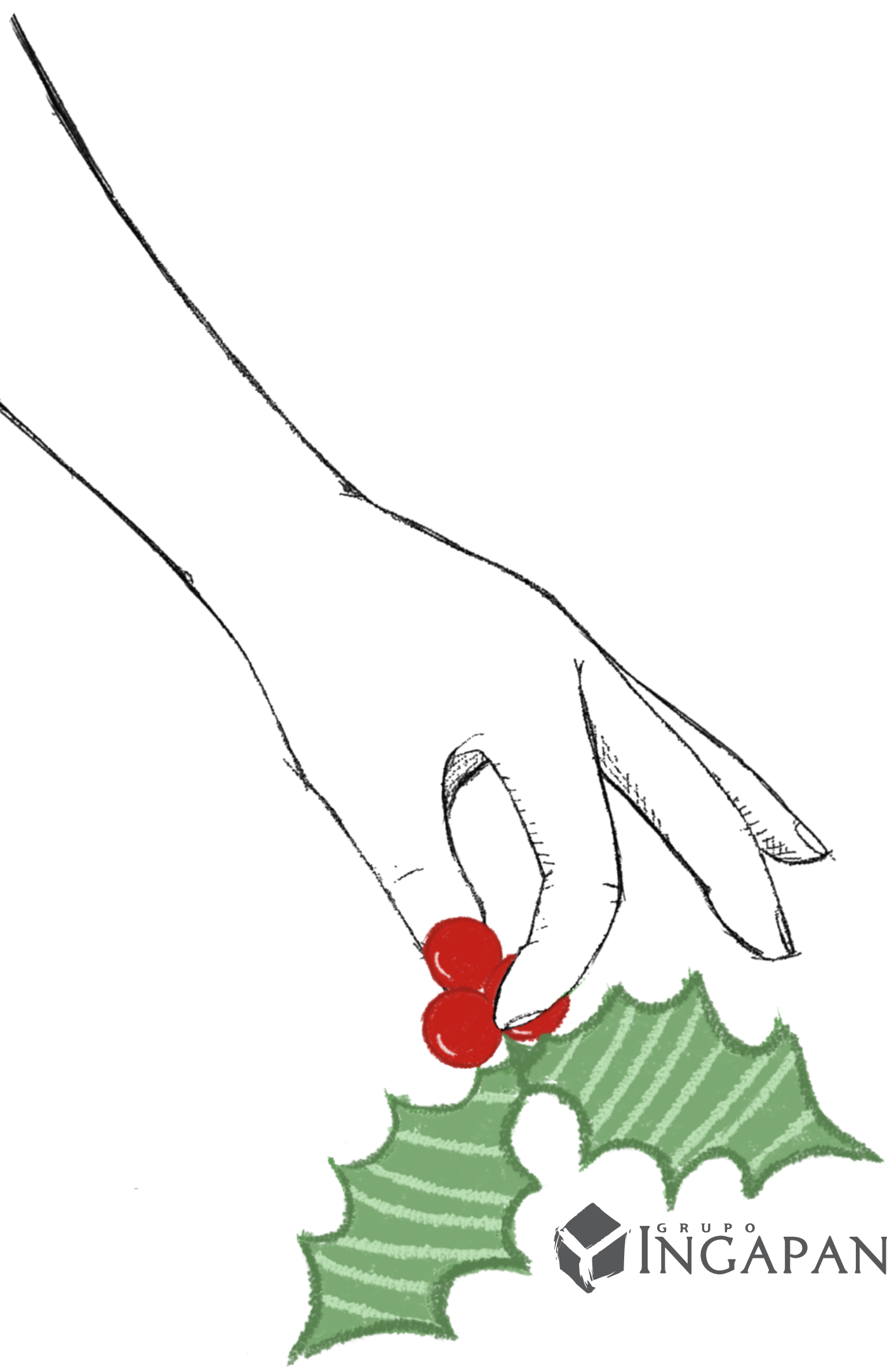
REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 9 h en el frigorífico y calentar de alguna de las siguientes maneras:

Horno de convección: Precalentar el horno a 80–100 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 12–15 minutos.

Baño María: Introducir la bolsa sin pinchar en la olla y calentar durante 8–10 minutos.

| | | | | | |
|---------|------|---|----|-----|---------|
| | 🛒 | 📦 | 🍴 | 🗄️ | 📅 31 |
| K904500 | 550g | 5 | 10 | 110 | 21 días |



 **GRUPO
INGAPAN**

Oficina Central:
INGAPAN S.L.U
Pl. O Ceao, Rúa da Agricultura, 52-53,
C.P. 27003, Lugo, Galicia, España
T: 0034 982100300 F: 0034 982100308
comercial@ingapan.com
www.ingapan.com • www.koama.es

Delegación en Lugo:
INGAPAN Lugo
T: 0034 982100300
F: 0034 982100308
lugo@ingapan.com

Delegación en A Coruña:
INGAPAN Coruña
T: 0034 981685207
F: 0034 981686148
coruna@ingapan.com

Delegación en Pontevedra:
INGAPAN Pontevedra
T: 0034 986659312
F: 0034 986664211
pontevedra@ingapan.com

Delegación en Canarias:
INGAPAN Canarias
T: 0034 922735280
F: 0034 922735396
canarias@ingapan.com

Delegación en Bizkaia:
INGAPAN Bizkaia
T: 0034 945106026
bizkaia@ingapan.com

