



*Catálogo*

**KOoama**



*Especial Navidad*

*2016 / 2017*



Contáctenos: [asistentecomercial@ingapan.com](mailto:asistentecomercial@ingapan.com) / 0034 982100300

## Navidad 2016-2017

*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 la gama de productos Especial Navidad seleccionados en el catálogo anterior, este año incluimos las Piruletas de Queso de Cabra y Confitura de Tomate, el Muslo de Pintada Relleno, el Rulo de Rabo Guisado y la Terrina de Lechazo.*

*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

## PIRULETA DE QUESO DE CABRA Y CONFITURA DE TOMATE



### INGREDIENTES

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

### 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.



K920020



250g



7



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:** Precalentar 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 RABO GUISADO



### INGREDIENTES

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

### 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.



K900010



1000g



3



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.



K901504



1100g



3



10



110



21 días

## TERRINA DE LECHAZO



### INGREDIENTES

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

### REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

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.



K901000



1100g



4



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.



K904500



550g



5



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](mailto:asistentecomercial@ingapan.com)

Delegación en Lugo:  
**INGAPAN Lugo**  
T: 0034 982100300  
[ingapanlugo@ingapan.com](mailto:ingapanlugo@ingapan.com)

Delegación en A Coruña:  
**INGAPAN Coruña**  
T: 0034 981685207  
[coruna@ingapan.com](mailto:coruna@ingapan.com)

Delegación en Pontevedra:  
**INGAPAN Pontevedra**  
T: 0034 986659312  
[pontevedra@ingapan.com](mailto:pontevedra@ingapan.com)

Delegación en Canarias:  
**INGAPAN Canarias**  
T: 0034 922735280  
[canarias@ingapan.com](mailto:canarias@ingapan.com)

Delegación en Bizkaia:  
**INGAPAN Bizkaia**  
T: 0034 945106026  
[bizkaia@ingapan.com](mailto:bizkaia@ingapan.com)

Delegación en Madrid:  
**INGAPAN Madrid**  
T: 0034 913800806  
[madrid@ingapan.com](mailto:madrid@ingapan.com)

Delegación en Usa:  
**INGAPAN USA**  
T: +1 305 885 5353