

koama

2014 -2015



SÍMBOLOS



Código
Código
Code



Cajas/base
Caixas/base
Boxes per layer



Horno con vapor
Forno com vapor
Steam oven



Novedad
Novidade
Novelty



Peso/bolsa
Peso/saco
Weight per bag



Cajas/palet
Caixas/palete
Boxes per pallet



Horno de convección
Forno de convecção
Convection oven



Nueva receta
Nova receita
New recipe



Unidades/bolsa
Unidades/saco
Units per bag



Vida útil en refrigerador
Vida útil em refrigerado
Shelf life in refrigerator



Baño María
Banho Maria
Bain-Marie



Bolsas/caja
Sacos/caixa
Bags per box



Tiempo de descongelado
Tempo de descongelação
Defrosting time



Plancha
Grelhador
Griddle

SÍMBOLOS	2	Hamburguesa de Vacuno y Cebolla Caramelizada	26
ÍNDICE	3	Sugerencia Koama	27
PRESENTACIÓN	5	PRINCIPALES	29
APERITIVOS	7	Carrilleras de Ternera	30
Croquetas	8	Jarrete de Ternera con Hueso	31
Buñuelo de Bacalao	10	Rosbeef de Ternera	32
Brocheta 100% Pechuga de Pollo	11	Muslo de Pollo Relleno	33
Langostino Crujiente con Pan Japonés	12	Muslo de Pintada Relleno	34
Piruletas	13	Costillar de Cochinitillo Confitado	35
Saquitos	14	Codillo de Cerdo	36
Rulo de Ternera y Foie	15	Cocido Gallego	37
Lacón Deshuesado	16	Pies de Cerdo Rellenos de Setas	38
Terrina de Pulpo	17	Terrina de Lechazo	39
HAMBURGUESAS	19	Paletilla de Lechazo	40
Hamburguesa Japonesa	20	Redondo de Ciervo	41
Hamburguesa de Ternera al Curry	21	COMPLEMENTOS	43
Hamburguesa de Buey Angus	22	Mangas	44
Hamburguesa de Buey de Kobe	23	Salsa Española	45
Hamburguesa de Ternera y Foie	24	TRADUCCIONES	47
Hamburguesa de Cerdo Ibérico al Pedro Ximénez	25	Consejos para las Frituras	55

PRESENTACIÓN





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.

Método sous-vide

Tenemos un firme compromiso con la calidad. Confeccionamos platos semielaborados, pasteurizados, envasados al vacío y congelados, de los que cabe destacar la ausencia de conservantes, y que gozan de una total

garantía de calidad y homogeneidad.

Los productos Koama tienen una vida útil de un año en congelado. En refrigerado (entre 0 y 4 °C), pueden conservarse casi todos hasta 21 días en su envase original.

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 en la cocina 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 y los procesos sistematizados mediante los cuales elaboramos nuestros platos nos permiten producir 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 la elaboración y ahorrar ese valioso tiempo que te permitirá aportar el auténtico valor añadido a tus platos.



APERITIVOS



TETILLA AHUMADA

INGREDIENTES

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



K920012



COCIDO GALLEGO

INGREDIENTES

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



K920011

REGENERACIÓN DEL PLATO

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

Información detallada en la página 55.

   
500g 6 10 110



BACALAO

INGREDIENTES

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

||||
K920007



BOLETUS

INGREDIENTES

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

||||
K920000



CHORIZO IBÉRICO

INGREDIENTES

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

||||
K920009



JAMÓN IBÉRICO

INGREDIENTES

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

||||
K920008



LANGOSTINOS

INGREDIENTES

Langostinos, ajo, brandy, agua, sal, aceite de oliva, leche, huevo, pan rallado, harina y mantequilla.

||||
K920010



POLLO Y JAMÓN SERRANO

INGREDIENTES

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

||||
K920006



APERITIVOS

BUÑUELO DE BACALAO



REGENERACIÓN DEL PLATO

Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite a temperatura media y freír lentamente hasta obtener un color dorado.

INGREDIENTES

Leche, harina, bacalao, huevo, levadura, ajo, sal y perejil.



K920065



350g



8



11



110



BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO



REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar 30 minutos antes de freír. Sumergir en aceite bien caliente (175-180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

Información detallada en la página 55.

INGREDIENTES

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

CONSEJO KOAMA

Acompaña las brochetas con una salsa de cacahuete y miel.



K920060



350g



6



10



110



APERITIVOS

LANGOSTINO CRUJIENTE CON PAN JAPONÉS



REGENERACIÓN DEL PLATO

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

Información detallada en la página 55.

INGREDIENTES

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

CONSEJO KOAMA

Sirve los langostinos con una mayonesa de soja.



K920004



250g



10



10



110



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.



K920020

DE CORDERO CRUJIENTE

INGREDIENTES

Carne de cordero lechal, cilantro, comino, ajo, huevo, harina y copos de maíz.



K920022



REGENERACIÓN DEL PLATO

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

Información detallada en la página 55.



250g

7

10

110



PRIMAVERA

INGREDIENTES

Pasta wonton, col blanca, zanahoria, puerro, pimiento rojo, pimiento verde, aceite de oliva, sal y comino.



K920041

POLLO CON ALBAHACA

INGREDIENTES

Pasta wonton, pollo, tomate, cebolla, aceite de oliva, sal, albahaca y pimienta blanca.



K920040

QUESO

INGREDIENTES

Pasta wonton, queso crema, mantequilla y puerro.



K920002



REGENERACIÓN DEL PLATO

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

Información detallada en la página 55.

CONSEJO KOAMA

Acompaña a los saquitos de queso de una confitura de tomate.



500g

6

10

110



RULO DE TERNERA Y FOIE**REGENERACIÓN DEL PLATO**

Manipular y lonchar la pieza en congelado, presentando así el carpaccio en láminas muy finas.

INGREDIENTES

Carne de ternera y foie.

CONSEJO KOAMA

Adereza las lonchas de rulo con un chorro de aceite de oliva y pimienta negra.



K920508



1500g



2



10



110



APERITIVOS

LACÓN DESHUESADO



REGENERACIÓN DEL PLATO

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

INGREDIENTES

Lacón de cerdo salado.

CONSEJO KOAMA

Cortamos el lacón en lonchas, lo rociamos ligeramente con un chorro de aceite de oliva y aderezamos con pimentón.



K902506



2500g



2



10



110



21 días



TERRINA DE PULPO**REGENERACIÓN DEL PLATO**

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.

INGREDIENTES

Pulpo.

CONSEJO KOAMA

Si lo que buscas es un buen carpaccio de pulpo, rocíalo con aceite de oliva y pimentón. Otra opción es cortar la pieza en dados, montar unas brochetas con unos langostinos y marcar a la plancha.



K920021



1000g



4



10



110



2 días





HAMBURGUESAS

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA JAPONESA

ELABORADA CON CARNE PROCEDENTE DE GANADO GALLEGO



REGENERACIÓN DEL PLATO

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.

INGREDIENTES

Carne de ternera, salsa de soja, wasabi, cúrcuma, sal y pimienta blanca.



K900016



250g*



12



10



110



2 días

* 2 unidades de 125g por bolsa





HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE TERNERA AL CURRY

ELABORADA CON CARNE PROCEDENTE DE GANADO GALLEGO



REGENERACIÓN DEL PLATO

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.

INGREDIENTES

Carne de ternera, piña, uvas pasas, curry, sal y pimienta blanca.



K900015



250g*



12



10



110



2 días

* 2 unidades de 125g por bolsa



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE BUEY ANGUS

ELABORADA CON CARNE PROCEDENTE DE GANADO IRLANDÉS



REGENERACIÓN DEL PLATO

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.

INGREDIENTES

Carne de buey Angus irlandés, sal y pimienta blanca.



K900014



250g*



12



10



110



2 días

* 2 unidades de 125g por bolsa



**HAMBURGUESA
DE BUEY DE KOBE****REGENERACIÓN DEL PLATO**

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.

INGREDIENTES

Carne de Wagyu, sal y pimienta blanca.



K900013



250g*



12



10



110



2 días

* 2 unidades de 125g por bolsa



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE TERNERA Y FOIE

ELABORADA CON CARNE PROCEDENTE DE GANADO GALLEGO



REGENERACIÓN DEL PLATO

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.

INGREDIENTES

Carne de ternera, sal, pimienta blanca y foie.



K900011



250g*



12



10



110



2 días

* 2 unidades de 125g por bolsa



HAMBURGUESA DE CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ



REGENERACIÓN DEL PLATO

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.

INGREDIENTES

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



K902009



250g*



12



10



110



2 días

* 2 unidades de 125g por bolsa



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE VACUNO Y CEBOLLA CARMELIZADA



REGENERACIÓN DEL PLATO

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.

INGREDIENTES

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



K900012



250g*



12



10



110



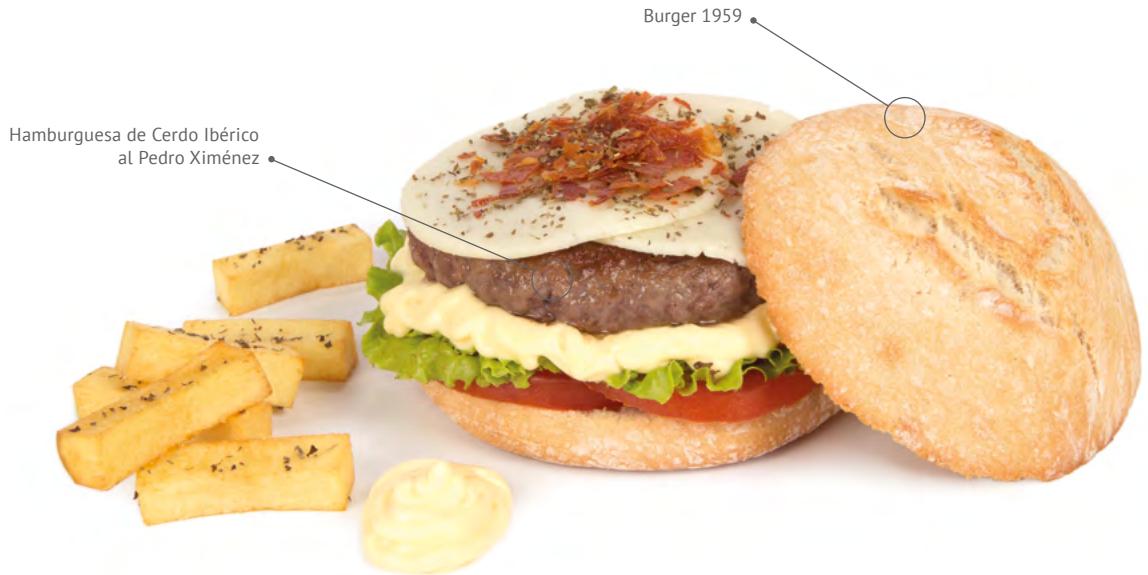
2 días

* 2 unidades de 125g por bolsa



SUGERENCIA KOAMA

CHOUSA & KOAMA... HAY COSAS QUE ESTÁN MEJOR JUNTAS



PANES DE CHOUSA

Utiliza el auténtico pan gallego para resaltar el sabor de las hamburguesas Koama. Consulta la amplia variedad de formatos en www.chousa.es

VINTAGE ROLL

Con un formato que recuerda al típico bagel europeo, pero con las características de la mejor masa gallega.

BURGUER VIENA

Una masa ligeramente azucarada y cocida bajo un techo de vapor de agua, se transforma en un bollo dorado, suave y esponjoso.

TORTA DE ACEITE DE OLIVA

Un homenaje al Mediterráneo; una pieza elaborada a mano, marcada por los dedos de nuestros maestros panaderos.

BURGER 1959

Un bollo con más de 50 años de historia; una referencia rústica, de miga alveolada y corteza fina pero crujiente.





PRINCIPALES

PRINCIPALES

CARRILLERAS DE TERNERA

ELABORADO CON CARNE PROCEDENTE DE GANADO GALLEGO



REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar previamente 12 h en el frigorífico y calentar de alguna de las siguientes maneras:

Horno con vapor: Precalentar el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 12–15 minutos.

Horno de convección: Precalentar 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 en la olla y calentar durante 12–15 minutos.

INGREDIENTES

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



K900005



1000g



3



10



110



21 días



JARRETE DE TERNERA CON HUESO



REGENERACIÓN DEL PLATO

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.

INGREDIENTES

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

CONSEJO KOAMA

Un plato diferente: Deshuesa el jarrete y rellénalo con un salteado de acelgas y piñones. Corta la pieza en medallones y salsa.



K900503 1600g 2 10 110 21 días

*Lacar: Salsear el producto con su propio jugo utilizando una cuchara o pincel.



PRINCIPALES

ROSBEEF DE TERNERA



REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar previamente 24 h en el frigorífico y calentar de alguna de las siguientes maneras:

Horno con vapor: Precalentar el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 15–20 minutos.

Horno de convección: Precalentar el horno a 140–150 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 15–20 minutos.

Baño María: Introducir la bolsa sin pinchar en la olla y calentar durante 15–20 minutos.

INGREDIENTES

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

CONSEJO KOAMA

Este producto se puede servir frío, cortado en láminas muy finas y acompañado de diferentes aderezos, por ejemplo mostaza.



K900504



2500g



1



10



110



21 días





PRINCIPALES

MUSLO DE POLLO RELLENO



REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar previamente 6-8 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 10-15 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

INGREDIENTES

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



K903007



240g



12



10



110



21 días



PRINCIPALES

MUSLO DE PINTADA RELLENO



REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar previamente 10 h en el frigorífico y calentar de alguna de las siguientes maneras:

Horno con vapor: Precalentar el horno a 90-100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 10-12 minutos.

Horno de convección: Precalentar el horno a 160-180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 6-8 minutos.

Baño María: Introducir la bolsa sin pinchar en la olla y calentar durante 10-12 minutos.

INGREDIENTES

Muslo de pintada. Relleno: carne de pavo, grasa de ternera, agua, castañas, setas, harina, crema de castañas, armagnac, sal, perejil, pimienta, nuez moscada y aceite de oliva.



K903003



465g



7



10



110



21 días



COSTILLAR DE COCHINILLO CONFITADO



REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar previamente 9 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 10–15 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

INGREDIENTES

Chuletero de cochinito, aceite de oliva, sal, vainilla y pimienta blanca.



K902509



350g



6



10



110



21 días



PRINCIPALES

CODILLO DE CERDO



REGENERACIÓN DEL PLATO

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 adquiriera una textura crujiente.

INGREDIENTES

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



K902004



420g



8



10



110



21 días





REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar previamente 10 h en el frigorífico y calentar de alguna de las siguientes maneras:

Horno con vapor: Precalentar el horno a 90-100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 8-10 minutos.

Horno de convección: Precalentar el horno a 100-120 °C. Colocar una bandeja con agua en el interior del horno e introducir la bolsa sin pinchar entre 8-10 minutos.

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

INGREDIENTES

Lacón, grelos, chorizo, patatas, garbanzos, agua, ajo y aceite de oliva.



K902008



350g



8



10



110



21 días



PRINCIPALES

PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS



REGENERACIÓN DEL PLATO

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

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: Introducir la bolsa sin pinchar en la olla y calentar durante 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.



K902507



560g



6



10



110



21 días



TERRINA DE LECHAZO**REGENERACIÓN DEL PLATO**

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.

INGREDIENTES

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



K901000



1000g



4



10



110



21 días



PRINCIPALES

PALETILLA DE LECHAZO



REGENERACIÓN DEL PLATO

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.

INGREDIENTES

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



K901504



1100g



3



10



110



21 días



REDONDO DE CIERVO

**REGENERACIÓN DEL PLATO**

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.

INGREDIENTES

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



K904500



550g



5



10



110



21 días





COMPLEMENTOS

COMPLEMENTOS
MANGAS



PASTEL DE SALMÓN

INGREDIENTES

Migas de salmón, nata, tomate frito, huevo, sal y pimienta blanca.



K950151



RICOTTA, ESPINACAS Y PASAS

INGREDIENTES

Queso ricotta, espinacas, uvas pasas, Pedro Ximénez, aceite de oliva, nuez, sal y pimienta blanca.



K950153



PIMIENTOS DE PIQUILLO

INGREDIENTES

Nata, huevo, pimiento de Piquillo, pimiento morrón, tomate frito, puré de patata, sal y pimienta blanca.



K950152



ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES

Leche, nata, azúcar, arroz y canela.



K950150



REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar previamente durante 10 h en el frigorífico, presionar el contenido de la bolsa una y otra vez hasta que la manga esté totalmente ligada, cortar el extremo de la bolsa y manipular a modo de manga pastelera.

CONSEJO KOAMA

Utilizar como acompañante de un plato principal, como relleno de unos ravioli o de un sandwich, o presentar sobre una tostada o una galleta salada.

    
500g 6 10 110 5 días*

* Tanto con la bolsa sin abrir como cerrada con pinza.





REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar previamente 10 h en el frigorífico. Una vez descongelado llevar a ebullición lentamente.

CONSEJO KOAMA

Personaliza tu salsa con alguna hierba aromática: tomillo, romero, etc. Utiliza el fumet como base para salsas, como base para arroces, fideos, o como caldo para los estofados de pescado.

INGREDIENTES

Agua, carne y huesos de ternera, piezas de cerdo, vino tinto, cebolla, puerro, tomate, zanahoria, aceite de oliva, sal, salsa petrel, azúcar y ajo.



K950001



500



6



10



110



21 días





TRADUCCIONES



Croquetas • Croquetes • Croquettes

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.
Fritar até conseguir um producto crocante.
Fryer to get a crispy product.

Sabores • Sabores • Flavours

Boletus, jamón ibérico, chorizo ibérico, bacalao, pollo con jamón serrano, cocido gallego, langostino, tetilla ahumada.

Cogumelos selvagens, presunto ibérico, chourico ibérico, bacalhau, frango com presunto, cozido galego, gamba, queijo tetilla curado.

Boletus mushroom, iberian ham, iberian "chorizo", cod, chicken with spanish serrano ham, galician stew, shrimp, smoked cheese.

P. 8



Lacón deshuesado • Pá de Porco Desossada • Boned Pork Shoulder

🕒 24 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Lonchar y listo.
Fatiar e pronto.
Slice and ready.

P. 16



Buñuelo de Bacalao • Sonho de Bacalhau • Cod Fritter

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír lentamente a temperatura media.
Fritar lentamente a temperatura média.
Fry it slowly on a medium heat

P. 10



Terrina de Pulpo • Terrina de Polvo • Octopus Terrine

🕒 15-20 min

Regeneración • Preparação • Preparation

Lonchar y listo.
Fatiar e pronto.
Slice and ready.

P. 17



Brocheta 100% Pechuga de Pollo • Espetada 100% Peito de Frango • 100% Chicken Breast Brochette

🕒 30 min

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.
Fritar até conseguir um producto crocante.
Fryer to get a crispy product.

P. 11



Langostino Crujiente con Pan Japonés • Gambas
Panadas em Pão Japonés • Crispy Prawn with
Japanese Bread

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.

Fritar até conseguir um produto crocante.

Fryer to get a crispy product.

P.12



Piruletas • Espetadinhas • Lollipop

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.

Fritar até conseguir um produto crocante.

Fryer to get a crispy product.

Sabores • Sabores • Flavours

Piruletas de queso de cabra y confitura de
tomate, piruletas crujientes de cordero.

Espetadinha queijo de cabra com doce de tomate,
espetadinhas crocantes de cordeiro.

Goat cheese lollipop with tomato jam, crispy
lamb lollipop.

P.13



Saquitos • Saquitos • Phyllo Purse

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.

Fritar até conseguir um produto crocante.

Fryer to get a crispy product.

Sabores • Sabores • Flavours

Primavera (verduras), queso, pollo y albahaca.

Primavera (vegetais), queijo, frango e manjericao.

Spring (vegetables), cheese, chicken and basil.

P.14



Rulo de Ternera y Foie • Rolo de Vitela e Foie
Gras • Veal and Foie Roll

Regeneración • Preparação • Preparation

Lonchear y listo.

Fatiar e pronto.

Slice and ready.

P.15



Hamburguesa Japonesa • Hambúrguer Japonês • Japanese Hamburger

🕒 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 20



Hamburguesa de Ternera al Curry • Hambúrguer de Vitela com Caril • Veal with Curry Hamburger

🕒 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 21



Hamburguesa de Buey Angus • Hambúrguer de Boi Angus • Angus Beef Hamburger

🕒 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 22



Hamburguesa de Buey de Kobe • Hambúrguer de Boi de Kobe • Kobe Beef Hamburger

🕒 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 23



Hamburguesa de Ternera y Foie • Hambúrguer de Vitela e Foie Gras • Veal and Foie Burger

🕒 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 24



Hamburguesa de Cerdo Ibérico al Pedro Ximénez • Hambúrguer de Porco Ibérico ao Pedro Ximénez • Iberian Pork Burger with Pedro Ximénez

🕒 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 25



Hamburguesa de Vacuno y Cebolla Caramelizada • Hambúrguer de Bovino e Cebola Caramelizada • Bovine and Caramelized Onion Hamburger

🕒 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 26



Carrilleras de Ternera • Bochecha de Vitela • Veal Cheeks

🕒 12 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 90–100 °C, 12–15 min

🔄 160–180 °C, 8–10 min

📏 12–15 min

P. 30



Cocido Gallego • Cozido • Typical Galician Stew

🕒 10 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 90–100 °C, 8–10 min

🔄 100–120 °C, 8–10 min*

📏 8–10 min

*Bolsa sin pinchar/Saco sem furar/Do not pierce

P. 37



Jarrete de Ternera con Hueso • Chambão de Vitela com Osso • Veal Knuckle with Bone

🕒 20 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 180–190 °C, 25–30 min

P. 31



Pies de Cerdo Rellenos de Setas • Pézinhos de Porco Rechados com Cogumelos • Pork Feet Stuffed with Mushrooms

🕒 9 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 180–200 °C

🔄 90–100 °C, 12–15 min

📏 12–15 min

P. 38



Rosbeef de Ternera • Rosbife do Acém • Beef Rib Rost

🕒 24 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 90–100 °C, 15–20 min

🔄 140–150 °C, 15–20 min

📏 15–20 min

P. 32



Terrina de Lechazo • Terrina de Anho • Suckling Lamb Terrine

🕒 18 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Marcar en plancha a 180–200 °C. A continuación, precalentar el horno a 160 °C y cocinar el producto durante 8 minutos.

Selar em grelhador a 180–200 °C, pré-aquecer o forno a 160 °C e cozinhar durante 8 minutos.

Mark on a griddle heated to 180–200 °C. Then preheat the oven up to 160 °C and cook the product during 8 minutes.

P. 39



Muslo de Pollo Relleno • Coxa de Frango Recheada • Stuffed Chicken Thigh

🕒 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 180-190 °C, 10-15 min

P. 33



Muslo de Pintada Relleno • Coxa de Galinha Recheada • Stuffed Guinea Fowl Thigh

🕒 10 h

Regeneración • Preparação • Preparation

☁️ 90-100 °C, 10-12 min

🔥 160-180 °C, 6-8 min

🕒 10-12 min

P. 34



Costillar de Cochinito Confitado • Carré de Leitão Confitado • Suckling Pig Confit Ribs

🕒 9 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 160-180 °C, 10-15 min

P. 35



Codillo de Cerdo • Joelho de Porco • Pork Knuckle

🕒 13 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 160-180 °C, 15-20 min

P. 36



Paletilla de Lechazo • Pá de Anho Assada • Suckling Lamb Shoulder

🕒 16 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 180-190 °C, 10-15 min

P. 40



Redondo de Ciervo • Redondo de Veado • Deer Tenderloin

🕒 9 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 80-100 °C, 12-15 min

🕒 8-10 min

P. 41



Mangas • Mangas • Piping Bags

 10 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Cortar el extremo de la bolsa y manipular a modo de manga pastelera.

Cortar a ponta do e utilizar como saco de pastelaria.
Cut off the tip and use as a piping bag.

Sabores • Sabores • Flavours

Arroz con leche, pastel de salmón, pimientos de Piquillo, ricotta, espinacas y pasas.

Arroz doce, pastel de salmão, pimentos de Piquillo, ricota, espinafres e passas.

Rice pudding, salmon pudding, red pepper, ricotta, spinach and raisin.

P. 44



Salsa Española • Molho Assado • Spanish Sauce

 10 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Una vez descongelado llevar a ebullición lentamente.

Uma vez descongelado, levar a ferver lentamente.
Once defrosted bring it slowly to the boil.

P. 45



Horno con vapor
Forno com vapor
Steam oven

Bolsa sin pinchar
Saco sem furar
Do not pierce



Convección
Conveção
Convection

Sin bolsa
Sem saco
Without bag



Baño María
Banho Maria
Bain-Marie

Bolsa sin pinchar
Saco sem furar
Do not pierce

CONSEJOS PARA LAS FRITURAS



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.

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.*





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

