



KOama

CATÁLOGO 2018 - 2019

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.

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.

CONSEJOS PARA FREÍR EN EVENTOS CON 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 los aperitivos recién sacados de la freidora y seguir friendo hasta obtener 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.



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

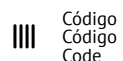
Cremas	10
Croquetas	14
Con Palo	16
Un Bocado	18
Gyozas	20

HAMBURGUESAS

Mini Burgers	24
Burgers	26

PRINCIPALES

Pollo Hilado	30
Terrinas	32
Rulos	36
Carrilleras de Ternera	38
Paletilla de Lechazo	39
Pies de Cerdo Rellenos de Setas	40
Pulpo Adobado Especial Parrilla	41
Piezas Enteras	42



Código
Código
Code



Peso/bolsa
Peso/saco
Weight per bag



Unidades/bolsa
Unidades/saco
Units per bag



Unidades/bolsas
Unidades/sacos
Units per bags



Bolsas/caja
Sacos/caixa
Bags per box



Cajas/base
Caixas/base
Boxes per layer



Cajas/palet
Caixas/paleta
Boxes per pallet



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



Tiempo de descongelado
Tempo de descongelación
Defrosting time



Horno con vapor
Forno com vapor
Steam oven



Horno de convección
Forno de convecção
Convection oven



Baño María
Banho Maria
Bain-Marie



Plancha
Grelhador
Griddle



Novedad
Novidade
Novelty



Nueva receta
Nova receita
New recipe



Producto vegano
Produto vegan
Vegan product



Producto ecológico certificado
Produto ecológico certificado
Ecological product certificate

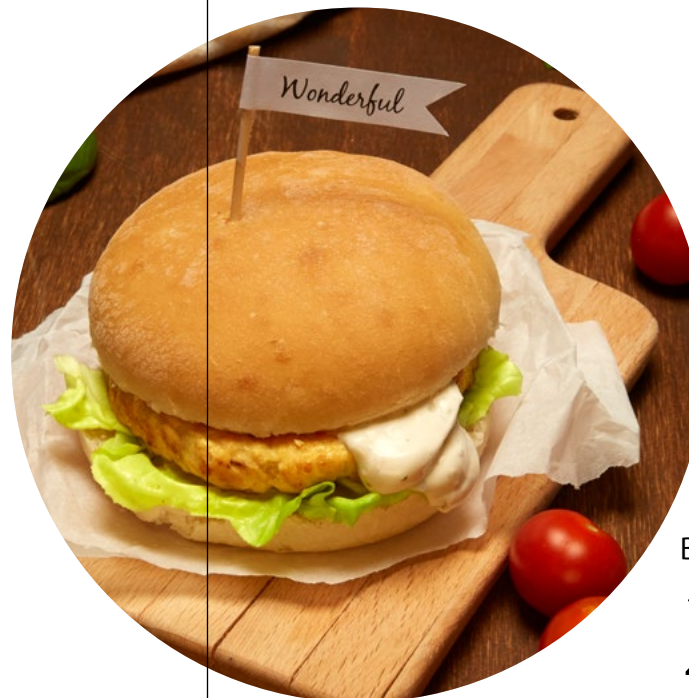


Con Plátano de Canarias
Com Plátano de Canarias
Whith Plátano de Canarias



Con pollo de Corral Coren
Com frango de capoeira Coren
With Coren free range chicken

CROQUETAS
14



BURGERS
26

TERRINA
DE PULPO
34





—
- SECCIÓN -
—

APERITIVOS

especial 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.

RACIÓN INDIVIDUAL

sin mermas



Presentación del producto envasado

200g 16 10 110 21 días

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



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.



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



PESCAITO FRITO

90073

INGREDIENTES
Boquerón, leche, huevo, pan rallado, aceite de girasol, harina de trigo, mantequilla, zumo de limón, perejil, sal, ajo, pimienta negra.



MORCILLA

90074

INGREDIENTES
Morcilla, leche, pan rallado, huevo, harina de trigo, mantequilla, sal.



ESPINACAS

90055

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



GUIISO 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 códiu, 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 Kkama



ESPIRAL DE LANGOSTINO CON COCO Y CURRY

|||| 90075

INGREDIENTES

Langostino, pasta primavera, queso, curry, leche de coco y sal.



250g



10



10



110



ESPIRAL DE LANGOSTINO Y KIMCHI

|||| 90019

INGREDIENTES

Langostino, pasta primavera, queso y salsa picante kimchi.



250g



10



10



110



SÚPER VENTAS

LANGOSTINO CRUJIENTE CON PAN JAPONÉS

|||| 20004

INGREDIENTES

Langostino, pan rallado panko, huevo y sal.



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 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



BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO

|||| 92006

INGREDIENTES

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



350g



6



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



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 Tatines envasados

MASAS UN BOCADO *hechas en casa*

Tanto la masa sablé de las Mini Quiches como el hojaldre de los Mini Tatines 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 cáterings 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 BACÓN 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, y sal.

600g 28 3 10 110 1 día



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



REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 2-4 h en el frigorífico.

En plancha: Marcar en una sartén o plancha con una gota de aceite de oliva por ambas caras. Colocar unos minutos en un cocedero a vapor.

En vaporera: También se pueden usar sin el marcado previo en la sartén directamente en el cocedero a vapor.

6 UNIDADES/BOLSA



Presentación del producto envasado

120g 6 16 10 110 1 día



GYOZAS

cocinadas en salsa

Otra opción que es siempre un éxito es cocinar las gyozas en salsa, para ello, basta con marcar la gyoza en una sartén con una gota de aceite de oliva un par de minutos por cada cara y a continuación añadir la salsa en la sartén. Dejar que la gyoza absorba parte del caldo unos segundos y servir.

Para la salsa te recomendamos que pruebes con una a base de un caldo vegetal de verduras con setas, soja, jengibre rallado y cilantro fresco picado.



GYOZAS

en vaporera

Para hacer las gyozas al vapor bastará con colocar la vaporera, con las gyozas dentro, encima de una sartén con agua y llevar a ebullición durante 5 minutos. Para darle más sabor a las gyozas, es recomendable añadir en el agua un porción de alga Kombu.



MERLUZA Y LANGOSTINOS

III 90078

INGREDIENTES

Masa de gyozas, langostinos, merluza, cebolla, nata, puerro, vino blanco, aceite de oliva, harina de trigo, salsa kimchi, cebollino, sal, pimienta blanca.



CERDO Y SETAS SHIITAKE

III 90077

INGREDIENTES

Masa de gyozas, carne de cerdo, vino blanco, cebolla, zanahoria, apionabo, puerro, agua, aceite de oliva, seta shiitake, sal, ajo, boletus, pimienta negra y oregano.



POLLO AL CURRY

III 90076

INGREDIENTES

Masa de gyozas, carne de pollo, caldo de pollo, curry, aceite de oliva, sal y pimienta blanca.



—
- SECCIÓN -
HAMBURGUESAS
fast and good
—



special
FAST & GOOD
HORECA

06

- HAMBURGUESAS -

MINI BURGERS

aperitivos, tapas y pinchos

special
FAST & GOOD
HORECA



MEATBALLS O ALBÓNDIGAS

Las Mini Burgers 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.



20 GRAMOS
por unidad

Presentación del producto envasado

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 esté 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

III 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

III 92083

INGREDIENTES

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



TERNERA Y FOIE

III 92008

INGREDIENTES

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



VEGANA DE LEGUMBRES Y ESPECIAS

III 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.

250g 2 12 10 110 2 días



Presentación del producto envasado



POLLO DE CORRAL

|||| 90079

INGREDIENTES

Carne de pechuga y muslo de pollo de corral, sal y pimienta blanca.

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



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.



CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ

|||| 90209

INGREDIENTES

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



ANGUS

|||| 90014

INGREDIENTES

Carne de Angus, pimienta blanca y sal.



VACUNO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

|||| 69019

INGREDIENTES

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



—
- SECCIÓN -

PRINCIPALES

una gran solución

—



08
- PRINCIPALES -
POLLO HILADO
tu aliado más útil



SÚPER VENTAS



ROSCA PIZZA PARA COMPARTIR
de pollo y verduras

special
FAST & GOOD
HORECA



WRAPS DE POLLO
*con espinacas
cebolla y pimiento*



INGREDIENTES

Pechuga de pollo, aceite de oliva, sal y pimienta blanca.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

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

69309 500g 8 10 110 3 días



Presentación del producto envasado



09
- PRINCIPALES -
TERRINAS
la solución homogénea

Ideal 
BANQUETES

Solución perfecta
PARA MUCHOS COMENSALES

★★★
PRODUCTOS
gourmet

La terrinas de Koama son la alternativa ideal, homogénea y sencilla para cubrir eventos con muchos comensales. Son productos muy elaborados, con recetas que necesitan de una preparación muy tediosa para conservar las gelatinas naturales que permiten a nuestras carnes mantener ese formato rectangular tan sencillo de porcionar.

Puedes ofrecer un producto de alta gama, con carnes dignas para destacar como plato principal en cualquier banquete. Aseguras un servicio al cliente en condiciones inmejorables, en el que tanto la receta como la ración están medidas y establecidas, no hay lugar para un error en cocina.

Cualquiera de las terrinas pueden marcarse con anterioridad al servicio, permanecer emplatadas y listas para el último toque de horno antes de presentar al comensal.



Presentación Terrina Cochinillo envasada

REGENERACIÓN DE 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 Lechazo envasada

REGENERACIÓN DE 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 1 4 10 110 21 días



TERRINA DE LECHAZO

|||| 69016

INGREDIENTES

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

     
1000g 1 4 10 110 21 días

★★★
PRODUCTO
gourmet

10
- PRINCIPALES -
TERRINA DE
PULPO
la más versátil

ENSALADA SEMIFRÍA
CON TERRINA DE
de pulpo

100%
natural



La Terrina de Pulpo de Koama es uno de los productos estrella de nuestro catálogo, una de las muchas razones es su capacidad para adaptarse a multitud de platos y recetas. Su "formato terrina" permite múltiples presentaciones: con un corte fino hecho en un cortafiambres se consigue un elegante carpaccio; un corte intermedio es ideal para hacer a la plancha y con un corte más grueso se pueden hacer elaboraciones como ensaladas, arroces, brochetas o guisos. Las opciones son innumerables, con una pizca de pimentón, sal y un chorrito de aceite de oliva virgen extra tendrás en un par de minutos un plato de Pulpo Á Feira para deleitar a tus clientes. Además, este producto no contiene ningún añadido ni aditivo, se trata de pulpo 100% natural en su justo punto de cocción, envasado al vacío con forma de terrina de 1 kilo y ultracongelado; por esta razón, su calidad es inmejorable.



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.



TERRINA DE PULPO

|||| 66990

INGREDIENTES
Pulpo

1000g 1 4 10 110 2 días

★ ★ ★
PRODUCTO
gourmet

11

- 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 1 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 1 3 10 110 21 días



12 CARRILLERAS DE TERNERA

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 12 h en el frigorífico y calentar:
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 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



13 PALETILLA DE LECHAZO

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 16 h en el frigorífico y calentar:
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.

|||| 69154
🏠 3
📦 1100g
📦 3
🚚 10
🏢 110
📅 21 días

INGREDIENTES

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



Presentación del producto envasado



14 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.

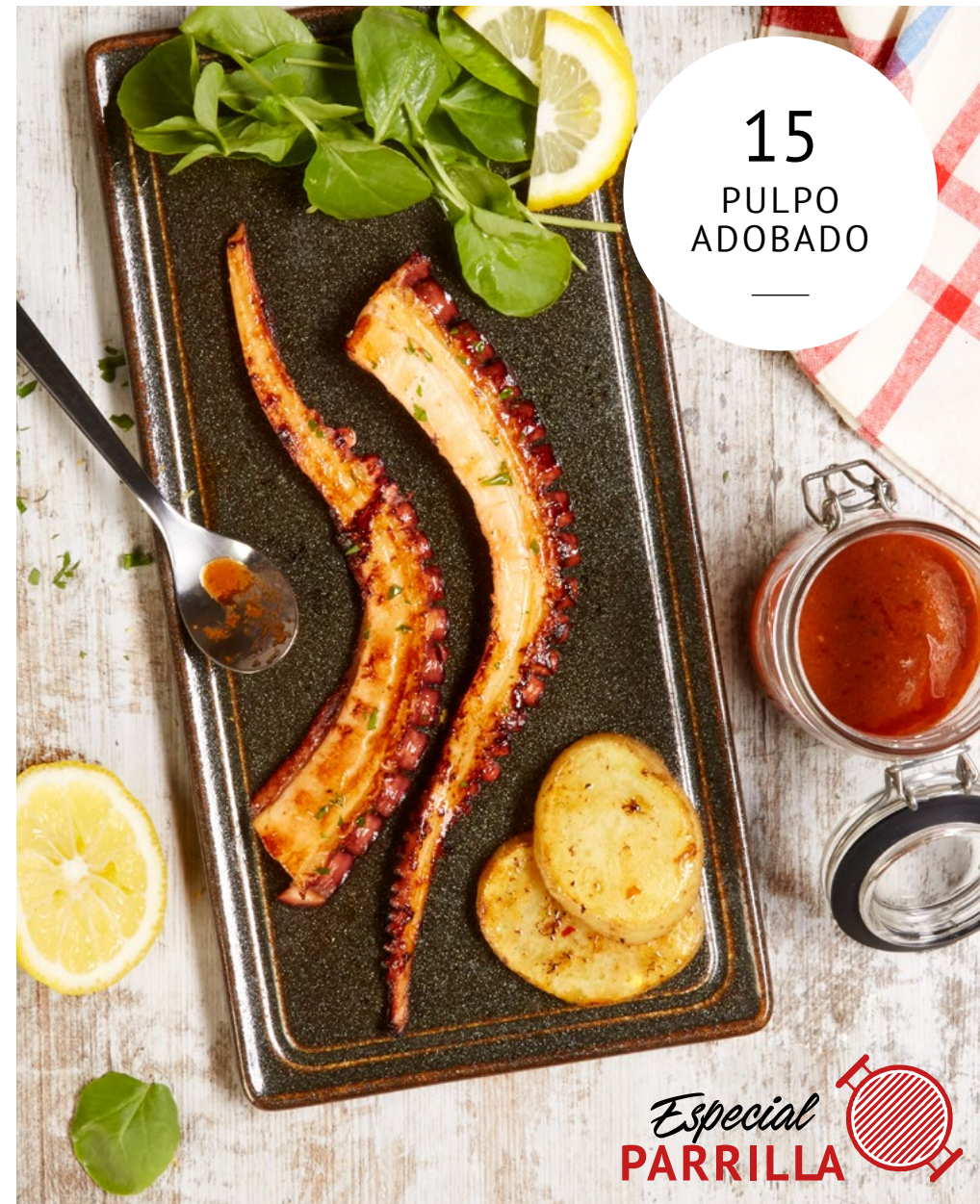
67470 4 560g 6 10 110 21 días

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



15 PULPO ADOBADO

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.

91509 2 380g 7 10 110 2 días

INGREDIENTES

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



Presentación del producto envasado

16
- 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 1 2 10 110 21 días



LACÓN DESHUESADO

|||| 90250

INGREDIENTES

Lacón de cerdo y sal.

2500g 1 2 10 110 21 días



SÚPER VENTAS

CODILLO DE CERDO

|||| 69024

INGREDIENTES

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

420g 1 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

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

INGAPAN
CORPORACIÓN

