CATÁLOGO | **2019**

KOAMA

KOama

ÍNDICE

8 **Aperitivos**

10 Cremas

14 Croquetas

16 Con Palo

18 Un Bocado

20 Gyozas

22 **Hamburguesas**

24 Mini Burgers

26 Burgers

28 **Principales**

30 Pollo Hilado

32 Terrinas

36 Rulos

38 Carrilleras de Ternera

39 Paletilla de Lechazo

40 Pies de Cerdo Rellenos de Setas

41 Pulpo Adobado Especial Parrilla

42 Piezas Enteras

Código
Código
Code

Peso/bolsa
Peso/saco
Weight 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/palete
Boxes per pallet

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

Producto vegano
Produto vegan
Vegan product

Producto ecológico certificado
Producto ecológico certificado
Ecological product certificate

Con Plátano de Canarias
Com Plátano de Canarias
With Plátano de Canarias

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

—

EMPRESA

En Koama estamos especializados en 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

Ultilizamos 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.

TRES GRANDES CHEFS
cocinan para ti

HEREDERO DE UN
proyecto culinario de éxito

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.
Este año ha recibido su segundo Sol Repsol, un reconocimiento de prestigio 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

EMBAJADOR DE LA
gastronomía canaria

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

NUEVO TALENTO
de la gastronomía

ALBERTO FARIÑA

Ha estudiado en el Basque Culinary Center. Se incorpora a la casa Koama como técnico especializado en la marca y como nuevo miembro del equipo de I+D+i para el desarrollo de nuevos productos que marquen tendencia en los platos preparados.

aperitivos

ESPECIAL EVENTOS

01

cremas

MUCHO MÁS QUE UN PLATO

21 DÍAS EN NEVERA

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 90-100ºC. 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

SIN CONSERVANTES, NI COLORANTES

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**, eso sí, cuidando la cadena de frío para no perjudicar la vida útil del producto.

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	FOOD TRUCK	EVENTOS
plato completo	*vaso completo*	*chupito aperitivo*
200 gr	100 gr	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 VENTAS

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.

PRODUCTO IDEAL PARA CÁTERINGS

02

croquetas

VARIEDAD DE SABORES

PRODUCTO ESPECIAL EVENTOS

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.

450g	23	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.

GUISO 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, huevo, aceite de oliva, pan rallado, 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 códium, 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

con palo

EL TOP TEN DE KOAMA

PRODUCTO ESPECIAL EVENTOS

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

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

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.

200g	18	7	10	110

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.

220g	20	7	10	110

BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO

92006

INGREDIENTES

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

300g	13	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

04

un bocado

IDEAL PARA CÁTERINGS

PRODUCTO ESPECIAL EVENTOS

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.

28
UNIDADES
POR BOLSA

Presentación Mini Quiches envasadas

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 nuestro obrador, 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

SÚPER VENTAS

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

SÚPER PRECIO

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

PRODUCTO IDEAL PARA CÁTERINGS

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.

05

gyozas

UN BOCADO DE TENDENCIA

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO
Este producto no necesita descongelarse para regenerar.

- **En plancha:** Retirar el producto de la bolsa y 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.

120g	6	16	10	110	1 día

6
UNIDADES
POR BOLSA
Presentación del producto envasado

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 una porción de alga Kombu.

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.

MERLUZA Y LANGOSTINOS
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
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 orégano.

POLLO AL CURRY
90076

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

hamburguesas

FAST & GOOD

06

mini burgers

APERITIVOS, TAPAS Y PINCHOS

FAST & GOOD | ESPECIAL 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 g
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 65ºC en el corazón del producto.

ALBÓNDIGAS

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

375g	22	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, contramuslo 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

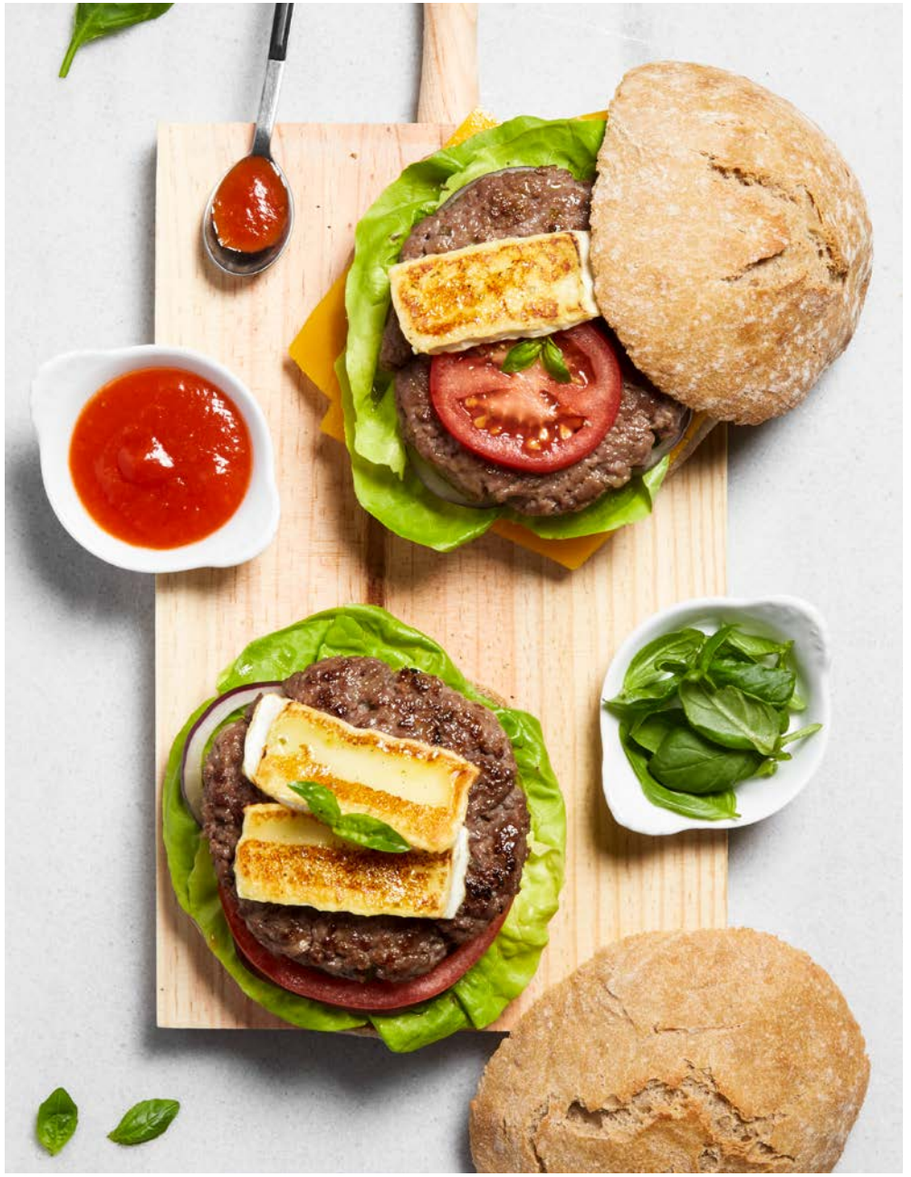
INGREDIENTES
Lenteja pardina, proteína de soja, dátiles, garbanzos, harina de garbanzo, sofrito de tomate, cilantro, ajonjolí, tahín, jengibre, aceite de sésamo, cardamomo, orégano, pimienta negra y sal.

07

burgers

CARNES DE TENDENCIA

FAST & GOOD | ESPECIAL HORECA



BBQ CERDO Y PANCETA IBÉRICA

90009

INGREDIENTES

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

BUEY DE KOBE

90013

INGREDIENTES

Carne de Wagyu, pimienta blanca y sal.

TERNERA ECOLÓGICA

90017

INGREDIENTES

Carne de ternera ecológica, pimienta blanca ecológica 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.

CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ

90209

INGREDIENTES

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

VACUNO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

69019

INGREDIENTES

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

TERNERA Y FOIE

69017

INGREDIENTES

Carne de ternera, foie, pimienta blanca y sal.

ANGUS

90014

INGREDIENTES

Carne de Angus, pimienta blanca y sal.

POLLO DE CORRAL

90079

INGREDIENTES

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

LOMO DE ATÚN EN DADOS

91010

INGREDIENTES

Lomos de atún Thunnus Albacares, sofrito de tomate, cebollino, 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

principales

UNA GRAN SOLUCIÓN

08

pollo hilado

TU ALIADO MÁS ÚTIL

FAST & GOOD | ESPECIAL HORECA

ROSCA PIZZA PARA COMPARTIR
de pollo y verduras

WRAPS DE POLLO
con espinacas, cebolla y pimiento

69309

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.

500g | 8 | 10 | 110 | 3 días

Presentación del producto envasado

SÚPER PRECIO

09

terrinas

LA SOLUCIÓN HOMOGÉNEA

★ ★ ★ | PRODUCTOS GOURMET

Solución perfecta
PARA MUCHOS COMENSALES

IDEAL BANQUETES

Las 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.

TERRINA DE COCHINILLO

90065

INGREDIENTES

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

REGENERACIÓN DE TERRINA DE COCHINILLO

Descongelar previamente 12-14 h en frigorífico. Cortar en raciones, marcar en plancha (180/200ºC) por las dos caras y regenerar al horno (160ºC) 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 Cochinillo envasada

800g	1	4	10	110	21 días

TERRINA DE LECHAZO

69016

INGREDIENTES

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

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.

Presentación Terrina Lechazo envasada

1000g	1	4	10	110	21 días

10

terrina de pulpo

LA MÁS VERSÁTIL

★ ★ ★ | PRODUCTO GOURMET

ENSALADA SEMIFRÍA
con terrina 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

11

rulos

IDEAL PARA BANQUETES

★ ★ ★ | PRODUCTOS GOURMET

SOLUCIÓN
homogénea y sencilla para muchos comensales

IDEAL BANQUETES

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

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 (180/200ºC) por las dos caras y regenerar al horno (160ºC) 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 cochinillo. Su nombre proviene de la unión de las palabras "Cochinillo + frito". Su elaboración es muy sencilla. Cortar el rulo de cochinillo en rodajas finas y freír en abundante aceite de oliva virgen extra junto con un buen puñado de dientes de ajo hasta que el cochinillo quede crujiente.

RULO DE COCHINILLO

90064

INGREDIENTES

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

725g	1	4	10	110	21 días

Presentación Rulo de Cochinillo envasado

REGENERACIÓN DEL RULO DE COCHINILLO

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 160-180ºC hasta que quede dorado y crujiente.
- **Horno de convección:** Precalentar el horno a 160-180ºC, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 15-20 minutos. Durante los 3 últimos minutos, subir la temperatura a 200ºC para que la piel adquiera una textura crujiente.

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.

90063	3	1000g	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.

90062	4	550g	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 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.

90066	2	370g	7	10	110	2 días

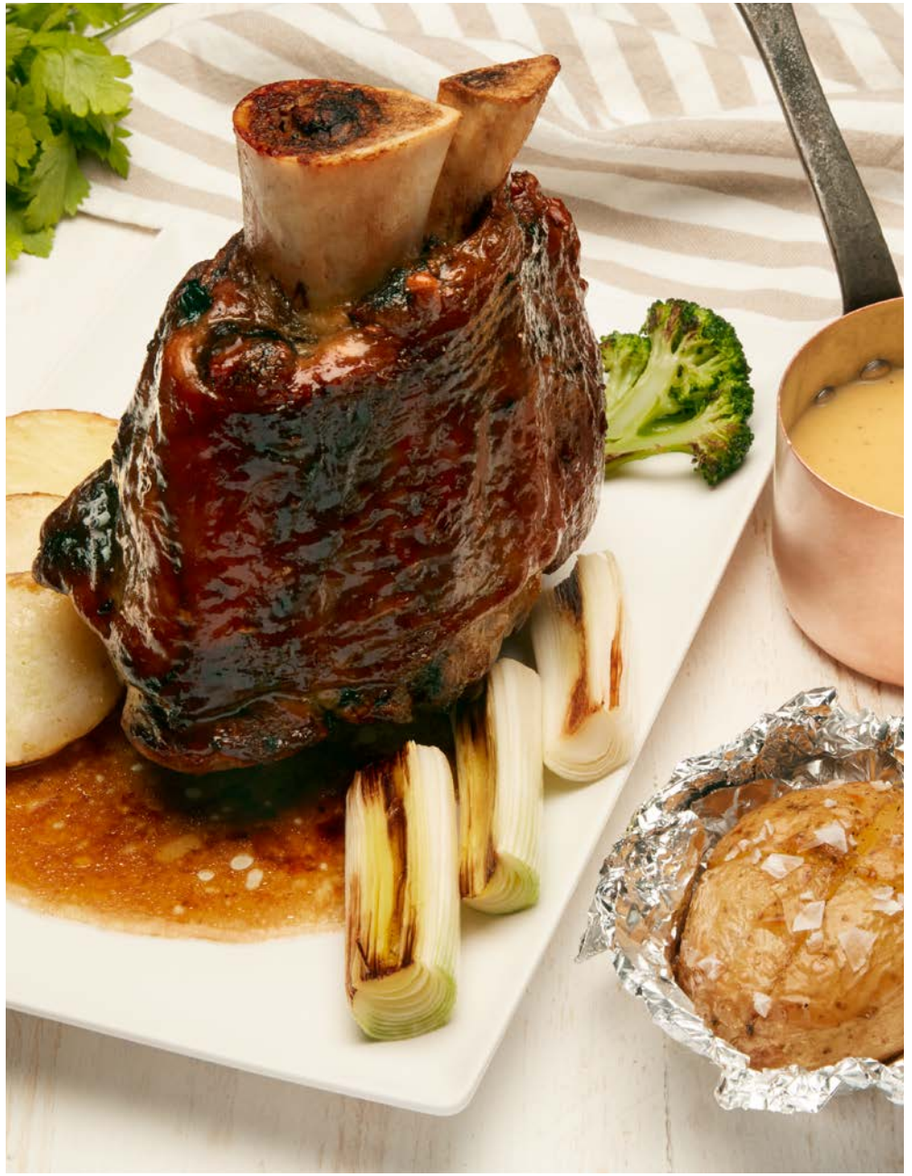
INGREDIENTES
Pulpo, ajo, vinagre de Jerez, tomillo, orégano, ñora, cayena, sal, comino, cebolla caramelizada, aceite de oliva.

Presentación del producto envasado

16

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.

JARRETE DE TERNERA CON HUESO

90068

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

1500g	1	2	10	110	21 días

Presentación Lacón Deshuesado envasado

REGENERACIÓN DEL LACÓN DESHUESADO
Descongelar previamente durante 24 h en el frigorífico y listo para servir.

LACÓN DESHUESADO

90067

INGREDIENTES
Lacón de cerdo y sal.

2100g	1	2	10	110	21 días

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.

CODILLO DE CERDO

69024

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

420g	1	8	10	110	21 días

EUROPASTRY

www.europastry.com