



HÉCTOR LÓPEZ

Herederero de un proyecto culinario de éxito

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



JUAN CARLOS CLEMENTE

Embajador de la gastronomía canaria

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



ALBERTO FARIÑA

Nuevo talento de la gastronomía

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.

6 APERITIVOS

- 8 Cremas
- 10 Croquetas
- 12 Croquetas para horno
- 14 Con Palo
- 16 Un Bocado
- 18 Gyozas

20 HAMBURGUESAS

- 22 Mini Burgers
- 24 Burgers

26 PRINCIPALES

- 28 Preparados Paella
- 30 Pollo Hilado
- 32 Terrinas
- 34 Rulos
- 36 Carrilleras
- 38 Pies de Cerdo Rellenos de Setas
- 40 Pulpo Adobado Especial Parrilla
- 42 Piezas Enteras



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

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.

	Novedad
	Código
	Peso/bolsa
	Unidades/bolsa
	Bolsas/caja
	Cajas/palet
	Vida útil en refrigerado
	Producto Picante
	Producto vegano
	Premio sabor superior
	Con Plátano de Canarias
	Con pollo de Corral Coren
	Producto ecológico certificado



APERITIVOS →

- 8 Cremas
- 10 Croquetas
- 12 Croquetas para horno
- 14 Con Palo
- 16 Un Bocado
- 18 Gyozas

CREMAS

mucho más que un plato

200g 16 10x11 21

Regeneración

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.

Producto envasado



SIN MERMAS



sin conservantes,
ni colorantes

Descongelar, calentar... y... ¡listo!

Una de las principales ventajas de las cremas de Koarna es su sencilla regeneración. Su envase plástico de 200 gramos permite descongelar el producto en muy poco tiempo. 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.

Tener siempre a mano estas cremas te facilitará un montón de soluciones rápidas y de muy alta calidad.

Además, almacenarlas en tu congelador o en tu nevera es muy cómodo gracias a su envase pequeño y plano.

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!

EVENTOS

chupito aperitivo 40g.



FOOD TRUCK

vaso completo 100g.



RESTAURANTE

plato completo 200g.



VERDURAS A LA BRASA

IIII 90036

Caldo de pollo, patata, boniato, calabacín, calabaza, mantequilla, cebolla, aceite de oliva, puerro, ajo, sal, aroma de brasa, pimienta negra y romero.



CALABACÍN Y MASCARPONE

IIII 90034

Calabacín, caldo de pollo, mascarpone, cebolla, puerro, aceite de oliva, ajo y sal.



BOGAVANTE

IIII 99624

Bogavante, cebolla, puerro, zanahoria, aceite de oliva, ajo, arroz, sal, mantequilla, brandy y pimentón.



BOLETUS Y TRUFA

IIII 90033

Caldo de pollo, boletus, patata, mantequilla, cebolla, puerro, aceite de oliva, salsa de champiñones y trufa, sal, pimienta negra y ajo.



Producto envasado



Regeneración

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



PESCAITO FRITO

IIII 90073

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



COCHINILLO

IIII 90087

Carne de cochinitillo, leche, pan rallado, huevo, mantequilla, harina de trigo, aceite de oliva y sal.



MORCILLA

IIII 90074

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



HUEVO FRITO Y TRUFA

IIII 90226

Huevo, salsa de champiñones y trufa, sal negra del himalaya, leche, pan rallado, aceite de oliva, harina de trigo y mantequilla.



ESPINACAS

IIII 90055

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



GUIISO DE RABO

IIII 90029

Carne de rabo de vacuno guisada, leche, pan rallado, salsa de rabo de vacuno guisado, huevo, mantequilla, harina de trigo, pimienta negra y sal.



BACALAO

IIII 67280

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



CHORIZO IBÉRICO

IIII 92009

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



MERLUZA Y ALGA CÓDIUM

IIII 67550

Leche, pan rallado, huevo, merluza, alga códiium, mantequilla, harina de trigo, aceite de oliva y sal.



BACALAO AJOARRIERO

IIII 90027

Bacalao, leche, pan rallado, huevo, harina de trigo, pimiento rojo, pimientos choriceros, mantequilla, cebolla, aceite de oliva, ajo, cayena y sal.



QUESO AHUMADO

IIII 92001

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



JAMÓN IBÉRICO

IIII 20008

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



POLLO Y JAMÓN SERRANO

IIII 63700

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



PULPO Á FEIRA

IIII 90028

Pulpo, leche, pan rallado, huevo, harina de trigo, aceite de oliva, pimentón y sal.



BOLETUS

IIII 67690

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



COCIDO GALLEGO

IIII 66310

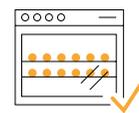
Cocido (lacón, grelos, chorizo, patatas, garbanzos, ajo y aceite de oliva), leche, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla y sal.



BACÓN Y PLÁTANO

IIII 63720

Plátano de Canarias, bacon, harina de trigo, leche, mantequilla, zumo de limón, huevo, aceite de oliva, pan rallado, pimienta blanca, cebolla caramelizada y sal.



Producto envasado



Koama presenta una nueva gama de croquetas para horno con una sencilla regeneración **SIN freidora**.

Con solo **6 minutos de horno** desde congelado tendrás una deliciosa croqueta de la más alta calidad lista para servir.

Sin duda, la mejor solución para tu negocio, ya que no tendrás que freír, evitarás malos olores, humos desagradables y costosos cambios de aceite, con lo que obtendrás una optimización en el proceso de cocinado de tu aperitivo estrella.

Regeneración

Este producto no requiere descongelación para su regeneración.

Retirar el producto de la bolsa, colocar en una bandeja de horno y calentar con calor seco a 200°C durante aproximadamente 5-6 minutos (dependiendo del tipo de horno), dejar reposar aproximadamente 1-2 minutos y servir.

Una selección de nuestras recetas más exitosas.

5 SABORES

—



BOLETUS | ○

IIII 60055

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



JAMÓN IBÉRICO | ○

IIII 60705

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



PULPO Á FEIRA | ○

IIII 60505

Pulpo, leche, pan rallado, huevo, harina de trigo, aceite de oliva, pimentón y sal.



BACALAO | ○

IIII 60605

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



QUESO AHUMADO | ○

IIII 60805

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



CON PALO

el top ten de Koama

Regeneración

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

Producto envasado



250g 10 10x11

ESPIRAL DE LANGOSTINO CON COCO Y CURRY

III 90075

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



250g 10 10x11

ESPIRAL DE LANGOSTINO Y KIMCHI

III 90019

Langostino, pasta primavera, queso y salsa picante kimchi.



250g 8 10x11

LANGOSTINO EN TEMPURA NEGRA Y AIRBAG DE CERDO

III 92007

Langostino, tempura, tinta de calamar, pan rallado, airbag de cerdo y sal.



250g 10 10x11

LANGOSTINO CRUJIENTE CON PAN JAPONÉS

III 20004

Langostino, pan rallado panko, huevo y sal.



200g 18u 7 10x11

PIRULETA DE CORDERO CRUJIENTE

III 92023

Cordero, pan, cilantro, crema de yogur, curry rojo, comino, jengibre, falafel, ajo, tempura, copos de maíz, cayena y sal.



220g 20u 7 10x11

PIRULETA DE QUESO DE CABRA Y CONFITURA DE TOMATE

III 92002

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



300g 13u 6 10x11

BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO

III 92006

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

UN BOCADO

ideal para cáterings

Regeneración

- 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.

Producto envasado



700g 28u 3 10x11 1

MINI TATÍN RABO Y PIMIENTO ASADO

III 92012

Masa de hojaldre, rabo guisado, pimiento rojo asado, azúcar, aceite de oliva, margarina, ajo, tomillo y sal.



600g 28u 3 10x11 1

MINI TATÍN MANZANA Y FOIE

III 92011

Masa de hojaldre, manzana, foie, aceite de oliva, margarina y sal.

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.

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.



700g 28u 5 10x11 1

MINI QUICHE ARTESANA DE SALMÓN

III 90026

Salmón, harina, leche, mantequilla, huevo, azúcar, queso, sofrito de puerros, cebollino, pimienta negra y sal.



700g 28u 5 10x11 1

MINI QUICHE ARTESANA DE ESPINACAS

III 90024

Espinacas, harina, leche, mantequilla, huevo, azúcar, sofrito de puerros, queso, pasas, aceite de oliva, pimienta negra, nuez moscada y sal.



700g 28u 5 10x11 1

MINI QUICHE ARTESANA DE BACON Y PUERRO

III 20151

Bacon, sofrito de puerros, harina, mantequilla, leche, huevo, azúcar, queso, pimienta negra y sal.

Regeneración

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.

Producto envasado**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.

**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

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

**CERDO Y SETAS SHIITAKE**

||| 90077

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

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



HAMBURGUESAS →

22 Mini Burgers

24 Burgers

aperitivos, tapas y pinchos

**Regeneración**

- 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.

Producto envasado

20 g por unidad

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.

**Fast & Good**

Un producto versátil y útil tanto para **platos principales** como para **tapas y pinchos de cocina**.

**POLLO CAMPERO Y CÚRCUMA**

IIII 92083

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**

IIII 92008

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

**VEGANA DE LEGUMBRES Y ESPECIAS**

IIII 92085

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

**Regeneración**

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.

Fast & Good

Una **gran variedad de sabores** que te permiten innovar en tu cocina con la mejor calidad.

**ANGUS**

IIII 90014

Carne de Angus, pimienta blanca y sal.

**BUEY DE KOBE**

IIII 90013

Carne de Wagyu, pimienta blanca y sal.

**VACUNO Y CEBOLLA CAMELIZADA**

IIII 69019

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

**TERNERA Y FOIE**

IIII 69017

Carne de ternera, foie, pimienta blanca y sal.

**CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ**

IIII 90209

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

**TERNERA ECOLÓGICA**

IIII 90017

Carne de ternera ecológica, pimienta blanca ecológica y sal.

**LOMO DE ATÚN EN DADOS**

IIII 91010

Lomos de atún Thunnus Albacares, sofrito de tomate, cebollino, pimienta negra y sal.

**POLLO DE CORRAL**

IIII 90079

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

Certificación ecológica

Nuestra hamburguesa de ternera ha sido certificada por el **CRAEGA** (Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia) que acredita la procedencia ecológica de nuestro producto. En cada caja encontrarás el sello oficial con un número de control facilitado por el Consejo Regulador.

Producto envasado



PRINCIPALES →

- 28 Preparados Paella
- 30 Pollo Hilado
- 32 Terrinas
- 34 Rulos
- 36 Carrilleras
- 38 Pies de Cerdo Rellenos de Setas
- 40 Pulpo Adobado Especial Parrilla
- 42 Piezas Enteras

PREPARADOS PAELLA

la esencia de una buena paella



CONTIENE CALDO E INGREDIENTES
AÑADIR SOLO ARROZ

Producto envasado



Regeneración

Descongelar 8 horas en el frigorífico, abrir la bolsa y retirar el líquido para calentarlo. Rehogar 160 gramos de arroz (dos raciones) en una paellera, agregar el caldo caliente y añadir los ingredientes principales:

- Marisco: al final de la cocción.
- Carne: al principio de la cocción.

Cocinar a fuego lento 10 minutos. Rectificar de sal al gusto y terminar en el horno con calor seco 10 minutos a 180°C.

Si no es posible terminar la cocción en el horno, añadir entre 100-200 ml de agua directa al inicio de la cocción junto al resto del preparado. Cocinaremos a fuego fuerte durante los primeros 6 minutos y el resto a fuego suave hasta que el arroz esté en su punto.

MARISCO

III 90223

Crema de marisco, mejillón, langostinos, cigalas, sofrito de verduras, sal y azafrán.

2 raciones de paella / listo en 20'

800g 4 10x11 1



CARNE

III 90227

Caldo de pollo, carne de conejo, carne de pollo, carne de cerdo, vino blanco, aceite de oliva, sofrito de verduras, sal, azafrán y pimienta negra.

2 raciones de paella / listo en 20'

900g 4 10x11 3



CONSEJOS KOAMA

Una buena paella debe estar hecha con un buen arroz. El arroz adecuado debe ser redondo, de grano medio entre 5 y 6 milímetros, ya que además de conseguir una textura perfecta absorbe mejor el sabor.

Combina en tu carta nuestras paellas para disponer de una oferta variada.

La versatilidad de estos preparados tiene de límite la imaginación! Se pueden usar, tanto para arroces, como para fideos o guisos.

Para conseguir un arroz más personal se pueden añadir otros ingredientes como algunas verduras al principio de la cocción u otros mariscos como almejas, al final de la cocción del arroz en la paella de marisco.

Es importante dejar reposar la paella entre 3 y 5 minutos antes de servir, de este modo, el arroz se aposenta y termina de absorber bien el caldo.



POLLO HILADO

500g 8 10x11 3

III 69309

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

Regeneración

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

Producto envasado



WRAPS DE POLLO

Con espinacas, cebolla y pimiento.



ROSCA PIZZA PARA COMPARTIR

De pollo y verduras.



la solución homogénea



TERRINA DE COCHINILLO

800g 1u 4 10x11 21

VIII 90065

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

Regeneración

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.

Producto envasado



TERRINA DE LECHAZO

1000g 1u 4 10x11 21

VIII 69016

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

Regeneración

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.

Producto envasado



TERRINA DE PULPO

1000g 1u 4 10x11 2

VIII 66990

Pulpo.

Regeneración

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.

Producto envasado



12 RULOS

la mejor solución para muchos comensales



RULO DE RABO GUISADO

III 69001

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

Regeneración

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.

Producto envasado



RULO DE COCHINILLO

III 90064

Carne de cochinito, aceite de oliva, ajo, pimienta blanca y sal.

Regeneración

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.

Producto envasado



1000g 1u 3 10x11 21



CONSEJO KOAMA

Puedes utilizar el rulo de rabo guisado como protagonista de muchos platos y recetas. Preséntalo como un gran clásico en medallones a la plancha, o desmiga la pieza y elabora un jugoso relleno para unos ravioli o unos canelones premium. También es una carne ideal para tacos o para sorprender con una propuesta innovadora en pan bao.

725g 1u 4 10x11 21



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.
- Freír en abundante aceite de oliva virgen extra junto con un buen puñado de dientes de ajo hasta que el cochinito quede crujiente.

la carne más tierna y jugosa



Regeneración

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.

Producto envasado



DE AÑOJO

III 90224
Carrillera de añojo, sal, pimienta blanca y aceite de oliva.

Cocinadas más de 12 horas en
sous vide

1500g 2 10x11 21

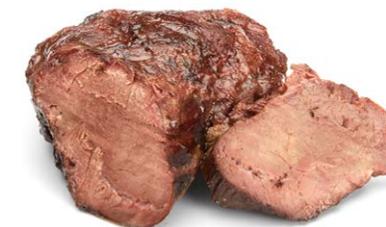


DE TERNERA

III 90005
Carrillera de ternera, sal, pimienta blanca y aceite de oliva.

Cocinadas más de 12 hora en
sous vide

1000g 3 10x11 21

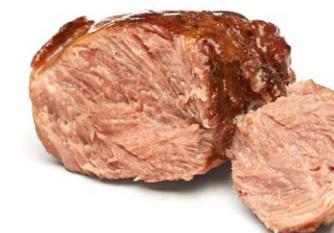


DE CERDO

III 90225
Carrillera de cerdo, sal, pimienta blanca y aceite de oliva.

Cocinadas más de 10 hora en
sous vide

1000g 3 10x11 21



PIES DE CERDO
RELLENOS DE SETAS

550g 4u 6 10x11 21

III 90062

Pies de cerdo, telas de cordero, setas, aceite de oliva, agua, puerro, vino blanco, clavo, zanahoria, cebolla, laurel, pimienta negra, apio, ajo y sal.

Regeneración

Descongelar previamente 9 h en el frigorífico y calentar:

- En 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.

Producto envasado**CONSEJOS KOAMA**

Saca el máximo partido a estas piezas de pies de cerdo rellenas. No te quedes en el clásico emplatado y convierte este producto en el ingrediente principal de platos modernos y de tendencia. Te proponemos desmenuzar las piezas y rellenar una deliciosa pasta fresca, por ejemplo unos Sorrentinos, piezas grandes de pasta en formato circular. Cinco unidades por persona serán suficientes para un plato principal.

La casquería está de moda, así que sorprende a tus clientes con tapas o montaditos que incluyan la carne de los pies de cerdo como ingrediente a destacar. ¿Qué te parece una brocheta combinada con frutas, un salteado para una tosta o como relleno de un burrito con un toque picante?



15 PULPO ADOBADO ESPECIAL PARRILLA

un producto exclusivo



42

principales

PULPO ADOBADO ESPECIAL PARRILLA

370g 2u 7 10x11 2

III 90066

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

Regeneración

Descongelar el producto 6-8 horas en el frigorífico. Dorar en parrilla, brasa o sartén a fuego vivo hasta conseguir un bonito color dorado.

Producto envasado



CONSEJOS KOAMA

El pulpo adobado está diseñado para sacar su máximo potencial al regenerarlo en parrilla, combinando el aroma de las brasas con el sabor del embarrado que incluimos en cada bolsa.

Acompaña el plato con ingredientes sencillos elaborados de la misma manera, por ejemplo, con unas patatas a la brasa.

Este producto es ideal para un local cuyo menú está enfocado a productos a la brasa, aportando al comensal una opción diferente a los clásicos cortes de carne o a las piezas de pescado al peso.

Puedes trocear el pulpo para elaborar brochetas y terminarias a la plancha. Un acierto seguro es combinar el pulpo con otros productos del mar, como vieiras, dados de rape o gambas.

Otra opción deliciosa es saltear el pulpo en rodajas junto a unas colas de langostino.



pulpo adobado especial parrilla

43

gourmet



JARRETE DE TERNERA CON HUESO

VIII 90068

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

Regeneración

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.

Producto envasado



1500g 1u 2 10x11 21



LACÓN DESHUESADO

VIII 90067

Lacón de cerdo y sal.

Regeneración

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

Producto envasado



2100g 1u 2 10x11 21



CODILLO DE CERDO

VIII 69024

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

Regeneración

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.

Producto envasado



420g 1u 8 10x11 21





 **EUROPASTRY**
www.europastry.com