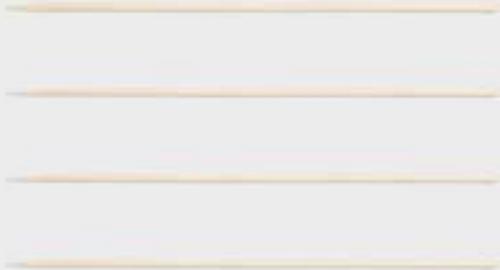


koama

CATÁLOGO 2022



 europastry

koama.es

8 APERITIVOS

- 10 Cremas
- 12 Croquetas
- 16 Con Palo
- 18 Un Bocado
- 20 Gyozas

22 HAMBURGUESAS

- 24 Burgers

26 PRINCIPALES

- 28 Pollo Hilado
- 30 Especial banquetes
- 32 Pies de Cerdo Rellenos de Setas
- 34 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 freiendo 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
	Con Plátano de Canarias
	Con pollo de Corral Coren
	Producto ecológico certificado



APERITIVOS



- 10 Cremas
- 12 Croquetas
- 16 Con Palo
- 18 Un Bocado
- 20 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 Koama 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.



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.

**PULPO Á FEIRA**

VIII 90028

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

**MERLUZA Y ALGA CÓDIUM**

VIII 67550

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

**POLLO Y JAMÓN SERRANO**

VIII 63700

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

**ESPINACAS**

VIII 90055

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

**CHORIZO IBÉRICO**

VIII 92009

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

**BACON Y PLÁTANO**

VIII 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.

**JAMÓN IBÉRICO**

VIII 20008

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

**BACALAO**

VIII 67280

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

**QUESO AHUMADO**

VIII 92001

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

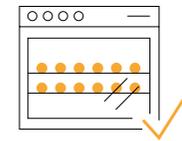
**BOLETUS**

VIII 67690

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

ESPECIAL HORNO**CROQUETAS PARA HORNO**

un nuevo concepto

2 SABORES

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

450g
 23u
 6
 10x11

**BACALAO** |

VIII 60605

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

**QUESO AHUMADO** |

VIII 60805

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

La croqueta

Nandu Jubany

40 56u 5cm 18x8



Nandu Jubany



El prestigioso chef de **Can Jubany**, el restaurante que abrió en 1995 junto con su mujer, Anna Orte, consiguió su primera estrella Michelin en 1998. En todas sus creaciones, Nandu Jubany sabe encontrar el equilibrio entre tradición e innovación, entre complejidad y sutileza. Estas croquetas que te presentamos son el mejor ejemplo de su buen hacer y de su habilidad para llevar a otro nivel las **croquetas caseras de siempre con su toque maestro de genio de los fogones**. ¡Listas para freír y servir!



POLLO ASADO

IIII 68321

Con pollo asado que preparamos con pollo, cebolla, zanahoria, tomate, puerro y un toque de pimienta negra.



JAMÓN

IIII 68323

Con jamón de cebo de campo ibérico, mantequilla y aceite de oliva virgen extra para que su textura sea aún más melosa.



CHORIZO

IIII 68322

Con chorizo, ligadas con la bechamel del maestro y rebozaditas con pan rallado.



SETAS

IIII 68324

Con champiñones, cebolla y mantequilla.

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

||| 90075

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



🛒 250g 📦 8 🗲 10x11

LANGOSTINO EN TEMPURA NEGRA Y AIRBAG DE CERDO

||| 92007

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



🛒 200g 📦 18u 📦 7 🗲 10x11

PIRULETA DE CORDERO CRUJIENTE

||| 92023

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



🛒 300g 📦 13u 📦 6 🗲 10x11

BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO

||| 92006

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



🛒 250g 📦 10 🗲 10x11

ESPIRAL DE LANGOSTINO Y KIMCHI

||| 90019

Langostino, pasta primavera, queso y salsa picante kimchi.



🛒 250g 📦 10 🗲 10x11

LANGOSTINO CRUJIENTE CON PAN JAPONÉS

||| 20004

Langostino, pan rallado panko, huevo y sal.



🛒 220g 📦 20u 📦 7 🗲 10x11

PIRULETA DE QUESO DE CABRA Y CONFITURA DE TOMATE

||| 92002

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

UN BOCADO

ideal para cáterings

Regeneración

- Retirar de la bolsa y descongelar en el frigorífico durante 2-3 horas.
- Ateperar 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.



GYOZAS

un bocado de tendencia

 120g
  6u
  16
  10x11
  1

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



III 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



III 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.



HAMBURGUESAS →

26 Burgers

**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.

Producto envasado**ANGUS**

VIII 90014

Carne de Angus, pimienta blanca y sal.

**BUEY DE KOBE**

VIII 90013

Carne de Wagyu, pimienta blanca y sal.

**POLLO DE CORRAL**

VIII 90079

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

**LOMO DE ATÚN EN DADOS**

VIII 91010

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

**VACUNO Y CEBOLLA CARAMELIZADA**

VIII 69019

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

**TERNERA ECOLÓGICA**

VIII 90017

Carne de ternera ecológica, pimienta blanca ecológica 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.



PRINCIPALES



- 28 Pollo Hilado
- 30 Especial banquetes
- 32 Pies de Cerdo Rellenos de Setas
- 34 Piezas Enteras

POLLO HILADO

tu aliado más útil



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 LECHAZO**

III 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.

🛒 1000g 📦 1u 📅 4 🍽️ 10x11 📅 21

**CARRILLERA DE TERNERA**

III 90005

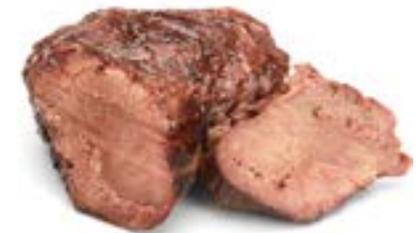
Carrillera de ternera, sal, pimienta blanca y aceite de oliva.

Regeneración carrilleras

Descongelar previamente 12 h en el frigorífico

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

🛒 1000g 📦 1u 📅 3 🍽️ 10x11 📅 21



Cocinadas más de 12 hora en
sous vide

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.

🛒 725g 📦 3u 📅 3 🍽️ 10x11 📅 21



11 PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS

infinidad de platos



32

principales

PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS

550g 4u 6 10x11 21

IIII 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?



gourmet

33

pies de cerdo rellenos de setas



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



We are bakers
* europastry