

CROQUETAS PARA HORNO

NUEVA GAMA

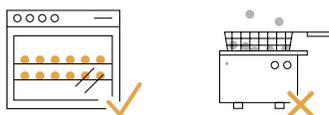


keep calm & cook koama

koama

CROQUETAS PARA HORNO UN NUEVO CONCEPTO

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.



bechamel con mantequilla

EL MISMO SABOR,
LA MISMA CALIDAD



Koama destaca por la excepcional calidad de sus croquetas y en este caso la calidad se ve reforzada, ya que además de su inmejorable sabor, esta familia se caracteriza por una mayor ligereza eliminando la sensación grasa de un producto elaborado en aceite.

La misma receta

Utilizamos la misma receta de siempre con nuestra deliciosa bechamel a base de mantequilla. No añadimos ingredientes artificiales, colorantes ni conservantes, por eso, no encontrarás ninguna diferencia de sabor con la gama de croquetas para freír de Koama.

El mismo formato

Como siempre, podrás disfrutar de nuestra ya característica forma esférica de las croquetas de Koama para obtener el aspecto más casero y apetitoso. Igual que en las croquetas para freír cada unidad es de 20 gramos.

La misma textura

Un relleno cremoso a base de nuestra bechamel de estilo casero y un rebozado de huevo y pan rallado extra crujiente sin usar encolantes.



rebozado
sin encolantes

SE ADAPTAN A
TU NEGOCIO

—

El aperitivo ideal para cualquier negocio.

Cátering

Entre las mayores ventajas de esta nueva familia de croquetas destaca que podrás cocinar a la vez grandes cantidades de producto en varias bandejas en tu horno, y no tendrás que freírlas en pequeñas remesas previamente. ¡Ahorrarás tiempo y energía!

Take Away

El extra crujiente que adquiere el rebozado, hace que la croqueta se mantenga en óptimas condiciones durante mucho tiempo, por lo que se convierte en un producto ideal para llevar.

Horeca

Tendrás listas tus croquetas en 6 minutos sin estar pendiente de que se quemen y dejando libres para otros usos las demandadas freidoras de tu local.



CONSIGUE

LOS MEJORES RESULTADOS

—

TIPS

- > Combina varias referencias de nuestra amplia gama para satisfacer a todos los gustos.
- > Procura ir horneando a medida que vas sacando para que siempre presentes la croqueta en su mejor momento.
- > Deja reposar las croquetas un minuto antes de servir, es importante para que el relleno se homogenice en textura y temperatura.
- > Una buena presentación es imprescindible para disfrutar plenamente de este clásico aperitivo. Combinala con un cremoso o un coulis que potencie el sabor de su relleno y conseguirás realzar la imagen del producto.
- > Respeta la temperatura y el tiempo indicados para hornear, de lo contrario no obtendrás un producto perfecto.



Una selección de nuestras recetas más exitosas.

5 SABORES



Boletus

|||| 60055

Un sabor elegante y contemporáneo imprescindible en cualquier propuesta de aperitivos.



Pulpo á Feira

|||| 60505

La fusión perfecta entre una croqueta y el plato tradicional gallego por excelencia.



Jamón Ibérico

|||| 60705

Una apuesta segura de sabor irresistible en la receta más clásica. Premio Sabor Superior IQTI.



Queso Ahumado

|||| 60805

Una original receta basada en uno de los quesos gallegos más valorados y demandados en las cocinas de calidad.



Bacalao

|||| 60605

Para los amantes del pescado una referencia que no puede faltar en un surtido de croquetas que se precie.

● x 23
unidades por bolsa

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.



450 g

23 u

6 bolsas

10x11

contact@europastry.com

900 118 888

www.koama.es

koama