



catálogo
DE PRODUCTOS
GASTRÒNOMS

Cocina

POTENCIA TU OFERTA GASTRONÓMICA
aprovechando todas las ventajas
de la COCINA DE ENSAMBLAJE

para

GERENTE GASTRÒNOMS

Jordi Margall Chef

CHEF ESPECIALISTA EN PRODUCTOS DE QUINTA GAMA Y COCINA DE ENSAMBLAJE

Solo se puede describir con la palabra «pasión» por la cocina desde joven.

Todo parte de la tienda de su abuela, pasando por el Bulli, Can Roca, Miramar... con estancias en Francia y Madrid.

Su creatividad y la incansable inquietud le hacen descubrir y crear nuevas propuestas culinarias que te pueden ayudar en una disciplina tan sacrificada como es la restauración.





SOMOS ARTESANOS DE *cocina de quinta gama*

Somos una empresa joven e innovadora, apasionados de la gastronomía y comprometidos en satisfacer las necesidades de la cocina actual, ofreciendo productos de calidad para el sector de la restauración.

Damos las herramientas necesarias a los profesionales de la restauración para poder gestionar mejor su trabajo diario; desde optimizar el espacio en la cocina, hasta controlar stocks y reducir costes de personal.

Con la quinta gama de “Gastrònoms” nos proponemos democratizar la cocina de restaurante gastronómico para que puedas ofrecer a tus clientes platos de alta calidad y diferenciarte.

SIMPLIFICAMOS EL PROCESO DE *preparación con nuestros pictogramas*



PRODUCTO
CONGELADO



EMPLATAR



FREIR



PRODUCTO
DESCONGELADO



MICROONDAS



PONER
SALSA



ALIÑAR



SALAMANDRA



BAÑO
MARIA



FILMAR
PRODUCTO



PLANCHA



PRODUCTO
VEGANO



AÑADIR LECHE
O AGUA



HORNO



PRODUCTO
VEGETARIANO

índice

Croquetas	8
Raviolis Crujientes	12
Raviolis Wanton	16
Canelones	20
Lasañas	24
Carpaccios	28
Salsas	32
Vinagretas	36
Carnes en placa	40
Postres	44
Carnes De Larga Cocción	48
Tataki	50
Moussakas	52
Pescados	54
Tartars	56

CROQUETAS

gastronómicas



1 Formato,
30 g aprox.



Bolsa
4 kg / caja



-18 °C



18
meses





CROQUETA DE
**BACALAO Y AJO
ESCALIVADO**

REF: P405.0204



CROQUETA
DE **SEPIA EN
SU TINTA**

REF: P405.0231



CROQUETA
DE **PATO
CONFITADO**

REF: P405.0207



CROQUETA
DE **BOLETUS**

REF: P405.0206



CROQUETA DE
BOGAVANTE

REF: P405.0214



CROQUETA DE
POLLO ASADO

REF: P405.0203



CROQUETA DE
CUATRO QUESOS

REF: P405.0205



CROQUETA DE
JAMÓN IBÉRICO

REF: P405.0202



CROQUETA
DE **PULPO**

REF: P405.0235



CROQUETA DE
**ESPINACAS
Y PASAS**

REF: P405.0212



CROQUETA
DE **MERLUZA
Y GAMBÓN**

REF: P405.0229



CROQUETA
DE **RABO
DE TORO**

REF: P405.0232

PREPARACIÓN *recomendada*

1



2



1. Calienta el aceite a 180 °C.
2. Coloca las croquetas congeladas en el aceite caliente.
3. Fríelas durante 3-4 minutos hasta que estén doradas.
4. Retira las croquetas y escúrrelas.
5. Emplatar.

VENTAJAS

- Sabores originales.
- Rebozado muy crujiente.



BAJO PEDIDO

- Croquetones de 60 g aprox.
- Croquetas snack 15 g aprox.

RAVIOLIS CRUJIENTES

gastrònoms



25 g
unidad



Bolsa /
Caja 2 kg



-18 °C



18
meses





RAVIOLI CRUJIENTE
CON **BOGAVANTE**

REF: P407.0028



RAVIOLI CRUJIENTE
DE **CHOCOLATE**

REF: P431.0335



RAVIOLI CRUJIENTE
DE **POLLO Y TRUFA**

REF: P407.0036



RAVIOLI CRUJIENTE
DE **BUTIFARRA DE
PEROL CON CEBOLLA
CONFITADA**

REF: P407.0012



RAVIOLI CRUJIENTE
DE **PULPO A FEIRA**

REF: P407.0034



RAVIOLI CRUJIENTE
DE **PATO CON FOIE**

REF: P407.0035



RAVIOLI CRUJIENTE DE
**BUTIFARRA NEGRA Y
MANZANA ASADA**

REF: P407.0006



RAVIOLI CRUJIENTE DE
**SECRETO CON CEBOLLA
CONFITADA Y JAMÓN**

REF: P407.0017



RAVIOLI CRUJIENTE
DE **TORO AL VINO
TINTO**

REF: P407.0029

RAVIOLI CRUJIENTE DE **SETAS**

REF: P412.705



RAVIOLI CRUJIENTE DE **CHISTORRA CON HUEVO**

REF P407.0007



RAVIOLI CRUJIENTE DE **SEPIA EN SU TINTA**

REF: P407.0037



RAVIOLI CRUJIENTE DE **BACALAO**

REF: P407.0033



PREPARACIÓN *recomendada*



1. Calienta el aceite a 180 °C.
2. Fríe los raviolis crujientes congelados hasta que adquieran un dorado (aprox 3-4 min).
3. Retira con cuidado y escúrrelos.
4. Emplatar.

VENTAJAS

- Una tapa original con sabores ORIGINALES.
- Fácil de servir, de la freidora al plato.
- Dos texturas: un interior cremoso y un envoltorio crujiente.



RAVIOLIS WANTON

gastrònoms



2 formato
30 g / 80 g



Bolsa / caja
70 uds / 30 uds



-18 °C



18
meses



RAVIOLI WANTON XL **80 g**



RAVIOLI WANTON
XL DE **BOGAVANTE**
REF: P407.0027 XL



RAVIOLI WANTON
XL DE **PATO
CONFITADO Y FOIE**
REF: P412.702 XL



RAVIOLI WANTON
XL DE **MERLUZA
GAMBÓN**
REF: P412.711 XL



RAVIOLI WANTON XL
DE **TORO AL VINO
TINTO**
REF: P412.703 XL
***FORMATO DE 30G**



RAVIOLI WANTON
XL DE **POLLO Y TRUFA**
REF: P412.815-XL
***FORMATO DE 30G**

RAVIOLI WANTON **30 g**



RAVIOLI WANTON DE
BOGAVANTE
REF: P407.0027



RAVIOLI WANTON DE
PATO CONFITADO Y FOIE
REF: P412.702



RAVIOLI WANTON DE
MERLUZA GAMBÓN
REF: P412.711



RAVIOLI WANTON DE
CORDERO CON ROMERO
REF: P412.817
***FORMATO XL**



RAVIOLI WANTON DE
TORO AL VINO TINTO
REF: P412.703
***FORMATO XL**

PREPARACIÓN *recomendada*

1.



1' - 2' min

2.



5' - 6' min

1. Descongela los raviolis wanton.

1. **Opción Microondas:** Cubre con papel film y calienta en el microondas durante 1-2 min.

2. **Opción Horno:** Introduce al horno vapor durante 5-6 min.

3. Emplata y complementa con alguna de nuestras salsas.

VENTAJAS

- Elaborados con pasta wanton, mucho más original.
- Diferente que los raviolis habituales por su cantidad de relleno y su potente sabor.



CANELONES ARTESANOS

gastrònoms



130 g / ud
Hummus y vegetal
100 gr / ud



Bolsa / Caja 30 uds
Hummus y vegetal
15 uds



-18 °C



18
meses





CANELONES
DE **BOLETUS**
REF: P412.602



CANELONES
DE **ESPINACAS,**
QUESO AZUL Y
PIÑONES
REF: P412.608



CANELONES
DE **SECRETO Y**
JAMÓN IBÉRICO
REF: P412.809



CANELONES DE
BRANDADA DE
BACALAO Y AJO
ESCALIVADO
REF: P412.606



CANELONES
DE **MARISCO**
REF: P412.610



CANELONES
DE **SEPIA EN**
SU TINTA
REF: P412.812



CANELONES
DE **CARNE**
ASADA
REF: P412.601



CANELONES
DE **MERLUZA**
CON GAMBÓN
REF: P412.627



CANELONES
DE **TORO AL**
VINO TINTO
REF: P412.625



CANELONES DE
CARRILLERA DE
TERNERA CON
IDIAZÁBAL
REF: P412.612



CANELONES
DE **POLLO DE**
CORRAL CON
TRUFA
REF: P412.613



CANELONES
DE **VEGETAL**
ENVUELTO EN
CALABACÍN
REF: P412.805



CANELONES DE PATO CONFITADO Y FOIE

REF: P412.605



CANELONES DE BOGAVANTE

REF: P412.611



CANELONES DE CONFIT DE POLLO CON FOIE

REF: P412.810



CANELONES DE HUMMUS ENVUELTO EN BERENJENA

REF: P412.621



CANELONES DE PULPO

REF: P412.807

PREPARACIÓN *recomendada*



1.



2.



3.

1' - 3' min



2.



2.

8' - 10' min

1. Descongela previamente, los canelones.

1. **Opción Microondas:** Cubrir con papel film y calentar en el microondas durante 1-3 min.

2. **Opción Horno:** Introdúcelos al horno durante unos 8-10 min, mejor salseados.

2. Retirar y servir.

CANELÓN DE HUMMUS: Dejar descongelar y servir a temperatura ambiente.

VENTAJAS

- Elaborados con pasta artesana de huevo.
- Formato de 130 g/unidad, para que puedas ofrecer una presentación original.



LASAÑAS *gastrònoms*



170 g / ud
aprox.



Bolsa / Caja
24 uds.



-18 °C



18
meses





LASAÑA DE **BACALAO
Y MOZZARELLA**

REF: P412.814



LASAÑA DE **BOLETUS**

REF: P412.0002



LASAÑA DE **CARNE
Y MOZZARELLA**

REF: P412.0004



LASAÑA DE
**CHAMPIÑONES Y
PARMESANO**

REF: P412.0003









LASAÑA **VEGETAL**

REF: P412.0001



PREPARACIÓN *recomendada*

1.   
2' - 3' min
2.   | 
8' - 10' min

1. Descongela previamente, las lasañas.

1. **Opción Microondas:** Cubre las lasañas con papel film y caliéntalas en el microondas durante 2-3 min.

2. **Opción Horno/Salamandra:** Introdúcelo en el horno, durante 8-10 min. Para un buen acabado en salamandra utiliza una de nuestras salsas.

VENTAJAS


- Cortadas en monoraciones para que descongeles solo las raciones que necesitas.
- Elaboradas con pasta artesana de huevo.
- Elaboradas con combinaciones originales y materia prima de calidad.



CARPACCIOS

gastrònoms

 Monoración
70 g / ud

 Bolsa al vacío
20 uds / caja

 -18 °C

 18
meses





CARPACCIO DE **ATÚN**
REF: P404.0005



CARPACCIO DE
**MANITAS DE
CERDO**
REF: P404.0001



CARPACCIO DE
GAMBÓN
REF: P404.0003



CARPACCIO DE
SALMÓN
REF: P404.0006

PREPARACIÓN *recomendada*

1



2




1. Saca el producto congelado de la bolsa y colócalo directamente en el plato de presentación.
2. Deja que se descongele en el plato.
3. Aliña al gusto.


VENTAJAS


- Envasados individualmente para que utilices solamente, las raciones que necesites sin mermar las propiedades del resto de raciones.
- Formato cuadrado, para diferenciarte del resto.
- Forma muy fácil para poder porcionar y presentarlo como tapa.

SALSAS

gastrònoms

 Monoraciones
de 70 g aprox.

 Bolsa
2,5 kg / caja

 -18 °C

 18
meses





SALSA DE
BOLETUS
REF: P402.0143



SALSA DE **FOIE**
REF: P402.0109



SALSA DE
CAFÉ PARÍS
REF: P402.0130



SALSA DE **OPORTO**
REF: P402.0114



SALSA DE **TRUFA**
REF: P402.0144



SALSA DE **PIL PIL**
REF: P402.0113



SALSA PARMESANO

REF: P402.0105



SALSA MARINERA

REF: P402.0106



SALSA DE AJO ESCALIVADO

REF: P402.0119

PREPARACIÓN *recomendada*

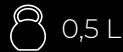


1. Calienta el producto en una cazuela o paella a fuego lento para que se vaya deshaciendo.
2. Incorpora 30 ml de agua u otra materia líquida (caldo, leche, nata) al gusto.
3. Remueve para obtener una mezcla homogénea.
4. Calienta la salsa en el microondas y remueve antes de servir.
5. Servir.

VENTAJAS

- Formato monodosis para utilizar solo la necesaria.
- Se puede utilizar para todo tipo de platos: pastas, risottos, carnes, pescados...
- En caliente, también podemos utilizarlas en sifón.

VINAGRETAS *gastrònoms*



Envase de plástico inviolable
4 envases / caja



-18 °C



18
meses





VINAGRETA
JAPONESA

REF: P403.0001



VINAGRETA
MISO

REF: P403.0008



VINAGRETA DE
FRUTOS SECOS

REF: P403.0002

PREPARACIÓN *recomendada*



1. Descongela el producto previamente.
2. Remueve la vinagreta antes de utilizarla, no emulsionar.
Opcional: Si prefieres un sabor menos intenso, añade aceite de oliva a la vinagreta.
3. Utiliza la vinagreta preparada para realzar el sabor del plato.

VENTAJAS

- Sabores originales.
- Siempre a punto para utilizar, con cero mermas.
- Se pueden utilizar en todo tipo de platos: carpaccios, ensaladas, pescados...
- Formato de 0.5 L para poder tener descongelada poca cantidad.

CARNES EN PLACA

gastrònoms



Monoraciones de 140 g
aprox. | Placas de 0,875 kg



6 rac / bolsa al vacío
"monoraciones de 140 g"
4 bolsas / caja



-18 °C



18
meses



**PLANCHA
ENTERA**
0,8kg

**MONO
RACIONES**
140 g



**COSTILLAR
DE CERDO**

0,8 kg REF: P425.0032

140 g REF: P425.0033

**PLANCHA
ENTERA**
0.8 kg

**MONO
RACIONES**
140 g



**COCHINILLO
DESHUESADO**

0,8 kg REF: P425.0020

140 g REF: P425.0007



**ESPALDA DE
CORDERO**

0,8 kg REF: P425.0018

140 g REF: P425.0006



**JARRETE DE
CERDO**

0,8 kg REF: P425.0030

140 g REF: P425.0031



**CARRILLERA
DE CERDO**

0,8 kg REF: P425.0008

140 g REF: P425.0008



**MANITAS DE
CERDO**

0,8 kg REF: P425.0027

140 g REF: P425.0004



**CARRILLERA
DE TERNERA**

0,8 kg REF: P425.0002

140 g REF: P425.0043



**RABO DE
VACUNO**

0,8 kg REF: P425.0034

140 g REF: P425.0035

PREPARACIÓN *recomendada*



180 °C - 10' min



1. Descongela previamente, el producto.
2. Precalienta el horno a 180 °C.
3. Calienta el producto en el horno durante aproximadamente, 10 minutos, previamente salseado.

4. Para finalizar, añade unas de nuestras salsas de tu elección (mostaza, foie, oporto, parmesano, ajos escalivados, barbacoa, café de París).

Cochinillo y manitas de cerdo: Mejor plancharlas e introducir las en el horno durante 10 minutos.

VENTAJAS

- Todas las carnes están deshuesadas.
- Cortadas en monoraciones, para que descongeles sólo las raciones que necesitas.
- Formato rectangular, para tener una presentación más moderna y original.
- A punto para calentar y darle tu toque personal.
- Elaboradas con carnes de gran calidad.

POSTRES *gastrònoms*



Bolsa PEHD
neutra



-18 °C



18
meses



ESFERAS *crujientes*

 Monoraciones
de 100 g aprox.
Caja 20 uds.



ESFERA CRUJIENTE DE
CHOCOLATE BLANCO
CORAZÓN LÍQUIDO DE
CREMA DE MARACUYÁ

REF: P431.0312



ESFERA CRUJIENTE DE
CHOCOLATE NEGRO CON
CORAZÓN LÍQUIDO DE
FRAMBUESA

REF: P431.0321



ESFERA CRUJIENTE DE
CHOCOLATE CON LECHE
CON CORAZÓN LÍQUIDO
DE MANGO

REF: P431.0322

ROCAS DE *chocolate*

 1 Kg / caja.
(10-15 g / ud aprox.)



ROCA DE
CHOCOLATE
BLANCO

REF: PI08.0011



ROCA DE
CHOCOLATE
CON LECHE

REF: PI08.0012




ROCA DE
CHOCOLATE
NEGRO

REF: P431.0200



TARTA DE QUESO

REF: P431.0332

 100 g/ unidad
24 uds / caja

PREPARACIÓN *recomendada*

1



1. Descongela previamente, los postres antes de servir.
2. Una vez descongelados, mantén las rocas a temperatura ambiente y las esferas en la nevera.
3. Crea emplatados para realzar la presentación.

VENTAJAS

- Diferénciate dando un postre original a tus clientes.
- Formato IQF para descongelar solo la cantidad necesaria.

CARNES DE LARGA COCCIÓN

gastrònoms



12 uds / caja



-18 °C




18 meses



COSTILLAR DE CERDO


REF: P425.0012

 250 g / ración
aprox.



SECRETO DE CERDO IBÉRICO

REF: P425.0010

 250 g / ración
aprox.

PREPARACIÓN *recomendada*




1. Descongela el producto previamente.
Opcional: Calienta la bolsa al baño maría hasta que el producto alcance la temperatura ambiente.
2. Calienta el producto en el horno a 190 °C durante, aproximadamente, 20 minutos.
3. Para finalizar, añade unas de nuestras salsas de tu elección.


VENTAJAS


- Listas para regenerar y emplatar.
- Formatos pequeños para descongelar solamente la cantidad necesaria.
- Elaboradas con carnes de gran calidad.

TATAKI

gastrònoms

 250 g / ud

 Bolsa al vacío
12 uds / caja

 -18 °C

 18
meses





**TATAKI DE ATÚN
MARCADO**

REF: P417.0001



**TATAKI DE TERNERA
MARCADO**

REF: P417.0003



**TATAKI DE ATÚN
SIN MARCAR**

REF: P417.0007



**TATAKI DE TERNERA
SIN MARCAR**

REF: P417.0013

PREPARACIÓN *recomendada*







1. Descongela el producto previamente.
2. Escalopar el producto en cortes de, aproximadamente, 0,5 cm.
3. Dejar temperar el producto escalopado.
Opcional: Para servirlo templado, darle un poco de temperatura en el horno.
4. Aliñar al gusto.
5. Puedes realzar el sabor utilizando una de nuestras salsas.

VENTAJAS

- Producto innovador y original para sorprender a tus clientes.
- Unidades de 250 g para porcionar según necesidades.
- Producto versátil para poder hacer diferentes elaboraciones.
- Rápida manipulación.

MOUSSAKAS

gastrònoms

 100 g / ud aprox.  Bolsa 24 uds / caja  -18 °C  18 meses





**MOUSSAKA DE
BOGAVANTE**

REF: P412.0005



**MOUSSAKA DE
BRANDADA DE
BACALAO**

REF: P412.0007



**MOUSSAKA
VEGETAL**

REF: P412.0006

PREPARACIÓN *recomendada*



1. Descongela previamente, las moussakas.
2. Cubre con papel film para microondas 2-3 min.
3. Añade una de nuestras salsas a tu gusto.

Opción Horno: Calentar en el horno con convección unos 8 min aprox a 160 °C.

VENTAJAS

- Formato monoración, para utilizar la cantidad necesaria.
- Fácil de complementar con alguna salsa, crema o caldo.



PESCADOS *gastrònoms*

🌡️ -18 °C ❤️ 18
meses





BRANDADA DE BACALAO

REF: P409.0001



1 kg
unidad
aprox.



Pote de plástico
inviolable 2
potes / caja

LUBINA

REF: P424.9004



240 g
unidad
aprox.



Envasado al
vacío inviolable
12 uds / caja

APERITIVOS *tapas*



25 g
uds



barquetas termoselladas
(14 uds) 3 barquetas / caja



BROCHETA ORIENTAL DE LANGOSTINO

REF: P407.0031



BROCHETA ASIÁTICA DE LANGOSTINO

REF: P407.0032

PREPARACIÓN *recomendada*

BRANDADA DE BACALAO

1



2



1. Descongelar previamente.
2. Para una textura más cremosa, puedes remover la elaboración. Si lo prefieres, amalgama con una pequeña cantidad de otro líquido como nata, leche, caldo, etc...

LUBINA

1



2



1. Descongelar previamente. 12' min - 180 °C
2. Calentar en el horno a 180 °C durante 12 min.

BROCHETAS DE LANGOSTINO

1



2



180 °C

1. Aconsejamos freír las brochetas congeladas a 180 °C para obtener un resultado crujiente y delicioso.



TARTAR

gastrònoms



80 g/ ud
aprox.



Bolsa vacío monoración
20 raciones / caja



-18 °C



18
meses





TARTAR DE ATÚN

REF: P406.0015



TARTAR DE GAMBA

REF: P406.0020



TARTAR DE SALMÓN

REF: P406.0016

PREPARACIÓN *recomendada*



1. Dejar descongelar previamente.
2. Aliña el tartar al gusto.
3. Para realzar el sabor, acompaña con una de nuestras dos vinagretas: la miso o la japonesa.

VENTAJAS

- Aliñado muy ligeramente, para que puedas darle tu toque personal.
- Rápida manipulación: emplatar, descongelar, aliñar y servir.





Gastrònoms Chefs S.L
Pla de l'Estany, 11, Pol. Industrial El Pla
17486 Castelló d'Empúries
Project Manager: Edesign Web
Diseño: Julissa Álvarez



(+34) 972 156 319



info@gastronoms.es

