



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

# 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**

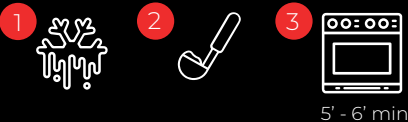
## PREPARACIÓN *recomendada*

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



1.



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.

3. 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  
*0,8 kg*

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: P431.0202



ROCA DE  
**CHOCOLATE**  
**CON LECHE**

REF: 431.0201




ROCA DE  
**CHOCOLATE**  
**NEGRO**

REF: P431.0200



## TARTA DE QUESO

REF: P431.0332

 100 g / unidad  
24 uds / caja

## PREPARACIÓN *recomendada*



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.

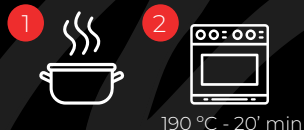


### **SECRETO DE CERDO IBÉRICO**

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 templar 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

