

# PRODUCTOS DE IV Y V GAMA \_\_\_\_\_



# GAMA DE PRODUCTOS

OpenCook está formada por un equipo de profesionales con más de 20 años dedicados al sector de la hostelería y la restauración.

Somos especialistas en el desarrollo de productos de IV y V Gama. Contamos con departamento de I+D+I propio y una cocina central donde se controlan todos los procesos de elaboración, envasado y expedición del producto.

Nuestros productos están dirigidos al sector de la hostelería que demanda:

- CALIDAD GASTRONÓMICA -
- RENTABILIDAD DE SU NEGOCIO -
- SATISFACCIÓN DEL CLIENTE FINAL -

En OpenCook desarrollamos y producimos productos semielaborados y terminados, pensando en la calidad gastronómica del plato que se presenta al cliente final, en la operativa de cocina, y en el coste, pensando en su margen comercial y en el precio final del plato.

Nuestro producto se presenta en formatos monodosis o de dosificación controlada, con calidad constante, de fácil regeneración, polivalencia para distintos platos, con coste fijo y larga caducidad con lo que se reducen drásticamente las mermas.

Nuestro sistema de trabajo permite a nuestros clientes reducir personal de cocina, horarios y por lo tanto salarios, optimizar el espacio de elaboración en cocina y espacio de almacenamiento de materias primas.

Nuestros clientes pueden ofrecer una amplia carta en sus restaurantes sin tener que disponer de personal altamente cualificado. Nosotros le proporcionamos fichas de trabajo que permiten al equipo de cocina elaborar los platos de manera sencilla y rápida.

A continuación les detallamos algunos de nuestros productos de I V y V Gama, así como los aspectos más destacados de cada uno de ellos, que ofrecemos actualmente nuestros clientes; además de los aquí presentados nuestra empresa ofrece el servicio de elaboración y tratamiento de productos a medida para su establecimiento.

Con el fin de que pueda conocer de modo simple las características más destacadas de nuestros productos, así como su modo de presentación, tipo de producto, etc; pasamos a detallarle con detenimiento el significado posible en cada campo.

En la parte superior encontrará la familia diferenciada con sus respectivos colores, donde a continuación encontrará cada uno de los productos.

Las familias que va a encontrar son las siguientes:

- ARROCES-
- SALSAS-
- OTROS PREPARADOS-
- CREMAS Y SOPAS-
- CREPES Y PASTAS-
- POSTRES-

NOMBRE DE FAMILIA  
PLATO TERMINADO O QUE  
INCLUYE ESE PRODUCTO

MODO DE PRESENTACIÓN  
Y ENVASADO

OTRAS ESPECIFICACIONES\*  
DETALLADAS A CONTINUACIÓN



En OTRAS ESPECIFICACIONES encontrará los siguientes campos que responden o significan lo detallado a continuación:

NOMBRE DEL PRODUCTO	BREVE DESCRIPCIÓN	
REFERENCIA DEL PRODUCTO	<b>CALDO MARINERO</b> Disfruta del auténtico Caldo Marinero al que añadir el pescado o marisco favorito para disfrutar a punto en su establecimientos de una auténtica delicia con fácil preparación y en poco tiempo.	SI ES UN PRODUCTO DE IV O V GAMA
RACIONES	REFERENCIA: 2945   IV O V GAMA RACIONES: 2-3 Raciones   VIDA ÚTIL: 12 Meses	VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
MÉTODO QUE NECESITA	PREPARACIÓN:     20 Minutos DESCONGELACIÓN:  20 Minutos inmersión 24 Horas frigorífico	TIEMPO DE PREPARACIÓN
MODOS DE DESCONGELACIÓN	PRESENTACIÓN:  -18°    250 gr    24 Und	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN   PESO   UNIDADES CAJA

# ARROCES (CALDOS)



## CALDO MARINERO

Disfruta del auténtico Caldo Mariner al que añadir el pescado o marisco preferido para disfrutar a punto en su establecimientos de una auténtica delicia con fácil preparación, en poco tiempo y con calidad constante.

- | REFERENCIA: 2945 | IV GAMA
- | RACIONES: 2-3 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  20 Minutos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 10 Minutos inmersión  
▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:  -18° |  250 gr |  40 Und



## CALDO CAMPERO

Combina nuestro Caldo Campero a base de carne con los tropezones de carne o verduras que más le gusten, con el fin de conseguir un sabroso y auténtico arroz en paella.

- | REFERENCIA: 2946 | IV GAMA
- | RACIONES: 2-3 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  20 Minutos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 10 Minutos inmersión  
▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:  -18° |  250 gr |  40 Und



## CALDO DE VERDURAS

Con las mejores verduras de la Huerta Valenciana hemos elaborado nuestro caldo apto para vegetarianos el cual podrá saborear en pocos minutos añadiendo las verduras a su gusto.

- | REFERENCIA: 2947 | IV GAMA
- | RACIONES: 2-3 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  20 Minutos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 10 Minutos inmersión  
▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:  -18° |  250 gr |  40 Und

# ARROCES (ADEREZO Y TROPEZONES)



## SALMORRETA

Utilice nuestro aderezo natural a base de ajo, tomate y ñora con el fin de darle un intenso sabor a los arroces u otros guisos.

- | REFERENCIA: 2945 | IV GAMA
- | RACIONES: 2-3 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  10 Segundos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 15 Minutos Inmersión  
▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:  -18° |  500 gr |  12 Und



## RAGOUT DE CIERVO

Con nuestros tropezones de ciervo y hongos podrá elaborar uno de nuestros arroces más demandado.

- | REFERENCIA: 1796 | IV GAMA
- | RACIONES: 2-3 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  30 Segundos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 20 Minutos Inmersión  
▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:  -18° |  200 gr |  30 Und



## TROPEZÓN DE VERDURAS

Una selección de verduras para darle el toque óptimo de sabor a sós arroces. Compuesto por pimiento rojo, ajos tiernos, habitas, judías finas y setas. Una mezcla completa y equilibrada.

- | REFERENCIA: 1866 | IV GAMA
- | RACIONES: 2-3 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  20 Minutos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 15 Minutos Inmersión  
▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:  -18° |  1000 gr |  6 Und

# SALSAS



## SALSA PIMIENTA

Salsa monodosis a base de pimienta verde que dará a sus carnes rojas un sabor especial.

- | REFERENCIA: 1757 | V GAMA
- | RACIONES: 1 Ración | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  1 Minuto
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 5 Minutos inmersión  
▶ 1 Minuto microondas ▶ 12 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:  -18° |  100 gr |  60 Und



## SALSA QUESO AZUL

Dale el toque especial a tus carnes rojas o pastas con nuestra salsa de queso azul en formato monodosis.

- | REFERENCIA: 1783 | V GAMA
- | RACIONES: 1 Ración | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  1 Minuto
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 5 Minutos inmersión  
▶ 1 Minuto microondas ▶ 12 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:  -18° |  100 gr |  60 Und



## SALSA OPORTO

Acompañe sus carnes con nuestra inconfundible salsa a base de vino Oporto. Un sabor inconfundible que realzará el sabor y aroma de sus carnes.

- | REFERENCIA: 1776 | V GAMA
- | RACIONES: 1 Ración | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  1 Minuto
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 5 Minutos inmersión  
▶ 1 Minuto microondas ▶ 12 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:  -18° |  100 gr |  60 Und

# SALSAS



## SALSA SETAS Y FOIE

El foie venido desde Francia y la mejor selección de setas componen esta salsa con una textura y sabor exquisito que podrás utilizar para acompañar sus platos de carne o incluso tapas.

REFERENCIA: 1777	V GAMA
RACIONES: 1 Ración	VIDA ÚTIL: 12 Meses
PREPARACIÓN:      1 Minuto	
DESCONGELACIÓN: ▶ 5 Minutos inmersión ▶ 1 Minuto microondas	▶ 12 Horas frigorífico
PRESENTACIÓN:	 -18°    100 gr    60 Und



## SALSA NEUTRA

La salsa base para elaborar muchas de sus salsas consiguiendo con ella la textura óptima.

REFERENCIA: 1755	V GAMA
RACIONES: 1 Ración	VIDA ÚTIL: 12 Meses
PREPARACIÓN:     1 Minuto	
DESCONGELACIÓN: ▶ 5 Minutos inmersión ▶ 1 Minuto microondas	▶ 12 Horas frigorífico
PRESENTACIÓN:	 -18°    100 gr    80 Und



## SALSA BOLOÑESA

La salsa de siempre a base de carne y tomate con nuestro toque especial para acompañar a pastas, lasañas e incluso carnes y gratinados dándoles un sabor único.

REFERENCIA: 1849	V GAMA
RACIONES: 1 Ración	VIDA ÚTIL: 12 Meses
PREPARACIÓN:      2 Minutos	
DESCONGELACIÓN: ▶ 10 Minutos inmersión ▶ 2 Minutos microondas	▶ 24 Horas frigorífico
PRESENTACIÓN:	 -18°    200 gr    30 Und

# CREMAS Y SOPAS



## CREMA DE CALABAZA

A base de calabaza fresca os presentamos nuestra crema natural que podrás ofrecer como primer plato en tu establecimiento.

- | REFERENCIA: 2745 | V GAMA
- | RACIONES: 1 Ración | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  2 Minutos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 15 Minutos inmersión  
▶ 2 Minutos microondas ▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:



-18°



300 gr



20 Und



## CREMA DE ALCACHOFAS

Un sabor inconfundible a la vez que diferente para poder ofrecer a tus clientes una crema casera con nuestra mejor selección de alcachofas.

- | REFERENCIA: 2746 | V GAMA
- | RACIONES: 1 Ración | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  2 Minutos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 15 Minutos inmersión  
▶ 2 Minutos microondas ▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:



-18°



300 gr



20 Und



## GAZPACHO ANDALUZ

De las mejores verduras de nuestra huerta llega el plato estrella para las temporadas estivales y cuando apetece algo refrescante y nutritivo.

- | REFERENCIA: 1717 | V GAMA
- | RACIONES: 1 Ración | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:  |  NO REQUIERE
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 15 Minutos inmersión  
▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:



-18°



250 gr



25 Und

# OTROS PREPARADOS



## CEBOLLA CAMELIZADA

Dale a tus platos o montaditos ese toque dulce con nuestra cebolla caramelizada al punto.

- | REFERENCIA: 1808 | V GAMA
- | RACIONES: 6-7 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:  |  Según receta
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 10 Minutos Inmersión  
▶ 24 Horas frigorífico

| PRESENTACIÓN:



-18°



500 gr



12 Und



## DULCE DE TOMATE

Una de nuestras mermeladas dulces ideales para acompañar sus platos con queso cocinadas de diversas formas. ¡Dale a tu platos ese toque goloso!.

- | REFERENCIA: 1825 | V GAMA
- | RACIONES: 6-7 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:  |  NO REQUIERE
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 10 Minutos inmersión  
▶ 24 Horas frigorífico

| PRESENTACIÓN:



-18°



500 gr



12 Und



## MOJETE DE BACALAO

Uno de nuestros productos estrella a base de pimiento, bacalao desmigado, tomate y ajo, que constituye el acompañamiento perfecto para unas tostas. Se sirve frío.

- | REFERENCIA: 1748 | V GAMA
- | RACIONES: 4 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:  |  NO REQUIERE
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 20 Minutos inmersión  
▶ 24 Horas frigorífico

| PRESENTACIÓN:



-18°

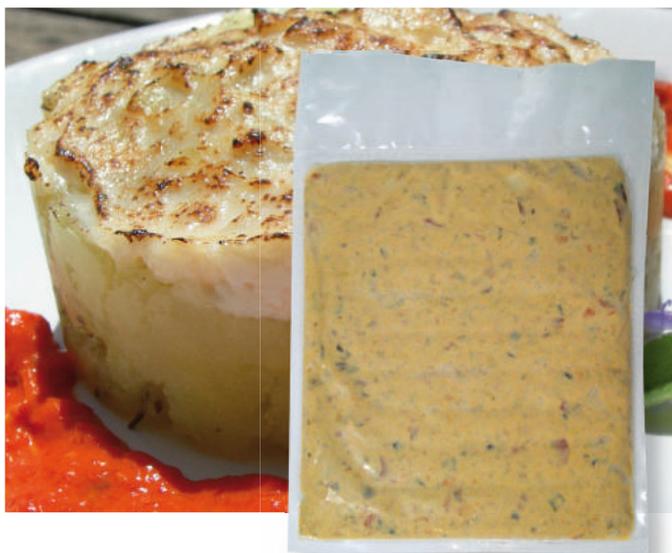


1000 gr



8 Und

# OTROS PREPARADOS



## TERRINA DE VERDURAS

Para terminar en el restaurante y disfrutar de una terrina con las mejores verduras seleccionadas tras un corto tiempo de horneado. Sírvala fría o caliente; ambas opciones son agradables al paladar.

- | REFERENCIA: 1754 | IV GAMA
- | RACIONES: 6-7 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:  |  40 minutos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 20 Minutos inmersión  
▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:



-18°



1000 gr



8 Und



## ENSALADILLA DE MARISCO

Añade huevo y mahonesa a nuestra base de ensaladilla para conseguir un producto exclusivo que marca la diferencia.

- | REFERENCIA: 1859 | IV GAMA
- | RACIONES: 6-7 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:  |  NO REQUIERE
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 20 Minutos inmersión  
▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:



-18°



400 gr



15 Und



## KIT TEMPLADA

Sorprende con una ensalada templada con jamón serrano, espárragos, champiñones y habitas acompañada con la salsa, siempre listo para servir.

- | REFERENCIA: 1744 | V GAMA
- | RACIONES: 4 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:  |  2 minutos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 15 Minutos inmersión  
▶ 2 minutos microondas ▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:



-18°



200 gr



30 Und

# OTROS PREPARADOS



## CALLOS DE TERNERA

Plato típico español, hecho a base de ternera, chorizo en su jugo. Basta con calentar y listo.

- | REFERENCIA: 1764 | V GAMA
- | RACIONES: 1-2 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  NO REQUIERE
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 20 Minutos Inmersión  
▶ 4 Minutos Microondas ▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:  -18° |  300 gr |  30 Und



## ALBÓNDIGAS DE IBÉRICO

Albóndigas elaboradas con carne de ibérico acompañadas con una salsa de una textura y sabor inigualable que les hace un plato delicioso como ración o como segundo plato acompañado de guarnición.

- | REFERENCIA: 2749 | V GAMA
- | RACIONES: 1-2 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  NO REQUIERE
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 20 Minutos Inmersión  
▶ 5 Minutos Microondas ▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN:  -18° |  300 gr |  20 Und

# CREPES Y PASTAS



## CREPE DE MERLUZA Y BERENJENA

Con merluza de primera calidad y nuestra berenjena fresca hemos conseguido crear un fabuloso crepe relleno para ofrecer como entrante o primer plato con nuestra masa artesana.

REFERENCIA: 1732	V GAMA
RACIONES: 1 Ración	VIDA ÚTIL: 12 Meses
PREPARACIÓN: 	 5 minutos
DESCONGELACIÓN:	▶ 24 Horas frigorífico ▶ 3 Minutos microondas
PRESENTACIÓN:	 -18°
	 160 gr
	 50 Und



## CREPE DE QUESOS

Masa de crepe casera rellena de una mezcla equilibrada de quesos para conseguir una masa con un intenso sabor. Esencial para los amantes del queso.

REFERENCIA: 1744	V GAMA
RACIONES: 1 Ración	VIDA ÚTIL: 12 Meses
PREPARACIÓN: 	 5 minutos
DESCONGELACIÓN:	▶ 24 Horas frigorífico ▶ 3 Minutos microondas
PRESENTACIÓN:	 -18°
	 160 gr
	 50 Und



## CREPE DE MORCILLA

Desde Pinoso, localidad alicantina famosa por sus embutidos, nos llega la morcilla de cebolla, materia prima base de nuestro crepe de morcilla.

REFERENCIA: 1843	V GAMA
RACIONES: 1 Ración	VIDA ÚTIL: 12 Meses
PREPARACIÓN: 	 5 minutos
DESCONGELACIÓN:	▶ 24 Horas frigorífico ▶ 3 Minutos microondas
PRESENTACIÓN:	 -18°
	 135 gr
	 50 Und

# CREPES Y PASTAS



## CREPE DE LACÓN Y CHAMPIÑÓN

El champiñón y el lacón, constituyen el relleno envuelto con nuestra masa elaborada de manera artesana, consiguiendo un sabor muy suave a la par que exquisito.

- | REFERENCIA: 1734 | V GAMA
- | RACIONES: 1 Ración | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:  |  5 minutos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 24 Horas frigorífico  
▶ 3 Minutos microondas

| PRESENTACIÓN:



-18°



160 gr



50 Und



## LASAÑA DE POLLO Y VERDURAS

Con la mejores verduras y nuestra picada de pollo hemos elaborado una lasaña con un sabor diferente. Sólo deberás hornear y quedará lista para comer.

- | REFERENCIA: 1744 | V GAMA
- | RACIONES: 1 Ración | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:  |  7 minutos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 24 Horas frigorífico  
▶ 5 Minutos microondas

| PRESENTACIÓN:



-18°



250 gr



24 Und



## LASAÑA A LA BOLONESA

La tradicional lasaña a la boloñesa a base carne, nuestra salsa de tomate especial, la pasta de verduras y el toque de mozzarella.

- | REFERENCIA: 2833 | V GAMA
- | RACIONES: 1 Ración | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:  |  7 minutos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 24 Horas frigorífico  
▶ 5 Minutos microondas

| PRESENTACIÓN:



-18°



380 gr



24 Und

# CREPES Y PASTAS



## CANELÓN DE VERDURAS

En barqueta de dos unidades se presenta este gran canelón relleno de sofrito de verduras con tomate que puedes ofrecer como entrada o plato principal.

REFERENCIA: 618	V GAMA						
RACIONES: 2 Raciones	VIDA ÚTIL: 12 Meses						
PREPARACIÓN: 	 7 minutos						
DESCONGELACIÓN:	▶ 24 Horas frigorífico ▶ 5 Minutos microondas						
PRESENTACIÓN:	<table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>-18°</td><td>210 gr</td><td>50 Und</td></tr></table>				-18°	210 gr	50 Und
							
-18°	210 gr	50 Und					

# POSTRES



## TIRAMISÚ

Dos raciones por barqueta del postre italiano preferido hecho a base de Amaretto, bizcocho y el imprescindible queso mascarpone. ¡Una auténtica delicia!

- | REFERENCIA: 1761 | V GAMA
- | RACIONES: 2 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | ⌚ NO REQUIERE
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 24 Horas frigorífico

| PRESENTACIÓN:



-18°



250 gr



24 Und



## BROWNIE CON NUECES

El brownie original a base de bizcocho de chocolate y trocitos de nueces. Calentar y listo; le añades nuestro chocolate fondant y se hace irresistible con una bola de helado al gusto.

- | REFERENCIA: 8105658 | V GAMA
- | RACIONES: 16 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 meses
- | PREPARACIÓN: 📱 | ⌚ 30 segundos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 24 Horas frigorífico  
▶ 30 Segundos microondas

| PRESENTACIÓN:



-18°



1000 gr



3 Unid



## PROFITEROLES DE NATA

Los tradicionales profiteroles rellenos de nata para ofrecer en sus menús o carta, a los que se aconseja acompañar de nuestro chocolate caliente y nata.

- | REFERENCIA: 2833 | V GAMA
- | RACIONES: 1 Ración | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN: | ⌚ NO REQUIERE
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 24 Horas frigorífico

| PRESENTACIÓN:



-18°



500 gr



8 Bolsas

# POSTRES



## CHOCOLATE FONDANT

Dale a tus postres ese toque goloso con nuestro chocolate casero hecho con leche, con una textura y sabor inconfundibles.

- | REFERENCIA: 1761 | V GAMA
- | RACIONES: 7-8 Raciones | VIDA ÚTIL: 12 Meses
- | PREPARACIÓN:   |  2 minutos
- | DESCONGELACIÓN: ▶ 10 Minutos Inmersión  
▶ 2 Minutos microondas ▶ 24 Horas frigorífico
- | PRESENTACIÓN: 

 -18°	 250 gr	 24 Und
---	---	---