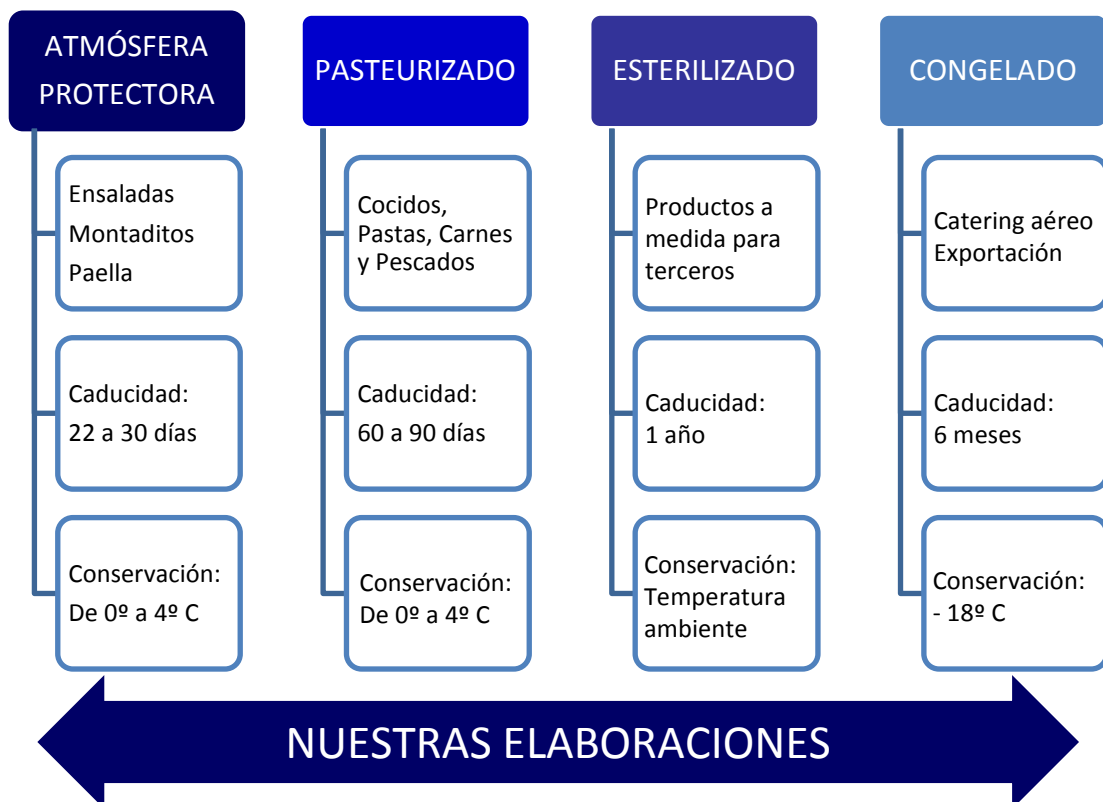




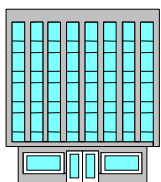
TECNOGOURMET

Su ayuda en la cocina



NUESTROS CLIENTES

DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA



CADENAS DE HOSTELERÍA



DISTRIBUIDORES



REST. COLECTIVA



LOGÍSTICA

24 horas

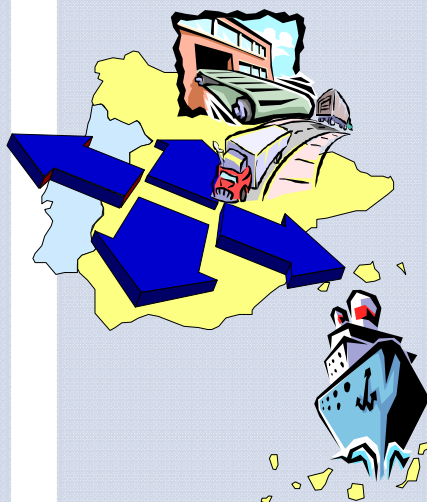
- Bilbao
- Vitoria
- S. Sebastián
- Santander
- Burgos
- Huesca
- Logroño
- Pamplona
- Valladolid
- Zaragoza
- Barcelona
- Guadalajara

48 horas

- Ávila
- La Coruña
- León
- Lleida
- Oviedo
- Salamanca
- Valencia
- Zamora
- Lugo

72 horas

- Albacete
- Alicante
- Almeria
- Andorra
- Cáceres
- Cádiz
- Ciudad Real
- Córdoba
- Cuenca
- Granada
- Huelva
- Ibiza
- Jaén
- Málaga
- Palma de Mallorca
- Menorca
- Murcia
- Orense
- Pontevedra
- Segovia
- Sevilla
- Soria
- Teruel





NUESTRA CARTA

Cod.	Artículo	Form. Kg.	Cad.	Ingredientes
202	Pudding de Cabracho	1,00	90 días	Cabracho, merluza, huevo, leche, nata, tomate, pimienta blanca, salsa americana y sal.
20	Montadito de Txakatún	1,00	30 días	Surimi, cebolla, mahonesa y bonito.
32	Patata Pochada para Tortilla	1,00	90 días	Patata, sal y aceite.
440	Fabada Asturiana	1,00	90 días	Fabes, morcilla, chorizo, bacon, aceite de girasol, sal y pimentón dulce.
152	Alubia Tolosana	1,00	90 días	Alubia roja, cebolla, puerro, zanahoria, chorizo, pimentón dulce, aceite, caldo, agua y sal.
53	Lentejas	1,00	90 días	Lenteja castellana, cebolla, zanahoria, chorizo, pimiento verde, puerro, aceite de girasol, bacon, sal, caldo de carne y pimentón dulce.
466	Potaje Vigilia	1,00	90 días	Garbanzos, tomate, espinacas, bacalo migas, huevo cocido, aceite de oliva, cebolla, zanahoria, sal, pimentón dulce y laurel.
200	Paella Mixta	2,00	30 días	Arroz, conejo, magro, jamón, mejillones, almejas, vainas, guisantes, ajo, pimiento morrón y verde, tomate, pimentón dulce, azúcar, aceite y sal.
184	Preparado Paella Mixta (Fondo)	2,50	90 días	Pollo, conejo, magro, gambas, calamar, mejillón, almejas, vainas, tomate, guisantes,, pimiento morrón y verde, ajo.
159	Arroz Tres Delicias	1,00	30 días	Arroz, aceite de girasol, ajo deshidratado, huevo líquido, guisante, sal y paleta york.
130	Menestra de Verduras	1,00	60 días	Puerros, cebolla, zanahoria, calabacín, judía verde, aceite girasol, coles de bruselas, bacon, jamón, ajo y sal.
129	Pisto	1,00	60 días	Calabacín verde, berenjena, pimiento rojo, cebolla, tomate, aceite girasol, sal y azúcar.
109	Judías Verdes con Jamón	1,00	90 días	Judía verde, jamón, bacon, cebolla, ajo, caldo, aceite, azúcar y sal.
128	Espinacas a la Crema	1,00	90 días	Espinacas, leche, harina, pimienta negra, nuez moscada, mantequilla y sal.
210	Crema de Marisco	1,00	90 días	Gamba, cebolla, zanahoria, puerro, calabacín, tomate, harina, pimentón, tabasco, fumet, brandy y sal.
165	Marmitako de Bonito	1,00	60 días	Patata, fumet, bonito, cebolla, pimiento verde, aceite de girasol, sal, pimentón dulce, ajo, caldo de pescado y pulpa de pimiento choricero.
230	Macarrones Bolognesa	1,00	60 días	Macarrones, carne picada, cebolla, tomate, zanahoria, pimienta negra, sal, orégano, vino tinto, azúcar y aceite de girasol.
162	Lasagna Bolognesa	3,00	90 días	Pasta de lasagna, carne picada, tomate, cebolla, zanahoria, leche, harina, pimienta negra, nuez moscada, queso, orégano, vino tinto, aceite y sal.





NUESTRA CARTA

Cod.	Artículo	Form. Kg.	Cad.	Ingredientes
113	Ensaladilla Rusa con atún	2,00	22 días	Huevo, patata, zanahoria, guisantes, vainas, atún, mahonesa y leche.
195	Ensalada de Cangrejo	1,00	22 días	Surimi, carne de cangrejo, piña, salsa rosa (mahonesa, leche, ketchup, zumo de naranja, agua de piña).
142	Pimientos Rellenos de Bacalao	2,00	90 días	Pimientos piquillo, bacalao, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate, puerro, gambas, calabacín, harina, fumet, leche, brandy, tabasco, pimienta blanca, pimentón, aceite y sal.
75	Bacalao Riojana	2,00	60 días	Lomos de bacalao, cebolla, tomate, ajo, guindilla, pimiento morrón y aceite.
182	Bacalao Pil Pil	1,00	90 días	Bacalao, aceite de oliva, ajo y guindilla.
517	Albóndigas Caseras	1,00	90 días	Albóndiga (mixta), cebolla, zanahoria, ajo, pimiento rojo y verde, tomate, aceite girasol, harina, caldo de carne, agua y sal. Guarnición: champiñón, guisantes y pimiento).
211	Albóndigas Caseras con Tomate	1,00	90 días	Albóndigas, tomate frito, tomate natural, cebolla, ajo, agua y sal.
82	Jamonicitos de pollo al vino blanco	2,50	90 días	Muslitos de pollo, puerro, cebolla, zanahoria, pimiento verde, champiñón, bacon, harina, pimienta negra, aceite, vino blanco, agua y sal.
213	Jamonicitos de Pollo al Chilindrón	1,00	90 días	Muslitos de pollo, vino blanco, cebolla, pimiento verde, aceite de girasol, tomate, laurel, sal, azúcar, ajo, agua, pimiento en tiras, lardones de jamón.
127	Redondo asado	1,00	90 días	Redondo de ternera, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate, puerro, guisantes, champiñón, harina, vino blanco, agua, aceite y sal.
61	Rabo Estofado	3,00	90 días	Rabo, cebolla, tomate, patatas, guisantes, zanahoria, vino blanco, harina, brandy, pimienta negra, agua, aceite y sal.
190	Estofado Jardinera	1,00	90 días	Carne de aguja, cebolla, jugo de carne, guisantes, zanahoria, patata cocida, harina.
284	Callos vizcaína	1,00	90 días	Callos, chorizo, bacon, cebolla, guindilla, tomate, salsa vizcaína, ajo, aceite, paprika, harina, brandy y sal.
122	Arroz con Leche	1,00	90 días	Arroz, leche, azúcar, canela y peladura de limón
73	Pudding de Frutas	1,00	90 días	Huevo piña, melocotón, cereza, azúcar, canela, caramelo, bizcocho, leche y peladura de limón.



NUESTRAS MONORACIONES



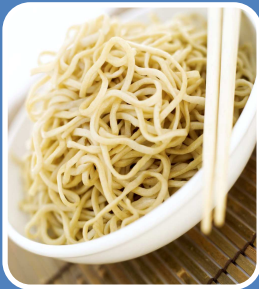
Cod.	Artículo	Form. Kg	Cad.	Ingredientes
203	Pudding de Cabracho	0,500	90 días	Cabracho, merluza, huevo, leche, nata, tomate, pimienta blanca, salsa americana y sal.
329	Pisto de verduras	0,250	60 días	Calabacín verde, berenjena, pimiento rojo, cebolla, tomate, aceite girasol, sal y azúcar.
206	Judías verdes con jamón	0,250	60 días	Judía verde, jamón, bacon, cebolla, ajo, caldo, aceite, azúcar y sal.
392	Espinacas a la crema	0,300	90 días	Espinacas, leche, harina, pimienta negra, nuez moscada, mantequilla y sal.
181	Macarrones bolognesa	0,250	60 días	Macarrones, carne picada, cebolla, tomate, zanahoria, pimienta negra, sal, orégano, vino tinto, azúcar y aceite de girasol.
304	Crema de marisco	0,300	90 días	Gamba, cebolla, zanahoria, puerro, calabacín, tomate, harina, pimentón, tabasco, fumet, brandy y sal.
343	Pimientos rellenos de bacalao	0,300	90 días	Pimientos piquillo, bacalao, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate, puerro, gambas, calabacín, harina, fumet, leche, brandy, tabasco, pimienta blanca, pimentón, aceite y sal.
382	Bacalao pil pil	0,300	90 días	Bacalao, aceite de oliva, ajo y guindilla.
373	Bacalao riojana	0,250	90 días	Lomos de bacalao, cebolla, tomate, ajo, guindilla, pimiento morrón y aceite.
606	Estofado jardinera	0,250	90 días	Carne de aguja, cebolla, jugo de carne, guisantes, zanahoria, patata cocida, harina.
432	Salteado de pollo	0,300	90 días	Pechuga de pollo en dados, leche, champiñón, cebolla perla, cebolla, harina, margarina, sal y caldo de pollo.
434	Jamón asado al oporto	0,300	90 días	Pernil de cerdo, salsa española, zumo de manzana, oporto, puré de patatas, pasas de corinto, vino blanco, sal y azúcar.
183	Albóndigas caseras	0,250	90 días	Albóndiga (mixta), cebolla, zanahoria, ajo, pimiento rojo y verde, tomate, aceite girasol, harina, caldo de carne, agua y sal. Guarnición: champiñón, guisantes y pimiento).
312	Rabo estofado	0,400	90 días	Rabo, cebolla, tomate, patatas, guisantes, zanahoria, vino blanco, harina, brandy, pimienta negra, agua, aceite y sal.
315	Redondo asado	0,300	90 días	Redondo de ternera, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate, puerro, guisantes, champiñón, harina, vino blanco, agua, aceite y sal.
322	Arroz con leche	0,250	90 días	Arroz, leche, azúcar, canela y peladura de limón.

LOS MEJORES INGREDIENTES DEL MERCADO



- Una cualidad fundamental que garantiza el máximo nivel de calidad en todos nuestros platos.
- Productos naturales y una elaboración exquisita –sin aditivos– nos permiten ofrecer una gama de platos de alta cocina.

UN TRABAJO MAGISTRAL DE PROFESIONALES



- Todo el proceso de elaboración está dirigido y coordinado por un gran equipo de cocineros que controlan en todo el momento la homogeneidad del producto final.
- Gracias a su sistema de envasado al vacío y a los rigurosos controles sanitarios y de calidad, nuestros platos mantienen las cualidades organolépticas y microbiológicas, consiguiendo bajo estas condiciones los plazos de caducidad más amplios del mercado (1 a 3 meses), dependiendo del tipo de producto.

ALTA COCINA LISTA PARA SERVIR



- Ideal para cualquier establecimiento de hostelería.
- Nuestra amplia gama de platos permite su utilización tanto para pinchos y aperitivos como para carta y menú.
- El tiempo de preparación es mínimo, pudiendo utilizarse microondas, hornos de vapor, baño maría o en cazuela a fuego lento.

UN BUEN NEGOCIO, EN SU PUNTO



- Estandariza el producto en calidades y cantidades.
- Minimiza el riesgo de mermas de producto.
- Facilita un mayor control de costes.
- Optimiza los costes de personal.
- Minimiza las tareas administrativas.
- Reduce la inversión en la creación de nuevas cocinas.
- No se necesita salida de humos.

UNA COCINA SIN COMPLICACIONES



¡USTED SÓLO TIENE QUE APORTAR SU TOQUE DE IMAGINACIÓN!



TECNOGOURMET, S.L.

Su ayuda en la cocina

Pg. Ziarrusta, Pab. 8 – 12

48141 Dima (Vizcaya)

Tfno.: 94.631.16.00

Fax: 94.631.53.25

e-mail: cial1@tecnogourmet.com