





BIENVENIDO A LA COCINA DE ENSAMBLAJE. DISFRUTA DE TU TIEMPO DERROCHA CREATIVIDAD.

Cocina de ensamblaje por chefs y para chefs.

Intro.

Somos una empresa española que diseña, fabrica y distribuye una amplia gama de productos de 4ª y 5ª gama especialmente diseñados para la cocina de ensamblaje. Una empresa joven y dinámica que cuenta con una gran experiencia entre fogones, cuyo principal objetivo es ofrecer soluciones gastronómicas que se caracterizan por ser fiables, versátiles, productivas y de alta calidad. Con sede en Toledo, ofrecemos servicio a toda la península con un tiempo de transporte de 24/48 horas y servimos con éxito nuestros productos a restaurantes, hoteles, fincas, salones de banquete y catering.

MÁS TIEMPO PARA ELABORAR TUS PLATOS, TU **COCINA** MAS VERSÁTIL Y PRODUCTIVA.



Bases culinarias de alta calidad que te ofrecen soluciones reales en gestión, stock, manipulación y elaboración.

El esmerado cuidado de nuestra producción, la selecta elección de nuestras materias primas que conforman nuestro catalogo, proporcionan un abanico de soluciones gastronómicas para la alta cocina de ensamblaje.

Gama Snacks Pag 6

Gama Excellent Ration Pag 16

Gama Mijoter Pag 19

GAMA SNACKS

2 0 1 5

HAMBURGUESA GOOD 100% VACUNO

Excelente, sabrosa, succulenta son las cualidades de nuestra mejor hamburguesa gourmet de 100% vacuno.

Ingredientes: carne de vacuno, sal, pimienta, huevo, leche, pan, conservante E220.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y cocinar completamente a +/- 190 °C en horno, sartén o parrilla.

Peso por Unidad: 200gr aprox. **Unidades x Caja:** 34 **Conservación:** -18 °C **Caducidad:** 180 días



HAMBURGUESA MINI GOOD 100% VACUNO

La version mas pequeña de nuestra hamburguesa good, 100% vacuno y especialmente condebida para eventos.

Ingredientes: carne de vacuno, sal, pimienta, huevo, leche, pan, conservante E220.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y cocinar completamente a +/- 190 °C en horno, sartén o parrilla.

Peso por Unidad: 25gr aprox. **Unidades x Caja:** 200 **Conservación:** -18 °C **Caducidad:** 180 días



HAMBURGUESA GOOD 100% CORDERO LECHAL

Iniguanable hamburguesa de coderito lechal, sazonada delicadamente con especias para ofrecerte el mejor sabor.

Ingredientes: carne de cordero, vinagre, ajo, tomillo, huevo, vino blanco, pan, manteca de cordero, conservante E220.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y cocinar completamente a +/- 190 °C en horno, sartén o parrilla.

Peso por Unidad: 210gr aprox. **Unidades x Caja:** 34 **Conservación:** -18 °C **Caducidad:** 180 días



POPS CRUJIENTES DE CHISTORRA

Crujiente y sabrosa la pop de chistorra tipo vasca que elaboramos para la gama de entrantes.

Ingredientes: carne de chistorra, copos de maíz, huevo, harina, conservante E220.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y cocinar completamente a +/- 190 °C en horno, sartén o freidora.

Peso por Unidad: 20gr aprox. **Unidades x Caja:** 300 **Conservación:** -18 °C **Caducidad:** 180 días



POPS CRUJIENTES DE LONGANIZA

Crujiente y sabrosa es la pop de longaniza tipo aragonesa que elaboramos para la gama de entrantes.

Ingredientes: carne de longaniza, copos de maíz, huevo, harina, conservante E220.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y cocinar completamente a +/- 190 °C en horno, sartén o freidora.

Peso por Unidad: 20gr aprox. **Unidades x Caja:** 300 **Conservación:** -18 °C **Caducidad:** 180 días



POPS CRUJIENTES DE MORCILLA DE PUERRO

Crujiente y sabrosa es la pop de morcilla de puerro y piñones que elaboramos para la gama de entrantes.

Ingredientes: morcilla de puerro, piñones, copos de maíz, huevo, harina, conservante E220.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y cocinar completamente a +/- 190 °C en horno, sartén o freidora.

Peso por Unidad: 20gr aprox. **Unidades x Caja:** 300 **Conservación:** -18 °C **Caducidad:** 180 días



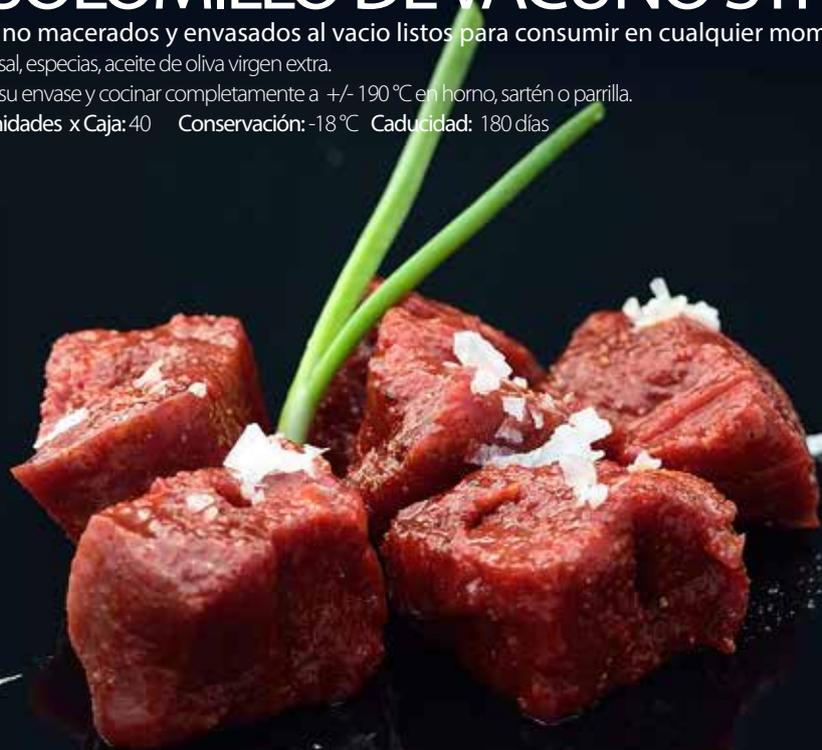
DADO DE SOLOMILLO DE VACUNO STROGONOFF

Dados de solomillo de vacuno macerados y envasados al vacío listos para consumir en cualquier momento.

Ingredientes: solomillo de vacuno, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y cocinar completamente a +/- 190 °C en horno, sartén o parrilla.

Peso por Unidad: 160gr aprox. **Unidades x Caja:** 40 **Conservación:** -18 °C **Caducidad:** 180 días



DADO DE SOLOMILLO DE VACUNO AHUMADO

Dados de solomillo de vacuno macerados y envasados al vacío listos para consumir en cualquier momento.

Ingredientes: solomillo de vacuno, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y cocinar completamente a +/- 190 °C en horno, sartén o parrilla.

Peso por Unidad: 160gr aprox. **Unidades x Caja:** 40 **Conservación:** -18 °C **Caducidad:** 180 días



ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA

Alcachofa limpia y confitada a baja temperatura con aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: alcachofa, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y cocinar completamente a +/- 190°C en horno, sartén o parrilla.

Peso por Unidad: 170gr aprox. **Unidades x Caja:** 40 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



GAMA EXCELLENT RATION

2 0 1 5

SOLOMILLO DE VACUNO LIMPIO Y PORCIONADO

Solomillo de vacuno limpio y porcionado al gusto, raciones desde los 160 gr hasta los 240 gr, siempre libre de mermas.

Ingredientes: carne de vacuno

Instrucciones: sacar el producto de su envase y cocinar completamente a +/- 190°C en horno, sartén o parrilla.

Peso por Unidad: 180gr aprox. **Unidades x Caja:** 35 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 10 días



CENTRO DE CARNE ROJA LIMPIA Y PORCIONADA

El centro del centro del lomo alto de vacuno porcionado en diferentes gramajes y totalmente libre de mermas.

Ingredientes: carne de vacuno

Instrucciones: sacar el producto de su envase y cocinar completamente a +/- 190°C en horno, sartén o parrilla.

Peso por Unidad: 200gr aprox. **Unidades x Caja:** 30 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 10 días



GAMA MIJOTER

2 0 1 5

SOLOMILLO DE VACUNO CONFITADO

Solomillo de vacuno confitado a baja temperatura, mejorando textura, sabor y acabado. Desde los 160gr hasta los 240gr.

Ingredientes: solomillo de vacuno, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y cocinar completamente a +/- 190°C en horno, sartén o parrilla.

Peso por Unidad: 180gr aprox. **Unidades x Caja:** 30 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



SOLOMILLO DE CERDO C PANCETA CONFITADO

Solomillo de cerdo con panceta confitado a baja temperatura, se sirve en raciones desde los 180gr hasta los 240gr.

Ingredientes: solomillo de cerdo, panceta sin hueso, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y cocinar completamente a +/- 190°C en horno, sartén o parrilla.

Peso por Unidad: 180gr aprox. **Unidades x Caja:** 30 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



CARRILLADA DE TERNERA CONFITADA

Carrillada de ternera confitada a baja temperatura bajo receta tradicional y preformada para ofrecerte mayor versatilidad.

Ingredientes: carrillada de ternera, harina, aceite de oliva, sal, especias, cebolla, ajo, laurel, tomate, tomillo, harina, vino tinto, oporto, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 80 °C en horno, sartén o microondas.

Peso por Unidad: 180gr aprox. **Unidades x Caja:** 30 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



PIERNA DE CORDERO LECHAL CONFITADA

Pierna de cordero lechal semideshuesada y confitada a baja temperatura.

Ingredientes: pierna de cordero lechal, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 190 / 250 °C en horno, sartén o microondas.

Peso por Unidad: 380gr aprox. **Unidades x Caja:** 16 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



LOMITO DE CORDERO LECHAL CONFITADO

Lomito de cordero lechal, confitado a baja temperatura con aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: carne de cordero lechal, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 190 / 250 °C en horno, sartén o microondas.

Peso por Unidad: 180gr aprox. Unidades xCaja: 30 Conservación: 4°C Caducidad: 22 días



SUPREMA DE CAPÓN CONFITADA

Elige tu versión, noraml, escabechada o ahumada, las dos confitadas a baja temperatura con aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: suprema de capón, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 80 °C en horno, sartén o microondas, también se puede consumir en frío.

Peso por Unidad: 360gr aprox. **Unidades x Caja:** 20 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



CONFIT DE CAPÓN SIN HUESO CONFITADO

Delicioso confit de capón deshuesado y confitado a baja temperatura con aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: trasero de capón, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 80 °C en horno, sartén o microondas, también se puede consumir en frío.

Peso por Unidad: 180gr aprox. **Unidades x Caja:** 30 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



PRESA IBÉRICA CONFITADA

Se desace en la boca nuestra maravillosa presa ibérica confitada a baja temperatura con aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: presa de cerdo, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 80 °C en horno, sartén o microondas, también se puede consumir en frío.

Peso por Unidad: 180gr aprox. **Unidades x Caja:** 30 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



PANCETA IBÉRICA SIN HUESO CONFITADA

Deliciosa panceta ibérica sin hueso confitada a baja temperatura con aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: panceta de cerdo, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 190 / 250 °C en horno, sartén o microondas.

Peso por Unidad: 180gr aprox. **Unidades x Caja:** 30 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



COCHINILLO SIN HUESO CONFITADO

El toston por excelencia, deshuesado y confitado lentamente a baja temperatura con un toque de canela.

Ingredientes: cochinitillo, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 190 / 250 °C en horno, sartén o microondas.

Peso por Unidad: 180gr aprox. **Unidades xCaja:** 30 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



MANITA IBÉRICA CON MORCILLA CONFITADA

Deliciosa manita de cerdo rellena de morcilla de puerro y piñones, todo un manjar para el paladar.

Ingredientes: manita de cerdo, sangre de cerdo, puerro, cebolla, especias, piñones, pan.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 190 / 250 °C en horno, sartén o microondas.

Peso por Unidad: 180gr aprox. Unidades x Caja: 30 Conservación: 4°C Caducidad: 22 días



TOURNEDO DE RABO DE TORO S/H CONFITADO

Rabo de toro confitado bajo receta tradicional y preformado para ofrecerte mas versatilidad.

Ingredientes: rabo de toro, harina, sal, pimienta, aceite de oliva, zanahoria, cebolla, puerro, laurel, ajo, pimienta, aceite de oliva virgen extra, tomate.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 80 °C en horno, sartén o microondas.

Peso por Unidad: 180gr aprox. Unidades x Caja: 30 Conservación: 4°C Caducidad: 22 días



LOMO DE BACALAO CONFITADO EN ACEITE

Excepcional cetno de lomo de bacalao confitado a baja temperatura con aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: bacalao, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 190 °C en horno, sartén o microondas.

Peso por Unidad: 180gr aprox. **Unidades xCaja:** 30 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



TOURNEDO D SALMÓN CONFITADO EN ACEITE

Una delicatessen nuestro tournedo de salmón noruego confitado a baja temperatura con aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: salmón norgueo, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 190 °C en horno, sartén o microondas.

Peso por Unidad: 180gr aprox. **Unidades x Caja:** 30 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



TOURNEDO D MERLUZA CONFITADA EN ACEITE

Delicioso tournedo de merluza confitada a baja temperatura con aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: merluza, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 190 °C en horno, sartén o microondas.

Peso por Unidad: 180gr aprox. **Unidades x Caja:** 30 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



TOURNEDO D RAPE C PANCETA CONFITADO

Iniguanable tournedo de rape con panceta confitado a baja temperatura con aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: rape, panceta, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 190 °C en horno, sartén o microondas.

Peso por Unidad: 180gr aprox. Unidades x Caja: 30 Conservación: 4°C Caducidad: 22 días



LENGUADO RELLENO DE MARISCO CONFITADO

Delicado lenguado relleno de una fina chanfaina de marisco y confitado en aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: rape, panceta, sal, especias, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 190 °C en horno, sartén o microondas.

Peso por Unidad: 180gr aprox. **Unidades xCaja:** 30 **Conservación:** 4°C **Caducidad:** 22 días



PATA DE PULPO CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA

Digna del mas exigente paladar, nuestra pata de pulpo confitada a baja temperatura en aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: pulpo, aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones: sacar el producto de su envase y regenerar a +/- 190 °C en horno, sartén o microondas.

Peso por Unidad: 800gr aprox. Unidades x Caja: 20 Conservación: 4°C Caducidad: 22 días





ACABADOS INCREIBLES
PARA CHEFS **PROFESIONALES**
COCINA LIMPIA & PRECISA.

La Calidad Marca La Diferencia.

Teléfono: +34 925.116.074 email: inf@conficarnes.com / conficarnes.com





CONFICARNES GS

Cocina de ensamblaje por chefs y para chefs