

Gastro Cook

Gastronomic

Food

Solutions

Gastrocook.com



Quinta gama

Gastrocook somos especialistas en la elaboración de productos de quinta gama profesionales, cocinados al vacío y a baja temperatura, para la restauración

Conoce los beneficios que nuestros productos pueden aportar a tu cocina

Tiempo

Aportamos agilidad y tiempo, el mismo que nuestro cliente puede ahorrarse y dedicar a otras elaboraciones.



Optimización

Ayudamos a ajustar escandallos y procesos, reducir mermas y optimizar costes.



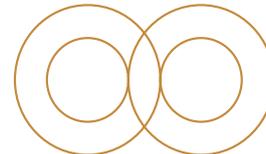
Seguridad

Aportamos trazabilidad y seguridad alimentaria, reduciendo los posibles cruces de ingredientes.



Gama

Hacemos fácil la incorporación de nuevos platos y la ampliación o cambio de propuestas gastronómicas, sin complicar los procesos de cocina.



Tecnología

Aplicamos la tecnología a la gastronomía, para estandarizar procesos y asegurar resultados.



Nuestros productos

Croquetas de autor, canelones, carpaccio y degustación

Propuesta de productos orientados a aperitivos, entrantes o primeros platos. También indicados para presentar propuestas de menú degustación.

Planchas, rulos y monoraciones

Selección de planchas, rulos y monoraciones elaboradas con carnes seleccionadas y confitadas al vacío y a baja temperatura. Una solución ideal para restaurantes, hoteles y caterings con muchas posibilidades de presentación.

Elaborados rellenos

Productos de cuidadosa elaboración orientados a diferentes posibilidades gastronómicas, preparados para ser porcionados y regenerados, consiguiendo emplatados vistosos ahorrando mucho tiempo de elaboración.

Piezas confitadas

Carnes en pieza seleccionadas y confitadas al vacío y a baja temperatura, con diferentes posibilidades de aplicación. Pueden formar parte de una elaboración de cazuela, o bien ser emplatadas y salseadas.

Fondo y guarniciones

Representan un ahorro importante de tiempo en cocina profesional y permiten múltiples aplicaciones; bien para mojar cualquier elaboración o preparar diferentes salsas.

Pulleds y bocados gastronómicos

Productos orientados a propuestas gastronómicas desenfadadas y divertidas, pensadas para elaborar cocas, tostadas, bocadillos, rellenar pan bao, entre muchas otras posibilidades.

Productos congelados, conservar a -18°C

Conoce mas sobre nuestros productos y los procesos de regeneración en nuestra web Gastrocook.com

Croquetas de autor, canelones, carpaccio y degustación

Croquetas gastronómicas de autor, rellenas

Croquetas gastronómicas elaboradas con carne confitada al vacío y a baja temperatura, de textura suave y cremosa y exterior crujiente.

Boleadas a mano y rellenas, las croquetas de Gastrocook representan una explosión de sabor sorprendente.



Croquetas de manitas de cerdo y gambas (30g)



Croquetas de Rabo de vacuno rellenas de foie (30g)



Croquetas de Cochinillo rellenas de compota de manzana (30g)



Manitas de cerdo, Bolsa 1.000g - 4Ud	GC04EN1901
Rabo de vacuno, Bolsa 1.000g - 4Ud	GC04EN1902
Cochinillo, Bolsa 1.000g - 4Ud	GC04EN1903

Canelón gastronómico de rabo de vacuno y foie, elaborado con pasta fresca (130g)



130g - 16Ud

GC16EN1905

Canelón gastronómico de rustido tradicional y setas, elaborado con pasta fresca (130g)



130g - 16Ud

GC16EN1906

Carpaccio manitas de cerdo



Sobre 80g - 20Ud

GC20EN1904

Degustación

Producto ideal para la preparación de tapas, platillos y menú degustación.

Tapa rulos de 3,5cm de diámetro, de manitas de cerdo y rabo de vacuno confitados al vacío y a baja temperatura, textura muy melosa.

Tapa rulo manitas de cerdo



400g - 10Ud

GC10TR1926

Tapa rulo rabo de vacuno



400g - 10Ud

GC10TR1927

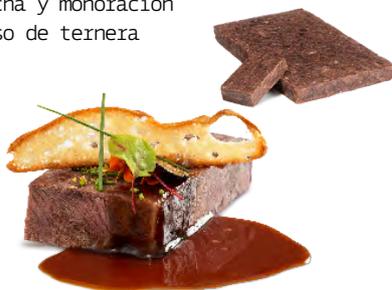
Planchas, rulos y monoraciones

Sabor y textura

Las planchas, rulos y monoraciones de Gastrocook representan una solución ideal para restaurantes, hoteles y caterings.

Elaboradas con carnes seleccionadas y confitadas al vacío y a baja temperatura, permiten varias opciones de emplatados siguiendo un sencillo proceso de regeneración.

Plancha y monoración meloso de ternera



Monoración 150g - 20 Ud	GC20MR1915
Plancha 1.500g - 4 Ud	GC04PL1907

Plancha y monoración meloso de cordero



Monoración 150g - 20 Ud	GC20MR1916
Plancha 1.500g - 4 Ud	GC04PL1908

Plancha y monoración cochinillo



Monoración 150g - 20 Ud	GC20MR1919
Plancha 1.500g - 4 Ud	GC04PL1911

Plancha y monoración confit de pato



Monoración 150g - 20 Ud	GC20MR1920
Plancha 1.500g - 4 Ud	GC04PL1912

Plancha y monoración meloso de cerdo



Monoración 150g - 20 Ud	GC20MR1922
Plancha 1.500g - 4 Ud	GC04PL1914

Plancha y monoración codillo de cerdo



Monoración 150g - 20 Ud	GC20MR1917
Plancha 1.500g - 4 Ud	GC04PL1909

Plancha, rulo y monoración manitas de cerdo



Monoración 150g - 20 Ud	GC20MR1918
Plancha 1.500g - 4 Ud	GC04PL1910
Rulo 1.000g - 4 Ud	GC04RU1928

Plancha, rulo y monoración rabo de vacuno



Monoración 150g - 20 Ud	GC20MR1921
Plancha 1.500g - 4 Ud	GC04PL1913
Rulo 1.000g - 4 Ud	GC04RU1929

Elaborados rellenos

PRODUCTOS DISPONIBLES BAJO PEDIDO

Rabo de vacuno
relleno de foie



500g aprox. - 10Ud

GC00EL1932

Manitas de cerdo
rellenas de setas



500g aprox. - 10Ud

GC00EL1931

Manitas de cerdo
rellenas de gambas



500g aprox. - 10Ud

GC00EL1930

Cuello de cordero
relleno de dátiles y
piñones



350g aprox. - 10Ud

GC00EL1935

Pecho de cordero
relleno de hierbas
aromáticas



200g aprox. - 10Ud

GC00EL1936

Jarrete de ternera
relleno de magro
de cerdo, cebolla
caramelizada y setas



1.000g aprox. - 4Ud

GC00EL1938

Muslo de pollo
relleno de magro de
cerdo y frutos secos



290g aprox. - 10Ud

GC00EL1934

Muslo de pollo
relleno de magro
de cerdo, manzana
caramelizada y foie



290g aprox. - 10Ud

GC00EL1933

Rãble de conejo
relleno de magro
de cerdo, cebolla
caramelizada y pistachos



320g aprox. - 10Ud

GC00EL1937

Piezas confitadas

Carrillera de vacuno
confitada al vacío



450g aprox. - 10 Ud

GC10PC1923

Carrillera de cerdo
s/h confitada
al vacío



10 unidades/bolsa - 4 Ud

GC04PC1924

Fondo y guarnición

Cebollas platillo
caramelizadas



Bolsa 500g - 6Ud

GC06FG1944

Fondo moreno
de ternera



Bolsa 1.000g - 4Ud

GC04FG1945

Bocados Gastronómicos

Productos elaborados para preparar
cocas, tostadas, bocadillos, pan
baos y un sinfín de posibilidades
de forma fácil y ágil.

Roast beef
Ternera seleccionada, cocida
al vacío a baja temperatura



1.500g aprox. - 2Ud

GC00EG1942

Porchetta
Ventresca de cerdo magro,
marinada, enrollada y confitada al vacío



1.500g aprox. - 2Ud

GC00EG1943

Pulled pork
Paletilla de cerdo marinada,
cocida a baja temperatura y desmigada



Bolsa 1.000g - 4 Ud

GC04EG1939

Pulled chicken
Pollo marinado, cocido
a baja temperatura y desmigado



Bolsa 1.000g - 4 Ud

GC04EG1941

Pulled beef
Babilla de ternera marinada,
cocida a baja temperatura y desmigada



Bolsa 1.000g - 4 Ud

GC04EG1940

Gastro Cook

Gastronomic Solutions Hub, SL

Pol. Ind. La Teuleria

C/ Bisaura, 29

08588 SORA

Barcelona

(+34) 938.550.967

info@gastrocook.com

www.gastrocook.com

Gastro
Cook