



catálogo
DE PRODUCTOS
GASTRÒNOMS

cocina

POTENCIA TU OFERTA GASTRONÓMICA
aprovechando todas las ventajas
de la COCINA DE ENSAMBLAJE

para co

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.



cuineros



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

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

CROQUETAS

gastronómicas



1 Formato,
30 gr 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. 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 60g aprox.
- Croquetas snack 15g 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 **SETAS**
REF: P412.705



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
CHISTORRA CON HUEVO
REF P407.0007



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
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 minutos).
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 gr / 80 gr

Bolsa / caja
70 uni / 30 uni

-18°C

18
meses



RAVIOLI WANTON XL **80g**



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 **30g**



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

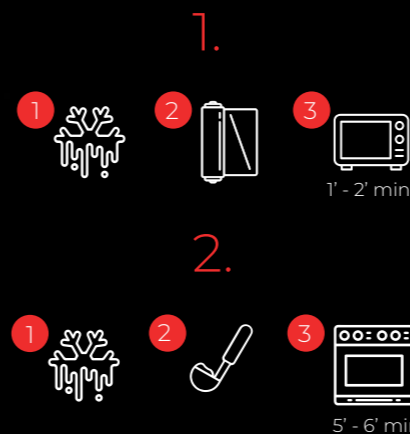


RAVIOLI WANTON **CORDERO CON ROMERO**
REF: P412.817
***FORMATO XL**



RAVIOLI WANTON DE **TORO AL VINO TINTO**
REF: P412.703
***FORMATO XL**

PREPARACIÓN *recomendada*



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.

4. 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 gr / uni
Hummus y vegetal
100 gr / uni



Bolsa / Caja 30 uni
Hummus y vegetal
15 uni



-18°C



18
meses





CANELONES DE **BOLETUS**
REF: P412.602



CANELONES DE **ESPINACAS, QUESO AZUL Y PIÑONES**
REF: P412.608



CANELONES DE **BRANDADA DE BACALAO Y AJO ESCALIVADO**
REF: P412.606



CANELONES DE **MARISCO**
REF: P412.610



CANELONES DE **CARNE ASADA**
REF: P412.601



CANELONES DE **MERLUZA CON GAMBÓN**
REF: P412.627



CANELONES DE **CARRILLERA DE TERNERA CON IDIAZÁBAL**
REF: P412.612



CANELONES DE **POLLO DE CORRAL CON TRUFA**
REF: P412.613



CANELONES DE **SECRETO Y JAMÓN IBÉRICO**
REF: P412.809



CANELONES DE **SEPIA EN SU TINTA**
REF: P412.812



CANELONES DE **TORO AL VINO TINTO**
REF: P412.625



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

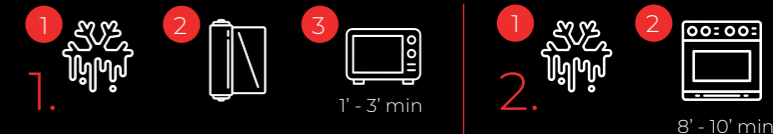


CANELONES DE **HUMMUS ENVUELTO EN BERENJENA**
REF: P412.621



CANELONES DE **PULPO**
REF: P412.807

PREPARACIÓN *recomendada*



1. 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.
4. 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/uni
aprox.

 Bolsa / Caja
24 uni.

 -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.
- Elaborados con pasta artesana de huevo.
- Elaboradas con combinaciones originales y materia prima de calidad.



CARPACCIOS *gastrònoms*

Monoración
70g/unidad

Bolsa al vacío /
20 unidades/caja

-18°C

18
meses





CARPACCIO DE **ATÚN**
REF: P404.0005



CARPACCIO DE **GAMBÓN**
REF: P404.0003



CARPACCIO DE **MANITAS DE CERDO**
REF: P404.0001



CARPACCIO DE **SALMÓN**
REF: P404.0006

PREPARACIÓN *recomendada*



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*

8 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 **PARMESANO**
REF: P402.0105



SALSA DE **CAFÉ PARÍS**
REF: P402.0130



SALSA DE **OPORTO**
REF: P402.0114



SALSA **MARINERA**
REF: P402.0106



SALSA DE **TRUFA**
REF: P402.0144



SALSA DE **PIL PIL**
REF: P402.0113



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 30ml 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*

0,5 L



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 previamente el producto.
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 140gr"
4 bolsas / caja



-18°C



18
meses



PLANCHA
ENTERA
0,8kg

MONO
RACIONES
140g



COSTILLAR DE CERDO
0,8kg REF: P425.0032
140g REF: P425.0033



ESPALDA DE CORDERO
0,8kg REF: P425.0018
140g REF: P425.0006



CARRILLERA DE CERDO
0,8kg REF: P425.0008
140g REF: P425.0008



CARRILLERA DE TERNERA
0,8kg REF: P425.0002
140g REF: P425.0043

PLANCHA
ENTERA
0.8kg

MONO
RACIONES
140g



COCHINILLO DESHUESADO
0,8kg REF: P425.0020
140g REF: P425.0007



JARRETE DE CERDO
0,8kg REF: P425.0030
140g REF: P425.0031



MANITAS DE CERDO
0,8kg REF: P425.0027
140g REF: P425.0004



RABO DE VACUNO
0,8kg REF: P425.0034
140g 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 uni.



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/uni aprox.)



ROCA DE
CHOCOLATE
BLANCO
REF: PI08.0011



ROCAS DE
CHOCOLATE
CON LECHE
REF: PI08.0012



ROCA DE
CHOCOLATE
NEGRO
REF: PI31.0200



TARTA DE QUESO
REF: P431.0332

 100g/ 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 uni
caja

-18°C

18
meses

CATÁLOGO DE PRODUCTOS GASTRÒNOMS
GAMA DE **CARNES DE LARGA COCCIÓN**



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, previamente, el producto.
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/unidad

Bolsa al vacío
12 unidades / caja

-18°C

18
meses



CATÁLOGO DE PRODUCTOS GASTRÒNOMS | GAMA DE TATAKI



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 temperar 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.
- Versátil para poder hacer diferentes elaboraciones.
- Rápida manipulación.

MOUSSAKAS

gastrònoms

100 g/un aprox. Bolsa 24 un/caja -18°C 18 meses



MOUSSAKA DE BOGAVANTE
REF: P412.0005



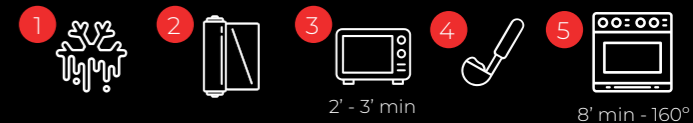
MOUSSAKA DE BRANDADA DE BACALAO
REF: P412.0007



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°.

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 uni / caja

APERITIVOS *tapas*

🏋️ 25 g
uni

📦 barquetas termoselladas
(14 u) 3 barquetas / caja



BROCHETA ORIENTAL DE LANGOSTINO

REF: P407.0031



BROCHETA ASIÁTICA DE LANGOSTINO

REF: P407.0032

PREPARACIÓN *recomendada*

BROCHETAS DE LANGOSTINO



1. Aconsejamos freír las brochetas congeladas a 180°C para obtener un resultado crujiente y delicioso.

BRANDADA DE BACALAO



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. Descongelar, previamente. 12' min - 180°
2. Calentar en el horno a 180°C durante 12 min.



TARTAR

gastrònoms

80 g/un
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

