

# NOVEDADES 2023

## foodVAC

alta cocina al vacío | sous-vide fine food



Cocinamos **lento**,  
para que sirvas **rápido**



# Croquetas | Sin gluten



## Croqueta de queso azul

Queso azul, leche, mantequilla, harina de arroz y pan rallado sin gluten



## Croqueta de boletus

Boletus, leche, harina, mantequilla, aceite y pan rallado sin gluten



## Croqueta de bacalao

Bacalao, leche, harina de arroz y pan rallado sin gluten



## Croqueta de chistorra

Chistorra de cerdo, leche, harina de arroz, mantequilla y pan rallado sin gluten



## Croqueta de jamón

Jamón Ibérico, jamón, leche, harina de arroz, mantequilla y pan rallado sin gluten

---

Producto  
congelado

Caducidad |  
18 meses

Formato |  
Caja 4 bolsas x 1 kg

## Regeneración |

Introduce las croquetas directamente congeladas en una freidora o sartén con aceite caliente a 180°, déjalas durante 2-3 minutos hasta obtener el dorado deseado.

# Terrina de vacuno con rabo |



Carne de vacuno, rabo de vacuno, sal y pimienta

Caducidad | 18 meses

Producto congelado



Formato |  
Caja 16 x 170/200g



Formato |  
Caja 2 x 2,35kg



Incluye salsa |  
3 x 220g

## Regeneración |

Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto y dorar en plancha o sartén por ambas caras.

# Torrija |



Pan brioche, nata, leche, azúcar, aroma de limón, canela y espesante.



Formato |  
Caja 16 x 130g

Caducidad | 12 meses

Producto congelado

## Regeneración |

Sacar la torrija de la bolsa en congelado, descongelar centrado en el microondas durante 25-30 segundos a máxima potencia y caramelizar por la parte de arriba en plancha o con ayuda de un soplete.

# Relanzamientos |



Formato |  
Caja 32 x 100g

## Tartar de atún

Atún, sal, aceite de oliva, salsa de soja, sumo de limón, semillas de sésamo, vinagre en polvo  
Caducidad | 18 meses



Formato |  
Caja 32 x 100g

## Tartar de salmón

Salmón, aceite de oliva virgen extra, cebolla, alcaparras, aceituna verde, sal, mostaza y aceite de sésamo tostado  
Caducidad | 12 meses  
Producto congelado

## Regeneración |

Descongelar introduciendo el envase 10- 15 minutos en agua fría y consumir inmediatamente.



## Corazón / flor de alcachofa

Corazones de alcachofa al natural y aceite de oliva

## Cuartos de alcachofa

Alcachofas, aceite de oliva arbequina y ácido ascórbico



Formato |  
Caja 8 x 500g

Caducidad | 18 meses  
Producto congelado



Formato |  
Caja 18 x 100g

## Regeneración |

Para el corazón / flor de alcachofa, descongelar el producto, usar con relleno o moldeando en forma de flor; calentar en horno o marcando en plancha. Para los cuartos, descongelar, precalentar al baño maría o microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto y dorar en plancha o sartén.