



foodVAC

alta cocina al vacío | sous-vide fine food

foodVAC es una empresa que tiene por finalidad facilitar la labor al profesional de hostelería mediante la elaboración de alimentos de quinta gama y productos de alta cocina.

La elaboración de dichos productos se realiza mediante largas cocciones al vacío consiguiendo así texturas sorprendentes sin dejar de lado su sabor tradicional.

foodVAC is a company which intends to facilitate cooking for professional chefs by elaborating convenience food and haute cuisine products.

Products are prepared in a long process of vacuum cooking – a production method that guarantees outstanding textures combined with original flavours.



foodVAC
alta cocina al vacío - vacuum haute cuisine

Selection Chef
ALTA COCINA EN TU CASA

NUESTRO OBJETIVO:

La prioridad de **foodVAC** es conseguir que los alimentos de quinta gama adquieran mayor importancia en el mercado y que el profesional de HORECA vea que son productos que no merman en absoluto la calidad en su establecimiento, siendo una gran ayuda y saliendo fácilmente los escandallos en sus platos.

OUR PURPOSE:

foodVAC is convinced that convenience products are important for the food market. Professional chefs in the HORECA segment value the quality of our products which make it easier to prepare and serve great dishes.

Entrantes

Tartar de atún
Tartar de salmón
Steak tartar

Starters

Tuna tartare
Salmon tartare
Steak tartare



TARTAR DE ATÚN

TUNA TARTARE

ENTRANTES / STARTERS

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 100 gr. / Unidades x Caja: 32
Weight per unit: 100 gr. / Units per box: 32



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



**Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra**
**Elaborated with
extra virgin olive oil**

Ingredientes: Atún de aleta amarilla, aceite de oliva, salsa de soja, zumo de limón, semillas de sésamo, aceite de soja, aceite de sésamo, almidón modificado, maltodextrina, espesantes, aroma natural, vinagre en polvo, extractos de especias, alga nori.

Ingredients: Yellowfin TUNA, olive oil, soy sauce, lemon juice, sesame seeds, sesame oil, modified starch, maltodextrin, thickeners, natural flavouring, vinegar powder, spice extracts, nori seaweed.

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

Regeneration: Defrost the product introducing it 10-15 minutes in cold water with the bag. Eat immediately.

TARTAR DE SALMÓN

SALMON TARTARE

ENTRANTES / STARTERS



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra
Elaborated with
extra virgin olive oil

Ingredientes: Salmón, aceite de oliva virgen extra, cebolla, alcaparras, aceituna verde, sal, mostaza y aceite de sésamo tostado.

Ingredients: Salmon, extra virgin olive oil, onion, capers, green olive, salt, mustard and roasted sesame oil.

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

Regeneration: Defrost the product introducing it 10-15 minutes in cold water with the bag. Eat immediately.

Peso unidad: 100 gr. / Unidades x Caja: 32
Weight per unit: 100 gr. / Units per box: 32

STEAK TARTAR

STEAK TARTARE

ENTRANTES / STARTERS



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra
Elaborated with
extra virgin olive oil

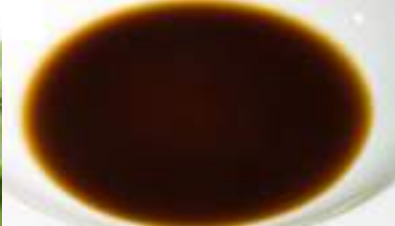
Peso unidad: 100 gr. / Unidades x Caja: 32
Weight per unit: 100 gr. / Units per box: 32

Ingredientes: Carne de vacuno, aceite de oliva virgen extra, cebolla, alcaparras, aceituna verde, sal y mostaza.

Ingredients: Veal, extra virgin olive oil, onion, capers, green olive, salt and mustard.

Regeneración: Descongelar introduciendo con el envase 10-15 minutos en agua fría. Se puede añadir tabasco para dar un toque picante. Consumir inmediatamente.

Regeneration: Defrost the product introducing it 10-15 minutes in cold water with the bag. Eat immediately. (You can also add tabasco to give it a spicy touch).



Carnes

Cordero nacional deshuesado

Cochinillo deshuesado

Terrina de oreja de cerdo

Secreto de cerdo Ibérico

Carrillera de cerdo

Carrillera de cerdo al Oporto

Codillo de cerdo

Pulled pork

Rabo de vacuno deshuesado

Rabo estofado con setas y zanahoria

Delantero de Vacuno

Terrina de meloso de vacuno

Salsa de vacuno

Meats

Boned Spanish lamb

Boned suckling pig

Pork ear terrine

Iberian pork fillets

Pork cheek

Pork cheek with Oporto wine

Pork knuckle

Pulled pork

Boned veal tail

Veal tail with mushrooms

Veal brisket

Tender veal Terrine

Veal sauce

CORDERO NACIONAL DESHUESADO

BONED SPANISH LAMB

CARNES / MEATS



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 170/200 gr. / Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 170/200 gr. / Units per box: 16

Ingredientes: Carne de cordero nacional, sal y pimienta.

Ingredients: Spanish lamb meat, salt and pepper.

FORMATO PLANCHA
PORTIONABLE PACKAGING



Peso unidad: 2,35 kg. / Unidades x Caja: 3
Weight per unit: 2,35 kg. / Units per box: 3



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

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 hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Drain off the product and brown it in a griddle or frying pan on both sides until the centre of the product reaches at least 75°C.

COCHINILLO DESHUESADO

BONED SUCKLING PIG



CARNES / MEATS

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING

FORMATO PLANCHA
PORTIONABLE PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 18 meses

Frozen product

Best before 18 months



**Sin gluten
Gluten free**



**Sin lactosa
Lactose free**

Peso unidad: 160/170 gr. / Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 160/170 gr. / Units per box: 16

Peso unidad: 2,15 kg. / Unidades x Caja: 3
Weight per unit: 2,15 kg. / Units per box: 3

Ingredientes: Cochinillo,
sal y pimienta.

Ingredients: Suckling pig,
salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o al microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto, secar la terrina por la parte de la piel y dorar en sartén por la parte de la piel con un poco de aceite hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Drain off the product and brown the skin side on a non-stick frying pan with a bit of oil until the centre of the product reaches at least 75°C.

TERRINA DE OREJA DE CERDO

PORK EAR TERRINE

CARNES / MEATS



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Peso unidad: 170/200 gr. / Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 170/200 gr. / Units per box: 16

Ingredientes: Oreja de cerdo, sal y pimienta.

Ingredients: Pork ear, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, porcionar al gusto, marcar en plancha por ambas caras y terminar calentando la terrina en horno a 200°C durante 10 min o en microondas hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto. Si el porcionado es fino el marcado en plancha servirá para calentar la terrina).

Regeneration: Defrost the product completely, portion it to taste, sear in both sides on the griddle and heat the terrine in a 200°C oven for 10 minutes or in a microwave, until the centre of the product reaches at least 75°C (if the portions are thin, the searing on the griddle shall heat the terrine).

SECRETO DE CERDO IBÉRICO

IBERIAN PORK FILLETS



CARNES / MEATS

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 220/250 gr. / Unidades x Caja: 12
Weight per unit: 220/250 gr. / Units per box: 12

Ingredientes: Secreto de cerdo Ibérico, ajo, romero, sal y pimienta.
Ingredients: Iberian pork fillets, garlic, rosemary, salt and pepper.

FORMATO 1 KG
1 KG. PACKAGING



Peso unidad: 1 kg. / Unidades x Caja: 4
Weight per unit: 1 kg. / Units per box: 4



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto y dorar en sartén por ambas caras hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Drain off the product and brown it in a griddle or frying pan on both sides until the centre of the product reaches at least 75°C.

CARRILLERA DE CERDO

PORK CHEEK

CARNES / MEATS

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING

FORMATO 1 KG.
1 KG. PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 18 meses

Frozen product

Best before 18 months



**Sin gluten
Gluten free**



**Sin lactosa
Lactose free**

Peso unidad: 200/250 gr./ Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 200/250 gr. / Units per box: 16

Peso unidad: 1 kg. / Unidades x Caja: 4
Weight per unit: 1 kg. / Units per box: 4

Ingredientes: Carrillera de cerdo, sal y pimienta.

Ingredients: Pork cheek, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o en el microondas, verter el contenido en un cazo o sartén a fuego medio hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto. Reducir el jugo hasta conseguir espesar la salsa al gusto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Pour the content into a medium heat saucepan or pan until the centre of the product reaches at least 75°C. Reduce the juice until thickening the sauce to taste. Reduce the juice until thickening the sauce at your discretion.

CARRILLERA DE CERDO AL OPORTO

PORK CHEEK WITH OPORTO WINE

CARNES / MEATS

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 18 meses

Frozen product

Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Ingredientes: Carrillera de cerdo, vino de Oporto, agua, almidón modificado, caramelo de azúcar, sal, tomate en polvo y especias.

Ingredients: Pork cheek, Oporto wine, water, modified starch, caramelised sugar, salt, tomato powder and spices.

Peso unidad: 230 gr. / Unidades x Caja: 12
Weight per unit: 230 gr. / Units per box: 12

Regeneración 1: Descongelar completamente. Abrir la bolsa y disponer en una bandeja apta para horno. Hornear en horno precalentado a 220 grados durante 10 minutos. Retirar la bandeja del horno, emplatar y consumir.

Regeneración 2: Descongelar completamente. Perforar la bolsa y calentar en el microondas durante 3 min a 800W. Abrir la bolsa, emplatar y consumir.

Regeneration 1: Defrost completely. Open the bag and place it in an oven-proof dish. Bake in a preheated oven at 220 degrees for 10 minutes. Remove the tray from the oven, plate and consume.

Regeneration 2: Defrost completely. Pierce the bag and heat it in the microwave for 3 minutes at 800W. Open the bag, serve, and consume.

CODILLO DE CERDO

PORK KNUCKLE

CARNES / MEATS



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 300/400 gr. / Unidades x Caja: 10
Weight per unit: 300/400 gr. / Units per box: 10

Ingredientes: Codillo de cerdo, ajo, romero, sal y pimienta.

Ingredients: Pork knuckle, garlic, rosemary, salt and pepper.



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas. Abrir la bolsa, introducir el contenido en horno precalentado a 220°C durante 10 minutos, reduciendo así el jugo en salsa y hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Open the bag and introduce the content in a pre-heated 220°C oven and brown for 10 minutes, reducing the gravy as a sauce.

PULLED PORK

PULLED PORK

CARNES / MEATS



FORMATO
1/2 KG.
PACKAGING
1/2 KG.



Peso unidad: 500 gr. / Unidades x Caja: 8
Weight per unit: 500 gr. / Units per box: 8



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Ingredientes: Carne de cerdo, sal y pimienta.

Ingredients: Pork meat, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas, hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto, abrir la bolsa, escurrir el producto, y utilizar con la aplicación deseada.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag until the centre of the product reaches at least 75°C. Open the bag, drain off the product and use it for the intended filling.

RABO DE VACUNO DESHUESADO

BONED VEAL TAIL

CARNES / MEATS

SALSA INCLUIDA
SAUCE INCLUDED



Formato mono ración: 3 x 220 gr.
Single-portion packaging: 3 x 220 gr.
Formato plancha: 5 x 220 gr.
Portionable packaging: 5 x 220 gr.

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 170/200 gr. / Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 170/200 gr. / Units per box: 16

Ingredientes: Rabo de vacuno, sal y pimienta.

Ingredients: Veal tail, salt and pepper.



FORMATO PLANCHA
PORTIONABLE PACKAGING



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Peso unidad: 2,35 kg. / Unidades x Caja: 2
Weight per unit: 2,35 kg.(approx). / Units per box: 2

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 hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Drain off the product and brown it in a griddle or frying pan on both sides until the centre of the product reaches at least 75°C.

RABO ESTOFADO CON SETAS Y ZANAHORIA

VEAL TAIL WITH MUSHROOMS

CARNES / MEATS

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 350 gr. / Unidades x Caja: 10
Weight per unit: 350 gr. / Units per box: 10



Producto congelado

Consumo preferente 18 meses

Frozen product

Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Ingredientes: Rabo de vacuno, vino tinto, champiñón, setas, zanahoria, agua, almidón modificado, caramelo de azúcar, azúcar, sal, tomate en polvo, aromas, especias y extractos vegetales.

Ingredients: Beef tail, red wine, mushroom, oyster mushroom, shiitake and nameko mushroom, carrot, water, modified starch, sugar caramel, sugar, salt, tomato powder, flavourings, spices, and vegetable extracts.

Regeneración 1: Descongelar completamente. Abrir la bolsa y disponer en una bandeja apta para horno. Hornear en horno precalentado a 220 grados durante 8-10 minutos. Retirar la bandeja del horno, emplatar y consumir.

Regeneración 2: Descongelar completamente. Perforar la bolsa y calentar en el microondas durante 3,5/4 min a 800W. Abrir la bolsa, emplatar y consumir.

Regeneration 1: Defrost completely. Open the bag and place it in an ovenproof dish. Bake in a preheated oven at 220 degrees for 8-10 minutes. Remove the tray from the oven, plate and consume.

Regeneration 2: Defrost completely. Pierce the bag and heat it in the microwave for 3.5/4 minutes at 800W. Open the bag, serve, and consume.

DELANTERO DE VACUNO

VEAL BRISKET

CARNES / MEATS

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 250 gr.

Unidades x Caja: 16

Weight per unit: 250 gr. / Units per box: 16



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



**Sin gluten
Gluten free**



**Sin lactosa
Lactose free**

Ingredientes: Carne de vacuno 99%, sal y pimienta.

Ingredients: Veal meat 99%, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, retirar el envase, colocar en bandeja e introducir en el horno durante 20 minutos a 220°C, hasta alcanzar como mínimo 70°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, remove the bag and introduce the product in a preheated 220°C oven for 20 minutes.

TERRINA DE MELOSO DE VACUNO

TENDER VEAL TERRINE

CARNES / MEATS

SALSA INCLUIDA
SAUCE INCLUDED



Formato mono ración: **3x220 gr.**
Single-portion packaging: **3x220 gr.**
Formato plancha: **5x220 gr.**
Portionable packaging: **5x220 gr.**

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: **170/200 gr.**
Unidades x Caja: **16**
Weight per unit: **170/200 gr.** / Units per box: **16**

Ingredientes: Carrillera de vacuno, morro de vacuno, sal y pimienta.
Ingredients: Veal cheek, veal snout, salt and pepper.



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Peso unidad: **2,35 kg.** / Unidades x Caja: **2**
Weight per unit: **2,35 kg.** / Units per box: **2**

Regeneración: Descongelar totalmente, porcionar al gusto, marcar en plancha por ambas caras y terminar calentando la terrina en horno a 200°C durante 10 min o en microondas hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto. Si el porcionado es fino el marcado en plancha servirá para calentar la terrina).

Regeneration: Defrost the product completely, cut into portions as desired, brown it in a griddle on both sides and finish the product by heating the terrine in a 200°C oven for 10 minutes or in a microwave, until the centre of the product reaches at least 75°C (if the portions are thin, the searing on the griddle shall heat the terrine).

FORMATO PLANCHA
PORTIONABLE PACKAGING



SALSA DE VACUNO

VEAL SAUCE

CARNES / MEATS

FORMATO MONO RACIÓN
SINGLE-PORTIÓN
PACKAGING



Peso unidad: 220 gr. / Unidades x Caja: 16
Weight per unit: 220 gr. / Units per box: 16

Ingredientes: Jugo de vacuno, vino tinto, azúcar, espesante de maíz, sal y pimienta.

Ingredients: Veal juice, red wine, sugar, cornstarch thickener, salt and pepper.



Producto congelado
Consumo preferente 18 meses
Frozen product
Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free

Regeneración: Descongelar. Calentar al baño maría, microondas o cazo hasta alcanzar como mínimo 75°C y salsear al gusto.

Regeneration: Defrost the product completely, heat it in a double boiler, microwave or saucepan until the centre of the product reaches at least 75°C. Pour the sauce to taste.

Pescados

Corvina confitada
Bacalao confitado con ajo

Fish

Confited corvina
Confited cod with garlic



CORVINA CONFITADA

CONFITED CORVINA

PESCADOS / FISH



FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra
Elaborated with
extra virgin olive oil

Peso unidad: 160/180 gr.
Unidades x Caja: 12
Weight per unit: 160/180 gr.
Units per box: 12

Ingredientes: Corvina confitada 92%, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Ingredients: Confited corvina 92%, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Regeneración: Descongelar totalmente, calentar con la bolsa al baño maría o microondas. Abrir la bolsa, escurrir el producto y servir.

Regeneration: Defrost the product completely, preheat it with the bag in a double boiler or microwave, drain off the product and serve.

BACALAO CONFITADO CON AJO

CONFITED COD WITH GARLIC

PESCADOS / FISH

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 210 gr.
Unidades x Caja: 12
Weight per unit: 210 gr.
Units per box: 12



Producto congelado
Consumo preferente 12 meses
Frozen product
Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



**Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra**
**Elaborated with
extra virgin olive oil**

Ingredientes: Bacalao, aceite de oliva virgen extra y ajo.

Ingredients: Cod, extra virgin olive oil and garlic.

Regeneración: Descongelar totalmente, calentar con la bolsa al baño maría o microondas, hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto, abrir la bolsa, escurrir el producto y servir.

Regeneration: Defrost the product completely and heat it in a double boiler or microwave with the bag until the centre of the product reaches at least 75°C. Open the bag, drain off the product and serve.

Guarniciones

Alcachofa confitada en aceite de arbequina

Garnishing

Confited artichoke in arbequina oil



ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE ARBEQUINA

CONFITED ARTICHOKE IN ARBEQUINA OIL

GUARNICIONES
GARNISHING

FORMATO
MONO RACIÓN
SINGLE-PORTION
PACKAGING



Peso unidad: 100 gr.
Unidades x Caja: 18
Weight per unit: 100 gr.
Units per box: 18



Producto congelado

Consumo preferente 18 meses

Frozen product

Best before 18 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free



Elaborado con
aceite de oliva
virgen extra
Elaborated with
extra virgin olive oil

Ingredientes: Alcachofas, aceite de oliva virgen extra variedad arbequina y ácido ascórbico.

Ingredients: Artichokes and extra virgin olive oil, arbequina variety.

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 hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto.

Regeneration: Defrost the product completely, pre-heat it in a double boiler or microwave with the bag. Drain off the product and brown it in a griddle or frying pan on both sides until the centre of the product reaches at least 75°C.



Postres

Couland de chocolate para microondas
Brownie de chocolate
Couland de chocolate blanco para microondas
Tarta de queso



Sin gluten
Gluten free

Desserts

Chocolate couland for microwave
Chocolate brownie
White chocolate couland for microwave
Cheese cake gluten free



COULAND DE CHOCOLATE PARA MICROONDAS SIN GLUTEN

CHOCOLATE COULAND FOR MICROWAVE GLUTEN FREE



POSTRES / DESSERTS



FORMATO 6 UNIDADES
6 UNITS PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose free

Peso unidad: 100 gr. (aprox.)
Unidades x Caja: 6 x 6 uds.
Weight per unit: 100 gr. (approx.)
Units per box: 6 x 6 uds.

Ingredientes: Cobertura de chocolate, margarina, almidón de maíz, azúcar y huevo pasteurizado.

Ingredients: Covering of chocolate, margarine, cornstarch, sugar and pasteurized egg.

Regeneración: Introducir el producto congelado centrado en el microondas durante 50/60 segundos a 700w aprox o descongelado centrado en el microondas 30 segundos a 700w. El tiempo es aproximado, dependerá de las características del microondas.

Regeneration: Introduce the frozen product in a 700w microwave for 50/60 seconds or the defrosted product in a 700w microwave for 30 seconds. (The time is indicative; it depends on the microwave features).

BROWNIE DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

CHOCOLATE BROWNIE GLUTEN FREE

POSTRES / DESSERTS



FORMATO 6 UNIDADES
6 UNITS PACKAGING



Peso unidad: 100 gr. (aprox.)
Unidades x Caja: 6 x 6 uds.
Weight per unit: 100 gr. (approx.)
Units per box: 6 x 6 uds.



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



**Sin gluten
Gluten free**



**Sin lactosa
Lactose free**

Ingredientes: Cobertura de chocolate, margarina, almidón de maíz, azúcar, huevo pasteurizado y nueces.

Ingredients: Covering of chocolate, margarine, cornstarch, sugar, pasteurized egg and walnuts.

Regeneración: Descongelar y servir atemperado o calentar en microondas.

Regeneration: Defrost the product and serve it tempered or heat in a microwave.

COULAND DE CHOCOLATE BLANCO PARA MICROONDAS SIN GLUTEN

WHITE CHOCOLATE COULAND FOR MICROWAVE GLUTEN FREE

POSTRES / DESSERTS



FORMATO 6 UNIDADES
6 UNITS PACKAGING



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



Sin gluten Gluten free

Ingredientes: Cobertura de chocolate blanco, margarina, huevo pasteurizado, almidón de maíz, azúcar y colorante.

Ingredients: Covering of white chocolate, margarine, egg, cornstarch, sugar and colouring.

Regeneración: Introducir el producto congelado centrado en el microondas durante 35/40 segundos a 700w aprox o descongelado centrado en el microondas 25/30 segundos a 700w. El tiempo es aproximado, dependerá de las características del microondas.

Regeneration: Introduce the frozen product in a 700w microwave for 35/40 seconds or the defrosted product in a 700w microwave for 25/30 seconds. (The time is indicative; it depends on the microwave features).

Peso unidad: 100 gr. (aprox.)

Unidades x Caja: 6 x 6 uds.

Weight per unit: 100 gr. (approx.)

Units per box: 6 x 6 uds.

TARTA DE QUESO SIN GLUTEN

CHEESE CAKE GLUTEN FREE

POSTRES / DESSERTS

FORMATO 6 UNIDADES
6 UNITS PACKAGING



Peso unidad: 100 gr. (aprox.)

Unidades x Caja: 6 x 6 uds.

Weight per unit: 100 gr. (approx.)

Units per box: 6 x 6 uds.

Ingredientes: Queso, maicena, huevo, azúcar y nata.

Ingredients: Cheese, cornstarch, egg, sugar and cream.



Producto congelado

Consumo preferente 12 meses

Frozen product

Best before 12 months



**Sin gluten
Gluten free**

Regeneración: Opción 1: Descongelar en frigorífico 24h y consumir a 15-20°C aproximadamente. Opción 2: Introducir 1 tarta congelada en el centro del microondas durante 1 minuto aproximadamente a 800W, dejar reposar 3-4 minutos y consumir.

*La regeneración es aproximada, dependerá de las características del microondas

Regeneration: Option 1: Defrost in the fridge for 24 hours and consume at approximately 15-20°C. Option 2: Put 1 frozen cake in the centre of the microwave for approx. 1 minute at 800W, leave to stand for 3-4 minutes and consume. *The regeneration is approximate; it will depend on the characteristics of the microwave.



foodVAC

alta cocina al vacío | sous-vide fine food



Síguenos en: / *Follow us on:*



**Polígono Industrial Mas de Tous - C/Belgrado, 26
46185 La Pobla de Vallbona (Valencia) Spain
Teléfono-Fax / Phone-Fax: (+34) 96 320 17 21**

**info@foodvac.es
foodvac.es**



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa