

catálogo
2024

La Carnala

GASTROECONOMÍA

La Carnala



ref. 11014 y 11015

Palitos

- de morcilla y manzana reineta
- de huevos con chorizo

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

Formato
Caja 180 uds. | 3 bolsas de 60 uds.



-18 °C



ref. 11055

Palitos

- de foie, higos y avellanas

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

Formato
Caja 180 uds. | 3 bolsas de 60 uds.



-18 °C



ref. 11051

Mini nido de patata paja

SIN GLUTEN

Sacar de los moldes. Hornear directamente congelado 7 minutos a 150°C. Dejar enfriar. Rellenar al gusto. Una vez relleno se puede calentar tanto en horno como en microondas.

Formato
90 uds por caja | Peso aprox. pieza 12 g



-18 °C



ref. 9013

Pirulís de pintada

SIN GLUTEN

Directamente de congelación, salpimentar y freír a 180°C u hornear, con el horno precalentado a 190°C, durante 11-12 minutos. Desde descongelado, durante 9 minutos.

Formato
Caja 100 uds. | 2 bolsas de 50 uds.



-18 °C



ref. 9004

Pirulís de codorniz

SIN GLUTEN

Dejar descongelar y elaborar al gusto. Se recomienda macerar en soja, salpimentar y freír. También se pueden rebozar en una tempura y freír.

Formato
Caja 120 uds. | 2 bolsas abrefácil de 60 uds.



-18 °C



ref. 11044

ref. 11042

ref. 11046

ref. 11048

Croquetas (15g)

- boletus
- jamón ibérico
- queso azul

Cremoso de chipirón (15g)

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

Formato
Caja de 4 kg. aprox. | 2 bolsas de 2 kg



-18 °C

Entrantes



ref. 7015

Carpaccio de buey

SIN GLUTEN

Pintar ligeramente el plato con un poco de aceite. Abrir la bolsa y extraer el carpaccio. Sin descongelar, quitar la primera hoja de papel y colocar el lado sin papel contra el plato. Dejar descongelar a temperatura ambiente y una vez descongelado despegar delicadamente la segunda hoja de papel. Alinear al gusto antes de servir.

Formato
Peso aprox. unidad 70 g | 5 bolsas de 15 uds | 75 uds. por caja



-18 °C



ref. 7006

Canelón de meloso, carrillera de cerdo y foie

Colocar el producto en congelado sobre un plato, cubrirlo de la salsa deseada, de forma que toda la pasta quede totalmente cubierta. Cocinarlo en el horno a 180°C durante 7 min. y terminar gratinando ligeramente.

Formato
Peso aprox. unidad 40 g | 42 uds. por caja



-18 °C



ref. 18182

Cochifrito con hueso

SIN GLUTEN

Descongelar el producto en refrigeración a 4°C. Abrir la bolsa y freír todo el contenido a 180°C durante 3-5 minutos hasta que la piel quede crujiente.

Formato
12 bolsas por caja | Peso aprox. unidad 300 g



-18 °C

Guarniciones



ref. 10088

Nido de patata paja

SIN GLUTEN

Sacar de los moldes. Hornear directamente congelado 7 minutos a 150°C. Dejar enfriar. Rellenar al gusto. Una vez relleno se puede calentar tanto en horno como en microondas.

Formato
24 uds por caja | 4 bandejas de 6 uds | Peso aprox. pieza 35 g



-18 °C



ref. 17000

Gratinado de patatas

Sin descongelar.
Horno: Precalentar y 24 min. a 180 °C.
Microondas: 2 min. 40 segundos a 700W.

Formato
20 uds por caja | Peso aprox. pieza 100 g



-18 °C

Rulos



ref. 18245

Rulo de manitas de cerdo

SIN GLUTEN

Descongelar en refrigeración 24 h. antes. Retirar la tripa y porcionar al gusto. Cortamos desde descongelado y marcamos en plancha por los dos lados. Precalentamos el horno a 160°C y hornearmos durante 5-7 minutos.

Formato
Peso aprox. 800 g/rulo | 5 rulos por caja



-18 °C



ref. 18134

Plancha de cochinitillo

SIN GLUTEN

Descongelar el producto en una cámara de enfriamiento 24 h antes de su consumo. Precalentar el horno a 250°C. Poner el producto en una bandeja con la piel hacia arriba y hornear a 250°C durante 15-20 min con calor seco en un horno tipo Rational la pieza entera. Si se utiliza la pieza precortada hornear a 250°C durante 10-12 min con calor seco en un horno tipo Rational.

Formato

Peso neto 700-750 g aprox./ud | 4 planchas por caja



-18°C



ref. 18150

Plancha de cordero

SIN GLUTEN

Descongelar el producto en una cámara de enfriamiento 24 h antes de su consumo. Precalentar el horno a 220°C. Poner el producto en una bandeja y hornear a 220°C durante 15-20 min con calor seco en un horno tipo Rational la pieza entera. Si se utiliza la pieza precortada hornear a 220°C durante 10-12 min con calor seco.

Formato

Peso neto 700-750 g aprox. ud | 4 planchas por caja



-18°C



ref. 18043

Jarretón de ternera

SIN GLUTEN

Una vez descongelado, precalentar el horno a 180°C. Verter todo el contenido del envase (jarretón y jugo) sobre una bandeja y colocarlo de pie para que se dore bien por todos los lados. Añadir un vaso de agua (250 ml) en la bandeja. Hornear a 180°C durante 30 min. aproximadamente.

Formato

4 ud. por caja | Peso aproximado de la ud. 1,8-2,2 kg



-18°C



ref. 18009

Carrillera de cerdo

SIN GLUTEN

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Cortar en medallones al gusto. Calentar en microondas o precalentar el horno a 180°C y hornear durante 7-9 min. Emplatar con salsa y guarnición al gusto.

Formato3-4 uds. por bolsa | 6 bolsas por caja
200-400 g peso aprox. ud.

+1,8°C



ref. 18156

Medio codillo de cerdo marinado

SIN GLUTEN

Extraer la pieza del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 10-15 min.

Formato2 medios codillos por bolsa | 4 bolsas por caja
300 g peso aprox. ud.

+1,8°C



ref. 8017

Cordero lechal**confitado a baja temperatura**

SIN GLUTEN

Abir la bolsa y verter todo su contenido en una bandeja de horno. Precalentar el horno a 190°C. Colocar la bandeja de horno a media altura y hornear la pieza durante 20-25 minutos aproximadamente hasta que la piel quede dorada. La mejor salsa para acompañar, es el propio jugo del cordero.

FormatoPeso neto 1 kg aprox. | 1 cuarto por bolsa
caja de 4 bolsas (2 delanteros y 2 traseros)

+1,8°C



ref. 18243

Carrillera de cerdo en salsa de Oporto

Pinchar la bolsa tres veces y calentar 2 minutos en el microondas a máxima potencia. Abrir con cuidado y servir.

Formato

Peso aprox. 225 g/ud | 10 bolsas por caja



+1,8°C



ref. 18242

Carrillera de vacuno en salsa de vino tinto

Pinchar la bolsa tres veces y calentar 2 minutos en el microondas a máxima potencia. Abrir con cuidado y servir.

FormatoPeso aprox. 225 g/ud
10 bolsas por caja

+1,8°C



ref. 18006

Carrillera de vacuno

SIN GLUTEN

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Cortar en medallones al gusto y con el horno precalentado a 130°C con vapor hornear durante 10 min.

Formato1 carrillera por bolsa | 6 bolsas por caja
Peso aprox. de la pieza 450-900 g

+1,8°C



ref. 18113

Rulo de rabo de vacuno

En semi-descongelado, retirar la tripa, porcionar y regenerar al gusto.

FormatoPeso aprox. unidad 800 g
5 uds por caja

-18°C



ref. 18024

Rabo de vacuno

SIN GLUTEN

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Calentar 1 minuto aproximadamente a potencia máxima en el microondas. Si se quiere preparar en el horno lo ideal es precalentar a 130°C con vapor y luego hornear durante 7-9 minutos.

Formato

Peso aprox. unidad 1.000 g | 4 uds por caja



+1,8°C



ref. 18026

Costillas barbacoa

SIN GLUTEN

Horno: Precalentar a 180°C. Abrir el envase, colocar las costillas sobre una bandeja, pintar las costillas con la salsa y calentar durante 5-7 min aprox. **Microondas:** Perforar la bolsa y calentar a máxima potencia, durante 5 min.

Formato

8 bolsas por caja | Peso neto 500-750 g aprox



+1,8°C



ref. 18158

Muslo de gallo en su jugo SIN GLUTEN

Horno: Abrir el envase, retirar la gelatina y reservar. Hornear con vapor 5 minutos a 100° C. Usar la gelatina como base para la salsa y añadir guarnición al gusto. **Microondas:** Calentar con tapa 1-2 minutos a 700W. **Cocinado al vacío en su propio jugo.**

Formato

1 uds por envase | 10 envases por caja
Peso aprox. de la pieza 330/430 g



ref. 3035

Jamoncitos y contramuslos de gallo de corral SIN GLUTEN

Aconsejamos descongelar y posteriormente cocinar al gusto. Perfectos para guisar en cazuela abierta o a presión.

Formato

Peso aprox. pieza 350 g | caja de 16 uds.
Producto ultracongelado en IQF



ref. 9010

Suprema de pularda rellena de foie, orejones y piñones SIN GLUTEN

Extraer las piezas del envase y retirar el plástico. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 min. aprox. Directamente de congelación hornear a 190° durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 min.

Formato

4 uds por envase | 6 envases por caja | Peso aprox. de la pieza 175 g



ref. 10036

Pintada rellena de foie y pasas SIN GLUTEN

Extraer las piezas del envase y retirar el plástico que las envuelve. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír a 180°C para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 min. aprox. Directamente de congelación hornear a 190°C durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 min.

Formato

12 uds. por caja (IQF)
150-160g peso aproximado ud.



ref. 9032

Pintada rellena de setas y castañas SIN GLUTEN

Abrir el envase y colocar en una bandeja de horno las piezas congeladas. Precalentar el horno a 200-210 °C y hornear durante 20-25 min. aproximadamente.

Formato

12 uds. por caja (IQF)
150-160 g peso aproximado ud.



ref. 9011

Pularda rellena de frutos rojos y piñones SIN GLUTEN

Extraer las piezas del envase y retirar el plástico. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 min. aprox. Directamente de congelación hornear a 190° durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 min.

Formato

12 uds. por caja (IQF)
150-160 g peso aproximado ud.



SOLUCIONES A LA CARTA
Hacemos tu producto a medida



La Carnala

GASTROECONOMÍA

Ctra. Burgos - Portugal, km 99
Pol. Ind. de Dueñas. C/ Vegapalacios, 1
34210 Dueñas (Palencia). España
T +34 979 761 503 | F +34 979 780 621
✉ info@lacarnala.com
www.lacarnala.com

