



koama



HÉCTOR LÓPEZ

Heredero de un proyecto culinario de éxito

Es Chef del Restaurante España y miembro del grupo Nove. Este lucense empezó trabajando en el restaurante de su familia desde muy joven.

Este año ha recibido su segundo Sol Repsol, un reconocimiento de prestigio que distingue al establecimiento como una apuesta segura por la buena mesa y acredita la alta calidad de su cocina.

¿Quieres saber más?

www.facebook.com/restaurante.espana



JUAN CARLOS CLEMENTE

Embajador de la gastronomía canaria

Nació en La Gomera y la cocina tradicional de la isla, que degustó desde pequeño a través de recetas familiares, ha estado siempre muy presente en sus preparaciones. Clemente no es solo cocinero, sino también asesor gastronómico de grandes cadenas hoteleras, tanto dentro como fuera de las Islas Afortunadas.

¿Quieres saber más?

www.linkedin.com/in/juancarlosclemente



ALBERTO FARIÑA

Nuevo talento de la gastronomía

Ha estudiado en el Basque Culinary Center.

Se incorpora a la casa Koama como técnico especializado en la marca y como nuevo miembro del equipo de I+D+i para el desarrollo de nuevos productos que marquen tendencia en los platos preparados.

6 APERITIVOS

- 8 Cremas
- 10 Croquetas
- 12 Con Palo
- 14 Un Bocado
- 16 Gyozas

18 HAMBURGUESAS

- 20 Mini Burgers
- 22 Burgers

24 PRINCIPALES

- 26 Preparados Paella
- 28 Pollo Hilado
- 30 Terrinas
- 32 Terrina de Pulpo
- 34 Rulos
- 36 Carrilleras
- 38 Pies de Cerdo Rellenos de Setas
- 40 Pulpo Adobado Especial Parrilla
- 42 Piezas Enteras

2



APERITIVOS



- 8 Cremas
- 10 Croquetas
- 12 Con Palo
- 14 Un Bocado
- 16 Gyozas

CREMAS

mucho más que un plato

200g 16 10x11 21

Regeneración

Descongelar 4-6 h en frigorífico y calentar de una de las siguientes maneras:

- Baño María: Calentar agua en una olla, cuando rompa a hervir bajar el fuego e introducir la bolsa sin pinchar, 10-12 minutos.
- Horno de vapor: Precalentar el horno a 90-100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 10-12 minutos.

Agitar la bolsa para homogeneizarla antes de servir.

Producto envasado



SIN MERMAS



sin conservantes,
ni colorantes

Descongelar, calentar... y... ¡listo!

Una de las principales ventajas de las cremas de Koama es su sencilla regeneración. Su envase plástico de 200 gramos permite descongelar el producto en muy poco tiempo. Una vez descongelado solo tendrás que poner la bolsa a baño María para calentarla.

Puedes dejar las bolsas en el agua caliente durante todo el servicio, si al terminar no las has abierto, las puedes volver al frigorífico, eso sí, cuidando la cadena de frío para no perjudicar la vida útil del producto.

Tener siempre a mano estas cremas te facilitará un montón de soluciones rápidas y de muy alta calidad.

Además, almacenarlas en tu congelador o en tu nevera es muy cómodo gracias a su envase pequeño y plano.

Se adaptan a tu modelo de negocio

Las cremas son un producto ideal como plato principal, como medio plato o como aperitivo en eventos y banquetes. ¡Sácales todo el provecho posible adaptándolas a tu modelo de negocio!

EVENTOS

chupito aperitivo 40g.



FOOD TRUCK

vaso completo 100g.



RESTAURANTE

plato completo 200g.



VERDURAS A LA BRASA

IIII 90036

Caldo de pollo, patata, boniato, calabacín, calabaza, mantequilla, cebolla, aceite de oliva, puerro, ajo, sal, aroma de brasa, pimienta negra y romero.



CALABACÍN Y MASCARPONE

IIII 90034

Calabacín, caldo de pollo, mascarpone, cebolla, puerro, aceite de oliva, ajo y sal.



BOGAVANTE

IIII 99624

Bogavante, cebolla, puerro, zanahoria, aceite de oliva, ajo, arroz, sal, mantequilla, brandy y pimentón.



BOLETUS Y TRUFA

IIII 90033

Caldo de pollo, boletus, patata, mantequilla, cebolla, puerro, aceite de oliva, salsa de champiñones y trufa, sal, pimienta negra y ajo.

CROQUETAS

variedad de sabores

450g 23u 6 10x11



Producto envasado



Regeneración

Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.



COCHINILLO

IIII 90087

Carne de cochinillo, leche, pan rallado, huevo, mantequilla, harina de trigo, aceite de oliva y sal.



HUEVO FRITO Y TRUFA

IIII 90226

Huevo, salsa de champiñones y trufa, sal negra del himalaya, leche, pan rallado, aceite de oliva, harina de trigo y mantequilla.



PESCAITO FRITO

IIII 90073

Boquerón, leche, huevo, pan rallado, aceite de girasol, harina de trigo, mantequilla, zumo de limón, perejil, ajo, pimienta negra y sal.



MORCILLA

IIII 90074

Morcilla, leche, pan rallado, huevo, harina de trigo, mantequilla y sal.



ESPINACAS

IIII 90055

Espinacas, leche, pan rallado, huevo, mantequilla, harina de trigo, aceite de oliva, pimienta negra, nuez moscada y sal.



GUIISO DE RABO

IIII 90029

Carne de rabo de vacuno guisada, leche, pan rallado, salsa de rabo de vacuno guisado, huevo, mantequilla, harina de trigo, pimienta negra y sal.



BACALAO AJOARRIERO

IIII 90027

Bacalao, leche, pan rallado, huevo, harina de trigo, pimiento rojo, pimientos chorizeros, mantequilla, cebolla, aceite de oliva, ajo, cayena y sal.



PULPO Á FEIRA

IIII 90028

Pulpo, leche, pan rallado, huevo, harina de trigo, aceite de oliva, pimentón y sal.



BACALAO

IIII 67280

Bacalao, leche, cebolla, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla, aceite de oliva y sal.



QUESO AHUMADO

IIII 92001

Leche, huevo, pan rallado, crema de queso San Simón da Costa, harina de trigo, mantequilla y sal.



BOLETUS

IIII 67690

Setas boletus, leche, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla, aceite de oliva, ajo y sal.



CHORIZO IBÉRICO

IIII 92009

Chorizo ibérico, leche, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla y sal.



JAMÓN IBÉRICO

IIII 20008

Jamón ibérico, leche, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla, aceite de oliva y sal.



COCIDO GALLEGO

IIII 66310

Cocido (lacán, grelos, chorizo, patatas, garbanzos, ajo y aceite de oliva), leche, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla y sal.



MERLUZA Y ALGA CÓDIUM

IIII 67550

Leche, pan rallado, huevo, merluza, alga códiium, mantequilla, harina de trigo, aceite de oliva y sal.



POLLO Y JAMÓN SERRANO

IIII 63700

Pollo, jamón serrano, leche, huevo, pan rallado, harina de trigo, mantequilla, aceite de oliva y sal.



BACON Y PLÁTANO

IIII 63720

Plátano de Canarias, bacon, harina de trigo, leche, mantequilla, zumo de limón, huevo, aceite de oliva, pan rallado, pimienta blanca, cebolla caramelizada y sal.

CON PALO

el top ten de Koama

Regeneración

- Langostinos y piruletas: freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.
- Brocheta 100% Pechuga de Pollo: descongelar 30 minutos antes de freír. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

Producto envasado



250g 10 10x11

ESPIRAL DE LANGOSTINO CON COCO Y CURRY

III 90075

Langostino, pasta primavera, queso, curry, leche de coco y sal.



250g 8 10x11

LANGOSTINO EN TEMPURA NEGRA Y AIRBAG DE CERDO

III 92007

Langostino, tempura, tinta de calamar, pan rallado, airbag de cerdo y sal.



200g 18u 7 10x11

PIRULETA DE CORDERO CRUJIENTE

III 92023

Cordero, pan, cilantro, crema de yogur, curry rojo, comino, jengibre, falafel, ajo, tempura, copos de maíz, cayena y sal.



300g 13u 6 10x11

BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO

III 92006

Pollo, pan rallado, huevo, harina, ajo, pimienta blanca y sal.



250g 10 10x11

ESPIRAL DE LANGOSTINO Y KIMCHI

III 90019

Langostino, pasta primavera, queso y salsa picante kimchi.



250g 10 10x11

LANGOSTINO CRUJIENTE CON PAN JAPONÉS

III 20004

Langostino, pan rallado panko, huevo y sal.



220g 20u 7 10x11

PIRULETA DE QUESO DE CABRA Y CONFITURA DE TOMATE

III 92002

Queso crema de cabra, confitura de tomate, harina, almídon de maíz y pan rallado panko.

UN BOCADO

ideal para cáterings

Regeneración

- Retirar de la bolsa y descongelar en el frigorífico durante 2-3 horas.
- Atemperar en horno durante 3-5 minutos con calor seco y servir.

Producto envasado



700g 28u 3 10x11 1

MINI TATÍN RABO Y PIMIENTO ASADO

III 92012

Masa de hojaldre, rabo guisado, pimiento rojo asado, azúcar, aceite de oliva, margarina, ajo, tomillo y sal.



600g 28u 3 10x11 1

MINI TATÍN MANZANA Y FOIE

III 92011

Masa de hojaldre, manzana, foie, aceite de oliva, margarina y sal.

Producto ideal para cáterings

Su sencilla regeneración hace de este producto un aliado perfecto para grandes cáterings, solo es necesario un golpe de horno y están listos. Combina distintos sabores y crearás una mesa de gran colorido y apetitosa apariencia.

MASAS UN BOCADO
hechas en casa.

Tanto la masa sablé de las Mini Quiches como el hojaldre de los Mini Tatines están hechos en nuestro obrador, con los mejores ingredientes. Por eso, nuestros aperitivos "un bocado" tienen una calidad y un sabor único que nos diferencia de otras marcas.

Se trata de pequeños bocados gourmet ideales para cáterings y eventos especiales por tratarse de un producto de muy alta calidad.



700g 28u 5 10x11 1

MINI QUICHE ARTESANA DE SALMÓN

III 90026

Salmón, harina, leche, mantequilla, huevo, azúcar, queso, sofrito de puerros, cebollino, pimienta negra y sal.



700g 28u 5 10x11 1

MINI QUICHE ARTESANA DE ESPINACAS

III 90024

Espinacas, harina, leche, mantequilla, huevo, azúcar, sofrito de puerros, queso, pasas, aceite de oliva, pimienta negra, nuez moscada y sal.



700g 28u 5 10x11 1

MINI QUICHE ARTESANA
DE BACON Y PUERRO

III 20151

Bacon, sofrito de puerros, harina, mantequilla, leche, huevo, azúcar, queso, pimienta negra y sal.

GYOZAS

un bocado de tendencia

 120g
  6u
  16
  10x11
  1

Regeneración

Este producto no necesita descongelarse para regenerar.

- En plancha: Retirar el producto de la bolsa y marcar en una sartén o plancha con una gota de aceite de oliva por ambas caras. Colocar unos minutos en un cocedero a vapor.
- En vaporera: También se pueden usar sin el marcado previo en la sartén directamente en el cocedero a vapor.

Producto envasado



EN VAPORERA

Para hacer las gyozas al vapor bastará con colocar la vaporera, con las gyozas dentro, encima de una sartén con agua y llevar a ebullición durante 5 minutos.

Para darle más sabor a las gyozas, es recomendable añadir en el agua una porción de alga Kombu.



COCINADAS EN SALSA

Otra opción que es siempre un éxito es cocinar las gyozas en salsa, para ello, basta con marcar la gyoza en una sartén con una gota de aceite de oliva un par de minutos por cada cara y a continuación añadir la salsa en la sartén. Dejar que la gyoza absorba parte del caldo unos segundos y servir.

Para la salsa te recomendamos que pruebes con una a base de un caldo vegetal de verduras con setas, soja, jengibre rallado y cilantro fresco picado.



MERLUZA Y LANGOSTINOS



III 90078

Masa de gyozas, langostinos, merluza, cebolla, nata, puerro, vino blanco, aceite de oliva, harina de trigo, salsa kimchi, cebollino, sal y pimienta blanca.



CERDO Y SETAS SHIITAKE



III 90077

Masa de gyozas, carne de cerdo, vino blanco, cebolla, zanahoria, apionabo, puerro, agua, aceite de oliva, seta shiitake, sal, ajo, boletus, pimienta negra y orégano.



POLLO AL CURRY

III 90076

Masa de gyozas, carne de pollo, caldo de pollo, curry, aceite de oliva, sal y pimienta blanca.



HAMBURGUESAS



20 Mini Burgers

22 Burgers

MINI BURGERS

375g 22u 6 10x11 2

aperitivos, tapas y pinchos



Regeneración

- Mini Burgers: Retirar de la bolsa y descongelar 3-4 horas en el frigorífico. Manipular manualmente para obtener el grosor deseado. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo hasta que esté bien cocinada y se garanticen los 65 °C en el corazón del producto.
- Albóndigas: Retirar de la bolsa y descongelar durante 14-20 minutos. Freír a fuego medio aproximadamente 130 °C hasta que estén bien cocinadas y se garanticen los 65 °C en el interior del producto. Si queremos cocinarlas en salsa se recomienda enhanar antes de freír.

Producto envasado



20 g por unidad

MEATBALLS O ALBÓNDIGAS

Las Mini Burgers de Koama vienen divididas en pequeñas bolas de 20 gramos. Además de hacer pequeñas hamburguesas puedes usar esta carne para hacer albóndigas gourmet para multitud de platos con o sin salsa u optar por desmenuzar la carne para cocinar en pastas, pizzas, etc.



Fast & Good

Un producto versátil y útil tanto para **platos principales** como para **tapas y pinchos de cocina**.

Variedad de sabores:



POLLO CAMPERO Y CÚRCUMA

IIII 92083

Carne de pechuga de pollo de corral, contramuslo de pollo de corral, pan de molde, jengibre, leche, nata, cúrcuma, brandy, pimienta blanca y sal.



TERNERA Y FOIE

IIII 92008

Carne de ternera, pan de molde, nata, leche, pimienta blanca, foie, aceite de oliva, trufa y sal.



VEGANA DE LEGUMBRES Y ESPECIAS

IIII 92085

Lenteja pardina, proteína de soja, dátiles, garbanzos, harina de garbanzo, sofrito de tomate, cilantro, ajonjolí, tahin, jengibre, aceite de sésamo, cardamomo, orégano, pimienta negra y sal.

BURGERS

carnes de tendencia

250g 2u 12 10x11 2



Regeneración

Descongelar previamente 6-8 h en el frigorífico.
Manipular manualmente para obtener el grosor deseado.
Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Fast & Good

Una gran variedad de sabores que te permiten innovar en tu cocina con la mejor calidad.

Producto envasado



ANGUS

IIII 90014

Carne de Angus, pimienta blanca y sal.



BUEY DE KOBE

IIII 90013

Carne de Wagyu, pimienta blanca y sal.



VACUNO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

IIII 69019

Carne de vacuno, cebolla caramelizada, pimienta blanca y sal.



TERNERA Y FOIE

IIII 69017

Carne de ternera, foie, pimienta blanca y sal.



CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ

IIII 90209

Carne de cerdo ibérico, pasas, orejones de albaricoque, pimienta blanca, Pedro Ximénez y sal.



TERNERA ECOLÓGICA

IIII 90017

Carne de ternera ecológica, pimienta blanca ecológica y sal.



Certificación ecológica

Nuestra hamburguesa de ternera ha sido certificada por el **CRAEGA** (Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia) que acredita la procedencia ecológica de nuestro producto. En cada caja encontrarás el sello oficial con un número de control facilitado por el Consejo Regulador.



LOMO DE ATÚN EN DADOS

IIII 91010

Lomos de atún Thunnus Albacares, sofrito de tomate, cebollino, pimienta negra y sal.



POLLO DE CORRAL

IIII 90079

Carne de pechuga y muslo de pollo de corral, pimienta blanca y sal.



PRINCIPALES



- 26 Preparados Paella
- 28 Pollo Hilado
- 30 Terrinas
- 32 Terrina de Pulpo
- 34 Rulos
- 36 Carrilleras
- 38 Pies de Cerdo Rellenos de Setas
- 40 Pulpo Adobado Especial Parrilla
- 42 Piezas Enteras

PREPARADOS PAELLA

la esencia de una buena paella



CONTIENE CALDO E INGREDIENTES
AÑADIR SOLO ARROZ

Producto envasado



Regeneración

Descongelar 8 horas en el frigorífico, abrir la bolsa y retirar el líquido para calentarlo. Rehogar 160 gramos de arroz para dos raciones en una paellera, agregar el caldo caliente y cuando rompa a hervir añadir los ingredientes principales:

- Marisco: al final de la cocción.
- Carne: al principio de la cocción.

Rectificar de sal al gusto y terminar los últimos 10 minutos de cocción en el horno con calor seco a 180 °C.

MARISCO | ○

III 90223

Crema de marisco, mejillón, langostinos, cigalas, sofrito de verduras, sal y azafrán.

2 raciones de paella / listo en 20'

800g 4 10x11 1



CARNE | ○

III 90227

Caldo de pollo, carne de conejo, carne de pollo, carne de cerdo, vino blanco, aceite de oliva, sofrito de verduras, sal, azafrán y pimienta negra.

2 raciones de paella / listo en 20'

900g 4 10x11 3



CONSEJOS KOAMA

Una buena paella debe estar hecha con un buen arroz. El arroz adecuado debe ser redondo, de grano medio entre 5 y 6 milímetros, ya que además de conseguir una textura perfecta absorbe mejor el sabor.

Combina en tu carta nuestras paellas para disponer de una oferta variada.

La versatilidad de estos preparados tiene de límite la imaginación! Se pueden usar, tanto para arroces, como para fideos o guisos.

Para conseguir un arroz más personal se pueden añadir otros ingredientes como algunas verduras al principio de la cocción u otros mariscos como almejas, al final de la cocción del arroz en la paella de marisco.

Es importante dejar reposar la paella entre 3 y 5 minutos antes de servir, de este modo, el arroz se aposenta y termina de absorber bien el caldo.

POLLO HILADO

tu aliado más útil



POLLO HILADO

500g 8 10x11 3

III 69309

Pechuga de pollo, aceite de oliva, pimienta blanca y sal.

Regeneración

Descongelar previamente 6-8 h en el frigorífico, puede consumirse en frío o caliente.

Producto envasado



WRAPS DE POLLO

Con espinacas, cebolla y pimienta.



ROSCA PIZZA PARA COMPARTIR

De pollo y verduras.





TERRINA DE COCHINILLO

III 90065

Carne de cochinillo, vinagre de manzana, tomillo, pimienta negra, sal.

Regeneración

Descongelar previamente 12-14 h en frigorífico. Cortar en raciones, marcar en plancha (180/200 °C) por las dos caras y regenerar al horno (160 °C) hasta conseguir la temperatura adecuada en el interior del producto. Se puede usar en frío a modo de carpaccio para ensaladas u otro tipo de elaboraciones.

Producto envasado



800g 1u 4 10x11 21



TERRINA DE LEHAZO

III 69016

Cuello y pierna de lechazo, mantequilla, laurel, tomillo, romero y sal.

Regeneración

Descongelar previamente 18 h en el frigorífico y marcar en plancha a 180-200 °C. A continuación, precalentar el horno a 160 °C y cocinar el producto durante 8 minutos.

Producto envasado



1000g 1u 4 10x11 21



CONSEJOS KOAMA

Las terrinas de Koama son la alternativa ideal, homogénea y sencilla para cubrir eventos con muchos comensales.

Son productos muy elaborados, con recetas que necesitan de una preparación muy tediosa para conservar las gelatinas naturales que permiten a nuestras carnes mantener ese formato rectangular tan sencillo de porcionar.

Puedes ofrecer un producto de alta gama, con carnes dignas para destacar como plato principal en cualquier

banquete. Aseguras un servicio al cliente en condiciones inmejorables, en el que tanto la receta como la ración están medidas y establecidas, no hay lugar para un error en cocina.

Cualquiera de las terrinas pueden marcarse con anterioridad al servicio, permanecer emplatadas y listas para el último toque de horno antes de presentar al comensal.

11 TERRINA DE PULPO

la más versátil



34

principales

TERRINA DE PULPO

1000g 1u 4 10x11 2

III 66990

Pulpo.

Regeneración

Para realizar un carpaccio, lo ideal es sacar la pieza del congelador 15 o 20 minutos antes de laminarla. Para servir de otro modo, descongelar totalmente y preparar al gusto.

Producto envasado



La **Terrina de Pulpo de Koama** es uno de los productos estrella de nuestro catálogo, una de las muchas razones es su capacidad para adaptarse a multitud de platos y recetas. Su "formato terrina" permite múltiples presentaciones: con un corte fino hecho en un cortafiambres se consigue un elegante carpaccio; un corte intermedio es ideal para hacer a la plancha y con un corte más grueso se pueden hacer elaboraciones como ensaladas, arroces, brochetas o guisos.



Las opciones son innumerables, con una pizca de pimentón, sal y un chorrito de aceite de oliva virgen extra tendrás en un par de minutos un plato de Pulpo Á Feira para deleitar a tus clientes.

Además, este producto no contiene ningún añadido ni aditivo, se trata de pulpo 100% natural en su justo punto de cocción, envasado al vacío con forma de terrina de 1 kilo y ultracongelado; por esta razón, su calidad es inmejorable.

ENSALADA SEMIFRÍA CON TERRINA DE PULPO

100% NATURAL



especial horeca

35

terrina de pulpo

la mejor solución para muchos comensales



RULO DE RABO GUISADO

III 69001

Rabo de vacuno, cebolla, zanahoria, ajo, sal, vino tinto, puerro, aceite de oliva, romero, orégano, pimienta negra, laurel y tomate.

Regeneración

Descongelar previamente 12-14 horas en el frigorífico.

Cortar en raciones, marcar en plancha (180/200 °C) por las dos caras y regenerar al horno (160 °C) hasta conseguir la temperatura adecuada en el interior del producto.

Producto envasado



1000g 1u 3 10x11 21



CONSEJO KOAMA

Puedes utilizar el rulo de rabo guisado como protagonista de muchos platos y recetas. Preséntalo como un gran clásico en medallones a la plancha, o desmiga la pieza y elabora un jugoso relleno para unos ravioli o unos canelones premium. También es una carne ideal para tacos o para sorprender con una propuesta innovadora en pan bao.

RULO DE COCHINILLO

III 90064

Carne de cochinillo, aceite de oliva, ajo, pimienta blanca y sal.

Regeneración

Descongelar previamente 10-12 horas en el frigorífico, una vez descongelado, calentar de las siguientes maneras:

- Cochifrito: Cortar en raciones 3-5 cm y freír a unos 160-180 °C hasta que quede dorado y crujiente.
- Horno de convección: Precalentar el horno a 160-180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 15-20 minutos. Durante los 3 últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

Producto envasado



725g 1u 4 10x11 21



COCHIFRITO

El Cochifrito es un plato tradicional compuesto de cochinillo. Su nombre proviene de la unión de las palabras "Cochinillo + frito".

Su elaboración es muy sencilla:

- Cortar el rulo de cochinillo en rodajas finas.
- Freír en abundante aceite de oliva virgen extra junto con un buen puñado de dientes de ajo hasta que el cochinillo quede crujiente.



Regeneración

Descongelar previamente 12 h en el frigorífico y calentar:

- Horno con vapor: Precalentar el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 12–15 minutos.
- Horno de convección: Precalentar el horno a 160–180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 8–10 minutos.
- Baño María: Introducir la bolsa sin pinchar y calentar durante 12–15 minutos.

Producto envasado



DE AÑOJO | ●

III 90224

Carrillera de añojo, sal, pimienta blanca y aceite de oliva.

Cocinadas más de 12 horas en
sous vide

1500g 2 10x11 21



DE TERNERA

III 90005

Carrillera de ternera, sal, pimienta blanca y aceite de oliva.

Cocinadas más de 12 hora en
sous vide

1000g 3 10x11 21



DE CERDO | ●

III 90225

Carrillera de cerdo, sal, pimienta blanca y aceite de oliva.

Cocinadas más de 10 hora en
sous vide

1000g 3 10x11 21



PIES DE CERDO
RELLENOS DE SETAS

550g
 4u
 6
 10x11
 21

IIII 90062

Pies de cerdo, telas de cordero, setas, aceite de oliva, agua, puerro, vino blanco, clavo, zanahoria, cebolla, laurel, pimienta negra, apio, ajo y sal.

Regeneración

Descongelar previamente 9 h en el frigorífico y calentar:

- En plancha: Retirar el producto de la bolsa, cortar en medallones y marcar en plancha a 180–200 °C.
- Horno con vapor: Precalentar el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 12–15 minutos.
- Baño María: Poner la bolsa sin pinchar en la olla y calentar 12–15 minutos.

Producto envasado



CONSEJOS KOAMA

Saca el máximo partido a estas piezas de pies de cerdo rellenas. No te quedes en el clásico emplatado y convierte este producto en el ingrediente principal de platos modernos y de tendencia. Te proponemos desmenuzar las piezas y rellenar una deliciosa pasta fresca, por ejemplo unos Sorrentinos, piezas grandes de pasta en formato circular. Cinco unidades por persona serán suficientes para un plato principal.

La casquería está de moda, así que sorprende a tus clientes con tapas o montaditos que incluyan la carne de los pies de cerdo como ingrediente a destacar. ¿Qué te parece una brocheta combinada con frutas, un salteado para una tosta o como relleno de un burrito con un toque picante?



15 PULPO ADOBADO ESPECIAL PARRILLA

un producto exclusivo



42

principales

PULPO ADOBADO ESPECIAL PARRILLA

370g 2u 7 10x11 2

III 90066

Pulpo, ajo, vinagre de Jerez, tomillo, orégano, ñora, cayena, sal, comino, cebolla caramelizada, aceite de oliva.

Regeneración

Descongelar el producto 6-8 horas en el frigorífico. Dorar en parrilla, brasa o sartén a fuego vivo hasta conseguir un bonito color dorado.

Producto envasado



CONSEJOS KOAMA

El pulpo adobado está diseñado para sacar su máximo potencial al regenerarlo en parrilla, combinando el aroma de las brasas con el sabor del embarrado que incluimos en cada bolsa.

Acompaña el plato con ingredientes sencillos elaborados de la misma manera, por ejemplo, con unas patatas a la brasa.

Este producto es ideal para un local cuyo menú está enfocado a productos a la brasa, aportando al comensal una opción diferente a los clásicos cortes de carne o a las piezas de pescado al peso.

Puedes trocear el pulpo para elaborar brochetas y terminarias a la plancha. Un acierto seguro es combinar el pulpo con otros productos del mar, como vieiras, dados de rape o gambas.

Otra opción deliciosa es saltear el pulpo en rodajas junto a unas colas de langostino.



pulpo adobado especial parrilla

43

gourmet



JARRETE DE TERNERA CON HUESO

III 90068

Jarrete de ternera, aceite de oliva, pimienta blanca y sal.

Regeneración

Descongelar previamente 20 h en el frigorífico y calentar de la siguiente manera:
 Horno de convección: Precalentar el horno a 180–190 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 25–30 minutos. Lacar dos o tres veces durante la cocción.

Producto envasado



1500g 1u 2 10x11 21



LACÓN DESHUESADO

III 90067

Lacón de cerdo y sal.

Regeneración

Descongelar previamente durante 24 h en el frigorífico y listo para servir.

Producto envasado



2100g 1u 2 10x11 21



CODILLO DE CERDO

III 69024

Codillo de cerdo, aceite de oliva, sal y pimienta blanca.

Regeneración

Descongelar previamente 13 h en el frigorífico y calentar de la siguiente manera:
 Horno de convección: Precalentar el horno a 160–180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 15–20 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

Producto envasado



420g 1u 8 10x11 21





