



GASTRÒNOMS

COCINA PARA COCINEROS



V

COCINA DE VANGUARDIA

CUINA D'AVANTGUARDA / CUISINE D'AVANT-GARDE / AVANT-GARDE CUISINE

Líderes en V gama artesana, descubre toda la gama de productos.
Más de 100 referencias que llegan cada día a más de 1000 cocinas.



Líderes en V gamma artesana, descobreix tota la nostra gamma de productes. Més de 100 referències que arriben cada dia a més de 1000 cuines.



Leaders en V gammes artisanales, nous vous invitons à découvrir toute la gamme de produits. Plus de 100 références qui arrivent chaque jour à plus de 1000 cuisines.



Leaders in artisan V range, discover the whole range of products. Over 100 references that reach over 100 kitchens each day.

JMG

JORDI MARGALL GRAU

Jordi Margall Grau sólo se puede describir con la palabra “pasión”, 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 la restauración.



Jordi Margall Grau només es pot descriure amb la paraula “passió”, passió per la cuina des de ben jove.

Tot comença a la botiga de la seva àvia passant pel Bulli, Can Roca, Miramar,... amb estades a França i Madrid. La seva creativitat i la seva incansable inquietud el fan descobrir i crear noves propostes culinàries que et poden ajudar en una disciplina tan sacrificada com la restauració.



Jordi Margall Grau nous pouvons le décrire juste avec le mot « passion », passion pour la cuisine depuis son jeune âge. Tout commence à la boutique de sa grand-mère en passant par el Bulli, Can Roca, Miramar... Sa créativité et son infatigable inquiétude lui font découvrir et créer nouvelles propositions culinaires qui peuvent vous aider dans une discipline autant sacrifié comme la restauration.



You can only describe Jordi Margall Grau with one word “passion”, passion for cooking since he was a child. From his grandmother’s store through to el Bulli, Can Roca, Miramar, etc. with periods in France and Madrid. His creativity and endless curiosity to discover and create new culinary creations that can help you in such a demanding discipline as catering.





LA COCINA CENTRAL

LA CUINA CENTRAL / LA CUISINE CENTRALE / THE CENTRAL KITCHEN

En nuestra cocina central de Castelló d'Empúries trabajamos cada día cocinando para nuestros clientes de forma artesanal y bajo las garantías de la ISO 22000.



A la nostra cuina central a Castelló d'Empúries treballem cada dia cuinant pels nostres clients de forma artesanal i amb les garanties de la ISO 2200



Dans notre cuisine centrale à Castelló d'Empúries nous travaillons chaque jour en cuisinant pour nos clients de façon artisanale et sous les garanties de la ISO 22000.



At our central kitchen in Castelló d'Empúries we work each day cooking for our clients in a traditional way and under the guarantees of ISO 22000.



Somos una empresa dinámica, formada por un equipo unido y comprometido con nuestro trabajo.

Hemos crecido en una familia con raíces profesionales del ámbito de la restauración, y estamos orgullosos de ello.



Som una empresa dinàmica, amb un equip unit i compromès amb la nostra feina.

Hem crescut a una família amb arrels professionals dins l'àmbit de la restauració i n'estem orgullosos.



Nous sommes une entreprise dynamique, formée par une équipe uni et compromis avec notre travail.

Nous avons grandi dans une famille avec racines professionnelles du domaine de la restauration, et nous sommes fiers de ça.



We are a dynamic company, made up of a close team who is committed to our work.

We have grown in a family with professional roots in the catering sector, and we are proud of this.

Partiendo de una pequeña tienda de productos elaborados en Figueres, tras tres generaciones, nuestra capacidad productiva y de almacenaje crece día tras día, ofreciendo ante todo productos artesanos, calidad y buen servicio



Partint d'una petita botiga de productes elaborats a Figueres, durant tres generacions fins a dia d'avui la nostra capacitat productiva i d'emmagatzematge creix dia rere dia oferint productes artesans elaborats, qualitat i bon servei.



A partir d'une petite boutique de produits élaborés à Figueras, après trois générations, notre capacité de production et de stockage grandit jour après jour, en offrant avant tout des produits artisans, de qualité et un bon service.



From a small store of homemade products in Figueres, after three generations, our productive and storage capacity grows day after day, offering above all artisan, quality products and good service.



ICONOS



PRODUCTO CONGELADO

PRODUCTE CONGELAT

PRODUIT CONGELÉ

FROZEN PRODUCT



DESCONGELAR PRODUCTO

DESCONGELAR PRODUCTE

DÉCONGELER PRODUIT

DEFROST PRODUCT



AÑADIR LECHE O AGUA

AFEGIR LLET O AIGUA

AJOUTER DU LAIT OU DE L'EAU

ADD MILK OR WATER



PONER SALSA

POSAR SALSA

METTRE LA SAUCE

PUT SAUCE



EMPLATAR

EMPLATAR

PLACER SUR L'ASSIETTE

AND PLATE IT



FILMAR PRODUCTO

FILMAR PRODUCTE

FILM DE PRODUIT

FILM PRODUCT



ALIÑAR

AMANIR

ASSAISONNER

DRESS



BAÑO MARIA

BANY MARIA

BAIN-MARIE

WATER BATH



FREIR

FREGIR

FRIRE

FRY



MICRONDAS

MICRONESS

MICRO-ONDES

MICROWAVE



HORNO

FORN

FOUR

OVEN



SALAMANDRA

SALAMANDRA

SALAMANDRE

SALAMANDER



PLANCHA

PLANXA

PLAQUE GRILL

GRIDDLE



P

PRODUCTOS

PRODUCTES / PRODUITS / PRODUCTS

				PAG
CROQUETAS	CROQUETES	CROQUETTES	CROQUETTES	16
RAVIOLIS CRUJIENTES	RAVIOLIS CRUIXENTS	RAVIOLIS CROUSTILLANTS	CRUNCHY RAVIOLIS	18
BUÑUELOS	BUNYOLS	BEIGNETS	SWEET FRITTER	20
BROCHETAS DE LANGOSTINO	BROQUETES DE LLAGOSTÍ	BROCHETTES DE CREVETTES	SHRIMP BROCHETTES	22
BRANDADAS	BRANDADES	BRANDADES	BRANDADES	24
RAVIOLIS WANTON	RAVIOLIS WANTON	RAVIOLIS WANTON	WANTON RAVIOLIS	26
CANELONES	CANELONS	CANELONNI	CANELONNI	28
CANELONES CRUJIENTES	CANELONS CRUIXENTS	CANNELONIS CROUSTILLANTS	CRUNCHY CANELONNIS	30
LASAÑAS	LASANYES	LASAGNES	LASAGNE	32
MOUSSAKAS	MOUSSAKAS	MOUSSAKAS	MOUSSAKAS	34
CARPACCIOS	CARPACCIOS	CARPACCIOS	CARPACCIOS	36
TATAKI	TATAKI	TATAKI	TATAKI	38
PESCADO EN NIDO CRUJIENTE	PEIX AMB EMBOLCALL CRUIXENT	POISSON GABARDINE CROUSTILLANTE	FISHES IN CRUNCHY BATTER	40
CARNES EN PLANCHA	CARNS EN PLANXA	VIANDES EN PLAQUE	MEAT IN PLAQUE	42
CARNES CONFITADAS	CARNS CONFITADES	VIANDES CONFITES	MEATS CONFIT	44
SALSAS	SALSES	SAUCES	SAUCES	46
VINAGRETAS	VINAGRETES	VINAGRETTES	VINAIGRETES	48
POSTRES	POSTRES	DESSERTS	DESSERTS	50



CROQUETAS GASTRONÓMICAS

CROQUETES GASTRONÒMIQUES / CROQUETTES GASTRONOMIQUES / GASTRONOMIQUES CROQUETTES

- 3 FORMATOS (16, 30 Y 60 GR APROX.)
- BOLSA
- 4 KG/CAJA
- 18°C
- 18 MESES



VARIEDADES

🇪🇸 VARIETATS 🇫🇷 VARIÉTÉS 🇬🇧 VARIETIES

SOBRASADA Y QUESO MAHÓN (16 Y 30 GR)	SOBRASSADA I FORMATGE MAÓ (16 I 30 G)	SAUCISSE DE MAJORQUE ET FROMAGE DE MAÓ (16, 30G)	MAJORCAN SAUSAGE WITH MAHÓN CHEESE (16, 30G)
BACALAO Y AJO ESCALIBADO (16 Y 30 GR)	BACALLÀ AMB ALL ESCALIVAT (16 I 30 G)	MORUE ET AIL RÔTI (16, 30G)	COD AND ROAST GARLIC (16, 30G)
POLLO ASADO	POLLASTRE ROSTIT	POULET RÔTI	ROAST CHICKEN
BOLETUS	CEPS	CÈPES	MUSHROOMS "BOLETUS EDULIS"
4 QUESOS Y CEBOLLA CONFITADA	4 FORMATGES I CEBA CONFITADA	4 FROMAGES ET OIGNON CONFIT	4 CHEESES AND ONION CONFIT
JAMÓN IBÉRICO	PERNIL IBÈRIC	JAMBON IBÉRIQUE	CURED IBERIAN HAM
PATO CONFITADO (16 Y 30 GR)	ÀNEC CONFITAT (16 I 30 G)	CONFIT DE CANARD (16, 30G)	DUCK CONFIT (16, 30G)
BOGAVANTE (30 GR)	LLAMANTOL (30 G)	HOMARD (30G)	LOBSTER (30G)
MERLUZA CON GAMBAS (30 GR) NEW	LLUÇ AMB GAMBES (30 G)	MERLU AUX CREVETTES (30G)	HAKE CROQUETTES WITH SHRIMP (30G)



PREPARACIÓN RECOMENDADA



VENTAJAS

- SABORES ORIGINALES.
- REBOZADO MUY CRUJIENTE.

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES





25 G/UNIDAD 
BOLSA 
2 KG/CAJA 
-18°C 
18 MESES 

RC

RAVIOLIS CRUJIENTES

RAVIOLIS CRUIXENTS / RAVIOLIS CROUSTILLANTS / CRUNCHY RAVIOLIS

* Ravioli crujiente de butifarra negra con manzana asada, arena de setas y esféricos de manzana

VARIEDADES

	 VARIETATS	 VARIÉTÉS	 VARIETIES
DE CHISTORRA CON HUEVO	DE XISTORRA AMB OU	DE «CHISTORRA» ET OEUF	"CHISTORRA" WITH EGG
DE CORDERO AL ROMERO	DE XAI AL ROMANÍ	DE BOUDIN NOIRE AVEC POMME RÔTIE	LAMB WITH ROSEMARY ROAST APPLE
BUTIFARRA DE PEROL CON CEBOLLA CONFITADA	DE BOTIFARRA DE PEROL AMB CEBÀ CONFITADA	DE SAUCISSE CATALANE «DU PEROL» AVEC OIGNONS CONFITS	WHITE SAUSAGE WITH ONION CONFIT
DE BUTIFARRA NEGRA CON MANZANA ASADA	DE BOTIFARRA NEGRA AMB POMA ROSTIDA	D'AGNEAU RÔTI AU ROMARIN	BLACK SAUSAGE WITH ROASTED APPLE
DE SECRETO CON CEBOLLA CONFITADA Y JAMÓN	DE SECRET AMB CEBÀ CONFITADA I PERNIL	DE "SECRETO" DE PORC AVEC OIGNON CONFIT ET JAMBON	PORK "SECRETO" WITH ONION CONFIT AND HAM
DE BOGAVANTE	DE LLAMÀNTOL	D'HOMARD	LOBSTER
DE TORO AL VINO TINTO 	DE BOU AL VI NEGRE	DE BOEUF AU VIN ROUGE	BULL WITH RED WINW



PREPARACIÓN RECOMENDADA

 +  180°C.

VENTAJAS

- UN RAVIOLI DIFERENTE: ¡ESTE ES CRUJIENTE!
- UNA TAPA ORIGINAL CON SABORES ORIGINALES.
- FÁCIL DE SERVIR, DE LA FREIDORA AL PLATO.

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES



B

BUÑUELOS

BUNYOLS / BEIGNETS / FRITTERS

* Buñuelos de bacalao

20 G/UNIDAD APROX. 
 BOLSA 
 2 KG/CAJA 
 -18°C 
 18 MESES 



VARIEDADES

DE BACALAO

 VARIETATS

DE BACALLÀ

 VARIÉTÉS

DE MORUE

 VARIETIES

COD



PREPARACIÓN RECOMENDADA

 +  180°C.

VENTAJAS

- TEXTURA MUY DELICADA.
- FORMATO DE 20 G.
- CAPACIDAD DE SERVIR COMO TAPA

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES





25 G/UNIDAD 
 BARQUETAS TERMOSELLADAS 
 3 BARQUETAS/CAJA (14 BROCHETAS / BARQUETA) 
 -18º 
 18 MESES 

BL

BROCHETAS DE LANGOSTINO

BROQUETES DE LLAGOSTÍ / BROCHETTES DE CREVETTES / SHRIMP BROCHETTES

* Marinado de pasta kataifi y curry

VARIEDADES

ASIÁTICA
ORIENTAL
AMERICANA

 VARIETATS

ASIÀTICA
ORIENTAL
AMERICANA

 VARIÉTÉS

ASIATIQUE
ORIENTAL
AMERICAINE

 VARIETIES

ASIAN
ORIENTAL
AMERICAN



PREPARACIÓN RECOMENDADA

 +  180ºC.

VENTAJAS

- FÁCIL DE REGENERAR
- PRODUCTO MUY INNOVADOR
- PERFECTO PARA APERITIVOS

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES



1 KG/UNIDAD APROX. 
 POTE DE PLÁSTICO INVOLABLE 
 2 POTES/CAJA 
 -18°C 
 18 MESES 

BR

BRANDADA

BRANDADA / BRANDADE / BRANDADE

* Crema de garbanzos con brandada de bacalao y caviaroli

VARIEDADES

DE BACALAO

 VARIETATS

DE BACALLÀ

 VARIÉTÉS

MORUE

 VARIETIES

COD



PREPARACIÓN RECOMENDADA



VENTAJAS

- PEQUEÑO FORMATO DE 1 KG PARA UTILIZAR TAN SOLO LA CANTIDAD NECESARIA.
- ELABORADA DE FORMA TRADICIONAL.
- SE PUEDE INCORPORAR EN MÚLTIPLES ELABORACIONES.
- ADMITE UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE LÍQUIDO PARA ADAPTAR LA TEXTURA DESEADA. Y COMO COMPLEMENTO PARA PLATOS: CREMAS, PURÉS,...

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES



2 FORMATOS (30 G Y 80 G APROX.)
BOLSA
70 Y 30 UNIDADES/CAJA RESPECTIVAMENTE
18 MESES
-18°C



RW

RAVIOLIS WANTON

RAVIOLIS WANTON / RAVIOLIS WANTON / WANTON RAVIOLIS

* Ravioli Wonton de pollo con foie con trompetas de la muerte y jugo de setas

VARIEDADES

 VARIETATS

 VARIÉTÉS

 VARIETIES

DE TORO AL VINO TINTO
DE POLLO ASADO Y FOIE
DE PATO CONFITADO Y FOIE
VEGETAL
DE FARSA DE BOGAVANTE

DE BOU AL VI NEGRE
DE POLLASTRE ROSTIT I FOIE
DE CONFIT D'ÀNEC I FOIE
VEGETAL
DE FARSA DE LLAMANTOL

DE BOEUF AU VIN ROUGE
DE POULET RÔTI ET FOIE GRAS
DE CONFIT DE CANARD ET FOIE GRAS
DE LÉGUMES
FARCE D'HOMARD

BULL WITH RED WINE
ROAST CHICKEN AND FOIE GRAS
DUCK CONFIT AND FOIE GRAS
VEGETABLE
LOBSTER STUFFING

PREPARACIÓN RECOMENDADA

-  +  +  2' (MINUTOS) / 1/2 ♡
-  +  +  10' (MINUTOS) / 160º

VENTAJAS

- ELABORADOS CON PASTA WANTON, MUCHO MÁS ORIGINAL.
- DIFERENTE QUE LOS RAVIOLIS HABITUALES POR SU CANTIDAD DE RELLENO Y SU POTENTE SABOR, YA QUE NO ESTÁN HERVIDOS, CON LA PASTA.

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES



130 G/UNIDAD APROX. 
BOLSA 
30 UNIDADES/CAJA 
-18°C 
18 MESES 



CANELONES ARTESANOS

CANELONS ARTESANS / CANNELLONIS ARTISANAUX / ARTISAN CANNELLONIS

* Canelón de pato confitado y salsa de foie con pera caramelizada a la vainilla

VARIEDADES

	 VARIETATS	 VARIÉTÉS	 VARIETIES
DE CARNE ASADA	DE CARN ROSTIDA	DE VIANDE RÔTI	ROAST MEAT
DE BRANDADA DE BACALAO Y AJO ESCALIBADO	DE BRANDADA DE BACALLÀ I ALLS ESCALIBATS	DE BRANDADE DE MORUE ET AIL RÔTI	COD BRANDADE AND ROASTED GARLIC
DE PATO CONFITAO Y FOIE	DE CONFIT D'ÀNEC I FOIE	DE CONFIT DE CANARD ET FOIE GRAS	DUCK CONFIT AND FOIE GRAS
DE BOLETUS	DE CEPES	DE CÈPES	MUSHROOMS (BOLETUS EDULIS)
DE ESPINACAS, QUESO AZUL, PASAS Y PIÑONES	D'ESPINACS, FORMATGE BLAU, PANSES I PINYONS	D'EPINARD, FROMAGE BLEU, RAISINS SECS ET PIGNONS	SPINACH, BLUE CHEESE, RAISIN AND PINE NUTS
DE CARRILLERA DE TERNERA E IDIAZÁBAL	DE GALTA DE VEDELLA I IDIAZÁBAL	DE JOUE DE VEAU, FROMAGE IDIAZÁBAL	BEEF CHEEK AND IDIAZÁBAL CHEESE
DE MARISCO	DE MARISC	DE FRUITS DE MER	SEAFOOD
DE POLLO DE CORRAL CON TRUFA VEGETAL	DE POLLASTRE DE PAGÈS AMB TÒFONA VEGETAL	DE POULET FERMIER AVEC TRUFFE DE LÉGUMES	FREE-RANGE CHICKEN AND TRUFFLE VEGETABLE
DE HUMMUS ENVUELTO EN BERENJENA (100 G / 15 UNIDADES)	D'HUMMUS EMBOLICAT AMB ALBERGÍNIA (100 G/15 UNITATS)	D'HOUMOUS ENVELOPPÉ EN AUBERGINE (100 G/15 UNITÉS)	HUMMUS WRAPPED IN AUBERGINE (100 G/15 UNITS)
DE BOGAVANTE	VEGETAL DE LLAMÀNTOL	D'HOMARD	LOBSTER
DE TORO AL VINO TINTO	DE BOU AL VI NEGRE	DE BOEUF AU VIN ROUGE	BULL WITH RED WINE



PREPARACIÓN RECOMENDADA

-  +  +  3' (MINUTOS) / 1/2 ♣
-  +  16' (MINUTOS) / 160º

VENTAJAS

- ELABORADOS CON PASTA ARTESANA DE HUEVO.
- FORMATO DE 130 G/UNIDAD, PARA QUE PUEDAS OFRECER UNA PRESENTACIÓN ORIGINAL.

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES



100 G/UNIDAD APROX. 
BOLSA 
1.5 KG/CAJA 
-18°C 
18 MESES 

CC

CANELÓN CRUJIENTE

CANELÓ CRUIXENT / CANNELLONIS CROUSTILLANTS / CRUNCHY CANNELLONIS

* Canelón crujiente de moniato y cerdo con salsa de mostaza y puré al estragón

VARIEDADES

 VARIETATS

 VARIÉTÉS

 VARIETIES

DE SECRETO CON CEBOLLA CONFITADA
Y JAMÓN

DE SECRET AMB CEBÀ CONFITADA I
PERNÍL

DE "SECRETO" AVEC OIGNON CONFIT ET
JAMBON

"SECRETO" WITH ONION CONFIT AND HAM

DE TORO AL VINO TINTO

DE BOU AL VI NEGRE

DE QUEUE DE BOEUF AU VIN ROUGE

BULL WITH RED WINE CRUNCHY

PREPARACIÓN RECOMENDADA

 +  180°C. +  7' (MINUTOS) / 180° APROX

VENTAJAS

- DOS TEXTURAS: CRUJIENTE POR FUERA Y MELOSO POR DENTRO.
- GRAN CANTIDAD DE RELLENO AUTÉNTICO CON MATERIA PRIMA DE CALIDAD.
- SE PUEDE SERVIR COMO ENTRANTE (CANELÓN CRUJIENTE, RAVIOLI CRUJIENTE,...) O COMO SEGUNDO PLATO ACOMPAÑADO DE ALGUNA GUARNICIÓN.

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES



MONORACIONES DE 170 G APROX. 
BOLSA 
24 UNIDADES/CAJA 
18 MESES 
-18°C 



LG

LASAÑAS GASTRONÓMICAS

LASANYES GASTRONÒMIQUES / LASAGNES GASTRONOMIQUES / GASTRONOMIC LASAGNAS

* Lasaña de boletus con salsa de parmesano y setas escabechadas

VARIEDADES

VEGETAL

DE BOLETUS

DE CHAMPIÑONES Y PARMESANO

DE CARNE Y MOZZARELLA

 VARIETATS

VEGETAL

DE CEPES

DE XAMPINYONS I PARMESÀ

DE CARN I MOZZARELLA

 VARIÉTÉS

DE LÉGUMES

DE CÈPES

DE CHAMPIGNONS ET DE PARMESAN

DE VIANDE ET MOZZARELLA

 VARIETIES

*VEGETABLE

MUSHROOMS (BOLETUS EDULIS)

MUSHROOMS (CHAMPIGNONS) AND PARMESAN

MEAT AND MOZZARELLA



PREPARACIÓN RECOMENDADA



VENTAJAS

- CORTADAS EN MONORACIONES, PARA QUE DESCONGELES SOLO LAS RACIONES QUE NECESITAS.
- ELABORADOS CON PASTA ARTESANA DE HUEVO.
- ELABORADAS CON PRODUCTOS FRESCOS, NATURALES Y DE CALIDAD.

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES



100 G/UN APROX. 
 BOLSA AL VACIO 
 24 UN/CAJA 
 18 MESES 
 -18°C 

M

MOUSSAKAS

* Moussaka vegetal con crema de parmesano gratinado

VARIEDADES

MOUSSAKA DE BOGAVANTE

MOUSSAKA DE CHISTORRA

MOUSSAKA DE BRANDADA BACALAO

MOUSSAKA VEGETAL

 VARIETATS

MOUSSAKA DE LLAMANTO

MOUSSAKA "CHISTORRA"

MOUSSAKA DEBRANDADA BACALLÀ

MOUSSAKA VEGETAL

 VARIÉTÉS

MOUSSAKA D'HOMAR

MOUSSAKA "CHISTORRA"

MOUSSAKA DE BRANDADE DE MORUE

MOUSSAKA DE LÉGUMES

 VARIETIES

MOUSSAKA LOBSTER

MOUSSAKA "CHISTORRA"

MOUSSAKA COD

MOUSSAKA VEGETABLES

PREPARACIÓN RECOMENDADA

 +  +  3'-4' (MINUTOS) +  +  5' (MINUTOS) 160º

VENTAJAS

- FORMATO MONORACIÓN, PARA UTILIZAR LA CANTIDAD NECESARIA
- FÁCIL DE COMPLEMENTAR CON ALGUNA SALSA, CREMA O CALDO

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES



NEW

CP

CARPACCIOS

CARPACCIOS / CARPACCIOS / CARPACCIOS

* Carpaccio de gamba con vinagreta de frutos secos y microbizcocho de avellana

MONORACIONES DE 70 G 
BOLSA AL VACÍO 
20 RAC/CAJA 
-18°C 
18 MESES 

VARIEDADES

DE MANITAS DE CERDO
DE "PRESA" IBÉRICA
DE ATÚN
DE GAMBÓN
DE SALMÓN

 VARIETATS

DE PEUS DE PORC
DE PRESA IBÉRICA
DE TONYINA
DE GAMBÓ
DE SALMÓ

 VARIÉTÉS

DE PIEDS DE PORC
DE "PRESA" DE PORC IBÉRIQUE
DE THON
DE GROSSE CREVETTES
DE SAUMON

 VARIETIES

PIG'S TROTTERS
"PRESA" OF IBERIAN PORK
TUNA
SHRIMP
SALMON

PREPARACIÓN RECOMENDADA

 +  20' (MINUTOS) + 

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.

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES



250 G/UNIDAD 
BOLSA AL VACÍO 
12 UNIDADES/CAJA 
-18°C 
18 MESES 

TK

TATAKIS

TATAKIS / TATAKIS / TATAKIS

* Tatakí de atún con caviar de trucha y vinagreta de soja y miel

VARIEDADES

DE ATÚN

DE TERNERA (BAJO PEDIDO)

 VARIETATS

DE TONYINA

DE VEDELLA (SOTA COMANDA)

 VARIÉTÉS

DE THON

DE BOEUF (SUR DEMANDE)

 VARIETIES

TUNA

BEEF (ON REQUEST)

PREPARACIÓN RECOMENDADA

 +  0,5CM +  +  5' (MINUTOS) +  /  3' (MINUTOS)

VENTAJAS

- PRODUCTO INNOVADOR Y ORIGINAL PARA SORPRENDER A SUS CLIENTES.
- UNIDADES DE 250 G PARA PORCIONAR SEGÚN NECESIDADES.
- VERSÁTIL PARA PODER HACER DIFERENTES ELABORACIONES.
- RÁPIDA MANIPULACIÓN.

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES





100 G/UNIDAD 
 BANDEJA TERMOSELLADA 
 14 UNIDADES/CAJA 
 -18°C 
 18 MESES 

PC

PESCADOS EN NIDO CRUJIENTE

PEIXOS AMB EMBOLCALL CRUIXENT / POISSONS AVEC GABARDINE CROUSTILLANTE / FISHES IN CRUNCY BATTER

* Lomo de bacalao con envoltura crujiente, crema de ajo escalibado, sala de remolacha y "kimchy"

VARIEDADES

 VARIETATS

 VARIÉTÉS

 VARIETIES

LOMO DE BACALAO CON TOMATE EN NIDO CRUJIENTE

LLOM DE BACALLÀ AMB TOMÀQUET AMB EMBOLCALL CRUIXENT

FILET DE MORUE EN TOMATE AVEC UNE GABARDINE CROUSTILLANTE

COD LOIN WITH TOMATO IN CRUNCHY BATTER

LOMO DE MERLUZA AL AJO Y PEREJIL EN NIDO CRUJIENTE

LLOM DE LLUÇ AMB ALL I JULIVERT AMB EMBOLCALL CRUIXENT

FILET DE MERLU A L'AIL ET PERSIL AVEC UNE GABARDINE CROUSTILLANTE

HAKE LOIN WITH GARLIC AND PARSLEY IN CRUNCHY BATTER

PREPARACIÓN RECOMENDADA

 +  180°C. 2' (MINUTOS) +  180°C. 12' (MINUTOS)

VENTAJAS

- UNA FORMA MUY ORIGINAL DE PRESENTAR UN PESCADO.
- SACA DEL CONGELADOR SOLAMENTE LA RACIÓN QUE NECESITES AL MOMENTO (NO ES NECESARIO DESCONGELAR PREVIAMENTE).
- AHORRA TIEMPO Y OFRECE UN PLATO CREATIVO Y DE CALIDAD A TUS CLIENTES.



+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES



MONORACIONES DE 140 G APROX. / PLACAS DE 0,875 KG 
6 RAC/BOLSA AL VACÍO 
4 BOLSAS/CAJA 
-18°C 
18 MESES 

CP

CARNES EN PLANCHA

CARNS EN PLANXA / VIANDES EN PLAQUE / MEATS IN PLAQUE

* Meloso de ternera con salsa española y boletus confitados



VARIEDADES

 VARIETATS

 VARIÉTÉS

 VARIETIES

CARRILLERA DE TERNERA
CARRILLERA DE CERDO (MONORACIÓN)
MANITAS DE CERDO
ESPALDA DE CORDERO
COCHINILLO DESHUESADO
JARRETE DE CERDO
RABO DE VACUNO
COSTILLAR DE CERDO

MELÓS DE VEDELLA
MELÓS DE PORC (MONORACIÓ)
PEUS DE PORC
ESPATLLA DE XAI
GARRÍ DESOSSAT
GARRETA DE PORC
CUA DE BOU
COSTELLA DE PORC

JOUE DE VEAU
JOUE DE PORC (MONOPORTION)
PIEDS DE PORC
ÉPAULE D'AGNEAU
COCHON DE LAIT
JARRET DE PORC
QUEUE DE BOEUF
COSTÉS DE PORC CONFITES

BEEF CHEEK
PORK CHEEK (MONOPORTION)
PIG'S TROTTERS
LAMB SHOULDER
SUCKLING PIG
PORK SHANK
BULL
PORK RIBS

PREPARACIÓN RECOMENDADA

 +  +  180°C.
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.

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES



-18°C
18 MESES



CC

CARNES CONFITADAS

CARNS CONFITADES / VIANDES CONFITES / MEATS CONFIT

* Carrillera de ternera con boletus salteados

VARIEDADES

 VARIETATS

 VARIÉTÉS

 VARIETIES

REDONDO DE TERNERA

Formato: Monoraciones de 130g aprox.
Envase: 6 rac/bolsa al vacío
Embalaje: 5 bolsas/caja = 30 rac/caja

RODÓ DE VEDELLA

Format: Monoracions de 150g aprox.
Envàs: 6 rac/bossa al buit
Embalatge: 5 bosses/caixa = 30 rac/caixa

PIÈCE RONDE DE VEAL

Format: de 130 g/portion approx.
Paquet: 6 portions/ sac sous-vide
Emballage: 5 sacs/boîte = 30 portions/boîte

ROUND OF VIEL

Format: individual portions of 130g approx.
Container: 6 portions vacuum-packed
Packaging: 5 bag/box = 30 portions/box

COSTILLAR DE CERDO

Formato: monoraciones de 250 g aprox.
Envase: bolsa al vacío
Embalaje: caja de 12 unidades

COSTELLA DE PORC

Format: Monoració de 250 g aprox.
Envàs: Bossa al buit
Embalatge: 12 unitats/caixa

CÔTES DE PORC CONFITES

Format: mono portions de 250 g approx.
Paquet: sac sous-vide
Emballage: 12 unités/boîte

PORK RIBS

Format: individual portions of 250 g approx.
Container: vacuum-packed
Packaging: 12 units/box

SECRETO DE CERDO IBÉRICO

Formato: Monoraciones de 240 g aprox.
Envase: 1 rac/bolsa al vacío
Embalaje: 12 unidades/caja

SECRET DE PORC IBÈRIC

Format: Monoracions de 240 g aprox.
Envàs: 1 rac/bossa al buit
Embalatge: 12 unitats/caixa

"SECRETO" DE PORC IBÉRIQUE CONFIT

Format: de 240 g/portion approx.
Paquet: 1 portion/sac sous-vide
Emballage: 12 portions/boîte

IBERIAN PORK "SECRETO"

Format: individual portions of 240 g approx.
Container: 1 portion vacuum-packed
Packaging: 12 bag/box

MEDALLÓN DE TERNERA

Formato: Unidad de 0.5 kg aprox.
Envase: 2 unidades / Bolsa al vacío
Embalaje: 5 bolsas/caja

MEDALLÓ DE VEDELLA

Format: Unitats de 0.5 kg aprox.
Envàs: 2 unitats/bossa al buit
Embalatge: 5 bosses/caixa

MÉDAILLON DE VEAU

Format: unités de 0.5 kg approx.
Paquet: 2 unités/sac sou-vide
Emballage: 5 sacs/boîte

BEEF MEDALLION

Format: unit of 0.5 kg approx.
Container: 2 units/vacuum-packed bag
Packaging: 5 bag/ box

COSTILLAR DE VACA

Formato: Monoraciones de 300 g aprox.
Envase: 1 rac/bolsa al vacío
Embalaje: 12 unidades/caja

COSTELLA DE VACA

Format: Monoracions de 300 g aprox.
Envàs: 1 rac/bossa al buit
Embalatge: 12 unitats/caixa

CÔTES DE VACHE

Format: de 300 g/portion approx.
Paquet: 1 portion/sac sous-vide
Emballage: 12 unités/boîte

COW RIBS

Format: individual portions of 300 g approx.
Container: 1 portion/vacuum-packed
Packaging: 12 units/bag

PREPARACIÓN RECOMENDADA



190°C.
20' (MINUTOS)



VENTAJAS

- LISTAS PARA REGENERAR Y EMLATAR.
- FORMATOS PEQUEÑOS PARA DESCONGELAR SOLAMENTE LA CANTIDAD NECESARIA.
- ELABORADAS CON CARNES DE GRAN CALIDAD.

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES





MONORACIONES DE 70 G APROX. 
BOLSA 
2,5 KG/CAJA 
18 MESES 
-18°C 

S

SALSAS

SALSES / SAUCES / SAUCES

VARIEDADES

DE FOIE
O PORTO
PARMESANO
PIL PIL
MARINERA
DE AJOS ESCALIVADOS
CAFÉ DE PARIS

 VARIETATS

DE FOIE
D'O PORTO
DE PARMESÀ
PIL PIL
MARINERA
D'ALLS ESCALIVATS
CAFÈ DE PARIS

 VARIÉTÉS

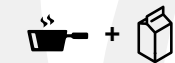
AU FOIE GRAS
À L'O PORTO
AU PARMESAN
AU PIL-PIL
DE FRUITS DE MER
AIL RÔTI
CAFÉ DE PARIS

 VARIETIES

FOIE GRAS
PORTO
PARMESAN CHEESE
"PIL PIL"
SEAFOOD
ROASTED GARLIC
CAFÉ DE PARIS



PREPARACIÓN RECOMENDADA



VENTAJAS

- FORMATO MONODOSIS PARA UTILIZAR SÓLO LA NECESARIA.
- SE PUEDE UTILIZAR PARA TODO TIPO DE PLATOS: PASTAS, RISOTTOS, CARNES, PESCADOS...
- EN CALIENTE, TAMBIÉN PODEMOS UTILIZARLAS EN SIFÓN.

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES





VINAGRETAS

VINAGRETAS / VINAIGRETTES / VINAIGRETTES

0,5 L

BOTE DE PLÁSTICO INVOLABLE

4 ENVASES/CAJA

-18°C

18 MESES



VARIEDADES

DE FRUTOS SECOS

DE SOJA Y MIEL

JAPONESA

 VARIETATS

DE FRUITS SECS

DE SOJA I MEL

JAPONESA

 VARIÉTÉS

AUX FRUITS SECS

AU SOJA ET MIEL

JAPONAISE

 VARIETIES

NUTS

SOYBEAN AND HONEY

JAPANESE

PREPARACIÓN RECOMENDADA



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.



+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES



-18°C
18 MESES



P

POSTRES

POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

VARIEDADES

 VARIETATS

 VARIÉTÉS

 VARIETIES

ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Formato: 1 Kg/caja aprox. (10-15 g/un)
Envase: bolsa PEHD neutra.

ROQUES DE XOCOLATA NEGRA

Format: 1 Kg/caixa aprox. (10-15 g/unitat)
Envàs: bossa PEHD neutra.

ROCHERS AU CHOCOLAT NOIR

Format: 1 kg/colis apron. (10-15 g/unité)
Paquet: sac PEHD neutre

BLACK CHOCOLATE ROCKS

Format: 1 Kg/box approx. (10-15 g/unit)
Container: neutral PEHD bag.

CRUJIENTE DE CHOCOLATE NEGRO CON CORAZÓN LÍQUIDO DE CREMA Y VAINILLA

CRUIXENT DE XOCOLATA NEGRE
AMB COR LÍQUID DE CREMA I VAINILLA

CROQUANT AU CHOCOLAT NOIR AVEC UN
COEUR LIQUIDE DE CRÈME ET DE VANILLE

CRUNCHY BLACK CHOCOLATE STUFFED
WITH LIQUID CREAM AND VANILLA

CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON LECHE CON CORAZÓN LÍQUIDO DE CREMA Y CANELA

CRUIXENT DE XOCOLATA AMB LLET
AMB COR LÍQUID DE CREMA I CANYELLA

CROQUANT AU CHOCOLAT AU LAIT
AVEC UN COEUR LIQUIDE DE CRÈME A LA
CANELLE

CRUNCHY CHOCOLATE WITH MILK
STUFFED WITH LIQUID CREAM AND
CINNAMON

CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN LÍQUIDO DE CREMA DE MARACUYÁ

Formato: 20 unidades/caja (90 g/un aprox.)
Envase: bolsa PEHD neutra.

CRUIXENT DE XOCOLATA BLANCA
AMB COR LÍQUID DE CREMA DE
MARACUJÀ

Format: 20 unitats/caixa (90 g/u aprox.)
Envàs: bossa PEHD neutra.

CROQUANT AU CHOCOLAT BLANC AVEC
UN COEUR LIQUIDE DE CRÈME DE FRUIT
DE LA PASSION

Format: 20 unités/colis (90 g/unité approx.)
Paquet: sac PEHD neutre

CRUNCHY WHITE CHOCOLATE STUFFED
WITH LIQUID CREAM THE PASSION FRUIT

Format: 20 units/box (90 g/unit approx.)
Container: neutral PEHD bag

PREPARACIÓN RECOMENDADA



VENTAJAS

- DIFERENCIATE DANDO UN POSTRE ORIGINAL A TUS CLIENTES.
- FORMATO IQF PARA DESCONGELAR SOLO LA CANTIDAD NECESARIA.

+INFO

WWW.GASTRONOMS.ES





C / Pla de l'Estany, 11. Pol. Ind. El Pla, Castelló d'Empúries (Girona) ESPAÑA

Tel: (+34) 972 15 63 19

info@gastronoms.es **www.gastronoms.es**
