

Gastro Cook

Gastronomic

Food

Solutions

Gastrocook.com



Cinquena gamma a baixa temperatura

RESTAURACIÓ

Cinquena gamma a baixa temperatura

Gastrocook som especialistes en l'elaboració de productes de cinquena gamma d'alta qualitat cuinats al buit i a baixa temperatura, 100% naturals i sense al·lèrgens; per a restaurants, hotels i caterings.

→ Coneix els beneficis que els nostres productes poden aportar a la teva cuina professional

Temps

Aportem agilitat i temps, el mateix que el nostre client pot estalviar-se i dedicar a altres elaboracions.



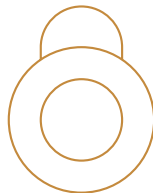
Optimització

Ajudem a ajustar escandalls i processos, reduir mermes i optimitzar costos.



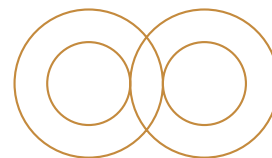
Seguretat

Aportem traçabilitat i seguretat alimentària, reduint els possibles creuaments d'ingredients.



Gamma

Facilitem la incorporació de nous plats i l'ampliació o canvi de propostes gastronòmiques, sense complicar els processos de cuina.



Tecnologia

Aplicuem la tecnologia a la gastronomia, per estandaritzar processos i assegurar resultats.



Gastro Cook

Instal·lacions

Instal·lacions equipades i totalment orientades a l'elaboració de productes cuinats al buit i a baixa temperatura

Treballem en unes noves instal·lacions inaugurades a finals del 2019 i totalment equipades i orientades a l'elaboració de productes cuinats al buit i a baixa temperatura.

Seguim un estricte sistema de APPCC que ens permet garantir la qualitat i seguretat dels productes que elaborem.

Treballem amb estreta relació amb proveïdors de confiança per garantir la qualitat dels productes des de l'origen de la matèria primera fins al client.



Productes

CARPACCIO I PULLED

- Carpaccio de peu de porc
- Pulled pork

PLANXES I MONORACIONS

- Melós de vedella
- Melós de xai
- Garrí
- Cua de vacú
- Peu de porc

PECES SELECCIONADES

- Galta de vedella
- Galta de porc
- Secret ibèric

ELABORATS FARCITS

- Cua de vacú farcida de foie micuit
- Coll de xai farcit de dàtils i pinyons

PLATS TRADICIONALS

- Melós de vacú amb bolets
 - Cua de vacú
-

Carpaccio i pulled

Carpaccio de peu de porc
Pulled pork



Carpaccio de peu de porc

Descripció del producte

Peus de porc condimentats amb sal i pebre negre molt, cuinats a baixa temperatura i desossats manualment, aconseguint un producte d'alta qualitat per la seva textura i sabor. Es presenta llescat en làmines circulars d'entre 6g i 8g, en sobres envasats al buit de 80g.



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració. Atemperar a temperatura ambient 5 minuts abans del seu ús per realçar aroma i sabor. Emplatat i amanir al gust.

Informació logística

CARPACCIO	
CODI PRODUCTE	GC10EN1904
PES UNITARI	80g
UNITATS CAIXA	10



Conservació en congelació, -18°C

[Veure video de producte](#)

Pulled pork

Descripció del producte

Espatlla de porc seleccionada de femella, condimentada amb oli d'oliva i una barreja de més de 10 espècies, i cuinada a baixa temperatura durant més de 10 hores. Desfilada manualment aconseguint la textura "pulled".



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració. Escalfar al bany maría, al microones o saltejant en una paella. Afegir salsa al gust i utilitzar per elaborar entrepans, sandvitxos, crestes o altres elaboracions.



Informació logística

PULLED

CODI PRODUCTE	GC08EG1939
PES UNITARI	500g
UNITATS CAIXA	8



Conservació en congelació, -18°C

Planxes i monoracions

Melós de vedella

Melós de xai

Garrí

Cua de vacú

Peu de porc



Melós de vedella, planxa i monoració

Descripció del producte

Galta de vacú seleccionada, condimentada amb oli d'oliva, sal i pebre negre molt i cuinada al buit i a baixa temperatura durant 24 hores per aconseguir una carn tendra i melosa.

Es presenta en format de planxa i en format de monoració, envasades individualment per no tenir mermes de producte.



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració, obrir l'envàs i porcionar al gust. Escalfar al forn i emplatar afegint salsa i/o guarnició al gust.



Informació logística

PLANXA

CODI PRODUCTE	GC04PL1907
PES UNITARI	1.500g
UNITATS CAIXA	4

MONORACIÓ

CODI PRODUCTE	GC20MR1915
PES UNITARI	140g / 160g
UNITATS CAIXA	20



Conservació en congelació, -18°C

Melós de xai, planxa i monoració

Descripció del producte

Xai seleccionat d'origen nacional, condimentat amb oli d'oliva, sal i pebre negre molt, i cuinat al buit i a baixa temperatura durant més de 12 hores per aconseguir una carn tendra i melosa. Desossat i premat es presenta en format de planxa i en format de monoració, envasades individualment per no tenir mema de producte.



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració, obrir l'envàs i porcionar al gust. Marcar en una planxa o paella amb una mica d'oli i acabar d'escalfar al forn, emplatar afegint salsa i/o guarnició al gust.



Informació logística

PLANXA

CODI PRODUCTE	GC04PL1908
PES UNITARI	1.500g
UNITATS CAIXA	4

MONORACIÓ

CODI PRODUCTE	GC20MR1916
PES UNITARI	140g / 160g
UNITATS CAIXA	20



Conserveu en congelació, -18°C

[Veure vídeo de producte](#)

Garrí, planxa i monoració

Descripció del producte

Garrí d'origen Segovia condimentat amb oli d'oliva, sal i pebre negre molt i cuinat al buit i a baixa temperatura durant més de 16 hores, desossat i especejat manualment per formar les planxes folrades amb la seva pròpia pell. Es presenta en format de planxa i en format de monoració, envasades individualment per tenir un aprofitament total del producte.



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració, obrir l'envàs i porcionar al gust. Marcar en una planxa o paella per la banda de la pell amb una mica d'oli per aconseguir textura i color, i acabar d'escalfar al forn.

Informació logística

PLANXA

CODI PRODUCTE	GC04PL1911
PES UNITARI	1.500g
UNITATS CAIXA	4

MONORACIÓ

CODI PRODUCTE	GC20MR1919
PES UNITARI	140g / 160g
UNITATS CAIXA	20



Conservació en congelació, -18°C

[Veure vídeo de producte](#)

Cua de vacú, planxa i monoració

Descripció del producte

Cua de vacú condimentada amb oli d'oliva, sal i pebre negre molt i cuinada al buit i a baixa temperatura durant 24 hores per aconseguir una carn tendra i melosa d'alta qualitat. Desossada manualment, es presenta en format de planxa i en format de monoració, envasades individualment.



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració, obrir l'envàs i porcionar al gust. Escalfar al forn i emplatar al gust afegit salsa i/o guarnició.



Informació logística

PLANXA

CODI PRODUCTE	GC04PL1913
PES UNITARI	1.500g
UNITATS CAIXA	4

MONORACIÓ

CODI PRODUCTE	GC20MR1921
PES UNITARI	140g / 160g
UNITATS CAIXA	20



Conserveu en congelació, -18°C

Disponible en format de RULL per encàrrec, consultar.

Peu de porc, planxa i monoració

Descripció del producte

Peus de porc condimentats amb sal i pebre negre molt, cuinats a baixa temperatura i desossats manualment, aconseguint un producte d'alta qualitat per la seva textura i sabor. Es presenten en format de planxa i monoració, envasades individualment.



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració, obrir l'envàs i porcionar al gust. Marca en una planxa o paella amb una mica d'oli per aconseguir textura cruixient. Acabar al forn i emplatar al gust.



Informació logística

PLANXA

CODI PRODUCTE	GC04PL1910
PES UNITARI	1.500g
UNITATS CAIXA	4

MONORACIÓ

CODI PRODUCTE	GC20MR1918
PES UNITARI	140g / 160g
UNITATS CAIXA	20

Disponible en format de RULL per encàrrec, consultar.



Conservació en congelació, -18°C

Peces seleccionades

Galta de vedella

Galta de porc

Secret ibèric



Galta de vedella

Descripció del producte

Galta de vedella externa, seleccionada i condimentada amb oli d'oliva, sal i pebre negre molt, envasada individualment i cuinada al buit i a baixa temperatura durant 24 hores aconseguint així un producte tendre i melós d'alta qualitat. Peces calibrades de 400g aproximadament.



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració. Escalfar al bany maria fins arribar a 70°C a cor de producte. Emplatat afegint salsa i/o guarnició al gust.



Informació logística

PEÇA SELECCIONADA

CODI PRODUCTE	GC12PC1946
PES UNITARI	400g
UNITATS CAIXA	12



Conservació en congelació, -18°C

Galta de porc

Descripció del producte

Galtes de porc desossades, seleccionades només la part externa, condimentades amb oli d'oliva, sal i pebre negre molt, envasades dues unitats per bossa i cuinades al buit i a baixa temperatura durant més de 10 hores per aconseguir una carn tendra i melosa d'alta qualitat.



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració. Escalfar al bany maria fins arribar a 70°C a cor de producte. Eplatar afegint salsa i/o guarnició al gust.



Informació logística

PEÇA SELECCIONADA

CODI PRODUCTE	GC10PC1924
PES UNITARI	300g
UNITATS CAIXA	12



Conservació en congelació, -18°C

[Veure video de producte](#)

Secret ibèric

Descripció del producte

Secret de porc ibèric seleccionat, condimentat amb sal, pebre negre molt i romaní sec, cuinat a baixa temperatura durant 12 hores aconseguint una textura tendra i melosa. Envasat en format de 400g aproximadament.



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració. Escalfar al bany maría fins arribar a 70°C a cor de producte. Obrir l'envàs i marcar en planxa o paella per aconseguir textura. Porcionar al gust i emplatat.

Informació logística

PEÇA SELECCIONADA

CODI PRODUCTE	GC10PC2104
PES UNITARI	400g
UNITATS CAIXA	10



Conservació en congelació, -18°C

[Veure vídeo de producte](#)

Elaborats farcits

Cua de vacú farcida de foie micuit *

Coll de xai farcit de dàtils i pinyons *



* Producte disponible per encàrrec

Cua de vacú farcida de foie micuit

Descripció del producte

Cua de vacú seleccionada i condimentada amb oli d'oliva, sal i pebre negre molt, i cuinada al buit i a baixa temperatura. Desossada manualment i farcida de foie micuit, formant un cilindre de cua de vacú amb el cor farcit de foie, preparada per porcionar segons el tamany desitjat per cada ració.



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració. Obrir l'envàs i porcionar al gust. Escalfar al forn i emplatar al gust, afegint salsa i/o guarnició.



Informació logística

ELABORAT FARCIT

CODI PRODUCTE	GC08EF1932
PES UNITARI	500g
UNITATS CAIXA	8



Consewvació en congelació, -18°C

[Veure video de producte](#)

* Producte disponible per encàrrec

Coll de xai farcit de dàtils i pinyons

Descripció del producte

Coll de xai seleccionat d'origen nacional, condimentat amb oli d'oliva, sal i pebre negre molt, i cuinat al buit a baixa temperatura durant més de 12 hores. Desossat manualment i farcit de dàtils i pinyons, presentat en format de rull preparat per porcionar.



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració. Obrir l'envàs i porcionar al gust. Escalfar al forn i emplatar al gust, afegint salsa i/o guarnició.



Informació logística

ELABORAT FARCIT

CODI PRODUCTE	GC10EF1935
PES UNITARI	400g
UNITATS CAIXA	10



Conservació en congelació, -18°C

* Producte disponible per encàrrec

Recepta tradicional

Melós de vacú amb bolets
Cua de vacú



Melós de vacú amb bolets

Descripció del producte

Galta de vedella cuinada a baixa temperatura durant 24 hores per aconseguir una carn de textura tendra i melosa, acompanyada de verdures i vi negre amb els quals s'elabora la salsa que acompanya el plat final, juntament amb uns bolets saltejats.



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració. Escalfar al bany maría fins superar els 70°C a cor de producte. Obrir i servir.

Informació logística

CARPACCIO	
CODI PRODUCTE	GC08PT2002
PES UNITARI	250g
UNITATS CAIXA	10



Conservació en congelació, -18°C

Cua de vacú

Descripció del producte

Cua de vacú seleccionada i tallada a ganivet per la junta seguint la recepta tradicional per aconseguir extreure el col·làgen propi del producte. Cuinada durant 24 hores amb una selecció de verdures i vi aromàtic, es presenta amb la seva salsa desgreixada i filtrada per aconseguir un producte tradicional d'alta qualitat.



Consells de regeneració

Descongelar en refrigeració. Escalfar al bany maría fins superar els 70°C a cor de producte. Obrir i servir.

Informació logística

CARPACCIO	
CODI PRODUCTE	GC08PT2003
PES UNITARI	450g
UNITATS CAIXA	8



Conservació en congelació, -18°C

Gastro Cook

Gastronomic Solutions Hub, SL

Pol. Ind. La Teuleria

C/ Bisaura, 29

08588 SORA

Barcelona

(+34) 938 550 967

info@gastrocook.com

Gastro
Cook