MyChef
by Gastrocook

Gastronomic
Food
Solutions

Gastrocook.com

Plats elaborats a baixa temperatura

RETAIL

MyChef
by Gastrocook

Plats elaborats a baixa temperatura

Gastrocook som especialistes en l'elaboració de productes cuinats al buit i a baixa temperatura

Noves instal·lacions

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.

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

Seguim un estricte sistema d'APPCC per garantir la seguretat dels nostres productes.

MyChef
by Gastrocook

La teva cuina a baixa temperatura

MyChef neix a la cuina de Gastrocook per oferir una exquisida selecció de plats elaborats a baixa temperatura per gaudir de forma fàcil i còmode, orientada al retail.

Els valors dels productes

100% Natural

Plats elaborats 100% naturals, sense conservants ni additius artificials, llarga caducitat gràcies a la cocció al buit.

Sense gluten

Productes sense gluten ni altres al·lèrgens (veure llista d'ingredients en casa cas.

Alta qualitat

Receptes tradicionals elaborades amb matèries primeres fresques de qualitat, respecte pel producte en tot el procés d'elaboració.

Fàcil i còmode

Plats elaborats molt fàcils de regenerar, escalfar al bany maría o microones, obrir i servir.

Carpaccio de peu de porc

Descripció del producte

Peus de porc amanits amb sal i pebre i cuinats a baixa temperatura durant més de 20 hores, aconseguint així un producte d'alta qualitat per la seva textura i sabor. Es presenta en fines làmines en rodanxes, envasades al buit, preparades per emplatar i presentar al gust.

Informació logística

CODI PRODUCTE	MC06PE2001
PES UNITARI	80g
UNITATS CAIXA	6
CONSERVACIÓ	Refrigeració
CADUCITAT	2 mesos

Melós de vacú amb bolets

Descripció del producte

Galta de vacú cuinada molt lentament i a baixa temperatura per aconseguir una carn de textura tendra i melosa; s'acompanya de la seva salsa filtrada elaborada amb el resultat del seu propi suc de cocció amb verdures i vi aromàtic. S'acompanya de bolets saltejats que aporten una guarnició ideal al plat.

Informació logística

CODI PRODUCTE	MC06PE2002
PES UNITARI	250g
UNITATS CAIXA	6
CONSERVACIÓ	Refrigeració
CADUCITAT	3 mesos

Cua de vacú

Descripció del producte

Cua de vacú tallada manualment a ganivet, com marca la recepta tradicional, per facilitar l'extracció del col·lògen natural propi de la recepta. Cuinada molt lentament a baixa temperatura per aconseguir una carn d'exquisida melositat, suau i gustosa i acompanyada de la seva salsa elaborada amb el suc de cocció, verdures i vi aromàtic.

Informació logística

CODI PRODUCTE	MC06PE2003
PES UNITARI	450g
UNITATS CAIXA	6
CONSERVACIÓ	Refrigeració
CADUCITAT	3 mesos

Galta de porc rostida

Descripció del producte

Galta de porc rostida al forn de forma tradicional amb verdures i herbes aromàtiques, regada amb vi que li aporta aroma i sabor. Acabada en una segona cocció al buit i a baixa temperatura per aconseguir una carn tendra i melosa, i plena de sabor.

Informació logística

CODI PRODUCTE	MC06PE2004
PES UNITARI	350g
UNITATS CAIXA	6
CONSERVACIÓ	Refrigeració
CADUCITAT	3 mesos

Pollastre amb prunes i pinyons

Descripció del producte

Pollastre elaborat de forma tradicional, rostit al forn amb oli d'oliva i ceba de Figueras i regat amb vi aromàtic i acompanyat de prunes i pinyons torrats que li aporten el sabor característic i tradicional de la recepta. Acabat en una segona cocció a baixa temperatura per aconseguir una carn tendra i melosa.

Informació logística

CODI PRODUCTE	MC06PE2005
PES UNITARI	350g
UNITATS CAIXA	6
CONSERVACIÓ	Refrigeració
CADUCITAT	3 mesos

Espatlletes de conill en escabetx suau

Descripció del producte

Espatlles de conill seleccionades i cuinades a baixa temperatura amb oli d'oliva i una selecció de verdures i herbes aromàtiques que li aporten aroma, color i sabor al plat. Regat amb un rajolí suau de vinagre, que aporta frescor. Aquest plat és una experiència de textures i sabors, amb un punt refrescant sorprenent.

Informació logística

CODI PRODUCTE	MC06PE2006
PES UNITARI	350g
UNITATS CAIXA	6
CONSERVACIÓ	Refrigeració
CADUCITAT	3 mesos

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 per aconseguir una carn tendra i melosa. Desfilada manualment per fer el format de "pulled".

Informació logística

CODI PRODUCTE	MC06PE2007
PES UNITARI	200g
UNITATS CAIXA	6
CONSERVACIÓ	Refrigeració
CADUCITAT	3 mesos

Espatlla de xai amb patates confitades

Descripció del producte

Espatlla de xai nacional condimentada amb sal, pebre i oli d'oliva i cuinada a baixa temperatura durant més de 12 hores per aconseguir una carn tendra i melosa. S'acompanya d'una guarnició de patates confitades amb un lleuger toc de romaní.

Informació logística

CODI PRODUCTE	MC01PE2008
PES UNITARI	1.400g
UNITATS CAIXA	1
CONSERVACIÓ	Refrigeració
CADUCITAT	2 mesos

Veure vídeo del producte

Mig garrí amb pomes confitades

Descripció del producte

Mig garrí d'orígen Segovia condimentat amb sal, pebre i oli d'oliva i cuinat a baixa temperatura. S'acompanya d'una guarnició de pomes confitades. Producte d'alta qualitat i de fàcil prepració.

Informació logística

CODI PRODUCTE	MC01PE2009
PES UNITARI	2.500g
UNITATS CAIXA	1
CONSERVACIÓ	Refrigeració
CADUCITAT	2 mesos

Veure vídeo del producte

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