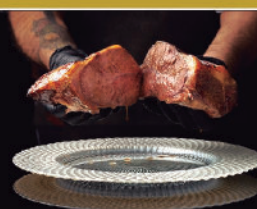
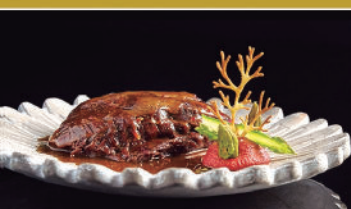


Soluzioni innovative per la ristorazione



Luxury Tapas

MANZO CBT Cottura Sottovuoto a Bassa Temperatura



- GUANCIA DI MANZO PREMIUM - GUANCIA DI MANZO (SECONDA CAT)

Guance cotte sottovuoto a bassa temperatura durante più di 16 ore.

PREPARAZIONE: Scongelerare il prodotto

INTERA:

- A) Aprire il sacchetto e versare l'intero contenuto direttamente in pentola con un fondo di cottura, il nostro fondo bruno o una salsa a piacere e rigenerare a fuoco medio durante 10 minuti fino a bollire.
 - B) Senza aprire il sacchetto, rigenerare al microonde 5 min a 800W o 10 min a bagno maria. Aprire il sacchetto e servire con il nostro fondo bruno o salsa a piacere.
- B. TAGLIATA o PORZIONATA:** Aprire il sacchetto, tagliare a fette di 1 cm di spessore e scottare alla piastra elettrica, fry-top o padella antiaderente ad alta temperatura (200°C) con un filo d'olio, accompagnando con nostro fondo bruno o salsa a piacere.

CARTONE: 6 sacchetti da ± 400 g

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

CAPPELLO DEL PRETE

Il taglio perfetto di vitello per la CBT, è caratterizzato, infatti, da una venatura di collagene che richiede una lunga cottura per sciogliersi e idratare le fibre dando una consistenza gelatinosa, che ammorbidisce la carne e ne amplifica il sapore. Cottura sottovuoto a bassa temperatura durante 16 ore.

PREPARAZIONE:

1. Scongelerare il prodotto.
2. Rigenerare 20 - 25 minuti al forno pre-riscaldato a 200°C.
3. Estrarre dal forno e servire irrorando con il succo di cottura. Ideale per un brasato, ottimo per arrosti o anche per bolliti o spezzatini.

CARTONE: 2 sacchetti da ± 2 Kg.

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

- STINCO DI VITELLO - MEZZO STINCO DI VITELLO

Cucinato sottovuoto a bassa temperatura durante più di 15 ore. La lunga cottura conferisce allo stinco una particolare morbidezza e mostosità. Ideale per servizio in sala. Porzione ideale per 4 commensali.

PREPARAZIONE:

1. Scongelerare il prodotto.
2. Rigenerare 25 - 30 minuti al forno pre-riscaldato a 200°C.
3. Estrarre dal forno e servire irrorando con il succo di cottura. Lo stinco si accompagna a verdure cotte al forno, ma è perfetto anche con il purè di patate.

CARTONE:

STINCO: 2 sacchetti da ± 2,2 Kg

MEZZO STINCO: 4 sacchetti da ± 1 Kg

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



BRISKET DI ANGUS

Punta di petto di manzo cotta sottovuoto durante più di 15 ore, con tocco affumicato.

PREPARAZIONE:

1. Scongelerare il prodotto.
2. Tagliare a fettine sottilissime contro il grano (contro fibra, perpendicolarmente alle fibre muscolari) ed irrorare con i succhi di cottura.
3. Servirlo, sia caldo sia freddo, al piatto come antipasto, oppure usarlo per imbottire un panino, sandwich o hamburger. È perfetto se accompagnato da senape, da sapori aciduli come verdura sott'aceto o mostarda.

CARTONE: 4 sacchetti da ± 1 Kg.

SCADENZA: 24 mesi - 5 giorni in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

COSTINA DI MANZO

Biancostato di manzo cotto sottovuoto a bassa temperatura durante più di 15 ore, il che consente il mantenimento di tutti i succhi della costina, per un'incredibile scioglievolezza al palato e permette al collagene di sciogliersi lentamente a 55°C; le fibre rimangono ben compatte ed infine la carne riesce a conservare tutti i sali minerali e le vitamine.

PREPARAZIONE:

1. Scongelerare il prodotto.
2. Rigenerare 15 - 20 minuti al forno pre-riscaldato a 200°C.
3. Estrarre dal forno e servire irrorando con il succo di cottura.

CARTONE: 6 sacchetti da ± 550 g

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

CHURRASCO DI MANZO FONDO BRUNO

Biancostato di manzo intero cotto sottovuoto a bassa temperatura durante più di 15 ore.

PREPARAZIONE:

1. Scongelerare il prodotto.
2. Rigenerare 20 minuti al forno pre-riscaldato a 180°C.

CARTONE: 4 sacchetti da ± 1,2 Kg

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

Un fondo bruno premium grazie ad un 40% di coda di manzo come ingrediente principale cotta durante più di 6 ore con verdure fresche (cipolla, carote, sale e spezie).

PREPARAZIONE: Scongelerare, riscaldare in un pentolino o al microonde fino ad ebollizione, rimescolare ed utilizzare come fondo bruno o come base per qualsiasi tipo di salsa a base di carne. Una ricetta di base che viene utilizzata per accompagnare e decorare tutti i nostri elaborati CBT. Se diluito con acqua permette di essere utilizzato come brodo.

CARTONE: 2 secchielli da 1,4 Kg.

SCADENZA: 24 mesi - 5 giorni in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



GUANCIA DI MAIALE

Guance cotte sottovuoto a bassa temperatura durante più di 9 ore.

PREPARAZIONE: Scongellare il prodotto

INTERA: A) Aprire il sacchetto e versare l'intero contenuto direttamente in pentola con un fondo di cottura, il nostro fondo bruno o una salsa a piacere e rigenerare a fuoco medio durante 10 minuti fino a bollire.

B) Senza aprire il sacchetto, rigenerare al microonde 5 min a 800W o 10 min a bagno maria. Aprire il sacchetto e servire con il nostro fondo bruno o salsa a piacere.

B. TAGLIATA o PORZIONATA: Aprire il sacchetto, tagliare a fette di 1 cm di spessore e scottare alla piastra elettrica, fry-top o padella antiaderente ad alta temperatura (200°C) con un filo d'olio, accompagnando con nostro fondo bruno o salsa a piacere.

CARTONE: 4 sacchetti da ± 1 KG (6 - 7 guance per sacchetto)

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



PULLED



- PULLED PORK - PULLED CHICKEN

- **PULLED PORK:** Capocollo di maiale cotto sottovuoto a bassa temperatura durante più di 12 ore.

- **PULLED CHICKEN:** Sovracoscia di pollo disossata cotta sottovuoto a bassa temperatura durante più di 3 ore.

Il nostro pulled è Unico perché elaborato esclusivamente con carne e spezie, già pronto per essere sfilacciato e farcire tacos, fajitas, panini, hamburger, sandwich, piadine.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto.
2. Rigenerare 4 minuti al microonde (800W)

CARTONE: 4 sacchetti da ± 1 Kg

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

- COSTINE DI MAIALE "RIBS" BBQ - COSTINE DI MAIALE "RIBS" ALLE ERBE AROMATICHE

- **BBQ:** Costine di Maiale cotte sottovuoto a bassa temperatura durante più di 12 ore. Personalizzate con una leggera marinatura BBQ suave e delicata.

- **ALLE ERBE AROMATICHE:** Costine di Maiale cotte sottovuoto a bassa temperatura durante più di 12 ore con la sola aggiunta di timo, rosmarino e origano.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto
2. Cuocere 15 minuti al forno a 180-200°C pre-riscaldato.
3. Estrarre dal forno, rigirare delicatamente nel succo di cottura e servire.

CARTONE: 6 sacchetti da ± 600 g

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

STRACCETTI DI SUINO IBERICO PATANEGRA

Carne intercostale di suino iberico patanegra. Carne di grande succosità, texture morbida e sapore caratteristico del maialino nero iberico. Straccetti da 30-50 grammi da scongelare e rigenerare alla piastra, fry-top o al forno durante 5 minuti.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto
2. Rigenerare alla piastra o fry-top durante 5 minuti. In forno 5 minuti a 180°C

CARTONE: 4 sacchetti da ± 700 g

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



ALTRE CARNI CBT



- PULLED PORK - PULLED CHICKEN

- **PULLED PORK:** Capocollo di maiale cotto sottovuoto a bassa temperatura durante più di 12 ore.

- **PULLED CHICKEN:** Sovracoscia di pollo disossata cotta sottovuoto a bassa temperatura durante più di 3 ore.

Il nostro pulled è Unico perché elaborato esclusivamente con carne e spezie, già pronto per essere sfilacciato e farcire tacos, fajitas, panini, hamburger, sandwich, piadine.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto.
2. Rigenerare 4 minuti al microonde (800W)

CARTONE: 4 sacchetti da ± 1 Kg

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

COSCIA D'ANATRA

Coscia d'anatra cucinata sottovuoto a bassa temperatura durante più di 6 ore, croccante fuori, morbida dentro.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto, ritirare il grasso e conservare la gelatina per la fase di cottura in forno.
2. Cuocere 20 minuti al forno (180°C) pre-riscaldato (lato della pelle verso l'alto per renderla croccante).
3. Estrarre dal forno, irrorare delicatamente con il proprio sugo di cottura e servire.

CARTONE: 6 sacchetti da ± 600 g (2 cosce per sacchetto)

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

LINGOTTO DI MAIALINO DA LATTE

Maialino da latte cotto intero a bassa temperatura durante 15 ore, poi disosato e spolpato, separando la cotenna e la carne, per poi essere ricomposto, pressato e porzionato in comodi lingotti da 150 grammi, pronti per essere preparati alla piastra elettrica o fry-top.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto
2. Rosolare con un filo d'olio 10 min. sul lato della cotenna affinché risulti croccante, a temperatura media (150°C), alla piastra, in padella antiaderente o fry-top.*
3. Cuocere sul lato opposto 1 min. e servire accompagnando con il nostro fondo bruno o salsa a piacere.

*In caso si attaccasse, consigliamo l'utilizzo di carta da forno, adagiandolo sul fondo della piastra, fry-top o padella prima della cottura.

CARTONE: 4 vaschette da 8 pezzi

SCADENZA: 24 mesi - 5 giorni in frigo (0-4°C) dopo scongelamento

LINGOTTO DI AGNELLO DA LATTE

Collo di agnello da latte cotto intero a bassa temperatura durante 15 ore, poi disosato e spolpato, per poi essere ricomposto, pressato e porzionato in comodi lingotti da 150 grammi, pronti per essere preparati alla piastra elettrica o fry-top.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto
 2. Rosolare 3 min. su ogni lato, con un filo d'olio alla piastra, in padella antiaderente o fry-top ad alta temperatura (200-220°C).
 3. Servire accompagnando con il nostro fondo bruno o salsa a piacere.
- *In caso si attaccasse, consigliamo l'utilizzo di carta da forno, adagiandolo sul fondo della piastra, fry-top o padella prima della cottura.

CARTONE: 4 vaschette da 8 pezzi

SCADENZA: 24 mesi - 5 giorni in frigo (0-4°C) dopo scongelamento





10 min.



FAJITAS

- TEX-MEX
- KEBAB
- TIKKA MASALA

Fajitas già pronte e farcite a mano con il nostro PULLED CHICKEN CBT e VERDURA fresca in 3 ricette diverse e sfiziose. Pronte in 10 minuti al forno.

PREPARAZIONE:

10 minuti al forno a 180°C senza scongelare previamente.

CARTONE: 4 vaschette da 24 fajitas

SCADENZA: 24 mesi



30g



5 min.



CROQUETAS PANKO

- Jamón (Prosciutto Crudo)
- Baccalà
- Chorizo

PREPARAZIONE:

1- Conservare congelato (-18°C) e friggere, in friggitrice o padella, in olio bollente (180°C) fino a doratura. Friggere max 4-5 pezzi per litro d'olio.

2- Sgocciolare su carta assorbente.

3- Lasciare riposare 2 minuti e servire.

FORMATO:

4 sacchetti da 1 Kg

SCADENZA: 24 mesi



35g



MINI - CROQUETAS

- Al Nero di Seppia
- Funghi porcini
- Bresaola
- Jamon (Prosciutto Iberico)
- Pernice Rossa
- Coda di Manzo CBT

PREPARAZIONE:

1- Conservare congelato (-18°C) e friggere, in friggitrice o padella, in olio bollente (180°C) fino a doratura. Friggere max 8-10 pezzi per litro d'olio.

2- Sgocciolare su carta assorbente.

3- Lasciare riposare 2 minuti e servire.

FORMATO:

4 sacchetti da 1 Kg

SCADENZA: 24 mesi



14g



5 - 10 min.



GYOZAS

- GUANCIA DI SUINO CBT E SALSA KIMCHEE
- CODA DI MANZO CBT E SALSA HOISIN
- COSCIA D'ANATRA CBT E CHILI DOLCE
- "TORI" DI POLLO E VERDURE
- MAZZANCOLLE, CURRY THAI E SCORZE DI LIMONE
- VERDURA FRESCA E LATTE DI TIGRE

Gyozas elaborate farcite con i migliori ingredienti della cucina Nikkei, fusione giapponese-peruviana.

PREPARAZIONE:

Senza scongelare, cuocere 5 minuti al vapore. Consigliamo una doratura in padella prima della cottura al vapore e senza scongelare anteriormente.

CARTONE: 3 Vaschette da 40 pezzi

SCADENZA: 24 mesi



20g

GUA BAOS

- GUANCIA DI SUINO CBT E SALSA KIMCHEE
- CODA DI MANZO CBT E SALSA HOISIN
- COSCIA D'ANATRA CBT E CHILI DOLCE
- MAZZANCOLLE, CURRY THAI E SCORZE DI LIMONE
- VERDURA FRESCA E LATTE DI TIGRE

Gua Baos elaborati a mano e farciti con i migliori ingredienti della cucina Nikkei, fusione giapponese-peruviana.

PREPARAZIONE:

Senza scongelare, cuocere 5 minuti al vapore (Vaporiera, Bimbi, Microonde, Forno a Vapore, etc.) e servire.

CARTONE: 2 Vaschette da 24 pezzi

SCADENZA: 24 mesi



32g



MINI - CROQUETAS VEGANE



- Gazpacho di Andalusia
- Guacamole
- Hummus

PREPARAZIONE:

1- Conservare congelato (-18°C) e friggere, in friggitrice o padella, in olio bollente (180°C) fino a doratura. Friggere max 8-10 pezzi per litro d'olio.

2- Sgocciolare su carta assorbente.

3- Lasciare riposare 2 minuti e servire.

FORMATO:

4 Vaschette da 60 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi



12g



FAGOTTINI

- Pecorino DOC
- Chorizo

PREPARAZIONE:

1- Conservare congelato (-18°C) e friggere, in friggitrice o padella, in olio bollente (180°C) fino a doratura. Friggere max 8-10 pezzi per litro d'olio.

2- Sgocciolare su carta assorbente.

3- Lasciare riposare 2 minuti e servire.

FORMATO:

4 Vaschette da 48 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi



14g



CARAMELLE

- Caramelle ripiene di carne di fagiano
- Caramelle ripiene di paté di pernice

PREPARAZIONE:

1- Conservare congelato (-18°C) e friggere, in friggitrice o padella, in olio bollente (180°C) fino a doratura. Friggere max 8-10 pezzi per litro d'olio.

2- Sgocciolare su carta assorbente.

3- Lasciare riposare 2 minuti e servire.

FORMATO:

4 Vaschette da 48 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi



7g



COSCETTE DI QUAGLIA CBT IMPANATE

PREPARAZIONE:

1- Conservare congelato (-18°C) e friggere, in friggitrice o padella, in olio bollente (180°C) fino a doratura. Friggere max 4-5 pezzi per litro d'olio.

2- Sgocciolare su carta assorbente.

3- Lasciare riposare 2 minuti e servire.

FORMATO:

2 Vaschette da 50 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi



20g



COSCETTE DI QUAGLIA



PREPARAZIONE:

1- Conservare congelato (-18°C) e friggere, in friggitrice o padella, in olio bollente (180°C) fino a doratura.

2- Sgocciolare su carta assorbente.

3- Lasciare riposare 2 minuti e servire.

É possibile cuocere al forno a 160°C con un filo d'olio durante 10 minuti.

FORMATO:

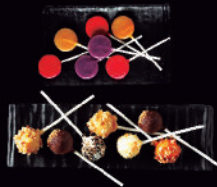
4 sacchetti da 25 pezzi

SCADENZA: 24 mesi



18g

FINGER-FOOD Scongelare e servire freddi (0-4°C)



LOLLIPOPS E PIRULETTAS

- Pecorino e Cotognata
- Prosciutto Crudo e Melone
- Foie Gras e Fichi secchi
- Foie Gras e Cioccolato Fondente
- Mango, Pomodorini e Nocciole
- Formaggio, Miele e Mandorle
- Foie Gras e Lamponi
- Pecorino e Mirtilli
- Paté di Pernice e Marmellata di Arance



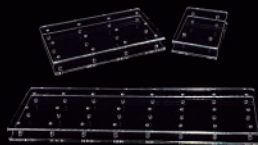
PREPARAZIONE:

Semplicemente da scongelare e servire alla temperatura di un sorbetto. Sempre SEMI-CONGELATI:

- Scongelare in frigorifero durante 30 minuti e servire con gli espositori previsti, collocati su un vassoio trasportato dal cameriere.
- Prodotto non adatto a buffet. Il prodotto va sempre servito freddo (0-4°C).

FORMATO: 4 Vaschette da 40 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi



ESPOSITORI

- Espositore in acrilico trasparente per 4 lollipops (24 pezzi per cartone)
- Espositore in acrilico trasparente per 12 lollipops (12 pezzi per cartone)
- Espositore in acrilico trasparente per 24 lollipops (6 pezzi per cartone)



FOIE GRAS ROCHER

PREPARAZIONE:

Scongelare in frigorifero durante 30 minuti e servire SEMI-CONGELATI (0°C-4°C).

FORMATO: 4 Vaschette da 48 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi



DESSERTS Scongelare e servire



CHEESECAKE SAN SEBASTIAN

Un dessert dalla consistenza unica. Una "texture" sorprendente, un'armonia perfetta di dolce e sal

- INTERA (1,5 KG)

- MONOPORZIONE (100 G)

PREPARAZIONE:

1. Estrarre dal cartone il prodotto ancora congelato
2. Scongelare in frigorifero durante 24h (0°-4°C)

* Temperatura ottimale di consumo: 10°C - 14°C
 ** Se scongelato, non ricongelare, conservare in frigorifero (0°C - 4°C) e consumare entro 5 giorni.

Consigliamo di servire solo o con coulis acido di maracuyá, frutti del bosco o mirtillo.

CARTONE: 1 pezzo per cartone

SCADENZA: 24 mesi

PREPARAZIONE:

1. Estrarre dal cartone il prodotto ancora congelato
2. Scongelare in frigorifero durante 12h (0°-4°C)

* Temperatura ottimale di consumo: 10°C - 14°C
 ** Se scongelato, non ricongelare, conservare in frigorifero (0°C - 4°C) e consumare entro 5 giorni.

Consigliamo di servire solo o con coulis acido di maracuyá, frutti del bosco o mirtillo.

CARTONE: 16 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi

CUORE FONDENTE AL CIOCCOLATO NERO BELGA

Un dessert dalla consistenza unica. Una "texture" sorprendente, un'armonia perfetta di dolce e salato, una cremosità difficile da dimenticare, in questo caso senza formaggio pecorino e con

- INTERA (1,5 KG)

- MONOPORZIONE (100 G)

PREPARAZIONE:

1. Estrarre dal cartone il prodotto ancora congelato
2. Scongelare in frigorifero durante 24h (0°-4°C)

* Temperatura ottimale di consumo: 10°C - 14°C
 ** Se scongelato, non ricongelare, conservare in frigorifero (0°C - 4°C) e consumare entro 5 giorni.

Consigliamo di servire solo o con coulis acido di maracuyá, frutti del bosco o mirtillo.

CARTONE: 1 pezzo per cartone

SCADENZA: 24 mesi

PREPARAZIONE:

1. Estrarre dal cartone il prodotto ancora congelato
2. Scongelare in frigorifero durante 12h (0°-4°C)

* Temperatura ottimale di consumo: 10°C - 14°C
 ** Se scongelato, non ricongelare, conservare in frigorifero (0°C - 4°C) e consumare entro 5 giorni.

Consigliamo di servire solo o con coulis acido di maracuyá, frutti del bosco o mirtillo.

CARTONE: 16 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi

Luxury Tapas

13730 Santa Cruz de Mudela (Spaana)

info@luxurytapas.com

www.luxurytapas.com

