

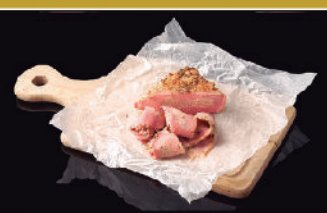
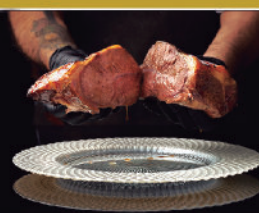
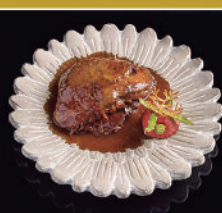


Luxury Tapas



5 - 20 min.

BOEUF/VEAU Cuisson sous-vide à basse température



JOUES DE BOEUF PREMIUM - Ref 1711

Joues de boeuf cuites sous-vide à basse température pendant plus de 16 heures. Les Joues de Boeuf premium sont entières et complètes. Dans le deuxième cas, il s'agit des joues où la coupe de contrôle vétérinaire est présente.

Suggestion de Préparation: Décongeler préalablement.

A. PIÈCE ENTIÈRE:

A) Ouvrir le sac et verser le contenu directement dans une casserole avec le jus de cuisson, notre demi-glace ou une sauce de votre choix. Régénérer pendant 10 minutes jusqu'à ébullition.

B) Sans ouvrir le sac, régénérer pendant 5 minutes aux Micro-ondes (800 W) ou pendant 10 minutes au bain-marie. Ouvrir le sac et servir avec notre demi-glace ou une sauce de votre choix.

B. EN TRANCHES: Ouvrir le sac, émincer les joues en tranches de 1 cm, et chauffer (200°C) au grill, à la plancha ou à la poêle avec quelques gouttes d'huile avec notre demi-glace ou une sauce de votre choix.

VIDEO MISE EN OUVRE
DU PRODUIT



Logistique: 1 pièce de ± 400 g par sac / 6 sacs par carton
DLC: 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.



JARRET DE VEAU - Ref 1632

Cuit sous vide pendant plus de 15 heures. Régénérer au four à 200-220°C pour le dorer et le rendre croustillant à l'extérieur. Idéal pour le service en salle. Jarret entier, 4 à 5 portions. Demi jarret idéal pour 2 personnes et à régénérer dans le four avec le côté os et moelle vers le haut.

Suggestion de Préparation:

1. Décongeler le produit.
2. Régénérer au four pendant 25 à 30 minutes (200°C).
3. Retirer du four et servir surmonté avec sa propre jus de cuisson.

VIDEO MISE EN OUVRE
DU PRODUIT



Logistique:
- JARRET: ± 2,2 Kg par sac / 2 sacs par carton
- DEMI-JARRET: ± 1 Kg par sac / 4 sacs par carton
DLC: 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

PALERON DE BOEUF - Ref 1630

Le coup de boeuf parfait pour la cuisson sous-vide à basse température, se caractérise en effet par une veine de collagène qui nécessite une longue cuisson pour faire fondre et hydrater les fibres donnant une consistance gélatineuse, qui adoucit la viande et amplifie sa saveur. Cuisson sous vide à basse température pendant 16 heures.

Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Régénérer au four pendant 20 - 25 minutes (200°C)
3. Servir, surmonté avec sa propre sauce de cuisson.

VIDEO MISE EN OUVRE
DU PRODUIT



Logistique: 1 pièce de ± 2 kg par sac / 2 sacs par carton
DLC: 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

BRISKET D'ANGUS - Ref 1637

Brisket d'Angus cuit sous-vide à basse température pendant plus de 15 heures.

Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Couper la viande en tranches très fines dans le sens contraire des fibres et la napper de sauce de cuisson ou une sauce de votre choix.

VIDEO MISE EN OUVRE
DU PRODUIT



Logistique: ± 1 Kg par sac / 4 sacs par carton
DLC: 24 mois - 5 jours dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.



SHORT-RIBS DE BOEUF - Ref 1631

Short-Ribs cuites sous-vide à basse température pendant plus de 15 h.

Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Régénérer au four pendant 15 - 20 minutes (200°C)
3. Servir, surmonté avec sa propre sauce de cuisson.

VIDEO MISE EN OUVRE
DU PRODUIT



Logistique: 1 pièce de ± 550 g par sac / 6 sacs par carton
DLC: 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.



SPARE-RIBS DE BOEUF (CHURRASCO) - Ref 1634

Spare-ribs de boeuf cuites sous-vide à basse température pendant plus de 15 heures.

Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Régénérer, entière ou en tranches, au four pendant 20 minutes (180°C)
3. Servir, surmonté avec sa propre sauce de cuisson.

Logistique: ± 1,2 Kg par sac / 4 sacs par carton
DLC: 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

BOEUF/VEAU CBT



3 - 15 min.



RONDE DE GÎTE DE VEAU

- Ref 1725

Cuit à basse température pendant quelques heures pour qu'il devienne rose. Idéal pour vitel toné ou Rôti de Boeuf.

Suggestion de Préparation:

Décongeler et couper dans une trancheuse ou finement avec un couteau à lame lisse et longue. Disposer les tranches sur une assiette en essayant de ne pas trop les superposer et recouvrir de sauce au thon ou de vinaigrette. Servir avec câpres dessalées, du persil ou des feuilles de céleri hachées pour décoration et un tour de moulin à poivre au goût.

Logistique: 1 -1,6 Kg par sac/ 4 sacs par carton

DLC: 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

DEMI-GLACE DE BOEUF

- Ref 1690

Elaboré avec un 40% de queue de bœuf et des légumes frais (oignon, carottes, sel et épices).

Suggestion de Préparation:

Décongeler, chauffer dans une casserole ou au micro-ondes jusqu'à ébullition, remuer et utiliser. Idéal comme base pour sauces, consommés ou accompagnement pour notre gamme de CBT. Dilué avec de l'eau, peut être utilisé comme bouillon.

Logistique: 2 seaux par carton/ 1,4 Kg par seau

DLC: 24 mois - 5 jours dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.



3 - 15 min.

PORC CBT

VOLAILLE CBT



4 - 20 min.



CUISSES DE CANARD

- Ref 1601

Cuisses de canard cuites sous- vide à basse température pendant plus de 6 heures. Croustillantes à l'extérieur et juteuses à l'intérieur.

Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement, retirer la graisse.
2. Cuire au four pendant 15-20 min. (180°C), côté peau vers le haut afin qu'elle devienne croustillante.
3. Servir, surmontées avec sa propre sauce de cuisson.

Logistique: 6 sacs par carton / 2 cuisses par sac (600g)

DLC: 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé

PULLED CHICKEN

- Ref 1675

Hauts de cuisse de poulet désossés cuites sous-vide à basse température pendant plus de 3 heures. Fabriqués exclusivement avec de la viande et des épices, prêt à être effilochés et utilisés comme farce pour des fajitas, tacos, wraps, sandwiches, hamburgers.

Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Régénérer aux Micro-ondes (800W) pendant 4 minutes

VIDEO MISE EN OUVRE DU PRODUIT



Logistique: 4 sacs par carton / ± 1Kg par sac

DLC: 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.



JOUES DE PORC - Ref 1712

Joues de porc cuites sous-vide à basse température pendant plus de 9 heures.

Suggestion de Préparation: Décongeler le produit

A. PIÈCE ENTIÈRE:

A) Ouvrir le sac et verser le contenu dans une casserole avec le jus de cuisson, notre demi-glace ou la sauce de votre choix. Régénérer pendant 10 min. jusqu'à ébullition. B) Sans ouvrir le sac, régénérer pendant 5 minutes aux Micro-ondes (800 W) ou 10 minutes au bain-marie. Ouvrir le sac et servir avec notre demi-glace ou une sauce de votre choix.

B. EN TRANCHES: Ouvrir le sac, émincer les joues en tranches de 1 cm, et chauffer (200°C) au grill, plancha ou à la poêle avec quelques gouttes d'huile avec notre demi-glace ou une sauce de votre choix.

VIDEO MISE EN OUVRE DU PRODUIT



Logistique: 1 pièce de ± 400 g par sac / 6 sacs par carton

DLC: 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

SPARE-RIBS BBQ

- Ref 1620

Travers de porc cuites sous-vide à basse température pendant plus de 12 heures, personnalisés avec une légère marinade BBQ, ou bien avec seulement du thym, romarin et origan

Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Cuire au four à 180 - 200 °C pendant 15 minutes.
3. Servir, surmontées avec sa propre sauce de cuisson

VIDEO MISE EN OUVRE DU PRODUIT



Logistique: ± 600 g par sac / 6 sacs par carton
DLC: 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

SPARE-RIBS AUX HERBES AROMATIQUES

- Ref 1621

PULLED PORK - Ref 1677

Échine de porc cuit sous-vide à basse température pendant plus de 12 heures. Exclusivement de la viande et des épices, prêt à être effilochés et utilisés comme farce pour des fajitas, tacos, wraps, sandwiches, hamburgers.

Suggestion de Préparation:

Décongeler et régénérer aux Micro-ondes (800W) pendant 4 min.

VIDEO MISE EN OUVRE DU PRODUIT



Logistique: 4 sacs par carton / ± 1Kg par sac
DLC: 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

VIANDES PORTIONNÉS



3 - 10 min.



JARRET DE PORC - Ref 1718

Jarret de Porc cuit à basse température. Chaque sac contient un jarret de porc entier, divisé en deux portions individuelles pouvant être utilisées séparément.

Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Cuire au four pendant 20 min (200°C)
3. Servir, surmonté avec sa propre sauce de cuisson. Idéal avec des légumes grillés, des pommes de terre frites ou au four ou de la purée de pommes de terre.

Logistique: 2 portions par sac / 6 sacs par carton.

DLC: 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

LÉZARD DE PORC

IBÉRIQUE - Ref 1636

Viande intercostale de porc ibérique. Viande très juteuse, texture moelleuse et saveur caractéristique du porc ibérique noir. Lanières de 30 à 50 grammes

Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Régénérer à la plancha ou dans une poêle pendant 5 minutes ou au four pendant 5 -10 minutes (180 °C)

Logistique: ± 700 g par sac / 4 sacs par carton

DLC: 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.



COCHON DE LAIT - Ref 1683

Cochon de lait entier cuit à basse température pendant 15 heures, puis désossé, séparant la peau et la viande et après réassemblé, pressé et portionné en 150 g.

Suggestion de Préparation:

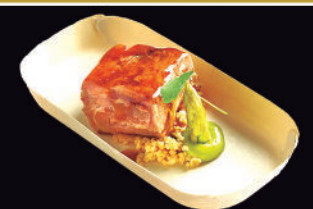
Décongeler et faire dorer la côté de la peau avec quelques gouttes d'huile pendant 10 min. (150 °C), au grill, à la plancha ou dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Cuire l'autre côté pendant 1 minute et servir.

VIDEO MISE EN OUVRE DU PRODUIT



Logistique: 8 pièces de 150g par plateau / 4 plateaux par carton

DLC: 24 mois - 5 jours dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.



AGNEAU DE LAIT

- Ref 1682

Agneau de lait cuit à basse température pendant 15 heures puis désossé, et après pressé et portionné en 150g.

Suggestion de Préparation:

Décongeler et faire dorer chaque côté à la plancha ou dans une poêle (200°C) avec quelques gouttes d'huile pendant 5 min. pour le rendre croustillant.

Logistique: 8 pièces de 150g par plateau / 4 plateaux par carton

DLC: 24 mois - 5 jours dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

CROQUETAS



5 min.



VIDEO MISE EN OUVRE CROQUETAS

CROQUETAS CRÉMEUSES

PANURE PANKO

- Jambon Ibérique - Ref 2141
- Morue - Ref 2140
- Chorizo - Ref 2142

PANURE TRADITIONNEL

- Jambon Ibérique - Ref 2104
- Jambon Serrano - Ref 2108
- Cèpes (végétarien) - Ref 2101
- Viande de Bœuf séchée et Piment - Ref 2102
- Morue - Ref 2106
- Chorizo - Ref 2109
- Queue de Bœuf - Ref 2103
- Seiche à l'encre - Ref 2105
- Fromage Bleu AOP - Ref 2113

Suggestion de Préparation:

1. Maintenir congelé. Ne pas décongeler préalablement
2. Frire dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Ne pas frire plus de 4/5 pièces par litre d'huile**
3. Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant avant de servir.

Logistique: 4 kg par Carton / Sac de 1 Kg

DLC: 24 mois.



35g

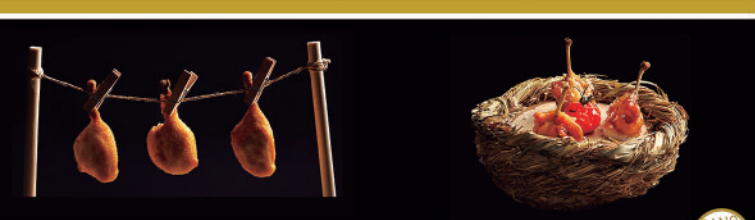


14g

CAILLE



5 min.



CUISSES DE CAILLE VILLARROY (BECHAMEL)

- Ref 2000

Suggestion de Préparation:

1. Ne pas décongeler préalablement
2. Frire dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Ne pas frire plus de 4/5 pièces par litre d'huile**
3. Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant avant de servir.

Logistique: 100 pièces par carton / 50 pièces par plateau

DLC: 24 mois.



20g

CUISSES DE CAILLE



- Ref 2820

Suggestion de Préparation:

- Maintenir congelé. Ne pas décongeler préalablement.
- A. OPTION FRITEUSE: Frire dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Ne pas frire plus de 8/10 pièces par litre d'huile.** Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant avant de servir.
- B. OPTION FOUR: Cuire au four pendant 10 minutes (180 °C)

Logistique: 150 pièces par carton / 25 pièces par sac.

DLC: 24 mois.



18g

ETNICO cuisine Fusion



5 - 10 min.



GYOZAS

- JOUES DE PORC ET SAUCE KIMCHEE - Ref 1320
- QUEUE DE BOEUF ET SAUCE HOISIN - Ref 1321
- CANARD AU CHILI DOUCE - Ref 1325
- "TORI" (Poulet et Légumes) - Ref 1324
- CREVETTES AU CURRY CITRONNÉE- Ref 1322
- LÉGUMES FRAIS ET "LECHE DE TIGRE" (végétarien) - Ref 1323

- GYOZAS NOIR DE POULPE ET SAUCE AUX HUITRES - Ref 1326
- GYOZAS ROSES DE CERF AVEC SAUCE YAKINIKU - Ref 1327
- GYOZAS DORÉS DE FAISAN AVEC SAUCE UNAGI - Ref 1327

Suggestion de Préparation: Sans décongeler, cuire à la vapeur pendant 5 - 10 minutes et servir. Il est recommandé de marquer les Gyozas dans la poêle ou plancha, avant de les cuire.

VIDEO MISE EN OUVRE DU PRODUIT

Vapeur



Poêle



Logistique: 120 pièces par carton / 40 pièces par plateau

DLC: 24 mois.



20g

ETNICO Tex- Mex



5 - 10 min.



FAJITAS

Fajitas prêtes et farcies à la main.

- TEX-MEX - Ref 1750 : Une recette épicée classique avec notre poulet effiloché au goût authentique et irrésistible.
- COCHINITA PIBIL - Ref 1753: Recette mexicaine à base de la viande marinée, intense et parfumée.
- VÉGAN - Ref 1754: Des légumes frais, avec l'artichaut comme ingrédient principal, pour une saveur légère et méditerranéenne.

Suggestion de Préparation:

1. Ne pas décongeler préalablement.
2. Cuire au four (180°C) pendant 10 minutes.

Logistique: 96 pièces par carton / 24 pièces par plateau

DLC: 24 mois



30g

POPS BITES

- NACHOS CHEDDAR JALAPEÑOS - Ref 2087
- NACHOS CHILI CON CARNE - Ref 2088

Suggestion de Préparation:

- Ne pas décongeler préalablement.
- A. OPTION FOUR: Cuire au four à 250 °C pendant 5 minutes. Laissez reposer 2 minutes et servir.
- B. OPTION FRITEUSE: Frire dans l'huile bouillante pendant 2 minutes. Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant avant de servir.
- C. OPTION AIR-FRYER: Cuire au four à 200 °C pendant 8 minutes. Laissez reposer 2 minutes et servir.

Logistique: 208 pièces par carton / 52 pièces par plateau

DLC: 24 mois.



14g

GUA BAOS

- JOUES DE PORC ET SAUCE KIMCHEE- Ref 1354
- QUEUE DE BOEUF ET SAUCE HOISIN - Ref 1352
- CANARD AU CHILI DOUCE - Ref 1353
- CREVETTES AU CURRY CITRONNÉE- Ref 1350
- LÉGUMES FRAIS ET "LECHE DE TIGRE" (végétarien) - Ref 1351

Suggestion de Préparation: Sans décongeler, cuire à la vapeur pendant 5 minutes et servir.

VIDEO MISE EN OUVRE DU PRODUIT



Logistique: 48 pièces par carton / 24 pièces par plateau

DLC: 24 mois.



32g

CHEESECAKE BASQUE 1,5 KG



- CLASSIQUE - Ref 4000D
- CLASSIQUE AVEC BISCUIT SANS GLUTEN - Ref 4005B

- CHOCOLAT - Ref 4153C

- PISTACHE - Ref 4200

- CAMEL SALÉ - Ref 4250

Suggestion du Chef:

1. Retirer de la boîte avec la base.
2. Décongeler au réfrigérateur pendant 24 heures (0°C - 4°C) et servir.

VIDEO MISE EN OUVRE
DU PRODUIT



* Température de consommation optimale : 10°C - 14°C

**Une fois décongelé, ne pas récongeler. Conserver au réfrigérateur (0°C-4°C) et consommer dans les 6-7 jours suivantes.

Logistique: 1 pièce par carton
DLC: 24 mois

CHEESECAKE BASQUE 600 G / 720 G



- CLASSIQUE 720 G.

- CHOCOLAT 600 G.

- PISTACHE 600 G.

- CAMEL SALÉ 600 G.

Suggestion du Chef:

1. Retirer de la boîte avec la base.
2. Décongeler au réfrigérateur pendant 24 heures (0°C - 4°C) et servir.

* Température de consommation optimale : 10°C - 14°C

**Une fois décongelé, ne pas récongeler. Conserver au réfrigérateur (0°C-4°C) et consommer dans les 6-7 jours suivantes.

Logistique: 8 pièces par carton
DLC: 24 mois

CHEESECAKE BASQUE Monoportion 100 G.



- CLASSIQUE - Ref 4100D
- CLASSIQUE AVEC BISCUIT SANS GLUTEN - Ref 4006B

- CHOCOLAT - Ref 4150

- PISTACHE - Ref 4201

- CAMEL SALÉ - Ref 4260

Suggestion du Chef:

1. Retirer de la boîte avec la base.
2. Décongeler au réfrigérateur pendant 24 heures (0°C - 4°C) et servir.

* Température de consommation optimale : 10°C - 14°C

**Une fois décongelé, ne pas récongeler. Conserver au réfrigérateur (0°C-4°C) et consommer dans les 6-7 jours suivantes.

Logistique: 16 pièces par carton
DLC: 24 mois

info@luxurytapas.com
www.luxurytapas.com



Luxury Tapas