



INTURFOOD



Sabor, salud y calidad
en cada plato



Cocina para todo y para todos

La flexibilidad de nuestra cocina central nos permite adaptarnos a las exigencias concretas de cada cliente, con el fin de proporcionar un producto que conserve toda la riqueza de los sabores más tradicionales de la dieta mediterránea de una forma rápida y variada.

Nuestra experiencia nos hace únicos a la hora de conjugar con eficacia la cocina tradicional con la alta tecnología. Desarrollamos una elaboración de recetas con los últimos avances en el envasado al vacío. **Hacemos lo que sabemos, ¡cocinamos!**

Todo un proceso al servicio de la calidad

Nuestra actividad se desarrolla bajo estrictas medidas de higiene y control de calidad. Todo comienza con una rigurosa selección de proveedores y sus productos, asegurando una garantía sanitaria y alimentaria que nos permita operar con seguridad. Una apropiada selección de materias primas, unida a una cuidadosa manipulación, a la tecnología más avanzada, consigue un resultado capaz de satisfacer los paladares más exquisitos.

Nuestros certificados



Compromisos - Acciones RSE

Además, dentro de nuestra estrategia desarrollamos acciones alineadas a los Objetivos de Desarrollo Sostenible que contribuyen a concienciar y sensibilizar nuestro entorno más cercano.



RESTAURACIÓN EN V GAMA

Nuestros productos





1. ENSALADAS PASTEURIZADAS

ENSALADILLA

RUSA

900040-901848

Plato de gran popularidad incluso entre los paladares más sibaritas. El conjunto de sus ingredientes vegetales amalgamado con una suave salsa mahonesa y un toque marino gracias al atún, sirven de acompañamiento en cualquier ágape.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Ensaladilla (patata, zanahoria, guisante y judía verde), patata, salsa mayonesa [aceite de soja, agua, vinagre de vino, yema de HUEVO azúcar, almidón de TRIGO, sal, conservador (ácido sórbico), espesantes (goma garrofín, goma guar), antioxidante (E-385), colorante (carotenos), aromas naturales (contiene MOSTAZA) y zumo de limón concentrado], ATÚN [ATÚN, aceite de girasol, caldo vegetal (zanahoria y guisante) y sal], aceitunas negras (aceitunas negras, agua, sal y estabilizante: gluconato ferroso) y sal [sal marina reginada, antiglomerante E-536 (10 p.p.m máx.).]

Alérgenos



(presencia)

ETIQUETADO



Conservación

Refrigerado: 60 días.
2 días tras apertura.



Consumo preferente

Ver nº de lote.



Peso ud

Formatos de
2,5 kg y 1 kg.



Modo de empleo

Abrir y servir.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío y pasteurizado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet, tapas y menú.

ENSALADILLA DE PERDIZ

902044-901954



Toque estrella gracias a la presencia de pequeñas porciones de perdiz escabechada, que ensalza el fondo vegetal sin perder protagonismo, y bajo el cobijo de una suave mahonesa.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Ensaladilla (patata, zanahoria, guisante y judía verde), salsa mayonesa [aceite de soja, agua, vinagre de vino, yema de HUEVO, azúcar, almidón de TRIGO, sal, conservador (ácido sórbico), espesantes (goma garrofín, goma guar), antioxidante (E-385), colorante (carotenos), aromas naturales (contiene MOSTAZA) y zumo de limón concentrado], patata, perdiz escabechada 15 % [perdiz roja deshuesada 65%, aceite de oliva virgen extra, aceite vegetal, vinagre de vino, ajo, laurel, sal y pimienta negra en grano], rodajas de aceitunas negras (aceitunas negras, agua, sal y estabilizante: gluconato ferroso) y sal.

Alérgenos



(presencia)

ETIQUETADO



Conservación

Refrigerado: 45 días.
2 días tras apertura.



Consumo preferente

Ver nº de lote.



Peso ud

Formatos de
2,5 kg y 1 kg.



Modo de empleo

Abrir y servir.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío y pasteurizado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet, tapas y menú.

ENSALADILLA DE POLLO Y LANGOSTINO

901849

Festival de colores gracias al conjunto de sus ingredientes tanto vegetales como animales. La mezcla de sabores invita al coqueteo con todos sus ingredientes embriagados por la textura néctar de su salsa rosa.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Ensaladilla 45,3% (patata, zanahoria, guisante y judía verde), salsa dressing cocktail 26% (aceite vegetal, agua, concentrado de tomate, vinagre, azúcar, yema de HUEVO, sal, aroma, almidón, estabilizante E-415, ácido cítrico E-330, conservantes E-202 y E-211, antioxidantes E-306 y E-385 y extracto de pimentón), patata, pechuga de pollo 8,7%, aceitunas negras (aceitunas negras, agua, sal y estabilizante: gluconato ferroso), GAMBÓN pelado 0,4% (gambón (CRUSTÁCEOS), azúcar, antioxidantes (METABISULFITO sódico, ascorbato sódico y ácido cítrico), conservantes (citrato de sodio)) y sal [sal marina refinada, atglomerante E-536 (10 p.p.m máx.)].

Alérgenos



(presencia)

ETIQUETADO



Conservación

Refrigerado: 45 días.
2 días tras apertura.



Consumo preferente

Ver nº de lote.



Peso ud

Formatos de
1 kg.



Modo de empleo

Abrir y servir.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío y pasteurizado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet, tapas y menú.

O t r o s p l a t o s

ENSALADA COLESLAW

902042-902043

Ensalada protagonista de la gastronomía americana, caracterizada por la textura crujiente de la col y la zanahoria, envueltas ambas por una cortina blanca de salsa mahonesa que garantiza una textura cremosa y con ligero sabor agridulce.

ENSALADA DE COUS COUS

900517

Receta vegetariana de origen árabe, rica en proteína vegetal completa gracias a la elegante combinación de sus ingredientes: cereal, legumbre y semillas. Se adereza con un toque japonés proporcionado por la salsa de soja. Un surtido de vegetales finamente cortados culmina el plato.

A close-up photograph of several green beans, showing their texture and color. The beans are arranged vertically, filling most of the frame. The lighting is soft, highlighting the natural sheen of the vegetable.

2 . V E R D U R A S

CHUCRUT

900509



Con su sabor ácido característico, esta receta procedente del centro y este de Europa sirve de acompañamiento de diferentes platos siendo relevante su valor nutritivo resultante de la fermentación de la col.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Col repollo 86%, aceite de orujo de oliva, vino blanco (**SULFITOS**), vinagre de manzana (antioxidante: dióxido de azufre (**SULFITOS**)), sal (sal marina refinada, antiglomerante E-536 (10 p.p.m. max.)) y pimienta negra.

Alérgenos



ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.
Refrigerado: 15 días tras
descongelación.
3 días tras apertura.



Consumo preferente

18 meses.



Peso ud

Formatos de
2 kg.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto
refrigerado, 80' en producto
congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío, pasteurizado y
congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet y como guarnición
de carne y pescado.



CONFITURA DE CEBOLLA

901936

La cebolla, base imprescindible en nuestra cocina, finamente caramelizada con azúcar, compone esta receta que se puede utilizar bien como base de plato o como guarnición de diferentes elaboraciones.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Cebolla (puede contener SULFITOS), azúcar blanco, aceite de girasol, agua, almidón modificado, sal [sal marina refinada, antiglomerante E-536 (10 p.p.m. max.)], clavo y pimienta negra.

Alérgenos



ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.
Refrigerado: 15 días tras
descongelación.
3 días tras apertura.



Consumo preferente

18 meses.



Peso ud

Formatos de
2 kg.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto
refrigerado, 80' en producto
congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío, pasteurizado y
congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para guarnición de carne.



3. GUISOS Y CREMAS



FABADA ASTURIANA

800012-902047-800171

Pese al origen humilde y la sencillez de sus ingredientes, resulta un plato contundente, caracterizado por el sabor de la morcilla de cebolla y el inconfundible del chorizo, consiguiendo una textura melosa y un fondo de caldo con el sabor típico de la fusión de todos sus ingredientes.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Agua, alubias 21%, panceta curada (panceta de cerdo, sal, antioxidantes (E-331iii y E-300), maltodextrina de maíz, conservadores (E-252 y E-250)), morcilla (cebolla, tocino, sangre de cerdo, harina de arroz, sal y especias), chorizo (panceta de cerdo, agua, proteína de **SOJA**, fibra de guisante, especias, sal, dextrosa, dextrina de maíz, azúcar, antioxidantes (E-331 y E-301), colorante E-120), aceite de orujo de oliva, harina fina de maíz, caldo sabor carne (Sal, almidón, potenciador del sabor (E-621), dextrosa, especias y aromas), salsa pomodoro (agua, azúcar, cebolla, almidón modificado (patata), sal, especias), sal (sal marina refinada, antiglomerante E-536 (10 p.p.m. max.)) pimentón dulce, ajo, aceite de girasol y laurel.

Alérgenos



(presencia)

ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.
Refrigerado: 15 días tras
descongelación.
3 días tras apertura.



Peso ud

Formatos de
2 kg, 1 kg y 0,25 kg.



Consumo preferente

18 meses.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto
refrigerado, 80' en producto
congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío, pasteurizado y
congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet y menú.



CREMA

DE SETAS

901917-902056-902057

Cocktail de setas exóticas que se funden en una mezcla suave y cremosa gracias a la unión con patata y cebolla. Un ligero sabor picante justificado por un toque de pimienta blanca.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Agua, cocktail de setas (28 %) [20 % Pleurotes (Setas de árbol), 20% Shiitake (hongo negro), 10% Bolets jaunes (hongo anillado), 10% Bolets badius (hongo bayo), 20% Pholiotas (hongo nameko), 20% Champignons de paris (Champiñón)], patata pelada (patata y antioxidantes E330 y conservante E223 (sulfitos)), aceite de girasol, cebolla (puede contener sulfitos), sal y pimienta blanca molida. Puede contener trazas de frutos de cáscara, leche, huevo, pescado, crustáceos, soja, gluten, apio, y moluscos).

Alérgenos



(presencia)



(posibles trazas)

ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.
Refrigerado: 5 días tras descongelación sin abrir.
3 días tras apertura.



Consumo preferente

540 días.



Peso ud

Formatos de
2 kg, 1 kg y 0,25 kg.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto refrigerado, 80' en producto congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Cocinado, envasado al vacío y congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet y menú.

Otros platos

ALUBIAS GUIADAS CON VERDURAS

901937-902048-902049

Un agradable guiso que nos permite disfrutar de la generosidad de la Naturaleza gracias al arcoíris vegetal que acompaña a una de las más firmes fuentes de fibra soluble de nuestra dieta: la judía seca.

GARBANZOS A LA MARINERA

901981-902050-902051

Un ingrediente caracterizado por su riqueza en proteína vegetal se presta al juego de sabores al compartir plato con alimentos de origen marino como son los moluscos, y un sutil toque de ajo.

LENTEJAS CON SECRETO IBÉRICO

901830-902052-902053

Un agradable plato con la lenteja como ingrediente principal guisada en un fondo vegetal que se ve enardecido por el sabor característico de un genuino secreto ibérico.

LENTEJAS CASERAS

800201-902054-902055

La búsqueda de un plato único y contundente para los largos días de invierno ha creado una receta de gran fortaleza, donde la legumbre se rodea del potente sabor derivado de los clásicos derivados cárnicos.

CREMA DE VERDURAS

800027-902060-800097

Una textura fundente dominada por la gentileza de sus hortalizas que se dejan gobernar por la suavidad de la patata, creando un universo de color. Cierra el conjunto un toque mágico de suave aceite vegetal y especias.

A close-up, macro shot of raw meat, likely beef, showing the intricate texture of muscle fibers and connective tissue. The color is a rich, deep red, and the lighting is soft, highlighting the natural patterns of the meat. The text '4. CARNES' is centered over the image, flanked by two thin white horizontal lines.

4 . C A R N E S

ALBÓNDIGAS CON TOMATE

900708-901853-800076

Albóndigas guisadas con salsa de tomate y cebolla, realzando el sabor con una suave y casera salsa Mery junto un abanico de especias aromáticas.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Burger Meat 55% (carne de cerdo y vacuno, agua, proteína SOJA, sal, ajo y perejil, almidones, azúcares (dextrosa), dextrina, especias naturales, aroma, conservante SULFITO E224, antioxidante E301), agua, cebolla (SULFITOS), salsa pomodoro 3% (tomate, azúcar, cebolla, almidón modificado (patata), sal y especias), salsa mery (aceite de girasol, ajo (SULFITOS de forma natural) y perejil), azúcar, sal (sal marina refinada, antiglomerante E-536 (10 p.p.m. max.)), almidón modificado (texturizante), glutamato monosódico (potenciador del sabor), orégano, albahaca y pimienta negra.

Alérgenos



(presencia)

ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.
Refrigerado: 15 días tras descongelación. 3 días tras apertura.



Peso ud

Formatos de
2,5 kg, 1 kg y 0,25 kg.



Consumo preferente

540 días.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto refrigerado, 80' en producto congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío, pasteurizado y congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet, tapas y menú.

ALBÓNDIGAS

BARBACOA

901874



Receta sencilla que emula el sabor de una tradicional barbacoa gracias a la salsa base que acompaña a unas deliciosas albóndigas envueltas en una salsa de tonalidad rojiza.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Albóndigas mixtas ajo y perejil 47,3% [Recorte de carne de cerdo, carne de cerdo separada mecánicamente, recorte de carne de vacuno, agua, proteína y fibra vegetal de SOJA, proteína animal (cerdo), sal, almidones de patata, azúcares (dextrosa), dextrina, ajo y perejil, especias, aroma, conservador E-224 (SULFITO) y antioxidante E-301], agua, base salsa barbacoa 10,2% [agua, azúcar, tomate, almidón modificado (patata), acidulante (E-330), sal, especias, colorante (E-150c), glutamato monosódico (E-621), aroma de humo, sorbato potásico (E-202), benzoato sódico (E-211) (<=00,18%)] y vinagre (SULFITOS).

Alérgenos



(presencia)

ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.

Refrigerado: 15 días tras descongelación. 3 días tras apertura.



Peso ud

Formatos de 1 kg.



Consumo preferente

18 meses.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto refrigerado, 80' en producto congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío, pasteurizado y congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet y tapas.



ALBÓNDIGAS

RELLENAS DE

QUESO Y

TRUFA

800410-901852-800411

Miniaturas de carne rellenas de crema de queso y pasta trufada que generan una explosión de sabor en el paladar. Se acompañan de un surtido de setas y tomate cherry.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Cocktail de setas [Pleurotes (Setas de arbol), Shiitake (hongo negro), Bolets jaunes (hongo anillado), Bolets badius (hongo bayo), Pholiotés (hongo nameko), Champignons de paris (Champiñón). Elaborado en una fábrica que trabaja con FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE, HUEVO, PESCADO, CRUSTÁCEOS, SOJA, GLUTEN, APIO, SULFITOS y MOLUSCOS. Preparado cárnico relleno de crema de queso y trufa 28,5% [carne de cerdo 66,7%, agua, proteína vegetal (guisante, maíz y patata), almidón (guisante, maíz y patata), fibra vegetal (guisante, maíz y patata), sal, dextrosa, especias y aroma. Relleno: QUESO crema pasteurizado 13,3 % y pasta trufada 3,3% (champiñones, aceite de maíz, trufas 1,5%, sal, aroma, boletus edulis deshidratado, patatas deshidratadas, hierbas aromáticas, extracto de trufa)], agua, aceite de girasol, tomate cherry, harina de TRIGO, cebolla (SULFITOS), almidón modificado, glutamato monosódico y sal aromatizada (sal (sal marina refinada,antiglomerante E-536 (10 p,p, m máx.)) y pimienta).

Alérgenos



ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.
Refrigerado: 15 días tras
descongelación. 3 días tras
apertura.



Peso ud

Formatos de
2 kg, 0,8 kg y 0,25 kg.



Consumo preferente

Ver nº de lote.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto
refrigerado, 80' en producto
congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Invasado al vacío, pasteurizado y
congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para tapas.



BRAZUELOS DE POLLO CAZADORA

900630-902031-902032

Sabrosa receta a base de brazuelos de pollo guisados con salsa de tomate y virutas de bacon, que logran un conjunto armonioso y característico de los platos de antaño.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Alas de pollo 46,23%, agua, cebolla (SULFITOS), champiñón laminado (champiñones, agua, sal, acidulante: E330 y antioxidante E300), bacon (Bacon de cerdo (75%), agua, conservadores (lactato potásico, diacetato sódico, nitrito sódico), fécula de patata, estabilizadores (sorbitol, trifosfato sódico, carragenano, goma xantana, goma garrofín), sal, proteína de cerdo, aroma, aroma de humo, antioxidante (eritorbato sódico), azúcar, colorante (cochinilla.), vino blanco (SULFITOS), salsa pomodoro 1,8% (agua, tomate, azúcar, cebolla, almidón modificado (patata), sal y especias), aceite de orujo de oliva, harina fina de maíz (almidón), sal (sal marina refinada, antiglomerante E-536 (10 p.p.m. max.)), concentrado sabor pollo (sal, almidón, potenciador del sabor (E-621), dextrosa, especias y aromas), jugo especiado (almidón, especias, maltodextrina, tomate, sal, aromas, azúcar, extracto de levadura, hidrolizado de proteínas vegetales (SOJA), potenciador del sabor E-621), aceite de girasol, ajo y tomillo.

Alérgenos



(presencia)

ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.
Refrigerado: 5 días tras
descongelación sin abrir. 3 días
tras apertura.



Consumo preferente

547 días.



Peso ud

Formatos de
3 kg, 2 kg y 1 kg.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto
refrigerado, 80' en producto
congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío y congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet y tapas.



POLLO TANDORI

901858

La firmeza y variedad de sus ingredientes confieren a este plato un sabor intenso y único, reforzado por un ligero toque de hierbas aromáticas.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Pollo 58% [partes de ala de pollo 86%, agua, almidón modificado, salmuera (sal, estabilizante E-451, E-450), potenciador del sabor (E-621), maltodextrina de TRIGO, azúcar, cebolla en polvo, extracto de especias, extracto de plantas aromáticas, y aceite esencial de ajo], ketchup (tomate, vinagre de alcohol, azúcar, sal, extracto de especias, hierbas aromáticas y especias (APIO)), vinagre de alcohol, cebolla, sal, azúcar, ajo en pasta (ajo, sal y antioxidante E-330)), especias y extracto de pimentón. Puede contener trazas de SULFITOS, HUEVO, LECHE, SOJA, MOSTAZA, PESCADO, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS], cebolla (puede contener SULFITOS), aceite de girasol, pimienta blanca y sal (sal marina refinada, antiaglomerante E-536 (10 p.p.m. máx.)).

Alérgenos



(presencia)



(posibles trazas)

ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.

Refrigerado: 15 días tras descongelación. 3 días tras apertura.



Peso ud

Formatos de 0,8 kg.



Consumo preferente

Ver nº de lote.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto refrigerado, 80' en producto congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío, pasteurizado y congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet y tapas.

CARRILLERA DE CERDO CON GUISANTES

900018-902033-800126



Guiso de carne de cerdo sencillo y completo de textura melosa gracias al potencial de su salsa y a la adecuada selección de ingredientes vegetales.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Carrillera de cerdo 55%, agua, salsa pomodoro (agua, azúcar, cebolla, almidón modificado (patata), sal, especias), guisantes (8%), champiñón laminado (4%) (Champiñón cultivado (Agaricus bisporus), agua, sal, ácido cítrico y ácido ascórbico), zanahoria, aceite de girasol, brandy, aceiteajo (aceite de girasol y ajo (SULFITOS)), sal aromatizada [sal (sal marina refinada, antiglomerante E-536 (10 p,p, m max,) y pimienta], almidón modificado, concentrado sabor carne (sal, almidon, potenciador del sabor (E-621), dextrosa, especias y aromas) y goma xantana.

Alérgenos

SO₂ (presencia)

ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.
Refrigerado: 15 días tras descongelación. 3 días tras apertura.



Peso ud

Formatos de
2 kg, 1 kg y 0,25 kg.



Consumo preferente

18 meses.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto refrigerado, 80' en producto congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío, pasteurizado y congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet o plato principal.



COSTILLA DE CERDO BARBACOA

900326

Porciones de costillar de cerdo asadas al horno con técnica al vapor y aderezadas con una salsa aromatizada que emula el sabor característico de la barbacoa.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Costilla de cerdo 60%, agua, salsa barbacoa 36% [agua, azúcar, tomate, almidón modificado (patata), acidulante (E-330), sal, especias, colorante (E-150c), glutamato monosódico (E-621), aroma de humo, sorbato potásico (E-202), benzoato sódico (E-211) (<=00,18%)], vinagre (sulfito), sal [sal marina refinada, antiaglomerante E-536 (10 p.p.m. max.)] y pimentón.

Alérgenos

SO₂ (presencia)

ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.
Refrigerado: 15 días tras
descongelación. 3 días tras
apertura.



Peso ud

Formatos de 2 kg.



Consumo preferente

18 meses.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto
refrigerado, 80' en producto
congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío, pasteurizado y
congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet y menú.

CHORIZOS

A LA SIDRA

902038-901851

Este plato se basa en una receta de origen asturiano, y debe su éxito al contraste de sabores entre la acidez de la sidra natural empleada y el aporte lipídico del chorizo.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Chorizo oreado 62% (carne y grasa de cerdo, pimentón, sal, especias, dextrina, emulgente E-452i, antioxidantes E-316, conservador E-252, colorante E-120. Recubrimiento de colágeno), sidra natural 31%, aceite de girasol, almidón modificado, ajo (contiene SULFITOS de forma natural) y romero.

Alérgenos

SO₂ (presencia)

ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.
Refrigerado: 15 días tras descongelación. 3 días tras apertura.



Peso ud

Formatos de 2 kg y 0,8 kg.



Consumo preferente

Ver nº de lote.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto refrigerado, 80' en producto congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío, pasteurizado y congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para tapas.



GUISADO DE CONEJO AL ROMERO

900522

La base vegetal junto con la aplicación de técnicas culinarias clásicas favorece un delicioso conejo con el sabor del romero que aporta un ligero frescor y sabor a campo.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Conejo (46 %), agua, champiñón laminado (champiñones, agua, sal, acidulante: E330 y antioxidante E300), salsa pomodoro (agua, azúcar, cebolla, almidón modificado (patata), sal y especias), aceite de girasol, sal aromatizada (sal (sal marina refinada, antiglomerante E-536 (10 p,p, m max,) y pimienta), romero 0,1% y goma xantana (gelificante).

Alérgenos

(sin presencia)

ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.
Refrigerado: 15 días tras
descongelación. 3 días tras
apertura.



Peso ud

Formatos de 2 kg.



Consumo preferente

18 meses.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto
refrigerado, 80' en producto
congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío, pasteurizado y
congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet y menú.

FRICANDELLEN

CON CEBOLLA

800297-902040



Preparado cárnico aderezado con especias y cocinado con cebolla y vino blanco para lograr un alto grado de jugosidad. Se adereza finalmente con un toque de salsa española.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Preparado cárnico de cerdo 50% (carne de ternera, carne de cerdo, agua, harina y fibra vegetal, sal, especias, MOSTAZA, conservante (SULFITO de sodio E-221), dextrina, dextrosa, antioxidantes (E-301 y E-331), agua, cebolla 16% (puede contener SULFITOS), vino blanco (SULFITOS), aceite de girasol, salsa mery (aceite de girasol, ajos (contiene SULFITOS de forma natural) y perejil), sal (sal marina refinada, antiglomerante E-536 (10 p.p.m máx.)), concentrado sabor pollo (Sal, almidón, potenciador del sabor (E-621), dextrosa, especias y aromas), salsa española (almidón modificado de patata, aromas, maltodextrina, sal, azúcar, aceite de girasol, cebolla tostada deshidratada, tomate deshidratado, espesante (goma xantana), jarabe de azúcar caramelizado, caldo vacuno en polvo), pimienta negra, almidón modificado y perejil.

Alérgenos



SO₂ (presencia)

ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.

Refrigerado: 15 días tras descongelación. 3 días tras apertura.



Peso ud

Formatos de 2 kg y 1 kg.



Consumo preferente

18 meses.



Modo de empleo

Horno: 40' en producto refrigerado. 80' en producto congelado.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío, pasteurizado y congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet y menú.

Otros platos

POLLO OTAOLA (Cuarto tras.) 900069

Plato sencillo cocinado de forma tradicional, con predominancia de tonos rojizos gracias a la base de tomate natural de su salsa.

TULIPA DE POLLO AL AJILLO 901961

Plato típico de nuestra cocina tradicional que cuenta como protagonista a la parte jugosa del pollo cocinado con ajo natural y salseado con una suave salsa Mery y especias aromáticas.

CARRILLERA DE CERDO AL VINO TINTO 902034-901854-902035

Jugosa carne de cerdo con juego de sabores gracias a la mezcla de ingredientes que la acompañan. Destaca por su textura melosa y tierna.

SECRETO DE CERDO CON TOMATE Y PIMIENTO 902036-901857-902037

Carne de cerdo caracterizada por su terneza y jugosidad bañada por una popular salsa a base de tomate frito.

HABITAS CON LONGANIZAS 902039-901976

Una tierna haba baby se convierte en la protagonista principal de este plato, agradeciendo su textura suave al acompañamiento de la cebolla y su sabor intenso a la fuerza de la longaniza fresca y las virutas de panceta.

Otros platos

FRANKFURT CON CEBOLLA 901956

Mini salchichas cocidas que mantienen su jugosidad gracias a un generoso acompañamiento de fillos de cebolla que permite disfrutar de su textura turgente, hasta el último bocado.

CONEJO CON CEBOLLA 800019

Tradicional guiso de carne de conejo con cebolla, de textura jugosa y tierna ligeramente aromatizado con brandy y un toque de sal especiada.

CODILLO CONFITADO 901762

La técnica de envasado al vacío y posterior confitado otorga a esta carne una textura tierna y jugosa, preservando su aroma característico.

CARRILLERA DE CERDO 800142

Carne de cerdo cocinada mediante la técnica al vacío que favorece una textura jugosa y tierna, preservando su aroma característico y su valor nutricional.

CARRILLERA DE VACUNO 900368

Producto que nos permite disfrutar de su jugosidad y ternura gracias a la técnica de cocción al vacío utilizada en su elaboración.



5. P E S C A D O S

PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO A LA MARINERA

902045-901902

Una pareja ideal genera la fusión de un genuino pimiento de piquillo preñado de una suave crema de bacalao con la grata compañía de una viva salsa marinera donde el tomate es el protagonista. El toque marino proviene de una fina gamba con una fina mezcla láctea.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Pimiento de piquillo relleno de BACALAO 61% [Salsa bechamel 60% (LACTOSUE-RO en polvo hidratado, BACALAO 13% (PESCADO) (BACALAO y sal), aceite de girasol, almidón, harina de TRIGO, cebolla, ajo, perejil, sal, aroma y gelificante (E-412)) Pimiento de piquillo 40% (pimiento, agua, azúcar, sal, acidulante (E-330) y endurecedor (E-509)) Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SOJA y HUEVO]. Salsa marinera 39% (Agua, salsa pomodoro (azúcar, cebolla, almidón modificado (patata), sal y especias), GAMBA (gamba y E-300, E-223, E-331, contiene SULFITOS), NATA en polvo, aceite de girasol, sal aromatizada (sal marina refinada, antiglomerante E-536 (10 p.p.m. max.) y pimienta), almidón modificado y goma xantana).

Alérgenos



ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.
Refrigerado: 15 días tras
descongelación. 3 días tras apertura.



Consumo preferente

Ver nº de lote.



Peso ud

Formatos de 1,6 kg y 0,8 kg.



Modo de empleo

Microondas: 5' (1,6 kg) / 3' (0,8 kg)
Cacuela: 10' (1,6 kg) / 5' (0,8 kg)

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío, pasteurizado y congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para buffet y tapas y como guarnición para pescados.



BACALAO CON

PIMIENTO Y

CEBOLLA

902046-901921

Una salsa de tomate natural acompaña a un elegante bacalao engrandecido por una ligera capa de harina que le permite gozar de una suave fritura.

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Bacalao 41% (PESCADO), salsa de tomate 56% (cebolla 54% (pueden contener SULFITOS), pimiento rojo, aceite de girasol, tomate frito (tomate, aceite de oliva virgen extra, azúcar y sal), ajo (pueden presentar SULFITOS de forma natural) y perejil), aceite de girasol y harina de TRIGO.

Alérgenos



(presencia)

ETIQUETADO



Conservación

Congelado: 540 días.
Refrigerado: 15 días tras
descongelación. 3 días tras apertura.



Consumo preferente

Ver nº de lote.



Peso ud

Formatos de 1,6 kg y 0,8 kg.



Modo de empleo

Microondas: 5' (1,6 kg) / 3' (0,8 kg)



Cacuela: 10' (1,6 kg) / 5' (0,8 kg)

MÉTODOS DE TRATAMIENTO

Envasado al vacío, pasteurizado y congelado.

SUGERENCIAS DE USO

Ideal para tapas y menú.



6. FONDOS DE ARROCES

FONDO DE ARROZ DE PATO

901846

Preparación ideal que difiere de las recetas habituales obteniendo un arroz singular y exquisito gracias a la riqueza lipídica de la carne de pato y al toque exótico de las setas que le acompañan.

FONDO DE ARROZ AL HORNO

902061

Perfecto para cocinar una popular receta de la Comunidad Valenciana, donde la mezcla de ingredientes vegetales como son el garbanzo, patata y tomate junto con deliciosas costillas de cerdo y el aroma característico del chorizo fresco se unen para crear un plato espectacular.

FONDO DE ARROZ MARINERO

901802

Tradicional preparado para cocinar fideuà o arroz de pescado a base de morralla y un sofrito de molusco, tomate y cebolla aportando los ingredientes básicos para un gran plato.

 ALÉRGENOS



GLUTEN



HUEVO



MOLUSCOS



LECHE



MOSTAZA



CRUSTÁCEOS



PESCADO



SOJA



APIO



ALTRAMUCES



FRUTOS DE
CÁSCARA



CACAHUETES



SÉSAMO



SULFITOS



Contacta con nosotros:  964342594  pedidos@intur.com