

alimentación cascajares 2012/2013

 cascajares

Crta. Burgos - Portugal, km 99
Pol. Ind. de Dueñas
C/ Vegapalacios, 1
34210 Dueñas (Palencia). ESPAÑA
Tel. +34 979 761 503
Fax +34 979 780 621
cascajares@cascajares.com



www.cascajares.com



 cascajares

disfruta de tu tiempo libre, Cascajares cocina por ti.

Cascajares es un fabricante de productos alimentarios de alta gama, elaborados y semielaborados, destinados a los amantes de la cocina de calidad.



La seguridad alimentaria, al igual que el servicio y la calidad de nuestros productos son los valores que guían nuestra actividad cotidiana.

Nuestra amplia gama de productos, asados, conservas y escabechados, hacen de Cascajares una de las empresas más innovadoras de su sector.

Desde su creación en 1994, la empresa no ha dejado de crecer y aumentar su presencia internacional, en particular con la apertura de una nueva fábrica en Canadá en 2009 y de una oficina comercial en Francia en 2011.



NOVEDADES: CREACIÓN E INNOVACIÓN

En Cascajares estudiamos las necesidades del cliente, interpretamos las tendencias del mercado y proponemos soluciones de calidad, cómodas y asequibles para que puedan aprovechar su tiempo libre disfrutando de la alta cocina.



CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- En nuestro proceso de producción siempre seleccionamos las mejores materias primas, elaboramos todas nuestras referencias de manera artesanal y las envasamos y almacenamos a temperatura controlada.
- Garantía de una seguridad alimentaria total con la certificación:



IFS (International Food Standard)



novedad

picantón cascajares relleno de foie y pasas

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir el picantón al medio. Rociar todo con la salsa de vino blanco. Hornear 15-20 minutos a 180°C.

SUGERENCIA

Para un resultado óptimo mezclar la salsa de vino blanco (incluida) con la propia grasa que rodea el picantón.

Guarniciones recomendadas: Ideal junto a castañas en conserva, chalotas, patatas parisinas o salteado de setas, todos ellos productos que puedes encontrar fácilmente en tu establecimiento habitual.

9016

Picantón Cascajares relleno de foie y pasas

Pieza de 550 g aprox.

Peso aprox. de la caja: 1 kg
1 unidad por caja

150 cl de salsa

**No contiene gluten, huevo,
soja ni frutos secos.**

Producto refrigerado



2
raciones

cochinillo cascajares asado

ELABORACIÓN DEL PLATO

Extraer los cuartos de cochinillo y escurrir bien el aceite. Precalentar el horno a 250°C.

Colocar las piezas sobre una bandeja de rejilla del horno a media altura, con otra debajo que recoja la grasa que suelte. Hornear la pieza durante 60 minutos.

Como cada horno es distinto, comprobar que la piel del cochinillo esté crujiente golpeándola con un tenedor. En caso contrario, continúe horneando hasta conseguir el crujiente.

9018

Cochinillo Cascajares asado

Dos cuartos de cochinillo por caja (un cuarto delantero y un cuarto trasero)
Peso aprox. de la caja: 3,5 kg
Sin gluten. Producto refrigerado



pularda trufada asada al horno

ELABORACIÓN DEL PLATO

Quitar los muslos y las alas. Filetear la pularda en frío (es más fácil que en caliente), en lonchas más o menos finas.

Colocar en la bandeja del horno la pularda cortada, junto con los muslos, las alas y una de las guarniciones (sugeridas a continuación).

Rociar todo con la salsa de setas.

Hornear 30 minutos a 180°C.

Para un resultado óptimo mezclar la salsa de setas (incluida) con la propia grasa que rodea la pularda.

Guarniciones recomendadas: Ideal junto a castañas en conserva, chalotas, patatas parisinas o salteado de setas, todos ellos productos que puedes encontrar fácilmente en tu establecimiento habitual.



9019

Pularda Trufada Asada al Horno

Pieza de 1,2 kg aprox.

Peso aprox. de la caja: 3 kg

1 unidad por caja.

1/2 litro de salsa de setas

No contiene gluten, lactosa, huevo, soja ni frutos secos.

Producto refrigerado



4/6
raciones



SIN GLUTEN

cordero cascajares asado

ELABORACIÓN DEL PLATO
Precalentar el horno a 190°C.

Colocar las piezas sobre una bandeja de horno a media altura. Hornear la pieza durante 20 minutos.

Recomendamos simplemente acompañarlo con una ensalada.

9014

Cordero Cascajares Asado

Dos cuartos de cordero por caja (un cuarto delantero y un cuarto trasero)
Peso aprox. de la caja: 2,5 kg
Sin gluten. Producto refrigerado

tierra
de
sabor



4/6
raciones

SIN GLUTEN

capón cascajares asado

ELABORACIÓN DEL PLATO

Cortar los muslos y las alas.
Filetear el capón en frío en lonchas más o menos finas.

Colocar el capón en la bandeja del horno, junto con los muslos y las alas, y unas manzanas reinetas cortadas en rodajas alrededor.
Hornear 30 minutos a 180°C.

Recomendamos mezclar la salsa incluida con la propia grasa que rodea al capón para un resultado óptimo. Añadir menos salsa si se desea un sabor menos dulce.

Las manzanas enteras se pueden asar en el microondas, ya que es más rápido y queda mejor (aprox 5 min. por manzana)

exclusivo
navidad
producción
limitada



9015

Capón de Cascajares asado Relleno de Foie, Orejones y Piñones

Pieza de 2,5 kg aprox.

Peso aprox. de la caja: 4 kg

1 unidad por caja.

1 litro de salsa de albaricoque

Sin gluten. Producto refrigerado

10/12
raciones
SIN GLUTEN

novedad

pechuga de pavo escabechado

ELABORACIÓN DEL PLATO

Preparar una ensalada al gusto (berros, cogollos, canónigos, tomates cherry...)
Abrir el envase y colocar los filetes sobre la ensalada. Aliñar con su jugo, aceite de oliva virgen extra y vinagre de Módena.

SUGERENCIA

Decorar el plato con unas gotas de reducción de vinagre de Módena.

18030

Pechuga de pavo escabechada

Una bolsa de pechuga por estuche
5 estuches por caja
Peso del estuche 200 g
Producto refrigerado



2
raciones



Rápido
y fácil

novedad

carrilleras de cerdo con salsa de oporto

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir el envase, escurrir las carrilleras, colocar en un plato y añadir la salsa.

microondas: calentar 1 minuto aprox. a máxima potencia.

horno: precalentar el horno a 180°C y hornear durante 8 minutos aprox.

SUGERENCIA

Como guarnición usar puré de patata o verduras salteadas.

18060

Carrilleras de cerdo con salsa de Oporto

Peso neto aprox. 400g
4 carrilleras y 1 sobre de salsa por estuche.
5 estuches por caja.
Producto refrigerado

en aceite de oliva virgen extra



2 raciones



Rápido y fácil

conservas gourmet

tierra de sabor



Caja expositora
Nuevo formato de envío.
4, 5 ó 6 latas por caja



1008 Cochinillo Asado en Aceite de Oliva Virgen Extra
4 latas por caja

1010 Pierna de Cordero lechal en Aceite de Oliva Virgen Extra
4 latas por caja

1009 Carrillera de Buey en Aceite de Oliva Virgen Extra
4 latas por caja

⦿ modo de empleo

Abrir la lata, sacar la pieza y escurrir bien el aceite.

horno: Precalentar el horno a 250°C. Colocar sobre una bandeja de rejilla de horno a media altura, con otra debajo que recoja la grasa que suelte. Hornear la pieza durante 50-60 minutos.

Como cada horno es distinto comprobar que la piel del cochinillo esté crujiente golpeándola con un tenedor.

En caso contrario continúe horneando hasta conseguir el crujiente.

sugerencia de presentación:

Como guarnición acompañar con una ensalada de lechuga.

⦿ modo de empleo

Abrir la lata, sacar la pieza y escurrir bien el aceite.

horno: Precalentar el horno a 250°C. Colocar sobre una bandeja de rejilla de horno a media altura, con otra debajo que recoja la grasa que suelte. Hornear la pieza durante 15 minutos.

sugerencia de presentación:

Como guarnición acompañar con una ensalada de escarola o berros. Puré de patata. Manzanas o peras asadas.

⦿ modo de empleo

Abrir la lata, sacar las piezas y escurrir bien el aceite. Cortar la carrillera a la medida deseada.

microondas: Calentar 1 minuto aprox. en máxima potencia.

horno: Precalentar el horno a 180°C. Hornear las piezas durante 7-9 minutos.

sugerencia de presentación:

Como guarnición podemos usar pisto, puré de patata, verduras salteadas, verduras a la plancha o setas.

Como salsa podemos utilizar salsa española, de frutos rojos o de queso.



1016 Carrilleras de Cerdo en Aceite de Oliva Virgen Extra
6 latas por caja

☉ modo de empleo

Abrir la lata, sacar las piezas y escurrir bien el aceite.

microondas: Calentar 1 minuto aprox. en máxima potencia.

horno: Precalentar el horno a 180°C. Hornear las piezas durante 7-9 minutos.

sugerencia de presentación:

Como guarnición podemos usar puré de patata, crema de calabaza, crema de guisantes o verduras salteadas. Como salsa, podemos utilizar una salsa de vino tinto, salsa a la pimienta o salsa roquefort.



1023 Carrilleras de Cordero Lechal
6 latas por caja

☉ modo de empleo

Abrir la lata, separar las piezas y la gelatina desechando la grasa de pato blanca.

microondas: Calentar 1 minuto aprox. en máxima potencia.

horno: Precalentar el horno a 180°C. Hornear las piezas con la gelatina durante 7-9 minutos.

sugerencia de presentación:

Como guarnición podemos usar puré de patata, verduras salteadas, verduras a la plancha o setas. Como salsa podemos utilizar salsa de frutos secos con almendras, pasas y piñones o salsa de pimienta.



1013 Carrilleras de Ciervo
6 latas por caja

☉ modo de empleo

Abrir la lata, separar las piezas y la gelatina desechando la grasa de pato blanca.

microondas: Calentar 1 minuto aprox. en máxima potencia.

horno: Precalentar el horno a 180°C. Hornear las piezas con la gelatina durante 7-9 minutos.

sugerencia de presentación:

Como guarnición podemos usar puré de patata, verduras salteadas, verduras a la plancha o setas. Como salsa podemos utilizar salsa de frutos secos.



1015

Crestas de gallo de corral

6 latas por caja

⦿ modo de empleo

Abrir la lata y calentar “al baño María”. Cuando la grasa esté líquida escurrir las crestas. Recomendamos servir las muy calientes.

sugerencia de presentación:

Presentar las crestas en ensalada. Además son estupendas con legumbres o como guarnición de carnes y pescados.



1014

Rabo de Buey

4 latas por caja

⦿ modo de empleo

Abrir la lata, separar las piezas y la gelatina desechando la grasa de pato blanca.

microondas: Calentar 1 minuto aprox. en máxima potencia.

horno: Precalentar el horno a 180°C. Hornear las piezas con la gelatina durante 7 minutos aprox.

sugerencia de presentación:

Acompañar con salsa de vino tinto y verduras braseadas.



1024

Jarretes de Cordero Lechal

4 latas por caja

⦿ modo de empleo

Abrir la lata, separar las piezas y la gelatina desechando la grasa de pato blanca.

microondas: Calentar 1 minuto aprox. en máxima potencia.

horno: Precalentar el horno a 180°C. Hornear las piezas con la gelatina durante 10 minutos aprox.

sugerencia de presentación:

Como guarnición podemos usar puré de patata, verduras salteadas, verduras a la plancha o setas. Como salsa podemos utilizar ali-oli, queso Roquefort o de cabra.

conservas gourmet



1001

Muslos de Gallo de Corral

4 latas por caja

⊙ modo de empleo

Abrir la lata, separar las piezas y la gelatina desechando la grasa de pato blanca.

microondas: Calentar 1 minuto aprox. en máxima potencia.

horno: Precalentar el horno a 180°C. Hornear las piezas con la gelatina durante 7 minutos aprox.

sugerencia de presentación:

Hacer una salsa reduciendo 125 ml. de nata líquida con piñones y pasas al gusto. Como guarnición podemos usar una manzana asada.



1017

Orejas de Cochinillo

4 latas por caja

⊙ modo de empleo

Para un **acabado tierno** basta con abrir la lata y calentar "al baño María". Cuando las piezas estén totalmente calientes se sacarán de la lata y se emplatarán. Se pueden comer directamente o se pueden rebozar.

*Son estupendas con legumbres o como guarnición para algún pescado.

Para un **acabado crujiente**, una vez sacadas las orejas de la grasa de pato se ponen en una bandeja con un poco de aceite para que no se peguen.

Calentarlas a 190° durante 25-30 minutos.

Una vez horneadas se pueden comer directamente o rellenar con marisco, fruta, etc.



La Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, en el marco del I Plan de Promoción y Comercialización del sector agroalimentario de Castilla y León 2008-2011 y con el afán de dinamizar iniciativas de adecuación al mercado y a sus exigencias de competitividad, ha desarrollado la marca de garantía Tierra de Sabor cuya finalidad es distinguir en el mercado determinados productos agroalimentarios de calidad diferenciada que, producidos, elaborados y/o transformados en el territorio de Castilla y León, **reúnen las condiciones y cumplen los requisitos de calidad que se especifican en su Reglamento de Uso.**

La utilización de esta marca certifica el cumplimiento de dichos requisitos de calidad y permite a los consumidores identificarlos de forma precisa.



conservas
gourmet

conservas
gourmet



1004

Caretas de cochinillo

6 latas por caja

⦿ modo de empleo

Abrir la lata, sacar la careta y desechar la grasa de pato blanca.

Para un acabado crujiente, pondremos la careta en una bandeja de rejilla.

Comprobar con el tenedor.

Calentarla a 220° durante 15-20 minutos.

Una vez horneada se pueden comer directamente o acompañar con marisco, fruta, etc.



1002

Muslo de Pintada

4 latas por caja

⦿ modo de empleo

Abrir la lata, sacar la pieza y escurrir bien el aceite.

microondas: Calentar 1 minuto aprox. en máxima potencia.

horno: Precalentar el horno a 180°C. Hornear la pieza durante 7-9 minutos.

sugerencia de presentación:

Como guarnición podemos usar pisto, puré de patata, verduras salteadas, verduras a la plancha o setas.
Como salsa podemos utilizar salsa española, de frutos rojos o de queso.



5011

Ossobuco de venado con boletus

4 latas por caja

⦿ modo de empleo

Abrir la lata, escurrir bien las piezas y los boletus.

microondas: Calentar 1 minuto aprox. en máxima potencia.

horno: Precalentar el horno a 180°C. Hornear la pieza durante 7-9 minutos.

sugerencia de presentación:

Como guarnición podemos usar pisto, puré de patata, setas o verduras.
Como salsa podemos utilizar salsa española.

escabechados gourmet



2009 Migas de Perdiz escabechada
12 tarros por caja
Tarro de cristal de 675 g.
Peso aprox. de la caja 8,5 kg

elaboracion del plato:

Presentar una cama de ensalada variada. Repartir las migas de perdiz escabechada (100 g por ración aproximadamente) y aliñar con vinagre de Módena, aceite de oliva y escabeche del propio producto al gusto. Consumir a temperatura ambiente.



2005 Muslitos Codorniz escabechados (10 uds.)
12 latas por caja
Lata de 350 g.
Peso aprox. de la caja 4 kg

elaboracion del plato:

La lata contiene 10 muslitos de codorniz, perfectos para acompañar con cualquier ensalada o para servir como aperitivo. La codorniz es una de las carnes que típicamente se ha conservado en escabeche, ya que siempre fue un producto exclusivamente de la época de caza y había que conservarlo.



2003 Perdiz escabechada
18 latas por caja
Lata de 900 g.
Peso aprox. de la caja 17 kg

elaboracion del plato:

La lata contiene una perdiz entera sin deshuesar. Se puede consumir troceada, desmigada o entera como acompañante de cualquier ensalada.