



C/Francia, s/n - Polígono Industrial
Ciudad del Transporte 12006 - Castellón
Tel.: (+34) 964 34 25 94
Fax: (+34) 964 34 23 94
info@inturfood.com

www.inturfood.com



CARNES | CREMAS | FONDOS | LASAÑA Y CANELONES | LEGUMBRES | PESCADOS | SALSAS



INTUR¹
grupo

Empresa de Gimeno Turismo y Ocio

HACEMOS LO QUE SABEMOS, COCINAMOS

A mediados del 2000 el GRUPO Intur se embarcó en una tarea inexistente en la zona de Castellón, creando una Cocina Central que abastecería a todos sus establecimientos y cuyo objetivo final será el mercado español. Nuestra Cocina Central es un centro de producción gastronómica de alta tecnología. Desarrollamos una elaboración de recetas con los últimos avances en el envasado al vacío y atmósferas modificadas. Lo primero que siente un ser humano al nacer es miedo, lo segundo hambre. Hacemos lo que sabemos, cocinamos.



CARNES

PLATO	PESO/Unid.	UNIDS./Caja	CONSERVACIÓN*
ALBONDIGAS CON GUIANTES	3,5 kg	2	2 años (-18º)
HAMBURGUESAS MIXTA CEBOLLA	3,7 kg	2	2 años (-18º)
BRAZUELOS POLLO DIABLA	2,5 kg	2	2 años (-18º)
POLLO AL AJILLO	2,5 kg	2	2 años (-18º)
PATO EN SU JUGO	3,0 kg	2	2 años (-18º)
CODORNICES EN ESCABECHE	2,0 kg	2	2 años (-18º)
CONEJO CON CARACOLES	3,5 kg	2	2 años (-18º)
CONEJO AL AJILLO	2,0 kg	2	2 años (-18º)
CARRILLADA CERDO SALSA	3,5 kg	2	2 años (-18º)
COSTILLAS EN SALSA	3,5 kg	2	2 años (-18º)
MANITA CERDO VIZCAINA	3,5 kg	2	2 años (-18º)
GUISADO DE CORDERO	3,5 kg	2	2 años (-18º)
GOULASH DE TERNERA	3,5 kg	2	2 años (-18º)



CREMAS

PLATO	PESO/Unid.	UNIDS./Caja	CONSERVACIÓN*
CREMA ESPINACAS	3,5 kg	2	2 años (-18º)
CREMA ESPARRAGOS	3,5 kg	2	2 años (-18º)
CREMA ZANAHORIAS	3,5 kg	2	2 años (-18º)
CREMA VERDURAS	3,0 kg	2	2 años (-18º)



FONDOS

PLATO	PESO/Unid.	UNIDS./Caja	CONSERVACIÓN*
FONDO DE PAELLA VALENCIANA	3,5 kg	2	2 años (-18º)
FONDO DE ARROZ AL HORNO	3,5 kg	2	2 años (-18º)
FONDO DE ARROZ DE MARISCO	3,5 kg	2	2 años (-18º)



LASAÑA Y CANELONES

PLATO	PESO/Unid.	UNIDS./Caja	CONSERVACIÓN*
LASAÑA DE CARNE	2,3 kg	3	2 años (-18º)
LASAÑA VEGETAL	2,3 kg	3	2 años (-18º)
TABULE VEGETAL	2,5 kg	2	2 años (-18º)
CANELONES CARNE	1,9 kg	3	2 años (-18º)
CANELÓN ESPINACA	1,9 kg	3	2 años (-18º)



LEGUMBRES

PLATO	PESO/Unid.	UNIDS./Caja	CONSERVACIÓN*
GARBANZOS CON CHORIZO	3,5 kg	2	2 años (-18º)
ESTOFADO DE LENTEJAS	3,5 kg	2	2 años (-18º)
LENTEJAS VEGETALES	3,5 kg	2	2 años (-18º)
FABADA MEDITERRÁNEA	3,5 kg	2	2 años (-18º)
OLLA CARNES Y LEGUMBRES	3,5 kg	2	2 años (-18º)



PESCADOS

PLATO	PESO/Unid.	UNIDS./Caja	CONSERVACIÓN*
GUISADO DE SEPIA	3,5 kg	2	2 años (-18º)
SEPIA A LA LYONESA	3,5 kg	2	2 años (-18º)
CALAMARES EN SU TINTA	3,5 kg	2	2 años (-18º)
CALAMARES AMERICANA	3,5 kg	2	2 años (-18º)



SALSAS

PLATO	PESO/Unid.	UNIDS./Caja	CONSERVACIÓN*
SALSA BOLOÑESA	3,5 kg	2	2 años (-18º)
SALSA VIZCAINA	3,5 kg	2	2 años (-18º)
PISTO MANCHEGO	3,5 kg	2	2 años (-18º)
SALSA CARBONARA	3,0 kg	2	2 años (-18º)
SALSA DE QUESOS	3,5 kg	2	2 años (-18º)
SALSA DE SETAS	3,0 kg	2	2 años (-18º)

PRODUCTOS

CARNES

CREMAS

FONDOS

LASAÑA Y
CANELONES

LEGUMBRES

PESCADOS

SALSAS

CALIDAD

En el 2005 obtuvimos la certificación en la norma UNE EN ISO 9000:2001 reflejo de nuestra gran responsabilidad y seriedad en el trabajo



VENTAJAS

Optimización de costes de personal

Reducción de la inversión en la creación de nuevas cocinas

Mayor número de recetas, incluso comer a la carta

Los tiempos de producción se minimizan

Homogeneización de los platos

Aprovechamiento de los alimentos

Regenerar varios elaborados simultáneamente

Facilitar al cliente un mayor control de costes

Ahorro de espacio de almacén de materias primas

*desde la fecha de elaboración