

# SOLUCIONES GASTRONÓMICAS PROFESIONALES



PRODUCTOS DE 5ª GAMA COCINADOS AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA

[www.vacinbag.com](http://www.vacinbag.com)

# VALOR PARA LAS COCINAS PROFESIONALES



VACinBAG es una empresa dedicada a elaborar soluciones gastronómicas de cocción al vacío para profesionales de la restauración.

Aportamos valor encargándonos de los procesos de cocción largos y de las manipulaciones laboriosas, ofreciendo productos de calidad que permiten agilizar las tareas de las cocinas profesionales.

Nuestro objetivo es ofrecer bases gastronómicas de uso profesional como una ayuda en la estandarización de producto, el control de escandallos y estoc y la reducción de los costes.



Productos congelados;  
conservar entre -18º y -21º



Productos sin gluten

## REDUCCIÓN DE COSTES Y CONTROL DE ESTOC

Nuestros productos de quinta gama no tienen merma, por este motivo permiten a las cocinas profesionales eliminar los costes asociados a las cocciones y a las manipulaciones, a la vez que agilizan los procesos de elaboración, el rendimiento es total.

Permiten un control muy exhaustivo de los escandallos y del estoc, todo el producto es congelado y tiene 12 meses de caducidad.

## PRODUCTOS MELOSOS, DE CALIDAD Y FÁCIL REGENERACIÓN

En VACinBAG seleccionamos cuidadosamente nuestras materias primeras y las cocinamos al vacío y a baja temperatura, obteniendo así unas texturas tiernas y jugosas.

Todos los productos son fáciles de manipular mediante una regeneración simple, y dejan margen a la creatividad de cada chef para poder personalizar cada emplatado.

## GASTRONOMIA DE 5ª GAMA AL VACÍO PARA HOTELES, RESTAURANTES Y CATERINGS





# PLANCHAS

## DE CARNE CONFITADA A BAJA TEMPERATURA

Producto muy indicado para elaborar platos principales con formas geométricas, o bien tapas y platillos. También para utilizar como relleno para otras elaboraciones.

### CONSEJOS DE REGENERACIÓN

- 1.- Descongelar a temperatura controlada (frío)
- 2.- Cortar las piezas según la forma deseada
- 3.- Marcar en plancha para dorar y aportar textura
- 4.- Terminar en horno para aportar temperatura

### FORMATOS DE VENTA

#### MONORACIÓN

Peso unidad: 150gr  
Unidades caja: 25

#### PLANCHA

Peso unidad: 1.500gr  
Unidades caja: 5



**Meloso de ternera**

PLANCHA Y MONORACIÓN



**Costilla de cerdo**

PLANCHA Y MONORACIÓN



**Cochinillo**

PLANCHA Y MONORACIÓN



**Meloso de cordero**

PLANCHA Y MONORACIÓN



**Pato confitado**

PLANCHA Y MONORACIÓN



**Conejo**

PLANCHA Y MONORACIÓN

# RULOS y TAPA RULOS

## DE CARNE CONFITADA A BAJA TEMPERATURA

Rulos y tapa rulos de carne confitada a baja temperatura orientados a la elaboración de platos principales, o bien pinchos y platillos gastronómicos.

### CONSEJOS DE REGENERACIÓN

- 1.- Descongelar a temperatura controlada (frío)
- 2.- Cortar las piezas según la forma deseada
- 3.- Marcar en plancha para dorar y aportar textura
- 4.- Terminar en horno para aportar temperatura

### FORMATOS DE VENTA

#### RULO

Peso unidad: 650gr  
Unidades caja: 6

#### TAPA RULO

Peso unidad: 250gr  
Unidades caja: 12

#### MONORACIÓN

Peso unidad: 150gr  
Unidades caja: 25

#### CARPACCIO

Peso unidad: 80gr  
Unidades caja: 25



**Rabo de ternera**

TAPA RULO



**Manitas de cerdo**

TAPA RULO



**Cochinillo**

TAPA RULO



**Rabo de ternera**

RULO Y MONORACIÓN



**Manitas de cerdo**

RULO Y MONORACIÓN



**Manitas de cerdo**

CARPACCIO



# GUARNICIONES y SALSAS

Productos orientados a guarnición o acompañamiento de carnes y pescados, o como complemento de tapas, platillos y pinchos. Las salsas se pueden aplicar directamente o bien utilizar como base de otras elaboraciones.

## CONSEJOS DE REGENERACIÓN

SALSAS: Descongelar y calentar al baño maría

VERDURAS: Desconger y saltear

GRATINADOS: Hornear a 180° durante 20'

## FORMATOS DE VENTA

### SALSAS

Formato unidad: 1L

Unidades caja: 4

### VERDURAS

Peso unidad: 500gr

Unidades caja: 6

### GRATINADOS

Peso unidad: 100/110gr

Unidades caja: 30



**Salsa Café de París**



**Verduras mediterráneas confitadas**



**Verduras exóticas confitadas**



**Salsa demiglace**



**Cebolla juliana confitada**



**Cebollas platillo caramelizadas**



**Salsa de foie**



**Gratinado patata y queso comté**



**Gratinado patata y boletus**

# PIEZAS UNITARIAS

## COCINADAS AL VACÍO Y A BAJA TEMPERATURA

Productos indicados para elaborar platos principales de carne cocinada a baja temperatura, de intenso sabor y texturas tiernas y melosas. Fácil regeneración.

### CONSEJOS DE REGENERACIÓN

- 1.- Descongelar a temperatura controlada
- 2.- Hornear 180° durante 20'

### FORMATOS DE VENTA

#### PIEZAS UNITARIAS

Peso unidad: Ver tarifa  
Unidades caja: 6

### ELABORACIONES A MEDIDA

Disponibles otros productos (ver tarifa) así como posibilidad de desarrollar productos a medida



**Carrillera de ternera**

PIEZA UNITARIA



**Carré de cordero**

PIEZA UNITARIA



**Paletilla de cabrito**

PIEZA UNITARIA



**Codillo de cerdo**

PIEZA UNITARIA



**Carrillera de cerdo**

PIEZA UNITARIA



**Jarrete de cordero**

PIEZA UNITARIA



**VACinBAG**  
COOKING SOLUTIONS

C/ Francesc Puget, 35  
08560 Manlleu (Barcelona)  
930.023.996

[www.vacinbag.com](http://www.vacinbag.com)  
[info@vacinbag.com](mailto:info@vacinbag.com)