

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS PROFESIONALES



PRODUCTOS DE 5^a GAMA COCINADOS AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA

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 primas 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 5^a 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 (frio)
- 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 PLANCHA

Peso unidad: 150gr Peso unidad: 1.500gr
Unidades caja: 25 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 (frio)
- 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: Descongelar 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 180º 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



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

www.vacinbag.com
info@vacinbag.com