

FOOD SERVICE

cascajares

CATÁLOGO PROFESIONAL 2023/24

Queremos ser
tu ayudante
de cocina

aperitivos



ULTRACONGELADO

ref. 11014

palitos de morcilla con manzana reineta

ELABORACIÓN

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

FORMATO

Caja 180 uds. | 3 bolsas de 60 uds.



ULTRACONGELADO

ref. 11015

palitos de huevos con chorizo ibérico

ELABORACIÓN

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

FORMATO

Caja 180 uds. | 3 bolsas de 60 uds.



ULTRACONGELADO

ref. 11055

palitos de foie, higos y avellanas

ELABORACIÓN

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

FORMATO

Caja 180 uds. | 3 bolsas de 60 uds.



ULTRACONGELADO

ref. 11044, 11046, 11042

croquetas de boletus, de queso azul y de jamón ibérico

ELABORACIÓN

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

FORMATO

Caja de 4 kg. aprox. | 2 bolsas de 2 kg

15g



ULTRACONGELADO

ref. 9013

SIN GLUTEN

pirulís de pintada

ELABORACIÓN

Directamente de congelación, salpimentar y freír a 180°C u hornear, con el horno precalentado a 190°C, durante 11-12 minutos. Desde descongelado, durante 9 minutos.

FORMATO

Caja 100 uds. | 2 bolsas de 50 uds.



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

ref. 11051

12g

mininido de patata paja

ELABORACIÓN

Sin descongelar
Horno: 7 minutos a 150°C. Dejar enfriar. Rellenar al gusto. Una vez relleno se puede calentar tanto en horno como en microondas.

FORMATO

90 uds por caja | Peso aprox. pieza 12 g



ULTRACONGELADO

ref. 9004

SIN GLUTEN

pirulís de codorniz

ELABORACIÓN

Dejar descongelar y elaborar al gusto. Se recomienda macerar en soja, salpimentar y freír. También se pueden rebozar en una tempura y freír.

FORMATO

Caja 120 uds. | 2 bolsas abrefácil de 60 uds.



ULTRACONGELADO

ref. 11048

cremoso de chipirón

ELABORACIÓN

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

FORMATO

Caja de 4 kg. aprox. | 2 bolsas de 2 kg

15g

entrantes



ULTRACONGELADO

ref. 7015

SIN GLUTEN

carpaccio de buey

ELABORACIÓN

Pintar ligeramente el plato con un poco de aceite. Abrir la bolsa y extraer el carpaccio. Sin descongelar, quitar la primera hoja de papel y colocar el lado sin papel contra el plato. Dejar descongelar a temperatura ambiente y una vez descongelado despegar delicadamente la segunda hoja de papel. Alinear al gusto antes de servir.

FORMATO

Peso aprox. unidad 70 g
5 bolsas de 15 uds | 75 uds. por caja



ULTRACONGELADO

ref. 7006

mini canelón de meloso, carrillera de cerdo y foie

ELABORACIÓN

Colocar el producto en congelado sobre un plato, cubrirlo de la salsa deseada, de forma que toda la pasta quede totalmente cubierta. Cocinarlo en el horno a 180°C durante 7 min. y terminar gratinando ligeramente.

FORMATO

Peso aprox. unidad 40 g | 42 uds. por caja

productos especiales



TEMP. AMBIENTE

ref. 1015

SIN GLUTEN

crestas cascajares

ELABORACIÓN

Abrir la lata y calentar "Al baño María", una vez la grasa esté líquida extraer las piezas desechando la grasa.
Microondas: Calentar 1 min. aprox. a máxima potencia.
Horno: Precalentar el horno a 180°C. Hornear durante 7-9 minutos.

FORMATO

6 latas por caja
Peso neto 500 g
peso neto escurrido 280 g



TEMP. AMBIENTE

ref. 1017

CONSULTAR
DISPONIBILIDAD

orejas de cochinito

ELABORACIÓN

Abrir la lata y calentar "al baño María", una vez la grasa esté líquida extraer las piezas desechando la grasa.
Sartén o freidora: Freír a 180°C hasta que se doren.
Horno: precalentar a 180°C y hornear durante 7-9 minutos.

FORMATO

4 latas por caja
Peso neto 900 g | peso neto escurrido 300 g.

guarniciones



ULTRACONGELADO

ref. 17000

100g

gratén de patatas

ELABORACIÓN

Sin descongelar.
Horno: Precalentar y 24 min. a 180°C.
Microondas: 2 min a 750W.

FORMATO

20 uds por caja
 Peso aprox. pieza 100 g



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

ref. 10088

35g

nido de patata paja

ELABORACIÓN

Sin descongelar
Horno: 7 minutos a 150°C.
 Dejar enfriar. Rellenar al gusto.
 Una vez relleno se puede calentar tanto en horno como en microondas.

FORMATO

24 uds por caja | 4 bandejas de 6 uds
 Peso aprox. pieza 35 g

cordero



REFRIGERADO

SIN GLUTEN

ref. 8017

cuarto de cordero lechal en su jugo

ELABORACIÓN

Extraer la pieza del envase junto con su jugo, precalentar el horno a 190°C. Colocar la pieza en una bandeja de horno, rociando el jugo por encima y hornear hasta que la piel se dore (aprox. 20 min.)

FORMATO

Peso neto 1 kg aprox. | 1 cuarto por bolsa
 caja de 4 bolsas (2 delanteros y 2 traseros)



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

ref. 18150

plancha de cordero

ELABORACIÓN

Partiendo de congelado, precalentar el horno a 250°C. Colocar sobre una bandeja a media altura con papel de horno. Hornear durante 20-25 min. aprox. Comprobar que la piel está crujiente golpeándola con un tenedor. Partiendo de descongelado, 5 minutos menos.

FORMATO

Peso neto 700-750 g aprox./ud
 4 planchas por caja

escabechados



TEMP. AMBIENTE

ref. 2009

migas de perdiz escabechada

ELABORACIÓN

Presentar una cama de ensalada variada. Repartir las migas de perdiz escabechada y aliñar al gusto. Consumir a temperatura ambiente.

FORMATO

Caja de 12 tarros de cristal | caja de 4,8 kg



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

ref. 3035

jamoncitos y contramuslos de gallo de corral

ELABORACIÓN

Aconsejamos descongelar y posteriormente cocinar al gusto. Perfectos para guisar en cazuela abierta o a presión.

FORMATO

Peso aprox. pieza 350 g | 1 caja de 16 uds.
 Producto ultracongelado en IQF



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

ref. 18158

muslo de gallo en su jugo

ELABORACIÓN

Horno: Abrir el envase, retirar la gelatina y reservar. Hornear con vapor 5 minutos a 100°C. Usar la gelatina como base para la salsa y añadir guarnición al gusto.
 Microondas: Calentar con tapa 1-2 minutos a 700W. Cocinado al vacío en su propio jugo.

FORMATO

1 uds por envase | 10 envases por caja
 Peso aprox. de la pieza 330/430 g



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

ref. 10036

muslo de pintada rellena de foie y pasas

ELABORACIÓN

Colocar en una bandeja de horno las piezas congeladas. Precalentar el horno a 200-210°C y hornear durante 20-25 min. aproximadamente.

FORMATO

12 uds. por caja (IQF)
 150-160 g peso aproximado ud.



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

ref. 9010

suprema de pularda rellena de foie, orejones y piñones

ELABORACIÓN

Extraer las piezas del envase y retirar el plástico. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 min. aprox. Directamente de congelación hornear a 190°C durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 min.

FORMATO

4 uds por envase | 6 envases por caja
 Peso aprox. de la pieza 175 g



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

ref. 9011

pularda rellena de frutos rojos y piñones

ELABORACIÓN

Extraer las piezas del envase y retirar el plástico. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 min. aprox. Directamente de congelación hornear a 190°C durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 min.

FORMATO

4 uds por envase | 6 envases por caja
 Peso aprox. de la pieza 175 g



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

ref. 9021

muslo de pintada rellena de foie y pasas

ELABORACIÓN

Extraer las piezas del envase y retirar el plástico que las envuelve. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír a 180°C para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 minutos aprox. Directamente de congelación hornear a 190°C durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 minutos.

FORMATO

4 uds por envase | 6 envases por caja
 Peso aprox. de la pieza 175 g



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

ref. 9032

muslo de pintada deshuesado relleno de setas y castañas

ELABORACIÓN

Colocar en una bandeja de horno las piezas congeladas. Precalentar el horno a 200-210°C y hornear durante 20-25 min. aproximadamente.

FORMATO

12 uds. por caja (IQF)
 150-160 g peso aproximado ud.

rulo



ULTRACONGELADO

ref. 18113

rulo de rabo de vacuno

ELABORACIÓN

En semi-descongelado, retirar la tripa, porcionar y regenerar al gusto.

FORMATO

Peso aprox. unidad 800
5 uds por caja

vacuno



REFRIGERADO

SIN GLUTEN

ref. 18024

rabo de vacuno

ELABORACIÓN

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Calentar 1 minuto aproximadamente a potencia máxima en el microondas. Si se quiere preparar en el horno lo ideal es precalentar a 130°C con vapor y luego hornear durante 7-9 minutos.

FORMATO

1 kg. aproximadamente por bolsa
4 bolsas por caja



REFRIGERADO

SIN GLUTEN

ref. 18006

carrillera de vacuno

ELABORACIÓN

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Cortar en medallones al gusto y con el horno precalentado a 130°C con vapor hornear durante 10 min.

FORMATO

1 carrillera por bolsa | 6 bolsas por caja
Peso aprox. de la pieza 450-900 g



REFRIGERADO

ref. 18242

carrillera de vacuno en salsa de vino tinto

ELABORACIÓN

Pinchar la bolsa tres veces y calentar 2 minutos en el microondas a máxima potencia. Abrir con cuidado y servir.

FORMATO

Peso aprox. 225 g/ud
10 bolsas por caja

rulo



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

ref. 18245

rulo de manitas de cerdo

ELABORACIÓN

Descongelar en refrigeración 24 horas antes de su uso. Retirar la tripa y porcionar al gusto. Cortamos desde descongelado y marcamos en plancha por los dos lados. Precalentamos el horno a 160°C y hornear durante 5-7 minutos.

FORMATO

Peso aprox. 800 g/rulo | 5 rulos por caja

cerdo



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

ref. 18182

cochifrito de cochinillo con hueso

ELABORACIÓN

Abrir la bolsa y freír todo el contenido a 180°C durante 3-5 minutos hasta que la piel quede crujiente.

FORMATO

12 bolsas por caja | 300 g peso aprox. ud.



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

ref. 18134

plancha de cochinillo

ELABORACIÓN

Partiendo de congelado. Precalentar el horno a 250°C. Colocar sobre una bandeja a media altura con papel de horno. Hornear durante 20-25 min. aprox. Comprobar que la piel está crujiente golpeándola con un tenedor. Partiendo de descongelado, 5 minutos menos.

FORMATO

Peso neto 700-750 g aprox./ud
4 planchas por caja



REFRIGERADO

SIN GLUTEN

ref. 18026

costillas barbacoa

ELABORACIÓN

Horno: Precalentar a 180°C. Abrir el envase, colocar las costillas sobre una bandeja, pintar las costillas con la salsa y calentar durante 5-7 min aprox.
Microondas: Perforar la bolsa y calentar a máxima potencia, durante 5 min.

FORMATO

8 bolsas por caja | Peso neto 500-750 g aprox



REFRIGERADO

SIN GLUTEN

ref. 18009

carrillera de cerdo en su jugo

ELABORACIÓN

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Cortar en medallones al gusto y con el horno precalentado a 130°C con vapor hornear durante 10 min.

FORMATO

3-4 uds. por bolsa | 6 bolsas por caja
200-400 g peso aprox. ud.



REFRIGERADO

ref. 18243

carrillera de cerdo en salsa de Oporto

ELABORACIÓN

Pinchar la bolsa tres veces y calentar 2 minutos en el microondas a máxima potencia. Abrir con cuidado y servir.

FORMATO

10 bolsas por caja
225 g peso aprox. ud.



REFRIGERADO

SIN GLUTEN

ref. 18004

cuarto de cochinillo

ELABORACIÓN

Extraer la pieza y desechar el aceite y la gelatina. 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 20-25 min. aprox. Comprobar que la piel está crujiente golpeándola con un tenedor. En caso contrario continuar horneando hasta conseguir el crujiente.

FORMATO

Peso neto 1,1 kg aprox. | 1 cuarto por bolsa
Caja de 4 bolsas (2 delanteros y 2 traseros)



REFRIGERADO

SIN GLUTEN

ref. 18155

medio codillo de cerdo




































ELABORACIÓN

Extraer la pieza del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 10 min.

FORMATO

2 medios codillos por bolsa | 4 bolsas por caja
300 g peso aprox. ud.

Fechas de disponibilidad

	YA!	1 marzo	15 marzo	1 abril	1 octubre
<ul style="list-style-type: none">  croquetas de boletus, de queso azul y de jamón ibérico  cremoso de chipirón  pirulís de codorniz  migas de perdiz escabechada  carpaccio de buey  gratén de patatas  jamoncitos y contramuslos de gallo de corral 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • 				
<ul style="list-style-type: none">  palitos de morcilla con manzana reineta  palitos de huevos con chorizo ibérico  pirulís de pintada 		<ul style="list-style-type: none"> • • • 			
<ul style="list-style-type: none">  palitos de foie, higos y avellanas  muslo de pintada rellena de foie y pasas  suprema de pularda rellena de foie, orejones y piñones  pularda rellena de frutos rojos y piñones  muslo de pintada rellena de foie y pasa  muslo de pintada deshuesado relleno de setas y castañas 			<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • 		
<ul style="list-style-type: none">  mininido de patata paja  nido de patata paja  cuarto de cordero lechal en su jugo  plancha de cordero  muslo de gallo en su jugo  rulo de rabo de vacuno  rabo de vacuno  carrillera de vacuno  cochifrito de cochinillo con hueso  plancha de cochinillo  costillas barbacoa  carrillera de cerdo en su jugo  cuarto de cochinillo  medio codillo de cerdo 				<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • • • • • • • • 	
<ul style="list-style-type: none">  mini canelón de meloso, carrillera de cerdo y foie  crestas cascajares  orejas de cochinillo  carrillera de vacuno en salsa de vino tinto  rulo de manitas de cerdo  carrillera de cerdo en salsa de Oporto 					<ul style="list-style-type: none"> • • • • • •