



yatecomeré

Soluciones
para los chefs
más exigentes

CROQUETAS



JAMÓN IBÉRICO

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g
 180° en freidora 4 min



JAMÓN IBÉRICO
SIN GLUTÉN

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



CENTOLLA AL AZAFRÁN

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g
 180° en freidora 4 min



GAMBA BLANCA AL AJILLO

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



CARRILLERA / BITTERBALLEN

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



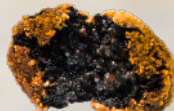
PULPO A LA GALLEGA

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g
 180° en freidora 4 min



BACALAO
NUEVA RECETA

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g
 180° en freidora 4 min



CHOCOS EN SU TINTA

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g
 180° en freidora 4 min



CHORIZO DE LEÓN

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



CECINA

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



RABO DE VACUNO

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



JAMÓN SERRANO

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



DELICIAS DE MEJILLÓN TIGRE

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



COCIDO

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min




BERENJENA ASADA
VEGANAS

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g
 180° en freidora 4 min



CINTOLLA SIN GLUTÉN


 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 35g

 180° en freidora 4 min



ESPINACAS Y QUESO DE CABRA


 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 180° en freidora 4 min




BOLETUS EDULIS

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g

 180° en freidora 4 min




GAMBÓN SALVAJE

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 180° en freidora 4 min



POLLO DE CORRAL A LA CAZUELA


 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g

 180° en freidora 4 min




CARABINEROS


 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 180° en freidora 4 min




LACÓN CON GRELOS

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 180° en freidora 4 min




CARBONARA


 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 180° en freidora 4 min




4 QUESOS GALLEGOS


 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 180° en freidora 4 min




GAMBA ROJA ALISTADO


 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 180° en freidora 4 min




ESPINACAS AL AJILLO

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 180° en freidora 4 min





DELICIAS DE MEJILLÓN DE LA RÍA

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 180° en freidora 4 min

CACHOPO CLÁSICO DE JAMÓN Y QUESO

 FORMATO: 6 uds/caja/IQF
PESO APROX.: grande (475g/ud)

 FORMATO: 9 uds/caja/IQF
PESO APROX.: pequeño (300g/ud)

 Introducir en la freidora con aceite caliente a unos 170°C-180°C durante 4 minutos aprox.




CARNES SLOW COOK



**CODILLO DE CERDO SIN PIEL
CONFITADO AL ACEITE DE OLIVA**


 **FORMATO:** 8uds/caja
PESO APROX.: 600g

 Precalentar el horno a 200°C durante 10 minutos, introducir el codillo y hornear a 200° durante 20 minutos.



**COSTILLAR DE CERDO
A LA BARBACOA**


 **FORMATO:** 8uds/caja
PESO APROX.: 600g

 Precalentar el horno a 200°C durante 15 minutos. A continuación disponer el costillar en una bandeja y bajar la temperatura a 180°C durante 10 minutos.




**COSTILLAR DE TERNERA
ADOBADA CONFITADA**


 **FORMATO:** 8uds/caja
PESO APROX.: 450g

 Precalentar el horno a 250° durante 10 minutos. Introducir la costilla en el horno a 200°C durante 20 minutos hasta que su color torne dorado.




**CUARTOS DE COCHINITO
CONFITADOS**


 **FORMATO:** 1kg/ud, 4uds/caja

 Precalentar horno a 250°C (10 min) e introducir los cuartos de cochinito en bandeja a 200°C durante 25-35 min.



**PORK BELLY
(PANCETA CONFITADA)**


 **FORMATO:** 6uds/caja


 Sartén: fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.

CARNES DESHEBRADAS




**COCHINITA PIBIL
MÁS ESPECIADA**


 **FORMATO:** 1kg/ud, 6uds/caja

 Sartén: fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.




CARNE MECHADA


 **FORMATO:** 1kg/ud, 6uds/caja

 Sartén: fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.




PULLED PORK TEXAS RUB


 **FORMATO:** 1kg/ud, 6uds/caja

 Sartén: Fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.




**AMERICAN PULLED PORK
(ROASTED BUT)**


 **FORMATO:** 1kg/ud, 6uds/caja

 Sartén: fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.




PULLED PORK ESTILO "TENESSE"


 **FORMATO:** 1kg/ud, 6uds/caja

 Precalentar horno a 150°C (10 min) e introducir la carne en bandeja 15 min.




TINGA DE POLLO


 **FORMATO:** 1kg/ud, 6uds/caja

 Sartén: Fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.




**RED CARNITAS
CHILORIO DE RES**


 **FORMATO:** 1kg/ud, 6uds/caja

 Sartén: fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.



**POLLO DESHEBRADO
AL NATURAL**

 **FORMATO:** 2kg/ud, 4uds/caja

 Sartén: fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.

PASTELES Y ENSALADILLA



PASTEL DE PESCADO
DE ROCA AL ALBARIÑO



FORMATO: 8 uds/caja
PESO APROX.: 200g



Abrir y emplatar en segundos



PASTEL DE CENTOLLA
AL ALBARIÑO



FORMATO: 8 uds/caja
PESO APROX.: 200g



FORMATO: 6 uds/caja
PESO APROX.: 1kg



Abrir y emplatar en segundos



ENSALADILLA RUSA
PREMIUM



FORMATO: 6 uds/caja
PESO APROX.: 1kg



Abrir y emplatar en segundos



PATATAS PARA TORTILLA CON CEBOLLA || SIN CEBOLLA



FORMATO: 1kg/ud, 12 uds/caja



1. Calentar en microondas (700W) durante 2 min o en sartén durante 2 min. Añadir sal al gusto.
2. Mezclar con huevo batido (4-5 huevos por cada ½ kg). Ajustar de sal.
3. Cocinar en sartén con un poco de aceite, 2 min por cada lado, según el punto deseado.

COMPLEMENTOS



PAN BAO



FORMATO 15g: caja de 1,5kg
100uds caja



FORMATO 35g: caja de 2,1kg
60uds caja



FORMATO 60g: caja de 1,8kg
30uds caja



Calentarlo al vapor, en una vaporera, olla con un recipiente indicado para una cocción al vapor o en un microondas con un recipiente de silicona. Durante 1 min y medio.



TORTILLAS DE MAÍZ AMARILLO MESERA CONGELADA



DIÁMETRO: 14cm



FORMATO: 12 udsx250g/ud,
18uds/caja/4,5kg caja



yatecomeré



www.yatecomere.es

yatecomeré UNA MARCA DE CONGALSA