

# YANTARE



EST.

2020

WE COOK

# TORREZNO CONFITADO



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Panceta selecta de cerdo Duroc  
Confitado 12 horas, no prefrito  
Sin conservantes ni colorantes  
Mucha carne, menos grasa  
Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y freír lingote en aceite limpio a 180° 5 minutos (hasta que la piel sufle)  
Cortar fino poniendo la piel de lado

## - LOGÍSTICA

Bolsa semivacío de 2 lingotes de 230 g. aprox. (2 raciones por lingote)  
Lleva semivacío porque el vacío total humedece la piel por ósmosis y perjudica el suflado  
10 bolsas (20 lingotes) por caja



# TORREZNO CURADO Y ADOBADO



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Panceta selecta de cerdo Duroc

Curado 21 días en pimentón de La Vera y horneado, no prefrito

Sin conservantes ni colorantes

Piel extra crujiente, mucha carne, menos grasa

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y freír lingote en aceite limpio a 180° 3-5 minutos (hasta que la piel sufle)

Cortar fino poniendo la piel de lado

## - LOGÍSTICA

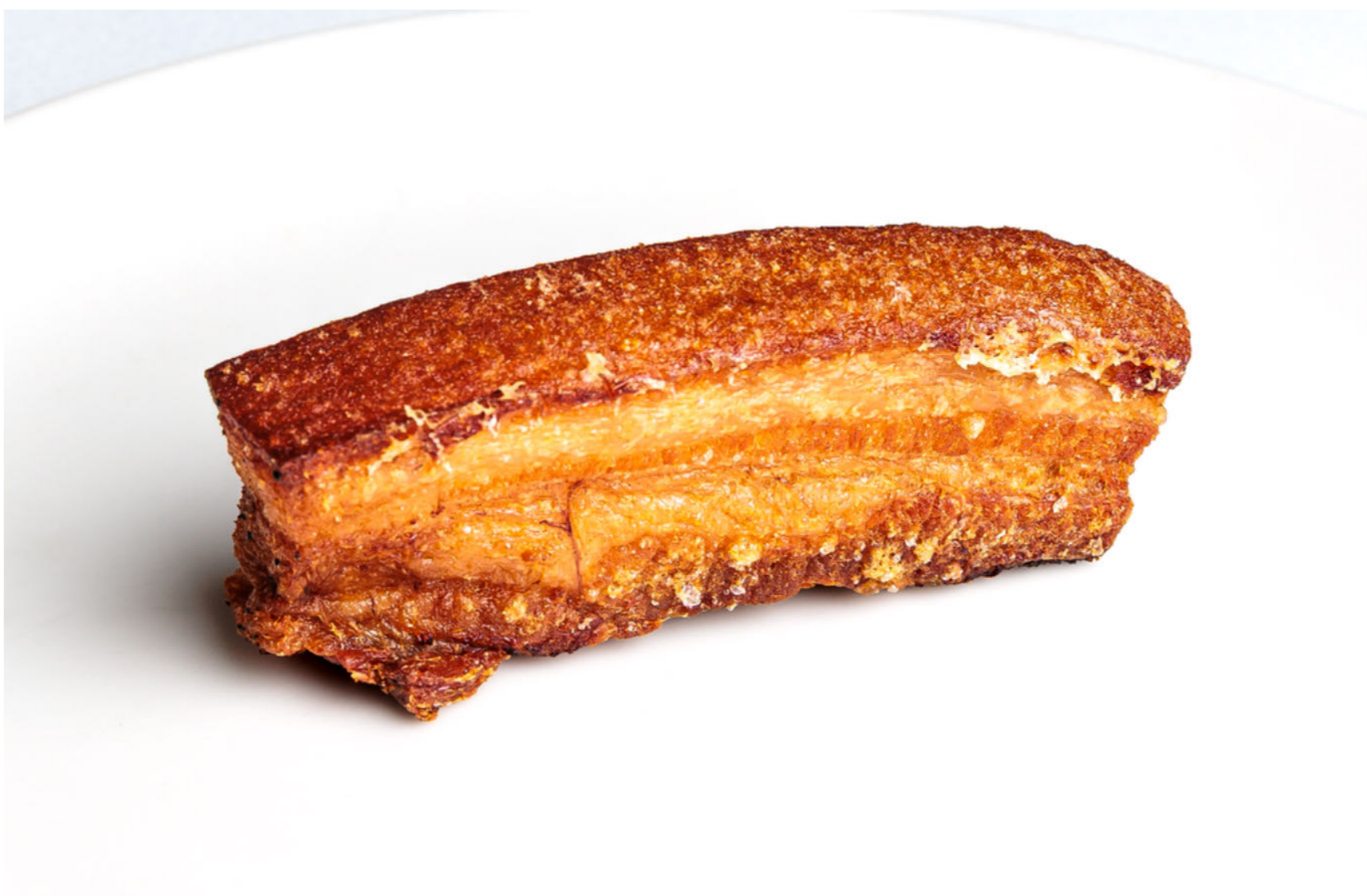
Bolsa semivacío de 1 lingote de 320 g. aprox. (2 raciones por lingote)

Lleva semivacío porque el vacío total humedece la piel por ósmosis y perjudica el suflado

10 bolsas (20 lingotes) por caja



# 'PORK BELLY' TORREZNO BAJA TEMPERATURA



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Panceta selecta de cerdo Duroc

Hecho a baja temp. dentro de la bolsa (sous vide ) en su jugo, no prefrito

Sin conservantes ni colorantes

Crujiente por fuera, jugoso por dentro

Versátil. Torrezno, panceta baja temp., falso cochinitillo, taco de cerdo estilo Pekín...

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien, apartar grasa y freír en aceite limpio a 180° 8 minutos (hasta que esté bien dorados crujiente)

## - LOGÍSTICA

Bolsa vacío con 2 lingotes de 320 g. aprox. (2 raciones)

10 bolsas (20 lingotes) por caja



# TORREZNO BAJA TEMPERATURA PORCIONADO





## - ARGUMENTOS DE VENTA

Ración ya cortada. Freír y emplatar.

Panceta selecta Duroc

Hecho a baja temp. dentro de la bolsa en su jugo, no prefrito

Sin conservantes ni colorantes

Crujiente por fuera, mucha carne

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y freír dados en aceite limpio a 180° 8 minutos (hasta que estén bien dorados/crujientes)

## - LOGÍSTICA

Bolsa vacío de 160 g. aprox. (1 ración)

12 bolsas por caja



# OREJA DE CERDO CONFITADA



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Producto único en el mercado

Materia prima selecta de cerdo Duroc de Teruel

Limpiada una a una

Sin colorantes ni conservantes

Cocinada 8 horas a baja temperatura en aceite de oliva

Fácil de preparar. Freír 5 minutos.

Versátil. Se puede servir entera sobre una parmentier o cortar y servir como ración o sobre unas bravas

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y freír 5 minutos en aceite limpio a 180° (hasta que quede muy crujiente)

## - LOGÍSTICA

Bolsa vacío de 320 g. aprox. (1-4 raciones)

10 bolsas por caja



# FINGERS DE OREJA DE CERDO CONFITADA



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Producto único en el mercado

Materia prima selecta de cerdo Duroc de Teruel

Limpiada y cortada una a una

Sin colorantes ni conservantes

Cocinada 8 horas a baja temperatura en aceite de oliva

Fácil de preparar. Freír 5 minutos.

Versátil. Se puede servir como ración, sobre unas patatas bravas, en brioche o burger...

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y freír 5 minutos en aceite limpio a 180° (hasta que quede muy crujiente)

## - LOGÍSTICA

Bolsa vacío de 300 g. aprox. (1-4 raciones)

12 bolsas por caja



# PATATA REVOLCONA



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Patata premium seleccionada

Ya pochada y guisada.

Lista para servir.

Sin conservantes ni colorantes

Ideal con carnes, torreznos y pulpo

Refrigerado 45 días caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Calentar 3 minutos en cazo o microondas

## - LOGÍSTICA

Bolsa vacío de 400 g. aprox. (4-6 raciones)

12 bolsas por caja



# PATATA AL MORTERO CON TRUFA NEGRA





## - ARGUMENTOS DE VENTA

Patata premium seleccionada

Ya pochada y guisada con trufa negra de Teruel

Lista para servir.

Sin conservantes ni colorantes

Ideal con carnes, torreznos, pescados

Refrigerado 45 días caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Calentar 3 minutos en cazo o microondas

## - LOGÍSTICA

Bolsa vacío de 400 g. aprox. (4-6 raciones)

12 bolsas por caja



# PULLED COCHINILLO



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Carne selecta de cochinitillo Duroc

Cocinada 20 horas a baja temperatura

Listo para servir. Calentar y listo.

Sin conservantes ni colorantes

Ideal para croqueta, canelón, tacos, burritos, brioche, pan bao, burger

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y calentar 3 minutos en cazo o microondas.

## - LOGÍSTICA

Bolsa vacío de 500 g. (8-10 raciones)

8 bolsas por caja



# PULLED PORK BBQ



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Carne premium de cerdo Ibérico/Duroc

Cocinada 20 horas a baja temperatura

Listo para servir. Calentar y listo.

Certificado sin gluten

Ideal para tacos, burritos, brioche, pan bao, burger

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y calentar 3 minutos en cazo o microondas.

## - LOGÍSTICA

Bolsa vacío de 500 g. (8-10 raciones)

8 bolsas por caja



# RAGÚ NAPOLITANO DESHILACHADO



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Carne premium de vaca rubia gallega/charolesa

Cocinada 20 horas a baja temperatura con receta original e ingredientes naturales

Listo para servir. Calentar y listo.

Sin conservantes ni colorantes

Ideal para lasaña, canelón, pasta, tacos, burritos, brioche, pan bao, burger

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y calentar 3 minutos en cazo o microondas.

## - LOGÍSTICA

Bolsa vacío de 400 g. (6-8 raciones)

12 bolsas por caja



# COSTILLAR DESHUESADO DE COCHINILLO BAJA TEMPERATURA





## - ARGUMENTOS DE VENTA

Materia prima selecta de cerdo Duroc de Teruel  
Costillar deshuesado a mano (no es una plancha prensada)  
Tres texturas: lomo, panceta y barriguera  
Sin colorantes ni conservantes  
Cocinado 8 horas a baja temperatura  
Fácil de preparar. Horno 20 minutos a 220°-240°  
Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y hornear 20 minutos calor seco a 220°-240° (hasta que quede muy crujiente)  
Se puede servir entero para compartir (1 kg pero sin hueso) o racionar; en este caso se recomienda cortar de forma longitudinal para ofrecer las tres texturas

## - LOGÍSTICA

Bolsa vacío de 1 kg. aprox. de carne y grasa de cerdo  
4 bolsas por caja



# OREJA DE CERDO EN SALSA PICANTONA



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Materia prima selecta de cerdo Duroc de Teruel

Limpiada y cortada una a una

Sin gluten

Guisada de forma artesanal con ingredientes naturales

Fácil de preparar. Calentar y listo.

Versátil. Se puede servir como ración, con unas pochas, en brioche, pizza o burger...

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y calentar 3 minutos en cazo o microondas

## LOGÍSTICA

Bandeja 300 g. (1-2 raciones)

8 bandejas por caja

# COSTILLAR DE CERDO DESHUESADO AL CARBÓN



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Carne selecta de cerdo Ibérico/Duroc

Cocinada 16 horas a baja temperatura infusionada con toque de brasa

Deshuesada a mano

Sin conservantes ni colorantes

Producto único en el mercado

Listo para servir. Calentar y listo

Versátil. Plancha, brasa, horno, tacos, burritos, brioche, pan bao, burger..

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y calentar 3 minutos por cada lado a la plancha o brasa

También se puede hacer 3 minutos en horno o microondas

## - LOGÍSTICA

Dos formatos:

Costillar deshuesado entero envasado al vacío de 1,5 kgs aprox. (7 raciones) - 4 costillares por caja

Porcionado en raciones de 200 g. aprox. - 10 uds. por caja



# COSTILLAR DE CERDO DESHUESADO AL PALO CORTADO



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Carne selecta de cerdo Ibérico/Duroc

Madurada 15 días con pimentón de La Vera en nuestro secadero

Cocinada 16 horas a baja temperatura infundada con vino palo cortado

Deshuesada a mano

Producto único en el mercado

Listo para servir. Calentar y listo

Versátil. Plancha, brasa, horno, tacos, burritos, brioche, pan bao, burger..

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y calentar 3 minutos por cada lado a la plancha o brasa

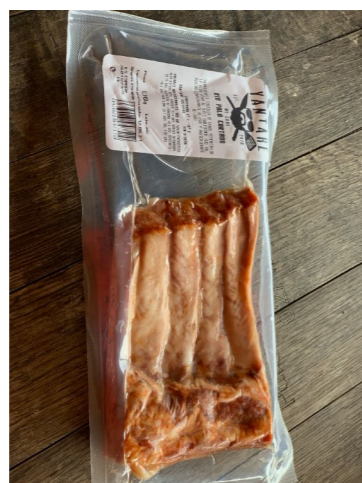
También se puede hacer 3 minutos en horno o microondas

## - LOGÍSTICA

Dos formatos:

Costillar deshuesado entero envasado al vacío de 1,5 kgs aprox. (7 raciones) - 4 costillares por caja

Porcionado en raciones de 200 g. aprox. - 10 uds. por caja



# JARRETE DUROC CONFITADO





## - ARGUMENTOS DE VENTA

Jarrete premium de cerdo Duroc

Confitado 8 horas a baja temperatura

Listo para servir. Hornear 10 minutos y listo

Sin conservantes ni colorantes

Muy jugoso y tierno. La carne se separa del hueso con una cuchara.

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y hornear 10 minutos a 180°. Se puede hacer em microondas.

## - LOGÍSTICA

Bolsa vacío de 650 g. (2 raciones)

10 bolsas por caja



# FOIE MICUIT CON KIMCHEE Y TRUFA NEGRA DE TERUEL



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Producto único en el mercado

Materia prima selecta de hígado de pato francés y trufa de Teruel

Desvenado a mano y elaborado en horno como en un restaurante

Sin colorantes ni conservantes

Receta secreta que aporta una textura única en el mercado

Fácil de preparar

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Cortar ración en semi congelado y emplatar.

## - LOGÍSTICA

Dos formatos

Bolsa vacío de 320 g. aprox. (4 raciones)

12 bolsas por caja

Bolsa vacío de 145 g. aprox. (2 raciones)

20 bolsas por caja



# CACHOPO DE TERNERA, JAMÓN, QUESO Y PIQUILLO



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Materia prima selecta

Tapa de ternera frisona, jamón ibérico, queso semicurado de cabra, piquillo confitado

Espalmado a mano para romper fibra y hacer tierna la carne

Empanado fino y sutil

Listo para servir. Freír y listo

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y freír 3-5 minutos en aceite limpio a 180° (hasta que quede dorado y crujiente)

## - LOGÍSTICA

Cachopo de 450 g. (2 raciones)  
6 unidades por caja

Cachopo de 225 g.  
8 unidades por caja



# CALLOS CON PATA Y MORRO



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Materia prima selecta

Limpiada y cortada a mano

Sin gluten

Guisada de forma artesanal con ingredientes naturales

Fácil de preparar. Calentar y listo.

Versátil. Se puede servir como ración o con unos garbanzos

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y calentar 3 minutos en cazo o microondas

## LOGÍSTICA

Bandeja 450 g. (2 raciones)

8 bandejas por caja



# RABO DE VACUNO ESTOFADO





## - ARGUMENTOS DE VENTA

Materia prima selecta

Sin gluten

Guisada de forma artesanal con ingredientes naturales

Fácil de preparar. Calentar y listo.

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y calentar 3 minutos en cazo o microondas

## LOGÍSTICA

Bandeja 300 g.

8 bandejas por caja



# CARRILLERAS DE CERDO ESTOFADAS



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Materia prima selecta. Cerdo Duroc.

Sin gluten

Guisada de forma artesanal con ingredientes naturales

Fácil de preparar. Calentar y listo.

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y calentar 3 minutos en cazo o microondas

## LOGÍSTICA

Bandeja 2,2 kg.

3 bandejas por caja

# PUERRO CONFITADO



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Puerro premium seleccionado

Confitado en aceite de oliva

Listo para servir

Sin conservantes ni colorantes

Ideal a la brasa, salteado o estilo niguiri

Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien y cortar en frío. Hacer 3 minutos a la plancha, brasa o salteado

## LOGÍSTICA

Bolsa vacío de 550 g. aprox. (3 puerros)

10 bolsas por caja



# FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA



## - ARGUMENTOS DE VENTA

Alcachofa premium seleccionada  
Mucho corazón, todas las hojas tiernas  
Confitada en aceite de oliva  
Listo para servir  
Sin conservantes ni colorantes  
Ideal a la plancha o frita  
Congelado 18 meses caducidad

## - MODO DE PREPARACIÓN

Descongelar bien abrir en flor y hacer a la plancha, brasa o frita 3 minutos

## LOGÍSTICA

Bandeja de 12 unidades  
4 bandejas por caja

