

Soluzioni innovative per la ristorazione



Luxury Tapas

BOVINO CBT Cottura Sottovuoto a Bassa Temperatura



GUANCIA DI MANZO PREMIUM

Guance cotte sottovuoto a bassa temperatura durante più di 16 ore. Le guance premium sono intere e complete. Nel secondo caso si tratta di guance dove invece è presente il taglio di controllo veterinario.

PREPARAZIONE: Scongellare il prodotto

INTERA:

A) Aprire il sacchetto e versare l'intero contenuto direttamente in pentola con un fondo di cottura, il nostro fondo bruno o una salsa a piacere e rigenerare a fuoco medio durante 10 minuti fino a bollire.

B) Senza aprire il sacchetto, rigenerare al microonde 5 min a 800W o 10 min a bagno maria. Aprire il sacchetto e servire con il nostro fondo bruno o salsa a piacere.

B. TAGLIATA o PORZIONATA: Aprire il sacchetto, tagliare a fette di 1 cm di spessore e scottare alla piastra elettrica, fry-top o padella antiaderente ad alta temperatura (200°C) con un filo d'olio, accompagnando con nostro fondo bruno o salsa a piacere.

VIDEO
ELABORAZIONE
PRODOTTO



FORMATO: 6 sacchetti da ± 400 g
SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



GUANCIA DI MANZO



CAPPELLO DEL PRETE

Il taglio perfetto di vitello per la CBT, è caratterizzato, infatti, da una venatura di collagene che richiede una lunga cottura per sciogliersi e idratare le fibre dando una consistenza gelatinosa, che ammorbidisce la carne e ne amplifica il sapore. Cottura sottovuoto a bassa temperatura durante 16 ore.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto.
2. Rigenerare 20 - 25 minuti al forno pre-riscaldato a 200°C.
3. Estrarre dal forno e servire irrorando con il succo di cottura.

VIDEO
ELABORAZIONE
PRODOTTO



FORMATO: 2 sacchetti da ± 2 Kg.
SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



BRISKET DI ANGUS

Punta di petto di manzo di ANGUS certificato cotta sottovuoto durante più di 15 ore, con tocco affumicato.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto.
2. Tagliare a fettine sottilissime contro il grano (contro fibra, perpendicolarmente alle fibre muscolari) ed irrorare con i succhi di cottura.
3. Servirlo, sia caldo sia freddo.

VIDEO
ELABORAZIONE
PRODOTTO



FORMATO: 4 sacchetti da ± 1 Kg.
SCADENZA: 24 mesi - 5 giorni in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



STINCO DI VITELLO

Cucinato sottovuoto durante più di 15 ore. Da rigenerare al forno a 200-220°C in modo da farlo rosolare e renderlo croccante nella parte esterna. Ideale per il servizio in sala con carrello. Stinco intero da 4-5 porzioni. Mezzo stinco ideale per 2 commensali e da rigenerare al forno sempre con la parte dell'osso e del midollo verso l'alto.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto.
2. Rigenerare 25 - 30 minuti al forno pre-riscaldato a 200°C.
3. Estrarre dal forno e servire irrorando con il succo di cottura.

VIDEO
ELABORAZIONE
PRODOTTO



FORMATO:
STINCO: 2 sacchetti da 2 - 2,5 Kg
MEZZO STINCO: 4 sacchetti da 1 - 1,2 Kg
SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



MEZZO STINCO DI VITELLO



COSTINA DI MANZO

Biancostato di manzo cotto sottovuoto a bassa temperatura durante più di 15 ore.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto.
2. Rigenerare 15 - 20 minuti al forno pre-riscaldato a 200°C.
3. Servire irrorando con il succo di cottura.

VIDEO
ELABORAZIONE
PRODOTTO



FORMATO: 6 sacchetti da ± 550 g
SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



CHURRASCO DI MANZO

Biancostato di manzo intero cotto sottovuoto a bassa temperatura durante più di 15 ore.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto.
2. Rigenerare 20 minuti al forno pre-riscaldato a 180°C.

FORMATO: 4 sacchetti da ± 1,2 kg
SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

BOVINO CBT



GIRELLO DI VITELLO

Girello di Vitello cotto a bassa temperatura durante solamente poche ore affinché risulti rosato. Ideale per Vitello Tonnato o RoastBeef.

PREPARAZIONE: Scongelerare e tagliare in affettatrice o sottilmente con un coltello a lama liscia e lunga. Disponete le fettine su un piatto da portata, cercando di non sovrapporle eccessivamente e nappatele con la salsa tonnata o con vinagrette. Al momento di servire, decorate con qualche cappero dissalato, prezzemolo o foglie di sedano spezzettate e una macinata di pepe a piacere.

FORMATO: 4 sacchetti da 1-1,6 kg.

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

FONDO BRUNO

Un fondo bruno premium grazie ad un 40% di coda di manzo cotta durante più di 6 ore con verdure fresche (cipolla, carote, sale e spezie).

PREPARAZIONE: Scongelerare, riscaldare in un pentolino o al microonde fino ad ebollizione, rimescolare ed utilizzare come fondo bruno o come base per qualsiasi tipo di salsa a base di carne. Se diluito con acqua permette di essere utilizzato come brodo.

FORMATO: 2 secchielli da 1,4 Kg.

SCADENZA: 24 mesi - 5 giorni in frigo (0-4°C) dopo scongelamento

MAIALE CBT



GUANCIA DI MAIALE

Guance cotte sottovuoto a bassa temperatura durante più di 9 ore.

PREPARAZIONE: Scongelerare il prodotto
INTERA: A) Aprire il sacchetto e versare l'intero contenuto direttamente in pentola con un fondo di cottura, e rigenerare a fuoco medio durante 10 minuti fino a bollire.
B) Senza aprire il sacchetto, rigenerare 5 min. al microonde a 800W o 10 min a bagno maria.

Aprire e servire con salsa a piacere.
B. TAGLIATA o PORZIONATA: Aprire il sacchetto, tagliare a fette di 1 cm di spessore e scottare ad alta temperatura (200°C) con un filo d'olio, e salsa a piacere.

VIDEO
ELABORAZIONE
PRODOTTO



FORMATO: 4 sacchetti da ± 1 KG (6 - 7 guance per sacchetto)

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



STINCO DI MAIALE

Stinco di maiale cotto a bassa temperatura. Ogni sacchetto presenta uno stinco di maiale intero, diviso in due porzioni individuali utilizzabili separatamente in modo che sia ancora più comodo.

PREPARAZIONE:
1. Scongelerare il prodotto
2. Rigenerare 20 min al forno pre-riscaldato a 200°C
3. Servire irrorando con i succhi di cottura. Ideale con verdure grigliate, patate fritte o al forno o puré di patate.

FORMATO: 6 sacchetti (12 porzioni) per cartone.

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

STRACCETTI DI SUINO IBERICO PATANEGRA

Carne intercostale di suino iberico patanegra. Carne di grande succosità, texture morbida e sapore caratteristico del maialino nero iberico.

Straccetti da 30-50 grammi

PREPARAZIONE:
1. Scongelerare il prodotto
2. Rigenerare alla piastra o fry-top durante 5 minuti. In forno 5 - 10 minuti 180°C

FORMATO: 4 sacchetti da ± 700 g

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

ALTRE CARNI CBT



COSCIA D'ANATRA

Coscia d'anatra cucinata sottovuoto a bassa temperatura durante più di 6 ore, croccante fuori, morbida dentro.

PREPARAZIONE:

1. Scongelerare il prodotto, ritirare il grasso e conservare la gelatina per la fase di cottura in forno.
2. Cuocere 20 minuti al forno (180°C) pre-riscaldato (lato della pelle verso l'alto per renderla croccante)
3. Estrarre dal forno, irrorare delicatamente con il proprio sugo di cottura e servire.

FORMATO: 6 sacchetti da ± 600 g (2 cosce per sacchetto)

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



PULLED CHICKEN

Sovracoscia di pollo disossata cotta sottovuoto a bassa temperatura durante più di 3 ore. Elaborato esclusivamente con carne e spezie, già pronto per essere sfilacciato e farcire tacos, fajitas, panini, hamburger, sandwich, piadine.

PREPARAZIONE:

1. Scongelerare il prodotto.
2. Rigenerare 4 minuti al microonde (800W)

VIDEO
ELABORAZIONE
PRODOTTO



FORMATO: 4 sacchetti da ± 1 Kg

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



COSTINE DI MAIALE "RIBS" BBQ

Costine di Maiale cotte sottovuoto a bassa temperatura durante più di 12 ore. Personalizzate con una leggera marinatura BBQ suave e delicata.

PREPARAZIONE:

1. Scongelerare il prodotto
2. Cuocere 15 minuti al forno a 180-200°C pre-riscaldato.
3. Estrarre dal forno, rigirare nel succo di cottura e servire.

VIDEO
ELABORAZIONE
PRODOTTO



FORMATO: 6 sacchetti da ± 600 g
SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

COSTINE DI MAIALE "RIBS" ALLE ERBE AROMATICHE

Costine di Maiale cotte sottovuoto a bassa temperatura durante più di 12 ore con la sola aggiunta di timo, rosmarino e origano.

PULLED PORK

Capocollo di maiale cotto sottovuoto a bassa temperatura durante più di 12 ore. Elaborato con carne e spezie, già pronto per essere sfilacciato e farcire tacos, fajitas, hamburger, sandwich, panini, piadine.

PREPARAZIONE:

1. Scongelerare il prodotto.
2. Rigenerare 4 minuti al Microonde (800W)

VIDEO
ELABORAZIONE
PRODOTTO



FORMATO: 4 sacchetti da ± 1 Kg

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

LINGOTTI CBT



MAIALINO DA LATTE

Maialino da latte cotto intero a bassa temperatura durante 15 ore, poi disosato e spolpato, separando la cotenna e la carne, per poi essere ricomposto, pressato e porzionato in lingotti da 150g.

PREPARAZIONE: Scongelerare il prodotto

1. Rosolare con un filo d'olio 10 min. sul lato della cotenna affinché risulti croccante, a temperatura media (150°C), alla piastra, in padella antiaderente o fry-top. Cuocere sul lato opposto 1 min. e servire.

VIDEO
ELABORAZIONE
PRODOTTO



FORMATO: 4 vaschette da 8 pezzi
SCADENZA: 24 mesi - 5 giorni in frigo (0-4°C) dopo scongelamento

AGNELLO DA LATTE

Collo di agnello da latte cotto intero a bassa temperatura durante 15 ore, poi disosato e spolpato, per poi essere ricomposto, pressato e porzionato in lingotti da 150 g.

PREPARAZIONE:

1. Scongelerare il prodotto
2. Rosolare 3 min. su ogni lato, con un filo d'olio alla piastra, in padella antiaderente o fry-top ad alta temperatura (200-220°C).

In caso si attaccasse, consigliamo l'utilizzo di carta da forno)

FORMATO: 4 vaschette da 8 pezzi
SCADENZA: 24 mesi - 5 giorni in frigo (0-4°C) dopo scongelamento



FAJITAS TEX-MEX

Fajitas già pronte e farcite a mano con il nostro PULLED CHICKEN CBT e VERDURA fresca. Pronte in 10 minuti al forno.

PREPARAZIONE:

10 minuti al forno a 180°C senza scongelare previamente.

FORMATO: 4 vaschette da 24 fajitas

SCADENZA: 24 mesi



GYOZAS

- GUANCIA DI SUINO CBT E SALSA KIMCHEE
- CODA DI MANZO CBT E SALSA HOISIN
- COSCIA D'ANATRA CBT E CHILI DOLCE
- "TORI" DI POLLO E VERDURE
- MAZZANCOLLE, CURRY THAI E SCORZE DI LIMONE
- VERDURA FRESCA E LATTE DI TIGRE

PREPARAZIONE: Senza scongelare, cuocere 5 minuti al vapore. Consigliamo una doratura in padella prima della cottura al vapore e senza scongelare anteriormente.

VIDEO ELABORAZIONE PRODOTTO

Vapore



Padella



FORMATO: 3 Vaschette da 40 pezzi

SCADENZA: 24 mesi



GUA BAOS

- GUANCIA DI SUINO CBT E SALSA KIMCHEE
- CODA DI MANZO CBT E SALSA HOISIN
- COSCIA D'ANATRA CBT E CHILI DOLCE
- MAZZANCOLLE, CURRY THAI E SCORZE DI LIMONE
- VERDURA FRESCA E LATTE DI TIGRE

PREPARAZIONE:

Senza scongelare, cuocere 5 minuti al vapore (Vaporiera, Bimbi, Microonde, Forno a Vapore, etc.) e servire.

VIDEO ELABORAZIONE PRODOTTO



FORMATO: 2 Vaschette da 24 pezzi

SCADENZA: 24 mesi



ETNICO Croquetas



5 min.



CROQUETAS FORNO / AIRFRYER

- Jamon Iberico
- Patanegra
- Baccalá



Una linea di autentiche crocchette disegnate per il mercato italiano, pronte ad essere rigenerate al forno o in air-fryer. Uniche perché non pre-fritte quindi con assenza di grassi saturi.

PREPARAZIONE:

- 1- Non è necessario scongelare il prodotto.
- 2- Cuocere al forno o air-fryer a 200°C durante 10 minuti. Si consiglia di non sovrapporre in cottura le crocchette una sopra l'altra per una cottura perfetta ed omogenea.
- 3- Lasciare riposare 2 minuti e servire.

FORMATO: 4 sacchetti da 1 Kg
SCADENZA: 24 mesi



CROQUETAS PANKO

- Jamon Iberico
- Patanegra
- Baccalá
- Chorizo



PREPARAZIONE: Max 4-5 pezzi per litro d'olio.

- 1- Conservare congelato (-18°C) e friggere, in friggitrice o padella, in olio bollente (180°C) fino a doratura. Friggere max 4-5 pezzi per litro d'olio.
- 2- Sgocciolare su carta assorbente.
- 3- Lasciare riposare 2 minuti e servire.

FORMATO: 4 sacchetti da 1 Kg
SCADENZA: 24 mesi



CROQUETAS

- Jamón
- Funghi porcini
- Bresaola
- Baccalá
- Chorizo
- Jamón iberico Patanegra
- Coda di Manzo CBT
- Al Nero di seppia
- Formaggio Blu DOC



PREPARAZIONE: Max 4-5 pezzi per litro d'olio.

- 1- Conservare congelato (-18°C) e friggere, in friggitrice o padella, in olio bollente (180°C) fino a doratura.
- 2- Sgocciolare su carta assorbente.
- 3- Lasciare riposare 2 minuti e servire.

FORMATO: 4 sacchetti da 1 Kg
SCADENZA: 24 mesi



MINI - CROQUETAS

- Al Nero di Seppia
- Funghi porcini
- Bresaola
- Jamon
- (Prosciutto Iberico)
- Pernice Rossa
- Coda di Manzo CBT



PREPARAZIONE: Max 8-10 pezzi per litro d'olio.

- 1- Conservare congelato (-18°C) e friggere, in friggitrice o padella, in olio bollente (180°C) fino a doratura.
- 2- Sgocciolare su carta assorbente.
- 3- Lasciare riposare 2 minuti e servire.

FORMATO: 4 sacchetti da 1 Kg
SCADENZA: 24 mesi



VIDEO ELABORAZIONE PRODOTTI FRIGGITRICE

ETNICO Tapas (Quaglia)



5 min.



COSCETTE DI QUAGLIA CBT IMPANATE

PREPARAZIONE: Max 4-5 pezzi per litro d'olio.

- 1- Conservare congelato (-18°C) e friggere, in friggitrice o padella, in olio bollente (180°C) fino a doratura.
- 2- Sgocciolare su carta assorbente.
- 3- Lasciare riposare 2 minuti e servire.

FORMATO: 2 Vaschette da 50 pezzi per cartone
SCADENZA: 24 mesi



COSCETTE DI QUAGLIA



PREPARAZIONE: Max 8-10 pezzi per litro d'olio.

- 1- Conservare congelato (-18°C) e friggere, in friggitrice o padella, in olio bollente (180°C) fino a doratura.
- 2- Sgocciolare su carta assorbente.
- 3- Lasciare riposare 2 minuti e servire.

È possibile cuocere al forno a 160°C con un filo d'olio durante 10 minuti.

FORMATO: 4 sacchetti da 25 pezzi

SCADENZA: 24 mesi



FINGER-FOOD Scongelare e servire freddi (0-4°C)



LOLLIPOPS

- Pecorino e Cotognata
- Prosciutto Crudo e Melone
- Foie Gras e Fichi secchi
- Foie Gras e Cioccolato Fondente
- Mango, Pomodorini e Nocciole
- Formaggio, Miele e Mandorle



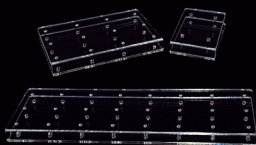
PREPARAZIONE:

Semplicemente da scongelare e servire alla temperatura di un sorbetto. Sempre SEMI-CONGELATI:

- Scongelare in frigorifero durante 30 minuti e servire con gli espositori previsti, collocati su un vassoio trasportato dal cameriere.
- Prodotto non adatto a buffet. Il prodotto va sempre servito freddo (0-4°C).

FORMATO: 4 Vaschette da 40 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi



ESPOSITORI

- Espositore in acrilico trasparente per 4 lollipops (24 pezzi per cartone)
- Espositore in acrilico trasparente per 12 lollipops (12 pezzi per cartone)
- Espositore in acrilico trasparente per 24 lollipops (6 pezzi per cartone)



FOIE GRAS ROCHER

PREPARAZIONE:

Scongelare in frigorifero durante 30 minuti e servire SEMI-CONGELATI (0°C-4°C).

FORMATO: 4 Vaschette da 48 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi



DESSERTS Scongelare e servire - 1,5 KG



- CHEESECAKE SAN SEBASTIAN
- TARTA DE QUESO TRADIZIONALE (senza biscotto)
- CHEESECAKE DI PISTACCHIO
- CHEESECAKE DI CARMELLO SALATO



Un dessert dalla consistenza unica. Una "texture" sorprendente, un'armonia perfetta di dolce e sal.

PREPARAZIONE:

1. Estrarre dal cartone il prodotto ancora congelato
2. Scongelare in frigorifero durante 24h (0°-4°C)

VIDEO ELABORAZIONE PRODOTTO



* Temperatura ottimale di consumo: 10°C - 14°C

** Se scongelato, non ricongelare, conservare in frigorifero (0°C - 4°C) e consumare entro 5 giorni.

FORMATO: 1 pezzo per cartone

SCADENZA: 24 mesi



CHEESECAKE DI CIOCCOLATO



Un dessert dalla consistenza unica. Una "texture" sorprendente, un'armonia perfetta di dolce e salato, una cremosità difficile da dimenticare, in questo caso senza formaggio pecorino e con l'aggiunta di cacao belga puro.

PREPARAZIONE:

1. Estrarre dal cartone il prodotto ancora congelato
2. Scongelare in frigorifero durante 24h (0°-4°C)

VIDEO ELABORAZIONE PRODOTTO



* Temperatura ottimale di consumo: 10°C - 14°C

** Se scongelato, non ricongelare, conservare in frigorifero (0°C - 4°C) e consumare entro 5 giorni.

FORMATO: 1 pezzo per cartone

SCADENZA: 24 mesi

DESSERTS - MONOPORZIONE 100 G



- CHEESECAKE SAN SEBASTIAN
- TARTA DE QUESO TRADIZIONALE (senza biscotto)
- CHEESECAKE DI PISTACCHIO
- CHEESECAKE DI CARMELLO SALATO



PREPARAZIONE:

1. Estrarre dal cartone il prodotto ancora congelato
2. Scongelare in frigorifero durante 12h (0°-4°C)

* Temperatura ottimale di consumo: 10°C - 14°C

** Se scongelato, non ricongelare, conservare in frigorifero (0°C - 4°C) e consumare entro 5 giorni.

FORMATO: 16 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi

CHEESECAKE DI CIOCCOLATO



PREPARAZIONE:

1. Estrarre dal cartone il prodotto ancora congelato
2. Scongelare in frigorifero durante 12h (0°-4°C)

* Temperatura ottimale di consumo: 10°C - 14°C

** Se scongelato, non ricongelare, conservare in frigorifero (0°C - 4°C) e consumare entro 5 giorni.

FORMATO: 16 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi



Luxury Tapas

info@luxurytapas.com
www.luxurytapas.com