



KOama

NAVIDAD 2014 – 2015

NAVIDAD 2014–2015

Desde Koama queremos presentarte nuevos platos para reinventar tu menú Navideño. Siempre hemos apostamos por la calidad, la comodidad y la innovación y ésta no va a ser una excepción.

Además del Costillar de Cochinillo Confitado, el Redondo de Ciervo, la Paletilla de Lechazo y los Langostinos Crujientes con Pan Japones ya presentes en nuestro catálogo, repetimos con un par de referencias de temporada que llevan años teniendo mucho éxito, el Rulo de Pavo Relleno y el Rulo de Pollo Relleno. Como mejora, incorporamos un nuevo formato en el Rulo de Pollo Relleno: el formato individual, perfecto para facilitar el trabajo del hostelero optimizando el control de las raciones.

En esta ocasión, como siempre, Koama quiere ser tu aliado en la cocina y poner al alcance de tus clientes la calidad que habitualmente les brindas. ¡Felices Fiestas!

Contáctenos: comercial@ingapan.com / 0034 982100300

LANGOSTINOS CRUJIENTES CON PAN JAPONÉS



INGREDIENTES

Colas de langostinos, pan rallado panko, huevo y sal.

REGENERACIÓN DEL PLATO

Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

	🛒	📦	🍴	🍽️
K920004	250g	10	10	110

RULO DE POLLO RELLENO

PRODUCTO DE TEMPORADA



TAMBIÉN EN FORMATO MINI



	🛒	📦	🍴	🗄️	📅
K903007	240g	12	10	110	21 días

INGREDIENTES

Muslo de pollo, carne de ternera, carne de cerdo, pasas, piñones, ciruelas pasas, brandy, aceite de oliva, pimienta blanca y sal.

REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar previamente en el frigorífico durante 12-14 horas (el formato mini 6-8 h).

Horno de convección: Precalentar el horno a 180-190°C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 15-25 minutos dependiendo del tamaño. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

Este producto también se puede consumir en frío.

	🛒	📦	🍴	🗄️	📅
K970502	1500g	2	10	110	21 días

RULO DE PAVO RELLENO

PRODUCTO DE TEMPORADA



INGREDIENTES

Pechuga de pavo, carne de ternera, carne de cerdo, pasas, nueces, orejones de albaricoque, sal, pimienta blanca, albahaca, tomillo y aceite de oliva.

REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar previamente en el frigorífico durante 12-14 horas. Este producto se puede comer frío en láminas o caliente en rodajas y con salsa.

	🛒	📦	🍴	🗄️	📅 31
K970500	1500g	2	10	110	21 días

PALETILLA DE LECHAZO



INGREDIENTES

Paletilla de lechazo, sal, azúcar, mantequilla, tomillo, romero y laurel.

REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar previamente 16 h en el frigorífico y calentar de alguna de las siguientes maneras:

Horno de convección: Precalentar el horno a 180–190 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 10–15 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

	🛒	📦	🍴	🗄️	📅 31
K901504	1100g	3	10	110	21 días

REDONDO DE CIERVO



INGREDIENTES

Redondo de ciervo, aceite de oliva, sal, ajo, pimienta negra, pimienta blanca, romero y tomillo.

REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar previamente 9 h en el frigorífico y calentar de alguna de las siguientes maneras:

Horno de convección: Precalentar el horno a 80–100 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 12–15 minutos.

Baño María: Introducir la bolsa sin pinchar en la olla y calentar durante 8–10 minutos.

					
K904500	550g	5	10	110	21 días

COSTILLAR DE COCHINILLO CONFITADO



INGREDIENTES

Chuletero de cochinitillo, aceite de oliva, sal, vainilla y pimienta blanca.

REGENERACIÓN DEL PLATO

Descongelar previamente 9 h en el frigorífico y calentar de la siguiente manera:

Horno de convección: Precalentar el horno a 160–180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 10–15 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

	🛒	📦	🍴	🗄️	📅 31
K902509	350g	6	10	110	21 días



Oficina Central:
INGAPAN S.L.U
Pl. O Ceao, Rúa da Agricultura, 52-53,
C.P. 27003, Lugo, Galicia, España
T: 0034 982100300 F: 0034 982100308
comercial@ingapan.com
www.ingapan.com • www.koama.es

Delegación en Lugo:
INGAPAN Lugo
T: 0034 982100300
F: 0034 982100308
lugo@ingapan.com

Delegación en A Coruña:
INGAPAN Coruña
T: 0034 981685207
F: 0034 981686148
coruna@ingapan.com

Delegación en Pontevedra:
INGAPAN Pontevedra
T: 0034 986659312
F: 0034 986664211
pontevedra@ingapan.com

Delegación en Canarias:
INGAPAN Canarias
T: 0034 922735280
F: 0034 922735396
canarias@ingapan.com

