

2024/25

**FOOD
SERVICE**

 **cascajares**

**Especialistas
en cocina
al vacío**



NOVEDAD

Ref. 10093

sorpresa de huevo y bacon

ULTRACONGELADO

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.





ULTRA CONGELADO

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.



ULTRA CONGELADO

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.



ULTRA CONGELADO

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.



ULTRA CONGELADO

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



ULTRA CONGELADO

SIN GLUTEN

Ref. 9013

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.



ULTRA CONGELADO

SIN GLUTEN

Ref. 11051

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 14 g

14g



ULTRA CONGELADO

SIN GLUTEN

Ref. 9004

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.



ULTRA CONGELADO

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



NOVEDAD

Ref. 17054

puré de manzana y romero

SIN GLUTEN

ULTRACONGELADO

elaboración

Descongele el producto en una cámara de refrigerado 24 - 48 h antes del consumo. Vierta el contenido en una cazuela y caliéntelo hasta que el producto este caliente

formato

Bolsa de 1 kg | 4 bolsas por caja

NOVEDAD



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

Ref. 13032

puré de alcachofa de Jerusalem (Tupinambo)

elaboración

Descongele el producto en una cámara de refrigerado 24 - 48 h antes del consumo. Vierta el contenido en una cazuela y caliéntelo hasta que el producto este caliente.

formato

Bolsa de 1 kg | 4 bolsas por caja

NOVEDAD



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

Ref. 13014

puré de chirivía

elaboración

Descongele el producto en una cámara de refrigerado 24 - 48 h antes del consumo. Vierta el contenido en una cazuela y caliéntelo hasta que el producto este caliente.

formato

Bolsa de 1 kg | 4 bolsas por caja



Ref. 10088

nido de patata paja

SIN GLUTEN

ULTRACONGELADO

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



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



Ref. 7006

mini canelón de meloso, carrillera de cerdo y foie

ULTRACONGELADO

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





REFRIGERADO

SIN GLUTEN

Ref. 18268

crestas cascajares

elaboración

Meter al baño maría o perforar los paquetes y meterlos en el microondas hasta fundir la grasa. Abrir el envase, desechar la grasa y cocinar al gusto.

formato

6 bolsas por caja
Peso neto 350 g
Peso neto escurrido 280 g



CONSULTAR
DISPONIBILIDAD

REFRIGERADO

SIN GLUTEN

Ref. 18269

orejas de cochinito

elaboración

Meter al baño maría o perforar los paquetes y meterlos en el microondas hasta fundir la grasa. Abrir el envase, desechar la grasa y freír al gusto.

formato

6 bolsas por caja
Peso neto 300 g
Peso neto escurrido 300 g.



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

Ref. 7015

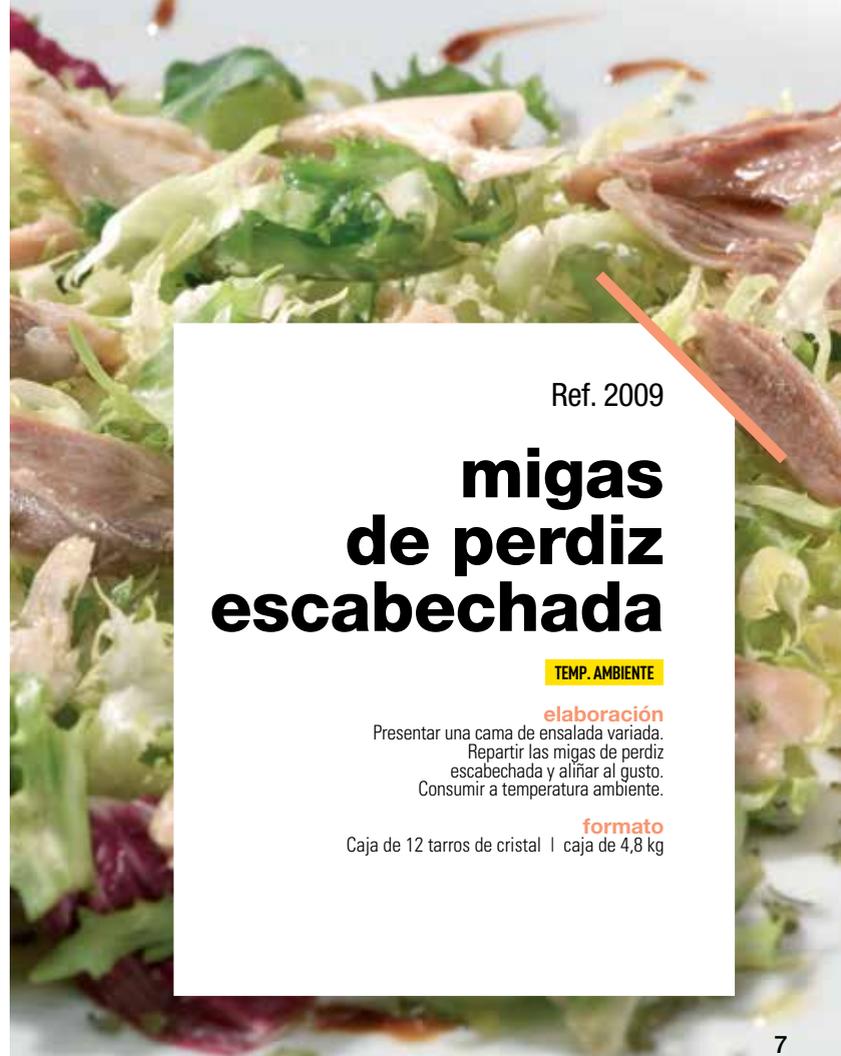
carpaccio de buey

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. Aliñar al gusto antes de servir.

formato

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



Ref. 2009

migas de perdiz escabechada

TEMP. AMBIENTE

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



aves



NOVEDAD

Ref. 18027

muslos de pato Barbarie confitados en su jugo

SIN GLUTEN

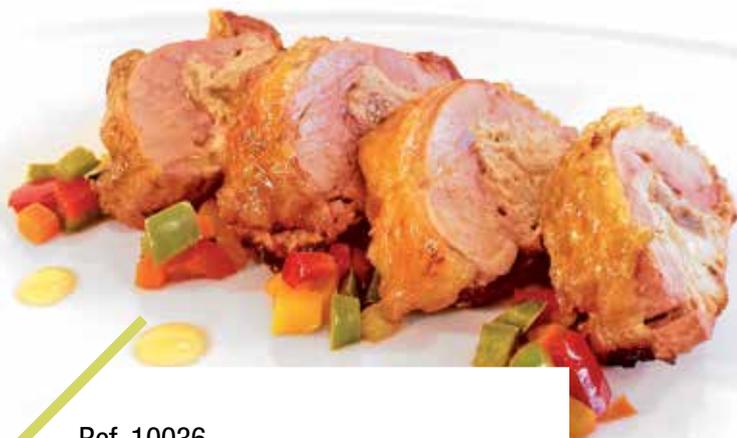
REFRIGERADO

elaboración

Precalentar el horno a 220°C.
Abrir los envases de los muslos de pato y colocarlo todo sobre una bandeja de horno.
Calentar durante 15-20 minutos.

formato

370 g peso ud. | 2 uds. por bolsa



Ref. 10036

muslo de pintada rellena de foie y pasas

SIN GLUTEN

ULTRACONGELADO

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. 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. ud. jamoncito: 400 - 450 g
Peso aprox. ud. contramuslos: 550 - 600 g
caja de 16 uds.
Producto ultracongelado en IQF



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

Ref. 9011



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 100º 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. 9010



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 200-210ºC y hornear durante 20-25 min. aproximadamente.

formato

12 uds. por caja (IQF)
140-175 g peso aproximado ud.



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

Ref. 9021

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 180ºC hornear durante 15-20 min. aprox. Directamente de congelación hornear a 190ºC durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100ºC durante 4-5 min.

formato

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

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 180ºC hornear durante 15-20 min. aprox. Directamente de congelación hornear a 190ºC durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100ºC durante 4-5 min.

formato

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

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 180ºC para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180ºC hornear durante 15-20 minutos aprox. Directamente de congelación hornear a 190ºC durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100ºC durante 4-5 minutos.

formato

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



cordero

NOVEDAD

Ref. 18270

pierna de cordero lechal deshuesada

SIN GLUTEN

REFRIGERADO

elaboración

precalentar el horno a 180°C. Abrir la bolsa y verter el contenido en una bandeja de horno. Calentar el producto 8 minutos aproximadamente.

formato

Peso aprox. unidad 200-240 g
8 uds. por caja
1,6-1,9 kg por caja



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

Descongelar el producto en una cámara de enfriamiento 24 h antes de su consumo. Precalentar el horno a 220°C. Poner el producto en una bandeja y hornear a 220°C durante 15-20 min con calor seco en un horno tipo Rational la pieza entera. Si se utiliza la pieza precortada hornear a 220°C durante 10-12 minutos con calor seco. Servir.

formato

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



NOVEDAD

Ref. 18184

jarrete de cordero marinado

SIN GLUTEN

REFRIGERADO

elaboración

Extraer la pieza del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 10-15 min.

formato

Peso aprox. unidad 330-430 g
8 uds. por caja
2,6-3,4 kg por caja



vacuno

Ref. 18006

carrillera de vacuno en su jugo

SIN GLUTEN

REFRIGERADO

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 loncheada 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



REFRIGERADO

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



REFRIGERADO

SIN GLUTEN

Ref. 18024

rabo de vacuno en su jugo

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

NOVEDAD

Ref. 18043

jarretón de ternera lechal confitado (Beef Hammer)

SIN GLUTEN

ULTRACONGELADO

elaboración

Descongelar el producto. Precalentar el horno a 220°C. Abrir el envase, verter todo su contenido (jarretón y jugo) sobre una bandeja y colocar el jarretón de pie para que se dore bien por todos los lados. Verter un poco de caldo en la bandeja. Hornear a 220 °C durante 20/25 minutos aproximadamente y servir.

formato

Peso unidad 1,5-2 kg.
Caja de 4 piezas. 7 kg aprox.





cerdo

Ref. 18245

rulo de manitas de cerdo

SIN GLUTEN

ULTRACONGELADO

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 horneamos durante 5-7 minutos.

formato

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





ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

Ref. 18182

cochifrito de cochinito 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.



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.



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

Ref. 18134

plancha de cochinito

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

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 cochinito

elaboración

Extraer la pieza y escurrir el aceite. Precalentar el horno a 220°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 50-60 min. aprox. Comprobar que la piel quede 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
325 - 400 g peso aprox. ud.



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 525-710 g aprox

FOOD
SERVICE

cascajares

**Reducción de
desperdicios,
tiempos y
consumos**

**Seguridad
Alimentaria**

Calidad

Homogeneidad

cascajares

Ctra. Burgos - Portugal, Km 99
Pol. Ind. de Dueñas. C/ Vegapalacios, 1
34210 Dueñas (Palencia). ESPAÑA
T +34 979 761 503
cascajares@cascajares.es

www.cascajaresfoodservice.com



[@cascajares_es](https://www.facebook.com/cascajares)

