



CARME RUSCALLEDA
Responsable Creativa & I+D CUICK



bases de cocina natural

CUICK[®]
professional

CATÁLOGO HORECA2022

FILOSOFÍA CUICK

Las bases de cocina para profesionales

En CUICK somos especialistas en elaborar bases de cocina 100% naturales para profesionales de cocina. Elaboradas con los mejores ingredientes frescos y de productores locales. Bases neutras y polivalentes que podrás personalizar a tu gusto.

Las bases son el comienzo de un buen plato. O el Toque final. En cualquier caso son imprescindibles tanto en cocina tradicional como de autor.

En CUICK apostamos por bases de cocina de alto rendimiento, en el formato y la dosis perfecta para que las tengas a tu disposición en el almacén siempre que las necesites, sin invertir horas cocinando.



CUICK® / calidad profesional para estandarizar tu cocina.

1 SIMPLIFICACIÓN & RENTABILIDAD

Las bases de cocina CUICK ahorran tiempo y simplifican la “mise en place” al cocinero con costes medibles y escandallos claros.

2 PROFESIONALES PERSONALIZABLES POLIVALENTES

Bases de cocina elaboradas por profesionales con C. RUSCALLEDA a la cabeza. Bases neutras y personalizables al gusto del Chef.

2 100% ARTESANAL Y CON INGREDIENTES FRESCOS

En cocina no todo vale, el origen y procedencia de los ingredientes importa. Solo trabajamos con ingredientes frescos de productores locales de la mejor calidad, priorizando los tiempos de cocción óptimos para cada base.

4 SIEMPRE A PUNTO – SIN MERMAS

Los productos CUICK se conservan a temperatura ambiente con +12 meses de caducidad. Evita mermas y desperdicio alimentario innecesarios. Un fondo de armario en hostelería de calidad.

5 REGULARIDAD & CALIDAD

Con los sofritos y picadas CUICK siempre tendrás un recurso listo ajustándolo a tus necesidades reales del servicio. Ganarás en regularidad obteniendo un resultado perfecto. Todo ellos sin comprometer calidad y sabor.



FILOSOFÍA CUICK

Del campo a tu mesa. 100% natural.

CUICK[®]

bases
de cocina
natural



ingredientes
frescos de
productores
locales



elaboración
artesana



sin conservantes
sin aditivos
sin colorantes



sin azúcares ni
sal añadida



100%
vegetal



sin
gluten



acabado
profesional

CUICK – ESPECIALISTAS EN BASES DE COCINA

Elaboración artesanal de la mano de profesionales de cocina

Con CARME RUSCALLEDA a la cabeza, todos los productos CUICK son elaborados con el máximo rigor y control por especialistas en cocina.

Obteniendo así Bases de cocina artesanales de acabado profesional, 100% naturales y con un proceso donde la seguridad alimentaria y la calidad están por encima de todo.



Familias de Producto CUICK – Formatos HORECA

BASES DE SOFRITO

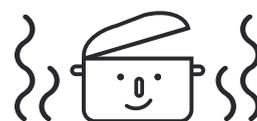


Bolsa vacío 1Kg o 500g

PICADAS / MAJADOS



Bolsa vacío 187 g



¿Cómo hacemos los Sofritos Base CUICK?

Los sofritos CUICK son el alma de un buen plato.

Cocinados a fuego lento, sin prisas y con mucho mimo para aportar fuerza e intensidad a tu cocina. En CUICK amamos el chup-chup, la cocina con sabor y de calidad.

En nuestros sofritos cocinamos la **cebolla variedad Figueras** o el tomate pera para que sofrían y reduzcan en aceite de oliva virgen extra y caramelicen poco a poco. De esta forma enfatizamos los azúcares propios del producto **sin añadir nada más**, respetando la naturalidad y calidad del ingrediente fresco.



Base de Sofrito profesional



SOFRITO OSCURO BASE CEBOLLA DE FIGUERAS 1KG



INGREDIENTES:

Cebolla de Figueras (93%) y aceite de oliva virgen extra.



FORMATOS:

Bolsa de cocción al vacío 1 kg (cajas 4uds)



RACIONES:

Recomendamos 20gr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Guisos, potajes de legumbres, rustidos de carnes y ave, marcas de arroz, croquetas, salteados, rellenos...



COCCIÓN LENTA

+ de 7 horas de elaboración



RENDIMIENTO

Para hacer 1kg de Sofrito utilizamos 4,5kgs de cebolla!



Base de Sofrito profesional



SOFRITO OSCURO BASE CON TOMATE CEBOLLA DE FIGUERAS & TOMATE PERA 1KG



INGREDIENTES:

Cebolla de Figueras (60%),
tomate pera (34%), ajo y aceite
de oliva virgen extra.



FORMATOS:

Bolsa de cocción al vacío 1 kg
(cajas 4uds)



RACIONES:

Recomendamos
20gr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Zarzuelas, suquets, arroces,
fideuás, salsas (marinera,
boloñesa...), guisos & potajes.



COCCIÓN LENTA

+ de 8 horas de elaboración



RENDIMIENTO

Para hacer 1kg de Sofrito
utilizamos 5 kgs de materia prima



PRODUCTOS CUICK

Base de Sofrito profesional



SOFRITO OSCURO BASE CON PIMIENTOS CEBOLLA DE FIGUERAS, TOMATE PERA & PIMIENTOS 1KG



INGREDIENTES:

Cebolla de Figueras (60%),
tomate pera (21%), pimiento rojo
& verde (10%), ajo y aceite OVE.



FORMATOS:

Bolsa de cocción al vacío 1 kg
(cajas 4uds)



RACIONES:

Recomendamos
20gr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Arroces y Fideuás



COCCIÓN LENTA

+ de 8 horas de elaboración



RENDIMIENTO

Para hacer 1kg de Sofrito
utilizamos 5 kgs de materia prima



Cebolla caramelizada (sin azúcares añadidos)



CEBOLLA CONFITADA EN JULIANA 500g



INGREDIENTES:

Cebolla de Figueras (94%) y aceite de oliva virgen extra.



FORMATOS:

Bolsa de cocción al vacío 500G (cajas 8 uds)



RACIONES:

Recomendamos 15gr por persona.



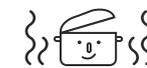
ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Guarniciones, pinchos, tortillas, hamburguesas, bocadillos, encebollados...



COCCIÓN LENTA

+ 5 horas de elaboración



RENDIMIENTO

Para hacer 1kg de juliana confitada utilizamos 3,5 kgs de cebollas!

FORMATO
1KG

BOLSA COCCIÓN – TEMP. AMBIENTE
CAJA (4UD x 1KG)



FORMATO
500 GR

BOLSA COCCIÓN – TEMP. AMBIENTE
CAJA (2UD x 500GR)



PRODUCTOS CUICK

PICADAS / MAJADOS DE FRUTOS SECOS



Picadas / Majados

Las picadas CUICK son el toque final perfecto.

Aportan textura, aroma i color, revelando todo el sabor del plato en un sencillo gesto. Las elaboramos utilizando **frutos secos de gran calidad**, ligeramente tostados, que combinamos con ingredientes tan singulares como la Ñora o el Azafrán.

Todas nuestras picadas tienen un común denominador: una base de aceite de oliva virgen extra de nuestro productor local de Tarragona, que es garantía de calidad y sabor.



PRODUCTOS CUICK

Picadas/Majado



PICADA BASE CON ÑORA 187g



INGREDIENTES:

Aceite de oliva extra (57%)
avellana (36%), ajo y carne de
ñora (4%).

Puede contener trazas de otros frutos secos.



FORMATOS:

Bolsa al cocción al vacío 187gr
(cajas 4uds)



RACIONES:

Recomendamos 7,5gr por
persona / Cuchara postre



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Arroces, fideuás, rustidos de
carne o ave, guisos, estofados,
potajes o simplemente para
condimentar unas verduras
braseadas.



RENDIMIENTO

Añade aceite, vinagre, zumo de
limón u otros aderezos para
transformar tu picada en una aliño
perfecto!



Picadas/Majado



PICADA BASE CON AZAFRÁN 187g



INGREDIENTES:

Aceite de oliva virgen extra (55%) almendra (37%), ajo, perejil y azafrán (0,2%).

Puede contener trazas de otros frutos secos.



FORMATOS:

Bolsa al cocción al vacío 187gr
(cajas 4uds)



RACIONES:

Recomendamos
7,5gr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Arroces y fideuás.
Platos marineros (Suquets, zarzuelas...), estofados de Legumbre, carnes estofadas...



RENDIMIENTO

Aplica la picada durante la cocción o al final como un toque perfecto para cerrar el plato.



PRODUCTOS CUICK

Picadas/Majado



PICADA BASE CON PISTACHOS 187g



INGREDIENTES: Aceite de oliva virgen (56%) pistacho (37%), cilantro y ajo.

Puede contener trazas de otros frutos secos.



FORMATOS: Bolsa al cocción al vacío 187gr (cajas 4uds)



RACIONES: Recomendamos 7,5gr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA: Especialmente indicada para pescados y carnes al horno o plancha, carpaccios y tartars, vinagretas...



RENDIMIENTO Añade aceite, vinagre, zumo de limón u otros aderezos para transformar tu picada en una aliño perfecto!



PRODUCTOS CUICK

Picadas/Majado



PICADA BASE CON PIÑONES 187g



INGREDIENTES:

Aceite de oliva virgen (51%),
piñón (34%), almendra y ajo.
Puede contener trazas de otros frutos secos.



FORMATOS:

Bolsa al cocción al vacío 187gr
(cajas 4uds)



RACIONES:

Recomendamos
7,5gr por persona.



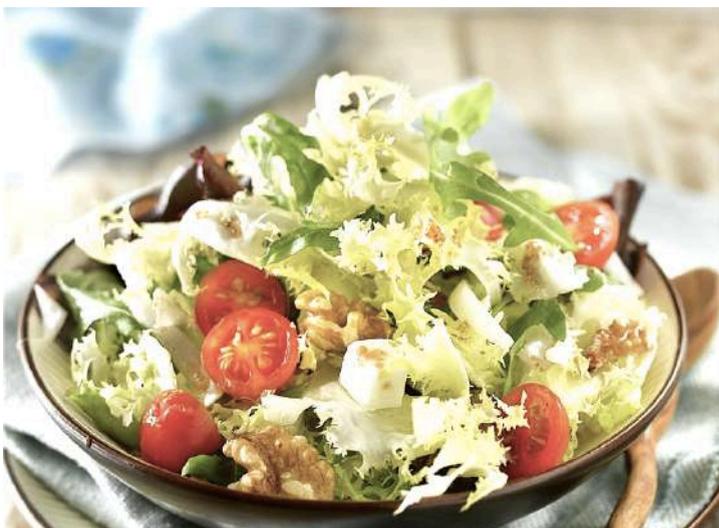
ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Rustidos, estofados y platos de
cazuela. Suquets, zarzuela,
fricando, albóndigas...
Ideal para condimentar
ensaladas, salteados, pescados
y carnes al horno o plancha,
carpaccios, tartares...



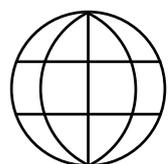
RENDIMIENTO

Aplica la picada durante la
cocción o al final como un toque
perfecto para cerrar el plato.



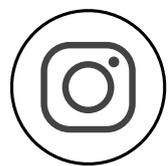
FORMAS DE CONTACTAR CON CUICK

Servicio de atención al cliente



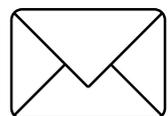
WEB

WWW.CUICK.ES



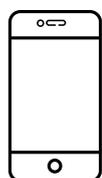
INSTAGRAM

@_CUICK



CORREO ELECTRÓNICO

INFO@CUICK.ES



TELÉFONO

93 189 56 52



CUICK
info@cuick.es
www.cuick.es
@_cuick
93 189 56 52