



**CARME RUSCALLEDA**  
Responsable Creativa & I+D CUICK



bases de cocina natural

**CUICK**<sup>®</sup>  
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**<sup>®</sup>

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

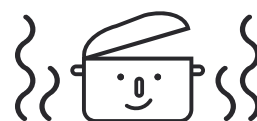


Bolsa vacío 1Kg o 500g

### 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.



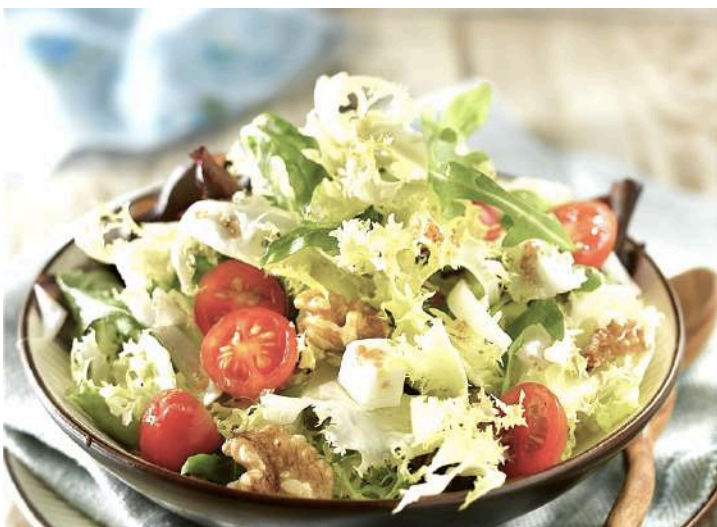
### ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

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

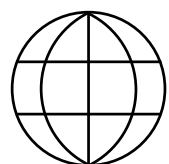
Aplica la picada durante la  
cocción o al final como un toque  
perfecto para cerrar el plato.





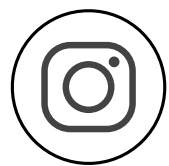
FORMAS DE CONTACTAR CON CUICK

## Servicio de atención al cliente



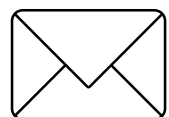
WEB

[WWW.CUICK.ES](http://WWW.CUICK.ES)



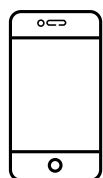
INSTAGRAM

@\_CUICK



CORREO ELECTRÓNICO

[INFO@CUICK.ES](mailto:INFO@CUICK.ES)



TELÉFONO

93 189 56 52



CUICK  
[info@cuick.es](mailto:info@cuick.es)  
[www.cuick.es](http://www.cuick.es)  
@\_cuick  
93 189 56 52