



Central  
Culinaria

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS






Cocina Tradicional sin  
aditivos ni procesos  
industriales.



Somos un equipo de profesionales que trabaja a la antigua usanza ofreciendo soluciones óptimas al sector hostelero.

Nuestros platos, dotados de cariño y buen hacer tradicional, ofrecen el sabor único y auténtico que caracteriza a las materias primas de muy alta calidad que utilizamos diariamente en nuestras cocinas.

Central Culinaria nació para cubrir las necesidades óptimas que las cocinas profesionales exigen en su día a día, respetando la máxima seguridad alimentaria y ofreciendo platos al más puro estilo tradicional, sometidos a procesos de innovación y congelación que permiten una fácil regeneración respetando el sabor auténtico de cada plato.



# Platos V Gama



- Gran variedad de platos y alta repostería.
- Producto ultracongelado con un año de caducidad
- Cocina tradicional con alta capacidad de producción
- Ingredientes naturales sin conservantes ni aditivos
- Rápida y fácil regeneración de producto

# ¿Qué nos representa?



## INNOVACIÓN EN I+D

I + D Central Culinaria está en constante evolución. Elaboramos platos personalizados en base a recetas propias buscando la máxima excelencia gastronómica.

## AÑOS DE EXPERIENCIA

Nuestro equipo está formado por profesionales con más de 20 años de experiencia que respetan la materia prima, explotando su potencial y auténtico sabor.

## CALIDAD EN INGREDIENTES

Elegimos de forma minuciosa y cuidada la selección de ingredientes y materias primas de alta calidad. Resaltamos el sabor de cada plato, respetando el producto y su textura.



ENTRANTES

## CROQUETAS JAMÓN IBÉRICO 30GR

Croquetas de jamón ibérico de 30 gr aproximados por unidad. Elaboradas con leche fresca, mantequilla sin pasteurizar y jamón picado. Presenta olor lácteo característico de productos frescos. Sin conservantes. Empanado de pan rallado y panko.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Producto listo para su uso. Freírlo en abundante aceite vegetal a una temperatura de entre 180°C y 190°C. Si es necesario, calentarlo en horno moderado durante unos minutos. Consumir antes de 3 días una vez descongelado.

Alérgenos: Gluten, Huevo, Soja, Lácteos



1,8 kg / 15 gr



Barqueta



120 / 6



-20°C



1 año



## CROQUETAS JAMÓN IBÉRICO 15 GR

1.8 kg / 15 gr



Barqueta



120 / 6



-20°C



1 año

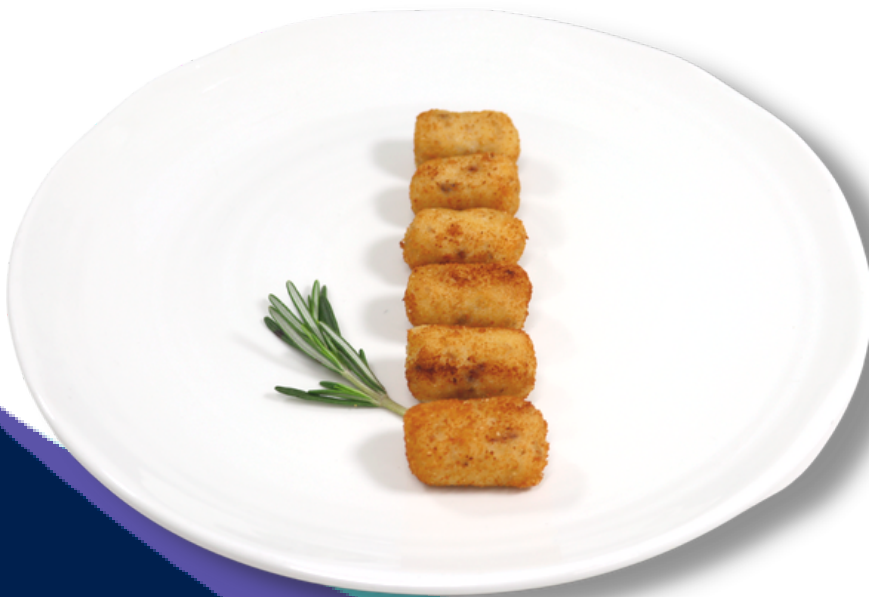


Croquetas de jamón ibérico de 15 gr aproximados por unidad. Elaboradas con leche fresca, mantequilla sin pasteurizar y jamón picado. Presenta olor lácteo característico de productos frescos. Sin conservantes. Empanado de pan rallado y panko.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

El producto está listo para su uso, se aconseja freirlo en abundante aceite vegetal, a una temperatura de 180°C a 190°C. Si es necesario, calentarlo en horno moderado durante unos minutos. Consumir antes de 3 días una vez descongelado.

Alérgenos: Gluten. Huevo. Soja. Lácteos





## CROQUETAS CHIPIRÓN 15 GR

Croquetas de chipirones y tinta de calamar de 15 gr aproximados por unidad. Elaboradas con leche fresca y mantequilla sin pasteurizar. Sin conservantes. Empanado de pan rallado.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Producto listo para su uso. Freírlo en abundante aceite vegetal a una temperatura de entre 180°C y 190°C. Si es necesario, calentarlo en horno moderado durante unos minutos. Consumir antes de 3 días una vez descongelado.

Alérgenos: Gluten. Huevo. Soja.

Lácteos. Marisco. Sulfitos. Moluscos



KG

1,8 kg / 15 gr



Barqueta



120/ 6



-20°C



1 año



## CROQUETAS BOLETUS 15 GR

1.8 kg / 15 gr



Barqueta



120 / 6



-20°C



1 año



Croquetas de Boletus Edulis de 15 gr aproximados por unidad. Elaboradas con leche fresca y mantequilla sin pasteurizar. Sin conservantes. Empanado de pan rallado y panko.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

El producto está listo para su uso, se aconseja freirlo en abundante aceite vegetal, a una temperatura de 180°C a 190°C. Si es necesario, calentarlo en horno moderado durante unos minutos. Consumir antes de 3 días una vez descongelado.



Alérgenos: Gluten, Huevo, Soja, Lácteos, Apio



## ENSALADILLA RUSA

---

Base de ensaladilla rusa formada por patata cocida cortada en 1x1 cm , zanahoria en dados, trozos de atún y mahonesa. Punto de sal. Lisa para servir o incorporar ingredientes para realizar una receta personalizada.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

El producto está listo para su uso. Una vez abierto consumir preferiblemente antes de 3 días.



1.2 kg



Barqueta



1.2 kg / 12



0°C - 4°C



25 días

Alérgenos: Lácteos, Pescado, Sulfitos



## PREPARADO DE PATATA PARA TORTILLA

4.5 Kg



Barqueta



4.4kg / 2



0°C y 4°C



90 días



Preparado de patata con un corte irregular de aproximadamente 2x2 cm. frita en aceite de oliva y un 30% de cebolla cortada en juliana. Por cada barqueta se presenta 3.5Kg de preparado y 1Kg de aceite de oliva.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

El producto está listo para su uso. Se puede utilizar su propio aceite para poder regenerar el producto. Una vez abierto el producto se dispone de 3 días para su uso.



Alérgenos: Sulfitos





CARNES Y  
GUISOS

## RABO DE TORO EN SU JUGO

---

Rabo de toro con hueso a baja temperatura y jugo de gobierno de su propia cocción. Ideal como base para elaborar una receta personalizada. Aderezado con ajo, hierbas, sal y pimienta.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

El producto está listo para su uso: abrir la bolsa y calentar. Está a punto de cocción. Una vez abierto consumir preferiblemente antes de 3 días.



2.5 kg



Bolsa de vacío



2.5 kg / 5



-18°C / -20°C



1 año



## COSTILLA DE CERDO GLASEADA

---

700gr - 900gr



Bolsa de vacío



8/14



-18°C y -20°C



1 año



Cintas de costillas de cerdo a baja temperatura en su propio jugo, melosas y aderezados con ajo y romero fresco.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica de 24 a 48 horas. Una vez abierta la bolsa está lista para su uso.



## PECHUGAS DE POLLO A BAJA TEMPERATURA

---

Pechugas de pollo elaboradas a baja temperatura. Aderezadas con hierbas como albahaca, perejil, orégano, romero, tomillo, ajedrea y mejorana. Ajo, sal y aceite de oliva.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

El producto está listo para su uso. Puede consumirse tal cual o darle un toque al horno o plancha. Una vez abierto consumir preferiblemente antes de 3 días.



KG

1kg - 1.3kg



Bolsas de vacío



1kg - 1.3kg / 10



0°C / 4°C



25 días





## CALLOS CON MORROS Y PATAS 5A GAMA

---

3.5 kg



Barqueta



3.5kg / 2



-18°C



1 año



Guiso de callos con patas y morros de ternera, morcilla asturiana y chorizo sarta dulce, ajo, cebolla, tomate, pimentón dulce y picante, aceite de oliva y jamón serrano.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica de 24 a 48 horas. Una vez abierto el producto, estará listo para su uso. Consumir antes de 3 días.



## CARRILLADA DE CERDO 5TA GAMA

---

Carrillada de cerdo elaborada a baja temperatura y presentada en bolsas de vacío. Cocinadas con su propio jugo junto con caldo de ternera, ajo, romero, sal y pimienta.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica de 24 a 48 horas. Una vez abierto, el producto estará listo para su uso. Consumir antes de 3 días.



1 kg



Bolsas de vacío



1kg / 10



-18°C



1 año



## JARRETE DE CERDO EN SU JUGO

800 - 900 gr



Bolsas de vacío



16 Piezas



-18°C



1 año



Jarretes de cerdo sin piel, a baja temperatura, en bolsas de vacío. Cocinadas con su propio jugo, más caldo de ternera, ajo, romero, sal y pimienta. Cada jarrete tiene un peso aproximado de 600 - 700 gramos.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica de 24 a 48 horas. Una vez abierto, el producto estará listo para su uso. Consumir antes de 3 días.



## PULARDA RELLENA

Pularda deshuesada en cocción de baja temperatura, rellena de carne de ternera y cerdo, pistachos, manzana Gran Smith, hígado de pato fresco, salvia, ajo, romero, sal y pimienta negra molida.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

El producto hay que descongelarlo de 24 a 48 horas en cámara frigorífica y listo para su uso. Se recomienda gratinar las piezas en horno fuerte a 200° durante 15 minutos para lograr su dorado.

Alérgenos: Frutos Secos



500 gr



Bolsas de vacío



10 Piezas



-18°C



1 año



## PECHUGA DE PINTADA EN ESCABECHE

800 - 900 gr



Bolsas de vacío



16 Piezas



-18°C



1 año



Pechuga de pularda, deshuesada y cocida en escabeche de cebolla, puerro, zanahoria y ajo. El escabeche realizado con aceite de oliva 0.4° y vinagre de vino blanco, vino blanco y laurel. Sal y pimienta negra molida.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica de 24 a 48 horas. Una vez abierto, el producto estará listo para su uso. Consumir antes de 3 días.





POSTRES

## TARTA DE MANZANA Y MIEL

150gr/ud



Barqueta



8 / 2



-18°C



3 meses



Tartaleta de limón con crema de miel, manzana verde salteada y toffee.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica . Consumir antes de 3 días.



Alérgenos: Gluten. Huevo. Soja.



## SEMIESFERA DE ZANAHORIA Y PASIÓN

Base de galleta de mantequilla con bizcocho de zanahoria, crema de queso y pasión.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica. Consumir antes de 3 días.



KG 125gr/ud



Barqueta



8 / 2



-18°C



3 meses

Alérgenos: Gluten, Cacahuete, Huevo.

Soja, Lácteos, Frutos Secos





## CAFÉ, QUESO Y CHOCOLATE

120gr/ud



Barqueta



8 / 2



-18°C



3 meses



Base de galleta de mantequilla, bizcocho de cacao, mousse de queso y café con baño de chocolate.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica . Consumir antes de 3 días.



Alérgenos: Gluten. Cacahuete. Huevo.

Soja. Lácteos. Frutos Secos



## CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y CÍTRICOS

Base de crumble de almendra, cremoso de albaricoque, mousse de chocolate blanco y coronado con compota de mango.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica. Consumir antes de 3 días.



135gr/ud



Barqueta



8 / 2



-18°C



3 meses

Alérgenos: Gluten. Cacahuete. Huevo.

Soja. Lácteos. Frutos Secos



## LINGOTE DE CHOCOLATE Y ALMENDRA

125gr/ud



Barqueta



10 / 2



-18°C



3 meses



Lingote de brownie de chocolate, cremoso de chocolate y mousse de praliné de almendra con baños de hilos de chocolate.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica . Consumir antes de 3 días.



Alérgenos: Gluten, Cacahuete, Huevo,  
Soja, Lácteos, Frutos Secos



## ESPUMA DE YOGURTH Y FRUTOS ROJOS

Base de galleta de mantequilla con bizcocho de limón, mousse de yogurth con interior de compota de frutos rojos y pintura de chocolate blanco a la cereza.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica. Consumir antes de 3 días.



KG 125gr/ud



Barqueta



8 / 2



-18°C



3 meses

Alérgenos: Gluten. Huevo. Soja. Lácteos.

Frutos Secos



## LINGOTE CRUJIENTE DE CHOCOLATE

125gr/ud



Barqueta



10 / 2



-18°C



3 meses



Dos capas de compacto de chocolate rellenas de ganache y bañado con chocolate crujiente y almendra.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica . Consumir antes de 3 días.



Alérgenos: Gluten. Cacahuete. Huevo.  
Soja. Lácteos. Frutos Secos



# TARTA LIGERA DE CHOCOLATE Y FRESA SIN GLUTEN NI LACTOSA

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate y mousse de fresa semibañado de chocolate.

## **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica. Consumir antes de 3 días.



115gr/ud



Barqueta



6 / 2



-18°C



3 meses

Alérgenos: Gluten. Huevo. Soja. Lácteos.

Frutos Secos



## TIRAMISÚ CREMOSO

2 Kg



Barqueta



2 kg / 2



-18°C



3 meses



Mousse de mascarpone y nata con bizcocho de café.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica . Consumir antes de 3 días.



Alérgenos: Gluten. Huevo. Soja. Lácteos.  
Frutos Secos



## NATILLAS DE QUESO Y VAINILLA

---

Natillas de huevo y queso a la vainilla.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Abrir y listo para su uso. Consumir antes de 3 días.



2 Kg



Barqueta



2kg / 2



2°C



1 mes

Alérgenos: Gluten. Huevo. Lácteos





## TARTA DE ZANAHORIA Y PASIÓN

2.5 Kg



Tarta Entera



2 / 1



-18°C



3 meses



Bizcocho de zanahoria relleno de queso crema y baño de queso y pasión.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica . Consumir antes de 3 días.



Alérgenos: Gluten. Cacahuete. Huevo.

Lácteos. Frutos Secos



## CREMA DE SOUFLÉ DE CHOCOLATE

Crema de chocolate para hornear tipo soufflé.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Descongelar en cámara frigorífica, rellenar en moldes individuales de 100 a 125gr y cocer a 200°C durante 8 minutos aproximadamente. Consumir en caliente. También se puede regenerar en microondas. Consumir antes de 3 días.

Alérgenos: Gluten, Cacahuete, Huevo.

Soja, Lácteos, Frutos Secos



1Kg



Barqueta



6/1



-18°C



3 meses



## TARTA DE QUESO NEWYORQUINA

1.850 Kg



Tarta Entera



2 / 1



-18°C



3 meses



Tarta de queso fresco horneada con una base de galleta y mantequilla.

### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Descongelar el producto en cámara frigorífica . Consumir antes de 3 días.



Alérgenos: Gluten. Cacahuete. Huevo.  
Soja. Lácteos. Frutos Secos





EMAIL:

[info@centralculinaria.com](mailto:info@centralculinaria.com)

DIRECCIÓN:

C/ Rafael Pillado Mourelle, 6,

Naves A26-27-28

28110 Algete



[@centralculinaria](https://www.instagram.com/centralculinaria)



[Central Culinaria](https://www.linkedin.com/company/centralculinaria)

WEB

[centralculinaria.com](http://centralculinaria.com)