



**KEEP
CALM
AND
COOK
KOAMA**

KOama
















CATÁLOGO 2016 -2017

TIENDA ONLINE PROFESIONALES

WWW.THECOOKSTERS.COM

Tu proveedor de confianza de nuestras marcas Chousa, Kentes y Koama.
Si no dispónes de distribuidor en tu zona, solicita los productos con un sólo clic.



	Código Código Code		Vida útil en refrigerador Vida útil em refrigerado Shelf life in refrigerator		Novedad Novidade Novelty
	Peso/bolsa Peso/saco Weight per bag		Tiempo de descongelado Tempo de descongelação Defrosting time		Nueva receta Nova receita New recipe
	Unidades/bolsa Unidades/saco Units per bag		Horno con vapor Forno com vapor Steam oven		Producto vegano Produto vegan Vegan product
	Bolsas/caja Sacos/caixa Bags per box		Horno de convección Forno de convecção Convection oven		Ternera ecológica Vitela ecológica Ecological veal
	Cajas/base Caixas/base Boxes per layer		Baño María Banho Maria Bain-Marie		
	Cajas/palet Caixas/palete Boxes per pallet		Plancha Grelhador Griddle		

PRESENTACIÓN	3	Muslo de Pollo Relleno	29
APERITIVOS		Codillo de Cerdo	30
Terrina de Pulpo	4	Pies de Cerdo Rellenos de Setas	31
Lacón Deshuesado	7	Paleta de Lechazo	32
Croquetas	8	Terrina de Lechazo	33
Aperitivos con Palo	10	Pulpo Adobado Especial Parrilla	34
Saquitos	12	Pulpo al Natural	35
Mini Tatines	14	Redondo de Ciervo	36
Balls	16	TRADUCCIONES	
HAMBURGUESAS	18	Aperitivos	38
PRINCIPALES		Hamburguesas	40
Carne Especial Tacos Emincé	20	Principales	41
Rulo de Rabo Guisado	24		
Carrilleras de Ternera	25		
Rulo de Jarrete de Ternera	26		
Jarrete de Ternera con Hueso	27		
Pollo Hilado	28		



Empresa

Comenzamos nuestra andadura en el año 2004 y desde entonces nos hemos dedicado a la elaboración de propuestas gastronómicas caseras dignas de las mejores cocinas.

Orgullosos de conjugar el talento y dedicación de nuestros cocineros con el afán innovador y el alto nivel de exigencia de nuestro departamento de I+D+i, podemos ofrecerte un amplio y variado menú en el que encontrarás tanto recetas sencillas y efectivas, como platos complejos y refinados, y en cualquier caso, elaborados con ingredientes naturales de primera calidad.

Ventajas en tu cocina

Koama quiere ser tu aliado en la cocina. Te ofrecemos un punto de partida, una base sobre la que trabajar y terminar tu plato. El tiempo que ahorrarás en tareas rutinarias, lo podrás dedicar al cuidado de aquellos

detalles que determinan el carisma del plato y de su presentación. Todos deben pasar por tus manos, todos y cada uno serán únicos.

Queremos responder a tus demandas reales en la cocina y liberarte de aquellas tareas más incómodas e improductivas. Sabemos que podemos reducir la necesidad de espacio de almacenamiento, despejar un poco tu cocina y ofrecerte algo más de flexibilidad y margen de maniobra a la hora de elaborar un menú.

Beneficios en tu negocio

Nuestros volúmenes de producción y los procesos sistematizados mediante los cuales elaboramos nuestros platos nos permiten producir de una manera más eficiente, minimizando los costes y homogeneizando el producto.

Podrás conocer de antemano el coste de cada plato, evitar largos tiempos de elaboración y ahorrar energía. Nuestra forma de envasado te permitirá

adaptar tu menú a cualquier volumen de demanda, en todo momento, y sin mermas.

Desde Koama te ofrecemos un variado menú de productos de la más alta calidad, ideados para aumentar la eficiencia en la cocina, disminuir y controlar los costes de la elaboración y ahorrar ese valioso tiempo que te permitirá aportar el auténtico valor añadido a tus platos.





La frescura de esta ensalada a base de pulpo es ideal para combinar con un vino espumoso. La recomendación de Koama es optar por un rosado italiano ya que respeta el sabor de la ensalada y realza el carisma del pulpo.



TERRINA DE PULPO

INGREDIENTES

Pulpo.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Para realizar un carpaccio, lo ideal es sacar la pieza del congelador 15 o 20 minutos antes de laminarla. Para servir de otro modo, descongelar totalmente y preparar al gusto.

Información detallada en la página 38.

ENSALADA DE PRIMAVERA CON CARPACCIO DE PULPO, GRANADA Y TOMATE AMARILLO

INGREDIENTES

Terrina de pulpo, rúcula, canónigos, granada, tomates cherry amarillos, pan tostado, vinagreta de limón y pétalos de flor variados para la decoración.

PREPARACIÓN

Regenera la terrina de pulpo según las instrucciones. Dispón en el plato el pulpo laminado junto con los demás ingredientes. Ten en cuenta la proporción de cada producto para crear un plato armonioso tanto en sabor como en forma. Para terminar, aliña con una vinagreta fresca de limón y decora con pétalos de flores que combinen con los tonos del carpaccio.



K920021 1000g 4 10 110 2 días

MATERIA PRIMA Y NADA MÁS

En Koama no utilizamos ningún añadido artificial, lo que convierte a nuestros productos en sanos y naturales. Esto, junto con la producción, que se hace bajo estrictas normas de seguridad e higiene, el envasado al vacío y su posterior pasteurización, garantizan un producto en inmejorables condiciones.

Además de ello, tenemos una gama de productos cocidos o asados al natural como el pulpo, el lacón o el jarrete de ternera con hueso que presentan la materia prima sin más añadidos que sal, aceite o pimienta. Al tratarse de un producto tan natural y versátil, le permite al cocinero crear muchos platos diferentes. A partir de lo primordial, que es la materia prima, se puede elaborar cualquier tipo de plato asegurando un producto que goza de la máxima garantía de sabor, textura y calidad.

Con respecto a esta versatilidad, unas de las referencias estrella son nuestras terrinas, como la de pulpo o la de lechazo. Dos productos preparados y listos para cocinar con muchas posibilidades de corte, preparación y presentación. También cuentan con la opción de incorporarlos como relleno, con lo que, las posibilidades son tantas como la imaginación del cocinero.

COCCIÓN EN SU "PUNTO"

Además de una óptima materia prima podemos presumir de una cocción perfecta de la misma.

Las fuentes de calor, dependiendo de cuáles sean y su utilización, pueden ocasionar daños en los alimentos, dando como resultado un producto seco, pasado o fuera de su punto justo de cocción.

Sin embargo, el método sous-vide nos permite una cocción perfecta, uniforme y jugosa que sería muy difícil de conseguir con otro tipo de cocinado. Mantengamos todos los jugos y nutrientes del producto que estamos cocinando y eso, al final, se convierte en un alimento con un sabor y una textura incomparable, cuya frescura, color y vitaminas son preservadas hasta su consumo.



MÉTODO SOUS-VIDE

Tenemos un firme compromiso con la calidad. Confeccionamos platos semielaborados, pasteurizados, envasados al vacío y congelados que gozan de una total garantía de calidad y homogeneidad. Para ello, utilizamos el método sous-vide que mantiene la integridad de los alimentos al cocinarlos durante largos periodos de tiempo a temperaturas relativamente bajas. En ocasiones, se superan las 24 horas de cocción. A diferencia de las ollas de cocción lenta, el sous-vide emplea bolsas de plástico herméticas que se sumergen en agua caliente muy por debajo del punto de ebullición (normalmente sobre 60 °C). Gracias a esta técnica, en Koama podemos afirmar que nuestros productos no utilizan conservantes, saborizantes ni gelatinizantes. Además tienen una vida útil de un año en congelado. Una vez descongelado, en refrigerado (entre 0° y 4°C) pueden conservarse casi todos hasta 21 días en su envase original.

Dado que es un sistema de cocción por concentración, los productos resultantes son de inmejorable calidad ya que conservan todas sus propiedades nutritivas y sus componentes aromáticos. Además, al ser cocinados en su temperatura justa, conservamos las mejores texturas de cada uno. La tecnología sous-vide está ganando terreno en la cocina profesional, siendo cada vez más numerosos los expertos que avalan su difusión.

CÓMO OBTENER UNA BUENA FRITURA

Para conseguir una textura crujiente, color dorado y eliminar las roturas durante el proceso, debemos cuidar la temperatura del aceite mientras freímos, ya que los cambios bruscos provocan grietas en el rebozado, deteriorando la textura del producto y la imagen del mismo.

Por ello, calienta el aceite de la freidora o sartén a unos 175–180 °C. La cantidad de aceite debe ser la suficiente para que el producto se sumerja totalmente durante el proceso.

Introduce el producto en congelado. Debes freír pocas unidades por tanda para no modificar bruscamente la temperatura del aceite y para que no se peguen entre sí. Repite el proceso hasta obtener la cantidad de producto necesaria.

DESCONGELAR O NO ANTES DE FREÍR

Descongelar un producto ultracongelado antes de su elaboración no es necesario si no tiene demasiado grosor. Para cocinar las frituras basta con sacar los aperitivos del congelador unos minutos antes de su preparación, esto nos permite separar dos piezas en el caso de que algunas hayan quedado unidas al congelarse. Definitivamente, lo más fácil y cómodo es freír directamente desde congelado, sobre todo en el caso de los productos con elementos adicionales (como las piruletas) ya que así evitaremos que se caigan estos elementos al manipularlas.

Las brochetas 100% pechuga de pollo y las meatballs son casos especiales que recomendamos descongelar entre 15 y 30 minutos antes de freír, para evitar que se quede frío el corazón del producto.



CATERINGS Y EVENTOS PARA NUMEROSOS COMENSALES

Si hubiera que servir gran cantidad de producto a la vez, aconsejamos seguir los siguientes pasos:

1. Freír el producto según las indicaciones mencionadas anteriormente.
2. Colocar en una bandeja con papel absorbente los aperitivos recién sacados de la freidora y continuar friendo hasta conseguir la cantidad necesaria.
3. Precalentar el horno a 180 °C.
4. Justo antes de servir, colocamos todos los aperitivos en bandejas de horno para darles un golpe de calor durante 2–4 minutos a 180 °C. De esta manera calentamos el producto y reforzamos el rebozado. Algunas referencias, como los langostinos, no deben permanecer más de 1 o 2 minutos para evitar que se resequen.