



Baixa Temperatura

la sol.lució a la cuina
ràpida i de qualitat

Pit de pollastre amb sal i pebre

Pit de pollastre cuit a baixa temperatura, textura sedosa i sabor equilibrat; excel·lent per marcar i crear plats elegants.



Duo de pollastre amb sal i pebre

Combinació de dues peces de pollastre cuites lentament, amb matisos subtils; base versàtil per preparacions creatives.



Aletes de pollastre amb sal i pebre negre adobades amb paprika

Aletes infusades amb paprika i pebre negre, cuites suaument; intensitat aromàtica i final cruixent després de marcatge.



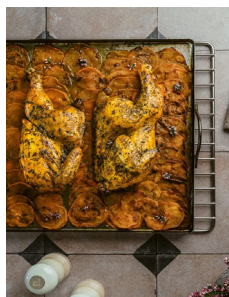
Panxeta de porc amb sal i pebre

Panxeta de porc cuita llargament per aconseguir un equilibri entre textura i greix; ideal per un acabat cruixent i profunditat de sabor.



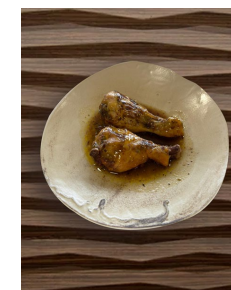
Pollastre petit partit amb sabor de rostisseria

Pollastre petit partit amb perfils clàssics de rostisseria; perfecte per finalitzar al forn i aportar caràcter tradicional.



Cuixetes de pollastre a les fines herbes

Cuixetes cuites a baixa temperatura amb sal i pebre; estructura sucosa i ideal per aplicar acabats de calor potents.



Cuixes de pollastre amb patates, pastanaga, ceba

Guisat tradicional de cuixa amb verdures, aportant aromes dolces i textura equilibrada; llest per emplatat.



Pit de pollastre amb patates

Pit de pollastre amb patata confitada; proposta minimalista, però gastronòmica, per menús ràpids de qualitat.



Cuixetes de pollastre amb prunes i pinyons

Preparació clàssica amb prunes i pinyons; dolçor i punt torrat que enriqueixen l'experiència gastronòmica.



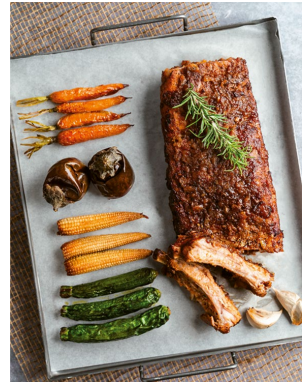
Cuixetes de pollastre amb poma curry i panses

Pollastre amb poma, curry i panses; notes especiades i afruitades per portar un toc exòtic a la carta.



Costella de porc 50% Duroc

Costella Duroc cuita a baixa temperatura; sabor profund i textura fàcil de treballar, ideal per acabar a la brasa.



1 Textura Perfecta i Suculència Inigualable

La cocció lenta i controlada evita que el producte s'assequi. Cada mos és tendre, suculent i ple de sabor, molt diferent del pollastre ressec de les coccions tradicionals.

2 Sabor Més Intens i Natural

Amb la cocció a baixa temperatura, el producte es cuina en el seu propi suc, potenciant el seu sabor natural sense necessitat d'afegir greixos o salses artificials.

3 Cocció Uniforme, Sense Zones Crues

Amb un control precís del temps i temperatura de cocció, homogènia desde l'exterior fins al centre. Això elimina el risc de parts crues o massa cuites, la qual cosa és essencial per a la seguretat alimentària.

4 Sense Mermes. Controla el cost i estalvia en cada ració.

5 Estalvia Temps pel que realment necessites.



MATARÓ

POL. IND. PLA D'EN BOET
C/ SERRA I MORET, 14 | 08302 MATARÓ
Tel. 93 757 75 54 | 93 757 75 59 Fax 93 757 76 61
e-mail comandestorrent@torrentifills.es



BANYOLES

RONDA MONESTIR, 134 | 17820 BANYOLES
Tel. 972 570 330 Fax 972 580 197
e-mail comandes.banyoles@torrentifills.es