

5^A

GAMA
PROFESIONAL



NUESTRA PROPUESTA

ENTRANTES

Caldos
Cremas de verduras
Pulled pork
Ensaladilla rusa con atún
Ensaladilla de cangrejo y piña
Pintxo Donostiarra

PRIMEROS / SEGUNDOS

Alubias estofadas
Arroz meloso ibérico · *Monoración*
Albóndigas con salsa de tomate
Hamburguesa de vacuno asada
Pechuga de pollo asada
Lomo de cerdo asado
Ragout con verduras
Lomo en salsa cítrica

ESPECIALIDADES

Carrilleras al horno
Codillo de cerdo alemán
Costilla de ternera asada
Cochinillo preasado
Traseros de pollo asado
Costillar mostaza y miel
Costillar barbacoa
Picantón asado
Carrilleras al vino tinto
Asado de ternera con calabaza · *Monoración*
Solomillo al roquefort · *Monoración*

VEGGIE

Ragout veggie
Goulash veggie
Boloñesa veggie

ENTRE PANES

ENTRANTES

26745
CALDO CONCENTRADO
DE AVE

26744
CALDO CONCENTRADO
DE PESCADO

27966
CALDO CONCENTRADO
DE VEGETALES
1 kg.



26738
CREMA DE CHAMPIÑONES

26739
CREMA DE ESPÁRRAGOS

26740
CREMA DE ZANAHORIAS

26741
CREMA DE PUERROS

26742
CREMA DE CALABAZA

26743
CREMA DE HORTALIZAS
1 kg.

RAMBLIN TACOS



“
Con nuestro
Pulled Pork realizar
una receta mexicana
es así de fácil y rápido

”



ENTRANTE



30 MINS

INGREDIENTES

- Tortillas de trigo
- Mahonesa picante
- Arroz hervido
- Pulled pork
- Pico de gallo.
- Aguacate
- Jalapeños
- Cebolla morada



1. Elegimos unos aguacates maduros que no estén demasiados duros y los machacamos con un tenedor, después añadimos un poco de jugo de lima o limón.

2. Preparamos el pico de gallo picando finamente media cebolla, un tomate y cilantro fresco.

3. En cada una de las tortillas añadimos: mahonesa picante, arroz hervido y el pulled pork.

4. Después coronamos cada taco con aguacate, pico de gallo, jalapeños y cebolla laminada.

5. Por último emplatamos los tacos en una bandeja y decoramos con lima y cilantro.



38257

PULLED PORK

500 g.

ENTRANTES



22967
ENSALADA RUSA
CON ATÚN
2 kg.

38283
ENSALADILLA DE
CANGREJO Y PIÑA
1 kg.



36763
PINTXO
DONOSTIARRA
1 kg.



34386
BACON PREASADO
1 kg.



5ª GAMA PROFESIONAL

PRIMEROS
Y SEGUNDOS

5ª GAMA PROFESIONAL



38959
ALUBIAS ESTOFADAS
2 kg.



38273
ARROZ MELOSO
Monoración · 250 g.

ALBÓNDIGAS CON POLENTA

“
Una receta
tradicional, de sabor
casero y un toque
moderno
”



PRIMER
PLATO



15 MINS

INGREDIENTES

- Polenta
- Albóndigas con tomate
- Hierbas frescas
- Aceitunas
- Cebolleta

1. Cocemos la polenta en agua muy caliente con sal prestando atención a las indicaciones del fabricante para los tiempo de cocción.
2. Aliñamos la polenta al gusto con aceitunas, cebolleta y albahaca.
3. Calentamos las albóndigas con tomate al horno de vapor durante 20 minutos y reservamos.
4. Emplatamos disponiendo una base de nuestra polenta aliñada, nuestra albóndiga con la salsa tomate, un toque de sal en escamas y una hoja de albahaca.



38427

ALBÓNDIGAS CON TOMATE

2 kg.





35104 · 35105
HAMBURGUESA DE VACUNO
ASADA
55 g. / 90 g. unidad



12110
PECHUGA DE POLLO
ASADA
1 kg.



12115
LOMO DE CERDO ASADO
1 kg.

SHEPPERD'S PIE

“
Una receta clásica
con la que sorprender
a tus comensales
”



SEGUNDO
PLATO



20 MINS

INGREDIENTES

- Patatas
- Ragout de cerdo
y verduras
- Queso parmesano
- Sal y pimienta



- 1.** Cocemos las patatas y una vez frías, las machacamos y salpimentamos al gusto.
- 2.** Rallamos el queso parmesano y disponemos un montón en una bandeja de horno.
Horneamos durante 4 minutos a 180° y dejamos enfriar.
- 3.** Calentamos el ragout de cerdo y verduras en el microondas a máxima potencia durante dos minutos.
- 4.** Emplatamos una base de patata y añadimos nuestro ragout de cerdo y verduras ya caliente.
- 5.** Coronamos con la peineta de queso parmesano y decoramos con cebollino picado.

Nuestro ragout de cerdo con verduras es muy versátil para multitud de recetas. También puedes servirlo con una guarnición sencilla como arroz cocido para tener un plato muy completo.



38960

RAGOUT DE CERDO Y VERDURAS

2 kg.

PRIMEROS Y SEGUNDOS

CROQUE-MONSIEUR A LA NARANJA



“
Un clásico
reinventado que
sorprenderá

”



PRIMER
PLATO



20 MINS

INGREDIENTES

- Pan de hogaza
- Lomo de cerdo en salsa cítrica
- Manzana golden
- Salsa bechamel
- Rúcula



1. Cortamos rebanadas pequeñas del pan de hogaza y tostamos ligeramente.
2. Cortamos la manzana en daditos y la salteamos con mantequilla, azúcar y canela en la sartén durante 10 minutos hasta que tenga un color dorado.
3. Preparamos la bechamel derritiendo mantequilla en una sartén.
A continuación añadimos la harina y la doramos. Después incorporamos poco a poco la leche tibia y removemos hasta obtener la textura deseada.
4. Calentamos el lomo de cerdo en salsa cítrica en el microondas, 2 minutos a máxima potencia y reservamos.
5. Emplatamos el bocado de la siguiente manera: base de pan tostado, añadimos la rúcula fresca y los filetes de lomo de cerdo con salsa cítrica y terminamos con los dados de manzana caramelizada.
6. Coronamos con la salsa bechamel y la gratinamos con un soplete de cocina.
7. Decoramos con unas laminas de manzana fresca y hierbas aromáticas al gusto.



38284
LOMO EN SALSA CÍTRICA
2 kg.

PRIMEROS Y SEGUNDOS

5ª GAMA PROFESIONAL

ESPECIALIDADES

5ª GAMA PROFESIONAL



34266
CARRILLERAS
AL HORNO
750 g.



710560
CODILLO DE CERDO
ALEMÁN
600 g.



34062
COSTILLA DE
TERNERA ASADA
515 g.

SUPREMAS DE COCHINILLO

“
Un producto
gourmet con el que
se consiguen grandes
resultados

”



SEGUNDO
PLATO



25 MINS

INGREDIENTES

- Cochinillo preasado
- Puré de patata
- Salsa de tomillo
- Hiervas aromáticas
- Sal y pimienta



1. Cocemos las patatas en agua caliente y sal. Una vez listas, las dejamos reposar y pasamos por un pasapuré hasta conseguir una textura fina. Añadimos sal y pimienta al gusto.

2. Precaentamos el horno a 180°.

3. Laminamos el cochinillo preasado y colocamos en una bandeja de horno.

Horneamos durante 18 minutos a 180° en la parte superior para conseguir un dorado uniforme.

4. Reducimos la salsa del cochinillo en un cazo a fuego medio hasta conseguir la reducción deseada.

Añadimos el tomillo y reservamos.

5. Emplatamos sobre una bandeja el puré de patatas.

Colocamos sobre el puré nuestras laminas de cochinillo y decoramos con la salsa de tomillo y hierbas aromáticas como cebollino o tomillo.



38283

COCHINILLO PREASADO

1,3 kg.



38371
CUARTOS DE POLLO
ASADO
2,75 kg.



34049
COSTILLAS MIEL
Y MOSTAZA
600 g.

34050
COSTILLAS BBQ
600 g.



38323
PICANTÓN ASADO
625 g.

BRIOCHE BITE DE CARRILLERAS



“
Una receta fácil
de preparar
con un acabado
espectacular

”



SEGUNDO
PLATO



15 MINS

INGREDIENTES

- Pan brioche
- Carrilleras al vino tinto
- Mahonesa picante
- Rúcula fresca
- Queso parmesano
- Mermelada de piña
- Polvo de chile



1. Abrimos y tostamos ligeramente el pan brioche por ambas caras.
2. Calentamos las carrilleras al vino tinto en el microondas 2 minutos a máxima potencia y dejamos templar.
3. Desmenuzamos las carrilleras en tiras y reservamos su salsa.
4. Emplatamos disponiendo en pan brioche abierto y en su interior añadimos la mahonesa picante, las carrilleras desmenuzadas y la salsa por encima.
5. Coronamos nuestro brioche con lascas de parmesano y mermelada de piña. Añadimos polvo de chile para darle un toque picante.



34160
CARRILLERAS AL VINO TINTO
1,9 kg.

ESPECIALIDADES

BEEF & PUMPKING BAOS

“
Una receta diferente
y original con un
toque asiático
”



SEGUNDO
PLATO



5 MINS

INGREDIENTES

- Pan bao
- Ternera asada con puré de calabaza
- Pepino mini
- Grosellas frescas
- Hierbas aromáticas



1. Regeneramos los baos en una vaporera durante 1,5 - 2 minutos y reservamos.

2. Regeneramos la ración de ternera asada con puré de calabaza en el microondas a máxima potencia durante 2 minutos.

3. Rellenamos el pan bao ya cocinado con puré de calabaza, ternera asada y la salsa de la ternera.

4. Terminamos el bocado con unas laminas de pepino mini, grosellas frescas y unas hojas de hierba buena o hierbas aromáticas al gusto.

5. Servir y consumir en el momento.

Ademas de crear tus propias recetas, con nuestra ternera asada con puré de calabaza se puede servir como un plato completo simplemente regenerando el producto como se indica en el paso 2.



38274

TERNERA ASADA CON PURÉ
DE CALABAZA

Monoración · 220 g.

FALSO WELLINGTON AL ROQUEFORT



“
Una receta creativa
y fácil que reinventa
un clásico de la cocina

”



SEGUNDO
PLATO



30 MINS

INGREDIENTES

- Hojaldre prensado
- Solomillo de cerdo
al roquefort
- Manzana Granny Smith
- Frutos rojos
- Hierbas aromáticas



1. Cortamos la lamina de hojaldre a la medida deseada.
2. Precaentamos el horno a 180° y una vez caliente horneamos el hojaldre durante 16 minutos, con peso encima para que no suba en exceso.
3. Regeneramos la ración de solomillo de cerdo al roquefort en el microondas a máxima potencia durante dos minutos.
4. Cortamos las manzanas Granny Smith en laminas muy finas con ayuda de una mandolina.
5. Emplatamos sobre la base de hojaldre la patata, el solomillo de cerdo y la salsa roquefort.
6. Coronamos con las laminas de manzana y añadimos sal en escamas al gusto.
7. Podemos añadir como toque final unos frutos rojos y hierbas aromáticas al gusto.



38275

SOLOMILLO DE CERDO
AL ROQUEFORT

Monoración · 220 g.

5ª GAMA PROFESIONAL

VEGGIE

5ª GAMA PROFESIONAL



38283
RAGOUT VEGGIE
2 kg.

SURFER NACHOS



“
Opciones veganas
que te sorprenderán
por su versatilidad
y sabor

”



SNACK
ENTRANTE



20 MINS

INGREDIENTES

- Tortillas de maíz
- Boloñesa veggie
 - Aguacate
- Salsa cheddar
- Pico de gallo
- Jalapeños
- Frijoles guisados



1. Con ayuda de un cortador, recortamos las tortillas de maíz y horneamos hasta que estén doradas y crujientes.

2. Preparamos el pico de gallo picando finamente media cebolla, un tomate y cilantro fresco.

3. Elegimos unos aguacates maduros y los machacamos con un tenedor, después añadimos un poco de jugo de lima o limón.

4. Calentamos la boloñesa veggie en el microondas, 2 minutos a máxima potencia.

5. Emplatamos el aguacate, con el pico de gallo y los frijoles.

Añadimos la boloñesa veggie y las tortillas de maíz.

6. Decoramos con la salsa cheddar vegana, unos gajos de lima y jalapeños encurtidos.



38274

BOLOÑESA VEGGIE

500 g.

VEGGIE

SPLASH POKE

“
La receta de moda
en su versión veggie

”



ALMUERZO
CENA



30 MINS

INGREDIENTES

- Arroz de sushi
- Goulash veggie
- Aliño oriental
 - Cherries
 - Piña fresca
 - Anacardos
 - Alga wakame

1. Regeneramos el arroz cocido en el microondas, prestando atención a las indicaciones del fabricante para su correcta cocción.
2. Preparamos el aliño oriental mezclando zumo de cítricos, vinagre de arroz, salsa de soja y un toque picante.
3. Una vez cocido el arroz, dejamos enfriar, añadimos el aliño oriental y mezclamos con cuidado.
4. Regeneramos el goulash veggie en el microondas, 2 minutos a máxima potencia y dejamos templar.
5. Emplatamos una base generosa del arroz y añadimos el goulash veggie.
6. Coronamos con el resto de ingredientes al gusto: cherries, piña, anacardos, frutos rojos y alga wakame.

El poke es una receta muy versátil en la que podemos añadir salsa de soja o mahonesa picante para darle un toque diferente de una manera rápida y sencilla.



38275

GOULASH VEGGIE

2 kg.



ENTRE PANES

34268
BOCADILLO JAMÓN SERRANO
Y QUESO BRIE
219 g.



34260
BOCADILLO
LOMO Y QUESO
232 g.

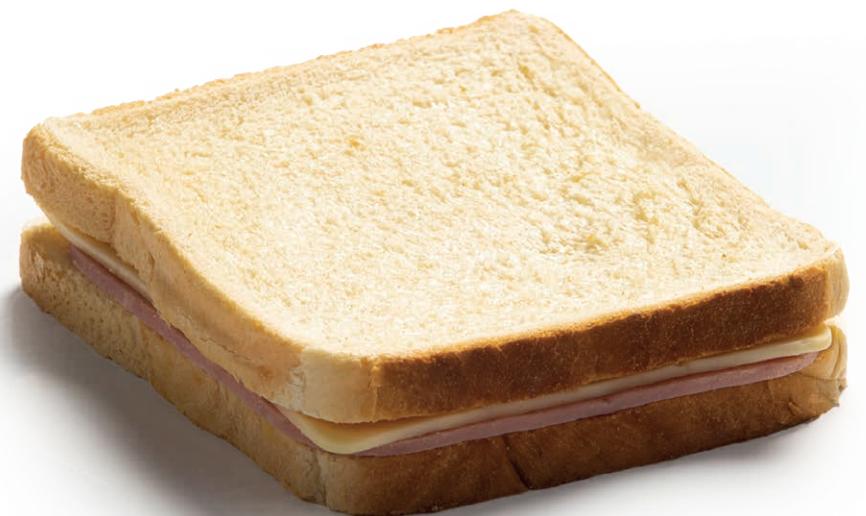


34257
BOCADILLO
BACON Y QUESO
235 g.

34258
BOCADILLO
POLLO Y QUESO
267 g.

34272
BOCADILLO
TORTILLA PATATA
315 g.

34262
SANDWICH
JAMÓN Y QUESO
145 g.



SAP.	PRODUCTO	PESO (kg.)	UNDS. CAJA	VIDA ÚTIL	CONSERVACIÓN	EAN	ALÉRGENOS
12110	PECHUGA DE POLLO ASADA	1	6	56	0° C - 5° C	8410320121101	
12115	LOMO CERDO ASADO	1	6	75	0° C - 5° C	8410320121156	
22967	ENSALADA RUSA CON ATÚN	2	2	90	0° C - 4° C	8410320229678	
26738	CREMA DE CHAMPIÑONES	2,5	3	75	0° C - 4° C	8410320180757	
26739	CREMA DE ESPÁRRAGOS	2,5	3	75	0° C - 4° C	8410320180764	
26740	CREMA DE ZANAHORIAS	2,5	3	75	0° C - 4° C	8410320180771	
26741	CREMA DE PUERROS	2,5	3	75	0° C - 4° C	8410320181181	
26742	CREMA DE CALABAZA	2,5	3	75	0° C - 4° C	8410320181303	
26743	CREMA DE HORTALIZAS	2,5	3	75	0° C - 4° C	8410320181310	
26744	CALDO CONCENTRADO DE PESCADO	1	4	75	0° C - 4° C	8410320181464	
26745	CALDO CONCENTRADO DE AVE	1	4	75	0° C - 4° C	8410320181655	
27966	CALDO CONCENTRADO DE VEGETALES	1	4	75	0° C - 4° C	8410320279666	
27503	CODILLO DE JAMÓN ASADO	0,3	8	90	0° C - 5° C	8410320275033	
29010	ENSALADILLA CANGREJO Y PIÑA	1	4	86	0° C - 4° C	8410320290104	
34049	COSTILLAS MOSTAZA Y MIEL	0,6	12	361	- 18° C	8410320340496	
34050	COSTILLAS BBQ	0,6	12	361	- 18° C	8410320340502	
34062	COSTILLA DE TERNERA ASADA	0,515	14	726	- 18° C	8410320340625	
34160	CARRILLERAS AL VINO TINTO	1,9	2	90	0° C - 4° C	8410320341608	
34266	CARRILLERAS AL HORNO	0,75	6	361	- 18° C	8410320342667	
34257	BOCADILLO BACON Y QUESO	0,235	13	361	- 18° C	8410320342575	
34258	BOCADILLO POLLO Y QUESO	0,267	13	361	- 18° C	8410320342582	
34260	BOCADILLO LOMO ADOBADO Y QUESO	0,232	13	361	- 18° C	8410320342605	
34262	SANDWICH JAMÓN Y QUESO	0,145	39	361	- 18° C	8410320342629	
34265	ALBÓNDIGAS CON TOMATE	2	2	90	0° C - 4° C	8410320342650	
34268	BOCADILLO JAMÓN & BRIE NAVIDUL	0,219	13	361	- 18° C	8410320342681	
34272	BOCADILLO TORTILLA PATATA	0,315	13	361	- 18° C	8410320342728	
34386	BACON PREASADO	1	6	361	- 18° C	8410320343862	
35104	HAMBURGUESA VACUNO ASADA	0,055	98	361	- 18° C	8410320351041	
35105	HAMBURGUESA VACUNO ASADA	0,090	71	361	- 18° C	8410320351058	
35863	COSTILLAS BBQ	0,6	12	64	0° C - 4° C	8410320358637	
36763	PINTXO DONOSTIARRA	1	4	56	0° C - 4° C	8410320367639	
710560	CODILLO CERDO ALEMAN	0,6	12	296	ambiente	5707196182064	
38257	PULLED PORK BBQ	0,5	6	726	- 18° C	8410320382571	
38273	ARROZ MELOSO	0,25	20	361	- 18° C	8410320382731	
38274	ASADO TERNERA PURÉ DE CALABAZA	0,22	20	361	- 18° C	8410320382748	
38275	SOLOMILLO DE CERDO AL ROQUEFORT	0,22	20	361	- 18° C	8410320382755	
38283	COCHINILLO PREASADO	1,3	5	726	- 18° C	8410320382830	
38284	LOMO EN SALSA CÍTRICA	1	2	726	- 18° C	8410320382847	
38323	PICANTÓN ASADO	0,625	8	726	- 18° C	8410320383233	
38371	CUARTOS DE POLLO ASADO	2,75	4	726	- 18° C	8410320383714	
38427	ALBÓNDIGAS CON TOMATE	2	3	361	- 18° C	8410320384278	
38477	BOLOÑESA VEGGIE	0,5	8	361	- 18° C	8410320384773	
38478	GOULASH VEGGIE	2	3	361	- 18° C	8410320384780	
38832	RAGUT VEGGIE	2	3	361	- 18° C	8410320388320	
38959	ALUBIAS GUIADAS	2	4	71	0° C - 4° C	8410320389594	
38960	RAGUT DE CERDO Y VERDURAS	2	4	71	0° C - 4° C	8410320389600	

*Vida secundaria entre 4 y 6 días, siempre que el producto esté conservado en las condiciones indicadas en el envase

ASESORAMIENTO CULINARIO PROFESIONAL

by Danny Hawthorn · Chef Ejecutivo
en Campofrío Smart Solutions

Danny Hawthorn



Campofrío pone a disposición de nuestros clientes y partners una herramienta de mejora y potenciación de venta, basada en un asesoramiento culinario profesional.

ÍNDICE DE ALÉRGENOS



GRUPO CAMPOFRÍO

Avenida Isla Graciosa 1. Edificio Ancora, 3ª planta.
28703 San Sebastián de los Reyes, Madrid.

Tel. 91 503 63 00 · hosteleria@campofriofg.com
www.campofriosolucionesdehosteleria.es