



# Cuinem per a tu

---

L'EXCEL·LÈNCIA  
EN LA 5a GAMMA











# CUINATS JOTRI

## L'excel·lència en la 5a gamma

Cuinats Jotri, com els nostres guisats, ha anat fent "xup xup" a foc lent. La nostra història va començar amb uns canelons, que vam cuinar el Nadal del **1982** a la carnisseria d'en Josep i la Trini. L'èxit d'aquella recepta, ens va animar a dedicar-nos a cuinar més i més plats, fins a arribar a les més de 400 referències que tenim avui.

Oferim una cuina **casolana** i de **qualitat** amb dos vessants; una línia de cuina tradicional, amb ingredients de proximitat i de temporada. I una línia d'innovació, amb receptes originals i ingredients seleccionats d'arreu del món; Itàlia, Islàndia, Àsia, Perú...

La nostra cuina aporta:

- **Qualitat**, cuinem amb la millor selecció d'ingredients sense afegir conservants ni additius artificials.
- **Temps**, dediquem a cada plat el temps que necessita, a través de llargues coccions, un temps que tu t'estalvies.
- **Estabilitat**, el sabor dels nostres plats, els seus punts de cocció i els gramatges, sempre són els mateixos.
- **Prevenió de riscos sanitaris**, el nostre departament de qualitat s'encarrega d'assegurar la innocuïtat dels nostres productes i garantir la seva traçabilitat.
- **Control de costos** i escandalls exacte.
- **Reducció** de mermes i dels costos de preparació.
- **Òptima conservació** de les propietats dels plats, envasant el format fresc amb atmosfera protectora i ultracongelant els formats congelats amb nitrogen líquid.
- **Agilitat**, regeneracions ràpides en tots els nostres plats.

Icones del catàleg:

|                                                                                    |                                                |                                                                                     |                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|  | Plats frescos                                  |  | Regeneració en microones                            |
|  | Plats ultracongelats                           |  | Regeneració en paella                               |
|  | Indicació de línia de plats 100% vegetals      |  | Regeneració en fregidora                            |
|  | Data de caducitat producte fresc (D = dies)    |  | Regeneració en olla                                 |
|  | Data de caducitat producte congelat (D = dies) |  | Regeneració en bany Maria                           |
|  | Regeneració en forn / forn de vapor            |  | Plats de temporada senyalitzats amb franja vermella |

# PRIMERS PLATS FREDS

La línia de primers plats freds no necessita cap mena de regeneració, senzillament, cal treure'ls de la nevera **5-10 minuts** abans de consumir, obrir la safata i emplatar. Aquests plats aporten **estabilitat** i tranquil·litat a qualsevol cuina, per oferir i consumir un producte de qualitat acabat de fer, amb els punts de cocció controlats perquè sempre surtin igual.

Seleccionem cuidadosament cadascun dels ingredients dels nostres plats perquè tinguin uns **sabors únics**. L'escalivada la cuinem al forn i la pelem a mà i el bacallà el dessalem a la nostra cuina. Cuinem amb la mateixa dedicació que ho faries tu!



Plat de temporada d'estiu

1000. Amanida d'arròs thai gessamí

Format fresc 250g · 400g · 1kg



Plat de temporada d'estiu

1001. Amanida de pasta grega

Format fresc 250g · 400g · 1kg



Plat de temporada d'estiu

1002. Amanida de pasta amb vinagreta de fruits secs

Format fresc 250g · 400g · 1kg



Plat de temporada d'estiu

1003. Esqueixada de bacallà

Format fresc 250g · 400g · 1kg



1004. Ensaladilla russa

Format fresc 250g · 400g · 1kg



Plat de temporada d'estiu

1006. Empedrat

Format fresc 250g · 400g · 1kg



Plat de temporada de Nadal

1102. Mousse de carbassó amb formatge

Format fresc 1,1kg







**Plat de temporada de Nadal**

**1103. Mousse d'escalivada amb anxoves**

Format fresc 1,1kg



**Plat de temporada de Nadal**

**1104. Mousse de peix de roca**

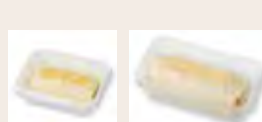
Format fresc 1,1kg



**Plat de temporada d'estiu**

**1130. Braç de tonyina**

Format fresc 400g · 1,1kg



**1200. Escalivada**

Format fresc 210g · 400g · 1kg



**1201. Pebrot escalivat.**

Format fresc 400g i 1kg



**1202. Albergínia escalivada.**

Format fresc 750g



**1203. Ceba escalivada.**

Format fresc 750g



**Plat de temporada d'estiu**

**1300. Gaspacho**

Format fresc ampolla 1L (6u/caixa)



**6211. Hummus**

Format congelat bossa 500g (6u/caixa)



# PRIMERS PLATS CALENTS I GUARNICIONS

## Llestos en 5 minuts!

Plats ideals per començar un bon àpat, plens de **senzillesa** i **sabor**. Plats tradicionals, de la cuina de sempre i plats amb un punt d'innovació que s'adapten als nous temps. Tenen una ràpida regeneració de **menys de 5 minuts**, passant el producte a la paella o escalfant-lo al forn o al microones, sempre amb recipients aptes. Som el teu ajudant de cuina!



### 6030. Sopa de peix amb gambes

Format congelat bossa 300g (18u/caixa)



### Plat de temporada de primavera

#### 2003. Saltat de pèsols amb pernil durc

Format fresc 250g · 400g · 1kg



#### 2004. Quinoa real amb verdures

Format fresc 250g · 400g · 1kg



#### 2100. Braç de carn gratinat

Format fresc 450g



### Plat de temporada d'hivern

#### 2103. Trinxat de la Cerdanya

Format fresc 250g · 400g · 1kg



#### 2106. Espinacs a la catalana

Format fresc 250g · 400g · 1kg



#### 2200. Cargols a la llauna

Format fresc (a la llauna) 30u · 1kg  
Format congelat amb salsa 300g (6u/caixa)  
Format congelat bullits 1kg (3u/caixa)







### Plat de temporada de Nadal

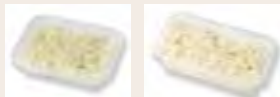
#### 9201. Vieira farcida

Format congelat 1u (75g)



#### 1011. Arròs thai saltat amb ceba i all tendre

Format fresc 400g · 1kg



#### 1012. Arròs thai saltat amb ceba i panses

Format fresc 250g · 1kg



#### 2007. Verdures saltades a l'oli d'alfabrega

Format fresc 250g · 400g · 1kg



#### 2105. Espinacs amb ametlla

Format fresc 1kg



#### 2101. Milfulls de patata

Format fresc 370g



#### 2107. Patates braves

Format congelat 1kg (4u/caixa)



#### 2108. Patates tall casolà

Format congelat 1kg (5u/caixa)



#### 2410. Sticks de peus de porc

Format congelat 1kg



# CROQUETES I CROQUETONS

Elaborem les croquetes seleccionant les millors **matèries primeres**; pernil de gla, un bon rostit de pollastre, espinacs saltats, bacallà d'Islàndia, ceps... El gust de cada croqueta li aporten els seus propis ingredients, no hi afegim ni potenciadors de sabor ni additius artificials. Les elaborem amb **llet fresca de Mas Eusebi** que és de tipus A2A2, i per tant, més fàcil de digerir. Finalment, les arrebossem amb una selecció de pa per aconseguir un arrebossat ben cruixent.

Les servim en format fresc, fregides o sense fregir, i també en format ultracongelat.



## 2301. Croquetes de pollastre

Format fresc fregides 8u · 16u

Format fresc (sense fregir) 16u

Format congelat 1kg (4u/caixa)



## 2302. Croquetes de rostit

Format fresc (fregides) 8u · 16u

Format fresc (sense fregir) 16u

Format congelat 1kg (4u/caixa)



## 2304. Croquetes de pernil ibèric de gla

Format fresc (fregides) 8u · 16u

Format fresc (sense fregir) 16u

Format congelat 1kg (4u/caixa)



## 2305. Croquetes de ceps i formatge de cabra

Format fresc (fregides) 8u · 16u

Format fresc (sense fregir) 16u

Format congelat 1kg (4u/caixa)



## 2306. Croquetes de bacallà d'Islàndia

Format fresc (fregides) 8u · 16u

Format fresc (sense fregir) 16u

Format congelat 1kg (4u/caixa)



## 2313. Croquetes d'espinacs, gorgonzola i nous

Format congelat 1kg (4u/caixa)



## 2313. Croquetes de vaca madurada

Format congelat 1kg (4u/caixa)







### 2301. Croquetó de pollastre

Format congelat 1kg (4u/caixa)



### 2302. Croquetó de rostit

Format congelat 1kg (4u/caixa)



### 2304. Croquetó de pernil de gla

Format congelat 1kg (4u/caixa)



### 2306. Croquetó de bacallà d'Islàndia

Format congelat 1kg (4u/caixa)



### 2305. Croquetó de ceps i formatge de cabra

Format congelat 1kg (4u/caixa)



### 2313. Croquetó d'espínacs i gorgonzola i nous

Format congelat 1kg (4u/caixa)



## Gaudir de la perfecció de la croqueta amb una regeneració òptima

Si vols gaudir de la perfecció de les nostres croquetes i croquetons, la regeneració ha de ser la que expliquem a continuació. L'oli de la fregidora ha d'estar ben calent, a 180°. Cal fregir les croquetes amb oli abundant i amb poques unitats. Després de cada fregida s'haurà de deixar remuntar la temperatura, perquè sempre estigui a 180°. Les croquetes fresques estaran llestes en 2 minuts i les congelades en 3.



**Fregidora**  
2-3 minuts  
a 180°



**Coure**  
Poques  
unitats



**Important**  
Deixar  
remuntar la  
temperatura  
després de  
cada cuita



**Croqueta**  
Pes 31g



**Croquetó**  
Pes 52g

Les nostres croquetes porten diferents **llavors**, que sense alterar el seu sabor, faciliten la identificació de cada varietat.

La croqueta de ceps i formatge de cabra porta xia i la de pernil ibèric, sèsam. Les croquetes de bacallà i d'espínacs, les podrem reconèixer pel seu color. I les de rostit i pollastre, per la seva forma.



# PLATS AMB BEIXAMEL

## Els icònics canelons, amb pasta fresca d'elaboració pròpia i un rostit que cou durant hores, i hores...

La història de Cuinats Jotri va començar amb uns canelons, així que podríem dir que aquest és el nostre **plat icònic**.

Els nostres canelons estan elaborats amb **pasta fresca d'elaboració pròpia**, amb el mètode tradicional italià.

A Cuinats Jotri, cada caneló és únic, i així ho són tant els farcits com les **beixamels**; cada caneló té la seva pròpia beixamel, ja sigui amb ingredients que porta el farcit o amb maridatges. Per exemple: Els canelons de ceps i verdures porten beixamel de ceps i els canelons de pollastre rostit porten beixamel de ceba caramel·litzada. Totes les beixamels les cuinem amb **llet fresca A2A2**.

Oferim els canelons de carn i espinacs en format **fresc i congelat**, i els canelons especials en format congelat, amb beixamel o sense. Durant l'època de Nadal, oferim tota la nostra varietat de canelons també en format fresc.

Dins la línia de plats gratinats i/o amb beixamel, també hi trobem les **lasanyes** i l'**albergínia farcida**.





### 3000. Canelons de carn sense beixamel

Format fresc 6u · 14u (84u/caixa)

Format congelat 14u safata (6 safates/caixa)



### 3002. Canelons de carn amb beixamel i formatge

Format fresc 12u · 6u · 3u

Format fresc gratinat 6u · 3u

Format congelat safata 3u (12 safates/caixa)



### 3003. Canelons d'espínacs sense beixamel

Format congelat 14u safata (6u safates/caixa)



### 3003. Canelons d'espínacs amb beixamel i formatge

Format fresc 12u · 6u · 3u

Format fresc gratinat 6u · 3u

Format congelat safata 3u (12 safates/caixa)



Format fresc disponible per Nadal

### 3004. Canelons de peix i marisc

Amb beixamel de peix (14cm)

Format congelat 2u safata (8 safates/caixa)



### 3004. Canelons de peix i marisc (14cm o 20cm)

Format congelat 7u safata (6 safates/caixa)



Format fresc disponible per Nadal

### 3005. Canelons de confit d'ànec i foie

Amb beixamel de poma (14cm)

Format congelat 2u safata (8 safates/caixa)



### 3005. Canelons de confit d'ànec i foie

(14cm o 20cm)

Format congelat 7u safata (6 safates/caixa)



Format fresc disponible per Nadal

### 3006. Canelons de ceps i verdures

Amb beixamel de ceps (14cm)

Format congelat 2u safata (8 safates/caixa)





**3006. Canelons de ceps i verdures**  
(14cm o 20cm)

Format congelat 7u safata (6 safates/caixa)



**Format fresc disponible per Nadal**

**3007. Canelons de pollastre rostit**  
Amb beixamel de ceba caramel·litzada  
(14cm)

Format congelat 2u safata (8 safates/caixa)



**3007. Canelons de pollastre rostit**  
(14cm o 20cm)

Format congelat 7u safata (6 safates/caixa)



**Format fresc disponible per Nadal**

**3010. Canelons de verdures rostides**  
Amb beixamel de bròquil i ametlla (14cm)

Format congelat 2u safata (8 safates/caixa)



**3010. Canelons de verdures rostides**  
(14cm o 20cm)

Format congelat 7u safata (6 safates/caixa)



**Format fresc disponible per Nadal**

**3012. Canelons de llobregant i rap**  
Amb beixamel tradicional i dos gotes de  
mostassa a l'antiga (14cm)

Format congelat 2u safata (8 safates/caixa)



**3012. Canelons de llobregant i rap (14cm)**

Format congelat 7u safata (6 safates/caixa)



**Format fresc disponible per Nadal**

**3013. Canelons de pollastre de l'Empordà**  
i tòfona  
Amb beixamel tradicional i un polsim de  
tòfona (14cm)

Format congelat 2u safata (8 safates/caixa)



**3013. Canelons de pollastre de l'Empordà**  
i tòfona (14cm)

Format congelat 7u safata (6 safates/caixa)







## Elaborem la pasta fresca dels canelons i les lasanyes amb el mètode tradicional italià d'extracció lenta

La massa de la pasta la fem al nostre obrador amb un mètode tradicional italià d'extracció lenta, amb una peça anomenada “trafilatura”.

D'aquesta manera aconseguim una pasta porosa, que combina perfectament amb els farcits i les beixamels. Una pasta arrugada i d'un groc intens, amb una olor intensa de farina i ous. La pasta tradicional italiana!



### 3100. Lasanya de carn

Format fresc 300g · 500g · 1,75kg  
Format fresc gratinat 275g · 450g · 1,65kg  
Format congelat 300g (12u/caixa)



### 3101. Lasanya de verdure

Format fresc 300g · 500g · 1,75kg  
Format fresc gratinat 275g · 450g · 1,65kg  
Format congelat 300g (12u/caixa)



### 3120. Albergínia farcida de carn (220g)

Format fresc 3u  
Format fresc gratinat 1u · 2u  
Format congelat 1u (8u/caixa)



# PLATS DE PASTA

## Pasta 100% sèmola de blat dur

Els nostres plats de pasta ofereixen al paladar sabors delicats amb **personalitat**, totes les combinacions són possibles!

Cuinem amb pasta elaborada 100% amb **sèmola de blat dur**. La sèmola, s'obté de moldre el blat dur amb uns cilindres especials estriats, que tallen el blat en comptes de reduir-lo a farina. Amb aquesta tècnica s'aconsegueix un gra petit de color groc natural i es preserva el millor del blat. Això ens permet oferir un producte d'alta qualitat d'un color ambre, translúcid i resistent al trencament; no es deforma ni es desfà. Reté els nutrients i una vegada cuita conserva el seu color groc característic.



**4000. Macarrons a la bolonyesa**

Format fresc 300g · 400g · 1kg  
Format congelat 350g



**4100. Espaguetis a la bolonyesa**

Format fresc 300g · 400g · 1kg  
Format congelat 360g



**4150. Tagliatella amb crema de verdures**

Format fresc 300g · 400g · 1kg







#### 4200. Fideuà

Format fresc 300g · 400g · 1kg



#### 4103. Espaguetis a la carbonara

Format congelat 360g (12u/caixa)



#### 4104. Espaguetis al pesto

Format congelat 310g (12u/caixa)



#### 4152. Tagliatella al funghi porcini

Format congelat 360g (10u/caixa)



#### 4030. Raviolis de carn amb salsa quatre formatges

Format congelat 255g (12u/caixa)



#### 4040. Tortellini de ricotta i espinacs amb salsa fines herbes

Format congelat 255g (12u/caixa)



#### 4601. Noodles amb verdures i salsa tamari

Format fresc 250g · 400g · 1kg



#### 4602. Noodles amb pollastre i salsa teriyaki

Format fresc 250g · 400g · 1kg



A Cuinats Jotri, innovem sempre per sorprendre; oferim **plats asiàtics!**

Tot i prioritzar la proximitat dels nostres ingredients, respectem l'origen de les receptes de cada regió. És per això, que els nostres **noodles** són d'origen asiàtic.

Els noodles són uns fideus japonesos, elaborats amb farina de blat, aigua i sal. La cocció que els hi fem és de tipus wok, una tècnica culinària amb poc oli i molta temperatura, que aconsegueix una cocció ràpida conservant les propietats de sabor i color dels ingredients.

# PASTA PRECUITA

## Pasta fresca de sèmola de blat dur, amb ultracongelació IQF

Per cuinar la pasta, podem introduir-la en una cistella perforada i submergir-la en aigua lleugerament salada i amb oli. Sense descongelar, la tindrem llesta en tant sols 70 segons.

**Al microones 700W:** 2,5 minuts sense descongelar.

**Al forn de vapor 95°:** 4 minuts sense descongelar.



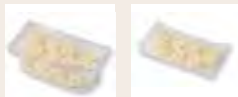
### 6150. Pasta macarrons precuïta IQF

Format congelat bossa 200g (12u/caixa)  
Format congelat bossa 1kg (3u/caixa)  
Gran format caixa 15kg



### 6151. Pasta d'espaguetis precuïta IQF

Format congelat bossa 200g (9u/caixa) For-  
mat congelat bossa 1kg (3u/caixa)  
Gran format caixa 10kg



### 6152. Pasta tagliatella precuïta IQF

Format congelat bossa 200g (9u/caixa) For-  
mat congelat bossa 1kg (3u/caixa)  
Gran format caixa 10kg



### 6153. Pasta rigatone precuïta IQF

Format congelat bossa 200g (12u/caixa)  
Format congelat bossa 1kg (3u/caixa)  
Gran format caixa 15kg



### 6156. Pasta tortellini precuïta IQF

Format congelat bossa 1kg (4u/caixa)



### 6157. Pasta ravioli precuïta IQF

Format congelat bossa 1kg (4u/caixa)







## Combina la pasta amb LES NOSTRES SALSES



Salsa bolonyesa italiana



Salsa funghi porcini



Salsa carbonara



Salsa quatre formatges



Salsa pesto



Salsa tomàquet



Salsa bolonyesa original



Descobreix tota  
la línia de **salses**  
a la pàgina 21

# BASES I MARQUES

Els nostres **sofregits** i les nostres **marques**, estalvien la part més costosa a la cuina; una part que precisa de molt temps i dedicació.

Qui no ha menjat mai un arròs amarg, perquè s'ha cremat el sofregit? O ha hagut de tornar a començar de zero la cocció, per aquest mateix motiu?



## 7401. Ceba juliana cuita

Format congelat 500g (6u/caixa)  
Utilitzar com a base d'altres plats



## ELS NOSTRES SOFREGITS

Cuinats durant hores amb una base de ceba de Figueres, tomàquet i oli d'oliva. La principal diferència entre el sofregit i el sofregit fosc, és el punt de cocció de la ceba. En el sofregit fosc, reduïm més la ceba i per tant pugem la seva intensitat i sabor.

**Sofregit:** ideal per guisats de carn o peix i per l'elaboració de salses per a pasta.

**Sofregit fosc:** ideal per arrossos i fideuà.



## 4210. Sofregit de ceba

Format congelat 500g (6u/caixa)



## 4211. Sofregit fosc de ceba

Format congelat 500g (6u/caixa)



## 4202. Marca de peix

Format congelat 500g (6u/caixa)



## 4305. Marca de carn

Format congelat 500g (6u/caixa)



## LES NOSTRES MARQUES

Una base de sofregit, amb brou i alguns toppings. Per a cuinar una paella o una fideuà, a les nostres marques, només cal afegir-hi el fumet, brou o aigua bullent i l'arròs o els fideus.

**Marca de carn:** Amb ceba, brou, tomàquet, pebrot verd i vermell, pollastre, cap de llom i salsitxes.

**Marca de peix:** Amb ceba, tomàquet i calamar.





## EL PREPARAT DE PEIX I EI FUMET

**Fumet de peix:** Cuinem el fumet amb peix de roca i marisc, amb sofregit de ceba i tomàquet. El fumet bull durant unes dues hores i és la base per a qualsevol plat de peix.

### Preparat de peix amb fumet:

Oferim també la marca de peix amb fumet incorporat. En aquest cas, per cuinar un arròs o una fideuà, senzillament cal afegir l'arròs o els fideus.



### 4307. Preparat de peix + fumet

Utilitzar com a marca per elaborar paella o fideuà.

Format congelat 480g (12u/caixa)



### 6021. Fumet de peix

Format congelat bossa 1L (3u/caixa)



### 4300. Preparat per a paella mixta

Utilitzar com a base d'altres plats

Format fresc 450g (4 racions)



## EL PREPARAT PER A PAELLA EN FORMAT FRESC

Diferenciem aquesta marca de les altres, principalment perquè és en format fresc. Cuinem el preparat amb un sofregit de ceba de Figueres, oli d'oliva verge, pebrot vermell i pèsols extrafins. Hi incorporem gambes, musclos, rap, magre de porc, magre de pollastre, sèpia, calamar i cranc.

La sípia per exemple, la comprem bruta, la netegem i la tallem perquè ens aportí el màxim de sabor i color al sofregit.



# ARROSSOS I FIDEUÀ

## Arrossos i fideuà llestos en sis minuts!

Sis anys d'investigació del **Departament d'I+D** han resultat en un preparat, que ens permet tenir un arròs o una fideuà llesta en tant sols **6 minuts**! Es tracta d'un pack que conté tots els ingredients necessaris per aquests plats. L'arròs o els fideus precuits amb el marisc per una banda, i el fumet i la marca per l'altra. La regeneració és molt senzilla:



**0.** Descongelar 24h a la nevera o bé 6 minuts al bany maria o al microones.



**1.** Arrencar el bull del fumet/sofregit i afegir una cullerada d'oli d'oliva (15ml).



**2.** Incorporar l'arròs o els fideus.



**3.** Coure 6 minuts a foc mitjà (5 minuts en el cas dels fideus). Incorporar el marisc.



**4.** Deixar reposar 2 minuts abans de consumir.



## Arrossos en format fresc

Oferim la **paella d'arròs amb verdures** i l'**arròs amb bolets i salsitxes**, amb una senzilla regeneració! Només cal escalfar-los la paella, al forn o al microones uns 3-5 minuts, depenent del seu gramatge. Dues paelles cuinades amb brou, que fa que quedin ben gustoses, mantenint el gra d'arròs cuit i solt.

**Paella d'arròs amb verdures:** Un plat 100% vegetal amb brou de verdures, pebrot verd i vermell, carxofa, pèsols i ceba.

**Arròs amb bolets i salsitxes:** Amb brou vegetal, salsitxes d'elaboració pròpia i variat de bolets silvestres (rovellons, ceps, rossinyols, fredolics, moixernons, camasecs...)

## Risottos en format congelat

Cuinem el **risotto amb salsa funghi porcini** i el **risotto amb salsa 4 formatges**. Uns arrossos cuinats a l'estil italià, amb el Grana Padano D.O.P. com a ingredient característic del plat. Cuinem amb un arròs específic per aquest plat, de gra mitjà, semillarg i arrodonit, amb una estructura compacta que el fa resistent a la cocció.

**Risotto amb salsa funghi:** Amb ceps i xampinyons.

**Risotto quatre formatges:** Amb formatge Gorgonzola, formatge Gouda, formatge blau i Cheddar.





**Llesta en 6 minuts!**

**4302. Preparat per a paella marinera**  
(fumet i marca + arròs precuit amb marisc)

Format congelat 240g + 370g = 610g (6u o 9u/caixa)



Cocció en paella de 24cm

**1 RACIÓ**



**Llest en 6 minuts!**

**4303. Preparat per a arròs negre**  
(fumet i marca + arròs precuit amb marisc)

Format congelat 175g + 405g = 580g (6u o 9u/caixa)



Cocció en paella de 24cm

**1 RACIÓ**



**Llesta en 5 minuts!**

**4200. Fideuà** (fumet i marca + fideus rossejats amb marisc)

Format congelat 150g + 525g = 675g (6u o 8u/caixa)



Cocció en paella de 24cm

**1 RACIÓ**



**Llesta en 5 minuts!**

**4203. Fideuà a banda** (fumet i marca + fideus rossejats)

Format congelat 100g + 525g = 625g (8u/caixa)



Cocció en paella de 24cm

**1 RACIÓ**



**Llest en 6 minuts!**

**4308. Arròs a banda** (fumet i marca + arròs precuit)

Format congelat 175g + 360g = 535g (9u/caixa)



Cocció en paella de 24cm

**1 RACIÓ**



**4301. Paella d'arròs amb verdures**

Format fresc 250g · 400g · 1kg



**4305. Arròs amb bolets i salsitxes**

Format fresc 250g · 400g · 1kg



**4401. Risotto amb salsa funghi porcini**

Format congelat 350g (12u/caixa)



**4402. Risotto amb salsa 4 formatges**

Format congelat 350g (12u/caixa)



# SALSES



Cuinem les salses a la nostra cuina i les ultracongelem amb nitrogen perquè no es modifiqui l'estructura interna del producte i no cristal·litzi. D'aquesta manera, quan es descongela manté tot el **gust i aroma**.

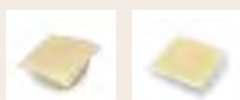
Els formats de **500g** permeten gastar la quantitat que es necessita, controlar l'estoc i evitar mermes, amb l'avantatge que un cop obertes, cada salsa té 7 dies de caducitat.

Com a referència, s'aconsella incorporar **85g** de salsa per cada 100g de pasta cuita i per a les patates braves; **60g** de salsa per cada 200g de patates.



## 6100. Salsa quatre formatges

Format congelat bossa 160g (18u/caixa)  
Format congelat bossa 500g (6u/caixa)



## 6101. Salsa bolonyesa italiana

Format congelat bossa 160g (18u/caixa)  
Format congelat bossa 500g (6u/caixa)



## 6102. Salsa funghi porcini

Format congelat bossa 160g (18u/caixa)  
Format congelat bossa 500g (6u/caixa)







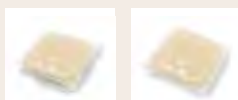
### 6103. Salsa romesco

Format congelat bossa 500g (6u/caixa)



### 6106. Salsa carbonara

Format congelat bossa 160g (18u/caixa)  
Format congelat bossa 500g (6u/caixa)



### 6110. Salsa brava

Format congelat bossa 500g (6u/caixa)



### 6112. Salsa pesto

Format congelat bossa 100g (22u/caixa)  
Format congelat bossa 500g (6u/caixa)



### 6113. Salsa curry

Format congelat bossa 500g (6u/caixa)



### 6114. Salsa tomàquet

Format congelat bossa 500g (6u/caixa)



### 6116. Salsa masala

Format congelat bossa 500g (6u/caixa)



### 6119. Salsa bolonyesa original

Format congelat bossa 160g (18u/caixa)  
Format congelat bossa 500g (6u/caixa)



### 6127. Salsa per a cargols

Format congelat bossa 500g (6u/caixa)



# GUISATS, ROSTITS I ASIÀTICS



## Segons plats

### Guisats, de la cuina tradicional catalana i de la cuina asiàtica!

Receptes tradicionals que fan “xup-xup” durant hores, aconseguint el sabor de sempre. Cuinades amb sofregit de **ceba de Figueres** mitjançant unes **llargues coccions**, que ens aporten uns sabors únics.

Cuinem també receptes de la cuina tradicional **japonesa i hindú**, anant a buscar els ingredients per cuinar-los arreu del món, per aconseguir la millor qualitat. Innovem sempre per sorprendre't!



**7000. Peus de porc amb salsa**

Format fresc 1 peu (400g)



**7004. Vedella amb bolets**

Format fresc 250g · 400g · 1kg



**7005. Mandonguilles fregides**

Format congelat bossa 1kg (4u/caixa)







#### Plat de temporada d'hivern

##### 7007. Llenties guisades

Format fresc 250g · 400g · 1kg



#### Plat de temporada d'hivern

##### 7013. Favetes i pèsols a la catalana

Format fresc 250g · 400g · 1kg



#### Plat de temporada de tardor

##### 7015. Mandonguilles amb bolets

Format fresc 200g · 400g · 1kg



#### Plat de temporada d'estiu

##### 7016. Mandonguilles amb verdures

Format fresc 250g · 400g · 1kg



##### 7202. Pollastre tikka masala amb arròs thai saltat amb ceba i panses

Format fresc 250g · 400g  
7203. Pollastre tikka masala format fresc 1kg



##### 7206. Pollastre al curry amb arròs thai saltat amb ceba i all tendre

Format fresc 250g · 400g  
7206. Pollastre al curry format fresc 1kg



#### Plat de temporada de Nadal

##### 8006. Pollastre farcit amb prunes i pinyons

Format fresc ració 350g  
Format fresc sencer amb salsa 2,2kg



##### 5000. Mandonguilles amb salsa de tomàquet, arròs thai i verdures a l'oli d'alfàbrega

Format fresc 350g



N'hi ha per  
sucar-hi  
pa!

# BROUS I BULLITS

## Productes naturals i de proximitat

Oblida't del temps que suposa cuinar un **brou**, t'ho posem més fàcil que mai.

Cuinem el brou amb una excel·lent selecció d'ingredients bullits a poc a poc. La **verdura** la cuinem al vapor, per conservar tots els nutrients, el sabor i el color de cada ingredient.



### 6000. Brou

Format fresc bossa 1,25L



### 6203. Cigrons

Format fresc 400g · 1kg  
Format congelat 400g (8u/caixa)



### 6204. Mongeta

Format fresc 400g · 1kg  
Format congelat 400g (8u/caixa)



### 6205. Llenties

Format fresc 400g · 1kg  
Format congelat 400g (8u/caixa)



### 6206. Fesols

Format fresc 400g · 1kg  
Format congelat 400g (8u/caixa)



### 6207. Ensaladilla verda

Format fresc 400g · 1kg



### 6208. Verdura al vapor

Format fresc 300g







## Treballem per estalviar electricitat, aigua i lluitem contra el malbaratament alimentari

A Cuinats Jotri ens enfoquem a l'avantguarda tant en els nostres plats com en les nostres instal·lacions, sent una empresa conscient que opta per **cuidar el nostre planeta** a través de les accions que estan al nostre abast.

A la cuina, hem fet una sèrie de canvis en la maquinària que ens permeten optimitzar processos i per tant, poder **estalviar tant electricitat com aigua**. A més, com tota empresa, tenim un gruix considerable de documentació, i estem enfocant-nos cap a la digitalització per reduir al màxim el paper.

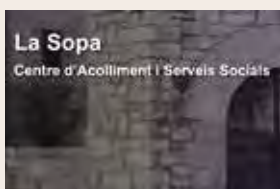
El passat 2022 vam començar a introduir-nos al món de les energies renovables instal·lant a la nostra seu **plaques solars**. Avui, podem dir que l'estalvi energètic està sent considerable i molt positiu.

Dins el sector de la gastronomia som conscients també del problema que suposa el **malbaratament alimentari**, tant per la nostra societat com per al medi ambient. És per això que contribuïm en aquesta causa, en tots els àmbits que tenim a l'abast.

Funcionem **sota comanda**. A la nostra cuina, no es fa una producció massiva de plats cuinats frescos. Gràcies a aquest sistema de producció vam aconseguir durant l'any 2022 que el 99% de la nostra producció arribés a les vostres llars. Això va deixar tant sols unes pèrdues de l'**1%**, que també es van aprofitar en la seva totalitat per a la producció de biogas i biodièsel.

A més, un 3% de tota la producció anual es distribueix gratuïtament a **entitats sense ànim de lucre** de la zona, com el Banc d'Aliments de Girona o el Centre La Sopa.

## Cuinats Jotri col·labora amb les següents entitats:





---

Mas Saguer, nº 1  
17462 Julià (Girona)  
T. 972 396 561  
[contacte@cuinatsjotri.cat](mailto:contacte@cuinatsjotri.cat)