



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 emplatjar.

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

1103. Mousse d'escalivada amb anxoves

Format fresc 1,1kg



Plat de temporada de Nadal

1104. Mousse de peix de roca

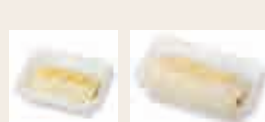
Format fresc 1,1kg



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. Gaspaxo

Format fresc caixa 6u. (1L/u)



“ Varietat de plats a punt per emplatjar

PRIMERS PLATS CALENTS I GUARNCIONS

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!



Format fresc disponible per Nadal

6030. Sopa de peix amb gambes

Format ultracongelat caixa 18u. (300g/u)



Format fresc disponible per Nadal

9201. Vieira farcida

Format ultracongelat caixa 16u. (150g/u)



Plat de temporada de primavera

2003. Saltat de pèsols amb pernil duroc

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





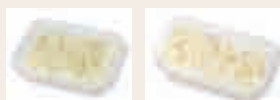
2200. Cargols a la llauna

Format fresc (a la llauna) 30u · 1kg



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'alfàbrega

Format fresc 250g · 400g · 1kg



2101. Milfulls de patata

Format fresc 370g



2107. Patates braves

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



2400. Truita de patata i ceba

Format fresc caixa 6u. (500g/u)
Format fresc caixa 4u. (1kg/u)



2410. Sticks de peus de porc

Format ultracongelat 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 ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



2302. Croquetes de rostit

Format fresc (fregides) 8u · 16u

Format fresc (sense fregir) 16u

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



2304. Croquetes de pernil ibèric de gla

Format fresc (fregides) 8u · 16u

Format fresc (sense fregir) 16u

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



2305. Croquetes de ceps i formatge de cabra

Format fresc (fregides) 8u · 16u

Format fresc (sense fregir) 16u

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



2306. Croquetes de bacallà d'Islàndia

Format fresc (fregides) 8u · 16u

Format fresc (sense fregir) 16u

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



2313. Croquetes d'espinacs, gorgonzola i nous

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



2313. Croquetes de vaca madurada

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)





2301. Croquetó de pollastre

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



2302. Croquetó de rostit

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



2304. Croquetó de pernil de gla

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



2306. Croquetó de bacallà d'Islàndia

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



2305. Croquetó de ceps i formatge de cabra

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



2313. Croquetó d'espínacs i gorgonzola i nous

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



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 (10cm)

Format fresc safata 6u · safata 14u

Format ultracongelat caixa 84u. (6 safates de 14u)



3002. Canelons de carn amb beixamel i formatge (10cm)

Format fresc safata 12u · 6u · 3u

Format fresc gratinat safata 6u · 3u

Format ultracongelat caixa 12 safates (3u/saf)



3003. Canelons d'espinacs sense beixamel (10cm)

Format ultracongelat caixa de 84u. (6 safates de 14u)



3003. Canelons d'espinacs amb beixamel i formatge (10cm)

Format fresc 12u · 6u · 3u

Format fresc gratinat 6u · 3u

Format ultracongelat caixa 12 safates (3u/saf)



Format fresc disponible per Nadal

3004. Canelons de peix i marisc Amb beixamel de peix (14cm)

Format ultracongelat caixa 8 safates (2u/saf)



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

Format ultracongelat caixa 42u. (6 safates 7u)



Format fresc disponible per Nadal

3005. Canelons de confit d'ànec i foie Amb beixamel de poma (14cm)

Format ultracongelat caixa 8 safates (2u/saf)



3005. Canelons de confit d'ànec i foie (14cm o 20cm)

Format ultracongelat caixa 42u. (6 safates 7u)



Format fresc disponible per Nadal

3006. Canelons de ceps i verdures Amb beixamel de ceps (14cm)

Format ultracongelat caixa 8 safates (2u/saf)





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

Format ultracongelat caixa 42u. (6 safates 7u)



Format fresc disponible per Nadal

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

Format ultracongelat caixa 8 safates (2u/saf)



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

Format ultracongelat caixa 42u. (6 safates 7u)



Format fresc disponible per Nadal

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

Format ultracongelat caixa 8 safates (2u/saf)



3012. Canelons de llobregant i rap
(14cm)

Format ultracongelat caixa 42u. (6 safates 7u)



Format fresc disponible per Nadal

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

Format ultracongelat caixa 8 safates (2u/saf)



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

Format ultracongelat caixa 42u. (6 safates 7u)



“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 ultracongelat caixa 12u. (300g/u)



3101. Lasanya de verdure

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



3120. Albergínia farcida de carn (220g)

Format fresc 3u
Format fresc gratinat 1u · 2u
Format ultracongelat caixa 8u. (220g/u)



PLATS DE PASTA



“ Pasta 100% sèmola de blat dur

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 ultracongelat caixa 12u. (350g/u)



4100. Espaguetis a la bolonyesa

Format fresc 300g · 400g · 1kg
Format ultracongelat caixa 12u. (360g/u)



4150. Tagliatella amb crema de verdures

Format fresc 300g · 400g · 1kg



4103. Espaguetis a la carbonara

Format ultracongelat caixa 12u. (360g/u)



4104. Espaguetis al pesto

Format ultracongelat caixa 12u. (310g/u)



4200. Fideuà

Format fresc 300g · 400g · 1kg



4601. Noodles amb verdures i salsa tamari

Format fresc 250g · 400g · 1kg



4602. Noodles amb pollastre i salsa teriyaki

Format fresc 250g · 400g · 1kg



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 precuita IQF

Format ultracongelat caixa 12u. (200g/u)

Format ultracongelat caixa 3u. (1kg/u)

Gran format caixa 15kg



6151. Pasta espaguetis precuita IQF

Format ultracongelat caixa 9u. (200g/u)

Format ultracongelat caixa 3u. (1kg/u)

Gran format caixa 10kg



6152. Pasta tagliatella precuita IQF

Format ultracongelat caixa 10u. (200g/u)

Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)

Gran format caixa 10kg



6153. Pasta rigatone precuita IQF

Format ultracongelat caixa 12u. (200g/u)

Format ultracongelat caixa 3u. (1kg/u)

Gran format caixa 15kg



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?

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
Utilitzar com a base d'altres plats

Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)



4211. Sofregit fosc de ceba
Utilitzar com a base d'altres plats

Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)



LA NOSTRA MARCA

Cuinem la **marca de peix** amb una base de sofregit, brou i calamar. Per a cuinar una paella o una fideuà, a la marca, només cal afegir-hi el fumet, brou o aigua bullent i l'arròs o els fideus.

Quantitat orientativa per una ració de **fideuà**:

- 80g de marca
- 90g de fideus
- 300g de fumet

Quantitat orientativa per una ració de **paella**:

- 80g de marca
- 90g d'arròs
- 350g de fumet



4202. Marca de peix
Utilitzar com a marca per elaborar paella o fideuà.

Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)

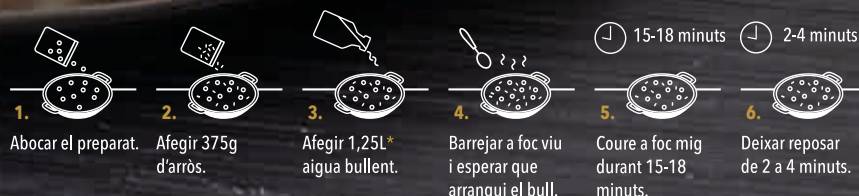


6021. Fumet de peix

Format congelat caixa 3u. (1L/u)



El nostre **fumet** està elaborat amb peix de roca petit i marisc, amb un sofregit de ceba i tomàquet.



Suggeriment de presentació



4300. Preparat per a paella mixta

Utilitzar com a base d'altres plats

Format fresc 450g (4 racions)



EL PREPARAT PER A PAELLA MIXTA 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 i pebrot vermell. Hi incorporem magre de porc, magre de pollastre, sípia, calamars, cranc i rap.

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

Referència per cuinar una paella mixta (4 racions):

- 450g del preparat per a paella mixta
- 375g d'arròs
- 1,25L d'aigua bullent



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 la **paella d'arròs mixta**, 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.

Paella d'arròs mixta: La recepta d'arròs que combina peix, marisc, carn i verdures.

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 ultracongelat 240g + 370g = 610g
Caixa 6u. Format botiga amb caixeta.
Caixa 9u. Format horeca sense caixeta.



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 ultracongelat 175g + 405g = 580g
Caixa 6u. Format botiga amb caixeta.
Caixa 9u. Format horeca sense caixeta.



Cocció en paella de 24cm

1 RACIÓ



Llesta en 5 minuts!

4200. Fideuà (fumet i marca + fideus rossejats amb marisc)
Format ultracongelat 150g + 525g = 675g
Caixa 6u. ormat botiga amb caixeta.
Caixa 8u. Format horeca sense caixeta.



Cocció en paella de 24cm

1 RACIÓ



Llesta en 5 minuts!

4203. Fideuà a banda (fumet i marca + fideus rossejats)
Format ultracongelat 100g + 525g = 625g
Caixa 8u. (625g/u) Format horeca sense caixeta.



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
Caixa 9u. (625g/u) Format horeca sense caixeta.



Cocció en paella de 24cm

1 RACIÓ



4301. Paella d'arròs amb verdures

Format fresc 250g · 400g · 1kg



4309. Paella d'arròs mixta

Format fresc 250g · 400g · 1kg



4401. Risotto amb salsa funghi porcini

Format ultracongelat caixa 12u. (350g/u)



4402. Risotto amb salsa 4 formatges

Format ultracongelat caixa 12u. (350g/u)



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 cuïta.



6100. Salsa quatre formatges

Format ultracongelat caixa 18u. (160g/u)
Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)



6101. Salsa bolonyesa italiana

Format ultracongelat caixa 18u. (160g/u)
Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)



6102. Salsa funghi porcini

Format ultracongelat caixa 18u. (160g/u)
Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)





6106. Salsa carbonara

Format ultracongelat caixa 18u. (160g/u)
Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)



6112. Salsa pesto

Format ultracongelat caixa 22u. 100g/u)
Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)



6113. Salsa curry

Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)



6114. Salsa tomàquet

Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)



6116. Salsa masala

Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)



6119. Salsa bolonyesa original

Format ultracongelat caixa 18u. (160g/u)
Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)



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)



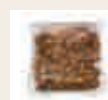
7004. Vedella amb bolets

Format fresc 250g · 400g · 1kg



7005. Mandonguilles fregides

Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)





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



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 ultracongelat caixa 8u. (400g/u)



6204. Mongeta

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



6205. Llenties

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



6206. Fesols

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



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.

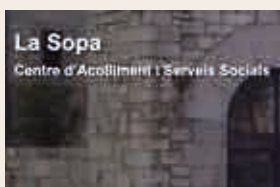
El passat 2022 vam començar a introduir-nos al món de les energies renovables instal·lant a la nostra seu **plaques solars**. Avui, podem dir que l'estalvi energètic està sent considerable i molt positiu.

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, nº1
17462 Juià (Girona)
T. 972 396 561
contacte@cuinatsjotri.cat