



Cocinamos para ti

LA EXCELENCIA
EN LA 5a GAMA







CUINATS JOTRI

La excelencia en la 5a gama

Cuinats Jotri, como nuestros guisos, ha ido haciendo “chup chup” a fuego lento. Nuestra historia empezó con unos canelones, que cocinamos la Navidad de **1982** en la carnicería de Josep y Trini. El éxito de esa receta, nos animó a dedicarnos a cocinar más y más platos, hasta llegar a las más de 400 referencias que tenemos hoy.

Ofrecemos una cocina **casera** y de **calidad** con dos vertientes; una línea de cocina tradicional, con ingredientes de proximidad y temporada. Y una línea de innovación, con recetas originales e ingredientes seleccionados de todo el mundo; Italia, Islandia, Asia, Perú...

Nuestra cocina aporta:

- **Calidad**, cocinamos con la mejor selección de ingredientes sin añadir conservantes ni aditivos artificiales.
- **Tiempo**, dedicamos a cada plato el tiempo que necesita, a través de largas cocciones, un tiempo que tú te ahorras.
- **Estabilidad**, el sabor de nuestros platos, sus puntos de cocción y los gramajes siempre son los mismos.
- **Prevención de riesgos sanitarios**, nuestro departamento de calidad se encarga de asegurar la inocuidad de nuestros productos y garantizar su trazabilidad.
- **Control de costes** y escandallos exacto.
- **Reducción de mermas** y costes de preparación.
- **Óptima conservación** de las propiedades de los platos, envasando el formato fresco con atmósfera protectora y ultracongelando los formatos congelados con nitrógeno líquido.
- **Agilidad**, regeneraciones rápidas en todos nuestros platos.

Iconos del catálogo:

	Platos frescos		Regeneración en microondas
	Platos ultracongelados		Regeneración en sartén
	Indicación de línea de platos 100% vegetales		Regeneración en freidora
	Fecha de caducidad producto fresco (D = días)		Regeneración en olla
	Fecha de caducidad producto congelado (D = días)		Regeneración en baño María
	Regeneración en horno/horno de vapor		Platos de temporada señalizados con franja roja

PRIMEROS PLATOS FRÍOS

La línea de primeros platos fríos no necesita regeneración, sencillamente, hay que sacarlos de la nevera **5-10 minutos** antes de consumir, abrir la bandeja y emplatar.

Estos platos aportan **estabilidad** y tranquilidad a cualquier cocina, para ofrecer y consumir un producto de calidad recién hecho, con los puntos de cocción controlados para que siempre salgan igual.

Seleccionamos cuidadosamente cada uno de los ingredientes de nuestros platos para que tengan unos **sabores únicos**. La escalivada la cocinamos en el horno y la pelamos a mano y el bacalao lo desalamamos en nuestra cocina.

¡Cocinamos con la misma dedicación que lo harías tú!



Plato de temporada de verano

1000. Ensalada de arroz thai jazmín

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



Plato de temporada de verano

1001. Ensalada de pasta griega

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



Plato de temporada de verano

1002. Ensalada de pasta con vinagreta de frutos secos

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



Plato de temporada de verano

1003. Esqueixada de bacalao

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



1004. Ensaladilla rusa

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



Plato de temporada de verano

1006. Empedrat

Formato fresco 250g · 400g · 1kg





Plato de temporada de Navidad

1103. Mousse de escalivada con anchoas

Formato fresco 1,1kg



Plato de temporada de Navidad

1104. Mousse de pescado de roca

Formato fresco 1,1kg



Plato de temporada de verano

1130. Brazo de atún

Formato fresco 400g - 1,1kg



1200. Escalivada

Formato fresco 210g · 400g · 1kg



1201. Pimiento asado

Formato fresco 400g i 1kg



1202. Berenjena asada

Formato fresco 750g



1203. Cebolla asada

Formato fresco 750g



Plato de temporada de verano

1300. Gazpacho

Formato fresco caja 6u. (1L/u)



“ Variedad de platos listos para emplatar

PRIMEROS PLATOS CALIENTES Y GUARNICIONES

¡Listos en 5 minutos!

Platos ideales para empezar una buena comida, llenos de **sencillez** y **sabor**. Platos tradicionales, de la cocina de siempre y platos con un punto de innovación que se adaptan a los nuevos tiempos. Tienen una rápida regeneración de menos de **5 minutos**, pasando el producto en la sartén o calentándolo en el horno o en el microondas, siempre con recipientes aptos. ¡Somos tu ayudante de cocina!



Formato fresco disponible en Navidad

6030. Sopa de pescado con gambas

Formato ultracongelado caja 18u. (300g/u)



Formato fresco disponible en Navidad

9201. Vieira rellena

Formato ultracongelado caja 16u (150g/u)



Plato de temporada de primavera

2003. Salteado de guisantes con jamón

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



2100. Brazo de carne gratinado

Formato fresco 450g



Plato de temporada de invierno

2103. "Trinxat"

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



2106. Espinacas a la catalana

Formato fresco 250g · 400g · 1kg





2200. Caracoles

Formato fresco (a la llauna) 30u · 1kg



1011. Arroz thai salteado con cebolla y ajo tierno

Formato fresco 400g · 1kg



1012. Arroz thai salteado con cebolla y pasas

Formato fresco 250g · 1kg



2007. Verduras salteadas al aceite de albahaca

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



2101. Milhojas de patata

Formato fresco 370g



2107. Patatas bravas

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2400. Tortilla de patatas y cebolla

Formato fresco caja 6u. (500g/u)
Formato fresco caja 4u. (1kg/u)



2410. Sticks de pies de cerdo

Formato ultracongelado 1kg



CROQUETAS I CROQUETONES

Elaboramos las croquetas seleccionando las mejores **materias primas**; jamón de bellota, un buen asado de pollo, espinacas salteadas, bacalao de Islandia, ceps... El sabor de cada croqueta se lo aportan sus propios ingredientes, no añadimos ni potenciadores de sabor ni aditivos artificiales. Las elaboramos con leche fresca de Mas Eusebi que es de tipo A2A2, y por tanto, más fácil de digerir. Finalmente, las rebozamos con una selección de pan para conseguir un rebozado crujiente.

Las servimos en formato fresco, fritas o sin freír, y también en formato ultracongelado.



2301. Croquetas de pollo

Formato fresco fritas 8u · 16u

Formato fresco (sin freír) 16u

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2302. Croquetas de asado

Formato fresco fritas 8u · 16u

Formato fresco (sin freír) 16u

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2304. Croquetas de jamón ibérico de bellota

Formato fresco fritas 8u · 16u

Formato fresco (sin freír) 16u

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2305. Croquetas de setas y queso de cabra

Formato fresco fritas 8u · 16u

Formato fresco (sin freír) 16u

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2306. Croquetas de bacalao de Islandia

Formato fresco fritas 8u · 16u

Formato fresco (sin freír) 16u

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2313. Croquetas de espinacas, gorgonzola y nueces

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2318. Croquetas de vaca madurada

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)





2301. Croquetón de pollo

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2302. Croquetón de asado

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2304. Croquetón de jamón de bellota

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2306. Croquetón de bacalao de Islandia

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2305. Croquetón de setas y queso de cabra

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2313. Croquetón de espinacas, gorgonzola y nueces

Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



Disfrutar de la perfección de la croqueta con una regeneración óptima

Si quieres disfrutar de la perfección de nuestras croquetas y croquetones, la regeneración debe ser la que se explica a continuación. El aceite de la freidora debe estar bien caliente, a 180°. Hay que freír las croquetas con abundante aceite y con pocas unidades. Después de cada fritura deberá dejarse remontar la temperatura, para que siempre esté a 180°. Las croquetas frescas estarán listas en 2 minutos y las congeladas en 3 minutos.



Freidora
2-3 minutos
a 180°



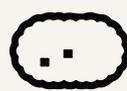
Cocer
Pocas
unidades



Importante
Dejar
remontar la
temperatura
después de
cada cocción



Croqueta
Peso 31g



Croquetón
Peso 52g

Nuestras croquetas llevan distintas **semillas**, que sin alterar su sabor, facilitan la identificación de cada variedad.
La croqueta de setas y queso de cabra lleva chía y la de jamón ibérico, sésamo. Las croquetas de bacalao y espinacas, las podremos reconocer por su color. Y las de asado y pollo, por su forma.

PLATOS CON BECHAMEL



Los icónicos canelones, con pasta fresca de elaboración propia y un asado que cuece durante horas,...

La historia de Cuinats Jotri empezó con unos canelones, así que podríamos decir que este es nuestro **plato icónico**.

Nuestros canelones están elaborados en **pasta fresca** de elaboración propia, con el método tradicional italiano.

En Cuinats Jotri, cada canelón es único, y así lo son tanto los rellenos como la bechamel; cada canelón tiene su propia bechamel, ya sea con ingredientes que lleva el relleno o con maridajes. Por ejemplo: Los canelones de setas y verduras llevan bechamel de setas y los canelones de pollo asado llevan bechamel de cebolla caramelizada. Todas las bechameles las cocinamos con **leche fresca A2A2**.

Ofrecemos los canelones de carne y espinacas en formato fresco y congelado, y los canelones especiales en formato congelado, con o sin bechamel. Durante la época de Navidad, ofrecemos toda nuestra variedad de canelones especiales también en formato fresco.

Dentro de la línea de platos gratinados y/o con bechamel, también encontramos las **lasañas** y la **berenjena rellena**.



3000. Canelones de carne sin bechamel (10cm)

Formato fresco bandeja 6u · bandeja 14u
Formato ultracongelado caja 84u. (6 bandejas de 14u)



3002. Canelones de carne con bechamel y queso (10cm)

Formato fresco bandeja 12u · 6u · 3u
Formato fresco gratinado bandeja 6u · 3u
Formato ultracongelado caja 12 bandejas (3u/band.)



3003. Canelones de espinacas sin bechamel (10cm)

Formato ultracongelado caja 84u (6 bandejas de 14u)



3003. Canelones de espinacas con bechamel y queso (10cm)

Formato fresco 12u · 6u · 3u
Formato fresco gratinado 6u · 3u
Formato ultracongelado caja 12 bandejas (3u/band.)



Formato fresco disponible en Navidad

3004. Canelones de pescado y marisco

Con bechamel de pescado (14cm)
Formato ultracongelado caja 8 bandejas (2u/ band)



3004. Canelones de pescado y marisco (14cm o 20cm)

Formato ultracongelado caja 42u. (6 bandejas de 7u)



Formato fresco disponible en Navidad

3005. Canelones de confit de pato y foie

Con bechamel de manzana (14cm)
Formato ultracongelado caja 8 bandejas (2u/ band)



3005. Canelones de confit de pato y foie (14cm o 20cm)

Formato ultracongelado caja 42u. (6 bandejas de 7u)



Formato fresco disponible en Navidad

3006. Canelones de setas y verduras

Con bechamel de setas (14cm)
Formato ultracongelado caja 8 bandejas (2u/ band)





3006. Canelones de setas y verduras (14cm o 20cm)

Formato ultracongelado caja 42u. (6 bandejas de 7u)



Formato fresco disponible en Navidad

3007. Canelones de pollo asado Con bechamel de cebolla caramelizada (14cm)

Formato ultracongelado caja 8 bandejas (2u/ band)



3007. Canelones de pollo asado (14cm o 20cm)

Formato ultracongelado caja 42u. (6 bandejas de 7u)



Formato fresco disponible en Navidad

3012. Canelones de bogavante y rape Con bechamel tradicional y dos gotas de mostaza a la antigua (14cm)

Formato ultracongelado caja 8 bandejas (2u/ band)



3012. Canelones de bogavante y rape (14cm)

Formato ultracongelado caja 42u. (6 bandejas de 7u)



Formato fresco disponible en Navidad

3013. Canelones de pollo del Empordà y trufa Con bechamel tradicional y una pizca de trufa (14cm)

Formato ultracongelado caja 8 bandejas (2u/ band)



3013. Canelones de pollo del Empordà y trufa (14cm)

Formato ultracongelado caja 42u. (6 bandejas de 7u)



“Elaboramos la pasta fresca de los canelones y las lasañas con el método tradicional italiano de extracción lenta

La masa de la pasta la hacemos en nuestro obrador con un método tradicional italiano de extracción lenta, con una pieza llamada “trafilatura”.

De esta forma conseguimos una pasta porosa, que combina perfectamente con los rellenos y bechamel. Una pasta arrugada y de un amarillo intenso, con un olor intenso a harina y huevos ¡La pasta tradicional italiana!





3100. Lasaña de carne

Formato fresco 300g · 500g · 1,75kg
 Formato fresco gratinado 275g · 450g · 1,65kg
 Formato ultracongelado caja 12u. (300g/u)



3101. Lasaña de verduras

Formato fresco 300g · 500g · 1,75kg
 Formato fresco gratinado 275g · 450g · 1,65kg
 Formato ultracongelado caja 12u. (300g/u)



3120. Berenjena rellena de carne (220g)

Formato fresco 3u
 Formato fresco gratinado 1u · 2u
 Formato ultracongelado caja 8u. (220g/u)



PLATOS DE PASTA



“ Pasta 100% sémola de trigo duro

Cocinamos nuestros platos con pasta elaborada 100% con **sémola de trigo duro**. La sémola se obtiene de moler el trigo duro con unos cilindros especiales estriados, que cortan el trigo en vez de reducirlo a harina. Con esta técnica se consigue un grano pequeño de color amarillo natural y se preserva lo mejor del trigo. Esto nos permite ofrecer un producto de alta calidad de un color ámbar, translúcido y resistente a la rotura; no se deforma ni se deshace. Retiene los nutrientes y una vez cocida conserva su color amarillo característico.



4000. Macarrones a la boloñesa

Formato fresco 300g · 400g · 1kg
Formato ultracongelado caja 12u. (350g/u)



4100. Espagueti a la boloñesa

Formato fresco 300g · 400g · 1kg
Formato ultracongelado caja 12u. (360g/u)



4150. Tagliatella con crema de verduras

Formato fresco 300g · 400g · 1kg



4103. Espagueti a la carbonara

Formato ultracongelado caja 12u. (360g/u)



4104. Espagueti al pesto

Formato ultracongelado caja 12u. (310g/u)



4200. Fideuá

Formato fresco 300g · 400g · 1kg



4601. Noodles con verduras y salsa tamari

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



4602. Noodles con pollo y salsa teriyaki

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



PASTA PRECOCIDA

Pasta fresca de sémola de trigo duro, con ultracongelación IQF

Para cocinar la pasta, podemos introducirla en una cesta perforada y sumergirla en agua ligeramente salada y con aceite. Sin descongelar, la tendremos lista en tan sólo 70 segundos.

En el microondas 700W: 2,5 minutos sin descongelar.

En el horno de vapor 95°: 4 minutos sin descongelar.



6150. Pasta macarrones precocida IQF

Formato ultracongelado caja 12u. (200g/u)
Formato ultracongelado caja 3u. (1kg/u)
Gran formato caja 15kg



6151. Pasta espagueti precocida IQF

Formato ultracongelado caja 9u. (200g/u)
Formato ultracongelado caja 3u. (1kg/u)
Gran formato caja 10kg



6152. Pasta tagliatella precocida IQF

Formato ultracongelado caja 10u. (200g/u)
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)
Gran formato caja 10kg



6153. Pasta rigatone precocida IQF

Formato ultracongelado caja 12u. (200g/u)
Formato ultracongelado caja 3u. (1kg/u)
Gran formato caja 15kg



Combina la pasta con NUESTRAS SALSAS



Salsa boloñesa italiana



Salsa funghi porcini



Salsa carbonara



Salsa cuatro quesos



Salsa pesto



Salsa tomate



Salsa boloñesa original



Descubre toda
la línea de **salsas**
en la página 21



BASES Y MARCAS

Nuestros **sofritos** y **marcas**, ahorran la parte más costosa en la cocina; una parte que precisa de mucho tiempo y dedicación.

¿Quién nunca ha comido un arroz amargo, porque se ha quemado el sofrito? ¿O ha tenido que volver a empezar de cero la cocción, por ese mismo motivo?

NUESTROS SOFRITOS

Cocinados durante horas con una base de cebolla de Figueres, tomate y aceite de oliva. La principal diferencia entre el sofrito y el sofrito oscuro, es el punto de cocción de la cebolla. En el sofrito oscuro, reducimos más la cebolla y por tanto subimos su intensidad y sabor.

Sofrito: ideal para guisos de carne o pescado y para la elaboración de salsas para pasta.

Sofrito oscuro: ideal para arroces y fideuá.



4210. Sofrito de cebolla
Utilizar como base de otros platos

Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



4211. Sofrito oscuro de cebolla
Utilizar como base de otros platos

Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



NUESTRA MARCA

Cocinamos la **marca de pescado** con una base de sofrito, caldo y calamar. Para cocinar una paella o una fideuá, solo tenemos que añadirle fumet, caldo o agua hirviendo, arroz o fideos.

Cantidad orientativa para una ración de **fideuá:**

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

Cantidad orientativa para una ración de **paella:**

- 80g de marca
- 90g d'arroz
- 350g de fideos



4202. Marca de pescado
Con cebolla, tomate y calamar. Utilizar como marca para cocinar paella o fideuá.

Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6021. Fumet de pescado

Formato congelado caja 3u. (1L/u)



Nuestro **fumet** está elaborado con pescado de roca pequeño y marisco, con un sofrito de cebolla y tomate.



Sugerencia de presentación



4300. Preparado para paella mixta
Utilizar como base de otros platos

Formato fresco 450g (4 raciones)



EL PREPARADO PARA PAELLA EN FORMATO FRESCO

Diferenciamos esta marca de las demás, principalmente por ser en formato fresco. Cocinamos el preparado con un sofrito de cebolla de Figueres, aceite de oliva virgen y pimiento rojo. Incorporamos magro de cerdo, magro de pollo, sepia, calamares, cangrejo y rape.

La sepia por ejemplo, la compramos sucia, la limpiamos y la cortamos para que nos aporte el máximo de sabor y color al sofrito.

Referencia para cocinar una **paella mixta** (4 raciones):

- 450g del preparado para paella mixta
- 375g de arroz
- 1,25L de agua hirviendo



ARROCES Y FIDEUÁ

Arroces y fideuá listos en seis minutos!

Seis años de investigación del **Departamento de I+D** han resultado en un preparado, que nos permite tener un arroz o una fideuá lista ¡en tan solo **6 minutos!** Se trata de un pack que contiene todos los ingredientes necesarios para estos platos. El arroz o los fideos precocidos con el marisco por un lado, y el fumet y la marca por otro. La regeneración es muy sencilla:



0. Descongelar 24h en la nevera o bien 6 minutos en el baño maría o en el microondas.



1. Arrancar a hervir el fumet/sofrito y añadir una cucharada de aceite de oliva (15ml).



2. Incorporar el arroz o los fideos.



3. Cocer 6 minutos a fuego medio (5 minutos en el caso de los fideos). Incorporar el marisco.



4. Dejar reposar 2 minutos antes de consumir.



Arroces en formato fresco

¡Ofrecemos la **paella de arroz con verduras** y el **arroz con setas y salchichas**, con una sencilla regeneración! Basta con calentar a la paella, el horno o el microondas unos 3-5 minutos, dependiendo de su gramaje. Dos arroces cocinados con caldo, que hace que queden bien sabrosos, manteniendo el grano de arroz cocido y suelto.

Paella de arroz con verduras: Un plato 100% vegetal con caldo de verduras, pimiento verde y rojo, alcachofa, guisantes y cebolla.

Paella de arroz mixta: La receta que combina pescado, marisco, carne y verduras.

Risottos en formato congelado

Cocinamos el **risotto con salsa funghi porcini** y el **risotto con salsa 4 quesos**. Unos arroces cocinados al estilo italiano, con Grana Padano D.O.P. como ingrediente característico del plato. Cocinamos con un arroz específico para este plato, de grano medio, semilargo y redondeado, con una estructura compacta que lo hace resistente a la cocción.

Risotto con salsa funghi: Con setas y champiñones.

Risotto cuatro quesos: Con queso Gorgonzola, queso Gouda, queso azul y Cheddar.



¡Lista en 6 minutos!

4302. Preparado para paella marinera (fumet y marca + arroz precocido con marisco)

Formato ultracongelado 240g + 370g = 610g
Caja de 6u. o 9u.



Cocción en paella de 24cm

1 RACIÓN



¡Listo en 6 minutos!

4303. Preparado para arroz negro (fumet y marca + arroz precocido con marisco)

Formato ultracongelado 175g + 405g = 580g
Caja de 6u. o 9u.



Cocción en paella de 24cm

1 RACIÓN



¡Lista en 5 minutos!

4200. Fideuá (fumet y marca + fideos dorados con marisco)

Formato ultracongelado 150g + 525g = 675g
Caja de 6u. o 8u.



Cocción en paella de 24cm

1 RACIÓN



¡Lista en 5 minutos!

4203. Fideuá a banda (fumet y marca + fideos dorados)

Formato ultracongelado 100g + 525g = 625g
Caja de 8u.



Cocción en paella de 24cm

1 RACIÓN



¡Listo en 6 minutos!

4308. Arroz a banda (fumet y marca + arroz precocido)

Formato ultracongelado 175g + 360g = 535g
Caja de 9u.



Cocción en paella de 24cm

1 RACIÓN



4301. Paella de arroz con verduras

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



4309. Paella de arroz mixta

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



4401. Risotto con salsa funghi porcini

Formato ultracongelado caja 12u. (350g/u)



4402. Risotto con salsa 4 quesos

Formato ultracongelado caja 12u. (350g/u)



SALSAS



Cocinamos las salsas en nuestra cocina y las ultracongelamos con nitrógeno para que no se modifique la estructura interna del producto y no cristalice. De esta forma, cuando se descongela mantiene todo el **sabor y aroma**. Los formatos de **500g** permiten gastar la cantidad que se necesita, controlar el stock y evitar mermas, con la ventaja de que una vez abiertas, cada salsa tiene 7 días de caducidad.

Como referencia, se aconseja incorporar **85g** de salsa por cada 100g de pasta cocida y para las patatas bravas; **60g** de salsa por cada 200g de patatas.



6100. Salsa cuatro quesos

Formato ultracongelado caja 18u. (160g/u)
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6101. Salsa boloñesa italiana

Formato ultracongelado caja 18u. (160g/u)
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6102. Salsa funghi porcini

Formato ultracongelado caja 18u. (160g/u)
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)





6106. Salsa carbonara

Formato ultracongelado caja 18u. (160g/u)
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6112. Salsa pesto

Formato ultracongelado caja 22u. (100g/u)
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6113. Salsa curry

Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6114. Salsa tomate

Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6116. Salsa masala

Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6119. Salsa boloñesa original

Formato ultracongelado caja 18u. (160g/u)
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



GUISADOS, ASADOS Y ASIÁTICOS



Segundos platos

¡Guisados, de la cocina tradicional catalana y de la cocina asiática!

Recetas tradicionales que hacen “chup-chup” durante horas, consiguiendo el sabor de siempre. Cocinadas con sofrito de **cebolla de Figueres** mediante unas **largas coccciones**, que nos aportan unos sabores únicos.

Cocinamos también recetas de la cocina tradicional **japonesa** e **hindú**, yendo a buscar los ingredientes para cocinarlos en todo el mundo, para conseguir la mejor calidad. ¡Innovamos siempre para sorprenderte!



7000. Píes de cerdo con salsa

Formato fresco 1 pie (400g)



7004. Ternera con setas

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



7005. Albóndigas fritas

Formato ultracongelado caja 4u (1kg/u)





Plato de temporada de invierno

7007. Lentejas guisadas

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



Plato de temporada de invierno

7013. Habitas y guisantes a la catalana

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



Plato de temporada de otoño

7015. Albóndigas con setas

Formato fresco 200g · 400g · 1kg



Plato de temporada de verano

7016. Albóndigas con verduras

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



7202. Pollo tikka masala con arroz thai salteado con cebolla y pasas
Formato fresco 250g · 400g
7203. Pollo tikka masala formato fresco 1kg



7206. Pollo al curry con arroz thai saltado con cebolla y ajo tierno
Formato fresco 250g · 400g
7206. Pollo al curry formato fresco 1kg



Plato de temporada de Navidad

8006. Pollo relleno de ciruelas y piñones

Formato fresco ración 350g
Formato fresco entero con salsa 2,2kg



N'hi 
ha per 
sucar-hi pa !

CALDOS Y HERVIDOS

Productos naturales y de proximidad

Olvídate del tiempo que supone cocinar un **caldo**, te lo ponemos más fácil que nunca. Cocinamos el caldo con una excelente selección de ingredientes.

La **verdura** la cocinamos al vapor, para conservar todos los nutrientes, sabor y color de cada ingrediente.



6000. Caldo

Formato fresco bolsa 1,25L



6203. Garbanzos

Formato fresco 400g · 1kg
Formato ultracongelado caja 8u. (400g/u)



6204. Judías

Formato fresco 400g · 1kg
Formato ultracongelado caja 8u. (400g/u)



6205. Lentejas

Formato fresco 400g · 1kg
Formato ultracongelado caja 8u. (400g/u)



6206. Frijoles

Formato fresco 400g · 1kg
Formato ultracongelado caja 8u. (400g/u)



6207. Ensaladilla verde

Formato fresco 400g · 1kg



6208. Verdura al vapor

Formato fresco 300g





Trabajamos para ahorrar electricidad, agua y luchamos contra el desperdicio alimentario

En Cuinats Jotri estamos a la vanguardia tanto en nuestros platos como en nuestras instalaciones, siendo una empresa consciente que opta por **cuidar nuestro planeta** a través de las acciones que están a nuestro alcance.

En la cocina, hemos realizado una serie de cambios en la maquinaria que nos permiten optimizar procesos y por tanto, poder **ahorrar tanto electricidad como agua**. Además, como toda empresa, tenemos un grosor considerable de documentación, y estamos enfocándonos hacia la digitalización para reducir al máximo el papel.

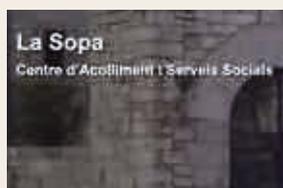
El pasado 2022 empezamos a introducirnos en el mundo de las energías renovables instalando en nuestra sede **placas solares**. Hoy podemos decir que el ahorro energético está siendo considerable y muy positivo.

Dentro del sector de la gastronomía somos conscientes también del problema que supone el **desperdicio alimentario**, tanto para nuestra sociedad como para el medio ambiente. Por eso contribuimos en esta causa, en todos los ámbitos que tenemos a nuestro alcance.

Funcionamos **bajo pedido**. En nuestra cocina, no se realiza una producción masiva de platos cocinados frescos. Gracias a este sistema de producción conseguimos durante el año 2022 que el 99% de nuestra producción llegara a sus hogares. Esto dejó tan solo unas pérdidas del **1%**, que también se aprovecharon en su totalidad para la producción de biogas y biodiésel.

Además, un 3% de toda la producción anual se distribuye gratuitamente a **entidades sin ánimo de lucro** de la zona como el Banco de Alimentos de Girona o el Centro La Sopa.

Cuinats Jotri colabora con las siguientes entidades:





Mas Saguer, n° 1
17462 Juià (Girona)
T. 972 396 561
contacte@cuinatsjotri.cat