



BOTICA

Cuinem per a tu

5a Gamma de qualitat

*Cuina natural sense conservants, additius,
ni potenciadors de sabor afegits*



“Els nostres cuiners cuinen per a tu”

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.



Llegenda d'ícones

Dels nostres plats

	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

Cuinats Jotri

L'excel·lència en la 5a gamma



No venem només plats cuinats, venem: temps
a través d'una 5a gamma de qualitat, llesta en tant sols uns minuts

Les receptes tradicionals
requereixen
**LLARGUES
COCCIONS**
per això, s'estan perdent

Aquest **TEMPS**
(que avui poques
persones tenen)
nosaltres l'invertim en
cuinar per a tu

Això et permet oferir al
teu client (que no té temps)
plats de qualitat
**LLESTOS EN NOMÉS
UNS MINUTS**

Per tant, pots
incrementar la teva
oferta de producte,
satisfent **NECESSITATS**
del client d'avui en dia

Alhora, pots invertir el
TEMPS que estalvies
en l'atenció al client i
la rendibilitat del teu
negoci.

Portar un negoci ja té prou complicació, simplifica
la teva gestió i redueix processos, aconseguint una estabilitat que no té preu



GAUDEIX
d'un control de costos i
escandalls exactes



REDUEIX
els teus costos de
preparació i les mermes
(en cas que cuinis tu)



FES TRANQUIL
amb una estabilitat en el
sabor, els punts de cocció
i els gramatges



SIMPLIFICA
el teu procés
de compra

El teu valor està en una bona selecció

nosaltres oferim un producte d'alta qualitat en l'àmbit de la indústria gastronòmica



A la nostra cuina no hi
afegim conservants ni
additius artificials



Fem una cuina
natural amb receptes
tradicionals, sense
potenciadors de sabor



Prevenim els riscos
sanitaris a través
d'estrictes controls de
producció



Garantim la innocuïtat
dels nostres plats i la seva
traçabilitat

Plats freds

Amb ingredients seleccionats i una regeneració tan senzilla
com treure'ls de la nevera



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



Amb patata natural



1200. Escalivada

Format fresc 210g · 400g · 1kg



1201. Pebrot escalivat

Format fresc 400g i 1kg



1202. Albergínia escalivada

Format fresc 750g



Ceba de Figueres

1203. Ceba escalivada

Format fresc 750g



Plat de temporada d'estiu

1300. Gaspaxo

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

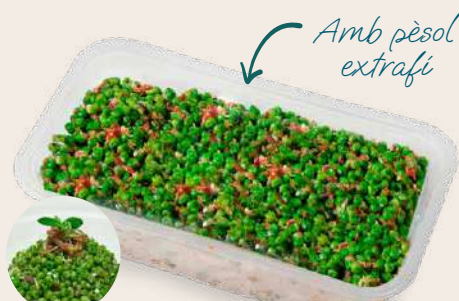


Seleccionem la verdura i l'escalivem al forn, seguint el mètode tradicional



Plats calents

Ideals per començar un bon àpat, plens de senzillesa i sabor,
llestos en menys de 5 minuts!



Plat de temporada de primavera

2003. Saltat de pèsols amb pernil duroc

Format fresc 250g · 400g · 1kg



2100. Braç de carn gratinat

Format fresc 400g



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



Guarnicions

Per complementar qualsevol plat

Amb alfàbrega fresca



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. Mil·lalls de patata

Format fresc 370g



Primers plats i guarnicions **ultracongelades**



Format fresc disponible per Nadal

6030. Sopa de peix
Format ultracongelat caixa 18u. (300g/u)



Format fresc disponible per Nadal

9201. Vieira farcida
Format ultracongelat caixa 16u. (150g/u)



2107. Patates braves
Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



2410. Sticks de peus de porc
Format ultracongelat 1kg



Les nostres croquetes

Amb les millors matèries primeres, que els hi aporten tot el sabor sense necessitat de potenciadors

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 Fonteta que és de tipus A2, 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.

Les nostres croquetes porten diferents **llavors**, que sense alterar el seu sabor, faciliten la identificació de cada una. La croqueta de ceps i formatge de cabra porta xia i la de pernil ibèric, sèsam. Les croquetes de bacallà i les d'espinacs, les podrem reconèixer pel seu color. I les de rostit i les de pollastre, per la seva forma.

Amb llavors de sèsam



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)
Format ultracongelat croqueta aperitiu de 15g.
Caixa 4u. (1kg/u)



2304. Croquetes de pernil 100% ibèric de gla

Format fresc (fregides) 8u · 16u
Format fresc (sense fregir) 16u
Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



Amb llavors de xia



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)



Una regeneració òptima



Fregidora
2-3 minuts
amb l'oli ben
calent, a
180°



Fregir
Poques
unitats
amb oli
abundant



Important
Deixar
remuntar la
temperatura
després de
cada cuita



730D

Croquetes i croquetons **ultracongelats**



2313. Croquetes d'espínacs, gorgonzola i nous
Caixa 4u. (1kg/u)



2301. Croquetó de pollastre
Caixa 4u. (1kg/u)



2302. Croquetó de rostit
Caixa 4u. (1kg/u)



2304. Croquetó de pernil de gla
Caixa 4u. (1kg/u)



2305. Croquetó de ceps i formatge de cabra
Caixa 4u. (1kg/u)



2306. Croquetó de bacallà d'Islàndia
Caixa 4u. (1kg/u)



2313. Croquetó d'espínacs i gorgonzola i nous
Caixa 4u. (1kg/u)



Croqueta
Pes 31g



Croquetó
Pes 52g

Els nostres canelons

Amb farcits que couen durant hores, pasta fresca d'elaboració pròpia i beixamel feta amb llet fresca

Recepta original de la Trini



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'espínacs 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)



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)



Format fresc disponible per Nadal

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

Format ultracongelat caixa 8 safates (2u/saf)



Format fresc disponible per Nadal

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

Format ultracongelat caixa 8 safates (2u/saf)



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)



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)



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

Elaborem els farcits dels canelons, fent uns **rostits** que couen durant hores i hores, amb la millor selecció d'ingredients. Els embolcallem amb pasta fresca d'elaboració pròpia i els cobrim amb una beixamel elaborada amb **llet fresca A2**, d'una cremositat excel·lent. 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.

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



730D Canelons **ultracongelats** sense beixamel



3000. Canelons de carn sense beixamel (10cm)
Caixa 84u
(6 safates de 14u)



3003. Canelons d'espinacs sense beixamel (10cm)
Caixa de 84u
(6 safates de 14u)



3004. Canelons de peix i marisc (14cm o 20cm)
Caixa 42u
(6 safates 7u)



3005. Canelons de confit d'ànec i foie (14cm o 20cm)
Caixa 42u
(6 safates 7u)



3006. Canelons de ceps i verdures (14cm o 20cm)
Caixa 42u
(6 safates 7u)



3007. Canelons de pollastre rostit (14cm o 20cm)
Caixa 42u
(6 safates 7u)



3012. Canelons de llobregant i rap (14cm o 20cm)
Caixa 42u
(6 safates 7u)



3013. Canelons de pollastre de l'Empordà i tòfona (14cm o 20cm)
Caixa 42u
(6 safates 7u)



Més plats amb beixamel

Amb gratinats daurats, cruixents i gustosos!

Elaborem les nostres **lasanyes** amb làmines de **pasta fresca** i farcits amb verdures o carn; i un bon sofregit de ceba de Figueres. Per cuinar la lasanya de verdures tallem les verdures a daus, per tal de poder apreciar les diferents textures i sabors dins el farcit. El farcit de la lasanya de carn, el fem amb magre de porc, all, pastanaga i tomàquet.

Per altra banda, cuinem una deliciosa recepta d'**albergínia cuita** al forn, coberta de beixamel. Fem l'albergínia al forn i la farcim amb la seva polpa, carn magre de porc femella i verdures. Piquem i cuinem la carn del farcit, afegint només sal i pebre, d'aquesta manera assegurem que estigui lliure d'additius. Finalment, hi afegim una beixamel ben cremosa perquè ens aguantí el gratinat i per apreciar visualment el farcit.

Oferim aquests dos plats gratinats i sense gratinar, frescos i ultracongelats, per adaptar-nos a les necessitats de cada client.



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 verdures

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



3120. Albergínia farcida (220g)

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





Plats de pasta

100% sèmola de blat dur, una pasta d'alta qualitat

Cuinem aquests plats 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.



730D Pasta fresca precuita **ultracongelada**



6150. Pasta macarrons IQF
Format ultracongelat caixa 12u. (200g/u)
Format ultracongelat caixa 3u. (1kg/u)
Gran format caixa 15kg



6151. Pasta espaguetis IQF
Format ultracongelat caixa 9u. (200g/u)
Format ultracongelat caixa 3u. (1kg/u)
Gran format caixa 10kg



6152. Pasta tagliatella IQF
Format ultracongelat caixa 10u. (200g/u)
Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)
Gran format caixa 10kg



6153. Pasta rigatone IQF
Format ultracongelat caixa 12u. (200g/u)
Format ultracongelat caixa 3u. (1kg/u)
Gran format caixa 15kg



*Amb sofregit de tomàquet i ceba
i carn de porc rostida*



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)



*Una pasta diferent,
lleugera i gustosa*



4150. Tagliatella amb crema de verdures

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



4200. Fideuà

Format fresc 300g · 400g · 1kg



Plats de pasta precuita amb salsa **ultracongelats**



4000. Macarrons a la bolonyesa

Caixa 12u. (350g/u)



4100. Espaguetis a la bolonyesa

Caixa 12u. (360g/u)



4103. Espaguetis a la carbonara

Caixa 12u. (360g/u)



4104. Espaguetis al pesto

Caixa 12u. (310g/u)



Arrossos

Paelles d'arròs cuinades amb una selecció d'ingredients de qualitat



Jotri
PREPARAT PER A PAELLA MIXTA

Suggeriment de presentació

1. Abocar el preparat.
2. Afegir 375g d'arròs.
3. Afegir 1,25L d'aigua bullent.
4. Barrejar a foc viu i esperar que arranqui el bull.
5. Coure a foc mig durant 15-18 minuts.
6. Deixar reposar de 2 a 4 minuts.



4309. Paella d'arròs mixta

Format fresc 250g · 400g · 1kg



4301. Paella d'arròs amb verdures

Format fresc 250g · 400g · 1kg



4300. Preparat per a paella mixta
Utilitzar com a base d'altres plats

Format fresc 450g (4 racions)



Sofregits, marques, arrossos i mandonguilles ultracongelades

Amb ceba
de Figueres



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)



4202. Marca de peix
Utilitzar com a marca per elaborar paella
o fideuà.
Format ultracongelat caixa 6u. (500g/u)



Amb peix de
roca petit



6021. Fumet de peix
Format congelat caixa 3u. (1L/u)



Llest 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.



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.



Llesta en 5 minuts!

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

Format ultracongelat 150g + 525g =
675g
Caixa 6u. Format botiga amb caixeta.
Caixa 8u. Format horeca sense caixeta.



Llest en 6 minuts!

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

Format congelat 175g + 360g = 535g
Caixa 9u. Format horeca sense caixeta.



**4401. Risotto amb salsa funghi
porcini**
Format ultracongelat caixa 12u. (350g/u)



**4402. Risotto amb salsa 4
formatges**
Format ultracongelat caixa 12u. (350g/u)



7005. Mandonguilles fregides
Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)



Elaborem les
mandonguilles picant
magre de vedella, de
porc i de pollastre,
directament a les
nostres instal·lacions, per
garantir un producte
sense additius. Amb
això aconseguim unes
mandonguilles esponjoses
i suaus.



Guisats, rostits i asiàtics Re-

ceptes tradicionals catalanes i asiàtiques que fan “xup-xup” durant hores i hores

Oferim receptes tradicionals de la cuina catalana, guisats i rostits cuinats 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 arreu del món, per aconseguir la millor qualitat.

En definitiva, **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



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



Brous i bullits

Amb ingredients seleccionats, naturals i de proximitat

Cuinem el nostre **brou** amb una cocció lenta de les carns i les verdures; es tracta d'un producte natural, colat i desgreixat, per tant, és apte per a dietes baixes en greix.

La **verdura**, la cuinem al vapor i per separat; d'aquesta manera coem cada ingredient en el seu punt òptim. Amb aquesta cocció aconseguim garantir les propietats organolèptiques i nutricionals de les verdures.



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)



Al seu punt de
cocció òptim



6206. Fesols

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



6207. Ensaladilla verda

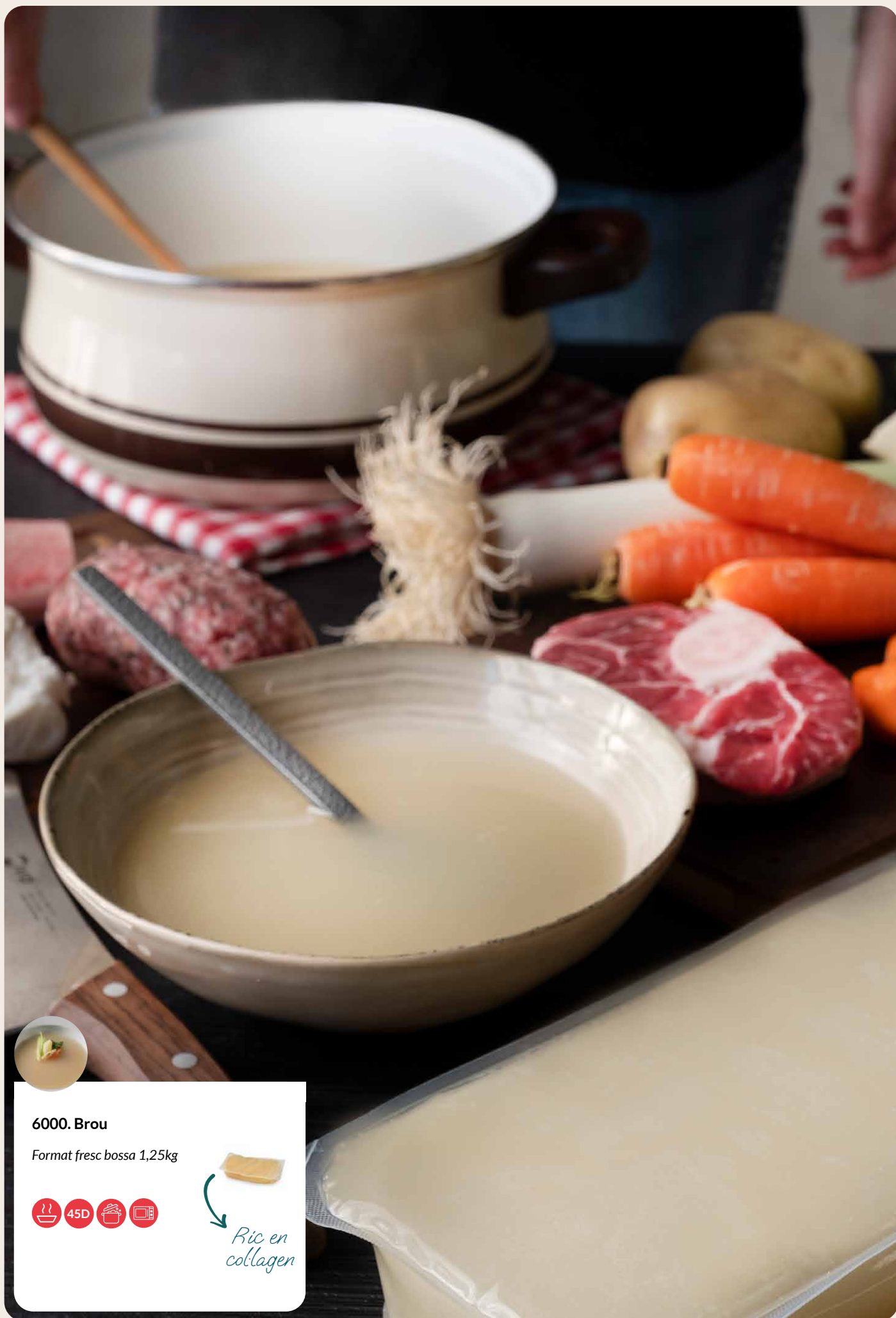
Format fresc 400g · 1kg



6208. Verdura al vapor

Format fresc 300g





6000. Brou

Format fresc bossa 1,25kg



Ric en collagen

Salses

730D **ultracongelades** ❄️

Cuinem les salses a la nostra cuina i les **ultracongelem** amb nitrogen perquè no es modifiqui la seva estructura interna i evitar la formació de cristalls. D'aquesta manera, quan es descongela manté l'estructura, el gust i l'aroma.

Els formats de **500g** permeten utilitzar la quantitat justa que es necessita, per tant, controlar l'estoc i evitar mermes. El seu avantatge és 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.



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)



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)



Amb ceps



Responsabilitat Social

Treballem per estalviar electricitat i aigua. Llitem contra el malbaratament alimentari.



A Cuinats Jotri ens enfocuem 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 a tota empresa, tenim un gruix considerable de documentació, i estem enfocant-nos cap a la digitalització per reduir al màxim el paper.

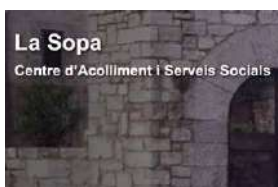
El passat 2022 vam començar a introduir-nos al món de les energies renovables instal·lant a la nostra seu **plaques solars**. Avui, podem dir que l'estalvi energètic està sent considerable i molt positiu.

Dins el sector de l'alimentació 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, amb tots els recursos que tenim a l'abast.

Funcionem **sota comanda**. A la nostra cuina, no es fa una producció massiva de plats cuinats. Gràcies a aquest sistema de producció vam aconseguir durant l'any 2022 i també durant el 2023, que el 99% de la nostra producció arribés a les vostres llars. Això va deixar tan 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 4% 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 (dades de 2024).

Cuinats Jotri col·labora amb les següents entitats:





CUINEM PER A TU

Mas Saguer, nº 1
17462 Juià (Girona)
T. 972 396 561
contacte@cuinatsjotri.cat