



CUINA DE SEMPRE, PENSADA PER A PROFESSIONALS

Solucions gastronòmiques de qualitat, des de
bases i preparacions fins a plats acabats

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



ÍNDEX

CROQUETES	04
CANELONS I LASANYES	06
GUISATS I CUINA TRADICIONAL	08
PASTES I ARROSSOS.....	10
PLATS FREDS ⁰	12
⁰	
GUARNICIONS I VERDURES	14
BASES CULINÀRIES	16

LLEGENDA D'ICONES

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

“Els nostres cuiners *cuinen per a tu*”



Jotri va néixer l'any 1982 dins d'una carnisseria, i això ens permet conèixer de prop el dia a dia de qui hi ha darrere el taulell. Més de 40 anys d'història, 25 com a empresa de plats preparats, ens han permès comprendre que cada negoci és diferent i que cada obrador té la seva manera de treballar. Per això cuinem per ser una ajuda real i adaptar-nos a les teves necessitats.

T'ofereim una àmplia varietat de referències, des de bases i preparacions perquè hi donis el teu toc fins a plats acabats llestos per servir. Diferents graus de conveniència, amb la qualitat i el gust de la cuina de sempre, perquè trobis la solució que encaixa millor amb el teu negoci.

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, bacallà d'Islàndia, ceps, carn rostida de porc, vedella i pollastre... 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 únicament amb beta caseïna A2 i, 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, prefregides 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'espínacs, les podem reconèixer pel seu color. I les de rostit i les de pollastre, per la seva forma.



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



Format fresc (prefregides) 8u · 16u
Format fresc (sense fregir) 16u
Format ultracongelat caixa 4u. (1kg/u)
Format ultracongelat croqueta aperitiu de 15g. Caixa 4u. (1kg/u)



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



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



Format fresc (prefregides) 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 cuïta



Croqueta
Pes 31g



Croquetó
Pes 52g

CROQUETES I CROQUETONS ULTRACONGELATS



2301
CROQUETÓ DE POLLASTRE

Caixa 4u. (1kg/u)



2302
CROQUETÓ DE ROSTIT

Caixa 4u. (1kg/u)



2304
CROQUETÓ DE PERNIL
100% IBÈRIC DE GLA

Caixa 4u. (1kg/u)



2318
CROQUETES DE VACA VELLA

Caixa 4u. (1kg/u)



2319
CROQUETES DE MAR I MUNTANYA

Caixa 4u. (1kg/u)



CANELONS I LASANYES

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



3001
CANELONS DE CARN AMB BEIXAMEL
SENSE FORMATGE (10CM)

Format fresc 6u



Recepta original de la Trini
3002
CANELONS DE CARN AMB BEIXAMEL
I FORMATGE (10CM)

Format fresc 12u · 6u · 3u
Format fresc gratinat 6u
Format ultracongelat caixa 12 safates (3u/saf)



3003
CANELONS D'ESPINACS AMB
BEIXAMEL I FORMATGE (10CM)

Format fresc 6u



3004
CANELONS DE PEIX I MARISC
AMB BEIXAMEL DE PEIX (14CM)

Format fresc disponible per Nadal

Format fresc sense formatge 2u
Format ultracongelat caixa 8 safates (2u/saf)



3006
CANELONS DE CEPES I VERDURES
AMB BEIXAMEL DE CEPES (14CM)

Format fresc disponible per Nadal

Format fresc sense formatge 2u
Format ultracongelat caixa 8 safates (2u/saf)

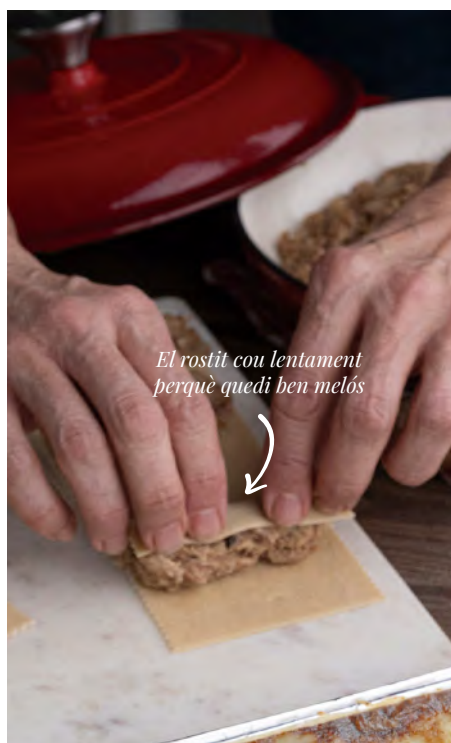


3007
CANELONS DE POLLASTRE ROSTIT
AMB BEIXAMEL DE CEBA CARAMEL·LITZADA (14CM)

Format fresc disponible per Nadal

Format fresc sense formatge 2u
Format ultracongelat caixa 8 safates (2u/saf)





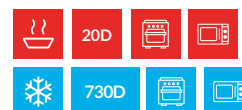
**3100
LASANYA DE CARN**

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



**3101
LASANYA DE VERDURES**

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



CANELONS **ULTRA**CONGELATS 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)**

Caixa 42u
(6 safates 7u)



**3006
CANELONS DE CEPES I VERDURES
(14CM)**

Caixa 42u
(6 safates 7u)



**3007
CANELONS DE POLLASTRE ROSTIT
(14CM)**

Caixa de 42u
(6 safates de 7u)



GUISATS I CUINA TRADICIONAL

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



*Cargol
Bover*

2200
CARGOLS A LA LLAUNA

Format fresc (a la llauna) 30u · 1kg



*Amb rodó d'espatlla,
ben melós*

7004
VEDELLA AMB BOLETS

Format fresc 250g · 400g · 1kg



7007
LLENTIES GUISADES

Format fresc 400g · 1kg



7013
FAVETES I PÈSOLS A LA CATALANA

Plat de temporada tardor-hivern

Format fresc 250g · 400g · 1kg



*Amb mandonguilles
d'elaboració pròpia*

7015
MANDONGUILLES AMB BOLETS

Plat de temporada tardor-hivern

Format fresc 400g · 1kg



*Amb mandonguilles
d'elaboració pròpia*

7016
MANDONGUILLES AMB VERDURES

Plat de temporada primavera-estiu

Format fresc 400g · 1kg





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



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



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



Format fresc gratinat 1 u · 2 u
Format ultracongelat (sense formatge)
Caixa 12 u (220 g/u)



PASTES I ARROSSOS

Paelles d'arròs cuinades amb una selecció d'ingredients de qualitat
i pastes 100% sèmola de blat dur



*Amb formatge tipus feta
i tomàquet xerri*



1001
AMANIDA DE PASTA GREGA

Format fresc 400g · 1kg



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



4000
MACARRONS A LA BOLONYESA

Format fresc 400g · 1kg



4100
ESPAGUETIS A LA BOLONYESA

Format fresc 400g · 1kg



4200
FIDEUA

Format fresc 300g · 400g · 1kg



4601
**NOODLES AMB VERDURES I
SALSA TAMARI**

Format fresc 400g · 1kg



4602
**NOODLES AMB POLLASTRE
I SALSA TERIYAKI**

Format fresc 250g · 400g · 1kg





4309
PAELLA D'ARRÒS MIXTA

Format fresc 250g · 400g · 1kg



4301
PAELLA D'ARRÒS AMB VERDURES

Format fresc 250g · 400g · 1kg



ARROSSOS ULTRA CONGELATS



Llest 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!

4302. PREPARAT PER A PAELLA MARINERA (FUMET I MARCA + ARRÒS PRECUI T 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 PAELLA NEGRE (FUMET I MARCA + ARRÒS PRECUI T AMB MARISC)

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



Llest en 6 minuts!

4308
ARRÒS A BANDA (FUMET I MARCA + ARRÒS PRECUI T)

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



PLATS FREDS

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



1003
ESQUEIXADA DE BACALLÀ

Plat de temporada primavera-estiu

Format fresc 250g · 400g



1004
ENSALADILLA RUSSA

Format fresc 250g · 400g · 1kg



1006
EMPEDRAT

Plat de temporada primavera-estiu

Format fresc 400g · 1kg



1104
MOUSSE DE PEIX DE ROCA

Plat de temporada de Nadal

Format fresc 1,1kg



Amb patata natural

Al seu punt de cocció òptim



1130 BRAÇ DE TONYINA

Plat de temporada primavera-estiu

Format fresc 400g - 1,1kg



6207 ENSALADILLA VERDA

Format fresc 400g- 1kg



1300 GASPATXO

Plat de temporada primavera-estiu

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



GUARNICIONS I VERDURES

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



1011
ARRÒS THAI SALTAT AMB
CEBA I ALL TENDRE

Format fresc 400g · 1kg



1200
ESCALIVADA

Format fresc 400g · 1kg



1201
PEBROT ESCALIVAT

Format fresc 400g i 1kg



2007
VERDURES SALTADES
A L'OLI D'ALFÀBREGA

Format fresc 400g · 1kg



2101
MILFULLS DE PATATA

Format fresc 150g · 370g



2103
TRINXAT DE LA Cerdanya

Plat de temporada tardor-hivern

Format fresc 400g · 1kg





2106
ESPINACS A LA CATALANA

Format fresc 400g · 1kg



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)



PRIMERS PLATS I GUARNICIONS ULTRAONGELADES



2107
PATATES BRAVES

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



BASES CULINÀRIES

Amb ingredients seleccionats, naturals i de proximitat



**6000
BROU**

Format fresc bossa 1,25kg



45D



BASES CULINÀRIES ULTRACONGELADES



4202
MARCA DE PEIX

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

730D



4211
SOFREGIT FOSC DE CEBA

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

730D



V



4300
PREPARAT PER A PAELLA MIXTA

Utilitzar com a base d'altres plats
Format ultracongelat caixa 6u (475g/u)

730D



Amb peix de roca petit



6021
FUMET DE PEIX

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

730D



7401
CEBA JULIANA CUITA

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

730D



6106
SALSA CARBONARA

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

730D



6112
SALSA PESTO

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

730D



6113
SALSA CURRY

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

730D



6119
SALSA BOLONYESA ORIGINAL

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

730D



Jotri



RESPONSABILITAT SOCIAL

Treballem per estalviar electricitat i aigua.
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 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.

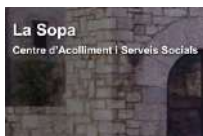
Dins el sector de l'alimentació som conscients també del problema que suposa el **malbaratament alimentari**, tant per la nostra societat com per al medi ambient. És per això que contribuïm en aquesta causa, amb tots els recursos que tenim a l'abast.

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:





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