alta gastronomía

CALENTAR, ABRIR Y SERVIR

Soy *Valentín González*, Chef y fundador de Nova Gamma. Llevo cerca de 30 años cocinando. Mis inicios fueron en el restaurante familiar, posteriormente trabajando con Ferràn Adrià, Martín Berasategui, Joan Roca y Carlos Piernas entre otros, quienes me inspiraron a seguir mi propio camino, con el objetivo de proporcionar soluciones para el sector de la restauración, ofreciendo una gama de platos elaborados de alta calidad ya acabados, solo para calentar y servir, respetando las propiedades organolépticas tanto en elaboraciones propias como tradicionales de la forma más natural posible, sin conservantes ni aditivos artificiales, consiguiendo ofrecer largas caducidades de hasta seis meses y de conservación en nevera.

“ Sinceramente considero que podemos ayudarte en la gestión de tu negocio, aportando la experiencia de todo mi equipo”.

Valentín Gonzalez
Chef y CEO de Nova Gamma
www.novagamma.com

Soluciones Gastronómicas

para... restaurantes
tiendas gourmet
hoteles...

Platos acabados con salsa y guarnición,
Directos para calentar y servir.
Altas caducidades de hasta 6 meses,
Conservación en nevera y sin conservantes ni aditivos.
Sin mermas ni sorpresas.
Costes de los platos perfectamente controlados.
Simplifica la gestión de tu negocio.

DESCUBRA
EL MODO DE EMPLEO
NOVA GAMMA

Calentar, abrir y SERVIR

Innovación en elaboraciones gastronómicas.
Estrictos controles sanitarios y de alérgenos.
I+D+I Novagamma en constante evolución.

Nova Gamma

Desde 2007 elaboramos artesanalmente platos de alta calidad, ofreciendo soluciones reales a restaurantes. Con nuestro know how dispones además de una carta completa con más de 70 platos, nuestro asesoramiento personalizado, con el fin de ayudarte a optimitzar, rentabilizar y simplificar al máximo tu negocio.

Anchoa del Cantábrico

NEVERA: 5 meses Temp: +1º / +5ºC

“Cohete de Gilda”

Boquerones en vinagre artesanos con ajo y perejil

Sardina ahumada

Sardina marinada con albahaca

NEVERA: 2 meses Temp: +1º / +5ºC

Vermuth &tapas

NOVAGAMMA NEW

PESO NETO 166 gr — 20 un

PESO NETO 900 gr — 100 un

Aceitunas rellenas de filete de anchoa del Cantábrico.

PESO ESCURRIDO 103 gr

PESO ESCURRIDO 520 gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

ACEITUNAS: (aceituna, agua, sal, acidulante, antioxidante, conservantes), anchoa (**pescado**), aceite de girasol y aceite de oliva.

Choricitos a la sidra — 6 ud

CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC

NEVERA: **40 días** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS: 5 min | 1 min.

Chorizo mini, carne de cerdo, agua, **leche** en polvo, sal, proteína de **soja**, pimentón, especias naturales, potenciador del sabor, antioxidante, conservador y colorante, sidra y ajos morados.

Ensaladilla Rusa — PESO NETO 250 gr

NEVERA: **4 meses** Temp: +1º / +5ºC

Patata, zanahoria, guisantes, *mayonesa* (aceite de **soja**, agua, yema de **huevo**, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, aroma, zumo de limón concentrado y colorante (extracto de pimentón, carotenos)), atún (**pescado**) (aceite de girasol, sal), *olivas rellenas* (olivas, agua, anchoa, (**pescado**) espesante: alginato sódico) sal, potenciador del sabor: glutamato monosódico, acidulante: ácido cítrico y antioxidante: ácido ascórbico), sal.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

NOVAGAMMA NEW

Don Pulpo

Patas de pulpo calidad superior cocido, listo para calentar, abrir y servir!

Especial hosteleria, tierno, jugoso y meloso.

Nuestros Pulpos son seleccionados por expertos en el lugar de pesca. Con los máximos criterios de calidad, el pulpo se congela desde el momento de su selección, con el fin de romper sus fibras y así quede tierno y jugoso. Cocido al *"modo mediterráneo tradicional"*, siempre a punto. Conservado al vacío, listo para abrir y consumir con su máxima excelencia.

PESO NETO 300 gr

2 uds = 2 rac.

Patas de pulpo cocidas *

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

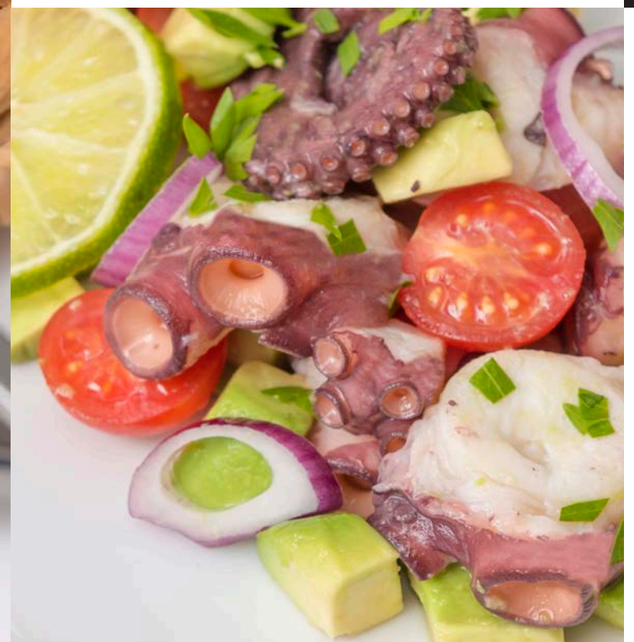
NEVERA: **2 meses**
Temp: +1º / +5ºC

5 min | 2 min

Se puede consumir frío o caliente

Tentáculo de PULPO **(pescado)** cocido, sal y antioxidante (E-301).

Recomendamos se acompañe con nuestra parmentiere de patata con trufa.
Otra opción sería acompañar con la patata seleccionada.



* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

Nuestras Bravas

Hay muchas maneras de preparar una bravas, y esta es nuestra versión, diferentes. Patatas baby cocinadas al vacío con piel, y una salsa brava con una base de mojo. Por lo que recomendamos llamarlas Patatas "Estilo" Bravas, o las Bravas de … (pon el nombre de tu local).

Patatas estilo bravas

PESO NETO 300 gr

CALENTAR SOLO LAS PATATAS, CORTAR EN GAJOS Y AÑADIR LA SALSA.

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1º / +5ºC

5 min | 2-3 m.

Patatas, sal, aceite de oliva virgen extra. *Salsa brava* (carne de pimiento choricero, ajos morados, guindilla, especias naturales, vinagre de vino blanco, aceite de oliva virgen extra, azúcar, sal, pimienta. *Mayonesa* (aceite de **soja**, Aceite de girasol, agua, yema de **huevo**, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maiz, aroma, zumo de limón concentrado y colorante (extracto de pimentón, carotenos).

Más rápido y sano calentadas al baño maría o microondas. Si lo prefieres se pueden cortar a gajos y freír para conseguir un dorado más sabroso.

MODO DE EMPLEO

Salsa brava en tarro

PESO NETO 180 ml

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

Salsa brava (carne de pimiento choricero, ajos morados, guindilla, especias naturales, vinagre de vino blanco, aceite de oliva virgen extra, azúcar, sal, pimienta. *Mayonesa* (aceite de **soja**, Aceite de girasol, agua, yema de **huevo**, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maiz, aroma, zumo de limón concentrado y colorante (extracto de pimentón, carotenos).

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

Especialidades vegetarianas

¿Sabías que... muchos platos que comemos a diario son vegetarianos o veganos?

PESO NETO 350 gr

Lasaña de boloñesa vegetariana

CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC
NEVERA: **7 días** Temp: +1º / +5ºC

220ºC 12 min

Soja texturizada, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo, tomate (tomate, puré de tomate, sal, corrector de acidez (acido cítrico)), bechamel (**leche**, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), sal), queso Emmental (**leche**), pasta (sémola de trigo duro (**gluten**)), aceite de oliva virgen extra, sal y especias naturales.

PESO NETO 200 gr

Espinacas a la crema con queso de cabra y almendras

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1º / +5ºC

5 min | 2-3 m.

Queso de cabra (**leche** pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, cuajo, penicillium) Crema (**leche**, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**)), espinacas, cebolla, ajo, sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra, especias naturales, queso de cabra (**leche**) y almendras (frutos secos).

PESO NETO 200 gr

Parmentier de patata con trufa

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1º / +5ºC

5 min | 2-3 m.

Patata, **leche**, agua, nata (**leche**), copos deshidratados (patata, **leche** en polvo, sal, grasa de palma, espesante (goma xantana), estabilizantes, aromas, emulgente), aceite de oliva virgen extra, mantequilla (**leche**), sal, pimienta, aceite de trufa (aceite de oliva, trufa negra Melanosporum, aroma), trufa Melanosporum.

Base para huevos, estrellados, revoltillos, tortillas etc...

PESO NETO 200 gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

Calentar en sartén. y añadir 2 huevos

Patata, cebolla, aceite de oliva virgen extra, ajo y sal.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

VEGAN **friendly**

Temporada de verduras con tofu, alga arame y almendras

PESO NETO 250 gr

NEVERA: **3 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Patata, calabacín, zanahoria, puerro, cebolla, guisantes, tofu (**soja** (de cultivo ecológico) agua, nigari. Ahumado con virutas de roble), almendra (**fruto seco**),aceite de oliva virgen extra, alga arame y sal.

Hummus de garbanzos y pipas

PESO NETO 200 gr

NEVERA: **5 meses**

Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Se puede consumir frío o ligeramente caliente

Garbanzos, pipas peladas, aceite de oliva virgen extra, agua, ajo, limón, sal, pasta de **sésamo** y pimentón dulce.

Crema de calabaza, naranja y jengibre

PESO NETO 300 gr

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

NEVERA: **6 meses**

Temp: +1º / +5ºC

5 min | 2-3 m.

Se puede consumir frío o caliente

Calabaza, cebolla, puerro, naranja, harina de maíz, aceite de oliva virgen extra, sal, jengibre.

Cous Cous de bulgur con verduras y garbanzos

PESO NETO 200 gr

NEVERA: **3 meses**

Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Se puede consumir frío o caliente

Bulgur de trigo (**gluten**), calabacín, zanahoria, cebolla, col, hojas de espinacas, garbanzos (garbanzos, agua, sal, bicarbonato) ajo, perejil, menta, anís en grano, sal, aceite de oliva extra virgen y especias naturales.

PRODUCTO ENVASADO EN ATMÓSFERA CONTROLADA

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

“La Burger” vegana

DE GAMMA EXTRA

NOVAGAMMA NEW

Hamburguesa vegana

PESO NETO 240 gr — 2 ud

PESO NETO 1,2 kg — 10 ud

CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC

NEVERA: **3 días** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

220ºC 12 min

Garbanzos, Eryngii, arroz integral, cebolla, aguacate, harina de garbanzos, aceite de girasol, espesante (plantago, sal dextrosa, harina de arroz, fécula y aroma), especias y sal.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

NOVAGAMMA NEW

Corazones de alcachofa confitados

PESO NETO 160 gr

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

*

Alcachofa, aceite de oliva virgen extra y sal.

Canelones de seta eryngii Eco

PESO NETO 400 gr
2 ud

NEVERA: **3 días**
Temp: +1º / +5ºC

CONGELADOR: **1 año**
Temp -18ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

180ºC 7-10 min | 2-3 m.

*

Relleno: carne de Eryngii (*Eryngii 30%, *cebolla, *col, *tomate, *aceite de oliva virgen extra, vino blanco, puré de dátil, carne de pimiento choricero, *perejil, *cilantro, harina de maiz, *ajo, jengibre), *quinoa, champiñón, harina de arroz y sal. Pasta (*harina de trigo sarraceno, agua, *harina de garbanzos, fécula de maíz de mandioca y patata, aceite de oliva virgen extra, psyllium, agar-agar y levadura nutricional con B12. Bechamel (*patata, *coliflor, margarina (aceites vegetales,(girasol, linaza, nabina) agua, grasa de palma, emulgente, sal, vinagre, aromas naturales colorante), vinagre de manzana, *levadura nutricional, B12. ***Productos Ecológicos o de proximidad.***

PESO NETO 260 gr

*

Patata seleccionada confitada

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m. |

Patata, sal y aceite virgen extra.

PESO NETO 100 gr

*

Salteado de setas de temporada

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Setas variadas de temporada, ajo, perejil, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

Nova Gamma VEGAN **friendly**

NOVAGAMMA NEW

Espaguetis a la boloñesa

PESO NETO 300 gr
Bolsa

PESO NETO 360 gr
Bandeja

NEVERA: **2 meses**
Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Boloñesa 58% (tomate natural, cebolla, zanahoria, garbanzos, seta, pimiento rojo, aceite de oliva virgen extra, vino blanco, harina de maiz, ajos, sal y especias). Espaguetis 42% (boniato, agua y sal).
Productos Ecológicos o Km0.

*

Croquetas de hummus y albahaca

PESO NETO 180 gr
6 ud

PESO NETO 1 kg
33 ud

CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC
NEVERA: **3 días** Temp: +1º / +5ºC

Garbanzos, agua, cebolla, limón, albahaca, tahini (**Sésamo**), harinas (harina de arroz, fécula y de mandioca, harina de garbanzo),aceite de oliva virgen extra, margarina (aceites vegetales,(girasol, linaza, nabina) agua, grasa de palma, emulgente, sal, vinagre, aromas naturales colorante), ajos, (**Sésamo**) negro, comino, **Apio**, sal. Rebozado: pan rallado (harina de arroz, aceite de girasol, dextrosa de maíz, sal, gasificante, emulgente, regulador de pH y colorante), encolante (fécula, almidón, proteína vegetal, sal, goma xantana y aminoácido). ***Productos Ecológicos o Km0.***

Shitake a “feira”

PESO NETO 210 gr

*

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1º / +5ºC

5 min | 2-3 m.

Patata 50%, shitake 43%, aceite de oliva virgen extra, pimentón ahumado, sal y guindilla. ***Productos Ecológicos o Km0.***

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

Croquetas

CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC
NEVERA: **15 días** Temp: +1º / +5ºC

Descongelar previamente sobre papel de cocina, freír en aceite bien caliente y que cubra la croqueta.

¿COMO LAS HACEMOS?

Disponemos de croquetas personalizadas con otros gramajes. y croquetas fritas, LISTAS PARA COMER. **Consúltenos.**

MÁS PRODUCTO = MÁS SABOR

ELABORADAS CON UNA BUENA BECHAMEL CASERA

Croquetas de bacalao con ajos tiernos

Bacalao (**pescado**), cebolla, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), **leche** entera, aceite de oliva virgen extra, ajos tiernos, ajo, perejil, sal, pimienta, especias naturales, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)

Plato Vegetariano

Croqueta de queso de cabra con pipas y nueces

Queso de cabra (**leche** pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, cuajo, penicillium), **leche** entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, pipas, nueces , aceite de oliva virgen extra, ajo, sal, pimienta, especias naturales, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural.
Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)

Croquetas de pollo rustido

Carne de pollo, **leche** entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, ajo, aceite de oliva virgen extra, pan (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura, sal), sal y pimienta. Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)

Croquetas de cocido

Carne de cerdo, carne de pollo, **leche** entera, agua, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, col, ajo, sal, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)

Croquetas de foie y ceps

Leche entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), ceps, hígado de pato, cebolla, aceite de oliva virgen extra, ajo, especias naturales, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)

Croquetas de jamón ibérico

Jamón Ibérico, **leche** entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, carne de cerdo ibérico, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, especias naturales, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)

Croquetas chipirones en su tinta

Chipirones (**Molusco**), bacalao (**Pescado**), cebolla, pimientos verdes, fumet de pescado (**Pescado**), pan rallado (harina de trigo (**gluten**) agua, aceite, sal, levadura), aceite virgen extra, ajo, vino, tinta de calamar, sal, pimienta, especias naturales. Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)

Croquetas de gambas al ajillo

Leche, gambas (gambón (**crustáceo**), conservante: disulfito de sodio), harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), pescado blanco (**pescado**), concentrado de gambas (gambas (**crustáceo**), cebolla, zanahoria, puerro, tomate natural, vino blanco, especias naturales), aceite de oliva virgen extra, cebolla, ajo, brandy, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, aceite, sal, levadura), sal, pimienta, especias naturales. Conservador natural.

PESO NETO 1KG Bolsa 40 unidades aprox. (25 gr/unidad.)

CROQUETA ESPECIAL
PESO NETO
40gr.

Croquetas de jamón y pollo

Jamón Ibérico, carne de pollo, **leche** entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, ajo, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, pan (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura, sal). Conservador natural.

Bolsa 40 unidades (40 Gramos/unidad).

Buñuelos de bacalao fritos

NUEVA RECETA

INGREDIENTES: Bacalao (**Pescado**), agua, **huevo** pasteurizado, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**Leche**), copos de patata deshidratados, patata, (**Sulfitos**), perejil, ajo, sal, pimienta, levadura, conservante y Aceite de girasol.

PESO NETO 1kg 24 uds.APROX. 50gr/ud.

ACEITE de OLIVA VIRGEN EXTRA

NOVAGAMMA NEW

CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC
NEVERA: **7 días** Temp: +1º / +5ºC

180ºC 4 min

Modo de empleo:
Descongelar previamente, hornear a 180ºC durante 4 minutos aprox.

Croquetas fritas...

de cocido,
chipirones en su tinta,
pollo rustido,
gambas al ajillo,
bacalao con ajos tiernos,
queso de cabra, pipas y nueces,
foie y ceps (boletus),
jamón ibérico,
jamón ibérico y pollo.

Modo de empleo:
Descongelar previamente
FRITAS: Calentar en sartén sin aceite, a fuego medio girándola varias veces.

180ºC 4 min

HORNO: Hornear a 180ºC durante 4 minutos aprox.

CONSERVACIÓN
CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC
NEVERA: **15 días** Temp: +1º / +5ºC

NOVAGAMMA NEW

Carpaccios

de salmón marinado y bacalao marinado

(con aroma de humo de leña de encina)

Modo empleo: descongelar y servir...

CONSERVACIÓN
CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC
NEVERA: **25 días** Temp: +1º / +5ºC

Canelones

¿COMO LOS HACEMOS?

Nuestros canelones los elaboramos siguiendo la receta original que desde 1978 cocinaban mis padres en el restaurante familiar "El Tranvia" de Mataró.

Para su elaboración, tras rustir las carnes de ternera, cerdo y pollo junto con la cebolla y el hígado de cerdo, se pasa la carne por la picadora de un tamaño mediano/grande, para apreciar mejor su textura y posteriormente se mezcla con bechamel a base de una buena mantequilla para darle esa cremosidad y aroma tan especial. Con el relleno en frío, enrollamos los canelones manualmente uno a uno, añadiéndoles una buena bechamel casera y queso rallado.

Canelones de rustido

PESO NETO 350 gr

CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC
NEVERA: **7 días** Temp: +1º / +5ºC

220ºC 12 min

Pasta de sémola de trigo (**gluten**) duro, pollo, cerdo, ternera, higado de cerdo, cebolla, **leche** entera, queso Emmental (**leche**, sal, fermentos lacticos, coagulante), harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), vino de oporto, vino rancio, ajo, perejil, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta. Conservador natural.

Canelones de pescado y marisco

PESO NETO 350 gr

CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC
NEVERA: **7 días** Temp: +1º / +5ºC

220ºC 12 min

Relleno: **Leche**, caldo de gambas (**crustáceo**) (gamba, cebolla, zanahoria, puerro, aceite de oliva virgen extra), harina de **trigo** (**gluten**), mantequilla (**leche**) bacalao (**pescado**), perca (**pescado**), mejillón (**molusco**), gamba (**crustáceo**), sofrito (cebolla, tomate, aceite de oliva virgen extra, ajo, sal), cebolla, puerro, vino rancio, ajo, perejil, sal y especias naturales. Bechamel: **Leche**, harina de **trigo** (**gluten**), mantequilla (**leche**), queso Emmental (**leche**) y sal. Conservador natural.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

Foies

Foie micuit con frutas caramelizadas

PESO NETO 50/100 gr.

*

Elaboramos nuestra propia fruta exclusivamente para el foie micuit. Tras seleccionar las manzanas y peras en su justo punto de maduración y aprovechando su propia fructosa, las pelamos, cortamos a daditos y caramelizamos ligeramente, obteniendo un sabor e intensidad excepcional y especial, respetando el frescor natural de la fruta. Junto con el foie micuit se consigue en boca una explosión de sabores sin igual.

Si mimamos de esta manera la fruta, imagínate como cuidamos el foie...

¿COMO LO HACEMOS?

CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC
NEVERA: **18 días** Temp: +1º / +5ºC

Hígado extra de pato, sal, azúcar, pimienta, armagnac y fruta caramelizada (manzana, pera, azúcar, gelatina).

PESO NETO 50/100 gr.

*

Foie micuit con aroma de armagnac y pimientas

CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC
NEVERA: **18 días** Temp: +1º / +5ºC

Hígado extra de pato, sal, azúcar, pimientas y armagnac.

PESO NETO 150 gr

Tostas de pan

TEMPERATURA AMBIENTE: **2 meses**

Harina de trigo (**gluten**), sal, agua, levadura y masa madre.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

Platos con tradición

Salteado de morcilla y patatas

PESO NETO 220 gr

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1º / +5ºC

5 min | 2-3 m.

Morcilla (tocino, cebolla cocida, sangre de cerdo, arroz cocido, pan rallado (harina de trigo (**gluten**)), piñones, especias naturales y sal. Puede contener trazas de **soja** y **leche**). Patata, cebolla, pimiento rojo, aceite de oliva virgen extra y sal.

Trinxat de col, patata y botifarra negra

PESO NETO 300 gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

Dorar en sartén removiendo varias veces

Col, patata, butifarra negra (Careta, papada, sangre de cerdo, agua, sal, pimienta, conservador, extracto de especias y especias, potenciador del sabor. Sal y aceite de oliva virgen extra.

Albóndigas con tomate

PESO NETO 250 gr

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

NEVERA: **5 meses** Temp: +1º / +5ºC

5 min | 2-3 m.

Albóndigas (carne picada de cerdo y ternera, ajo, perejil, sal, pimienta, cebolla, pan (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura, sal), **leche** entera, aceite virgen extra, ajos, brandy, tomate (tomate pelado y troceado, puré de tomate, aceite de girasol, almidón modificado de maíz, azúcar, sal y corrector de acidez (ácido cítrico).

Lentejas con carne de ibérico y chorizo

PESO NETO 330 gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Lentejas, carne de cerdo Ibérico, chorizo (carne de cerdo, pimentón, sal y ajo) tomate (tomate, sal, acidulante (ácido cítrico)), agua, zanahoria, cebolla, calabacín, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, ajo, perejil y especias naturales.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

NOVAGAMMA NEW

Callos con garbanzos

PESO NETO 300 gr

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1º / +5ºC

5 min | 2-3 m.

*

Callos de Ternera, cabeza de Ternera, garbanzos, tomate,cebolla, chorizo, panceta de cerdo, vino, Pimiento, ajo, perejil, aceite virgen, especias naturales.

NOVAGAMMA NEW

Caracoles en Salsa

PESO NETO 220gr

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

NEVERA: **3 meses**
Temp: +1º / +5ºC

5 min | 2-3 m.

*

Caracoles, pan (harina de trigo (**gluten**), sal y agua), ajo, perejil, tomillo, sal, panceta de cerdo curada, cebolla, pimiento italiano, chorizo, tomate, guindilla en rama, laurel, vino rancio, pimentón dulce, pimentón picante, agua de cocción.

Fricandó con trompeta negra

PESO NETO 300 gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Carne de ternera, trompeta negra, cebolla, ajos, tomate, vino, aceite de oliva virgen, harina de trigo (**gluten**) y sal y especias naturales.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

Tártar de atún con aguacate
NUEVA RECETA

CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC

Una vez descongelado consumir.

PESO NETO 170 gr

MODO EMPLEO: Descongelar al momento en agua fría sin abrir las bolsas y después de abrir mezclar las dos bolsas y servir.

Atún (**pescado**) , salsa: cebolla, mayonesa (aceite de **soja**, agua, yema de **huevo**, aguacate, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, aroma, zumo de limón concentrado y colorante (extracto de pimentón, carotenos), aceite de oliva virgen, **mostaza**, limón, perejil, ajos, sal, pimienta, azúcar, especias naturales, salsa de chile(vinagre, chile rojo, sal).

Ceviche de corvina
NUEVA RECETA

CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC

Una vez descongelado consumir.

PESO NETO 150 gr

MODO EMPLEO: Descongelar al momento en agua fría sin abrir la bolsa. Sazonar la corvina y macerar con el zumo de limón picante, añadir cebolla roja cortada en juliana y cilantro fresco picado, dejar macerar 3-5 minutos y servir.
El pack no contiene la cebolla roja ni el cilantro

Corvina (**pescado**), limón, leche de coco (leche de coco y agua), sal y guindilla fresca.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

pescados

Calamares con alcachofas

PESO NETO 200 gr

NEVERA: **4 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2 min

Calamar (**molusco**), alcachofas, cebolla, ajo, perejil, sal, pimienta y especias naturales, y aceite de oliva virgen extra.

Corvina a la donostiarra

PESO NETO 320 gr

NEVERA: **4 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2 min

Corvina (**pescado**), salsa (aceite virgen extra, vinagre de vino, vino blanco, ajo, perejil, harina de maíz, especias naturales), patatas (patata, ajo, sal, especias naturales), sal.

Bacalao con sanfaina

PESO NETO 300 gr

NEVERA: **4 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2 min

Bacalao (**pescado**), pisto (berenjena, calabacín, pimiento rojo, tomate), cebolla, sal, aceite de oliva , sal, especias naturales.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

El roast beef, es un corte tierno, de la parte noble de la ternera, que asamos en horno muy caliente, para que dore la superficie y quede poco hecho del centro.

Nosotros la maceramos varios días antes de su rustido, con especias naturales y con sal de leña de encina, que le aporta un toque aromático.

Ingredientes de primera calidad, para una propuesta gastronómica que dará un punto diferencial a tu restaurante.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

Roast beef
con sal de leña de encina

PESO NETO 1Kg. aprox.

PESO NETO 120g. LAMINADO

*

NUEVA RECETA

CONGELADOR: **1 año** Temp -18ºC
NEVERA: **7 días** Temp: +1º / +5ºC

180ºC 5 min

Carne de ternera, sal, ajo, cebolla, **mostaza** (vinagre, semillas de **mostaza**, agua, sal, vino blanco, azúcar, aroma natural, acidulante: ácido lactico), vino de oporto, aceite de oliva virgen extra, especias naturales, sal nitrificante. Sal de leña (sal, humo natural de encina).

Su preparación es muy sencilla:
***En frío:* Cortar en finas lonchas y servir con la salsa.**

***En caliente*: Cortar en lonchas no muy finas y calentar a 180ºC, 5 minutos. Servir con la salsa**

Producto previamente congelado. No volver a congelar.

Disponible cortado individualmente para plato de ración o sándwich.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

Muslitos de codorniz al vino rancio con cebolla caramelizada

6 unid.

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Muslitos de codorniz, pimentón dulce, sal, pimienta, azúcar, cebolla, ajo morado, laurel, vino rancio y aceite de oliva virgen extra.

Alitas de pollo marinadas al estilo oriental

PESO NETO 300 gr

NEVERA: **5 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

220ºC 15 / 20 min

Alitas de pollo, salsa de soja (soja), ajos, vino de manzanilla, vinagre de sidra, aceite de girasol y agua.

Muslo de pollo al ajillo con patatas

PESO NETO 420 gr

NEVERA: **5 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Cuarto trasero de pollo, patata, ajo, perejil, vino blanco, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Carrillera de ternera con parmentier y frutos secos

PESO NETO 300 gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Carrillera de ternera, almendras, avellanas (**frutos secos**), piñones, Parmentier (patata, agua, nata (**leche**), **leche** entera, aceite de oliva virgen extra, mantequilla (**leche**), sal, pimienta, aceite de trufa, trufa fresca), cebolla, zanahoria, puerro, vino de oporto, ajo, azúcar, sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.

Carrillera de cerdo con setas

270gr.

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Carrillera de cerdo, champiñones, cebolla, puerro, zanahoria, vino de oporto, ajo, perejil, aceite de oliva virgen extra, azúcar, sal y pimienta.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

Carnes

Costillas de cerdo ibérico con mostaza, miel y cerveza

300gr.

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Una vez caliente, tirar la mitad del aceite de la bolsa, y emplatar poniendo el restante.
Recomendamos comerlas con las manos!

Costilla de cerdo Ibérico, **mostaza** (vinagre, semillas de **mostaza**, agua, sal, vino blanco, azúcar, aroma natural, acidulante: ácido lactico), miel, cerveza (malta de cebada (**gluten**), sal y pimienta.

Sorpresa Ibérica con oporto y setas

PESO NETO 240 gr

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1º / +5ºC

5 min | 2-3 m.

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

Sorpresa Ibérica, setas de temporada, aceite de oliva virgen extra, ajo, perejil, sal, pimienta, azúcar, vino de oporto, tomillo y romero.

Sabías que... Un cerdo ibérico de 180kg tiene tan solo dos medallones de sorpresa de unos 40g. Esta ración contiene unos 5 medallones.

Cochinillo de Segovia confitado

PESO NETO 320 gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

220ºC 20 / 25 min

Carne de cochinillo, aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar, pimentón, ajo y especias naturales.

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

Especial Navidad Tradicional

CONSULTAR DISPONIBILIDAD

Sopa de escudella

PESO NETO 300 gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Panceta de cerdo, butifarra negra (panceta de cerdo, cebolla, sangre, sal, almidón de maíz y de patata), carne de vaca, careta de cerdo, carne de pollo, pelota (carne de cerdo y ternera, pan (harina de trigo (**gluten**), sal y agua), **leche**, agua, ajo, perejil, tomillo, sal, pimienta, harina de trigo (**gluten**) garbanzos, col, patata, zanahoria, puerro, nabo, cebolla, huesos de jamón y sal.
Se recomienda cocer aparte en agua unos galets, escurrir y añadirlos a la sopa una vez caliente.

PESO NETO 2,3 kg + 800 gr GUARNICIÓN | 6 RACIONES | ACEITE de OLIVA VIRGEN EXTRA

Medio cochinillo de Segovia con guarnición

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

250ºC 60 / 90 min *

Carne de cochinillo, aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar, pimentón, ajo, especias naturales. ***Guarnición:*** Patatas, setas variadas, cebolla, aceite de oliva virgen extra, caldo de cochinillo, vino rancio, sal y especias naturales.

Cocido de carn d'olla

PESO NETO 300 gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min | 2-3 m.

Panceta de cerdo, butifarra negra (panceta de cerdo, cebolla, sangre, sal, almidón de maíz y de patata), carne de vaca, careta de cerdo, carne de pollo, pelota (carne de cerdo y ternera, pan (harina de trigo (**gluten**), sal y agua), **leche**, agua, ajo, perejil, tomillo, sal, pimienta, harina de trigo (**gluten**)) garbanzos, col, patata, zanahoria, puerro, nabo, cebolla, huesos de jamón y sal.

Capón relleno de NAVIDAD *

¿COMO LO HACEMOS?

NEVERA: **4 meses** Temp: +1º / +5ºC

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS	ENTERO CORTAR EN FRIO SEPARANDO MUSLOS Y ALAS
RACIÓN 250 Gr	ENTERO 2,7 Kg
5 min | 2-3 m.	180ºC 40 min

Capón, carne de pollo, carne de cerdo, tomate (tomate, sal y corrector de acidez (acido cítrico), cebolla, zanahoria, puerro, manzana, hígado de pato, aceite de oliva virgen extra, ciruelas, castañas, piñones, vino rancio, brandy, licor de **avellanas**, azúcar, sal, pimienta, ajo, perejil, aceite de trufa, trufa (Melanosporum), especias naturales y gelatina neutra.

ENTERO / RACIÓN

PESO NETO 2,7 kg + 1 kg SALSA | 11-13 RACIONES

PESO NETO 250 gr | ACEITE de OLIVA VIRGEN EXTRA

* *A estos platos no le añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.*

Chocolate negro con texturas

PESO NETO 80 gr

CONGELADO: **1 año**
Temp: -18º

NEVERA: **7 días**
Temp: +1º / +5ºC

Crema de queso **(leche** entera pasteurizada de vaca, crema de **leche** pasteurizada de vaca, sal yodada, goma de algarrobo, goma de xantana, cloruro de calcio, enzimas y cultivos lácticos), harina **(gluten)**, azúcar, aceite de girasol, azúcar glass, **huevos**, crema de avellanas **(frutos de secos)** y cacao (azúcar, manteca de palma, avellanas **(frutos de secos)**, **leche** desnatada en polvo, cacao desgrasado, lecitina de **soja**, vainilla), mantequilla**(leche)**, cacao desgrasado en polvo, chocolate (pasta de cacao, azúcar, cacao desgrasado en polvo, manteca de cacao, lecitina de **soja**), pepitas de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, lecitina de girasol, E-476, aroma de vainilla), bicarbonato de sodio, aroma de vainilla y sal.

Lemon Pie

PESO NETO 110 gr

CONGELADO: **1 año**
Temp: -18º

NEVERA: **7 días**
Temp: +1º / +5ºC

Azúcar, harina **(gluten)**, clara de **huevo** pasteurizada, yema de **huevo** pasteurizada, mantequilla **(leche)**, azúcar glass, zumo de limón, agua, almidón de maíz, ralladura de limón, aroma de vainilla y sal.

Cheesecake

PESO NETO 110 gr

CONGELADO: **1 año**
Temp: -18º

NEVERA: **7 días**
Temp: +1º / +5ºC

Fresas, azúcar de caña, nata **(leche)**, crema de queso (**leche** entera pasteurizada de vaca, crema de **leche** pasteurizada de vaca, sal yodada, goma de algarrobo, goma de xantana, cloruro de calcio, enzimas y cultivos lácticos), harina **(gluten)**, azúcar, mantequilla **(leche)**, **leche** condensada (**leche**, azúcar, **lactosa**), azúcar, agua, limón, gelatina.

Carrot cake

PESO NETO 90 gr

CONGELADO: **1 año**
Temp: -18º

NEVERA: **7 días**
Temp: +1º / +5ºC

Pastel: harina **(gluten)** azúcar, aceite de girasol, **huevos**, zanahoria, levadura química (difosfato disódico, bicarbonato de sodio, harina de arroz), canela, bicarbonato de sodio y sal. Frosting: crema de queso (**leche** entera pasteurizada de vaca, crema de **leche** pasteurizada de vaca, sal yodada, goma de algarrobo, goma de xantana, cloruro de calcio, enzimas y cultivos lácticos), azúcar glass y mantequilla **(leche)**.

NUESTROS POSTRES

Los Postres artesanos

Listos para servir...

Nuestros “Tarros con los sabores más dulces”. Postres individuales en frasco de vidrio para servir directo a la mesa. Una nueva solución gastronómica deliciosa y de alta calidad para restaurantes, tiendas gourmet, takeaway, hoteles…

..

Chocolate negro con texturas
Lemon Pie
Cheesecake
Tiramisú
Carrot cake

Tiramisú

PESO NETO 85 gr

CONGELADO: **1 año**
Temp: -18º

NEVERA: **7 días**
Temp: +1º / +5ºC

Queso fresco extragraso (crema de **leche**, **leche** pasteurizada de vaca, corrector de acidez (ácido cítrico), biscotes (harina de trigo **(gluten)**, azúcar, **huevo** (21%), emulgentes (E-471 , E-475), jarabe de glucosa-fructosa, gasificante (E-503ii), dextrosa y aromas), café infusionado, yema de **huevo** pasteurizada, clara de **huevo** pasteurizada y azúcar.

Nova Gamma Gastronomía S.L.

C/Creu de Fins, 4-6
Mataró (Barcelona) C.P. 08303
93 114 20 21

comercial@novagamma.com
www.novagamma.com