



CUINEM PER A TU



PLATS FRESCOS
PLATS ULTRA CONGELATS





Aquí👉
hi ha per
sucar_👉hi pa🍰!

Tradició Qualitat Innovació



Cuinats Jotri és el binomi de la **tradició** i la **innovació**. La tradició ens fa tenir un enorme respecte i fidelitat per les receptes tradicionals, que ens han donat el nom que tenim avui. La innovació ens permet estar a l'avantguarda del sector, amb noves línies de producte que s'adaptin als nous temps. El nostre objectiu és molt clar: Cuinem per a tu! A través de llargues coccions, donem als nostres plats sabors únics, invertint un temps a la cuina que tu t'estalvies.

I com els nostres cuinats, l'empresa ha anat fent "xup-xup" a foc lent. La nostra història comença amb uns canelons que vam cuinar el Nadal del **1982**. L'èxit d'aquella recepta ens va fer introduir nous plats com les croquetes o els cargols, fins arribar a les gairebé 100 referències que tenim avui.

Avui, des de Cuinats Jotri distribuïm a Girona, Barcelona i Tarragona. I som presents també a Andorra i Mallorca. I amb transport extern, arribem a la lluna si fa falta!



Plats frescos



Plats ultracongelats



Plats de temporada



Plats 100% vegetals

PRIMERS PLATS FREDS

Oferim plats que no necessiten cap mena de **regeneració**. Senzillament, cal treure'ls de la nevera 10 minuts abans de consumir, obrir la safata, emplatat i decorar el plat.

Aquests plats aporten **estabilitat** a qualsevol cuina, i la tranquil·litat d'oferir o consumir un plat de qualitat acabat de fer, sense additius artificials, a qualsevol hora del dia.

Cuinem amb la mateixa dedicació que ho faries tu.



1000. Amanida d'arròs thai gessamí

 250g · 400g · 1kg



1003. Esqueixada de bacallà

 250g · 400g · 1kg



1004. Ensaladilla russa

 250g · 400g · 1kg



1006. Empedrat

 250g · 400g · 1kg









1011. Arròs thai saltat amb ceba i all tendre
1012. Arròs thai saltat amb ceba i panses

 Ceba i all tendre 400g · 1kg
Ceba i panses 250g · 1kg





1100. Pastís de tonyina

 285g





1102. Mousse de carbassó amb formatge

 1,1kg





1103. Mousse d'escalivada amb anxoves

 1,1kg





1104. Mousse de peix de roca

 1,1kg





1130. Braç de tonyina

 400g · 1,1kg





1200. Escalivada 210g · 400g · 1kg

 1201. Pebrot 500g
1202. Albergínia 500g
1203. Ceba 500g





1300. Gaspaxo fresc

 Ampolla 1L (6u/caixa)

PRIMERS PLATS CALENTS

Plats tradicionals plens de senzillesa i sabor, i plats d'innovació amb presentacions espectaculars. Els nostres cuinats, ideals com a primer plat, o com a acompanyament de carns, peixos i guisats.

Aquests plats poden regenerar-se fàcilment passant el producte a la cassola o paella i escalfant a foc mitjà. O bé al forn, passant el producte a un recipient apte per forn.

Regeneracions senzilles i ràpides, de menys de 5 minuts.



2003. Saltat de pèsols amb pernil

 250g · 400g · 1kg



2004. Quinoa real amb verdures

 250g · 400g · 1kg



2007. Verdures saltades a l'oli d'alfàbrega

 250g · 400g · 1kg



2100. Braç de carn gratinat

 450g



2101. Milfulls de patata

 370g



2103. Trinxat de la Cerdanya

 250g · 400g · 1kg



2105. Espinacs amb ametlla

 1kg



2106. Espinacs a la catalana

 250g · 400g · 1kg



2107. Patates braves

 1kg (4u/caixa)



2108. Patates tall casolà fregides

 1kg (5u/caixa)



2200. Cargols

 A la llauna 30u · 1kg  Bullits 1kg · Amb salsa 300g (3u/caixa) (6u/caixa)



CROQUETES

Fresques, fregides i congelades

Elaborem les croquetes seleccionant **les millors matèries primeres**; el pernil de gla, el rostit de pollastre, els espinacs saltejats. El gust de cada croqueta li aporten els seus ingredients, no afegim ni potenciadors de sabor ni additius artificials.

Les cuinem amb **llet fresca A2A2** de Fonteta, una llet més fàcil de digerir produïda a Mas Eusebi. Finalment, les arrebosem amb una selecció de pa per aconseguir un torrat ben cruixent. Les nostres croquetes estan arrebossades amb diferents llavors per tal de facilitar la identificació de cada varietat, i les servim en format fresc fregides o bé sense fregir.



2301. Croquetes de pollastre 31g/u



Fregides 8u · 16u



1kg (4u/caixa)

Fresques 16u



2302. Croquetes de rostit 31g/u



Fregides 8u · 16u



1kg (4u/caixa)

Fresques 16u



2304. Croquetes de pernil ibèric de gla 31g/u



Fregides 8u · 16u



1kg (4u/caixa)

Fresques 16u



2305. Croquetes ceps i formatge de cabra 31g/u

Amb xia



Fregides 8u · 16u



1kg (4u/caixa)

Fresques 16u



2306. Croquetes de bacallà d'Islàndia 31g/u



Fregides 8u · 16u



1kg (4u/caixa)

Fresques 16u



2313. Croquetes d'espínacs, gorgonzola i nous 31g/u



1kg (4u/caixa)



2317. Croquetes de pollastre 31g/u

Hostaleria



1kg (4u/caixa)



2318. Croquetes de vaca madurada 31g/u

Amb llavors de lli



1kg (4u/caixa)



Croquetons de pollastre, de rostit, de pernil de gla, de ceps i formatge de cabra i de bacallà d'Islàndia 53g/u



1kg (4u/caixa)

CANELONS

Lasanyes i albergínia

Fem els canelons amb **pasta fresca**, l'elaborem nosaltres mateixos a través d'un mètode tradicional italià. Amb aquesta tècnica aconseguim una pasta porosa, amb una olor intensa de farina i ous, que combina perfectament amb salses i condiments.

La beixamel, la cuinem amb **llet fresca A2A2** de Mas Eusebi i cada caneló té la seva! Els canelons especials amb beixamel, els oferim en format fresc durant tota la temporada de Nadal.



3000. Canelons de carn sense beixamel

 6u · 14u (84u/caixa)  14u safata (6 saf./caixa)



3002. Canelons de carn amb beixamel i formatge

 12u · 6u · 3u  3u safata (12 saf./caixa)
6u · 3u Gratinats



3003. Canelons espinacs amb beixamel i formatge

 12u · 6u · 3u  3u safata (12 saf./caixa)
6u · 3u Gratinats



3003. Canelons d'espinacs sense beixamel

 14u safata (6 saf./caixa)



3004. Canelons de peix i marisc 14 / 20cm
Amb beixamel de peix

 Amb beixamel 2u safata (8 saf./caixa)
Sense beixamel 7u safata (6 saf./caixa)



3005. Canelons de confit d'ànec i foie 14/20cm
Amb beixamel de poma

 Amb beixamel 2u safata (8 saf./caixa)
Sense beixamel 7u safata (6 saf./caixa)



3006. Canelons de ceps i verdures 14/20cm
Amb beixamel de ceps

- ❄️ Amb beixamel 2u (8 saf./caixa)
Sense beixamel 7u saf. (6 saf./caixa)



3007. Canelons de pollastre rostit 14/20cm
Amb beixamel de ceba caramel·litzada

- ❄️ Amb beixamel 2u safata (8 saf./caixa)
Sense beixamel 7u safata (6 saf./caixa)



3010. Canelons de verdures rostides 14/20cm
Amb beixamel de bròquil

- ❄️ Amb beixamel 2u safata (8 saf./caixa)
Sense beixamel 7u safata (6 saf./caixa)



3011. Canelons de vaca madurada 14cm
Amb beixamel de carbassa

- ❄️ Amb beixamel 2u safata (8 saf./caixa)
Sense beixamel 7u safata (6 saf./caixa)



3012. Canelons de llobregant i rap 14cm
Beixamel tradicional i dos gotes de mostassa a l'antiga

- ❄️ Amb beixamel 2u safata (8 saf./caixa)
Sense beixamel 7u safata (6 saf./caixa)



3013. Canelons de pollastre de l'Empordà i tòfona 14cm
Beixamel tradicional i un polsim de tòfona

- ❄️ Amb beixamel 2u safata (8 saf./caixa)
Sense beixamel 7u safata (6 saf./caixa)



3100. Lasanya de carn

- 🔥 300g · 500g · 1,75kg
- ❄️ 300g (12u/caixa)
- 275g · 450g · 1,65kg Gratinada



3101. Lasanya de verdura

- 🔥 300g · 500g · 1,75kg
- ❄️ 300g (12u/caixa)
- 275g · 450g · 1,65kg Gratinada



3120. Albergínia farcida de carn 220g

- 🔥 1u · 2u Gratinades
- ❄️ 1u (8u/caixa)
- 3u Sense gratinar



PASTA

Els nostres plats de pasta ofereixen al paladar sabors delicats amb personalitat. Totes les combinacions són possibles!

Varietat, qualitat i gust!

Cuinem amb pasta d'origen italià, elaborada amb **sèmola de blat dur**. La sèmola, s'obté en moldre el blat dur que talla el gra en comptes de reduir-lo a farina, guardant el millor del blat; un important percentatge en fibra i germen, vitamines i sals minerals. La pasta elaborada amb 100% de sèmola de blat dur d'alta qualitat és d'un groc ambre, translúcid i resistent al trencament, no es deforma ni es desfà i reté els nutrients.

Oferim el plat de pasta ja cuinat en format fresc o congelat. També la pasta sola, amb congelació IQF que pot regenerar-se amb **menys d'un minut**, i combinar-se amb una àmplia varietat de salses també en format congelat.



4000. Macarrons a la bolonyesa

 300g · 400g · 1kg  350g (12u/caixa)



4100. Espaguetis a la bolonyesa

 300g · 400g · 1kg  350g (12u/caixa)



4150. Tagliatella amb crema de verdures

 300g · 400g · 1kg



4200. Fideuà

 300g · 400g · 1kg



4103. Espaguetis a la carbonara

 360g (12u/caixa)



4104. Espaguetis al pesto

 310g (12u/caixa)



4152. Tagliatella al funghi porcini

 360g (10u/caixa)



4030. Raviolis de carn amb salsa quatre formatges

 255g (12u/caixa)



4040. Tortellini ricotta i espinacs amb salsa fines herbes

 255g (12u/caixa)



4601. Noodles amb verdures i salsa tamari

 250g · 400g · 1kg



4602. Noodles amb pollastre i salsa teriyaki

 250g · 400g · 1kg

ARROSSOS FIDEUÀ I BASES

Les bases i les marques, l'essència dels grans plats. Amb aquests cuinats, es comença a cuinar amb la primera part i la més laboriosa, ja feta. A través de les nostres **coccions lentes**, invertim un temps a la nostra cuina que tu pots estalviar-te.

L'ingredient estrella dels nostres sofregits és la **ceba de Figueres**, de gust dolç, consistència tova, redueix molt bé i és molt apreciada per als sofregits.

La qualitat de la base, fa que el plat surti rodó!



7401. Ceba juliana cuita

 500g



4210. Sofregit de ceba

4211. Sofregit fosc de ceba

 500g



4300. Preparat mixta

Amb faixa per a la seva venda)

 450g (4 racions)



4305. Marca de carn

 500g



4202. Marca de peix

 500g



4307. Preparat peix + fumet

 480g



Llest
en 6 min

4302. Paella marinera (fumet i marca + arròs precuit amb marisc)

❄️ 240g + 370g = 610g (6u o 9u / caixa)



Llest
en 6 min

4303. Arròs negre (fumet i marca + arròs precuit amb marisc)

❄️ 175g + 405g = 580g (6u o 9u / caixa)



Llest
en 6 min

4304. Paella mixta (fumet i marca + arròs precuit amb marisc i carn)

❄️ 210g + 400g = 610g (6u o 9u / caixa)



Llest
en 6 min

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

❄️ 150g + 525g = 657g (6u o 8u / caixa)



Per
personalitzar

4203. Fideuà a banda (fumet i marca + fideus)

❄️ 100g + 525g = 625g (8u / caixa)



Per
personalitzar

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

❄️ 175g + 360g = 535g (9u / caixa)



Només
escalfar

4309. Paella d'arròs mixta

🔥 250g · 400g · 1kg



Només
escalfar

4301. Paella d'arròs amb verdures

🔥 250g · 400g · 1kg



4401. Risotto amb salsa funghi porcini

4402. Risotto amb salsa 4 formatges

❄️ 350g (12u/ caixa)



SALSES

Oferim la nostra àmplia varietat de salses per regalar-vos temps a la vostra cuina. Per a salsar plats de pasta, carn i verdures, amb una ràpida descongelació al microones o al bany maria en menys de dos minuts..

Com a referència, s'aconsella incorporar 85g de salsa per cada 100g de pasta cuita i 60g de salsa per 200g de patata brava.

El gust i sabor just a cada plat.



6100. Salsa quatre formatges

❄ Bossa 160g (18u/caixa) · Bossa 500g (6u/caixa)



6101. Salsa bolonyesa (estil italiana)

❄ Bossa 160g (18u/caixa) · Bossa 500g (6u/caixa)



6102. Salsa funghi porcini

❄ Bossa 160g (18u/caixa) · Bossa 500g (6u/caixa)



6103. Salsa romesco

❄ Bossa 500g (6u/caixa)



6106. Salsa carbonara

❄ Bossa 160g (18u/caixa) · Bossa 500g (6u/caixa)



6110. Salsa brava

❄ Bossa 500g (6u/caixa)



6112. Salsa pesto

❄ Bossa 100g (22u/caixa) · Bossa 500g (6u/caixa)



6113. Salsa curry

❄ Bossa 500g (6u/caixa)



6114. Salsa tomàquet

❄ Bossa 500g (6u/caixa)



6116. Salsa masala

❄ Bossa 500g (6u/caixa)



6119. Salsa bolonyesa original

❄ Bossa 160g (18u/caixa) · Bossa 500g (6u/caixa)



6127. Salsa per cargols

❄ Bossa 500g (6u/caixa)

BROUS I BULLITS

Cuïnem la verdura al vapor, amb l'objectiu de conservar tots els nutrients, el sabor i el color de cada ingredient. Cada verdura es cuina per separat i es barreja posteriorment, per evitar la barreja de sabors i aportar a cada verdura el temps de cocció que necessita.

Bullim els llegums amb aigua i sal al punt. Ideals per amanides, saltats, com a guarnició i per fer un guisat o una crema.

Productes naturals i de proximitat.

La complexitat i el temps que comporten els brous, ara més fàcil que mai! Cuïnem la sopa de peix amb rap, peix de roca, ceba, gamba, gambot, musclos, escamarlà... Peix de roca de qualitat i el nostre sofregit de ceba i tomàquet!

I el brou, amb una excel·lent selecció de verdures i carns, bullides a poc a poc.



6000. Brou

 Bossa 1,25L



6021. Fumet de peix

 Bossa 1L (3u/caixa)



6030. Sopa de peix amb gambes

 Bossa 300g (18u/caixa)



6150. Pasta de macarrons precuita IQF

❄️ Bossa format 200g (12u/caixa)
Bossa format 1kg (3u/caixa)
Caixa 15kg



6151. Pasta de d'espaguetis precuita IQF

❄️ Bossa format 200g (9u/caixa)
Bossa format 1kg (3u/caixa)
Caixa 10kg



6152. Pasta de tagliatella precuita IQF

❄️ Bossa format 200g (10u/caixa)
Bossa format 1kg (3u/caixa)
Caixa 10kg



6153. Pasta de rigatoni precuita IQF

❄️ Bossa format 200g (12u/caixa)
Bossa format 1kg (3u/caixa)
Caixa 15kg



6156. Pasta tortellini precuita IQF

6157. Pasta ravioli precuita IQF

❄️ Bossa format 1kg (4u/caixa)



6203. Cigrons

6204. Mongeta

🔥 400g · 1kg ❄️ 400g (8u/caixa)



6205. Llenties

6206. Fesols

🔥 400g · 1kg ❄️ 400g (8u/caixa)



6207. Ensaladilla verda

6208. Verdura al vapor

🔥 400g · 1kg Ensaladilla
300g Verdura al vapor



6211. Hummus

❄️ Bossa format 500g (6u/caixa)

GUISATS, ROSTITS I ASIÀTICS

Segons plats complets, ideals per a sucari-hi pa!

Sofregits amb ceba de Figueres per a elaborar les salses dels nostres guisats. Les llargues coccions ens diferencien i aporten als nostres plats uns sabors únics.

Receptes tradicionals amb el sabor de sempre.

Cuinem també receptes de la cuina tradicional **japonesa** i **hindú**. Tot i prioritzar la proximitat dels nostres ingredients, en el cas dels plats asiàtics, els anem a buscar arreu del món prioritzant la seva qualitat. L'arròs thai ve de Vietnam i els noodles són Xinesos.

Les tècniques culinàries que utilitzem, com els ingredients, són autòctones. Cuinem les verdures al **wok**, una tècnica en la que la cocció es fa amb molt poc oli i a molta temperatura, quedant les verdures cruixents i amb uns colors vius molt atractius. Acompanyem els plats de carn d'**arròs thai gessamí**, una varietat d'arròs de gra llarg que té una aroma i sabor característics, conreat al sud-est asiàtic.

Innovem per sorprendre't.



7000. Peus de porc amb salsa

 1 peu



7004. Vedella amb bolets

 250g · 400g · 1kg



7005. Mandonguilles fregides

 1kg (4u/caixa)



7007. Llenties guisades

 250g · 400g · 1kg

T



7013. Favetes i pèsols a la catalana

 250g · 400g · 1kg

T



7015. Mandonguilles amb bolets

 250g · 400g · 1kg

T



7016. Mandonguilles amb verdures

 250g · 400g · 1kg

T



7202. Pollastre tikka masala amb arròs thai saltat amb ceba i panses

 250g · 400g (7203 Pollastre tikka masala format 1kg)

T



7206. Pollastre al curry amb arròs thai saltat amb ceba i all tendre

 250g · 400g (7206 Pollastre curry format 1kg)

T



8000. Cuixes de pollastre rostides

 1u · 3u

T



8006. Pollastre farcit amb prunes i pinyons

 Ració 350g · Sencer amb salsa 2,2kg

T



9201. Vieira farcida

 1u (75g)

T

CUINA D'INNOVACIÓ

De l'origen a la innovació



2204. Carpaccio de cargols

Cargols cuinats nets i cuinats al forn, presentats en fines làmines. Una forma original i diferent de menjar cargols, amb tota la tradició.

 55g



9101. Coulant de calçots

Petit pa de pessic de calçots cuits al foc i a l'interior, fos d'una cremosa salsa romesco. Dos textures, a l'exterior el calçot i al seu interior el romesco.

 1u de 110g (18u/caixa)

CUINA TRADICIONAL CATALANA



7050. Cim i tomba

Un dels "platillos" més representatius de l'antiga cuina marinera de Tossa de Mar.

Elaborat amb rajada, patates, ceba, all i ametlla.

 400g (amb packaging de cartró)



7051. Poma de relleno

Un dels postres medievals més típics de l'Empordà.

Cuinem amb aquest plat amb poma, magre de porc, sucre, torró, ametlla, melindros, ou, galetes i anís.

 310g (amb packaging de cartró)

TRADICIÓ I INNOVACIÓ



CUINEM PER A TU

MAS SAGUER, 1 · 17462 Juià (Girona) · **T 972 396 561** · contacte@cuinatsjotri.cat
www.cuinatsjotri.cat

