



CUINEM PER A TU



PLATOS FRESCOS  
PLATOS ULTRACONGELADOS





Aquí   
hi ha per  
 sucar  hi pa !

# Tradición Calidad Innovación



Cuinats Jotri es el binomio de la **tradición** y la **innovación**. La tradición nos hace tener un enorme respeto y fidelidad a las recetas tradicionales, que nos han dado el nombre que tenemos hoy. La innovación nos permite estar a la vanguardia del sector, con nuevas líneas de producto que se adapten a los nuevos tiempos. Nuestro objetivo es muy claro: ¡Cocinamos para ti! A través de largas cocciones, damos a nuestros platos sabores únicos, invirtiendo un tiempo en la cocina que tú te ahorras.

Y como nuestros cocinados, la empresa ha ido chup-chup a fuego lento. Nuestra historia comienza con unos canelones que cocinamos la Navidad de **1982**. El éxito de aquella receta nos hizo introducir nuevos platos como las croquetas o caracoles, hasta llegar a las casi 100 referencias que tenemos hoy.

**Hoy, desde Cuinats Jotri distribuimos a Girona, Barcelona y Tarragona. Y estamos presentes también en Andorra y Mallorca. Y en transporte externo, ¡llegamos a la luna si hace falta!**



Platos frescos



Platos ultracongelados



Platos de temporada



Platos 100% vegetales

# PRIMEROS PLATOS FRÍOS

Ofrecemos platos que no necesitan **regeneración** alguna. Sencillamente, es necesario sacarlos de la nevera 10 minutos antes de consumir, abrir la bandeja, emplatar y decorar el plato.

Estos platos aportan **estabilidad** en cualquier cocina, y la tranquilidad de ofrecer o consumir un plato de calidad recién hecho, sin aditivos artificiales, a cualquier hora del día.

**Cocinamos con la misma dedicación que lo harías tú.**



1000. Ensalada de arroz thai jazmín

 250g · 400g · 1kg



1003. "Esqueixada" de bacalao

 250g · 400g · 1kg



1004. Ensaladilla rusa

 250g · 400g · 1kg



**1006. "Empedrat"**

250g · 400g · 1kg



**1011. Arroz thai salteado con cebolla y ajo tierno**  
**1012. Arroz thai salteado con cebolla y pasas**

Cebolla y ajo tierno 400g · 1kg  
 Cebolla y pasas 250g · 1kg



**1100. Pastel de atún**

285g



**1102. Mousse de calabacín con queso**

1,1kg



**1103. Mousse de escalivada con anchoas**

1,1kg



**1104. Mousse de pescado de roca**

1,1kg



**1130. Brazo de atún**

400g · 1,1kg



**1200. Escalivada** 210g · 400g · 1kg

1201. Pimiento 500g  
 1202. Berenjena 500g  
 1203. Cebolla 500g



**1300. Gazpacho fresco**

Botella 1L (6u/caja)

# PRIMEROS PLATOS CALIENTES

Platos tradicionales llenos de sencillez y sabor y platos de innovación con presentaciones espectaculares. Nuestros cocinados, ideales como primer plato, o como acompañamiento de carnes, pescados y guisos.

Estos platos pueden regenerarse fácilmente, pasando el producto a la cazuela o sartén y calentando a fuego medio. O bien en el horno, pasando el producto a un recipiente apto para horno.

**Regeneraciones sencillas y rápidas, de menos de 5 minutos.**



**2003. Salteado de guisantes con jamón**

 250g · 400g · 1kg



**2004. Quinoa real con verduras**

 250g · 400g · 1kg



**2007. Verduras salteadas al aceite de albahaca**

 250g · 400g · 1kg



**2100. Brazo de carne gratinado**

 450g



**2101. Milhojas de patata**

 370g



**2103. "Trinxat"**

 250g · 400g · 1kg



**2105. Espinacas con almendra**

 1kg



**2106. Espinacas a la catalana**

 250g · 400g · 1kg



**2107. Patatas bravas**

 1kg (4u/caja)



**2108. Patatas corte artesano fritas**

 1kg (5u/caja)



**2200. Caracoles**

 "A la llauna" 30u · 1kg  Hervidos 1kg · Con salsa 300g (3u/caja) (6u/caja)



# CROQUETAS

Frescas, fritas y congeladas

Elaboramos las croquetas seleccionando las mejores **materias primas**; el jamón de bellota, el asado de pollo, las espinacas salteadas. El sabor de cada croqueta es el que le aportan los ingredientes, no añadimos potenciadores de sabor ni aditivos artificiales.

Las cocinamos con **leche fresca A2A2** de Fonteta, una leche más fácil de digerir producida en Mas Eusebi. Por último, las rebozamos con una selección de pan para conseguir un tostado bien crujiente. Nuestras croquetas están rebozadas con diferentes semillas para facilitar la identificación de cada variedad, y las servimos en formato fresco, fritas o sin freír.



**2301. Croquetas de pollo** 31g/u

 Fritas 8u · 16u  1kg (4u/caja)  
Frescas 16u



**2302. Croquetas de asado** 31g/u

 Fritas 8u · 16u  1kg (4u/caja)  
Frescas 16u



**2304. Croquetas jamón ibérico bellota** 31g/u

Con sésamo  Fritas 8u · 16u  1kg (4u/caja)  
Frescas 16u



**2305. Croquetas setas y queso de cabra** 31g/u

Con chia  Fritas 8u · 16u  1kg (4u/caja)  
Frescas 16u



**2306. Croquetas bacalao de Islandia** 31g/u

 Fritas 8u · 16u  1kg (4u/caja)  
Frescas 16u



**2313. Croquetas espinacas gorgonzola y nueces** 31g/u

 1kg (4u/caja)



**2317. Croquetas de pollo** 31g/u

Hostelería  1kg (4u/caja)



**2318. Croquetas de vaca madurada** 31g/u

Con semillas de lino  1kg (4u/caja)



**Croquetones de pollo, de asado, de jamón de bellota, de setas y queso cabra y de bacalao de Islandia** 53g/u

 1kg (4u/caja)

# CANELONES

## Lasañas y berenjena

Cocinamos los canelones con **pasta fresca**, la elaboramos nosotros mismos a través de un método tradicional italiano. Con esta técnica conseguimos una pasta porosa, con un olor intenso a harina y huevos, que combina perfectamente con salsas y condimentos.

La bechamel, la cocinamos con **leche fresca A2A2** de Mas Eusebi y cada canelón tiene la suya!

Los canelones especiales con bechamel, los ofrecemos en formato fresco durante toda la temporada de Navidad.



**3000. Canelones de carne sin bechamel**

📦 6u · 14u (84u/caja) ❄️ 14u bandeja (6 saf./caja)



**3002. Canelones de carne con bechamel y queso**

📦 12u · 6u · 3u ❄️ 3u bandeja (12 ban./caja)  
6u · 3u Gratinados



**3003. Canelones espinacas con bechamel y queso**

📦 12u · 6u · 3u ❄️ 3u bandeja (12 ban./caja)  
6u · 3u Gratinados



**3003. Canelones de espinacas sin bechamel**

❄️ 14u bandeja (6 ban./caja)



**3004. Canelones de pescado y marisco**

(14 / 20cm) Con bechamel de pescado  
❄️ Con bechamel 2u bandeja (8 band./caja)  
Sin bechamel 7u bandeja (6 band./caja)



**3005. Canelones de confit de pato y foie**

(14/20cm) Con bechamel de manzana  
❄️ Con bechamel 2u bandeja (8 band./caja)  
Sin bechamel 7u bandeja (6 band./caja)



**3006. Canelones de setas y verduras** 14/20cm  
Con bechamel de setas

- ❄ Con bechamel 2u bandeja (8 band./caja)
- Sin bechamel 7u bandeja (6 band./caja)



**3007. Canelones de pollo asado** 14/20cm  
Con bechamel de cebolla caramelizada

- ❄ Con bechamel 2u bandeja (8 band./caja)
- Sin bechamel 7u bandeja (6 band./caja)



**3010. Canelones de verduras asadas** 14/20cm  
Con bechamel de brócoli

- ❄ Con bechamel 2u bandeja (8 band./caja)
- Sin bechamel 7u bandeja (6 band./caja)



**3011. Canelones de vaca madurada** 14cm  
Con bechamel de calabaza

- ❄ Con bechamel 2u bandeja (8 band./caja)
- Sin bechamel 7u bandeja (6 band./caja)



**3012. Canelones de bogavante y rape** 14cm  
Bechamel tradicional y dos gotas de mostaza

- ❄ Con bechamel 2u bandeja (8 band./caja)
- Sin bechamel 7u bandeja (6 band./caja)



**3013. Canelones de pollo del Empordà y trufa** 14cm  
Bechamel tradicional y una pizca de trufa

- ❄ Con bechamel 2u bandeja (8 band./caja)
- Sin bechamel 7u bandeja (6 band./caja)



**3100. Lasaña de carne**

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



**3101. Lasaña de verdura**

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



**3120. Berenjena rellena de carne** 220g

- 📦 1u · 2u Gratinadas
- ❄ 1u (8u/caja)
- 3u Sin gratinar



# PASTA

Nuestros platos de pasta ofrecen al paladar sabores delicados con personalidad. ¡Todas las combinaciones son posibles!

## ¡Variedad, calidad y gusto!

Cocinamos con pasta de origen italiano, elaborada con **sémola de trigo duro**. La sémola se obtiene al moler el trigo duro que corta el grano en vez de reducirlo a harina, guardando lo mejor del trigo; un importante porcentaje en fibra y germen, vitaminas y sales minerales. La pasta elaborada con 100% de sémola de trigo duro de alta calidad es de un amarillo ámbar, translúcido y resistente a la rotura, no se deforma ni se deshace y retiene los nutrientes.

Ofrecemos el plato de pasta ya cocinado en formato fresco o congelado. También la pasta sola, con congelación IQF que puede regenerarse en **menos de un minuto**, y combinarse con una amplia variedad de salsas también en formato congelado.



**4000. Macarrones a la boloñesa**

 300g · 400g · 1kg  350g (12u/caja)



**4100. Espagueti a la boloñesa**

 300g · 400g · 1kg  350g (12u/caja)



**4150. Tagliatella con crema de verduras**

 300g · 400g · 1kg



**4200. Fideuá**

 300g · 400g · 1kg



**4103. Espagueti a la carbonara**

 360g (12u/caja)



**4104. Espagueti al pesto**

 310g (12u/caja)



**4152. Tagliatella al funghi porcini**

 360g (10u/caja)



**4030. Raviolis de carne con salsa cuatro quesos**

 255g (12u/caja)



**4040. Tortellini ricotta y espinacas con salsa finas hierbas**

 255g (12u/caja)



**4601. Noodles con verduras y salsa tamari**

 250g · 400g · 1kg



**4602. Noodles con pollo y salsa teriyaki**

 250g · 400g · 1kg

# ARROCES

## FIDEUÁ Y BASES

Las bases y las marcas, la esencia de los grandes platos. Con estos cocinados, empieza a cocinarse con la primera parte y la más laboriosa, ya hecha. A través de nuestras **cocciones lentas**, invertimos un tiempo en nuestra cocina que puedes ahorrarte. El ingrediente estrella de nuestros sofritos es la **cebolla de Figueres**, de sabor dulce, consistencia blanda, reduce muy bien y es muy apreciada para los sofritos.

**La calidad de la base, ¡hace que el plato salga redondo!**



**7401. Cebolla juliana cocida**

❄️ 500g



**4210. Sofrito de cebolla**

**4211. Sofrito oscuro de cebolla**

❄️ 500g



**4300. Preparado para paella mixta**

Con faja para su venta

📦 450g (4 raciones)



**4305. Marca de carne**

❄️ 500g



**4202. Marca de pescado**

❄️ 500g



**4307. Preparado pescado + fumet**

❄️ 480g



Listo en 6 min

**4302. Paella marinera (fumet y marca + arroz precocido con marisco)**

❄️ 240g + 370g = 610g (6u o 9u /caja)



Listo en 6 min

**4303. Arroz negro (fumet y marca + arroz precocido con marisco)**

❄️ 175g + 405g = 580g (6u o 9u /caja)



Listo en 6 min

**4304. Paella mixta (fumet y marca + arroz precocido con marisco y carne)**

❄️ 210g + 400g = 610g (6u o 9u /caja)



Listo en 6 min

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

❄️ 150g + 525g = 675g (6u o 8u /caja)



Para personalizar

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

❄️ 100g + 525g = 625g (8u /caja)



Para personalizar

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

❄️ 175g + 360g = 535g (9u /caja)



Solo calentar

**4309. Paella de arroz mixta**

👉 250g · 400g · 1kg



Solo calentar

**4301. Paella de arroz con verduras**

👉 250g · 400g · 1kg



**4401. Risotto con salsa funghi porcini**

❄️ 350g (12u/caja)

**4402. Risotto con salsa cuatro quesos**



# SALSAS

Ofrecemos nuestra amplia variedad de salsas para regalarte tiempo en tu cocina. Para salsar platos de pasta, carne y verduras, con una rápida descongelación en el microondas o el baño maría en menos de dos minutos.

Como referencia, se aconseja incorporar 85g de salsa por cada 100g de pasta cocida y 60g de salsa por 200g de patata brava.

**El sabor justo en cada plato.**



**6100. Salsa cuatro quesos**

❄ Bolsa 160g (18u/caja) · Bolsa 500g (6u/caja)



**6101. Salsa boloñesa (estilo italiana)**

❄ Bolsa 160g (18u/caja) · Bolsa 500g (6u/caja)



**6102. Salsa funghi porcini**

❄ Bolsa 160g (18u/caja) · Bolsa 500g (6u/caja)



**6103. Salsa romesco**

❄ Bolsa 500g (6u/caja)



**6106. Salsa carbonara**

❄ Bolsa 160g (18u/caja) · Bolsa 500g (6u/caja)



**6110. Salsa brava**

❄ Bolsa 500g (6u/caja)



**6112. Salsa pesto**

❄ Bolsa 100g (22u/caja) · Bolsa 500g (6u/caja)



**6113. Salsa curry**

❄ Bolsa 500g (6u/caja)



**6114. Salsa tomate**

❄ Bolsa 500g (6u/caja)



**6116. Salsa masala**

❄ Bolsa 500g (6u/caja)



**6119. Salsa boloñesa original**

❄ Bolsa 160g (18u/caja) · Bolsa 500g (6u/caja)



**6127. Salsa para caracoles**

❄ Bolsa 500g (6u/caja)

# CALDOS Y HERVIDOS

Cocinamos la verdura al vapor, con el objetivo de conservar todos los nutrientes, sabor y color de cada ingrediente. Cada verdura se cocina por separado y se mezcla posteriormente, evitando la mezcla de sabores y aportando a cada verdura el tiempo de cocción que necesita.

Hervimos las legumbres con agua y sal en su punto. Ideales para ensaladas, salteados, como guarnición y hacer un guiso o crema.

## **Productos naturales y de proximidad.**

La complejidad y el tiempo que comportan los caldos, ¡ahora más fácil que nunca! Cocinamos la sopa de pescado con rape, pescado de roca, cebolla, gamba, mejillones, cigala... ¡Pescado de roca de calidad y nuestro sofrito de cebolla y tomate! Y el caldo, con una excelente selección de verduras y carnes hervidas.



**6000. Caldo**

 Bolsa 1,25L



**6021. Fumet de pescado**

 Bolsa 1L (3u/caja)



**6030. Sopa de pescado con gambas**

 Bolsa 300g (18u/caja)



**6150. Pasta macarrones precocida IQF**

❄️ Bolsa formato 200g (12u/caja)  
Bolsa formato 1kg (3u/caja)  
Caja 15kg



**6151. Pasta espagueti precocida IQF**

❄️ Bolsa formato 200g (9u/caja)  
Bolsa formato 1kg (3u/caja)  
Caja 10kg



**6152. Pasta tagliatella precocida IQF**

❄️ Bolsa formato 200g (10u/caja)  
Bolsa formato 1kg (3u/caja)  
Caja 10kg



**6153. Pasta rigatoni precocida IQF**

❄️ Bolsa formato 200g (12u/caja)  
Bolsa formato 1kg (3u/caja)  
Caja 15kg



**6156. Pasta tortellini precocida IQF**

**6157. Pasta ravioli precocida IQF**

❄️ Bolsa formato 1kg (4u/caja)



**6203. Garbanzos**

**6204. Alubias**

📦 400g · 1kg ❄️ 400g (8u/caja)



**6205. Lentejas**

**6206. Frijoles**

📦 400g · 1kg ❄️ 400g (8u/caja)



**6207. Ensaladilla**

**6208. Verdura al vapor**

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



**6211. Hummus**

❄️ 500g (6u/caja)

# GUISADOS, ASADO Y ASIÁTICOS

Segundos platos completos, ¡ideales para mojar pan! Sofritos con cebolla de Figueres para elaborar las salsas de nuestros guisos. Las largas cocciones nos diferencian y aportan a nuestros platos sabores únicos.

## Recetas tradicionales con el sabor de siempre.

Cocinamos también recetas de la cocina tradicional **japonesa** e **hindú**. A pesar de priorizar la proximidad de nuestros ingredientes, en el caso de los platos asiáticos, los vamos a buscar en todo el mundo priorizando su calidad. El arroz thai viene de Vietnam y los noodles son Chinos.

Las técnicas culinarias que utilizamos, como los ingredientes, son autóctonas. Cocinamos las verduras en el **wok**, una técnica en la que la cocción se hace con muy poco aceite ya mucha temperatura, quedando las verduras crujientes y con unos colores vivos muy atractivos. Acompañamos los platos de carne de arroz thai jazmín, una variedad de arroz de grano largo que tiene un aroma y sabor característicos, cultivado en el sudeste asiático.

## Innovamos para sorprenderte.



**7000. Pés de cerdo con salsa**

 1 pie



**7004. Ternera con setas**

 250g · 400g · 1kg



**7005. Albóndigas fritas**

 1kg (4u/caja)



**7007. Lentejas guisadas**

 250g · 400g · 1kg



**7013. Habitas con guisantes a la catalana**

 250g · 400g · 1kg



**7015. Albóndigas con setas**

 250g · 400g · 1kg



**7016. Albóndigas con verduras**

 250g · 400g · 1kg



**7202. Pollo tikka masala con arroz thai saltado con cebolla y pasas**

 250g · 400g (7203 Pollo tikka masala formato 1kg)



**7206. Pollo al curry con arroz thai saltado con cebolla y ajo tierno**

 250g · 400g (7206 Pollo curry formato 1kg)



**8000. Muslo de pollo**

 1u · 3u



**8006. Pollo relleno con ciruelas y piñones**

 Ración 350g · Entero con salsa 2,2kg



**9201. Vieira rellena**

 1u (75g)

# COCINA DE INNOVACIÓN

Del origen a la innovación



## 2204. Carpaccio de caracoles

Caracoles limpios y cocinados al horno, presentados en finas láminas. Una forma original y diferente de comer caracoles, con toda la tradición.

 55g



## 9101. Coulant de calçots

Pequeño bizcocho de calçots cocidos al fuego y al interior, fuera de una cremosa salsa romesco. Dos texturas, en el exterior el calçot y en su interior el romesco.

 1u de 110g (18u/caja)

# COCINA TRADICIONAL CATALANA



## 7050. "Cim i tomba"

Uno de los platos más representativos de la antigua cocina marinera de Tossa de Mar.

Elaborado con raya, patatas, cebolla, ajo y almendra.

 400g (con packaging de cartón)



## 7051. "Poma de relleno"

Uno de los postres medievales más típicos del Empordà. Cocinamos con este plato con manzana, magro de cerdo, azúcar, turrón, almendra, bizcochos, huevo, galletas y anís.

 310g (con packaging de cartón)

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

**Jotri**

CUINEM PER A TU

MAS SAGUER, 1 · 17462 Juià (Girona) · T 972 396 561 · [contacte@cuinatsjotri.cat](mailto:contacte@cuinatsjotri.cat)  
[www.cuinatsjotri.cat](http://www.cuinatsjotri.cat)

