

Nuevos formatos  
New formats  
Nouveaux formats  
Neue Verpackung

# I+DSolutions

| I | + | D |  
| G | A | S | T | R | O | N | O | M | I | A |

## Cocina de ensamblaje

La gama de bases culinarias que ofrece I+D Gastronomía es una herramienta que ayuda al cocinero a poder gestionar mejor su trabajo diario. Soluciones de ensamblaje que son útiles para restaurantes, salones de banquetes, cadenas hoteleras y catering.

A partir de la base culinaria (producto precocinado acompañado por su fondo de cocción) el cocinero puede elaborar sus propios platos dándoles su toque personal.

## Assembly cooking

The range of culinary bases offered by I+D Gastronomía is a tool to help chefs manage their daily workload. Speed scratch solutions are useful for restaurants, banquet rooms, hotel chains and catering services.

Starting with a culinary base (pre-cooked product packed with its cooking stock), the chef can prepare their dishes and then add their own personal touch.

## Cuisine d'assemblage

La gamme de bases culinaires que propose I+D Gastronomía est un outil qui aide le chef à mieux administrer son travail quotidien. Des solutions d'assemblage utiles pour les restaurants, les salles de banquets, les chaînes hôtelières et les traiteurs.

À partir de la base culinaire (produit précuisiné accompagné de son fond de cuisson), le chef peut élaborer ses propres plats en leur imprimant sa touche personnelle.

## Cuisine d'assemblage

Die von I+D Gastronomía angebotenen Ausgangsgerichte stellen eine willkommene Alternative dar, die dem Koch zu einer Optimierung seiner täglichen Arbeit verhilft. Kombinationslösungen, die sich ideal für Restaurants, Bankettsäle, Hotelketten und Catering-Betriebe eignen.

Auf Grundlage der verschiedenen Ausgangsgerichte (vorgekochte Produkte mit entsprechendem Bratenfond) kann der Koch seine ureigenen Kreationen zusammenstellen und mit einem ganz persönlichen Touch zu Tisch bringen.

### **Cocción a baja temperatura y ultracongelación**

Las cocciones a baja temperatura nos permiten preservar al máximo las características organolépticas de la proteína. Con la ultra congelación aseguramos un estándar de calidad y regularidad en el suministro del producto.

### **Centro de investigación**

Con la ayuda de las herramientas y técnicas más avanzadas, nuestro equipo experimenta, crea, prueba e innova en productos gastronómicos. Es aquí donde las ideas cristalizan y se convierten en soluciones para nuestros clientes.

### **Low temperature cooking and deep freeze refrigeration**

Low temperature cooking ensures optimal conservation of the organoleptic properties of protein. Deep freeze refrigeration guarantees quality and consistency in product supply.

### **Research centre**

Members of our research team innovate, analyse and develop food products using state-of-the-art tools and techniques, crystallising their ideas into solutions for our clients.

### **Cuisson à basse température et surgélation ultra rapide**

Les cuissons à basse température permettent de préserver au maximum les caractéristiques organoleptiques de la protéine. Avec la surgélation ultra rapide, nous garantissons un standard de qualité et une régularité d'approvisionnement du produit.

### **Centre de recherche**

Grâce aux outils et aux techniques les plus avancés, notre équipe expérimente, crée et innove dans le domaine des produits gastronomiques. C'est ici que les idées cristallisent et deviennent des solutions pour nos clients.

### **Garen mit Niedrigtemperatur und Schockfrostern**

Mit der Niedrigtemperatur-Garmethode gelingt es uns, die organoleptischen Merkmale von Eiweiß weitestgehend zu erhalten. Mit dem Schockfrostern stellen wir einen gleich bleibenden Qualitätsstandard bei der Produktauslieferung sicher.

### **Forschungszentrum**

Auf der Grundlage neuester Arbeitsmittel und technischer Verfahren kreieren, testen und innovieren unsere Mitarbeiter die verschiedensten gastronomischen Produkte. Hier kristallisieren sich Ideen heraus, die dann zu konkreten Lösungen für unsere Kunden werden.

**Aves**

**Poultry**

**Volailles**

**Geflügel**

**Terrina de pato con foie y frutos secos**  
**Duck and foie gras terrine with nuts and dried fruit**  
**Terrine de canard au foie gras et aux fruits secs**  
**Ententerrine mit Foie und Trockenobst**

**Ref. 20-SL-035**

**Pack. multiporción**

**Uds. 2 u / 1,4 kg (2,8 kg)**

**Fondo de cocción 2 u / 1 L (2 L)**

ES

Asado de pato tradicional en versión moderna presentado en terrina, acompañado de piñones, pistachos, ciruelas, orejones de albaricoco y un interior de foie. Incorpora su fondo de cocción para terminar la salsa.

EN

Multi-portion pack. Cooking juice. A modern terrine version of traditional roast duck stuffed with foie gras mixed with pine nuts, pistachios, prunes and dried apricots. Packed with cooking stock for finishing the sauce.

FR

Pack multi-portion. Fond de cuisson. Version moderne du rôti de canard traditionnel, présentée en terrine, avec des pignons, des pistaches, des pruneaux, des abricots secs et un cœur de foie gras. Accompagné du fond de cuisson pour parfaire la sauce.

DE

Mehrfachportionspack. Bratenfond. In moderner Aufmachung als Terrine zubereiteter traditioneller Entenbraten, serviert mit Pinienkernen, Pistazien, getrockneten Pflaumen und Aprikosen und einer zarten Foie-Füllung. Mit Bratenfond zur abschließenden Zubereitung der Sauce.

Preparaciones y regeneración en | Preparations and regeneration methods at |  
Préparation et régénération sur | Zubereitungen und Wiederaufbereitung unter |  
[www.imdgastromonia.com](http://www.imdgastromonia.com)



**Muslo de pato asado**  
**Roast duck leg**  
**Cuisse de canard rôtie**  
**Gebratene Entenkeule**

**Ref. 20-SL-028**  
**Pack. individual**  
**Uds. 12 u / 280 g**

ES  
Muslo de pato asado cocinado a baja temperatura con su fondo de cocción.

EN  
Individual pack. Roast duck leg cooked at low temperature packed with its cooking stock.

FR  
Pack individuel. Cuisse de canard rôtie à basse température avec son fond de cuisson.

DE  
Einzelpartionspack. Mit Niedrigtemperatur gebratene Entenkeule mit Bratenfond.



**Muslo de pintada relleno de frutos secos**  
**Guinea fowl leg stuffed with nuts and dried fruit**  
**Cuisse de pintade farcie de fruits secs**  
**Mit Trockenobst gefüllte Perlhuhnkeule**

**Ref. 20-SL-031**

**Pack. individual**

**Uds. 12 u / 180 g**

ES

Muslo de pintada relleno de frutos secos cocinado a baja temperatura con su fondo de cocción.

EN

Individual pack. Guinea fowl leg stuffed with nuts and dried fruit, cooked at low temperature, packed with its cooking stock.

FR

Pack individuel. Cuisse de pintade farcie de fruits secs cuite à basse température avec son fond de cuisson.

DE

Einzelportionspack. Mit Niedrigtemperatur gegarte Perlhuhnkeule mit Trockenobstfüllung und Bratenfond.



**Ternera**

**Beef and veal**

**Veau**

**Kalbfleisch**



**Meloso de ternera**  
**Pressed veal cheek**  
**Pressé de joue de veau**  
**Gepresste Kalbsbäckchen**

**Ref. 20-SL-002**

**Pack. multiporción**

**Uds. 2 u / 2,25 kg (4,5 kg)**

**Fondo de cocción 2 u / 1,5 L (3 L)**

ES

Carrillera de ternera prensada y presentada en formato de placa, acompañada de su fondo de cocción.

EN

Multi-portion pack. Cooking juice. Block-format pressed veal cheek, packed with its cooking stock.

FR

Pack multi-portion. Fond de cuisson. Joue de veau pressée, présentée en forme de plaque, accompagnée de son fond de cuisson.

DE

Mehrfachportionspack. Bratenfond. Superzarte, als Pressblock präsentierte Kalbsbäckchen mit Bratenfond.



## Jarrete de ternera

Veal shank  
Jarret de veau  
Kalbshaxe

Ref. 20-SL-030

Pack. individual

Uds. 12 u / 180 g

ES

Jarrete de ternera porcionado y enmallado cocinado a baja temperatura con su fondo de cocción.

EN

Individual pack. Netted portions of veal shank cooked at low temperature, packed with its cooking stock.

FR

Pack individuel. Jarret de veau, tranché et ficelé, cuisiné à basse température avec son fond de cuisson.

DE

Einzelportionspack. Mit Niedrigtemperatur garte portionierte und bridierte Kalbshaxe mit Bratenfond.



Preparaciones y regeneración en | Preparations and regeneration methods at |  
Préparation et régénération sur | Zubereitungen und Wiederaufbereitung unter |  
[www.imdgastromonia.com](http://www.imdgastromonia.com)

## Costilla de buey

**Beef ribs**  
**Ribs de bœuf**  
**Rinderkotelett**

**Ref. 20-SL-032**

**Pack. individual**  
**Uds. 12 u / 310 g**

ES

Costilla de buey cocida a baja temperatura.

EN

Individual pack. Beef ribs cooked at low temperature.

FR

Pack individuel. Ribs de bœuf cuite à basse température.

DE

Einzelportionspack. Mit Niedrigtemperatur gegartes Rinderkotelett.



## Carrillera de ternera

Beef cheek

Joue de boeuf

Kalbsbäckchen

Ref. 20-SL-029

Pack. individual

Uds. 6 u / 600 g

ES

Carrillera de ternera sin hueso cocinada a baja temperatura con su fondo de cocción.

EN

Individual pack. Beef cheek cooked at low temperatura, packed with its cooking stock.

FR

Pack individual. Joue de boeuf cuisinée à basse température avec son fond de cuisson.

DE

Einzelportionspack. Mit Niedrigtemperatur gegarte ausgelöste Kalbsbäckchen mit Bratenfond.



**Rumpstek**  
**Rumpsteak**  
**Pavé de veau**  
**Rump steak**

**Ref. 20-SL-034**  
**Pack. individual**  
**Uds. 12 u / 140 g**

ES  
Filete de ternera, corte tipo tournedó, cocido natural con su punto de sal y pimienta.

EN  
Individual pack. Rumpsteak cooked at low temperature.

FR  
Pack individuel. Pavé de veau cuit à basse température.

DE  
Einzelpartionspack. Mit Niedrigtemperatur gegarte rump steak.



**Cordero**

**Lamb**

**Agneau**

**Lammfleisch**

## Jarrete de cordero

Lamb shank

Souris d'agneau

Lammhaxe

Ref. 20-SL-023

Pack. individual

Uds. 12 u / 315 g

ES

Jarrete de cordero cocinado a baja temperatura con su fondo de cocción.

EN

Individual pack. Lamb shank cooked at low temperature, packed with its cooking stock.

FR

Pack individuel. Souris d'agneau cuisinée à basse température avec son fond de cuisson.

DE

Einzelportionspack. Mit Niedrigtemperatur garte Lammhaxe mit Bratenfond.



**Cerdo**

**Pork**

**Porc**

**Schweinefleisch**



**Codillo de cerdo**  
**Pork ham hocks**  
**Jarret de porc**  
**Schweinshaxe**

**Ref. 20-SL-025**  
**Pack. individual**  
**Uds. 12 u / 220 g**

**Ref. 20-SL-004**  
**Pack. multiporción**  
**Uds. 36 u (4 x 9 u) / 220 g**

ES  
Codillo de cerdo deshuesado y sin piel, cocinado a baja temperatura con su fondo de cocción.

EN  
Individual pack. Multi-portion pack. Skinned and boned pork shank, cooked at low temperature, packed with its cooking stock.

FR  
Pack individuel. Pack multi-portion. Jarret de porc désossé et sans couenne, cuisiné à basse température avec son fond de cuisson.

DE  
Einzelpartionspack. Mehrfachpartionspack. Mit Niedrigtemperatur gegarte ausgelöste Schweinshaxe ohne Haut mit Bratenfond.



**Meloso de cerdo**  
**Pressed pork cheek**  
**Pressé de joue de porc**  
**Gepresste Schweinebäckchen**

**Ref. 20-SL-003**

**Pack. multiporción**

**Uds. 2 u / 2,25 kg (4,5 kg)**

**Fondo de cocción 2 u / 1,5 L (3 L)**

ES

Carrillera de cerdo prensada y presentada en formato placa acompañada de su fondo de cocción.

EN

Multi-portion pack. Cooking juice. Block-format pressed pork cheek, packed with its cooking stock.

FR

Pack multi-portion. Fond de cuisson. Joue de porc pressée et présentée sous forme de plaque accompagnée de son fond de cuisson.

DE

Mehrfachportionspack. Bratenfond. Superzarte, als Pressblock präsentierte Schweinebäckchen mit Bratenfond.



**Carrillera de cerdo**  
**Pork cheek**  
**Joue de porc**  
**Schweinebäckchen**

**Ref. 20-SL-024**  
**Pack. individual**  
**Uds. 12 u / 220 g**

**Ref. 20-SL-014**  
**Pack. multiporción**  
**Uds. 32 u (4 x 8 u) / 220 g**

ES  
Carrillera de cerdo sin hueso cocinada a baja temperatura con su fondo de cocción.

EN  
Individual pack. Multi-portion pack. Boned pork cheek cooked at low temperature, packed with its cooking stock.

FR  
Pack individuel. Pack multi-portion. Joue de porc désossée et cuisinée à basse température avec son fond de cuisson.

DE  
Einzelpartionspack. Mehrfachpartionspack. Mit Niedrigtemperatur gegarte ausgelöste Schweinebäckchen mit Bratenfond.



**Solomillo de cerdo**  
**Pork sirloin**  
**Filet mignon de porc**  
**Schweinefilet**

**Ref. 20-SL-026**  
**Pack. individual**  
**Uds. 6 u / 500 g**

ES  
Solomillo de cerdo cocinado a baja temperatura  
con su fondo de cocción.

EN  
Individual pack. Pork sirloin cooked at low temperature, packed with  
its cooking stock.

FR  
Pack individuel. Filet mignon de porc cuisiné à basse température  
avec son fond de cuisson.

DE  
Einzelpartionspack. Mit Niedrigtemperatur gegartes Schweinefilet  
mit Bratenfond.



**Cochinillo**

**Suckling pig**

**Cochon de lait**

**Ferkel**

**Carré de cochonillo**  
**Ribs of suckling pig**  
**Carré de cochon de lait**  
**Rippenstück vom Ferkel**

**Ref. 20-SL-033**  
**Pack. individual**  
**Uds. 12 u / 240 g**

ES  
Costillar de cochinillo cocinado al natural.

EN  
Individual pack. French rack of suckling pig, cooked without sauce.

FR  
Pack individuel. Carré de cochon de lait cuit au naturel.

DE  
Einzelpartionspack. Gegartes Rippenstück vom Ferkel, natur.



**Ibérico**

**Iberian pork**

**Porc ibérique**

**Iberisches Schweinefleisch**

## Presa paleta ibérica

Iberian boneless shoulder steak

Presse d'épaule ibérique

Iberisches Lendenendstück

Ref. 20-SL-027

Pack. individual

Uds. 6 u / 500 g

ES

Presse paleta ibérica cocinada a baja temperatura con su fondo de cocción.

EN

Individual pack. Iberian boneless shoulder steak cooked at low temperature, packed with its cooking stock.

FR

Pack individuel. Partie de la longe située entre les omoplastes cuisinée à basse température avec son fond de cuisson.

DE

Einzelportionspack. Mit Niedrigtemperatur gegartes Lendenendstück vom iberischen Schwein mit Bratenfond.





# Coste por ración exacto. Alta rentabilidad.

Exact price per portion. High profit.

Coût exact par portion. Rentabilité élevée.

Exakter Kostenbetrag pro Portion. Hohe Wirtschaftlichkeit.

# Larga conservación. Merma cero.

Long life. No waste.

Longe conservation. Zéro perte.

Lange Halbarkeit. Ohne Schwund.

# El producto perfecto para una gestión eficaz.

The perfect product for efficient management.

Le produit parfait pour une gestion efficace.

Das perfekte Produkt für ein effizientes Managing.

# Fácil regeneración óptimos resultados.

Easy regeneration. Optimal results.

Régénération facile. Résultats optimaux.

Bequeme Wiederaufbereitung. Optimale Ergebnisse.

# El aliado perfecto para hotel, restaurante y cátering.

The perfect partner for hotels, restaurants and catering services.

L'allié idéal des hôtels, des restaurants et des traiteurs.

Der perfekte Partner für Hotels, Restaurants und Catering-Betriebe.

**[www.imdgastromia.com](http://www.imdgastromia.com)**

Preparaciones y regeneración en | Preparations and regeneration methods at |  
Préparation et régénération sur | Zubereitungen und Wiederaufbereitung unter |

**I+D Gastronomia**

Polígono industrial El Verdaguer

Calle Joan Vilaregut, 9

08560 Manlleu

Barcelona - Spain

Tel. +34 93 850 75 48

Fax +34 93 851 26 63

info@imdgastronomia.com

imdgastronomia.com

| I | + | D |

| G | A | S | T | R | O | N | O | M | I | A |

imdgastronomia.com