

I+DSolutions

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

Bienvenido a la nueva cocina.

Welcome to new cooking.
Bienvenue à la nouvelle cuisine.
Willkommen in der neuen Küche.

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.





**Las ideas
se convierten
en soluciones.**

Turning ideas into solutions.
Les idées deviennent des solutions.
Ideen werden zu Lösungen.

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.

Proceso de regeneración

Regeneration process
Processus de régénération
Wiederaufbereitungsprozess

Producto multiporción

Multi-portion product
Produit multi-portion
Mehrfachportion



Producto individual

Individual product
Produit individuel
Einzelportion





Aves

Poultry
Volailles
Geflügel

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

Ref. APSL028

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 own broth.

FR

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

DE

Einzelportionspack 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. APSL031

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 own broth.

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.



Coste por ración exacto.

Exact price per portion.
Coût exact par portion.
Exakter Kostenbetrag pro Portion.

Alta rentabilidad.

High profit.
Rentabilité élevée.
Hohe Wirtschaftlichkeit.

Ternera

Beef and veal
Veau
Kalbfleisch

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

Ref. SPSL002

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. Block-format pressed veal cheek, packed with its own broth.

FR

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

DE

Mehrfach portionspack. Superzarte, als Pressblock präsentierte Kalbsbäckchen mit Bratenfond.



Jarrete de ternera

Veal shank
Jarret de veau
Kalbshaxe

Ref. SPSL030

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 own broth.

FR

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

DE

Einzelportionspack mit Niedrigtemperatur gegarte portionierte und bridierete Kalbshaxe mit Bratenfond.



Los tiempos cambian. La cocina evoluciona.

Times change. Cooking evolves.

Les temps changent. La cuisine évolue.

Die Zeiten ändern sich. Neue Trends beim Kochen.

Cordero

Lamb
Agneau
Lammfleisch

Jarrete de cordero

Lamb shank

Souris d'agneau

Lammhaxe

Ref. SPCS012

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 own broth.

FR

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

DE

Einzelportionspack mit Niedrigtemperatur gegarte Lammhaxe mit Bratenfond.



Meloso de cordero
Pressed lamb
Pressé d'agneau
Gepresste Lammfleisch

Ref. SPSL005

Pack. multiporción

Uds. 4 u / 1,125 kg (4,5 kg aprox.)

Fondo de cocción 2 u / 1,5 L (3 L)

ES

Cuello y muslo de cordero prensado y presentado en formato placa, acompañado de su fondo de cocción.

EN

Multi-portion pack. Block-format pressed lamb, packed with its own broth.

FR

Pack multi-portion. Fond de cuisson. Cou et cigot d'agneau, présentée en forme de plaque, accompagnée de son fond de cuisson.

DE

Merfarch portionspack. Hals und Oberschenkel aus Lammfleisch gepresst und im Plattenformat präsentiert. Mit bratenfond.



**Larga
conservación.
Merma
cero.**

Long life. No waste.
Longue conservation. Zéro perte.
Lange Haltbarkeit. 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.

Cerdo

Pork

Porc

Schweinefleisch

Codillo de cerdo
Pork ham hocks
Jarret de porc
Schweinshaxe

Ref. SPSL011

Pack. individual
Uds. 12 u / 220 g

Ref. SPSL009

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 own broth.

FR

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

DE

Einzelportionspack. Mehrfach portionspack. Mit Niedrigtemperatur gegarte aufgelöste Schweinshaxe ohne Haut mit Bratenfond.



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

Ref. SPSL003

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. Block-format pressed pork cheek, packed with its own broth.

FR

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

DE

Mehrfach portionspack. Superzarte, als Pressblock präsentierte Schweinebäckchen mit Bratenfond.



Carrillera de cerdo
Pork cheek
Joue de porc
Schweinebäckchen

Ref. SPSL024

Pack. individual
Uds. 12 u / 220 g

Ref. SPCS0111

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 own broth.

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

DE
Einzelportionspack. Mehrfach portionspack. Mit Niedrigtemperatur gegarte ausgelöste Schweinebäckchen mit Bratenfond.



Presa paleta “Duroc”

“Duroc” boneless shoulder steak

Presse d'épaule “Duroc”

“Duroc” Lendenendstück

Ref. SPSL027

Pack. individual

Uds. 6 u / 500 g

ES

Presse paleta “Duroc” cocinada a baja temperatura con su fondo de cocción.

EN

Individual pack. “Duroc” boneless shoulder steak cooked at low temperature, packed with its own broth.

FR

Pack individuel. Partie de l'échine, sans os, située contre la palette cuisinée à basse température avec son fond de cuisson.

DE

Einzelportionspack mit Niedrigtemperatur gegartes Lendenendstück vom “Duroc” Schwein mit Bratenfond.



**Te aportamos tiempo
para que ganes valor.**

We save you time, which you can use to create.

Nous vous donnons le temps de vous mettre en valeur.

Wir schenken Ihnen Zeit, damit Sie eine höhere Wertschöpfung erzielen können.

Fácil regeneración óptimos resultados.

Easy regeneration. Optimal results.
Régénération facile. Résultats optimaux.
Bequeme Wiederaufbereitung. Optimale Ergebnisse.

Más volumen de negocio con la misma estructura.

Increased turnover with the same business structure.
Plus de chiffre d'affaires avec la même structure.
Höhere Umsätze bei gleicher Betriebsstruktur.

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.

**Nosotros
hacemos
el trabajo
duro.
Tú disfruta
cocinando.**

**We do
the hard
work.
You enjoy
the cooking.**

**Nous
faisons le
plus dur.
Vous prenez
plaisir à
cuisiner.**

**Wir nehmen
Ihnen die
schwere
Vorarbeit ab,
damit Sie
das Kochen
genießen
können.**

I+D Gastronomia

Polígono industrial El Verdaguer

Calle Joan Vilaregut, 9

08560 Manlleu

Barcelona - Spain

Tel. +34 93 850 73 15

info@imdgastronomia.com

imdgastronomia.com

| I | + | D |

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

imdgastronomia.com