

ya te comeré

mucho más que
la mejor croqueta



HORECA

Catálogo Profesional 24|25

Trabajamos
mano a mano
contigo para conseguir
el mejor
resultado en
tu cocina

La calidad y la satisfacción de los clientes
son nuestra inspiración y meta

Índice

Nosotros _____ **04**

Productos

Croquetas _____ **06**

Pasteles y Patés _____ **10**

Ensaladillas _____ **12**

Cachopos _____ **14**

Patatas Pochadas para Tortilla _____ **16**

Carnes a Baja Temperatura _____ **18**

Influencia de la cocina de USA _____ **20**

Influencias de Sur y Centro América _____ **22**

Complementos _____ **24**

PENSAMOS COMO CHEFS EXIGENTES PARA CHEFS EXIGENTES

Somos una empresa de alimentación y desde 2010, ofrecemos un servicio de calidad en la elaboración y suministro de materias primas avanzadas para la hostelería. Desde nuestra cocina central ubicada en Asturias (Polígono Industrial de Argame) elaboramos soluciones siguiendo parámetros gastronómicos de la más alta calidad para la hostelería.

NUESTRA VOCACIÓN ES AYUDAR AL COCINERO/A

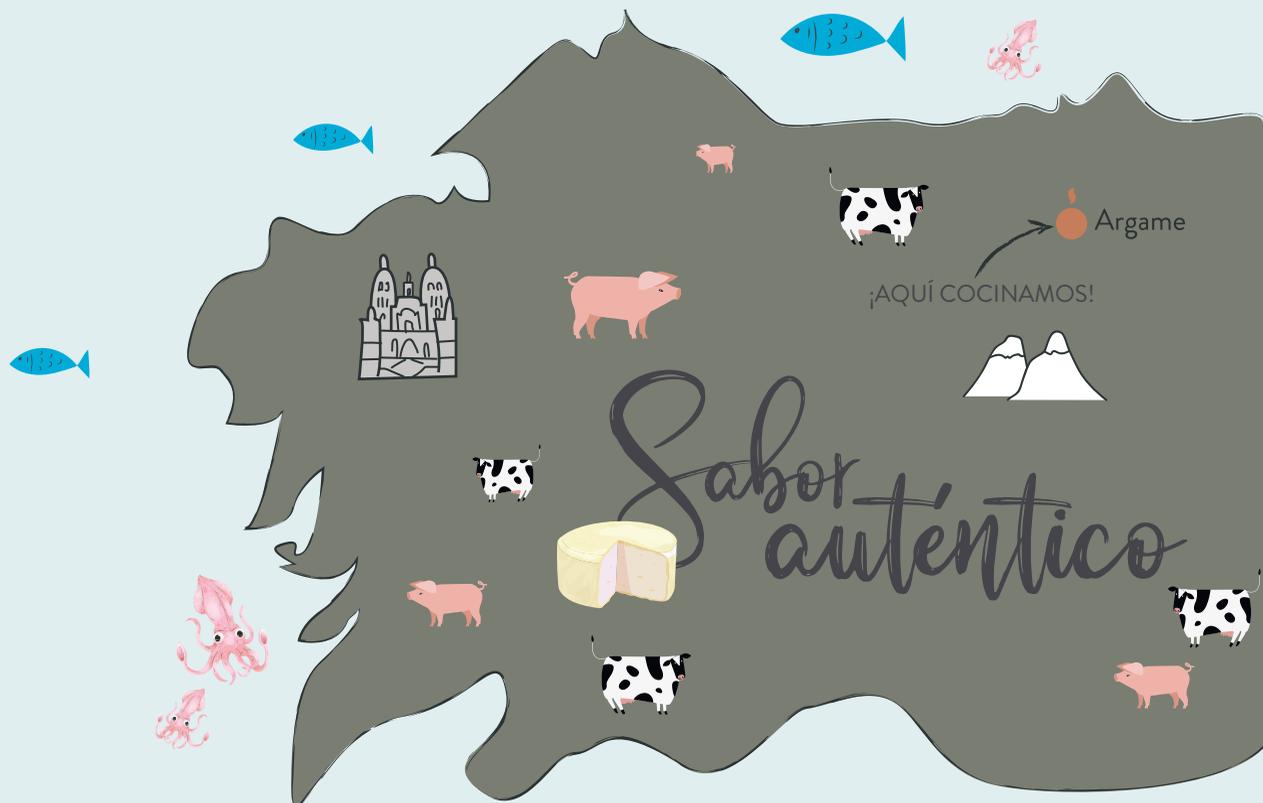
Te ayudamos en la gestión de la carta, poniendo a tu disposición una amplia gama de productos resultantes de una cocina tradicional, de alta calidad, sin procesos industriales que desnaturalicen las elaboraciones. Nuestros productos se adaptan las necesidades de nuestra clientela.

PRODUCTOS SEGUROS, AUTÉNTICOS Y DE CALIDAD

Yatecomeré dispone de una planta de producción de 6.000 m², que cuenta con la **certificación de calidad alimentaria IFS** y un equipo de Seguridad alimentaria que vela para que todos los procesos, tengan el más alto standard de Seguridad y Calidad.

Además, contamos con los mejores sistemas de producción y un almacén de congelado automatizado, con un volumen de 3.000 pallets. Que funciona con almacén para una perfecta distribución de nuestros productos, como la gestión de alquiler de espacio en temperatura negativa.

-04-



Porque
queremos ser
un *aliado* de
calidad en
producto y servicio

comercial@yatecomere.es



cremosas &
crujientes



CROQUETAS



Cocción lenta

Una cocción sin prisas, que nos permite obtener una masa homogénea y delicada.



Consistencia perfecta

Nuestras croquetas no se rompen al freírlas.



Llenas de sabor

El ingrediente principal se nota, se ve y se saborea.

¡No te volverán a preguntar de qué es la croqueta!

“tenemos la receta de la mejor croqueta”

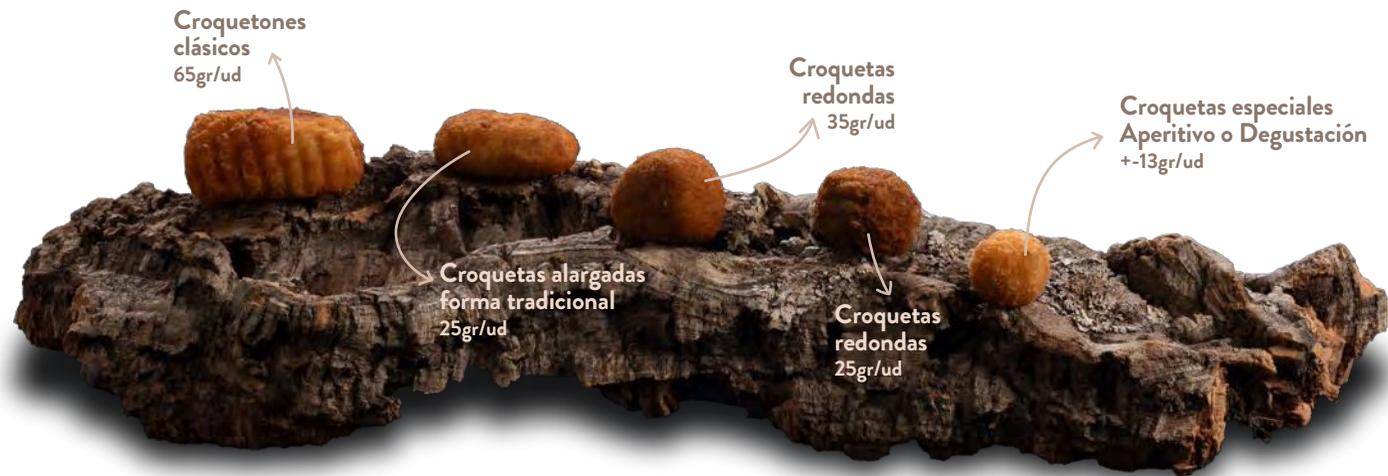
-07-

Elaboradas con leche y mantequilla frescas de cooperativas gallegas



Croquetas para todos los gustos,

y en todos los formatos



Croquetitas de Aperitivo +- 13 gr/ud

Ibérico, Mejillón, Centolla, Erizo de mar, Carabinero, Pollo de corral, Boletus, Chocos en su tinta, Gambas al ajillo

-08-

Croquetas redondas 25 gr/ud

Ibérico, Cecina, Jamón serrano, Rabo de vacuno, Carrilleras de vacuno, Guiso de carne y cerveza, Pollo de corral, Chorizo de León, Lacón con grelos, Cocido, Carbonara, Chuletón a la brasa, Pulpo a la gallega, Centolla, Mejillón, Gambón, Bacalao, Carabineros, Chocos en su tinta, Gamba roja, Gamba al ajillo, Boletus, Espinacas al ajillo, Espinacas con queso de cabra

Croquetas redondas 35 gr/ud

Ibérico, Cecina, Chorizo, Guiso de ternera y cerveza, Pollo de corral, Bacalao, Chocos en su tinta, Centolla, Pulpo a la gallega

Alargadas De forma Tradicional 25 gr/ud

Ibérico, Cecina, Rabo de vacuno, Carrillera, Chorizo, Pollo de corral, Chocos

Veganas 25 gr/ud

Vegetales y lentejas al curry,
Berenjena asada y pipas de calabaza

Sin gluten 25 gr/ud

Jamón ibérico, Pollo de corral

Croquetones clásicos 65 gr/ud

Ibérico, Bacalao

-09-

“Nuestros
crujientes
más
sabrosos”



sabor
auténtico &
natural



PASTELES & PATÉS

“lo natural
de la cocina
casera”

Unta el mar
y deja que se te
deshaga en la boca



-11-



100% naturales

Sin aditivos artificiales añadidos, todo lo natural de la cocina casera.



Versatilidad

Como aperitivo, entrante, relleno...
Te permitirán infinidad de preparaciones, ¡échale imaginación y ya verás!



Sabor auténtico

Dentro encontrarás trozos de sus ingredientes principales, llenos de auténtico sabor.

Pasteles y Patés en Lingotes 200 gr/ud

Pescado de roca, Centolla al albariño, Pulpo,
Atún/bonito, Mejillon escabechado

Pasteles y Patés para Corte 1000 gr/ud

Pescado de roca, Centolla al albariño

los
clásicos
que
Nunca Fallan



ENSALADILLAS

Tradicional y **auténtica**

Con mayonesa super
sabrosa y natural



“*Recetas
con clásicas
sabor auténtico*”

-13-



100% naturales

Sin aditivos artificiales
añadidos, todo lo natural de
la cocina casera.



Versatilidad

Como aperitivo, entrante,
relleno...
Te permitirán infinidad de
preparaciones, ¡échale
imaginación y ya verás!

Ensaladilla Rusa Premium

Formato de 1Kg, Gran formato de 2,5Kg

Ensaladilla Rusa Casera con Pepinillo

máxima calidad &
platos increíbles



CACHOPOS

“Lo mejor
de Asturias”



-15-



100% naturales

Sin aditivos artificiales añadidos, todo lo natural de la cocina casera.



Ahorra tiempo

Al estar precocinado, tan solo tendrás que freirlo 4 minutos ¡Y listo para servir!



Sabor auténtico

Receta tradicional

Cachopo tradicional para compartir 475 gr/ud

Con jamón y queso

Cachopo tradicional single 300 gr/ud

Con jamón y queso

la
tortilla
de siempre



PATATAS POCHADAS PARA TORTILLA

Siempre disponible
una tortilla española
recién hecha

Una fritura artesanal que le confiere la personalidad clásica, y una cocción al vacío que le ayuda a conservarse y a preservar todos los aromas.

“
adiós
al pelado
& al
pochado”
”

-17-



Ahorra tiempo

Nuestras patatas pochadas para tortilla son un preparado que ahorra tiempo y trabajo en la cocina.



Fácil preparación

Obtendrás una gran tortilla en pocos minutos, tan sólo hay que ponerle el punto de sal que te guste, añadirle el huevo batido y cuajar la tortilla al gusto.



Versatilidad

No te cortes y añádele también otros ingredientes para elaborar tu especialidad: jamón, vegetales, atún... ¡Tú decides cómo sorprenderlos!



Te damos la base hecha, con o sin cebolla, para que tú le des el toque experto.

Patatas con cebolla

Patatas sin cebolla

*lento
sabe
mejor...*



CARNES A BAJA TEMPERATURA



Las más
& tiernas
sabrosas

-19-

Cuartos de Cochinillo Confitados

Costilla de Ternera
Adobada Confitada

Codillo de Cerdo sin piel
Confitado al Aceite de Oliva

Picantón en Adobo Mediterráneo

Picantón en Adobo con chipotle



Al vacío

Cocinadas al vacío para aportarles todo el sabor y ternura, con su jugo en el interior.



Con personalidad

Nuestra gran selección de especias, hierbas y salsas le aporta sabores y personalidad.



Cocción lenta

Un cocinado lento de aproximadamente 9 horas permite sacar lo mejor de cada carne.

Conserva todas sus cualidades organolépticas y nutricionales

los clásicos
de la cocina
americana

SLOW
COOK

9h

INFLUENCIA DE LA COCINA DE USA

Pulled Pork

American Classic Pulled Pork, Pulled Pork estilo Tennessee, Pulled Pork estilo Texas



Baja temperatura

Un plato elaborado con la espaldilla y/o aguja del cerdo, cocinada a baja temperatura durante largas horas.

Pork Belly

Philly Steak



Versatilidad

Te servirán para una gran cantidad de elaboraciones dándole una vida nueva a tus sándwiches, bocadillos, brioches y pizzas de siempre.

-21-



Lo dejamos macerar con especias un día antes de cocinarlo.



Lo cocinamos al horno durante largas horas.



Lo preparamos con diferentes ingredientes para hacer la salsa BBQ.



La deshilachamos en hebras y le añadimos la salsa correspondiente a cada receta.

¡Podrás elegir entre una amplia variedad de recetas!

Textura exquisita

que se deshará en tu boca



🇮🇹
de
México a tu
mesa 🇮🇹

SLOW
COOK
9h

INFLUENCIA DE SUR Y CENTRO AMÉRICA

Cochinita Pibil

Chilorio de Res

Tinga de pollo

Carne mechada

Pollo deshebrado natural

Carnitas mexicanas



Solas o con los ingredientes
que más te gusten.



Cocción lenta

Al natural o con nuestros adobos
"Rubs" especiales de la casa.



Cocina internacional

Recetas elaboradas con los
mejores ingredientes originales.



En horno tradicional

Con un toque de humo de
madera, con salsa o al natural.

-23-

“Recetas
muy
Chingonas”

Su sabor se debe a la calidad de la materia prima,

carne natural a la que se le añaden otros ingredientes naturales.



Tenemos
el complemento
perfecto

COMPLEMENTOS

Pan Bao 15gr/ 35gr/ 60gr

Tortillas de Maíz 8cm/ 10cm/ 12cm

Amarillas, Azules y Blancas

Sopes de Maíz

Aceite de Carabinero



-25-



Ingredientes únicos

Elaboradas con maíz blanco y maíz rosa, nixtamalizados y cocinados para las mejores tortillas



Cocina internacional

Sabrosas y naturales, rellénalas con nuestras carnes y tu imaginación y date un salto a México.



CROQUETAS

FORMATO	UNIDAD DE VENTA
Croquetas de 13, 25 y 35 g	 Bolsa 1 Kg  Cajas 3 bolsas (total 3 Kg)  Palet 112 cajas (total 336 Kg)
Croquetones de 65 g	 3 Kg IQF  Cajas 3 Kg IQF  Palet 112 cajas (total 336 Kg)

PASTELES Y PATÉS

FORMATO	UNIDAD DE VENTA
200 g	 Tarrina con tapa 200 g  Caja expositora 8ud de 200 g (total 1,6 Kg)
	 Caja de 4 cajas expositoras (total 6,4 Kg)  Palet 45 cajas (total 288 Kg)
1 Kg	 Cajas 6 ud (total 6 Kg)  Palet 81 cajas (total 486 Kg)

ENSALADILLAS

FORMATO	UNIDAD DE VENTA
Premium y Casera 1Kg	 1 Caja con 6 bandejas (total 6 Kg)  Palet 81 cajas (total 486 Kg)
Premium 2,5 Kg	 1 Caja con 3 bandejas (total 7,5 Kg)  Palet 54 cajas (total 405 Kg)

CACHOPOS

FORMATO	UNIDAD DE VENTA
Grande 475 gr	 6 ud./caja/IQF
Single 300 gr	 9 ud./caja/IQF

PATATAS POCHADAS PARA TORTILLA

FORMATO	UNIDAD DE VENTA
Con o sin cebolla 1Kg	 Cajas 12 ud (total 12 Kg)  Palet 81 cajas (total 972 Kg)

Formato en bolsa al vacío

CARNES A BAJA TEMPERATURA

PRODUCTO	UNIDAD DE VENTA	
Cuartos de Cochinillo Confitado 1,2 Kg (aprox)	 Cajas 4 cuartos (total 4,8 Kg aprox.)	 Palet 81 cajas (total 388,8 Kg aprox.)
Costilla de Ternera Adobada Confitada 450gr (aprox)	 Cajas 8 ud (total 3,6 Kg aprox.)	 Palet 81 cajas (total 291,6 Kg aprox.)
Codillo de Cerdo sin piel Confitado al AOVE 600 gr (aprox)	 Cajas 8 ud (total 4,8 Kg aprox.)	 Palet 81 cajas (total 388,8 Kg aprox.)
Picantón en Adobo Mediterráneo 450 gr (aprox)	 Cajas 8 ud (total 3,6 Kg aprox.)	 Palet 81 cajas (total 291,6 Kg aprox.)
Picantón en Adobo con Chipotle 450 gr (aprox)	 Cajas 8 ud (total 3,6 Kg aprox.)	 Palet 81 cajas (total 291,6 Kg aprox.)

Formato en bolsa al vacío

INFLUENCIA DE LA COCINA DE USA

FORMATO	UNIDAD DE VENTA	
Pulled Pork 1Kg	 1 Caja con 6 bandejas (total 6 Kg)	 Palet 81 cajas (total 486 Kg)
Pork Belly	 1 Caja con 6 uds.	

INFLUENCIA DE SUR Y CENTRO AMÉRICA

FORMATO	UNIDAD DE VENTA	
Carnes deshebradas	 1 Caja con 6 uds. (total 6 Kg)	 Palet 81 cajas (total 486 Kg)

COMPLEMENTOS

FORMATO	UNIDAD DE VENTA	
Pan Bao 15 gr (100uds)	 1 Caja con 1 bolsa (total 1,5 Kg)	 Palet 81 cajas (total 121,5 Kg)
Pan Bao 35 gr (60uds)	 1 Caja con 1 bolsa (total 2,1 Kg)	 Palet 81 cajas (total 170,1 Kg)
Pan Bao 60 gr (30 uds)	 1 Caja con 1 bolsa (total 1,8 Kg)	 Palet 81 cajas (total 145,8 Kg)
Tortillas de Maíz 8, 10, 12 cm	 1 Caja con 18 bolsas (total 4,5 Kg)	 Palet 81 cajas (total 364,5 Kg)
Sopes de Maíz		
Aceite de carabineros		



Cocinamos Ideas para grandes Proyectos, Cadenas de Restauración Organizada y Grupos Hoteleros

Somos expertos en la industrialización de recetas, para su ensamblaje y regeneración en los restaurantes, disponemos de los medios humanos y materiales, para llevar al éxito tu propuesta, haciéndola exactamente como tu la quieres o aportando nuestro conocimiento si el proceso lo requiere. Ponnos a prueba, tráenos tu idea y verás de lo que somos capaces: la innovación es una parte fundamental de nuestro *core business*.

Para saber más:

De chef a chef

En la gran cocina de Yatecomeré, contamos con un equipo de chefs que elabora productos para otros chefs.

Nuestro objetivo es hacer la vida más sencilla a nuestros clientes

Elaboramos productos de alta calidad, con materias primas de origen nacional y los mejores proveedores. Nuestros productos son el resultado de una cocina tradicional y no sufren procesos industriales que desnaturalicen el producto. En algunas fases, somos muy artesanos, porque lo importante es el resultado final.

Somos maestros croqueteros

Nuestras croquetas se elaboran con los mejores ingredientes: mantequilla nacional y leche de cooperativa pasteurizada, que conservamos en neveras con una caducidad de 15 días. Siguiendo una receta tradicional, realizamos una cocción de una hora y media, para obtener una croqueta casera.

Recetas de restaurante

Nuestros pasteles de pescados y mariscos, y nuestra ensaladilla son unos primeros platos de alta calidad, elaborados con esmero y recetas de restaurante.

Auténtico sabor mexicano

Nuestras carnes deshebradas no tienen merma, el contenido es neto para su uso, ya sea con más o menos salsa, lo importante es el rendimiento y su extraordinario sabor. Un producto natural, donde se ven las fibras de la carne y se distingue fácilmente la calidad. Cocinadas con mimo y esmero para que tus clientes lo disfruten.

Lo importante, es la satisfacción de tu comensal

Trabajamos en equipo para ti, queremos ser tu ayudante de cocina, ¿hablamos?


Nuestro secreto es
que no hay secreto



Este catálogo cuenta con un certificado FSC (Forest Stewardship Council) que acredita que la madera con la que está hecho proviene de bosques gestionados según los criterios del Consejo de Administración Forestal, que incluye medidas de gestión sostenible del bosque.

yatecomeré

Pol. Ind. de Argame, Calle Mostayal, parcela D9
33163 Argame | Morcín | ASTURIAS | ESPAÑA

+34 886 095 783

info@yatecomere.es

www.yatecomere.es