



Cuina al buit

HORECA

Zero merma

Estalvi en suministres
i mà d'obra

Consulta fitxes
de producte:



**Possibilitat de
personalització**

Infinites alternatives de
presentació

Qualitat

Selecció matèria
prima en origen,
sabor original i
estabilitat en el
producte

Facilitat d'ús

Obrir, manipular i servir.
Sense necessitat de
re-ensavar per guardar.
Alta caducitat.

✓ SENSE CONSERVANTS ✓ GLUTEN FREE

**ARA LA 5^a GAMMA,
TAMBÉ PEL TEU NEGOCI**

www.origen100x100.com

PATATA

PRODUCTE	REFERÈNCIA	PRODUCTE	REFERÈNCIA
Patata al Caliu	13488-TC	Patata Pal amb Pell per a Fregir Àgria	13562-TC
Patata Dau 2,5x2,5 amb Pell Fregir Àgria	13556-TC	Patata Pal Pelada per a Fregir Àgria	13558-TC
Patata Dau 2,5x2,5 amb Pell Fregir / Fornejar Monalisa	13579-TC	Patata Panadera Monalisa	13575-TC
Patata Dau 2,5x2,5 Pelada per a Fregir Àgria (Braves)	13557-TC	Patata Tall Petit per Truita	13564-TC
Patata Dauets 1x1 Monalisa	13559-TC	Truita de Patata i Ceba Premium (Base)	13412-TC
Patata Empebrada Dau 2,5x2,5 amb Pell Monalisa	13560-TC	-	-

VERDURES

PRODUCTE	REFERÈNCIA	PRODUCTE	REFERÈNCIA
Albergínia Escalivada	13543-TC	Favetes Baby Confitades Oli Oliva Verge Extra	13346-TC
Calçots	13317-TC	Mini Cors Carxofa Confitats Oli Oliva Verge Extra	13418-TC
Carxofa Trossejada	13358-TC	Pebrot Escalivat	50013
Ceba en Juliana Confitada Oli Oliva Verge Extra	13507-TC	Rústic de Verdures	13569-TC
Cors Carxofa Confitats Oli Oliva Verge Extra	13345-TC	Ensaladilla (Base)	13350-TC

PLATS ACABATS

PRODUCTE	REFERÈNCIA	PRODUCTE	REFERÈNCIA
Cigrons amb Espinacs	13406-TC	Trinxat de la Cerdanya	13497-TC
Ensaladilla Russa	13516-TC	Patata i Mongeta Tendra	13355-TC
Gaspaxo Radicalment Natural	13509-BC	Patata i Pèsol Extrafi	13356-TC
Minestra de Verdures	13351-TC	-	-

SOLUCIALI S.L,
c/ Empordà 15-17
Nau A. 08192 St.
Quirze del Vallès.

COMANDES:

Tel. 937 12 61 19
comandes@soluciali.com



Consulta fitxes
de producte:





Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Patata al Caliu
REFERÈNCIA	13488-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	100% Patata (varietat Monalisa).
PREPARACIÓ	· Escalfar 2-3 minuts. · Fornejar a 220°C 5 minuts.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PATATES
BRAVES**



**GUARNICIÓ
DE CARN**



**GUARNICIÓ
DE PEIX**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Patata Dau 2,5x2,5 amb Pell Fregir Àgria
REFERÈNCIA	13556-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	2 kg
U./CAIXA	3 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	100% Patata (varietat àgria).
PREPARACIÓ	· Fregir 4 minuts a 180°C. · Fornejar a 220°C 10 minuts.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PATATES
BRAVES**



**GUARNICIÓ
DE CARN**



**GUARNICIÓ
DE PEIX**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Patata Dau 2,5x2,5 amb Pell Fregir/Fornejar Monalisa
REFERÈNCIA	13579-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	2 kg
U./CAIXA	3 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	100% Patata (varietat Monalisa).
PREPARACIÓ	· Fregir 4 minuts a 180°C. · Fornejar a 220°C 10 minuts.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PATATES
BRAVES**



**GUARNICIÓ
DE CARN**



**GUARNICIÓ
DE PEIX**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Patata Dau 2,5x2,5 Pelada per a Fregir Àgria (Braves)
REFERÈNCIA	13557-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	2 kg
U./CAIXA	3 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	100% Patata (varietat àgria).
PREPARACIÓ	· Fregir 4 minuts a 180°C. · Fornejar a 220°C 10 minuts.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PATATES
BRAVES**



**GUARNICIÓ
DE CARN**



**GUARNICIÓ
DE PEIX**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Patata Dauets 1x1 Bullits Monalisa
REFERÈNCIA	13559-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	100% Patata (varietat monalisa).
PREPARACIÓ	Per amanides, ensaladilla...



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**AMANIDA
RUSSA**



**AMANIDA
ALEMANYA**



TIMBALS



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Patata Empebrada Dau 2,5x2,5 amb Pell Monalisa
REFERÈNCIA	13560-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	2 kg
U./CAIXA	3 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Patata (97%) varietat monalisa, oli d'oliva verge extra(2%), sal, pebre granulat (0,3%).
PREPARACIÓ	Per guarnicions, braves. Fornejar. Escalfar al microones o fregir.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PATATES
BRAVES**



**GUARNICIÓ
DE CARN**



**GUARNICIÓ
DE PEIX**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Patata Pal amb Pell per a Fregir Àgria
REFERÈNCIA	13562-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	2 kg
U./CAIXA	3 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	100% Patata (varietat àgria).
PREPARACIÓ	· Fregir 4 minuts a 180°C. · Fornejar a 220°C 10 minuts.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PATATES
FREGIDES**



**GUARNICIÓ
DE CARN**



**GUARNICIÓ
DE PEIX**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Patata Pal Pelada per a Fregir Àgria
REFERÈNCIA	13558-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	2 kg
U./CAIXA	3 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	100% Patata (varietat agria).
PREPARACIÓ	· Fregir 4 minuts a 180°C. · Fornejar a 220°C 10 minuts.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PATATES
FREGIDES**



**GUARNICIÓ
DE CARN**



**GUARNICIÓ
DE PEIX**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Patata Panadera Monalisa
REFERÈNCIA	13575-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	100% Patata (varietat monalisa)
PREPARACIÓ	· Fregir 4 minuts a 180°C. · Fornejar a 220°C 10 minuts.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PATATES
BRAVES**



**GUARNICIÓ
DE CARN**



**GUARNICIÓ
DE PEIX**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Patata Tall Petit per Truita
REFERÈNCIA	13564-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	100% Patata (varietat monalisa).
PREPARACIÓ	Per truites



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**TRUITA
DE PATATA**



**TRUITA DE PATATA
I XORIÇO**



**TRUITA
VEGETAL**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Truita de Patata i Ceba Premium (Base)
REFERÈNCIA	13412-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Patata (76%), Ceba (23%), oli d'oliva verge extra, sal.
PREPARACIÓ	Posar un punt d'oli a la paella, escalfar i afegir l'ou.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**TRUITA
DE PATATA**



**TRUITA DE PATATA
I XORIÇO**



**TRUITA
VEGETAL**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Albergínia Escalivada
REFERÈNCIA	13543-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Albergínia (98%), oli d'oliva verge extra (1%), sal.
PREPARACIÓ	Per escalivada, amanides, musaques, com a ingredient per plats, coques, etc.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



ESCALIVATS



**GUARNICIONS
AMANIDES**



ACOMPANYAMENTS



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Calçots
REFERÈNCIA	13317-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	30 u.
U./CAIXA	5
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C
INGREDIENTS	Calçots (100%)
PREPARACIÓ	Escalfar al forn, a la planxa, fregits amb tempura.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



FORNEJAR



**FREGIR EN
TEMPURA**



**INGREDIENT
PIZZA**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Carxofa Trossejada
REFERÈNCIA	13358-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Carxofa (99,6%), sal.
PREPARACIÓ	Com a tapa de "xips" de carxofa. Fregides en tempura.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PER
FREGIR**



**GUARNICIÓ PER A
ARROSSOS**



TRUITA



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Ceba en Juliana Confitada Oli Oliva Verge Extra
REFERÈNCIA	13507-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Ceba (97%), Oli (2%), sal.
PREPARACIÓ	Per fer plats encebats, coques, etc.



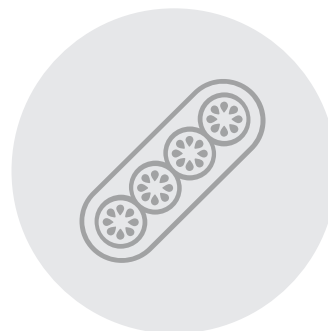
SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**ACOMPANYAMENT
GUISATS**



**POPETS
ENCEBATS**



**COQUES DE
RECAPTE**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Cors Carxofa Confitats Oli Oliva Verga Extra
REFERÈNCIA	13345-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Cors de carxofa (95%), oli d'oliva verge extra (4%), sal, pebre blanc.
PREPARACIÓ	Per aperitius, punxades amb anxova, soles, saltejades, amanides, etc. També es poden fer servir per fer flors de carxofes: obrir les fulles i acabar amb un toc de planxa.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



APERITIU



**FLOR
DE CARXOFA**



**GUARNICIÓ
AMANIDES**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Ensaladilla (Base)
REFERÈNCIA	13350-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Patata, pastanaga, pèsols, mongeta verda, sal.
PREPARACIÓ	Per fer ensaladilla russa, acabar-la al gust. Per guarnicions o ingredient de plat.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**BASE AMANIDA
RUSSA**



GUARNICIÓ



BASE MINESTRA



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Favetes Baby Confitades Oli Oliva Verge Extra
REFERÈNCIA	13346-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Favetes baby (83%), oli d'oliva verge extra (16%), sal.
PREPARACIÓ	Per amanides, saltejar amb pernil o calamars, etc.



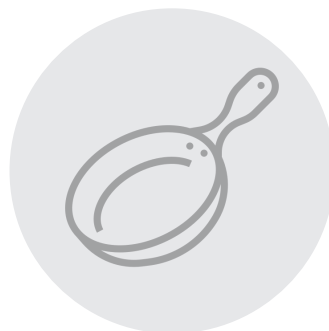
SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**GUARNICIÓ
AMANIDES**



ACOMPANYAMENTS



SALTEJADES



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Mini Cors Carxofa Confitats Oli Oliva Verge Extra
REFERÈNCIA	13418-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Mini cors de carxofa (95%), oli d'oliva verge extra (4%), sal, pebre blanc.
PREPARACIÓ	Per aperitius, punxades amb anxova, soles, fregides, amanides, etc.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



APERITIU



PER FREGIR



GUARNICIÓ
AMANIDES



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Pebrot Escalivat
REFERÈNCIA	50013
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1.5 kg
U./CAIXA	2 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Pebrot vermell (98%), oli d'oliva suau i sal.
PREPARACIÓ	Per escalivada, amanides, com a ingredient per preparar plats, coques, etc.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



ESCALIVATS



**GUARNICIÓ
AMANIDES**



ACOMPANYAMENTS



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Rústic de Verdures
REFERÈNCIA	13569-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Albergínia fregida (albergínia, oli de gira-sol), carabassó rostit, pebrot vermell, pebrot verd, ceba fregida (ceba, oli de gira-sol), sal.
PREPARACIÓ	Per pizzas, samfaina, salses, guarnicions, etc.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



ACOMPANYAMENT



**INGREDIENTS
PIZZA**



**BASE
SALSA**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Cigrons amb Espinacs
REFERÈNCIA	13406-TC
AL·LÈRGENS	Sulfits.
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Cigrons (49%) (cigrons, sal, conservant: E-222 (SULFITS)), espinacs (49%), all, oli d'oliva verge extra i sal.
PREPARACIÓ	Escalfar i servir (microones o paella).



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PLAT
DE VERDURA**



**GUARNICIÓ
DE PEIX**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Ensaladilla Russa.
REFERÈNCIA	13516-TC
AL·LÈRGENS	Ou i Peix.
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Patata, maionesa (oli de soja, rovell d' OU , vinagre, sucre, sal, midó modificat de blat de moro, suc de llimona concentrada, antioxidant: E-385, colorants: extracte de pebre vermell, carotens), pastanaga, pèsols, mongeta tendra, tonyina (TONYINA , oli de gira-sol, sal), OU , olives (olives i sal), sal.
PREPARACIÓ	Base d'amanida per emplatar i servir o per acabar al gust del xef.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PLAT
ENSALADILLA**



**TAPA
ENSALADILLA**



**GUARNICIÓ
PLAT**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Gaspatxo Radicalment Natural
REFERÈNCIA	13509-BC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 L
U./CAIXA	6 u.
CADUCITAT	30 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Tomàquet, aigua, pebrot vermell, cogombre, ceba tendra, pebrot verd, vinagre de vi, oli d'oliva verge extra, sal, all.
PREPARACIÓ	Per servir en gots o en bols amb toppings com a plat de menú de restaurant.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PLAT DE
GASPATXO**



**XARRUP DE
GASPATXO**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Minestra de Verdures
REFERÈNCIA	13351-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Mongeta verda (30%), pèsol extrafi (24,8%), pastanaga (24,8%), carxofa (15%), Favetes (5%), sal.
PREPARACIÓ	Perfecte per complementar menús diaris. Escalfar i servir.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PLAT
DE VERDURA**



**GUARNICIÓ
DE CARN**



**GUARNICIÓ
DE PEIX**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Patata i Mongeta Tendra
REFERÈNCIA	13355-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Patata (49%), mongeta tendra (49%), ceba, sal.
PREPARACIÓ	Perfecte per complementar menús diaris. Escalfar i servir.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PLAT
DE VERDURA**



**GUARNICIÓ
DE CARN**



**GUARNICIÓ
DE PEIX**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Patata i Pèsol Extrafi
REFERÈNCIA	13356-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Patata (49%), pèsol extrafi (49%), ceba i sal.
PREPARACIÓ	Perfecte per complementar menús diaris. Escalfar i servir.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PLAT
DE VERDURA**



**GUARNICIÓ
DE CARN**



**GUARNICIÓ
DE PEIX**



Cuina al buit

HORECA

PRODUCTE	Trinxat de la Cerdanya
REFERÈNCIA	13497-TC
AL·LÈRGENS	No conté (Annex II, Reglament UE).
FORMAT	1 kg
U./CAIXA	5 u.
CADUCITAT	60 dies. Un cop obert, 72 h.
CONSERVACIÓ	Entre 0 i 4°C.
INGREDIENTS	Col, patata, cansalada, oli, sal, all.
PREPARACIÓ	Escalfar la ració de trinxat a la paella, i posar-li un tros de cansalada fregida per sobre o acabar al gust, amb botifarra negra.



SUGGERÈNCIA DE PRESENTACIÓ



**PLAT
DE TRINXAT**



**GUARNICIÓ
DE CARN**