



Innovación & Desarrollo
Gastronómico

GOURMET FROZEN FOOD

100% **PREMIUM** QUALITY



WHY

Para qué existimos

Para ofrecer soluciones gastronómicas que dejen huella. Somos inquietos y nos apasiona desarrollar productos alimenticios selectos e innovadores que sigan las últimas tendencias culinarias, que aporten diferenciación y rentabilidad a nuestros clientes.

WHAT

Qué hacemos

Somos especialistas en la alta gastronomía de productos congelados. Nuestra filosofía es ofrecer a nuestros clientes una experiencia culinaria diferencial completa, cuidando cada detalle de nuestros procesos, productos, marcas y servicios.

Nuestras Gammas



I+D

Convertimos ideas en realidad



Producción

Elaboramos un catálogo siempre adaptado a las nuevas tendencias



Distribución

Contamos con una red de más de 300 distribuidores que nos permiten llegar a cualquier lugar de España, Portugal, Andorra, Francia, Italia y Malta.



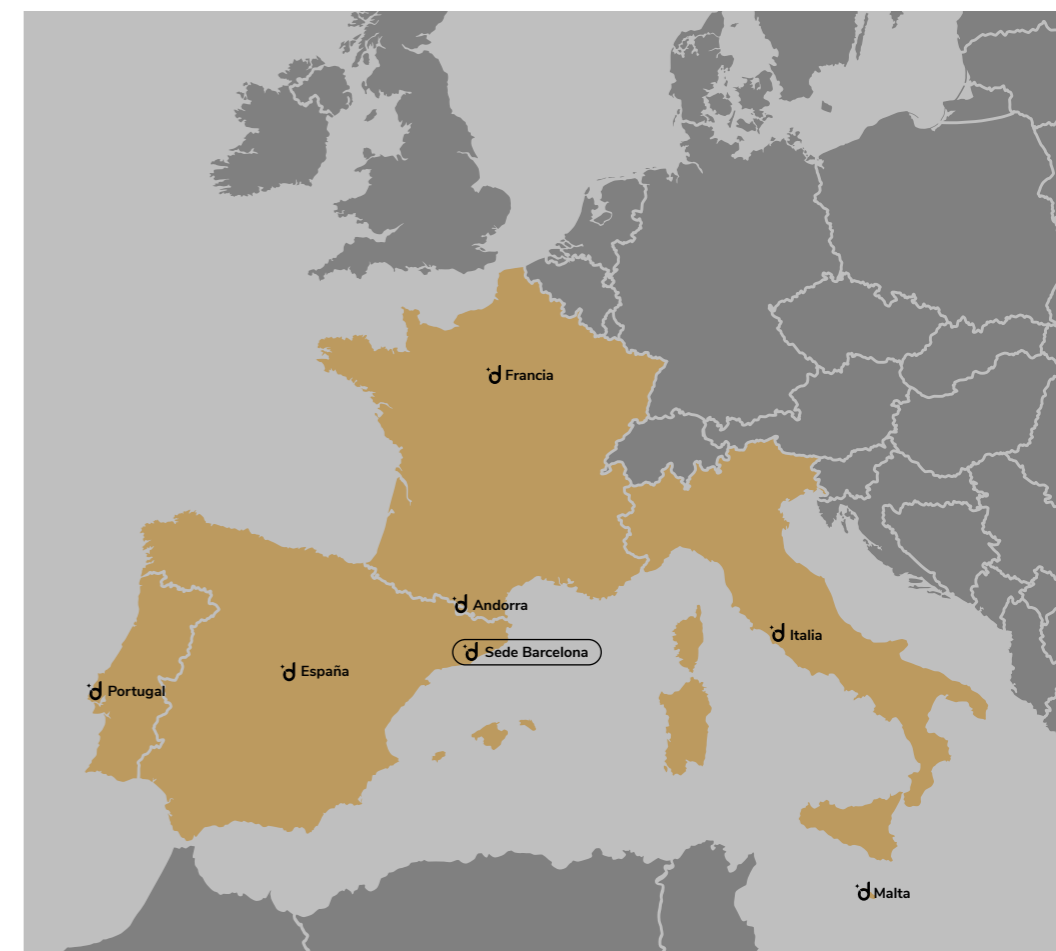
HORECA

3.000T de productos

HOW

Cómo lo hacemos

Desarrollamos un proyecto integral que abarca toda la cadena de valor de la gastronomía de productos congelados.





WORLD FOOD GOURMET



Nuestra gama "WORLD FOOD GOURMET" ofrece los mejores platos listos de 5ta gama, aperitivos y postres para cocinar desde una preparación rápida y sin complicaciones.

IDG es la alternativa más inteligente para aumentar la rentabilidad de tu negocio, tanto si eres propietario de un restaurante, hotel, bar, cafetería o cualquier otro negocio del sector HORECA. Nuestras especialidades se han colado en las cocinas de los mejores restaurantes con gamas de productos premium, abarcando las temáticas gastronómicas del mundo más aclamadas; American food, Asian food, Mexican food, asados y postres.



AMERICAN
FOOD

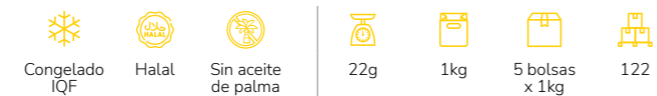


Nuggets Pechuga Premium

IDG0081

Nuggets elaborados de pechuga de pollo y rebozados en una fina capa de tempura.

Modo de preparación: Freidora: 3-4 min 170°C; Horno: 15-17 min 200°C.



AMERICAN
FOOD



Nuggets Pechuga Cornflakes

IDG0059.2

Nuggets de pechuga de pollo rebozados con cereales cornflakes.

Modo de preparación: Freidora: 3-4 min 170°C; Horno: 13-15 min 200°C.



AMERICAN
FOOD

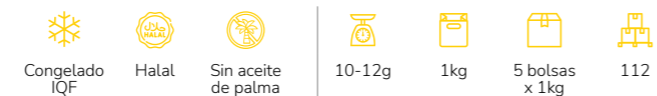


Chicken pops

IDG0060.2

Pequeñas bolitas de pollo cubiertas de rebozado cornflakes.

Modo de preparación: Freidora: 3 min 170°C; Horno: 10-12 min 200°C.



Manchón de pollo Asado

IDG0132

Alitas de pollo marinadas, cocinadas al vapor y fritas.

Modo de preparación: Freidora: 5-6 min 170°C; Horno: 16-18 min 200°C.

AMERICAN
FOOD ASA
DOS



AMERICAN
FOOD



Delicias de Pollo American Crispy

IDG0087

Elaboradas con pechuga de pollo marinada y con crujiente rebozado al estilo Kentucky.

Modo de preparación: Freidora: 3-4 min 170°C; Horno: 12-15 min 200°C.



AMERICAN
FOOD



Finger de Pollo American Crispy

IDG0088

Tiras de pechuga de pollo natural, rebozadas con un crujiente empanado al típico estilo americano.

Modo de preparación: Freidora: 3-4 min 170°C; Horno: 13-15 min 200°C.

¡Escanear el QR y descubre muchas más recetas gourmet!



AMERICAN
FOOD

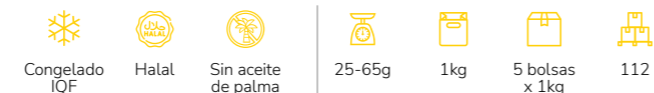


Alitas de Pollo Naturales

IDG0086

Alitas de pollo marinadas y asadas al grill.

Modo de preparación: Freidora: 5-6 min 170°C; Horno: 16-18 min 200°C.



Alitas de Pollo BBQ

IDG0050

Alitas de pollo marinadas y asadas con salsa BBQ.

Modo de preparación: Freidora: 5-6 min 170°C; Horno: 18-20 min 200°C.



Alitas de Pollo Tex Mex

IDG0138

Alitas de pollo marinadas, prefridas y asadas Tex Mex.

Modo de preparación: Freidora 5-6 min 170°C; Horno 20-22 min 200°C.



Alitas de Pollo American Crispy

IDG0089

Crujientes alitas de pollo marinadas, asadas y rebozadas al auténtico estilo Kentucky.

Modo de preparación: Freidora: 3-4 min 170°C; Horno: 12-18 min 200°C.



AMERICAN
FOOD

Fingers de Mozzarella

IDG0068

Suaves varitas de queso mozzarella cubiertas con un empanado muy crujiente.

Modo de preparación: Freidora: 2-3 min 180°C;
Horno sin aire: 10 min 240°C.

AMERICAN
FOOD



Bocaditos Brie

IDG0064

Bocaditos de crema de queso brie prefritos y empanados.

Modo de preparación:
Freidora: 2-3 min 180°C.

¡Ideales para ensaladas!



Tequeños Gouda

IDG0123

Aperitivo elaborado con masa de trigo y relleno de queso gouda.

Modo de preparación:
Freidora: 3 min 180°C.

AMERICAN
FOOD



Mc&Cheese

IDG0137

Bocados rellenos de macarrones con cremosa salsa cheddar, rebozados con crujiente panko.

Modo de preparación:
Freidora 3 min 180°C.

AMERICAN
FOOD



¡Escanee el QR y descubre muchas más recetas gourmet!



AMERICAN
FOOD

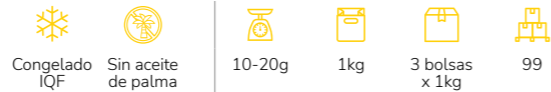


Aros de Cebolla Premium

IDG0061

Aros de cebolla naturales, con una fina capa de rebozado, prefritos y extra crujientes.

Modo de preparación: Freidora: 1-2 min 180°C; Horno: 10 min 180°C - 200°C.



MEXICAN
FOOD



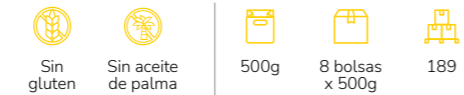
¡El aperitivo saludable más versátil!

Salsa Guacamole

IDG0092

Preparación tradicional mexicana elaborada con 100% aguacate Hass.

Modo de preparación: Descongelar.



¡Escanea el QR y descubre muchas más recetas gourmet!



MEXICAN
FOOD



Jalapeño Verde Cheddar

IDG0062

Aperitivo de pimiento jalapeño verde relleno con queso cheddar, empanado y frito.

Modo de preparación: Freidora: 3-4 min 180°C.



¡Escanea el QR y descubre muchas más recetas gourmet!



RECETAS
GOURMET

pensadas para tu carta:

Nachos con Guacamole, Pulled Pork y Jalapeños



¡Escanea el QR y descubre muchas más recetas gourmet!

Ingredientes:

- 1 Bolsa de Nachos Easyfood
- 1 Bolsa Pulled Pork Easyfood
- 1 Bolsa de Guacamole Easyfood
- 1 Bolsa de Jalapeños Verdes Cheddar Easyfood
- 1 Tomate
- 1 Cebolla
- 1 Rama de Cilantro
- Zumo de 1 limón
- Sal
- Pimienta
- 1 c.s. de AOVE



Tiempo
20 min



Dificultad
Media



Comensales
1

1 Prepara el Pulled Pork

Calienta el pulled pork 4 min a 800W en el microondas.

2 Prepara el Pico de Gallo

Corta el pimiento verde, la cebolla y el tomate en dados pequeños. Pica el cilantro, añade el jugo de medio limón y mézclalo todo en un bol.

3 Los Jalapeños

Fríe los jalapeños a 170° durante 3-4 min y córtalos en rodajas. Reserva.

4 ¡A emplatar!

Sirve los nachos en un plato, reparte por encima el pulled pork, el pico de gallo y los jalapeños verdes cheddar. Por último, añade una o dos cucharadas soperas de guacamole encima de los nachos y decora a tu gusto con las hojas de cilantro.



AMERICAN
FOOD



Solomillo de Pollo Cornflakes

IDG0090

Elaborados con pollo natural y rebozados en una crujiente cobertura de cereales cornflakes.

Modo de preparación: Freidora: 3-4 min 170°C; Horno: 13-15 min 200°C



AMERICAN
FOOD



Filete de Pollo Empanado Estilo Sureño

IDG0080

Filete elaborado de carne de pollo y empanado al estilo sureño.

Modo de preparación: Freidora: 4 min 170°C; Horno: 15-20 min 200°C.



AMERICAN
FOOD



Burger Pechuga Cornflakes

IDG0049.2

Hamburguesa de pechuga de pollo empanada con cornflakes crujientes.

Modo de preparación: Freidora: 2-3 min 170°C; Horno: 13-15 min 200°C.

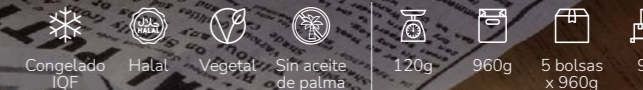


Burger Vegetal Multicereales

IDG0072

Hamburguesa de vegetales empanada con crujiente cobertura de semillas y copos de avena.

Modo de preparación: Freidora: 3,5-4 min 180°C; Horno: 15-20 min 200°C.



RECETAS GOURMET

pensadas para tu carta:

Arroz Tonkatsu con Burger Vegetal Multicereales



¡Escanea el QR
y descubre
muchas más
recetas gourmet!

Ingredientes:

- 1 Burger Vegetal Multicereales Easyfood
- 200g Arroz para sushi
- 50ml Salsa de soja
- 50ml Mirin
- 50ml Sake
- 20ml Salsa teriyaki
- 1 Huevo
- 2 Cebolla China
- 1 Cebolla
- 1 Diente de ajo



Tiempo
25 min



Dificultad
Media



Comensales
2

1 Prepara el arroz

Hierva el arroz en una olla con agua y sal hasta que quede cocinado. Retíralo de la olla y resérvalo.

2 Cocina el sofrito

Corta la cebolla, el ajo y las cebollas china en dados pequeños. Sofríelas en una sartén y añade la sasa de soja, el sake, el mirin y la salsa teriyaki. Reduce un poco el sofrito, incorpora el arroz y mézclalo. Reserva.

3 Burguer Vegetal Multicereales

Cocina la hamburguesa de 3,5 a 4 min a 180°C en una freidora o en el horno a 200°C durante 15-20 min. (Retira en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.)

4 ¡Ya lo tenemos!

Corta la Burger Vegetal Multicereales en tiras gruesas, emplata el arroz en un bol y coloca las tiras encima.
¡Ya tienes un sabroso Tonkatsu listo para servir!

AMOR POR LOS SABORES,
AMOR POR LA COMIDA
DEL MUNDO

ASA-
DOS

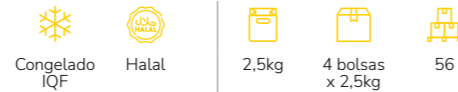


Tiras de Pechuga asada 9,5 mm

GHI70251

Tiras de pechuga de pollo asado.

Modo de preparación: Microondas: 1 min 900W;
Horno: 2 min 160°C; Sartén: 5-7 min.



ASA-
DOS

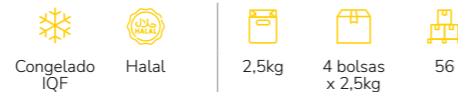


Trozos de pechuga de pollo asados

IDG0095

Pechuga de pollo asada y cortada a trozos.

Modo de preparación: Microondas: 2-3 min 700W;
Horno: 10-13 min 200°C; Sartén: 5 min.



ASA-
DOS



¡Perfectos para acompañar tus ensaladas y pizzas!

Dados de pechuga asados

GII70215

Dados de pechuga de pollo asados.

Modo de preparación:
Microondas: 1 min 900W;
Horno: 2 min 160°C; Sartén: 2 min.



¡Escanee el QR y descubra muchas más recetas gourmet!

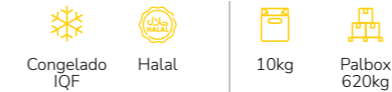


Tiras de Pechuga asada 4,6 mm

IDG0108

Tiras de pechuga de pollo asado.

Modo de preparación: Microondas: 1 min 900W;
Horno: 2 min 160°C; Sartén: 5-7 min.



ASA-
DOS

¡Escanee el QR y descubra muchas más recetas gourmet!



Pulled Pork Asado BBQ

IDG0034

Carne de cerdo deshebrada, muy jugosa
100% cocinada con salsa barbacoa.

Modo de preparación: Microondas: 4 min
800W (previamente descongelado).
Perforar bolsa). Baño María: Descongelar y sin
abrir ni perforar la bolsa, hervir durante 12 min.



MEXI-
CAN
FOOD AMERICAN
FOOD

Pulled Pork Asado Natural

IDG0152

Carne de cerdo deshebrada, asada a baja
temperatura sin salsa.

Modo de preparación: Microondas: 4 min
800W (previamente descongelado).
Perforar bolsa). Baño María: Descongelar y sin
abrir ni perforar la bolsa, hervir durante 12 min.



MEXI-
CAN
FOOD AMERICAN
FOOD

RECETAS
GOURMET

pensadas para tu carta:

Solomillo de
Pollo Cornflakes¡Escanea el QR
y descubre
muchas más
recetas gourmet!

Ingredientes:

- 180g Solomillo de Pollo Cornflakes Easyfood
- 200ml Salsa de soja
- 2 Chiles frescos
- 2 Dientes de ajo
- 15g Jengibre fresco
- 200ml Vinagre de arroz
- 30g Azúcar
- 30g Harina
- 3 Hojas de Pak Choi
- Sésamo tostado

Tiempo
20 minDificultad
MediaComensales
1

1 Empezamos por el Solomillo de Pollo Cornflakes

Cocina el Solomillo de Pollo Cornflakes en una freidora a 170°C durante 3-4 min o en el horno a 200°C durante 13-15 min.

2 Prepara el sofrito

Pon en una sartén un poco de aceite de oliva y sofríe los chiles troceados, el ajo picado y el jengibre a fuego medio. A continuación, añade la harina y cocínala unos minutos. Agrega la salsa de soja y el vinagre de arroz, y cocínalo todo junto durante 1 minuto. Incorpora el solomillo de Pollo Cornflakes y guísalo a fuego medio para que se impregne bien de salsa.

3 Vamos a por el Pak Choi

Añade las hojas de Pak Choi en una sartén con aceite de oliva, sal y pimienta, y márcalo a fuego medio/alto. Vierte un poco de agua y déjalo tapado durante 1 minuto. Reserva.

4 ¡Listo para emplatar!

Pon el Pak Choi como base, añade el sésamo tostado y pon encima el Solomillo de Pollo al estilo General Tso. ¡La nueva receta exótica de tu carta!

AMOR POR LOS SABORES,
AMOR POR LA COMIDA
DEL MUNDO

ASA-DOS



Kebab de Pollo Asado y Loncheado

IDG0109

Láminas de muslo de pollo asado y marinado con especias orientales.

Modo de preparación:
Microondas: 2 min 800W;
Horno: 10-15 min 180°C - 200°C;
Sartén: 5 min.

¡Escanea el QR y descubre muchas más recetas gourmet!



ASA-DOS



Kebab de Vacuno Asado y Loncheado

IDG0155

Láminas de vacuno, pollo y pavo asado y loncheado.

Modo de preparación:
Microondas: 2 min 800W;
Horno: 10-15 min 180°C - 200°C; Sartén: 5 min.



AMERICAN FOOD ASA-DOS



Costilla de Cerdo Natural

IDG0074

Costilla de cerdo asada a baja temperatura sin salsa.

Modo de preparación: Microondas: Descongelar antes de calentar. Calentar 12 min 800W. Horno: 20-25 min 200°C (previamente descongelado). Baño María: descongelar antes de hervir. Hervir 10 min a fuego lento.



Costilla de Cerdo BBQ

IDG0035

Costilla de cerdo asada a baja temperatura con auténtica salsa barbaoca.

Modo de preparación: Microondas: 5-7 min 600W (previamente descongelado y perforado); Horno: 20-25 min 180°C (previamente descongelado).

AMERICAN FOOD ASA-DOS





Gyozas de Marisco

IDG0143

Gyozas de masa de trigo fina, con relleno de marisco.

Modo de preparación: Plancha: dorar con una cucharadita de aceite durante 2 min, añadir 60ml de agua, tapar y dejar hervir durante 3 min. Dejar que se consuma el agua 2 min. Al vapor: 7-8 min 100°C.



Mini Brocheta Yakitori Soja

IDG0084

Brocheta de pollo con salsa de soja.

Modo de preparación:
Microondas: 3-4 min 800W;
Horno: 20 min 200°C.



Mini Brocheta Yakitori Satay

IDG0083

Brocheta de pollo con deliciosa y picante salsa satay.

Modo de preparación: Microondas: 3 min 800W;
Horno: 12 min 200°C. Sartén 3 min por cada lado.



Gyozas de Pollo

IDG0144

Gyozas de masa de trigo fina, con relleno de pollo y verduras.

Modo de preparación: Plancha: dorar con una cucharadita de aceite durante 2 min, añadir 60ml de agua, tapar y dejar hervir durante 3 min. Dejar que se consuma el agua 2 min. Al vapor: 7-8 min 100°C.





Mini Rollito Primavera

IDG0053

Elaborados con pasta brick y rellenos de verduras salteadas.

Modo de preparación:
Freidora: 4-6 min 177°C.



¡El aperitivo oriental por excelencia!

Rollito Primavera

IDG0127

Rollitos elaborados con pasta brick y rellenos de verduras salteadas.

Modo de preparación:
Freidora: 4-6 min 177°C.



¡Super jugosa!

Samosa Vegetal al Curry

IDG0054

Triángulos de pasta brick rellenos de verduras pochadas y sazonadas al curry.

Modo de preparación:
Freidora: 3-5 min 180°C.

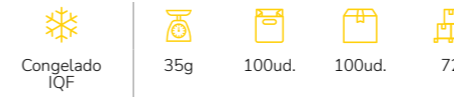


Mini Gofres

IDG0077

Dulce gofre belga en tamaño mini.

Modo de preparación:
Microondas: 20 seg con producto congelado,
5 seg con producto descongelado.

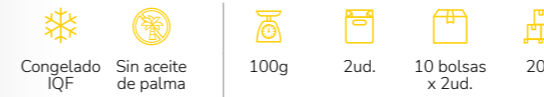


Coulant de Intenso Chocolate Negro

IDG0073

Postre de chocolate belga negro.

Modo de preparación:
Microondas: 50-55 seg 750W;
Horno: 17 min 180°C.



¡Deliciosamente irresistible!



¡Escanear el QR y descubre muchas más recetas gourmet!



Pancakes

IDG0078

Tortita americana con un suave sabor a mantequilla.

Modo de preparación:
Microondas: Sin cubrir en modo descongelación 15 seg., o previamente descongelados calentar 20 seg. 700W;
Descongelar: 50 min aproximadamente.



RECETAS
GOURMET

pensadas para tu carta:

Pancakes
con Té Matcha
y Frutos Rojos¡Escanea el QR
y descubre
muchas más
recetas gourmet!

Ingredientes:

- 6u Pancakes Easyfood
- 100g Azúcar
- 200g Fresas
- 200ml Nata para montar
- 10g Té matcha
- 20g Azúcar glas
- 30g Frutos rojos
- Menta

Tiempo
30 minDificultad
FácilComensales
3

1 Vamos con el sirope

En una sartén añade las fresas cortadas junto a los frutos rojos y el azúcar. Calienta a fuego bajo/medio hasta que empiecen a soltar su jugo. Reserva.

2 Espuma de té matcha

Diluye el té matcha en la nata bien fría. Empieza a montar suavemente con las varillas hasta que quede semi montada.

3 Prepara los Pancakes

En una sartén, calienta los pancakes. Con un pequeño toque de calor quedarán mucho más buenos.

4 ¡Listo para servir!

En un plato, coloca los pancakes en forma de torre. En la parte superior vierte el sirope de frutos rojos y una cucharada de la espuma de té matcha. ¡El postre más delicioso!

AMOR POR LOS SABORES,
AMOR POR LA COMIDA
DEL MUNDO



VEGAN GOURMET



Nuestra gama "VEGAN FOOD GOURMET" llega a la cocina de los restaurantes para ofrecer una propuesta 100% proteína vegetal, con la que elaborar deliciosas recetas veganas.

Otra manera de disfrutar de la comida y ofrecer a tus comensales una opción saludable y respetuosa con el planeta.








Vurger Cornflakes
LUCA103

Crujiente hamburguesa de 100% proteína vegetal de trigo con aroma, sabor y textura idénticos al pollo. Rebozada en cereales cornflakes.

Modo de preparación: Freidora: 6-7 min 180°C; Horno: 16-20 min 200°C; Sartén: 7-8 min.



¡Escanear el QR y descubrir muchas más recetas gourmet!

					
Congelado IQF	Vegetal	Sin aceite de palma	100g	10 ud. x 100g	150

Vurger
LUCA101

Hamburguesa de 100% proteína vegetal de guisante. Con aroma y sabor idénticos a la carne de ternera.

Modo de preparación:
Sartén: 8 min; Grill: 8 min.

					
Congelado IQF	Vegetal	Sin aceite de palma	113,5g	16ud. x 113,5g	150



Nvggets Cornflakes
LUCA100

Nuggets de 100% proteína vegetal de trigo, rebozados en crujientes cereales cornflakes y con interior idéntico al pollo.

Modo de preparación:
Freidora: 4-5 min 180°C; Horno: 16-18 min 200°C; Sartén: 7-8min.

¡Escanear el QR y descubrir muchas más recetas gourmet!



					
Congelado IQF	Vegetal	Sin aceite de palma	25g	1kg	150



Delicias
LUCA102

Tiras de 100% proteína vegetal de soja, inspiradas en la textura y sabor del pollo.

Modo de preparación:
Microondas: 5-6 min 750W; Horno: 13-16 min 180°C; Sartén: 7-9 min.

¡Escanear el QR y descubrir muchas más recetas gourmet!



					
Congelado IQF	Vegetal	Sin aceite de palma	25g	3,5kg	150



RECETAS GOURMET

pensadas para tu carta:

Delicias

Nkate Nkawan



¡Escanea el QR y descubre muchas más recetas gourmet!

Ingredientes:

- 80g Delicias
- 30g Pimiento rojo
- 30g Cebolla blanca
- 10g Cilantro fresco
- 100g Tomate triturado
- 30g Mantequilla de cacahuete
- 200g Pasta fresca (pappardelle sin huevo)
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Para el Rawmesano:

- 50g Anacardos crudos
- 20g Levadura nutricional



Tiempo
25 min



Dificultad
Media



Comensales
2

1 ¡Empezamos!

Corta la cebolla y el pimiento en brunoise. En una sartén con aceite de oliva, sofríe la cebolla y el pimiento, agrega el tomate, el cilantro picado y llévalo a ebullición.

Agrega sal, pimienta y por último, la mantequilla de cacahuete. Reduce.

2 Delicias bien doraditas

En una sartén con aceite dora las Delicias Luca y añade un poco de la salsa preparada anteriormente. Reduce. Repite este paso un par de veces más.

3 Rawmesano

Para obtener un increíble parmesano vegano solo necesitas estos dos ingredientes: anacardos crudos y levadura nutricional. Trituramos ambos productos con una batidora de mano y, ¡tachán, se hizo la magia!

4 ¡A por la pasta y acabamos!

Hierve la pasta fresca según las instrucciones. Emplatamos los pappardelle en la base del plato, sobre ellos servimos la salsa y las Delicias. Dale ese toque especial con el rawmesano y cilantro fresco.

¡No puede estar más bueno!

AMOR POR LOS SABORES,
AMOR POR LA COMIDA
DEL MUNDO



Innovación
& Desarrollo
Gastronómico



Escanea el código QR y descarga nuestro catálogo
en otros idiomas (EN, PT, FR, IT)



Calle Xarol 20 · Nave 20B · Badalona 08915

+34 934 289 308

info@idgastronomic.com

 idg_gastronomic

www.idgastronomic.com