

AL SERVEI DE LA BONA CUINA



**CAN PEP**

ELABORATS ARTESANALS

# ESCALIVADA

TEMPS ELABORACIÓ

.....

FET AL RESTAURANT

2 HORES

AMB CAN PEP

5 MINUTS



escalivada

**ELABORATS  
ARTESANALS  
DE CINQUENA  
GAMMA**

Sense conservants  
Sense colorants  
Sense estabilizants  
Sense mermes

**QUALITAT AL  
SERVEI DE LA  
BONA CUINA**





# TRUITA DE PATATA I CEBA

.....  
TEMPS ELABORACIÓ

FET AL RESTAURANT  
1 HORA

AMB CAN PEP  
10 MINUTS



↖  
Truita  
de patata





# UN COMENTARI, UNA IDEA, UN CUINER, UN PRODUCTE

Soc en Pep. Soc cuiner i sempre m'ha apassionat la cuina.

Tots aquests anys a la cuina m'han permès conèixer de primera mà, per experiència pròpia i per la dels meus col·legues, les dificultats i problemes amb què ens trobem.

Dubtosa garantia de la qualitat de moltes matèries primeres, risc en el tractament del producte per part del personal de cuina, haver de llençar o donar molt menjar sobrant per falta de previsió o de resposta del client, alts costos de personal, etc.

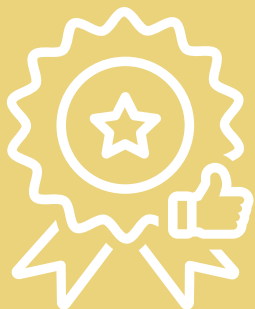
Al final, estar pendent de molts imprevistos incontrolables, fan que oferir un producte de qualitat es converteixi en una tasca o bé caríssima o bé impossible.

Sempre m'ha mogut la voluntat de SERVIR, de la manera que sigui. Primer com a cap en diferents cuines i, finalment, apostant per donar resposta a totes aquelles necessitats que havia detectat durant tants anys.

La nostra filosofia de treball és des de l'inici: bona matèria, treball artesanal, foc i brasa, i una selecció acurada del producte en la seva manipulació i acabat.

**AIXÒ ÉS CAN PEP ELABORATS ARTESANS!**





## ALTA QUALITAT

Sempre amb matèries de primera qualitat durant tot el procés d'elaboració, *sense conservants ni additius*. El tractament tèrmic basat en *alta tecnologia culinària* permet eliminar tots els possibles microorganismes i, *ahora, mantenir les propietats nutricionals* dels aliments.



## + RAPIDESA

Els nostres productes estan pensats per poder *fer i servir el plat de manera ràpida i senzilla* al seu restaurant. Només cal que s'acabin de *cuinar en pocs minuts* al microones, al forn, a la planxa, al bany maria, a l'olla o la paella, o fins i tot només acabar d'emplatar.

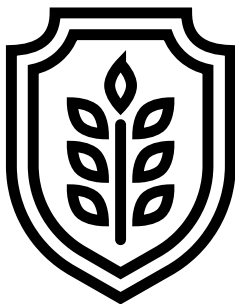


## - MANIPULACIÓ

Ajudem a reduir al mínim la manipulació tant dels mateixos aliments com dels estris necessaris per cuinar.

Així, es redueix temps d'elaboració, personal, utensilis i la seva posterior neteja.





## **SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

En reduir-se la manipulació dels aliments i estar envasats al buit, el risc de contaminació creuada disminueix.

També informem dels ingredients i els possibles al·lèrgens, per poder comunicar-los als clients.



## **MILLOR GESTIÓ DE CADUCITATS**

Els nostres productes es poden conservar durant molt més temps que els aliments frescos mitjançant tècniques que preveuen millor la vida útil, així es pot controlar millor quan deixen de ser aptes. És important posar atenció a l'etiquetatge.



## **- DESPESA**

S'aconsegueix un control total sobre el cost d'elaboració dels plats: reducció del consum d'aigua i electricitat, s'evita la necessitat d'incorporar personal extra per fer accions simultànies, major temps de conservació i, per tant, menys mermes.

# PATATES PER ACOMPANYAR

---

TEMPS ELABORACIÓ

FET AL RESTAURANT  
1 HORA

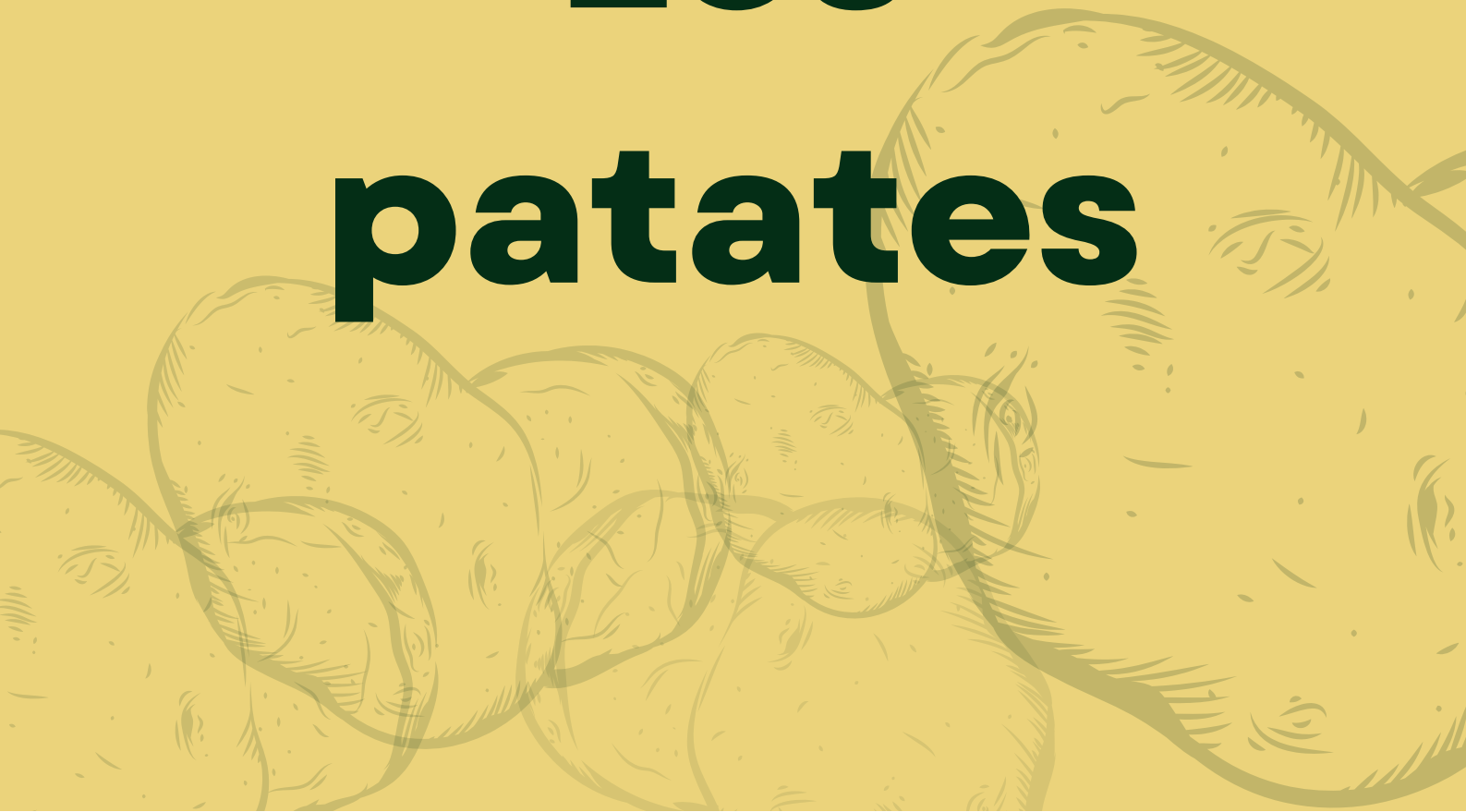
AMB CAN PEP  
10 MINUTS



ACOMPANYAMENT  
DE PATATES



# Les patates



# PATATES BRAVES

.....  
TEMPS ELABORACIÓ

FET AL RESTAURANT  
1 HORA

AMB CAN PEP  
10 MINUTS



  
BRAVES





Preparat de  
**truita de patata**  
sense ceba



Patata **brava**,  
monalisa



Patata **grilló**  
agria amb pell



Patata **brava**  
monalisa amb  
pell



Patata  
**panadera**, 8mm  
monalisa



Patata  
**ensaladilla**,  
monalisa



Patata  
**panadera**, 5mm  
agria



Patata **brava**,  
agria

# CON DE PATATES

TEMPS ELABORACIÓ

FET AL RESTAURANT  
30 MINUTS

AMB CAN PEP  
3 MINUTS



CONO DE PATATES  
FREGIDES



Patata **confitada**  
amb oli d'oliva



Patata **fregida**  
10x10mm, agria



Patata **brava**  
amb pell, agria



Patata **al caliu**  
amb pell, monalisa



Patata **panadera**  
3mm, monalisa



Preparat de  
**truita de patata**  
amb ceba 1kg



Preparat de  
**truita de patata**  
amb ceba 300g



Patata **parisina**  
amb pell,  
monalisa



Pastanaga per  
**ensaladilla** 1kg









## OBSERVACIONS

PRODUCTES  
REFRIGERATS  
ENTRE  
2 i 4°

NO CONGELAR

## OBRIR



## FREGIR



## SERVIR



## MODE D'ÚS

FREGIR  
DIRECTAMENT  
DURANT 3'  
A 185/195°

NO 'POCHAR'

# Fem una truita de patates en 10'



## CONSELL D'ÚS

- ESCALFAR LA BOSSA AL MICROONES 2'
- BATRE DOS OUS PER 250G DE PRODUCTE
- AFEGIR SAL
- BARREJAR
- ABOCAR A LA PAELLA AMB UNA MICA D'OLI



**ACOMPANYAMENT  
DE PATATA  
AL CALIU**


.....  
TEMPS ELABORACIÓ

FET AL RESTAURANT  
45 MINUTS

AMB CAN PEP  
3 MINUTS



↖  
**POLLASTRE AMB  
PATATA AL CALIU**

The background features a warm, golden-yellow color palette. On the left side, there are stylized flames rising from a dark, rocky base. On the right side, there are faint, sketch-like illustrations of various vegetables, including what appears to be a corn cob, a bell pepper, and some leafy greens. The overall aesthetic is rustic and natural.

# **Verdures a la llenya**







Pebrot vermell  
escalivat amb  
llenya 1kg



Pebrot vermell  
escalivat amb  
llenya 500g



Pebrot vermell  
escalivat amb  
llenya 300g



Ceba escalivada  
amb llenya 1kg



Ceba escalivada  
amb llenya 300g



**TIMBAL DE  
VERDURA  
ESCALIVADA**

.....  
TEMPS ELABORACIÓ

FET AL RESTAURANT  
2 HORES

AMB CAN PEP  
5 MINUTS



**TIMBAL DE PEBROT, ALBERGÍNIA  
I CEBA ESCALIVADA AMB TONYINA**



Pebrot escalivat  
amb llenya 1kg



Albergínia  
escalivada amb  
llenya 1kg



Tomàquet  
escalivat amb  
llenya 1kg



Albergínia  
escalivada amb  
llenya 300g



## ESCALIVADA

.....

TEMPS ELABORACIÓ

FET AL RESTAURANT  
2 HORES

AMB CAN PEP  
5 MINUTS

AMANIDA  
D'ESCALIVADA  
AMB TONYINA





Telf. Comercial

+34 646 73 13 54

Telf. Oficina

+34 977 84 09 56 · +34 625 09 15 56

[cinquenagama@elaboratscanpep.com](mailto:cinquenagama@elaboratscanpep.com)

[www.elaboratscanpep.com](http://www.elaboratscanpep.com)

La Pobla de Mafumet (Tarragona) · 43140