



Gicorns

Cooked Food

Carnes neutras muy melosas cocinadas a baja temperatura
Extremely tender neutral meats cooked at low temperature
Viandes neutres très tendres cuites à basse température



Carrillada de cerdo con hueso confitada / Pre-cooked bone-in pork cheek
Joue de porc avec os précuit

Ref. 128106J



Carrillada de cerdo sin hueso confitada / Pre-cooked boneless pork cheek
Joue de porc sans os précuit

Ref. 128124J



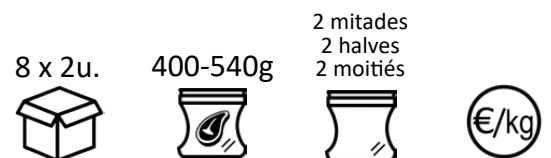
Meloso de espaldilla de añojo confitado / Pre-cooked beef blade
Paleron de boeuf précuit

Ref. 222104J



Manitas de cerdo cocidas / Cooked pig's front trotters
Pieds de porc cuits

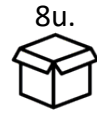
Ref. 128022J



Cocinadas a baja temperatura durante largas horas y en bolsa de vacío
Cooked at low temperature for long hours and in a vacuum bag (IVP)
Cuit à basse température pendant de longues heures sous vide

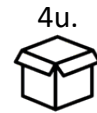
Medio codillo de cerdo confitado / Pre-cooked half pork hock
Demi jarret de porc précuit

Ref. 127109J



Tira de costilla de vacuno confitada / Pre-cooked beef spare ribs
Côtes de boeuf précuits

Ref. 223104J



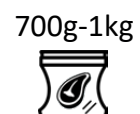
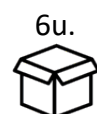
Media costilla ribs de cerdo confitada / Pre-cooked half pork spare ribs
Ribs de porc moitiés précuits

Ref. 124106J



Costilla ribs entera de cerdo confitada / Pre-cooked pork spare ribs
Ribs de porc précuits

Ref. 124104J





NUEVOS PRODUCTOS / NEW PRODUCTS NOUVEAU PRODUITS

Manitas de cerdo con salsa cocidas / Cooked pig's front trotters with sauce Pieds de porc précuits avec sauce

Ref. 128020J



8 x 2u.



400-540g



2 mitades
2 halves
2 moitiés



€/kg



Secreto de cerdo confitado / Pre-cooked pork "secreto" "Secreto" de porc précuit

Ref. 123110J



±7 x 2u.



± 600g



2u. x pack



€/kg



Mini codillo de cerdo confitado / Pre-cooked mini pork hock Mini jarret de porc précuit

Ref. 127120J



±9 x 3u.



± 450g



3u. x pack



€/kg



COMODIDAD Y RAPIDEZ · FÁCIL PREPARACIÓN · CREATIVIDAD PARA EL CHEF

www.gicarns.com · pedidos@gicarns.com · +34 972 47 75 62

LAS RECETAS DE GIC / GIC's RECIPES LES RECETTES DU GIC



PROPUESTAS DE RECETAS / RECIPE SUGGESTIONS PROPOSITIONS DE RECETTES

Costillas ribs de cerdo empanadas / Breaded pork spare ribs Ribs de porc panées

- Descongelar la costilla ribs en frío positivo (12-24h).
- Cortar las costillas en frío una a una, retirando el jugo.
- Preparar el encolante y añadir las especias deseadas.
- Empanar las costillas con panko.
- Cocinarlas al horno, paella o airfryer.

- Defrost the ribs in positive cold (12-24h).
- Cut the ribs in cold one by one, removing the juice.
- Prepare the "glue" and add the desired spices.
- Bread the ribs with panko.
- Cooked them in the oven, pan or airfryer.

- Décongeler le ribs de porc à froid positif (12-24h).
- Coupez les côtes froides une à une, en retirant le jus.
- Préparez la "colle" et ajoutez les épices désirées.
- Paner les côtes levées avec du panko.
- Faites-les cuire au four, à la poêle ou à la airfryer.



Carrillada de cerdo con hueso rellena de setas / Mushrooms stuffed bone-in pork cheek Joue de porc avec os farcie de champignons

- Descongelar la carrillada en frío positivo (12-24h).
- Atemperar la carne al baño maría y seguidamente dorarla al horno.
- Retirar el hueso y rellenarla con setas.
- Emplatlarla con la guarnición deseada.

- Defrost the cheek in positive cold (12-24h).
- Temper the meat in a bain-marie and then brown it in the oven.
- Remove the bone and fill it with mushrooms.
- Plate it with the desired garnish.

- Décongeler la joue à froid positif (12-24h).
- Tempérez la viande au bain-marie puis faites-la dorer au four.
- Retirez l'os et remplissez-le de champignons.
- Assiettez-le avec la garniture désirée.





Gicarns



Avda. Mas Vilà, 190 - Buzón 301
17457 Riudellots de la Selva (Girona)
España / Spain / Espagne

Tel.: +34 972 47 75 62
info@gicarns.com
www.gicarns.com



¿Cómo regenerar nuestras carnes?
How to regenerate our meats?
Comment régénérer nos viandes?

