

Gastronomía inteligente  
para el profesional gourmet



**VAC in BAG**  
COOKING SOLUTIONS

En VACinBAG te ayudamos ¡incluso cuando no lo tenías previsto! Si tienes un pedido inesperado, o deseas crear un nuevo producto, estamos aquí y nos encantará ayudarte. Somos un equipo con larga trayectoria en la restauración y pasión por los nuevos retos: desde 2016 hacemos posible lo imposible.



# Planchas



Planchas de carne confitada; ideales para elaborar magníficos platos principales, platillos o tapas.

Formatos de venta

Plancha

Peso unidad: 1500 gr

Unidades caja: 3

Monoración

Peso unidad: 150 gr

Unidades caja: 25

Cochinillo  
*Plancha y monoración*



Meloso de cerdo  
*Plancha y monoración*



Meloso de cordero  
*Plancha y monoración*



Costilla de cerdo  
*Plancha y monoración*



Pato confitado  
*Plancha y monoración*



Meloso de ternera  
*Plancha y monoración*



# Rulos



Rulos y tapa rulos de carne confitada ideales para elaborar platillos, tapas y montaditos o bien para propuestas de menú degustación.

Formatos de venta

*Rulo*

Peso unidad: 650 gr

Unidades caja: 6

Diametro: 7 cm

*Monoración*

Peso unidad: 150 gr

Unidades caja: 25

Diametro: 7 cm

*Tapa Rulo*

Peso unidad: 250 gr

Unidades caja: 12

Diametro: 4 cm

*Carpaccio*

Peso unidad: 80 gr

Unidades caja: 25

Manitas de cerdo



Rabo de ternera



# Pulleds



Deliciosos desmigados de carne. Calentar y crear: rellenos para pastas, ensaladas, pizzas, rollitos, nachos, panes... una base excelente para que tu creatividad marque la diferencia.

Formatos de venta

*Desmigados*

Peso unidad: 1 kg

Unidades caja: 5

*Pulled chicken*

Desmigado de pollo



*Pulled beef*

Desmigado de ternera



*Pulled sucking pig*

Desmigado de cochinitillo



*Pulled beef tail*

Desmigado de rabo de ternera



*Pulled ribs pork*

Desmigado de costilla de cerdo



*Pulled pork*

Desmigado de cerdo



# Carnes en pieza



El vacío y la brasa. Selección de carnes en pieza confitadas a baja temperatura; acabadas en brasa te permite conseguir una textura que, sumada a la melosidad del vacío, representa un juego de contrastes para el paladar.

Formatos de venta

*Peso unidad*

Según producto

*Unidades caja*

Según producto

*Ver tarifa*

para más detalle

Carrilleras de cerdo deshuesadas



Carillera de ternera



Costilla de cerdo en salsa BBQ



Jarretón de ternera



Roast beef



# Guarniciones y salsas



Soluciones de calidad para ahorrar tiempo mientras das un plus de excelencia y sabor con el mínimo esfuerzo.

Formatos de venta

*Gratén*

Peso unidad: 100 gr

Unidades caja: 30

*Guarniciones*

Peso unidad: 500 gr

Unidades caja: 6

*Salsa*

Peso unidad: 1000g

Unidades caja: 4

Cebollas platillo  
caramelizadas



Salsa demiglace  
tu comodín imprescindible



Gratén de patata y boletus  
Gratén de patata y trufa



Alcachofas confitadas  
en aceite de oliva



# Espumas



Preparados para la elaboración de espumas y mousses con sifón de cocina. Un toque gourmet con volumen y apariencia.

Formatos de venta

Producto congelado

Peso unidad: 250 gr

Unidades caja: 10

*Espuma de crema catalana*



*Espuma de frutos rojos*



*Espuma de mojito*



*Espuma de chocolate*



*Espuma de pesto*



*Espuma de patata*



*Espuma de mascarpone*



*Espuma de "parmegiano"*



# Rulos veganos



Rulos y hamburguesas  
veganos para dar respuesta  
a la demanda creciente de  
una carta apta para veganos  
y no veganos.

Formatos de venta

*Rulo*

Peso unidad: 650 gr

Unidades caja: 6

Diametro: 7 cm

*Hamburguesa*

Peso unidad: 90 gr

Unidades caja: 30

Diametro: 9 cm

Rulo vegano  
de calabaza y curry



Rulo vegano  
de espinacas y guisantes



Rulo vegano  
de remolacha



Rulo vegano  
de setas



Hamburguesa vegana  
de calabaza y curry



Hamburguesa vegana  
de espinacas y guisantes



Hamburguesa vegana  
de remolacha



Hamburguesa vegana  
de setas



# Somos tu mano "invisible"

Te ofrecemos un servicio personalizado en gastronomía de 5ª gama, cocinada al vacío a baja temperatura, con el que tienes mucho que ganar.

## 8 motivos para contar con Vac in Bag:



**1. Alta calidad 100% natural**  
Todos nuestros productos cumplen los más exigentes requisitos en sabor, texturas melosas, y calidad. Sin aditivos.



**2. Tu creatividad gana**  
Cocinamos al vacío y a baja temperatura con procesos de cocción largos, lo que nos permite obtener sabores naturales y texturas melosas. Productos que se venden solos para que puedas dar rienda suelta a tu talento.



**3. Ganas rentabilidad**

- Obtienes un cálculo exacto de los escandallos
- Reducción de costes
- Eliminación de mermas
- El negocio gana



**4. Ahorras procesos en la cocina**  
Hacemos por ti las tareas laboriosas, optimizas los procesos y ganas tiempo.



**5. Brilla con nuevas propuestas gastronómicas**  
Te lo ponemos muy fácil para que puedas personalizar los platos con tu estilo creativo y estandarizar nuevas propuestas en tu carta, sin grandes esfuerzos.



**6. ¿Lo quieres? Lo tienes ¿Qué tienes en mente?**  
Aceptamos tus retos para servirte mejor.



**7. Lo damos todo, también cuando tienes una necesidad**  
Llámanos. Somos expertos en encontrar soluciones.



**8. Te facilitamos la gestión:**

- Producto congelado
- Fácil control de stock
- 18 meses de caducidad
- Fácil regeneración
- Ficha técnica

# La nueva forma de entender la cocina profesional

Como profesional de la cocina  
te ayudamos a ganar valor.

En VACinBAG cocinamos a fuego  
lento para ti, para que puedas:

- mejorar tu servicio al cliente
- innovar en tu carta  
con el mínimo esfuerzo
- rentabilizar el negocio...



**VAC** *in* **BAG**  
COOKING SOLUTIONS

C. Francesc Puget, 35. 08560 Manlleu (Barcelona)  
Telf. 930 023 996 – [info@vacinbag.com](mailto:info@vacinbag.com) – [vacinbag.com](http://vacinbag.com)