

FRECARN con una amplia experiencia en los mercados anglosajones, se nutre a diario de su intenso dinamismo, para luego adaptar esas novedades a las singularidades del mercado español. Suministramos a grandes cadenas de restauración internacionales para simplificarles sus procesos, permitiéndoles ser más eficientes en sus recursos empleados en la la cocción, y en permitirles prolongar las caducidades de los productos que manipulan, ahorrandoles mermas y mucho tiempo en su trabajo diario. Nos apasiona seguir las evoluciones del mercado y adaptar e introducir rápidamente cualquier producto que detectamos que puede ser tendencia. Fabricamos productos a medida, tanto en sabores como en formatos y nos diferenciamos por ofrecer soluciones competitivas en tiempos reducidos.

PRODUCTOS COCINADOS DEL CERDO

1 ALBONDIGAS

RECETAS: SABOR ITALIANO (con zanahorias y más sabor a tomate)
SABOR ESPAÑOL (con sofrito, guisantes y zanahorias)

PRESENTACIÓN

Cocinadas IQF en bolsas (sin Salsa)
Cocinadas al vacío (con Salsa)

PESOS

Bolsa 1kg / 2kg / 4kg
Bolsa vacío 0,5kg / 1kg / 2kg / 4kg

CADUCIDAD

18 meses en congelado
60 días en fresco

TIEMPO PREPARACIÓN

20 Minutos



2 TIRA COSTILLA (pieza entera)

SALSAS DISPONIBLES: BBQ clasic, BBQ Beer, BBQ Bourbon, Miel & Mostaza, Salt & Pepper, Hoisin, Char Siu, Hot & Spicy, Coreana, Mexican mix... También se ofrece cocinada únicamente con especias y añadiendo una bolsita de 90g de salsa

PRESENTACIÓN

Cocinadas envasadas al vacío

PESOS

400g / 450g / 500g / 550g / 600g

CADUCIDAD

60 días en fresco
18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN

20 Minutos



3 TIRA COSTILLA "CARNUDA" (pieza cortada 1/2)

SALSAS DISPONIBLES: BBQ clasic, BBQ Beer, BBQ Bourbon, Miel & Mostaza, Salt & Pepper, Hoisin, Char Siu, Hot & Spicy, Coreana, Mexican mix... También se ofrece cocinada únicamente con especias y añadiendo una bolsita de 90g de salsa

PRESENTACIÓN

Cocinadas al vacío

PESOS

400g / 450g / 500g / 550g / 600g

CADUCIDAD

60 días en fresco
18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN

20 Minutos



4 COSTILLA CORTADA AL PALO

SALSAS DISPONIBLES: BBQ clasic, BBQ Beer, BBQ Bourbon, Miel & Mostaza, Salt & Pepper, Hoisin, Char Siu, Hot & Spicy, Coreana, Mexican mix... También se ofrece cocinada únicamente con especias y añadiendo una bolsita de 90g de salsa

PRESENTACIÓN (*) las podemos colocar alineadas repli-
cando una costilla entera, o sin orden.
Cocinadas IQF en bolsas (sin Salsa)
Cocinadas al vacío* (con Salsa)

PESOS
Cualquier peso fijo ente 1kg y 5kg
Cualquier peso entre 200g y 4kg

CADUCIDAD
12 meses congelado IQF
60 días en fresco. 18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN
20 Minutos



5 PULLED (ya desmenuzado)

*para un volumen de 30.000 u. se pueden adjuntar Pancakes / BAO BUNS

SALSAS DISPONIBLES: BBQ clasic, BBQ Beer, BBQ Bourbon, Miel & Mostaza, Salt & Pepper, Hoisin, Char Siu, Hot & Spicy, Coreana, Mexican mix... También se ofrece cocinada únicamente con especias y añadiendo una bolsita de 90g de salsa

PRESENTACIÓN
Cocinado al vacío

PESOS
Cualquier peso entre 100g y 4kg

CADUCIDAD
60 días en fresco
18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN
15 Minutos



6 PULLED - IQF-

Producto sin salsa añadida. Opciones de sabores: Natural, curado sabor Bacon, con Sal & Pimienta

PRESENTACIÓN
Producto IQF en bolsas

PESOS
Cualquier peso entre 1kg y 5kg

CADUCIDAD
12 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN
15 Minutos



7 PULLED (Pieza entera sin desmenuzar)

*para un volumen de 30.000 u. se pueden adjuntar Pancakes / BAO BUNS

SALSAS DISPONIBLES: BBQ clasic, BBQ Beer, BBQ Bourbon, Miel & Mostaza, Salt & Pepper, Hoisin, Char Siu, Hot & Spicy, Coreana, Mexican mix... También se ofrece cocinada únicamente con especias y añadiendo una bolsita de 90g de salsa

PRESENTACIÓN
Cocinado al vacío

PESOS
Cualquier peso entre 100g y 4kg

CADUCIDAD
60 días en fresco
18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN
20 Minutos



8 SALCHICHAS / BUTIFARRAS

Natural, o con sofrito de tomate añadido (sabores personalizados a medida del cliente)

PRESENTACIÓN

Cocinadas IQF en bolsas (sin Salsa)
Cocinadas al vacío

PESOS

Cualquier peso fijo ente 1kg y 5kg
Cualquier peso entre 300g y 2kg

CADUCIDAD

12 meses congelado IQF
60 días en fresco. 18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN

20 Minutos



9 GYROS

Con especias típicas

PRESENTACIÓN

Cocinadas IQF en bolsas (sin Salsa)
Cocinado al vacío

PESOS

Cualquier peso fijo ente 1kg y 5kg
Cualquier peso entre 300g y 2kg

CADUCIDAD

12 meses congelado IQF
60 días en fresco. 18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN

20 Minutos



10 PANCETA CON CORTEZA "CRUJIENTE" (especial AIR FRYER)

Con especias: BBQ, Chinese, Mediterraneas, Porchetta
Producto cocinado, a punto de ser horneado para su acabado crujiente

PRESENTACIÓN

Cocinado al vacío

PESOS

Cualquier peso entre 300g y 2kg

CADUCIDAD

60 días en fresco
18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN

40/45 Minutos



11 DADOS DE PANCETA (BELLY BITES)

Con especias: BBQ, Sal & Pimienta, Chinese, Mediterranea, Porchetta

PRESENTACIÓN

Cocinada al vacío

PESOS

Cualquier peso fijo entre 300g y 2kg

CADUCIDAD

60 días en fresco
18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN

20 Minutos



12 CHULETA LOMO

Sazonado con especias / Natural

PRESENTACIÓN
Cocinado al vacío

PESOS
Cualquier peso fijo a determinar

CADUCIDAD
60 días en fresco
18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN
20 Minutos



13 SECRETO / PLUMA / LAGARTO (cerdo blanco)

Confitado / Sazonado con especias

PRESENTACIÓN
Cocinado al vacío

PESOS
Cualquier peso fijo a determinar

CADUCIDAD
60 días en fresco
18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN
20 Minutos



14 HAMBURGUESA

Ternera / Mixta

PRESENTACIÓN
Cocinado al vacío

PESOS
140g (otros pesos a determinar)

CADUCIDAD
60 días en fresco
18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN
20 Minutos



15 PINCHOS (con/sin palo)

Diferentes opciones de sabor, con especias al gusto

PRESENTACIÓN
Cocinado al vacío

PESOS
Peso fijo a determinar

CADUCIDAD
60 días en fresco
18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN
5 Minutos

EN DESARROLLO



16 LOMO COCINADO (listo para ser marcado en plancha)

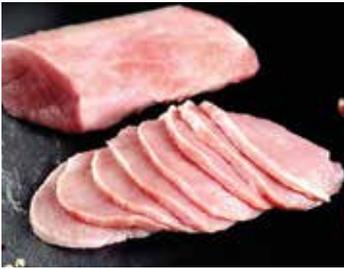
Producto Natural / Curado (sin ahumar / ahumado)

PRESENTACIÓN
Envasado al vacío

PESOS
Cualquier peso fijo a determinar

CADUCIDAD
60 días en fresco
18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN
5 Minutos



17 CODILLO (en mitades)

Confitado / Sazonado con especias

PRESENTACIÓN
Envasado al vacío

PESOS
Aprox. 390 g

CADUCIDAD
60 días en fresco
18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN
20 Minutos



18 CARRILLADA SIN HUESO

Confitada / Cocinada al vino tinto

PRESENTACIÓN
Envasada al vacío

PESOS
aprox. 400g

CADUCIDAD
60 días en fresco
18 meses en congelado

TIEMPO PREPARACIÓN
20 Minutos

