

**itac**  
PROFESSIONAL



# SOLUCIONES PARA LA COCINA

**INGREDIENTA**

cocina creativa







**Ingredienta** es la gama de productos de Itac Professional pensada por y para el cocinero profesional.

Esta gama está caracterizada por un envase con la cantidad adecuada, fácil de cerrar, cómodo de dosificar gracias a su forma ergonómica e identificable en cualquier punto de la cocina.

El producto seleccionado para formar parte de **Ingredienta** responde a un ingrediente de valor, bien por su tamaño, corte o procesado, o bien por su facilidad de uso, ahorro de tiempo en la cocina y eliminación de mermas.

Nuestros ingredientes aumentarán el valor percibido de tus platos.

# GAMA ACTUAL CON NUEVOS ENVASES

---

DÁTIL CUBITO



MAÍZ FRITO  
TRITURADO SIN SAL



NUEZ PECANA



# AMPLIACIÓN DE GAMA

---

CEBOLLA  
DESHIDRATADA



ZANAHORIA  
DESHIDRATADA



AJO LAMINADO  
DESHIDRATADO



# MEJORA DEL ENVASE E INCREMENTO DEL GRAMAJE

- ✓ INCREMENTO GRAMAJE
- ✓ AGARRE ERGONÓMICO
- ✓ TAPÓN DE ROSCA PARA MEJOR CONSERVACIÓN
- ✓ FÁCIL DE USAR
- ✓ APILABLE



## DÁTIL CUBITO

Gramaje antiguo 400 g

**Gramaje nuevo** 800 g



## MAÍZ FRITO TRITURADO SIN SAL

Gramaje antiguo 500 g

**Gramaje nuevo** 800 g



## NUEZ PECANA TROZOS

Gramaje antiguo 400 g

**Gramaje nuevo** 600 g

# ETIQUETAJE Y EMBALAJE

## ETIQUETA



**Nombre del producto** → **INGREDIENTIA**  
cocina creativa

**Ingredientes** → **MAIZ FRITO TROCEADO SIN SAL**  
INGREDIENTES: Maíz y aceite de girasol refinado.  
/ INGREDIENTES: Miho e óleo refinado de girasol.  
Puede contener cacahuètes, frutos de cáscara, soja, Leche y derivados, gluten, sésamo y sulfitos.  
\* Puede contener améndoim, frutos de cáscara rjja, soja, leite e derivados, gluten, sésamo e sulfitos.

**Distribuidor** → **IMPORTACO FOOD SERVICE, S.L.**  
Pol. Ind. Picassent, Calle 2, nº 24,  
46220 Picassent (Valencia) SPAIN  
www.itac-professional.com  
R.S.I. 21.15229V

**Fecha de caducidad** → Consumir preferentemente antes del fin de: / Lote:  
Consumir de preferéncia antes do fim de: / Lote:

**Valores Nutricionales** → **INFORMACION NUTRICIONAL**  
(Valores medios por 100g) / **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**  
(valores médios por 100g)

Valor Energético /	1880 KJ /
Energía /	448 kcal /
Grasas / Lipidos:	11 g
de las cuales / de	1,4 g
saturadas:	77,5 g
Hidratos de Carbono:	0,6 g
de los cuales azúcares /	0,6 g
de los cuales azúcares /	0,13 g
Proteínas:	
Sal:	

**Contenido Neto** → **2 Kg**

**EAN** → EAN

\*ejemplo de etiqueta / los datos pueden variar.

## CAJA CONTENEDORA / EXPOSITORA



**X8**  
**UDS**

# NUEZ PECANA

---

La nuez pecana, además de tener un excelente sabor, tiene una gran flexibilidad a la hora de preparar distintos platos o elaboraciones culinarias. Perfecta para platos salados, dulces, o como acompañante de un buen vino.

Dentro de la categoría de recetas saladas podemos usar la nuez pecana, por ejemplo, para la elaboración de panes. También puede ser ideal para rellenos por su textura consistente y su sabor. O una perfecta acompañante en salsas.

En las recetas dulces no es menos útil que en los platos salados, se puede utilizar para la elaboración de brownies, pudín o cheesecake. También como topping para helados o crepes.







## PECAN PIE

by Àngels Puntas

### Ingredientes (8 raciones)

#### Para la base:

300 g de harina  
150 g de azúcar glass  
150 g de mantequilla fría  
130 g de huevo (2 huevos L)  
Una pizca de sal

#### Para el relleno:

175 g de nueces pecanas (+ 50 g para decorar)  
260 g de huevo (4 huevos L)  
150 g de sirope de arce  
50 g de mantequilla a temperatura ambiente  
50 g de azúcar moreno  
Una vaina de vainilla

### Elaboración:

- Mezcla en un bol la harina, el azúcar y la sal con la mantequilla cortada a dados. Mezcla ayudándote de los dedos para crear una textura arenosa. Añade los huevos y amasa hasta obtener una masa lisa y uniforme. Tapa con papel film y refrigera aprox. 1h.
- Pasado este tiempo estira la masa con la ayuda de un rodillo sobre una superficie enharinada. Forra un molde redondo con la masa y refrigera.
- Tritura las nueces con la ayuda de un robot de cocina y las reserva.
- Para el relleno mezcla en un bol los huevos, la mantequilla, el azúcar, el sirope de arce y el interior de la vaina de vainilla. Mezcla hasta que esté cremoso y añade las nueces trituradas.
- Vierte la mezcla sobre la masa refrigerada y decora con el resto de nueces pecanas.
- Introduce la tarta en el horno precalentado a 200° y hornéamos a 180°C aprox unos 40 minutos.
- Deja enfriar sobre una rejilla.

# MAÍZ FRITO TRITURADO SIN SAL

---

El uso del maíz frito en la cocina moderna se ha incrementado en los últimos años, estando cada vez más presente tanto en platos principales como en aperitivos y repostería.

Aunque su uso más común es el rebozado de carnes, pescados y lácteos (quesos en especial), también es utilizado en ensaladas, salsas y acompañamientos.

Destacar como novedad el uso del maíz triturado en la categoría de repostería.





## NUGGETS CON MAÍZ FRITO TRITURADO

by Àngels Puntas

### Ingredientes para unas 10-12 unid de 50g:

#### Para la masa:

500 g de pechuga de pollo.  
100 g de queso de untar.  
5 g de ajo en polvo.  
Sal.  
Pimienta.

#### Para el rebozado:

1 huevo L.  
50 g de harina.  
75 g de maíz triturado.

### Elaboración:

- Trocea las pechugas y pásalas por una picadora o procesadora hasta obtener una masa. Salpimenta, añade el ajo en polvo y el queso crema. Mezcla hasta que todos los ingredientes estén integrados y tengas una masa homogénea. Refrigera la masa 1 hora.
- Toma pequeñas porciones de 50 g y bolea la masa en forma de nugget.
- Empana los Nuggets por harina, huevo batido y finalmente por el maíz triturado.
- Colócalos sobre una bandeja de horno con papel sulfurizado.
- Hornea a 180° C (con el horno precalentado) con calor superior e inferior.

# DÁTIL CUBITO

---

El dátil es un ingrediente muy presente en la cocina árabe. Su toque dulce e intenso combina perfectamente con sabores fuertes.

Un ejemplo de aperitivo sería prepararlo con jamón serrano o panceta ahumada. Como plato principal, podemos utilizarlo en estofados de carne. Perfecto también para ensaladas templadas.





## ESPALDA DE CORDERO RELLENA DE LONGANIZA Y DÁTILES

by Àngels Puntas

### Ingredientes (4 raciones)

1 espalda de cordero deshuesado.	2 tomates pera.	Aceite de oliva virgen extra.
50 g de dátiles.	1 puerro.	Sal.
4 dientes de ajo.	1 zanahoria.	Pimienta.
1 longaniza fresca (aprox 200 g).	100 ml de vino rancio.	400 ml de agua.
1 cebolla.	Romero.	

### Elaboración:

- Salpimenta la espalda de cordero y rellénala con la longaniza (a la que le habremos quitado la tripa) y los dátiles. Da forma redonda y alargada, ata con hilo bramante para que no pierda la forma y sella la pieza en una sartén con un poco de aceite. Deposita en una fuente de horno y hornea a 190° durante 15 minutos.
- Mientras en la misma sartén sofríe la cebolla, el puerro y la zanahoria cortadas en brunoise y los ajos enteros durante 10 minutos. Incorpora el tomate pelado y cortado en trozos grandes y el romero, salpimenta y dejamos cocinar 5 minutos más.
- Añade el sofrito a la fuente de horno, riega con el vino rancio y hornea durante 10 minutos más; pasado este tiempo gira la espalda y le añade el agua.
- Bajamos la temperatura del horno a 160° y hornea durante aprox. 30 minutos más.
- Retira la fuente del horno y retira el hilo de la carne. Corta a rodajas de aprox. un centímetro. Pasamos las hortalizas y los jugos de la bandeja por un pasapurés o trituradora en robot de cocina para obtener la salsa sin grumos y homogénea. Rectifica la condimentación si es necesario.
- Servimos la carne acompañada de la salsa.



# DESHIDRATADOS

---

## ¿POR QUÉ?

El proceso utilizado en el desecado de productos, no solo conserva francamente bien su aroma, sino que lo hace más sutil y elegante que el del producto madre.

Se trata de un ingrediente muy utilizado en la industria alimentaria y un excelente ingrediente para usar EN LA RESTAURACIÓN, siendo muy saludable al no estar frito.

Se puede incorporar a todo guiso que tenga un nivel de humedad suficiente ya que se rehidrata rápidamente.





## SOLUCIONES PARA LA COCINA:

- Válido para todo tipo de cocina: Nouvelle cuisine, de mercado, de tendencia...
- Ahorro de tiempo en la cocina (no hay que lavar, pelar, cortar...)
- Mantiene el sabor y color original.
- Fácil de usar.
- Conservan sus propiedades alimenticias y nutritivas.
- Ahorro de espacio.
- Sin aditivos ni colorantes.
- Larga conservación.
- Su uso en la cocina no tiene mermas (ahorro).
- Saludable al no estar frito.

# ZANAHORIA DESHIDRATADA

---

La zanahoria es una hortaliza muy apreciada por sus propiedades organolépticas, es decir, por su sabor, color, olor y textura

Su uso es adecuado para ensaladas, sopas y guisos. Además se puede añadir a panes y pizzas caseras. También acompaña diferentes tipos de carnes. Su atractivo color viste perfectamente cualquier plato.





## CARROT CAKE

by Àngels Puntas

### Ingredientes

#### Para el bizcocho:

300 g de harina integral.  
300 g de zanahoria deshidratada.  
150 g de azúcar panela.  
50 g de nueces.  
50 g de pasas.  
200 ml de agua.

180 g de aceite de oliva suave.  
1 cucharadita de sal.  
1 cucharadita de canela en polvo.  
1 cucharadita de jengibre en polvo.  
1 cucharadita de comino en polvo.  
1 cucharadita de bicarbonato + 1  
cucharadita de levadura química.

#### Para la cobertura:

200 g de queso mascarpone,  
4 cucharadas de azúcar glass y  
zanahoria deshidratada para cubrir.

### Elaboración:

- Precalienta el horno a 200°C.
- Pon la harina en un bol junto con la levadura, el bicarbonato, el azúcar, la sal, las especias y mezcla.
- Incorpora el aceite, el agua, la zanahoria deshidratada, las pasas y las nueces. Mezcla bien hasta obtener una masa homogénea y sin grumos.
- Introduce la masa en un molde rectangular (de unos 30 cm) previamente engrasado y hornea aprox. unos 40 minutos.
- El tiempo de horneado dependerá de las dimensiones del molde (puedes comprobar el punto de cocción exacto cuando al pinchar la masa con una brocheta de madera o similar salga seca)
- Retira el molde del horno y enfría sobre una rejilla antes de desmoldar.
- Para la cobertura mezclamos bien el azúcar con el queso mascarpone hasta que quede bien integrado. La ponemos sobre el bizcocho, y espolvoreamos por encima la zanahoria deshidratada.

# AJO EN LÁMINAS DESHIDRATADO

---

Se cree originario de Asia occidental y se emplea en la cocina como saborizante natural.

Su aroma y sabor característico es muy valorado en la cocina mediterránea, la cual utiliza este ingrediente en centenares de recetas. Sin duda, un fantástico ingrediente que tanto viste el plato como le da sabor.

Perfecto para pescados, pasta, ensalada, sopas y elaboraciones de panes.





## AJOATAO

by Àngels Puntas

### Ingredientes

500 g de patatas.	Zumo de medio limón.
12g de ajo deshidratado.	Sal.
1 yema de huevo.	Ajo deshidratado.
50 ml de AOVE.	

### Elaboración:

- Hierve las patatas con piel hasta que estén tiernas. Deja enfriar un poco y retira la piel.
- Machaca el ajo deshidratado en un mortero con la sal, añade las patatas cortadas a trozos y las machaca hasta que quede un puré sin grumos.
- Añade la yema de huevo, el zumo de limón y mezcla bien.
- Incorpora el Aove poco a poco mientras mueves la mano de mortero. Remueve hasta que quede bien emulsionado.
- Sirve con ajo deshidratado como "topping".

# CEBOLLA DESHIDRATADA

---

Al igual que los ingredientes deshidratados comentados anteriormente, la cebolla deshidratada también se puede incorporar a todo guiso que tenga un nivel de humedad suficiente ya que se rehidrata rápidamente.

Es ideal para sopas, para añadir a una carne picada, a cualquier salsa, a la masa de pan, o incluso a una ensalada si esta tiene suficiente aliño.





## CEBOLLAS RELLENAS DE BONITO

by Àngels Puntas

### Ingredientes para 4 personas:

4 cebollas grandes.  
Aceite de oliva virgen extra.  
15 g de cebolla deshidratada.

**Para el relleno:**  
200 g de bonito en aceite de oliva.  
6 pimientos del piquillo.  
2 huevos duros.  
50 g de tomate frito casero.  
Pimienta.

**Para la salsa:**  
2 ajos.  
200 g de tomate frito casero.  
10 g de harina.  
100 ml de vino blanco.  
500 ml de agua.  
1 hoja de laurel.  
Sal y Pimienta.  
Aceite de Oliva virgen extra.

### Elaboración:

- Prepara el relleno mezclando el bonito con los pimientos y los huevos finamente picados, añade el tomate frito, pimienta al gusto y mezcla bien. Reserva.
- Pela las cebollas intentando que queden lo más enteras posibles, quita únicamente la capa externa y retira las hebras del tallo. Haz un corte horizontal a la cebolla (a modo de tapa) y vacía con una cuchara parisina (o sacabolos) procurando que queden solo las 2 capas externas. La cebolla restante la reservamos para la salsa.
- Rellena las cebollas con la mezcla de bonito, cubre con su tapa y la fríe en abundante aceite de oliva caliente hasta que estén ligeramente doradas. Escurre y reserva.
- Para la salsa sofríe los restos de cebolla cortados en brunoise junto con los ajos finamente picados y la sal, cocina hasta que el conjunto esté bien dorado.
- Añade la harina y cocina durante 2 minutos. Agrega el vino y deja evaporar su alcohol durante unos 3 min. e incorpora el tomate frito y el laurel. Mezcla bien incorpora las cebollas; por último, cubre con el agua (tienen que quedar casi cubiertas, pero se tienen que mantener de pie).
- Lleva a ebullición y deja cocer a fuego mínimo aprox 1.5 horas (o hasta que al pincharlas estén tiernas).
- Sirve con cebolla deshidratada encima de cada cebolla.

 *itac*  
**PROFESSIONAL**



**IMPORTACO**

Pol. Ind. Picassent, calle 2 nº 24 · 46220  
Tel +34 96 122 30 03  
[www.itac-professional.com](http://www.itac-professional.com)