

Rustiquet

COC

Croquetas, buñuelos,
canelones y churros

Estandariza tu cocina

1

100% artesanal y con ingredientes de 1a calidad

Desde 2006, sabemos que la cocina de nuestros clientes cada vez es más exigente, por eso utilizamos los mejores ingredientes, controlando su origen, con el objetivo de priorizar la máxima calidad en cada una de nuestras diferentes variedades de productos COC.

2

La calidad exige tiempo

Los productos COC te hacen ahorrar tiempo y te simplifican todo el proceso de cocina que tienen todas nuestras croquetas, canelones, churros de patata y buñuelos. Solo tienes que pensar en cocinarlo y emplatarlo.

3

Rentabilidad

Costes medibles y escandallos claros para dar al cliente la mejor relación calidad/precio.

4

Regularidad y sin mermas

La gama COC tiene una caducidad de 12 meses. Con los productos COC evitas mermas y desperdicio alimentario, y tendrás un producto perfecto de sabor y calidad siempre estable.



Tenemos más de 50 variedades de
Croquetas

Embutidos y quesos

Pescado y marisco

Carne y caza

100% Vegetales

Dulces

Especiales Navidad

Gramaje 25 g / 15 g (mini) / 60 g (XL) aprox.

Formato HORECA bolsas 1 kg (38 u. aprox.) /
cajas 10 kg aprox.

Formato retail bandejas de 8 a 12 u. aprox.



Croquetas de embutidos y quesos



Jamón ibérico de bellota

*Lomo ibérico y Torta del Casar

Espinacas con queso de cabra y frutos secos



Sobrasada y queso de Mahón

Jamón York y huevo duro

Huevos rotos, chistorra y patatas fritas

*Boletus y jamón ibérico



*Queso emmental

*5 quesos

Idiazabal ahumado y membrillo

Gorgonzola y nueces

Chorizo picante, camembert y miel

Brie de Meaux y trufa

*Butifarra negra y parmesano

*Morcilla con manzana y piñones

*Brava

Berenjena y provolone

**Elaboración bajo pedido (40 kg aprox.). Los kg elaborados pueden combinar gramaje: 25 g / 15 g (mini) / 60 g (XL). Periodo de entrega máximo de 10 días desde la recepción del pedido.*



Croquetas de pescado y marisco



Bacalao de Islandia

Rape y gambas

*Bogavante y setas

Langostinos y níscalos

*Langostinos con salsa yakisoba

*Salmón ahumado y ajos tiernos

Sepia en su tinta y pimiento verde

*Atún, pimiento del piquillo y aceitunas



*Huevos rotos y bogavante

Pulpo y alcachofa



Marisco

Txangurro

Gamba roja del Mediterráneo

**Elaboración bajo pedido (40 kg aprox.). Los kg elaborados pueden combinar gramaje: 25 g / 15 g (mini) / 60 g (XL). Periodo de entrega máximo de 10 días desde la recepción del pedido.*



Croquetas de carne y caza



Pollo

*Faisán y trufa

*Liebre a la Royal

*Conejo y senderillas

Costilla de vaca vieja y cecina



Asado y verduras

Pato teriyaki y shiitake

*Avestruz y mango

Rabo de buey y rebozuelos



Cocido

*Carrilleras y colmenillas

Foie y boletus

*Butifarra del perol y guisantes del Maresme

**Elaboración bajo pedido (40 kg aprox.). Los kg elaborados pueden combinar gramaje: 25 g / 15 g (mini) / 60 g (XL). Periodo de entrega máximo de 10 días desde la recepción del pedido.*



Croquetas 100% vegetales



Verduras

*Calabaza, mijo y cúrcuma

*Zanahoria y shiitake con proteína vegetal



Hummus y espinacas

*Tomate y aceitunas con proteína vegetal



Trompetas de la muerte y boniato

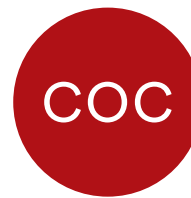
Boletus

Escalivada

*Manzana y curri con proteína vegetal



**Elaboración bajo pedido (40 kg aprox.). Los kg elaborados pueden combinar gramaje: 25 g / 15 g (mini) / 60 g (XL). Periodo de entrega máximo de 10 días desde la recepción del pedido.*



Croquetas dulces



*Nutella y galletas María



*Chocolate y naranja

*Leche frita

**Elaboración bajo pedido (40 kg aprox.). Los kg elaborados pueden combinar gramaje: 25 g / 15 g (mini) / 60 g (XL). Periodo de entrega máximo de 10 días desde la recepción del pedido.*



Croquetas especiales Navidad



*Pollo de corral y cigalas
Cocido y trufa



*Turrón de Jijona

**Elaboración bajo pedido (40 kg aprox.). Los kg elaborados pueden combinar gramaje: 25 g / 15 g (mini) / 60 g (XL). Periodo de entrega máximo de 10 días desde la recepción del pedido.*



Canelones

Asado

Cocido

*Manitas de cerdo y foie

*Rabo de buey y calabaza

*Confit de pato con trufa y foie

*Bogavante y setas

Verduras 100% vegetal

*Asado 100% vegetal

Gramaje 60 g aprox.

Formato HORECA bolsas 1 kg / cajas 10 kg aprox.

Formato retail bandejas de 3 y 6 u. aprox. (con bechamel)

**Las variedades de canelones indicados con un asterisco (*), tendrán un periodo de entrega máximo de 10 días desde la recepción del pedido. Las demás variedades tienen un periodo de 7 días máximo.*



Canelones NOVEDADES 2024 Formato Horeca

CANELONES XL

120 g aprox. (10 u. por bolsa)
Cajas de 10 bolsas

CANELONS MINI

25/27 g aprox. (40 u. por bolsa)
Cajas de 8 bolsas





Churros

Patata

Patata y trufa

Boniato

Gramaje 20 g aprox.

Formato HORECA bolsas 1 kg (55 u. aprox.) / cajas 8 kg aprox.

Formato retail bandejas de 300 g aprox.



Buñuelos

Bacalao de Islandia

*Gamba roja

Gramaje 20 g aprox.

Formato HORECA bolsas 750 g (38/40 u. aprox.) /
6 bolsas por caja (bolsas de 4,5 kg aprox.)

**Elaboración bajo pedido (40 kg aprox.). Los kg elaborados pueden combinar gramaje: 25 g / 15 g (mini) / 60 g (XL). Periodo de entrega máximo de 10 días desde la recepción del pedido.*

Preparación

1

CROQUETAS

1. Abrir el envase 10 minutos antes de freír y dejar reposar en papel absorbente.
2. Calentar el aceite a 170-180 °C.
3. Freír a fuego vivo cuando el aceite esté caliente durante 2-2,5 minutos.
4. Dejar reposar en un entorno caliente unos minutos y servir.

2

CANELONES

PREPARACIÓN TRADICIONAL

1. Descongelar antes de consumir.
2. Cubrir con salsa bechamel.
3. Precalentar el horno a 150 °C y hornear hasta conseguir el tostado deseado.

PREPARACIÓN AL VAPOR

1. Descongelar antes de consumir.
2. Cubrir con papel film.
3. Cocinar al vapor hasta conseguir la textura deseada.

Preparación

3

CHURROS

1. Calentar el aceite a 170-180 °C.
2. Freír a fuego vivo cuando el aceite esté caliente durante 1 minuto.
3. Dejar reposar en un entorno caliente unos minutos y servir.

4

BUÑUELOS

1. Calentar el aceite a 170-180 °C.
2. Freír a fuego vivo cuando el aceite esté caliente durante 30-40 segundos.
3. Dejar reposar en un entorno caliente unos minutos y servir.