

**Cocinamos lento para
que sirvas rápido**





SOBRE NOSOTROS

La historia de foodVAC comienza hace 15 años de la mano de 3 chefs que detectaron una necesidad no cubierta: elaborar **productos de quinta gama de alta calidad**, que se puedan personalizar y servir ágilmente.

Con el fin de satisfacer esta necesidad, volcaron todos sus conocimientos sobre gastronomía y cocina en la creación de foodVAC, impulsándola y mejorándola hasta lo que es hoy en día.

Una vez consolidados todos sus productos y procesos, quisieron acercar la quinta gama al cliente final, creando la marca **Selectium Chef**, dirigida íntegramente al canal retail.

Desde sus inicios, la prioridad de foodVAC ha sido facilitar la labor del profesional de la hostelería, ofreciendo productos de **máxima calidad** y poniendo siempre el foco en la **seguridad alimentaria**. Hecho que les ha permitido obtener la certificación IFS.

La elaboración de los productos consiste en largas cocciones al vacío a bajas temperaturas, consiguiendo así texturas sorprendentes sin dejar de lado el sabor tradicional de cada plato.

¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

Ofrecemos productos neutros, totalmente personalizables. Nosotros hacemos la parte lenta y pesada, dejando la parte creativa del plato al Chef.

Reducimos la merma al 100%, permitiendo al cliente un total control del coste.

Platos de calidad listos para servir en pocos minutos, con modos de regeneración que se adapta a cada cocina. Puedes conocerlos en nuestro canal de YouTube: @foodVAC-QuintaGama



La mayor parte de nuestros productos están **libres de gluten.**



Servimos todos nuestros **productos en congelado**, lo que permite tener caducidades entre 12 y 18 meses.



También tenemos una amplia oferta de productos **sin lactosa.**

Pesos medios orientativos.

Para regenerar correctamente los productos seguir los pasos indicados en los pictogramas siguiendo el orden.

LEYENDA



Descongelar



Sarten/plancha



Microondas/
baño maría



Contiene gluten



Incluye salsa



Freidora

NUESTRAS CARNES



CORDERO NACIONAL DESHUESADO

Formato mono ración - 16 x 200 gr

Formato plancha - 3 x 2,35 kg

Ingredientes

Carne de cordero nacional, sal y pimienta

Regeneración



CODILLO DE CERDO

Formato mono ración - 10 x 350 gr.

Ingredientes

Codillo de cerdo, ajo, romero, sal y pimienta.

Regeneración



COCHINITILLO DESHUESADO

Formato mono ración - 16 x 180 gr

Formato plancha - 3 x 2,15 Kg

Ingredientes

Cochinitillo, sal y pimienta.

Regeneración



TERRINA DE OREJA DE CERDO

Formato mono ración - 16 x 170/200 gr

Ingredientes

Oreja de cerdo, sal y pimienta.

Regeneración



CARRILLERA DE CERDO

Formato mono ración - 16 x 200 gr.

Ingredientes

Carrillera de cerdo, sal y pimienta

Regeneración



RABO DE VACUNO DESHUESADO

Formato mono ración - 16 x 200 gr

Formato plancha - 2 x 2,35 Kg

Ingredientes

100% rabo de vacuno deshuesado, sal y pimienta.

Regeneración



SECRETO DE CERDO IBÉRICO

Formato mono ración - 12 x 220 gr.

Formato kilo - 4 x 1Kg

Ingredientes

Secreto de cerdo ibérico, ajo, romero, sal y pimienta

Regeneración



SELECCIÓN SECRETO DE CERDO IBÉRICO

Formato mono ración - 12 x 220 gr.

Formato kilo - 4 x 1Kg

Ingredientes

Secreto de cerdo Ibérico, ajo, romero, sal y pimienta.

Regeneración



CALENTAR Y SERVIR

**TERRINA DE CARRILLERA DE VACUNO CON RABO**

Formato mono ración - 16 x 200 gr
Formato plancha - 2 x 2,35 Kg

Ingredientes

Carrillera de vacuno, rabo de vacuno, sal y pimienta.

Regeneración**PULLED PORK**

Formato 1/2 Kg - 8 x 500 gr

Ingredientes

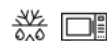
Carne de cerdo, sal y pimienta.

Regeneración**PULLED PORK BBQ**

Formato 1/2 Kg - 8 x 500 gr

Ingredientes

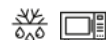
Carne de cerdo desmigada, salsa barbacoa, sal y pimienta

Regeneración**SALSA DE VACUNO**

Formato mono ración - 16 x 220 gr

Ingredientes

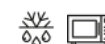
Jugo de vacuno, vino tinto, azúcar, espesante de maíz, sal y pimienta.

Regeneración**MANITAS GUIADAS EN SALSA**

Formato 10 x 400gr

Ingredientes

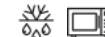
Manitas de cerdo con salsa, cocidas a baja temperatura, deshuesadas y congeladas.

Regeneración**ALBÓNDIGAS DE VACUNO MADURADA**

Formato 12 x 270 gr.

Ingredientes

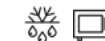
Albóndigas de vacuno maduras, harinas de trigo, salsa, hortalizas y verduras, especias, extracto de vino tinto.

Regeneración**CARRILLERA DE CERDO AL OPORTO**

Formato mono ración - 12 x 220 gr.

Ingredientes

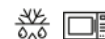
Carrillera de cerdo, vino de Oporto, agua, almidón modificado, caramelo de azúcar, sal, tomate en polvo y especias.

Regeneración**RABO ESTOFADO CON SETAS Y ZANAHORIA**

Formato mono ración - 10 x 350 gr

Ingredientes

Rabo de vacuno, vino tinto, champiñón, setas, zanahoria, agua, almidón modificado, caramelo de azúcar, azúcar, sal, tomate en polvo, aromas, especias y extractos vegetales.

Regeneración

NUESTROS TARTARES Y GUARNICIONES



TARTAR DE SALMÓN

Formato mono ración - 32 x 100 gr

Ingredientes

Aceite de oliva, salsa de soja, zumo de limón, semillas de sésamo, aceite de soja, aceite de sésamo, extractos de especias y alga nori.

Regeneración



STEAK TARTAR

Formato mono ración - 32 x 100 gr

Ingredientes

Aceite de oliva, cebolla, alcázaras, aceituna verde, sal, salsa perrins, mostaza y tabasco.

Regeneración



TARTAR DE ATÚN

Formato mono ración - 32 x 100 gr

Ingredientes

Atún de aleta amarilla, aceite de oliva, salsa de soja, zumo de limón, semillas de sésamo, aceite de soja, aceite de sésamo, extractos de especias y alga nori.

Regeneración



ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA

Formato mono ración - 18 x 100 gr

Ingredientes

Alcachofas y aceite de oliva.

Regeneración



CORAZÓN/FLOR ALCACHOFA

Formato 1/2 Kg - 8 x 500 gr

Ingredientes

Alcachofas y aceite de orujo de oliva.

Regeneración



NUESTRAS CROQUETAS

*Otros gramajes a consultar



CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

Formato 4 x 1 Kg | Ud. 20 o 35 gr

Ingredientes

Jamón Ibérico, jamón, leche, harina de arroz, mantequilla y pan rallado sin gluten.

Regeneración



CROQUETA DE BACALAO

Formato 4 x 1 Kg | Ud. 20 gr

Ingredientes

Bacalao, leche, harina de arroz y pan rallado sin gluten.

Regeneración



CROQUETA DE BOLETUS

Formato 4 x 1 Kg | Ud. 20 gr

Ingredientes

Boletus, leche, harina, mantequilla, aceite y pan rallado sin gluten.

Regeneración



CROQUETA DE QUESO AZUL

Formato 4 x 1 Kg | Ud. 20 gr

Ingredientes

Queso azul, leche, mantequilla, harina de arroz y pan rallado sin gluten.

Regeneración



CROQUETA DE CHISTORRA

Formato 4 x 1 Kg | Ud. 20 gr

Ingredientes

Chistorra de cerdo, leche, harina de arroz, mantequilla y pan rallado sin gluten.

Regeneración



NUESTROS PESCADOS



RODABALLO

Formato mono ración - 12 x 240 gr.

Ingredientes

Rodaballo, sal y pimienta.

Regeneración



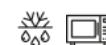
BACALAO CONFITADO CON AJO

Formato mono ración - 12 x 250 gr.

Ingredientes

Bacalao, aceite de oliva y ajo.

Regeneración



NUESTROS POSTRES



COULAND DE CHOCOLATE

Formato 36 x 100 gr

Ingredientes

Cobertura de chocolate, margarina, almidón de maíz, azúcar y huevo pasteurizado.

Regeneración



COULAND DE PISTACHO

Formato 36 x 100 gr

Ingredientes

Cobertura de chocolate blanco, margarina, almidón de maíz, pistacho tostado y huevo.

Regeneración



COULAND DE CHOCOLATE BLANCO

Formato 36 x 100 gr

Ingredientes

Cobertura de chocolate blanco, margarina, huevo pasteurizado, almidón de maíz, azúcar y colorante.

Regeneración



BROWNIE DE CHOCOLATE

Formato 36 x 100 gr

Ingredientes

Cobertura de chocolate, margarina, almidón de maíz, azúcar, huevo pasteurizado y nueces.

Regeneración



COULAND DE LOTUS

Formato 36 x 100 gr

Ingredientes

Cobertura de chocolate blanco, margarina, galletas caramelizadas, almidón de maíz, azúcar caramelizado y huevo.

Regeneración



TORRIJA

Formato 20 x 130 gr

*Este producto contiene gluten

Ingredientes

Pan brioche, nata, leche, azúcar, aroma de limón y canela.

Regeneración



foodVAC

alta cocina al vacío | sous-vide fine food



SÍGUENOS EN:



Polígono Industrial Mas de Tous - C/Belgrado, 26
46185 La Pobla de Vallbona (Valencia) España
Teléfono: (+34) 96 320 17 21
info@foodvac.es

**We cook slowly so you
can serve quickly**





ABOUT US

The story of foodVAC began 15 years ago with 3 chefs who identified an unmet need: to make **high-quality pre-prepared food products** that can be customised and served quickly.

In order to satisfy this need, they poured all their culinary and cooking knowledge into the creation of foodVAC, promoting it and improving upon it to make it what it is today.

Once all their products and processes had been consolidated, they wanted to bring their pre-prepared foods closer to the end consumer. So, they created the **Selectium Chef** brand, aimed entirely at the retail channel.

Since its beginnings, foodVAC's priority has been to facilitate the work of catering professionals by offering **top-quality products** and always focusing on **food safety**. This has led to them achieving the IFS certification.

The products are prepared using the sous-vide process, or long vacuum cooking at low temperatures, achieving surprising textures without foregoing the traditional flavour of each dish.

WHY CHOOSE US?

We offer neutral, fully customisable products. We do the slow and heavy part, leaving the creative part of the dish to the Chef.

We reduce waste as much as possible, granting the customer total cost control.

Quality dishes that are ready to serve in a few minutes, with reheating methods that adapt to each kitchen.

You can learn about them on our YouTube channel:

@foodVAC-QuintaGama



Most of our products are
Gluten-free.



We serve all our **products frozen**, which means they have a shelf life of between 12 and 18 months.



We also have a wide range of
lactose-free products.

Indicative average weights
To properly reheat the products, follow the steps indicated in the graphics following the order.

LEGEND



Defrost



Frying pan/
griddle



Microwave/
bain-marie



Contains gluten



Sauce Included



Deep fryer

OUR MEATS



BONELESS SPANISH-RAISED LAMB

Single portion format - 16 x 200 g
Platter format - 3 x 2.35 kg

Ingredients

Spanish lamb meat, salt, and black pepper.

Reheating



HAM HOCK

Single portion format - 10 x 350 gr.

Ingredients

Ham hock, garlic, rosemary, salt, and pepper.

Reheating



BONELESS SUCKLING PIG

Single portion format - 16 x 180 gr.
Platter format - 3 x 2.15 kg

Ingredients

Suckling pig, salt, and pepper.

Reheating



PORK EAR TERRINE

Single portion format - 16 x 170/200 g

Ingredients

Pork ear, salt, and pepper.

Reheating



PORK CHEEKS

Single portion format - 16 x 220 gr.

Ingredients

Pork cheek, salt, and pepper.

Reheating



BONELESS OXTAIL

Single portion format - 200 g
Platter format - 2 x 2.35 kg

Ingredients

100% boneless oxtail, salt, and pepper.

Reheating



IBERIAN PORK SKIRT

Single portion format - 12 x 220 gr.
Kilo format - 4 x 1 kg

Ingredients

Iberian pork skirt, garlic, rosemary, salt, and pepper.

Reheating



SELECT IBERIAN PORK SKIRT

Single portion format - 12 x 220 gr.
format - 4 x 1 kg

Ingredients

Iberian pork skirt, garlic, rosemary, salt, and pepper.

Reheating



HEAT AND SERVE

**BEEF CHEEK AND OXTAIL TERRINE**

Single portion format - 16 x 200 g
Platter format - 2 x 2.35 kg

Ingredients

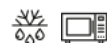
Beef cheek, oxtail, salt, and pepper.

Reheating**PULLED PORK**

Format 1/2 kg - 8 x 500 g

Ingredients

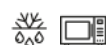
Pork, salt, and pepper.

Reheating**PULLED PORK BBQ**

Format 1/2 kg - 8 x 500 g

Ingredients

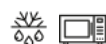
Shredded pork, barbecue sauce, salt, and pepper.

Reheating**BEEF GRAVY**

Single portion format - 16 x 220 g

Ingredients

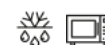
Beef juices, red wine, sugar, corn thickener, salt, and pepper.

Reheating**BRAISED PIG'S TROTTERS IN SAUCE**

Single portion format: 10 x 400g

Ingredients

Pig's trotters with sauce, cooked at a slow temperature, boneless and frozen.

Regeneration**MATURED BEEF MEATBALLS**

Single portion format: 12 x 270 gr.

Ingredients

Matured beef meatballs, wheat flour, sauce, vegetables, spices, and red wine extract.

Regeneration**PORK CHEEK WITH PORT WINE**

Single portion format - 12 x 220 gr.

Ingredients

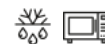
Pork cheek, Port wine, water, modified starch, caramel, salt, tomato powder, and spices.

Reheating**BRAISED OXTAIL WITH MUSHROOMS AND CARROTS**

Single portion format - 10 x 350 g

Ingredients

Oxtail, red wine, button mushrooms, oyster mushrooms, carrots, water, modified starch, caramel, sugar, salt, tomato powder, flavourings, spices, and vegetable extracts.

Reheating

OUR TARTARS AND SIDE DISHES



SALMON TARTAR

Single portion format - 32 x 100 g

Ingredients

Olive oil, soy sauce, lemon juice, sesame seeds, soybean oil, sesame oil, spice extracts, and nori.

Reheating



STEAK TARTAR

Single portion format - 32 x 100 g

Ingredients

Olive oil, onion, capers, green olives, salt, Worcestershire sauce, mustard, and Tabasco sauce.

Reheating



TUNA TARTAR

Single portion format - 32 x 100 g

Ingredients

Yellowfin tuna, olive oil, soy sauce, lemon juice, sesame seeds, soybean oil, sesame oil, spice extracts, and nori.

Reheating



ARTICHOKE CONFIT IN OLIVE OIL

Single portion format - 18 x 100 g

Ingredients

Artichokes and olive oil.

Reheating



ARTICHOKE HEART/FLOWER

Format 1/2 kg - 8 x 500 g

Ingredients

Artichokes and olive pomace oil.

Reheating



OUR CROQUETTES

*Other weights on request



SPANISH HAM CROQUETTE

Format 4 x 1 kg | Unit 20 or 35 g

Ingredients

Cured Iberian ham, ham, milk, rice flour, butter, and gluten-free breadcrumbs.

Reheating



COD CROQUETTE

Format 4 x 1 kg | Unit 20 g

Ingredients

Cod, milk, rice flour, and gluten-free breadcrumbs.

Reheating



PORCINI CROQUETTE

Format 4 x 1 kg | Unit 20 g

Ingredients

Porcini mushrooms, milk, flour, butter, oil, and gluten-free breadcrumbs.

Reheating



BLUE CHEESE CROQUETTE

Format 4 x 1 kg | Unit 20 g

Ingredients

Ingredients Blue cheese, milk, butter, rice flour, artichoke, olive oil, and gluten-free breadcrumbs.

Reheating



CHISTORRA CROQUETTE

Format 4 x 1 kg | Unit 20 g

Ingredients

Pork chistorra sausage, milk, rice flour, butter, gluten-free breadcrumbs.

Reheating



OUR FISH



TURBOT

Single portion format - 12 x 240 gr.

Ingredients

Turbot, salt, and pepper.

Reheating



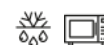
COD CONFIT WITH GARLIC

Single portion format - 12 X 250 gr.

Ingredients

Cod, olive oil, and garlic.

Reheating



OUR DESSERTS



CHOCOLATE COULANT

Formato 36 x 100 gr

Ingredients

Chocolate filling, margarine, corn starch, sugar and pasteurised egg.

Reheating



PISTACHIO COULANT

Format: 36 x 100gr

Ingredients

White chocolate coating, margarine, corn starch, roasted pistachio, and egg.

Regeneration



WHITE CHOCOLATE COULANT

Format 36 x 100 gr

Ingredients

White chocolate coating, margarine, pasteurized egg, corn starch, sugar, and coloring.

Regeneration



CHOCOLATE BROWNIE

Format 36 x 100 g

Ingredients

Chocolate coating, margarine, corn starch, sugar, pasteurised egg, and walnuts

Reheating



LOTUS COULANT

Format: 36 x 100g

Ingredients

White chocolate coating, margarine, caramelized biscuits, corn starch, caramelized sugar, and egg.

Regeneration



FRENCH TOAST

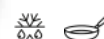
Format 20 x 130 g

*This product contains gluten

Ingredients

Brioche bread, cream, milk, sugar, lemon flavouring, and cinnamon.

Reheating



foodVAC

alta cocina al vacío | sous-vide fine food



FOLLOW US AT:



Polígono Industrial Mas de Tous - C/Belgrado, 26
46185 La Pobla de Vallbona (Valencia) Spain
Telephone: (+34) 96 320 17 21
info@foodvac.es