

gedelsur^{Pro}

20
25

CATÁLOGO



**5ª GAMA DE CALIDAD PARA
PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA**

ÍNDICE

- 3 **SOBRE NOSOTROS**
- 4 **VENTAJAS DE LOS PRODUCTOS DE 5ª GAMA**
- 5 **NUESTRA FÓRMULA**
- 8 **CATÁLOGO DE PLATOS**
- 9 **ENSALADILLAS**
- 10 **CREMAS**
- 11 **GUISOS Y ESTOFADOS**
- 12 **ARROCES**
- 13 **FICHAS TÉCNICAS**
- 14 **CARACTERÍSTICAS DE NUESTROS PLATOS**
- 16 **PERSONALIZAMOS TU OFERTA**
- 17 **CONTÁCTANOS**

SOBRE NOSOTROS

En **Gedelsur Pro** nacemos de la experiencia de años al frente de restaurantes, donde aprendimos lo que realmente valoran los clientes: **sabor auténtico**, **calidad constante** y **agilidad en el servicio**. Con esa base, hemos llevado nuestro conocimiento a una cocina central pensada para dar soluciones a restaurantes y caterings en toda España.

Somos artesanos del buen hacer, y cada receta refleja ese cuidado por la tradición y el detalle. Contamos con un equipo de cocineros cualificados, dirigidos por nuestra chef **Paloma Arjona**, cuya trayectoria al mando de cocinas profesionales aporta rigor y creatividad a cada elaboración.

La combinación entre **saber culinario y tecnología** es nuestra garantía: disponemos de maquinaria de última generación que asegura siempre el **punto exacto** de cada alimento, y un **sistema de envasado en MAP** que conserva todo el sabor, la frescura y la seguridad alimentaria.

Nuestro compromiso es claro: ofrecer a cada cliente platos de 5ª gama de calidad, que simplifican el trabajo en cocina sin renunciar al carácter de la gastronomía auténtica.



La eficiencia en los envíos y la integridad de la cadena del frío son esenciales para garantizar que los platos conserven su calidad suprema, como si estuvieran recién preparados.



Nuestro packaging está meticulosamente diseñado para asegurar la máxima calidad de nuestros productos, garantizando así la plena satisfacción de nuestros clientes.



Nuestra dedicación al medioambiente es inquebrantable; nos esforzamos por reciclar todos nuestros envases y embalajes ofreciendo a nuestros clientes opciones gastronómicas diseñadas para minimizar el desperdicio de alimentos, fomentando así un impacto positivo en el planeta.



VENTAJAS DE LOS PRODUCTOS DE 5ª GAMA

Los platos de 5ª gama ofrecen una solución **eficiente** y de **alta calidad** para el sector HORECA, optimizando la operación en cocina y sorprendiendo a los comensales. Entre sus ventajas destaca:

Calidad y Sabores Auténticos

Elaborados con ingredientes seleccionados y recetas tradicionales, estos platos mantienen un sabor auténtico y constante en cada ración.

Ahorro de Tiempo y Recursos

Listos para regenerar, los platos de 5ª gama reducen significativamente el tiempo de preparación y los costos de mano de obra y energía.

Menos Desperdicio y Mayor Rentabilidad

Con porciones controladas, se reduce el desperdicio y se mejora la rentabilidad, ideal para una gestión de costos eficiente.

Flexibilidad en el Menú

Gracias a su variedad, estos productos permiten ofrecer una amplia gama de opciones en el menú, adaptándose a distintas demandas y preferencias.

Fácil Almacenamiento y Conservación

Diseñados para conservarse sin perder calidad, estos platos son perfectos para responder a demandas inesperadas y optimizar el inventario.

Consistencia en Cada Servicio

Garantizan calidad, sabor y presentación en cada servicio, ofreciendo una experiencia culinaria uniforme y confiable.

Seguridad Alimentaria y Trazabilidad

Producidos bajo estrictos controles de higiene y procesos certificados, los platos de 5ª gama garantizan máxima seguridad alimentaria. Además, permiten un control total de la trazabilidad, asegurando confianza tanto al restaurador como al comensal.

NUESTRA FÓRMULA

Calidad y seguridad en cada plato



Cocción siempre perfecta

Platos siempre en su punto, como recién hechos

Tecnología avanzada: cocinamos con hornos y marmitas de última generación, que permiten controlar temperatura, humedad y tiempos con exactitud.

Uniformidad garantizada: todos los platos salen iguales, sin variaciones, lo que asegura consistencia en calidad y sabor.

Texturas y sabores cuidados: los equipos permiten trabajar a baja temperatura, al vapor o al horno según la receta, preservando jugosidad, nutrientes y propiedades organolépticas.

Repetibilidad: cada lote mantiene el mismo estándar de calidad, sin importar la cantidad producida.



Abatimiento rápido

Enfriamos en minutos para conservar la calidad durante semanas

Seguridad alimentaria garantizada: después de la cocción, los platos pasan inmediatamente a abatidores que reducen la temperatura de manera controlada y rápida.

Preservación de calidad: este proceso bloquea el desarrollo bacteriano y mantiene la textura, sabor y valor nutricional como si acabaran de cocinarse.

Rapidez y eficiencia: logramos descender de 90 °C a 3 °C en menos de 90 minutos, cumpliendo normativa sanitaria y garantizando máxima frescura.

Preparado para el envasado: gracias al abatimiento, los platos llegan al siguiente paso del proceso (envasado en MAP) en condiciones óptimas.



Envasado en MAP (atmósfera protectora)

Más fresca, más seguridad, sin conservantes añadidos

El envasado en atmósfera protectora (MAP) es la última fase de nuestro proceso y una de las más importantes. Consiste en sustituir el aire del interior del envase por una mezcla de gases naturales (como oxígeno, nitrógeno o dióxido de carbono) en proporciones seguras y controladas.

Gracias a este sistema conseguimos dos grandes ventajas:

Mayor vida útil: los alimentos se conservan durante semanas manteniendo todas sus propiedades.

Calidad intacta: se preservan la textura, el sabor y el aroma original del plato, sin necesidad de añadir conservantes ni aditivos artificiales.

El resultado son productos listos para servir en el canal HORECA con todas las garantías de seguridad alimentaria y con el sabor auténtico de una receta recién hecha.



CATÁLOGO DE PLATOS



20
25

ENSALADILLAS



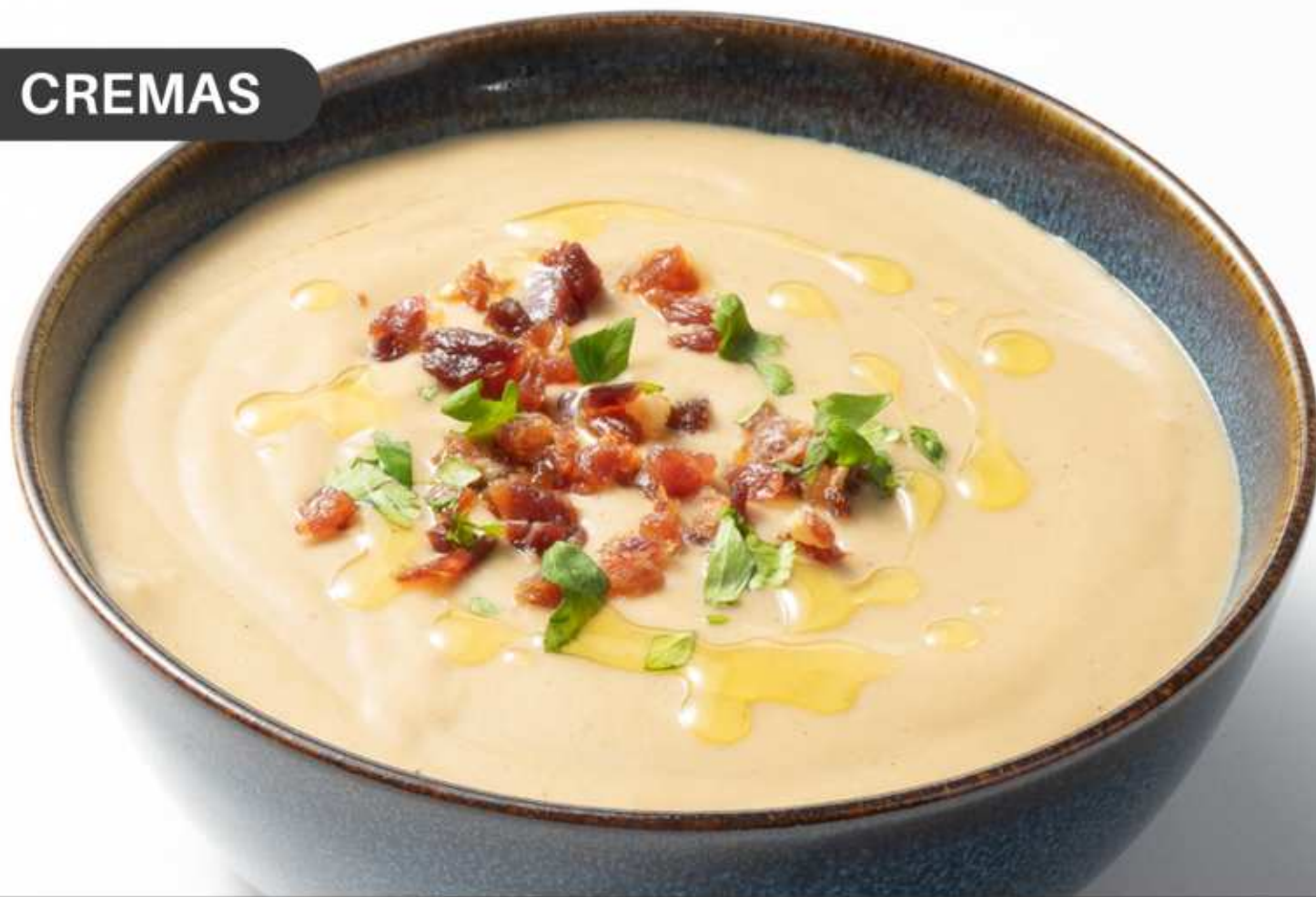
PLATOS	FORMATO	CAJA
ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO	Bandeja GN 1/4 - 1 Kg	4 Kg
ENSALADILLA RUSA	Bandeja GN 1/4 - 1 Kg	4 Kg
ENSALADILLA DE ENCURTIDOS	Bandeja GN 1/4 - 1 Kg	4 Kg
BASE DE ENSALADILLA	Bandeja GN 1/4 - 1 Kg	4 Kg

Descripción

Nuestras ensaladillas combinan la esencia de la cocina tradicional con la practicidad que tu negocio necesita. Ofrecemos la rusa de siempre, la sorprendente ensaladilla de gambas al ajillo, la fresca y diferente de encurtidos, y una base de ensaladilla versátil, pensada para que cada chef pueda personalizarla con su toque especial.

Con estas ensaladillas disfrutas de rapidez, calidad constante y sabor auténtico, manteniendo la libertad de dar tu propio estilo a cada plato.

CREMAS



PLATOS	FORMATO	CAJA
CREMA DE CALABACÍN	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
CREMA DE ZANAHORÍA Y CALABAZA	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
CREMA DE MARISCO	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
CREMA DE BOLETUS	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
SALMOREJO	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
SALMOREJO DE REMOLACHA	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
GAZPACHO ANDALUZ	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
HUMMUS DE GARBANZOS	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg

Descripción

Sabores auténticos y texturas suaves que funcionan tanto como plato listo para servir o como salsas y acompañamientos. Desde la crema de calabacín, zanahoría y calabaza o boletus, hasta la crema de marisco, los clásicos salmorejos y gazpacho, o el versátil hummus de garbanzos. Una propuesta práctica y creativa para dar más juego a tu carta.

GUISOS Y ESTOFADOS



PLATOS	FORMATO	CAJA
CARRILLADA DE CERDO AL OLOROSO	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
POTAJE CON ACELGAS	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
ALUBIAS POCHAS CON ALMEJAS	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
SOLOMILLO DE CERDO AL PX CON ALMENDRAS	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
RABO DE TORO DESHUESADO	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
COSTILLAR BBQ	Individual	4 Unidades
PULLED PORK	Bolsa de vacío	4 Kg

Descripción

Recetas de cuchara y carnes guisadas que combinan tradición, sabor profundo y una cocción lenta que asegura ternura y carácter en cada plato. Elaborados con materias primas de calidad y salsas llenas de matices, están listos para regenerar y servir con la máxima comodidad. Una forma de ofrecer a tus clientes la autenticidad de la cocina casera con la regularidad y agilidad que tu negocio necesita.

ARROCES



PLATOS	FORMATO	CAJA
ARROZ DE MARISCO	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
ARROZ A BANDA	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
ARROZ NEGRO	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
ARROZ IBÉRICO	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg
ARROZ CAMPERO	Bandeja GN 1/2 - 2 Kg	4 Kg

Descripción

Nuestros arroces están elaborados con recetas tradicionales y el punto de cocción perfecto para garantizar sabor y calidad en cada servicio. Platos completos, llenos de matices, que puedes ofrecer directamente a tus clientes o personalizar con tu toque final en cocina. Una solución práctica que combina rapidez, regularidad y autenticidad en cada ración.

FICHAS TÉCNICAS

Toda la información que necesitas, a un clic

Las fichas técnicas son la mejor herramienta para gestionar la cocina con seguridad y precisión. En ellas encontrarás:

Ingredientes detallados 

Información nutricional y calorías 

Alérgenos destacados según normativa 

Formatos de envasado y peso por ración 

Vida útil y condiciones de conservación 

Indicaciones de regeneración y servicio 

A TÉCNICA	
IMMUS DE ARBANZOS RENCIA: PRO00338	
CLASIFICACIÓN	
IAS	
INGREDIENTES	
arroz (57%), agua, aceite de oliva virgen extra, lenteja, de pimiento, pimiento dulce de La Vera, sal, cloruro	
PROCESO TÉRMICO	
En a T1 + a 65°C durante 45 minutos adido en las bandejas montado a T1 +3°C durante menos de 90 minutos sellado de las bandejas almacenamiento en cámara a 2°C	
VALORES NUTRICIONALES POR 100g	
energético (Kcal):	158,82
energético (KJ):	668,69
gr:	10,25
ácidos grasos saturados:	1,52
azúcar de caña:	8,12
proteínas:	0,80
fibra:	6,99
vitaminas:	5,31
minerales:	1,34
* Los datos de la etiqueta de producción o de la etiqueta de producto. Se han redondeado a cuatro decimales las medidas y los valores para evitar	
REGENERACIÓN	
Se puede consumir frío al momento de servir o calentándolo en un	
ALÉRGICO	
Gluten	
CONSERVACIÓN	
Almacenar protegido - 30 días Mantener a temperatura + a 4°C	
IDENTIFICACIÓN	
NºPAAAMMDD Número, año, mes, día de elaboración	
CARACTERÍSTICAS	
Alimento listo para el consumo, desarrollo de Listeria monocytogenes Ac: 0.07 pH: 4.9	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Enterobacterias <10 UFC/g, Listeria monocytogenes <100g UFC/g, Staphylococcus <10000 UFC/g, Salmonella <25g Esche	
FORMATO	
Bandeja 20x10x1 - 1000 g	

De esta forma, tendrás siempre a mano la información necesaria para dar un servicio seguro y transparente a tus clientes.



*Escanea este QR y descarga
todas las fichas técnicas
actualizadas*

Información clara y accesible, siempre a tu alcance

CARACTERÍSTICAS DE NUESTROS PLATOS

Nuestros platos de 5ª gama están elaborados con materias primas seleccionadas y envasados en **atmósfera protectora** o **vacío**, lo que garantiza una **vida útil prolongada** sin perder sabor ni textura. Se conservan de forma refrigerada y mantienen intactas sus cualidades hasta el momento de consumo. Gracias a su sistema de cocción y envasado, solo necesitan unos minutos de regeneración para estar listos para servir, con la máxima comodidad y regularidad en cada ración.

HOMOGENIZACIÓN

Productos con la **misma calidad** en todo momento

CADUCIDAD

Nuestros platos se mantienen con las mismas características durante **30 días** desde su elaboración, para que puedas usarlos en el momento que más te convenga

CONSERVACIÓN

Es importante respetar en todo momento la cadena de frío y almacenar los platos en nevera entre **3 y 5°C**

REGENERACIÓN

Es muy sencillo regenerar nuestros platos, puedes hacerlo en un **cazo** a fuego medio, en **horno de vapor** o incluso en **microondas**.



PERSONALIZAMOS TU OFERTA

Tu marca, tus recetas, con la calidad de siempre

Co-creamos contigo platos de 5ª gama y mise en place a medida para que tu cocina gane tiempo, regularidad y margen. Cuéntanos qué necesitas y lo desarrollamos juntos hasta convertirlo en un producto estable, con tu formato y tu identidad.

Platos a medida y bases:



guisos, fondos, salsas, sofritos, arroces base, cremas... listos para terminar en tu cocina.

Mise en place profesional:



cocciones, confitados y preelaborados que estandarizan tu servicio.

Formatos y gramajes:



monoporción, formato GN; raciones calibradas por plato.

Marca blanca y etiquetado completo:



tu logotipo, alérgenos, lote, fecha y QR con ficha técnica.

Calidad y trazabilidad:



procesos estandarizados, APPCC, controles de pH/temperatura, registros y estudio de vida útil

Producción flexible y logística refrigerada:



escalamos según tu demanda y entregamos en frío



CÓMO TRABAJAMOS EN 4 PASOS

- 1** **Brief y objetivo:**
nos cuentas tu idea,
target y condiciones
de servicio.
- 2** **Desarrollo y
muestras:** prototipo,
cata conjunta y
ajuste organoléptico.
- 3** **Ficha técnica y
validación:**
parámetros, vida útil
y plan de producción.
- 4** **Producción y entrega:**
lote, etiquetado y
reposiciones planificadas.



POR QUÉ CON GEDELSUR PRO

Regularidad que fideliza: mismo sabor y textura, todos los días.

Más tiempo para crear y vender: externaliza lo repetitivo, potencia lo creativo.

Coste bajo control: gramaje exacto y merma mínima.

“Creamos contigo platos únicos: tu marca, tu estilo, con la calidad de siempre”

gedelsur Pro



**SOLICITA NUESTRO TARIFARIO Y
PIDE UNA MUESTRA GRATUITA
POR NUESTROS CANALES OFICIALES**



608 089 262



COMERCIAL@GEDELSURPRO.COM



GEDELSURPRO.COM

gedelsur^{Pro}

HACIÉNDOTE LA VIDA MÁS SENCILLA