CATÁLOGO PROFESIONAL · DISTRIBUCIÓN Y HOSTELERÍA

Carne asada. *Finas láminas.*

Kebab de pollo y kebab de ternera, asados en horno vertical y ultracongelados en láminas individuales. Del congelador a la plancha en minutos.

Selección comercial de DARAB · Productos Premium



EN CIFRAS

Un producto pensado para rendir

2010	+6.000 m²	4–5 min	<10 %	18 meses
Fabricante pionero en España en el loncheado de asados cárnicos	De instalaciones con proceso de elaboración robotizado	De la bolsa al plato, sin descongelar previamente	De merma al cocinar, frente a cerca del 20 % de otros loncheados	De vida útil en congelación a -18 °C

Datos declarados por el fabricante.

ORIGEN

Tecnología al servicio del sabor

Detrás de cada lámina hay una fábrica dedicada en exclusiva a este producto desde 2010.

Especialización	Primera fábrica de España dedicada en exclusiva al loncheado de asados cárnicos.
Proceso robotizado	Elaboración automatizada y tecnología de ultracongelación de última generación.
Materia prima nacional	Carnes frescas de pollo, pavo y ternera de origen nacional, con trazabilidad total.
Congelación IQF en CO_2	Sin escarcha, sin químicos y con mínima pérdida de agua.
Receta propia	Mezcla de especias desarrollada y validada para el paladar español.





CALIDAD

Calidad que se nota en la etiqueta

9,8 g

Grasas totales por 100 g

Otros loncheados del mercado: 12–14,5 g

1,7 g

Sal por 100 g

Otros loncheados del mercado: 2,17–2,31 g

IFS Food

Certificación del fabricante

Seguridad alimentaria auditada

Apto Halal

Garantía de origen

Con trazabilidad total



Etiqueta limpia

Un único estabilizante para mantener la lámina jugosa, sin correctores de acidez ni colorantes industriales.

Más rendimiento

La congelación en CO_2 reduce la escarcha y el agua: más sabor y menos merma en el cocinado.

Sabor equilibrado

Más suave y adaptado al gusto español, sin perder el carácter del kebab tradicional.

Valores nutricionales y comparativa según datos del fabricante. La certificación IFS Food corresponde al fabricante, no a DARAB.



Directo del congelador a la plancha: mismo sabor, cero desperdicio.

RENTABILIDAD

Sin complicaciones en tu cocina

Láminas ultracongeladas frente al pincho tradicional de kebab.

	LÁMINAS DARAB	PINCHO TRADICIONAL
Inversión en maquinaria	✓ **No necesaria**	✕ 750 € – 1.200 € o más
Personal	✓ **No requiere cualificación**	✕ Personal formado imprescindible
Merma	✓ **Sin mermas, raciones controladas**	✕ 40 % – 50 % de media
Tiempo de preparación	✓ **4–5 minutos**	✕ Cocción lenta y continua
Consumo tras abrir	✓ **Toda su vida útil (congelado)**	✕ 6–10 horas, sin recongelar

Menos merma, más rentabilidad en cada kilo comprado.

LA GAMA

Una gama para cada servicio

Cuatro referencias. Formatos de 250 g y 1 kg.

01

Pollo

250 g

CAJA
22 bolsas · 5,5 kg

PALET EUROPEO
64 cajas · 352 kg

02

Pollo

1 kg

CAJA
10 bolsas · 10 kg

PALET EUROPEO
64 cajas · 640 kg

03

100% ternera

250 g

CAJA
22 bolsas · 5,5 kg

PALET EUROPEO
64 cajas · 352 kg

04

Loncheado con ternera

1 kg

CAJA
8 bolsas · 8 kg

PALET EUROPEO
64 cajas · 512 kg

La referencia «loncheado con ternera» es distinta de «100% ternera». Solicitar ficha técnica para conocer su composición.

PREPARACIÓN

Del congelador al servicio

Carne previamente asada en horno vertical y ultracongelada IQF.

01

Conservar

En congelador a -18 °C. Vida útil indicada por el fabricante: 18 meses.

02

Preparar

Sin descongelar, en plancha, sartén, freidora de aire u horno.

03

Servir

Pollo: unos 4–5 minutos. Ternera: unos 5–6 minutos.

IQF · Congelación individual de las láminas

Retira solo la cantidad necesaria sin descongelar el resto: raciones a medida y cero desperdicio.

Horno: 180 °C con calor arriba y abajo. Seguir siempre las instrucciones del envase; los tiempos pueden variar según equipo y cantidad.



VERSATILIDAD

Una carne. Muchas posibilidades.

No hace falta asador vertical ni cuchillo eléctrico: el resultado es el de un pincho recién cortado, sin su complejidad.

Bocadillo y dürüm · Pizza · Ensalada César · Wok de verduras · Hamburguesa · Empanada · Fajitas · Quesadilla



Espagueti con pollo kebab



Lasaña de verduras y pollo



Sándwich de pollo asado



Wok de kebab y verduras



Pizza de kebab



Quesadilla de pollo

Sugerencias culinarias del catálogo de origen. Fotografías ilustrativas; no representan platos incluidos en el suministro.