



5^a GAMA GOURMET

COLECCIÓN

2026



¿POR QUÉ LA CASA DE LAS BRASAS?

Soluciones de **5ª gama gourmet** para hostelería, con **asados al carbón listos para regenerar** y pensados para ahorrar tiempo, **reducir mermas y mejorar rentabilidad**.

01.

ASADOS AL CARBÓN QUE DIFERENCIAN TU CARTA

Especialidades de 5ª gama con auténtico sabor a brasa para crear una carta **diferente, atractiva y rentable**.



02.

MENOS TRABAJO EN COCINA, MÁS EFICIENCIA

Productos **listos para regenerar** que simplifican el trabajo en cocinas profesionales y reducen la necesidad de elaboración.



03.

STOCK ESTABLE Y MENOS MERMAS

Producción estable, larga caducidad y menos desperdicio para **controlar mejor los costes** de cocina.



04.

CALIDAD CONSTANTE EN CADA SERVICIO

El **mismo sabor**, textura y **resultado** plato tras plato, también en los momentos de mayor trabajo.



05.

PLATOS LISTOS PARA REGENERAR Y SERVIR

Menos tiempo de preparación en cocina: *regenerar, emplatar y servir*.



06.

MÁS RENTABILIDAD PARA TU RESTAURANTE

Menos elaboración, menos mermas y más rapidez de servicio para **mejorar costes, rotación y margen**.



DISTRIBUCIÓN DE 5ª GAMA PARA HOSTELERÍA

Más de 35 años trabajando el asado al carbón para ofrecer a la hostelería profesional productos fáciles de servir, regulares y rentables.

Somos tu aliado

¿QUIÉNES SOMOS?

y por qué hacemos

5ª GAMA GOURMET



¿POR QUÉ ESTA LÍNEA DE 5º GAMA?

Sabemos lo que vive la hostelería cada día:

- ✓ Falta de tiempo
- ✓ Escasez de personal cualificado
- ✓ Picos de trabajo imprevisibles
- ✓ Necesidad de ofrecer calidad constante
- ✓ Presión sobre los costes y los márgenes

Por eso creamos nuestra 5ª Gama Gourmet: platos listos para regenerar que mantienen todo el sabor del carbón y te ayudan a ganar tiempos, controlar costes y sorprender a tus clientes.

NUESTRA EXPERIENCIA, TU VENTAJA



Más de 35 años asando al carbón

La experiencia garantiza un sabor difícil de igualar.



Sin roturas de stock

Producción estable y de gran volumen



Regularidad garantizada

El mismo resultado, servicio tras servicio



Producto diferenciador

Diferencian tu oferta y favorecen la repetición del cliente

EL FUEGO NECESITA TIEMPO

Mucho más que una forma de cocinar
Una firma de sabor

Desde 1988 perfeccionamos una forma de entender el asado basada en el respeto por **el producto, el tiempo y el fuego.**

Hoy combinamos **tradición artesanal y capacidad profesional** para ofrecer soluciones gastronómicas diseñadas para la **hostelería moderna.**

1988

AÑO DE
FUNDACIÓN

+35

AÑOS DE
EXPERIENCIA

100%

ELABORACIÓN
PROPIA

El sabor de siempre
con la comodidad de hoy

LA CASA DE
**LAS
BRASAS**
ASADO TRADICIONAL
ARTESANOS DEL ASADO
Desde 1988



TRADICIÓN ARTESANAL CAPACIDAD PROFESIONAL

Desde hace más de tres décadas perfeccionamos una forma de trabajar basada en el **respeto por la cocina tradicional** y la mejora continua de cada proceso.

Hoy combinamos el conocimiento artesanal del carbón con sistemas productivos diseñados para ofrecer **regularidad, seguridad alimentaria y facilidad operativa.**

— Usamos la mejor tecnología, para mantener la tradición —



ARTESANÍA

Recetas propias elaboradas como siempre se ha hecho, con tiempo, oficio y respeto por el producto

REGULARIDAD

Procesos controlados que garantizan el **mismo resultado** siempre, con la máxima seguridad alimentaria

RENTABILIDAD

Soluciones pensadas para **profesionales**: eficientes, fáciles de trabajar y altamente **rentables**

NUESTRA COLECCIÓN

UNA GAMA COMPLETA DE ESPECIALIDADES AL CARBÓN

SIGNATURE CHARCOAL COLLECTION



POLLO PERUAÑOL ENTERO
PAG. 09



½ POLLO PERUAÑOL
PAG. 10



CUARTO TRASERO DE POLLO
PAG. 11



ALITAS DE POLLO
PAG. 12



ALITAS GOLDEN CRUNCH
PAG. 13

SPECIALTY MEATS



COSTILLAS CLÁSICAS AL CARBÓN
PAG. 15



COSTILLAR BBQ
PAG. 16



CODILLO AL CARBÓN
PAG. 17

NUESTRA COLECCIÓN

SOLUCIONES GOURMET PARA TU NEGOCIO

FOOD SERVICE SOLUTIONS



CONTRAMUSLO
DESHUESADO
PAG. 19



CONTRAMUSLO
CRUNCH
PAG. 20



PULLED
CHICKEN
PAG. 21-22



RELLENOS DE
POLLO Y COSTILLA
PAG. 23-24

GOURMET CREATIONS



EMPANADILLAS GALLEGAS
PAG. 26



CROQUETAS CASERAS
PAG. 27



LASAÑAS DE PASTA FRESCA
PAG. 28

SWEET CREATIONS



CUKIE CLÁSICA
PAG. 30

SIGNATURE CHARCOAL

COLLECTION

*Tradición, fuego y tiempo
El sabor de siempre con
la comodidad de hoy*



ASADOS AL CARBON
DE ENCINA



CALIDAD
PREMIUM



PRODUCTO
DIFERENCIADOR



LISTO PARA
SERVIR

POLLO PERUAÑOL ENTERO

NUESTRA FIRMA
GASTRONÓMICA



El asado al carbón que nos define

Marinado durante 24 horas y asado al carbón de encina, resultando en una **piel dorada y crujiente** con un interior **jugoso** lleno de sabor.

Una pieza versátil y excepcional, ideal **para compartir** y elevar cualquier experiencia gastronómica.

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
FRESCO

A) 1350-1450g
B) 1000-1100g



FORMATO

A) 1 caja (4u)
B) 1 caja (6u)



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

REGENERACIÓN



HORNO
180°C
10 min



AIRFRYER
180°C
10 min



MICROONDAS
700-800 W
7-10 min



PARRILLA
Según T°
de la brasa

Descongelar previamente en refrigeración.

1/2 POLLO PERUAÑOL

LA SOLUCIÓN
PROFESIONAL



El equilibrio perfecto entre jugosidad y sabor

La mitad de nuestro emblemático **pollo Peruañol**, elaborado con marinado tradicional y asado lentamente al **carbón de encina** para potenciar todo su sabor.

Una solución práctica y rentable para servir un auténtico **asado al carbón en pocos minutos**.

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
ASADO

A) 500g aprox.
B) 400g aprox.



FORMATO

A) 1 caja (6u)
B) 1 caja (8u)



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

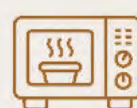
REGENERACIÓN



HORNO
180°C
8 min



AIRFRYER
180°C
8 min



MICROONDAS
700-800 W
5-7 min



PARRILLA
Según T°
de la brasa

Descongelar previamente en refrigeración.

CUARTO TRASERO DE POLLO

LA PIEZA MÁS JUGOSA
DE LA COLECCIÓN



El formato más versátil de nuestra colección

Pollo **salmuerizado** y asado lentamente en horno de **carbón de encina**. Aporta una carne especialmente **tierna, jugosa y llena de sabor**.

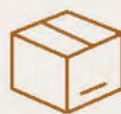
Perfecto como **plato principal o menú**, permitiendo ofrecer un auténtico asado al carbón con máxima rapidez y **sin mermas**.

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
ASADO

340-370g aprox.



FORMATO

1 caja (8-10 uds)



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

REGENERACIÓN



HORNO
180°C
4-6 min



AIRFRYER
180°C
4-6 min



MICROONDAS
700-800 W
3-5 min



PARRILLA
Según T°
de la brasa



BAÑO MARÍA
85°C
10-15 min

Descongelar previamente en refrigeración.

ALITAS DE POLLO

EL APERITIVO QUE
SIEMPRE FUNCIONA



*Cinco alitas con todo
el carácter de la brasa*

Salmuerizadas durante
24h y asadas
lentamente al **carbón
de encina**.

Destacan por su piel
dorada, textura jugosa y
auténtico **sabor a
brasa**.

Perfectas como **tapa,
ración o complemento**
de carta, permitiendo
múltiples acabados y
una preparación rápida

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
ASADAS
10-12 alitas =
1Kg aprox.



FORMATO
1 caja de
4kg aprox.



CONSERVACIÓN
-18°C



VIDA ÚTIL
6 meses

REGENERACIÓN



HORNO
180°C
3-5 min



AIRFRYER
180°C
3-5 min



MICROONDAS
700-800 W
2-3 min



FREIDORA
180°C
3-4 min



BAÑO MARÍA
85°C
8-10 min

Se recomienda descongelar previamente en refrigeración.

ALITAS GOLDEN CRUNCH

EL CRUJIENTE
IRRESISTIBLE
DE LA BRASA



*Todo el sabor de la brasa
y el crujiente que marca
la diferencia*

Alitas de pollo **asadas**
al carbón de encina y
recubiertas con un
crujiente rebozado de
estilo artesanal, listas
para freír y servir.

Una propuesta de **alta**
rotación perfecta para
tapas, delivery,
caterings y **cartas**
informales con un
toque diferencial.

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
SIN FREÍR
8 - 10 alitas =
1Kg aprox.



FORMATO
1 caja de
4kg aprox.



CONSERVACIÓN
-18°C



VIDA ÚTIL
6 meses

REGENERACIÓN



AIRFRYER
180°C
6-8 min



FREIDORA
180°C
3-4 min

SPECIALTY MEATS COLLECTION

*El carácter de la brasa
unido a la mejor carne*



ASADOS AL CARBON
DE ENCINA



CORTES
SELECCIONADOS



PRODUCTO
DIFERENCIADOR



LISTO PARA
SERVIR

COSTILLAS CLÁSICAS AL CARBÓN

EL SABOR QUE
NOS HIZO DIFERENTES

Tradición, fuego y tiempo
Nada más, nada menos

Costillas de cerdo **salmuerizadas** y asadas lentamente al carbón de encina, con una carne tierna y un auténtico **sabor a brasa**.

Ideales para servir tal cual o **personalizar** con cualquier salsa o glaseado, aportando versatilidad y **rapidez en cocina**.

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
FRESCAS

220-250g/u



FORMATO

1 caja de
10-12u



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

REGENERACIÓN



HORNO
180°C
6-8 min



AIRFRYER
180°C
4-6 min



MICROONDAS
700-800 W
2-4 min



PARRILLA
Según T°
de la brasa



FREIDORA
180°C
1-2 min

Descongelar previamente en refrigeración.

COSTILLAR BBQ

LA VERSIÓN
MÁS MELOSA
DE NUESTRA
COLECCIÓN



*Tiernas por dentro
Irresistibles por fuera*

Elaboradas mediante una **cocción lenta a baja temperatura** que permite desarrollar una textura extraordinariamente tierna y jugosa.

Terminadas con nuestra **salsa BBQ** de elaboración propia, consiguen un equilibrio perfecto entre dulzor, intensidad y caramelización.

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
ASADAS

650-750g/u



FORMATO

1 caja (6-8 uds)



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

REGENERACIÓN



HORNO
180°C
12-15 min



AIRFRYER
180°C
12-15 min



MICROONDAS
700-800 W
5-8 min



PARRILLA
Según T°
de la brasa



BAÑO MARÍA
85°C
10-15 min

Descongelar previamente en refrigeración.

CODILLO AL CARBÓN

PENSADO PARA
IMPRESIONAR



Horas de cocción

Segundos para enamorar

Una elaboración donde el tiempo es el ingrediente principal junto con su característico **sabor a brasa**.

Una especialidad diseñada para quienes buscan **autenticidad**, contundencia y una experiencia gastronómica memorable.

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
ASADO

810-840g/u



FORMATO

1 caja
(4-6 uds)



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

REGENERACIÓN



HORNO
180°C
12-15 min



AIRFRYER
180°C
12-15 min



MICROONDAS
700-800 W
5-8 min



BAÑO MARÍA
85°C
15-20 min

Descongelar previamente en refrigeración.

FOOD SERVICE SOLUTIONS

COLLECTION

*Menos complejidad,
más servicio*



EFICIENCIA
OPERATIVA



REGULARIDAD
GARANTIZADA



PRODUCTO
DIFERENCIADOR



MENOS
MERMAS

CONTRAMUSLO DESHUESADO

TODO EL SABOR DE LA BRASA
SIN HUESOS



Máximo rendimiento

Mínima preparación

Contramuslo de pollo deshuesado, salmuerizado y asado al carbón de encina, con una **textura especialmente tierna y un intenso sabor a brasa.**

Su versatilidad lo convierte en la opción perfecta para platos principales, bocadillos, o bowls, **optimizando tiempos de preparación y eliminando mermas.**

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
ASADO

90-120g/u



FORMATO

1 caja de
5kg aprox.



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

REGENERACIÓN



HORNO
180°C
5-6 min



AIRFRYER
180°C
5-6 min



PLANCHA
O SARTÉN
2-4 min



MICROONDAS
700-800 W
2-3 min



BAÑO MARÍA
85°C
10-12 min

Descongelar previamente en refrigeración.

CONTRAMUSLO CRUNCH AL CARBÓN

JUGOSO CORAZÓN DE BRASA.
CRUJIENTE HASTA EL ÚLTIMO BOCADO.



Brasa por dentro

Crunch por fuera

Nuestro contramuslo de **pollo deshuesado al carbón** combina la jugosidad de uno de nuestros cortes más versátiles con un **rebozado especialmente crujiente**.

Una elaboración pensada para conseguir un intenso contraste de texturas: **carne tierna y jugosa** en el interior y una cobertura dorada y crujiente en el exterior.

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
SIN FREÍR

110-130g/u



FORMATO

1 caja de
5kg aprox.



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

REGENERACIÓN



AIRFRYER
180°C
10-12 min



FREIDORA
180°C
3-4 min

PULLED CHICKEN

LA BASE PERFECTA
PARA CUALQUIER ELABORACIÓN



*Todo el sabor de la brasa,
listo para usar*

Pollo desmenuzado,
salmuerizado y asado al
carbón de encina, con
una textura jugosa y un
auténtico **sabor a brasa**.

Una base
**extremadamente
versátil** para bocadillos,
hamburguesas, tacos,
pizzas, ensaladas o
platos combinados,
reduciendo tiempos de
preparación y **mermas**.

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
ASADO

Bolsas de
1 kg



FORMATO

1 caja de 5 bolsas
(5kg)



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

REGENERACIÓN



MICROONDAS
700-800 W
4-6 min



BAÑO MARÍA
85°C
10-12 min

Descongelar previamente en refrigeración.

PULLED CHICKEN PERUAÑO

UN TOQUE DIFERENCIAL
QUE FIDELIZA CLIENTES



Nuestro sabor más emblemático

Pollo desmenuzado con nuestro **marinado Peruaño** y asado al carbón de encina, con un equilibrio único de **especies, jugosidad y sabor a brasa**.

Ideal para aportar **personalidad y diferenciación** a bocadillos, wraps, baos, samosas o platos con el mínimo esfuerzo en cocina.

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
ASADO

Bolsas de
1 kg



FORMATO

1 caja de 5 bolsas
(5kg)



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

REGENERACIÓN



MICROONDAS
700-800 W
4-6 min



BAÑO MARÍA
85°C
10-12 min

Descongelar previamente en refrigeración.

RELLENOS GOURMET DE POLLO

MENOS TIEMPO
MÁS POSIBILIDADES



*Desarrollados para
ahorrar tiempo*

*Diseñados para aportar
valor*

Una propuesta premium pensada para productos de **alto valor gastronómico**.

Elige entre nuestros dos sabores:

- **POLLO AL CARBÓN Y BACON**
- **POLLO AL CARBÓN PICANTE**

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
ASADO

Bolsas de
1 kg



FORMATO

1 caja de 5 bolsas
(5kg)



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

REGENERACIÓN



MICROONDAS
700-800 W
4-6 min



BAÑO MARÍA
85°C
10-12 min

Descongelar previamente en refrigeración.

RELLENOS GOURMET DE COSTILLA

INFINITAS POSIBILIDADES
MÍNIMA COMPLEJIDAD

*Menos producción
Más creatividad*

Perfecto para
conceptos modernos,
street food y
propuestas
gastronómicas con
identidad propia.
Sabores disponibles:

- **COSTILLA AL CARBÓN**
- **COSTILLA BBQ**

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
ASADO

Bolsas de
1 kg



FORMATO

1 caja de 5 bolsas
(5kg)



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

REGENERACIÓN



MICROONDAS
700-800 W
4-6 min



BAÑO MARÍA
85°C
10-12 min

Descongelar previamente en refrigeración.

GOURMETS CREATIONS

COLLECTION

*Elaboraciones creadas
para aportar sabor,
personalidad y
rentabilidad al servicio
profesional*



MÁS
VARIEDAD



CALIDAD
CONSTANTE



SERVICIO
ÁGIL



MAYOR
RENTABILIDAD

EMPANADILLAS GALLEGAS GOURMET

EL SABOR DE SIEMPRE
LISTO PARA SERVIR



Tradición gallega Soluciones para hoy

Masa gallega elaborada siguiendo **métodos tradicionales** y rellenos inspirados en algunas de nuestras recetas más reconocidas.

Una colección pensada para ofrecer **sabor, diferenciación y máxima facilidad de servicio.**

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
120g/u aprox.



FORMATO
1 caja (30 uds)



CONSERVACIÓN
-18°C



VIDA ÚTIL
6 meses

SABORES

POLLO AL
CARBÓN Y
BACON

POLLO AL
CARBÓN
PICANTE

ESPINACAS
CON QUESO
Y HUEVO 🌿

CECINA Y
QUESO

COSTILLA
A LA BRASA

COSTILLAS
BBQ

CHEESE
BURGUER

CRIOLLA

COCINADO



HORNO
180°C
20-25 min



AIRFRYER
180°C
15-20 min

CROQUETAS CASERAS

ARTESANÍA QUE SE RECONOCE
AL PRIMER BOCADO



*La croqueta perfecta
empieza por una gran
receta*

Croquetas con una
textura cremosa,
exterior muy crujiente
y un sabor auténtico en
cada variedad.

Perfectas como tapa,
entrante o ración,
ofreciendo una
experiencia gourmet
con una preparación
rápida y sin
complicaciones.

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
SIN FREÍR

30g/u prox.



FORMATO

1 Caja de
1 bolsa de 60u



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

SABORES

POLLO AL
CARBÓN

JAMÓN
IBÉRICO

BOLETUS 

PUERRO 
CONFITADO

COCINADO



FREIDORA
180°C
2-4 min

LASAÑAS DE PASTA FRESCA

CAPAS DE TRADICIÓN
RESULTADOS PROFESIONALES



*El sabor de una receta
casera*

*La eficiencia de una
solución profesional*

Elaboradas con **pasta fresca** y **reellenos caseros** cocinados lentamente para conseguir una textura equilibrada, una excelente regeneración y un sabor que recuerda a las recetas elaboradas en casa.

Ideales para **raciones o menús del día**.

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.
HORNEADAS

250g/u prox.



FORMATO

1 caja (6 uds)



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

SABORES

POLLO AL
CARBÓN y
BACON

COSTILLAS
A LA BRASA

BOLOÑESA

ESPINACAS
Y RICOTTA

REGENERACIÓN



HORNO
180°C
8-10 min



AIRFRYER
180°C
8-10 min



MICROONDAS
700-800 W
4-6 min

Descongelar previamente en refrigeración.

SWEETS CREATIONS

COLLECTION

*Elaboraciones creadas
para aportar el broche
final perfecto a cualquier
experiencia gastronómica*



MAYOR
VALOR



EXPERIENCIA
PREMIUM



CALIDAD
CONSTANTE



FINAL
PERFECTO

CUKIES

— by TATA —

BIG
SOFT
IRRESISTIBLE



*Creada para quienes creen
que el postre merece ser
protagonista.*

Cookies **artesanas**
inspiradas en el estilo
neoyorquino,
elaboradas con
ingredientes
seleccionados y una
filosofía simple: **tamaño
generoso, exterior
crujiente, interior
jugoso y sabor
inolvidable.**

Postre ideal para
compartir.

INFORMACIÓN PROFESIONAL



PESO APROX.

A) L de 120g/u
B) XL de 150g/u



FORMATO

1 Caja (15 uds)



CONSERVACIÓN

-18°C



VIDA ÚTIL

6 meses

REGENERACIÓN



HORNO
180°C
3-4 min



AIRFRYER
180°C
2-3 min



— DESDE 1988 —

LLEVANDO EL SABOR DEL CARBÓN A LA HOSTELERÍA PROFESIONAL

 Calle Martillo 34,
Rivas-Vaciamadrid, 28522 - Madrid

 +34 650 80 41 84

 contacto@lacasadelasbrasas.com

 lacasadelasbrasas.com

 [@lacasadelasbrasas](https://www.facebook.com/lacasadelasbrasas)

 [@lacasadelasbrasas1988](https://www.instagram.com/lacasadelasbrasas1988)