Cocina Benita



CATÁLOGO PROFESIONAL

Tradición en el plato. Eficiencia en tu cocina.

Cocina artesanal de 5.ª gama
para una hostelería con más posibilidades.

SABOR · REGULARIDAD · CONTROL

MÁS DE 25 AÑOS DE EXPERIENCIA

Tu carta. Nuestro oficio.

Elaboraciones artesanales para acompañar el día a día de tu negocio.

En Cocina Benita elaboramos platos de tradición con una idea clara: ayudarte a ofrecer una buena experiencia en la mesa y facilitar el trabajo de tu equipo.

Escuchamos a nuestros clientes, seleccionamos una gama útil para la hostelería y apostamos por el congelado como método de conservación. Tú decides cómo integrar cada elaboración en tu carta y darle tu acabado.



ENCUENTRA TU PRÓXIMO PLATO

Tostas	03	Pescados	10
Primeros platos	04	Especialidades	11-12
Pastas	05-06	Raciones	13-14
Paellas, risotto y fideuá	07-08	Croquetas y graneles	15-16
Carnes	09	Ventajas para tu negocio	17-20

Consulta formatos, disponibilidad, alérgenos y condiciones de preparación en la ficha técnica de cada referencia. Las imágenes muestran sugerencias de presentación.

Regeneración - formatos - metodo - tiempos - potencia - alégenos **Paginas 20, 21 y 22**

01 / TOSTAS

Tostas

Una propuesta informal con presencia en la mesa.



TOSTA DE POLLO

Para completar tu oferta de barra y comidas informales.

Ref. 1011 | Peso neto: 180 g | 10 uds./caja



TOSTA DE BACON Y CHAMPIÑóN

Una combinación sabrosa para tu carta de tostas.

Ref. 1012 | Peso neto: 225 g | 10 uds./caja



TOSTA CAPRESE

Una alternativa de inspiración italiana.

Ref. 1013 | Peso neto: 195 g | 10 uds./caja

02 / PRIMEROS PLATOS

Recetas de cuchara

Clásicos que aportan variedad a tus menús.



LENTEJAS ESTOFADAS

Un clásico de la cocina de siempre.

Ref. 3049 | Peso neto: 375 g | 8 uds./caja



COCIDO COMPLETO

Tradición y una presentación generosa.

Ref. 3050 | Peso neto: 625 g | 6 uds./caja



POCHAS CON CODORNIZ

Una receta con personalidad.

Ref. 3059 | Peso neto: 425 g | 8 uds./caja



POTAJE DE VIGILIA

Sabor tradicional para tu oferta de cuchara.

Ref. 3061 | Peso neto: 425 g | 8 uds./caja

03 / PASTAS

Los clásicos de la pasta

Recetas reconocibles para distintos momentos de consumo.



ESPAGUETI BOLOÑESA

Un imprescindible de la carta.

Ref. 3001A | Peso neto: 350 g | 10 uds./caja



TALLARINES CARBONARA

Una propuesta de textura cremosa.

Ref. 3002A | Peso neto: 350 g | 10 uds./caja



MACARRONES BOLOÑESA

Versatilidad para tus menús.

Ref. 3046 | Peso neto: 325 g | 10 uds./caja

03 / PASTAS

Mar y bosque

Dos perfiles de sabor para ampliar tu selección.



TALLARINES MARINERA

Una pasta con inspiración marinera.

Ref. 3040 | Peso neto: 350 g | 10 uds./caja



TAGLIATELLE FUNGHI

El protagonismo de las setas en el plato.

Ref. 3045 | Peso neto: 325 g | 10 uds./caja

04 / ARROCES

El sabor del Mediterráneo

Paellas y arroces para una carta con variedad.



PAELLA DE MARISCO

Un clásico de inspiración mediterránea.

Ref. 3030 | Peso neto: 325 g | 10 uds./caja



PAELLA MIXTA

Una combinación para distintos gustos.

Ref. 3031 | Peso neto: 365 g | 10 uds./caja



ARROZ SEÑORITO

Todo el protagonismo del arroz.

Ref. 3032 | Peso neto: 280 g | 10 uds./caja



ARROZ NEGRO

Color y carácter en la mesa.

Ref. 3033 | Peso neto: 330 g | 10 uds./caja

04 / ARROCES

Más formas de disfrutar

Completa tu oferta con paellas, fideuá y risotto.



PAELLA VALENCIANA

Una receta de referencia.

Ref. 3036 | Peso neto: 390 g | 10 uds./caja



PAELLA DE VERDURAS

El color de la huerta.

Ref. 3037 | Peso neto: 315 g | 10 uds./caja



FIDEUÁ DE MARISCO

Una alternativa al arroz.

Ref. 3043 | Peso neto: 320 g | 10 uds./caja



RISOTTO FUNGHI

Cremosidad y sabor a setas.

Ref. 3042 | Peso neto: 300 g | 10 uds./caja

05 / CARNES

Sabor de cocina casera

Elaboraciones para dar profundidad a tu carta.



ALBóNDIGAS JARDINERA

Una receta cercana y reconocible.

Ref. 3006 | Peso neto: 350 g | 6 uds./caja



TERNERA GUISADA

Tradición en cada servicio.

Ref. 3007 | Peso neto: 350 g | 6 uds./caja



POLLO AL CURRY

Un toque especiado para variar el menú.

Ref. 3025 | Peso neto: 350 g | 6 uds./caja



CARRILLADA EN SALSA

Una propuesta con carácter.

Ref. 3026 | Peso neto: 350 g | 6 uds./caja

06 / PESCADOS

Tradición marinera

Dos recetas para completar tus platos principales.



BACALAO AJO-PIMENTóN

Un clásico con identidad propia.

Ref. 3014 | Peso neto: 300 g | 6 uds./caja



PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO

Una presentación que invita a probar.

Ref. 3016 | Peso neto: 350 g | 6 uds./caja

07 / ESPECIALIDADES

Nuestra raíz toledana

Recetas con identidad para diferenciar tu propuesta.



CARCAMUSAS TOLEDANAS

Una especialidad de nuestra tierra.

Ref. 3023 | Peso neto: 350 g | 6 uds./caja



ESTOFADO DE CIERVO

Un guiso para una carta con personalidad.

Ref. 3024 | Peso neto: 350 g | 6 uds./caja



RABO DE TORO AL VINO TINTO

La tradición de los guisos de siempre.

Ref. 3027 | Peso neto: 600 g | 6 uds./caja

07 / ESPECIALIDADES

Platos con personalidad

Elaboraciones que merecen un lugar destacado en tu carta.



CARRILLADA AL VINO TINTO

Una especialidad para protagonizar el plato.

Ref. 3029 | Peso neto: 280 g | 10 uds./caja



PERDIZ A LA TOLEDANA

Una receta ligada a nuestra tradición.

Ref. 3028 | Peso neto: 450 g | 6 uds./caja



COSTILLAR BARBACOA

Una propuesta de sabor intenso.

Ref. 3034 | Peso neto: 450 g | 12 uds./caja

08 / RACIONES

El mar, para compartir

Tres propuestas para tu oferta de raciones.



MEJILLONES EN SALSA PICANTE

Una ración con carácter.

Ref. 3012 | Peso neto: 450 g | 6 uds./caja



GAMBONES AL AJILLO

Un clásico para el centro de la mesa.

Ref. 3051 | Peso neto: 150 g | 10 uds./caja



LANGOSTINOS AL AJILLO

Sabor marinero en formato de ración.

Ref. 03051A | Peso neto: 225 g | 10 uds./caja

08 / RACIONES

Sabores de siempre

Recetas que conectan con la cocina tradicional.



CHORIZO A LA SIDRA

Un imprescindible del tapeo.

Ref. 3011 | Peso neto: 300 g | 6 uds./caja



MIGAS DE AVELINO

Una propuesta de raíz popular.

Ref. 3062 | Peso neto: 1000 g | 4 uds./caja
Ref. 3063 | Peso neto: 225 g | 6 uds./caja

09 / CROQUETAS Y GRANELES

Pequeños grandes bocados

Una selección para aperitivos, raciones y menús.



CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

El sabor de un clásico.

Ref. 04024A | Peso/unidad: 35 g | 114 uds./caja



CROQUETAS DE BOLETUS

Una alternativa con personalidad.

Ref. 04025A | Peso/unidad: 35 g | 114 uds./caja



CROQUETAS DE GAMBONES AL AJILLO

Inspiración marinera en cada bocado.

Ref. 4026 | Peso/unidad: 35 g | 114 uds./caja

09 / CROQUETAS Y GRANELES

Un final de gama con carácter

Dos elaboraciones con el rabo de toro como protagonista.



CROQUETAS DE RABO DE TORO

Tradición en formato de croqueta.

Ref. 4028 | Peso/unidad: 35 g | 114 uds./caja



PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE RABO DE TORO

Disponible a granel.

Ref. 3066 | Peso neto: 350 g | 6 uds./caja

MÁS CAPACIDAD PARA TU NEGOCIO

El oficio está en el plato. El tiempo vuelve a tu equipo.

La 5.ª gama permite incorporar elaboraciones ya preparadas al servicio. Tu cocina se centra en regenerar o terminar cada producto según su ficha técnica, emplatar y cuidar el resultado.

01

Tiempo mejor aprovechado

Menos tareas de elaboración previa y más atención al acabado, al pase y al cliente.

02

Mayor regularidad

Una base de producto uniforme facilita repetir la presentación y mantener un criterio de servicio.

03

Costes más previsibles

El formato de compra y el porcionado facilitan calcular el coste del producto por ración.

04

Mejor ajuste a la demanda

Planificar las unidades que necesitas ayuda a reducir excedentes y mermas de elaboración.

05

Una carta más flexible

Incorpora recetas que requieren preparación prolongada sin reproducir todo el proceso en tu cocina.

06

Más foco en el servicio

Organiza el trabajo de tu equipo alrededor de los momentos de mayor demanda.

DECIDIR CON CRITERIO

Lo que exige cocinar desde cero

Dónde se concentra el trabajo y cómo puede ayudarte Cocina Benita.

EN LA COCINA CONVENCIONAL	CON UNA BASE DE 5.ª GAMA
Preparación prolongada Compras, limpieza, mise en place y cocciones antes del servicio.	**Trabajo previo ya realizado** Centra la operativa en la terminación y el emplatado.
Carga de trabajo variable Los picos de demanda pueden tensionar la producción y el pase.	**Organización más sencilla** Planifica unidades y tareas de acabado según el servicio.
Mermas y excedentes El rendimiento de la materia prima y la previsión afectan al coste.	**Mejor control de cantidades** Ajusta el uso de producto y reduce operaciones que generan merma.
Variación entre servicios El resultado depende de la ejecución de cada elaboración.	**Una base más uniforme** Facilita mantener un estándar con un protocolo de acabado.
Coste menos visible El precio del ingrediente no recoge todas las horas y recursos.	**Escandallo más claro** Parte del coste por unidad y añade los recursos del servicio.

El mejor encaje puede ser un modelo mixto: conservar tus elaboraciones propias e incorporar 5.ª gama donde aporte más valor. El resultado depende de la carta, el volumen y la organización de cada negocio.

MIRA EL PLATO COMPLETO

El coste real va más allá del producto

Compara cada elaboración con las mismas condiciones de servicio.

COSTE TOTAL POR RACIÓN

Producto + tiempo de trabajo + energía + mermas + acabado y guarnición

En una elaboración propia

Valora el rendimiento real de la materia prima, el tiempo de preparación y cocción, los excedentes y los recursos empleados.

Con Cocina Benita

Parte del coste del producto por ración y añade la regeneración o terminación, la conservación, el acabado y la guarnición.

PRUEBA EN TU PROPIO SERVICIO

1 **Selecciona** Elige platos con mucha preparación, demanda irregular o dificultad para repetir el resultado.

2 **Mide** Compara tiempo de trabajo, raciones servidas, merma y coste completo por plato.

3 **Decide** Integra las referencias que mejor encajen con tu cliente, tu equipo y tu margen objetivo.

SELECCIÓN Y REGENERACIÓN DE PRODUCTOS

Código	Producto	Formato / caja	Método	Tiempo	Potencia	Alérgenos y observaciones
01011	TOSTA KEBAB DE POLLO	180 g / 10 uds.	Horno	5 min aprox.	250 °C	GLUTEN, HUEVO, LACTEOS, SOJA, SÉSAMO
01012	TOSTA DE BACON Y CHAMPIÑÓN	225 g / 10 uds.	Horno	5 min aprox.	250 °C	GLUTEN, SOJA, LÁCTEOS, SÉSAMO
01013	TOSTA CAPRESE	195 g / 10 uds.	Horno	5 min aprox.	250 °C	GLUTEN, SOJA, SÉSAMO, LÁCTEOS, SULFITOS
03001A	ESPAGUETI BOLOÑESA	350 g / 10 uds.	Microondas	5 min	800 W	GLUTEN, SULFITOS, HUEVO
03002A	TALLARINES CARBONARA	350 g / 10 uds.	Microondas	5 min	800 W	GLUTEN, LACTEOS, SOJA, APIO, SULFITOS, HUEVO
03006	ALBONDIGAS JARDINERA	350 g / 6 uds.	Microondas	5 min	800 W	SOJA, HUEVO, SULFITOS, APIO, GLUTEN, MOSTAZA
03007	TERNERA GUISADA	350 g / 6 uds.	Microondas	5 min	800 W	SULFITOS
03011	CHORIZO A LA SIDRA	300 g / 6 uds.	Microondas	4 min	800 W	SULFITOS, SOJA, APIO
03012	MEJILLONES EN SALSA PICANTE	450 g / 6 uds.	Microondas	6 min	800 W	MOLUSCOS, SULFITOS
03014	BACALAO AL AJO-PIMENTON	300 g / 6 uds.	Microondas	4-5 min	800 W	PESCADO, SULFITOS
03016	PIQUILLOS RELLENOS DE BACALAO	350 g / 6 uds.	Microondas	5 min	800 W	PESCADO, GLUTEN, LÁCTEOS
03023	CARCAMUSAS TOLEDANAS	350 g / 6 uds.	Microondas	5 min	800 W	SULFITOS
03024	ESTOFADO DE CIERVO	350 g / 6 uds.	Microondas	5 min	800 W	SULFITOS, SOJA Y APIO
03025	POLLO AL CURRY	350 g / 6 uds.	Microondas	5 min	800 W	SULFITOS
03026	CARRILLADA EN SALSA	350 g / 6 uds.	Microondas	5 min	800 W	SULFITOS, LACTEOS
03027	RABO DE TORO AL VINO TINTO	600 g / 6 uds.	Microondas	11 min	800 W	SULFITOS, SOJA, APIO
03028	PERDIZ A LA TOLEDANA	450 g / 6 uds.	Microondas	9 min	800 W	SULFITOS, SOJA, APIO
03029	CARRILLADA AL VINO TINTO	280 g / 8 uds.	Microondas	4 min	800 W	SULFITOS, LACTEOS
03034	MEDIO COSTILLAR BARBACOA	450 g / 12 uds.	Microondas	8-9 min	800 W	GLUTEN, SOJA, SULFITOS
03040	TALLARINES MARINERA	350 g / 10 uds.	Microondas	5 min	800 W	GLUTEN, HUEVO, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, PESCADO,SULFITOS
03042	RISOTTO FUNGHI	300 g / 10 uds.	Microondas	4 min	800 W	LACTEOS
03045	TAGLIATELLE FUNGHI	325 g / 10 uds.	Microondas	4 min	800 W	GLUTEN, HUEVO, LÁCTEOS
03046	MACARRONES BOLOÑESA	325 g / 10 uds.	Microondas	4-5 min	800 W	GLUTEN, HUEVO
03049	LENTEJAS ESTOFADAS	375 g / 8 uds.	Microondas	5 min 30 s	800 W	SULFITOS
03050	COCIDO	625 g / 8 uds.	Microondas	10-11 min	800 W	SULFITOS Y GLUTEN
03051	GAMBONES AL AJILLO	150 g / 10 uds.	Microondas	2 min	800 W	CRUSTACEOS, SULFITOS, MOLUSCOS, PESCADO

SELECCIÓN Y REGENERACIÓN DE PRODUCTOS

Código	Producto	Formato / caja	Método	Tiempo	Potencia	Alérgenos y observaciones
03051B	LANGOSTINOS AL AJILLO	250 g / 10 uds.	Microondas	3 min	800 W	CRUSTACEOS, SULFITOS, MOLUSCOS, PESCADO
03059	POCHAS CON CODORNIZ	425 g / 8 uds.	Microondas	6 min	800 W	SULFITOS, APIO, SOJA
03061	POTAJE DE VIGILIA	425 g / 8 uds.	Microondas	6 min	800 W	Pescado (bacalao), sulfitos y moluscos.
03062	MIGAS DE AVELINO	1 kg / 4 bolsas	Microondas	6-7 min	800 W	TRIGO, SOJA, SESAMO Y SULFITO
03066	PIQUILLOS RELLENOS DE RABO DE TORO	350 g / 6 uds.	Microondas	5 min	800 W	SULFITOS, LECHE, SOJA, APIO

SELECCIÓN DE CROQUETAS ARTESANAS

Código	Producto	Formato / caja	Método	Tiempo	Potencia	Alérgenos y observaciones
04024A	CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	4kg / 4 bolsas	Freidora	5 min congeladas 2 min descongeladas	170 °C 180 °C	LECHE, HUEVO, GLUTEN Y SOJA
04025	CROQUETAS DE BOLETUS	4kg / 4 bolsas	Freidora	5 min congeladas 2 min descongeladas	170 °C 180 °C	GLUTEN, HUEVO, SOJA Y LECHE (INGREDIENTES).
04026	CROQUETAS DE GAMBONES AL AJILLO	4kg / 4 bolsas	Freidora	5 min congeladas 2 min descongeladas	170 °C 180 °C	LECHE, CRUSTACEOS, HUEVO, GLUTEN Y SOJA
04028	CROQUETAS DE RABO DE TORO	4kg / 4 bolsas	Freidora	5 min congeladas 2 min descongeladas	170 °C 180 °C	LECHE, HUEVO, GLUTEN Y SOJA

PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA TABLA GENERAL

Tostas al horno

Precalentar el horno a 250 °C. Directamente congeladas, retirar el envoltorio y calentar a media altura durante aproximadamente 5 minutos, según el gusto. El precalentamiento no está incluido en esos 5 minutos.

Microondas estándar

Pinchar la bolsa y calentar a la potencia y durante el tiempo indicado. Migas de Avelino: los 6-7 minutos corresponden al formato de 1 kg.

Risotto y tagliatelle funghi

Pinchar la bolsa y calentar 4 minutos a 800 W. Opcional: añadir una cucharada sopera de agua antes de calentar. En el risotto, remover después hasta homogeneizar.

Gambones y langostinos al ajillo

Calentar a 800 W: gambones, 2 minutos; langostinos, 3 minutos.

Croquetas de esta selección

Directamente congeladas: freidora a 170 °C durante 5 minutos. Descongeladas: a 180 °C durante 2 minutos. Aplica a las cuatro referencias incluidas: jamón ibérico, boletus, gambones al ajillo y rabo de toro.

PAELLAS Y FIDEUÁ | PREPARACIÓN ESPECIAL

Código	Producto	Formato / caja	Agua caliente	Cocción*	Reposo	Alérgenos
03030	PAELLA GOURMET MARISCO	325 g / 10 uds.	425 ml	14-15 min	1-2 min	MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, PESCADO, SULFITOS
03031	PAELLA GOURMET MIXTA	365 g / 10 uds.	450 ml	15-16 min	1-2 min	CRUSTÁCEOS, SULFITOS, PESCADO, MOLUSCOS
03032	PAELLA GOURMET SEÑORITO	280 g / 10 uds.	425 ml	15-16 min	1-2 min	CRUSTÁCEOS, SULFITOS, MOLUSCOS, PESCADO
03033	PAELLA GOURMET NEGRA	330 g / 10 uds.	425 ml	14-15 min	1-2 min	CRUSTÁCEOS, SULFITOS, PESCADO, MOLUSCOS, LÁCTEOS
03036	PAELLA GOURMET VALENCIANA	390 g / 10 uds.	450 ml	15-16 min	1-2 min	
03037	PAELLA GOURMET VERDURAS	315 g / 10 uds.	425 ml	15-16 min	1-2 min	SOJA, APIO
03043	FIDEUA DE MARISCO	340 g / 10 uds.	380 ml	9-11 min	1-2 min	GLUTEN, HUEVO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, SULFITOS

6 paellas y 1 fideuá para preparación al fuego. Se presentan separadas porque requieren una medida de agua, cocción y reposo específicos.

***El tiempo de cocción empieza tras bajar el fuego. No incluye lo que tarde en alcanzar la ebullición ni el reposo.**
Las cantidades corresponden a una ración del formato indicado; no se facilitan equivalencias para varias raciones.

PASOS COMUNES PARA UNA RACIÓN

1. Utilizar una paellera de 22 cm de diámetro.
2. Incorporar el preparado y la cantidad de agua caliente de su fila.
3. Calentar al máximo hasta que rompa a hervir.
4. Bajar el fuego y mantener el tiempo de cocción indicado, ajustando el punto según el fuego y las indicaciones de la ficha.
5. Dejar reposar 1-2 minutos y servir.

Conservación y datos pendientes

Las fichas indican conservación en congelación y caducidad de dos años desde fabricación: comprobar siempre el lote y su etiqueta. No concretan temperatura interior final ni plazo tras apertura o descongelación.
En croquetas de boletus, la declaración menciona lactosa, pero los ingredientes también incluyen leche y proteínas de leche



DA EL SIGUIENTE PASO

Más sabor en tu carta.
Más tiempo para tu negocio.

Solicita una propuesta adaptada a tu restaurante. Cuéntanos qué platos necesitas, tu volumen de servicio y los retos de tu cocina: te ayudaremos a seleccionar las referencias con mejor encaje.

DISTRIBUIDOR OFICIAL PARA CATALUNYA

Almacén central y oficinas
CUBI VALLÈS, S.L.
C/ d´Arquímedes, 14-18 Nave B3
08210 Barberà del Vallès

Atención al cliente y pedidos:
657 561 836
friogelbarcelona@gmail.com
www.lacocinadebenita.es

CUBI VALLES

FRIOGEL
BARCELONA