

José Fernández

PRO



Tus productos gourmet



NUESTRA HISTORIA

Vuelta a los orígenes

1970, año en el que nuestro fundador y maestro, **José Fernández**, empieza a la edad de 14 años a ayudar como pinche de cocina. Gracias a su pasión y esfuerzo logra ser aprendiz de aquellos que sobresalían en el mundo de la cocina.

Su gran recorrido como chef y jefe de cocina de algunos restaurantes, le dan el valor en 1990 de empezar a crear sus propios platos. Fue tal el éxito, que decidió expandirse, creándose entonces **“La Cocina de José Fernández”**, una empresa de catering con más de 30 años especializada en bodas y eventos.



Nuestro actual jefe de cocina **Chema Barceló**, trabaja con todo el equipo diariamente para conseguir la mejor calidad en todas las elaboraciones de cada una de nuestras líneas de negocio. Nuestra tienda de comida casera lista para tomar, el catering de grandes eventos y la creación de **productos gourmet para hostelería**.

Estos productos son elaborados con la mejor materia prima de Km 0, de manera manual y tradicional, sin aditivos ni conservantes, que nos traslada a nuestros orígenes.

Un producto gourmet que conserva sus propiedades durante semanas, perfecto para bares, restaurantes, y otros negocios hosteleros.

¿QUÉ NOS HACE ÚNICOS?

1

La **tradicional** y **artesanal** elaboración con la que hacemos nuestros platos, rememorando nuestro **origen**.

2

La **materia prima Km0** con la que realizamos el producto y el proceso de elaboración **ecológico**, **respetando** a todos los **recursos** de la cadena: **materiales** y **humanos**.

3

Los **controles de calidad** y el sello **CHEMA BARCELÓ** de todos y cada uno de los lotes de producto que salen, convirtiéndolo así, junto con lo anterior en un **producto gourmet**.

4

La **búsqueda constante** de nuevos productos y sabores, el **cariño** con el que se hace cada elaboración y la **estrecha** y **personalizada** relación que tenemos tanto con nuestros **clientes** como con nuestros **proveedores**.



CROQUETA CREMOSA DE JAMÓN

Esta croqueta combina su **cremosa bechamel** con un suave sofrito de cebolla y notables trocitos de jamón de primera calidad. Su **crujiente rebozado** y la artesanal manera de cocinar la cremosa masa la hacen una experiencia extraordinaria.



CROQUETA DE GALLINA TRUFADA

La Croqueta de Gallina Trufada es nuestra versión de la clásica **croqueta de cocido de nuestras abuelas** con el toque diferente y sofisticado que da la trufa. Una mezcla de pasado y presente que no te dejará indiferente.



CROQUETA DE TERNASCO ASADO D.O.

Inspirándonos en el **plato estrella** de José Fernández Catering, elaboramos esta croqueta con **ternasco Denominación de Origen Aragón**. Asado de manera tradicional con su patatas a lo pobre, nos lleva a recordar los mejores asados de nuestra tierra.



Congelado

Freir

bolsa 1,5kg

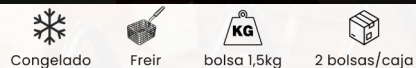
2 bolsas/caja

CROQUETA DE CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO

Un **proceso muy lento** y cuidadoso que comienza con el guiso durante horas de las carrilleras, la posterior cocción de su masa cremosa y potente, y el **rebozado artesano** que le da el crujiente final, provocando un bocado exquisito.

CROQUETA DE TORREZNO DE SORIA

Con el mejor producto de **Soria**, elaboramos esta croqueta llena de contrastes. La cremosidad de nuestra suave bechamel y el crujiente del torrezno las hace únicas. Un bocado de sabor potente y **ligeramente ahumado** con un rebozado extra crujiente.



Congelado

Freir

bolsa 1,5kg

2 bolsas/caja



Congelado

Freir

bolsa 1,5kg

2 bolsas/caja

CROQUETA DE GAMBÓN ARGENTINO

Destaca la suave, delicada y **jugosa masa** que se consigue gracias al lento confitado del gambón argentino. Una croqueta crujiente por fuera y muy cremosa por dentro que te lleva a disfrutar del potente sabor de la alta mar.

PIMIENTO RELLENO DE MARISCO

Estos **pimientos de piquillo** con un cremoso relleno elaborado con los mejores **frutos del mar**, supone la mezcla perfecta con la que podrán disfrutar de **diversas recetas**. Pueden servirse rebozados y fritos como aperitivo, añadir una salsa o simplemente calentar y servir.



Congelado



bandeja 1,5kg



25 uds



Congelado



aprox 2kg



40 uds

CANELÓN DE CARNE TRADICIONAL

Siguiendo la **receta tradicional** y elaborado de manera 100% artesanal, este canelón se consigue con una combinación de las mejores carnes, teniendo como resultado un canelón de **calidad superior**, con un sabor y textura extraordinario.

SAN JACOBO RELLENO DE VERDURITAS Y RULO DE CABRA

Esta versión del sanjacobo clásico con un **toque potente** gracias al **rulo de cabra** y la suave textura de las verduritas confitadas, es elaborado con lomo de cerdo fresco de primera calidad. El relleno y su crujiente rebozado logran crear un **delicioso contraste**.



Congelado



Freir



aprox 1,5kg



12 uds



“Es imprescindible un control exhaustivo en cada una de las fases para que en un proceso tan artesano y bonito salga todo perfecto. Nos aseguramos de que nuestros productos de quinta gama tengan la mejor calidad”

Alfonso Barcelo

“Sin mi equipo no lo hubiera conseguido. Ellos no solo son mis manos, también aportan gran cantidad de ideas, críticas y ánimos cuando las cosas parecen torcerse.”





www.josefernandezpro.com

compras@josefernandezpro.com

Oficinas José Fernández - Jardines del Canal

Almudévar, Huesca

974 25 12 25