

PRESENTAMOS  
UN NUEVO CONCEPTO EN RESTAURACIÓN  
PARA LOS PALADARES MÁS EXIGENTES



# *minilonis*

RECETAS



GOURMET

## ESPECIAL EVENTOS

Sorprenda a sus invitados  
en bodas, fiestas privadas,  
brunchs...



Minilonis de pato y foie con  
salsa trufada y virutas de trufa



Minilonis de pato y foie  
con salsa trufada  
y virutas de foie



Cuando parecía todo inventado irrumpe en su cocina los  
MINILONIS. Un nuevo concepto al servicio de la alta gastronomía.  
Recetas exclusivas elaboradas con materias primas de máxima  
calidad. Sáquele el máximo partido a su imaginación.  
Definitivamente, el tamaño SÍ que importa.

# *minilonis*

# ESPECIAL RESTAURACIÓN

Ideal para tapas,  
aperitivos, surtidos  
variados y guarniciones



Surtido variado de minilonis de pato y foie, boletus y carne asada



Minilonis crujientes de mar  
con gamba y salsa de soja



Minilonis de boletus  
con salsa de foie  
y virutas  
de boletus



Minilonis crujientes  
de calçots con base  
de salsa romesco



### MINILONIS DE CARNE:

Receta tradicional a base de carnes de cerdo, pollo y ternera.

<b>PESO UNITARIO:</b>	16-18g aprox.
<b>FORMATO:</b>	6 Bolsas de 500g.
<b>PESO CAJA:</b>	3kg
<b>PALETIZACIÓN:</b>	168 cajas



### MINILONIS DE MAR:

Con un relleno exclusivo a base de rape, gamba, sepia, vieira y bogavante.

<b>PESO UNITARIO:</b>	16-18g aprox.
<b>FORMATO:</b>	6 Bolsas de 500g.
<b>PESO CAJA:</b>	3kg
<b>PALETIZACIÓN:</b>	168 cajas



### MINILONIS DE PATO Y FOIÉ:

Con un relleno exclusivo a base de pato y foie.

<b>PESO UNITARIO:</b>	16-18g aprox.
<b>FORMATO:</b>	6 Bolsas de 500g.
<b>PESO CAJA:</b>	3kg
<b>PALETIZACIÓN:</b>	168 cajas



### MINILONIS DE SOBRASADA:

Con un relleno exclusivo y novedoso a base de sobrasada.

<b>PESO UNITARIO:</b>	16-18g aprox.
<b>FORMATO:</b>	6 Bolsas de 500g.
<b>PESO CAJA:</b>	3kg
<b>PALETIZACIÓN:</b>	168 cajas



### MINILONIS DE BOLETUS:

Con un relleno exclusivo de boletus edulis.

<b>PESO UNITARIO:</b>	16-18g aprox.
<b>FORMATO:</b>	6 Bolsas de 500g.
<b>PESO CAJA:</b>	3kg
<b>PALETIZACIÓN:</b>	168 cajas



### MINILONIS DE CALÇOTS (en temporada):

Con un relleno exclusivo y genuino a base de calçots (cebolletas).

<b>PESO UNITARIO:</b>	16-18g aprox.
<b>FORMATO:</b>	6 Bolsas de 500g.
<b>PESO CAJA:</b>	3kg
<b>PALETIZACIÓN:</b>	168 cajas



### MODO DE PREPARACIÓN:

Aconsejamos descongelar el producto, salsear y hornear antes de servir.

### SUGERENCIA

#### MINILONIS CRUJIENTES:

Descongelar el producto, sumergir en huevo y rebozar con Panko\* o pan rallado. Freír en abundante aceite.

\*Panko: pan rallado japonés más crujiente y al absorber menos aceite que el pan rallado tradicional, permite elaborar platos más livianos y menos calóricos.

RECETAS



GOURMET