



CARME RUSCALLEDA
Responsable Creativa & I+D CUICK



bases de cuina natural

CUICK®
professional

FILOSOFÍA CUICK

Especialistas en bases de cocina para profesionales

En CUICK elaboramos bases de cocina 100% naturales para profesionales de cocina. Elaboradas con los mejores ingredientes frescos y de productores locales. Bases neutras y polivalentes que podrás personalizar a tu gusto.

Las bases son el comienzo de un buen plato. O el Toque final. En cualquier caso son imprescindibles tanto en cocina tradicional como de autor.

En CUICK apostamos por bases de SOFRITO & PICADAS totalmente artesanas, en el formato y la dosis perfecta para que las tengas a tu disposición en el almacén siempre que las necesites, sin invertir horas cocinando.



CUICK® / Bases de calidad para estandarizar tu cocina.

1 SIMPLIFICACIÓN & RENTABILIDAD

Las bases de cocina CUICK ahorran tiempo y simplifican la “mise en place” al cocinero con costes medibles y escandallos claros.

2 PROFESIONALES PERSONALIZABLES POLIVALENTES

Bases de cocina elaboradas por profesionales especializados con C. RUSCALLEDA a la cabeza. Bases neutras y personalizables al gusto del Chef.

2 100% ARTESANAL Y CON INGREDIENTES FRESCOS

En cocina no todo vale, el origen y procedencia de los ingredientes importa. Solo trabajamos con ingredientes frescos de productores locales de la mejor calidad, priorizando los tiempos de cocción óptimos para cada base.

4 SIEMPRE A PUNTO – SIN MERMAS

Los productos CUICK se conservan a temperatura ambiente con +12 meses de caducidad. Evita mermas y desperdicio alimentario innecesarios. Un fondo de armario en hostelería de calidad.

5 REGULARIDAD & CALIDAD

Con los sofritos y picadas CUICK siempre tendrás un recurso listo ajustándolo a tus necesidades reales del servicio. Ganarás en regularidad obteniendo un resultado perfecto. Todo ellos sin comprometer calidad y sabor.



FILOSOFÍA CUICK

Del campo a tu mesa. 100% natural.

CUICK®

bases
de cocina
natural



ingredientes
frescos de
productores
locales



elaboración
artesana



sin conservantes
sin aditivos
sin colorantes



sin azúcares ni
sal añadida



100%
vegetal



sin
gluten



acabado
profesional

CUICK – ESPECIALISTAS EN BASES DE COCINA

Elaboración artesana, controlada y regular de la mano de los mejores profesionales.

Con CARME RUSCALLEDA a la cabeza, todos los productos CUICK son elaborados con el máximo rigor y control por especialistas en cocina.

Obteniendo así Bases de cocina artesanales de acabado profesional, 100% naturales y con un proceso donde la seguridad alimentaria y la calidad están por encima de todo.



Familias de Producto CUICK – Formatos HORECA

BASES DE SOFRITO



Bolsa vacío 1Kg o 500g

PICADAS / MAJADOS



Bolsa vacío 187 g



¿Cómo hacemos los Sofritos Base CUICK?

Los sofritos CUICK son el alma de un buen plato.

Cocinados a fuego lento, sin prisas y con mucho mimo para aportar fuerza e intensidad a tu cocina. En CUICK amamos el chup-chup, la cocina con sabor y de calidad.

En nuestros sofritos cocinamos la **cebolla variedad Figueras** o el tomate pera para que sofrían y reduzcan en aceite de oliva virgen extra y caramelicen poco a poco. De esta forma enfatizamos los azúcares propios del producto **sin añadir nada más**, respetando la naturalidad y calidad del ingrediente fresco.



Base de Sofrito profesional



SOFRITO OSCURO BASE CEBOLLA DE FIGUERAS 1KG



INGREDIENTES:

Cebolla de Figueras (93%) y aceite de oliva.



FORMATOS:

Bolsa de cocción al vacío 1 kg (cajas 4uds)



RACIONES:

Recomendamos 2Ogr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Guisos, potajes de legumbres, rustidos de carnes y ave, marcas de arroz, croquetas, salteados, rellenos...



COCCIÓN LENTA

+ de 10 horas de elaboración



RENDIMIENTO

Para hacer 1kg de Sofrito utilizamos 4,5kgs de cebolla!

Base de Sofrito profesional



SOFRITO OSCURO BASE CON TOMATE
CEBOLLA & TOMATE Y AJO 1KG



INGREDIENTES:

Cebolla (60%), tomate natural (34%), ajo y aceite de oliva.



FORMATOS:

Bolsa de cocción al vacío 1 kg (cajas 4uds)



RACIONES:

Recomendamos 20gr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Arroces, guisos, potajes, rellenos, farsas, salsas (Brava, boloñesa, americana...).



COCCIÓN LENTA

+ de 8 horas de elaboración



RENDIMIENTO

Para hacer 1kg de Sofrito utilizamos 5 kgs de materia prima

PRODUCTOS CUICK

Base de Sofrito profesional



SOFRITO OSCURO BASE CON PIMIENTOS CEBOLLA, TOMATE & PIMIENTOS 1KG



INGREDIENTES:

Cebolla (60%), tomate natural (21%), pimiento rojo & verde (10%), ajo y aceite de oliva.



FORMATOS:

Bolsa de cocción al vacío 1 kg (cajas 4uds)



RACIONES:

Recomendamos 20gr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Arroces y Fideuás, mar y montaña, guisos...



COCCIÓN LENTA

+ de 10 horas de elaboración



RENDIMIENTO

Para hacer 1kg de Sofrito utilizamos 5 kgs de materia prima



PRODUCTOS CUICK

Base para arroces, fideuás & guisos



NUEVO

SALMORRETA CUICK 500g

SOFRITO BASE DE TOMATE CONCENTRADO CON ÑORAS



INGREDIENTES:

Tomate natural (86%), ñora (1,2%), ajo, perejil y aceite de oliva.



FORMATOS:

Bolsa de cocción al vacío 500G (cajas x8 uds)



RACIONES:

Recomendamos 10–15gr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Arroces, fideuás, guisos de pescado o marisco, calderos, zarzuelas, suquets...



COCCIÓN LENTA

+ 6 horas de elaboración



RENDIMIENTO

Para hacer 1kg de salmorreta utilizamos 4 kgs de tomate natural!

Cebolla caramelizada (sin azúcares añadidos)



CEBOLLA CARMELIZADA EN JULIANA 500g



INGREDIENTES:

Cebolla (94%) y aceite de oliva.



FORMATOS:

Bolsa de cocción al vacío 500G (cajas 8 uds)



RACIONES:

Recomendamos 15gr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Guarniciones, pinchos, tortillas, hamburguesas, bocadillos, encebollados...



COCCIÓN LENTA

+ 4 horas de elaboración



RENDIMIENTO

Para hacer 1kg de juliana confitada utilizamos 3,5 kgs de cebollas!

PRODUCTOS CUICK

Una base diseñada para platos marineros.



SOFRITO FONDEADO CUICK 1KG

Para cocina MARINERA.

NUEVO



INGREDIENTES:

Cebolla (55%), Tomate natural (35%), ñora (1,2%), ajo y aceite de oliva.



FORMATOS:

Bolsa de cocción al vacío 1KG
(cajas x4 uds)



RACIONES:

Recomendamos 15-20gr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Calderos, suquets, zarzuelas, arroces DE PESCADO O MARISCO tanto secos como caldosos, fideuás...



COCCIÓN LENTA

+ 8 horas de elaboración



RENDIMIENTO

Para hacer 1kg de SOFRITO utilizamos 4 kgs de MMPP



PRODUCTOS CUICK

La base ideal para Guisos de Carne & Caza.



SOFRITO DE VERDURAS CUICK 500G

Para GUIOS DE CARNE & CAZA.

NUEVO



INGREDIENTES: Cebolla (66%), Tomate natural, ajo, aceite de oliva, zanahoria, pimiento, jerez seco i especias: laurel, tomillo, pimentón y cayena.



FORMATOS: Bolsa de cocción al vacío 500g (cajas x8 uds)



RACIONES: Recomendamos 15-20gr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA: Guisos, estofados, rustidos, caza... (Albóndigas, carrilleras, fricandó...)



COCCIÓN LENTA + 6 horas de elaboración



RENDIMIENTO Para hacer 1kg de SOFRITO utilizamos 4 kgs de MMPP



FORMATO
1 KG

BOLSA COCCIÓN – TEMP. AMBIENTE
CAJA (4UD x 1KG)



FORMATO
500 GR

BOLSA COCCIÓN – TEMP. AMBIENTE
CAJA (2UD x 500GR)



PRODUCTOS CUICK

PICADAS / MAJADOS DE FRUTOS SECOS



Picadas / Majados

Las picadas CUICK son el toque final perfecto.

Aportan textura, aroma i color, revelando todo el sabor del plato en un sencillo gesto. Las elaboramos utilizando **frutos secos de gran calidad**, ligeramente tostados, que combinamos con ingredientes tan singulares como la Ñora o el Azafrán.

Todas nuestras picadas tienen un común denominador: una base de aceite de oliva virgen extra de nuestro productor local de Tarragona, que es garantía de calidad y sabor.



PRODUCTOS CUICK

Picadas/Majado



PICADA BASE CON ÑORA 187g



INGREDIENTES:

Aceite de oliva extra (57%)
avellana (36%), ajo y carne de
ñora (4%).

Puede contener trazas de otros frutos secos.



FORMATOS:

Bolsa al cocción al vacío 187gr
(cajas 4uds)



RACIONES:

Recomendamos 7,5gr por
persona / Cuchara postre



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Arroces, fideuás, rustidos de
carne o ave, guisos, estofados,
potajes o simplemente para
condimentar unas verduras
braseadas.



RENDIMIENTO

Añade aceite, vinagre, zumo de
limón u otros aderezos para
transformar tu picada en una aliño
perfecto!

Picadas/Majado



PICADA BASE CON AZAFRÁN 187g



INGREDIENTES:

Aceite de oliva virgen extra (55%) almendra (37%), ajo, perejil y azafrán (0,2%).

Puede contener trazas de otros frutos secos.



FORMATOS:

Bolsa al cocción al vacío 187gr
(cajas 4uds)



RACIONES:

Recomendamos
7,5gr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Arroces y fideuás.
Platos marineros (Suquets, zarzuelas...), estofados de Legumbre, carnes estofadas...



RENDIMIENTO

Aplica la picada durante la cocción o al final como un toque perfecto para cerrar el plato.



PRODUCTOS CUICK

Picadas/Majado



PICADA BASE CON PISTACHOS 187g



INGREDIENTES: Aceite de oliva virgen (56%)
pistacho (37%), cilantro y ajo.

Puede contener trazas de otros frutos secos.



FORMATOS: Bolsa al cocción al vacío 187gr
(cajas 4uds)



RACIONES: Recomendamos
7,5gr por persona.



**ESPECIALMENTE
INDICADO PARA:**

Especialmente indicada para
pescados y carnes al horno o
plancha, carpaccios y tartars,
vinagretas...



RENDIMIENTO

Añade aceite, vinagre, zumo
de limón u otros aderezos
para transformar tu picada en
una aliño perfecto!



PRODUCTOS CUICK

Picadas/Majado



PICADA BASE CON PIÑONES 187g



INGREDIENTES:

Aceite de oliva virgen (51%),
piñón (34%), almendra y ajo.

Puede contener trazas de otros frutos secos.



FORMATOS:

Bolsa al cocción al vacío 187gr
(cajas 4uds)



RACIONES:

Recomendamos
7,5gr por persona.



ESPECIALMENTE INDICADO PARA:

Rustidos, estofados y platos de
cazuela. Suquets, zarzuela,
fricando, albóndigas...
Ideal para condimentar
ensaladas, salteados, pescados
y carnes al horno o plancha,
carpaccios, tartares...



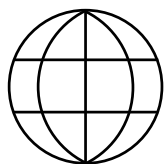
RENDIMIENTO

Aplica la picada durante la
cocción o al final como un toque
perfecto para cerrar el plato.



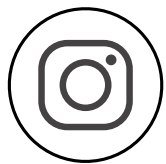
FORMAS DE CONTACTAR CON CUICK

Servicio de atención al cliente



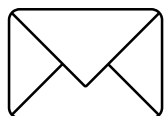
WEB

WWW.CUICK.ES



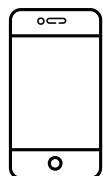
INSTAGRAM

@_CUICK



CORREO ELECTRÓNICO

INFO@CUICK.ES



TELÉFONO

93 189 56 52



CUICK
info@cuick.es
www.cuick.es
@_cuick
93 189 56 52