

KASA SAFFRON CROQUETAS Y CATÉRING



NUESTRA HISTORIA

COCINA ARTESANAL

En Kasa Saffron Croquetería Y Catering, transformamos una receta tradicional española en una experiencia gourmet contemporánea. Nacimos con una visión clara: ofrecer croquetas artesanales de alta calidad, elaboradas con ingredientes seleccionados y procesos cuidados al detalle.

Cada croqueta representa equilibrio entre textura, sabor y presentación. Nuestra producción combina técnica tradicional con estándares modernos de higiene y consistencia, garantizando un producto homogéneo tanto para cliente final como para restauración profesional.

- Calidad sin compromisos – Trabajamos con proveedores seleccionados para asegurar materias primas premium.
- Producción artesanal – Elaboración cuidadosa, control de textura cremosa interior y cobertura crujiente perfecta.
- Innovación gourmet – Sabores clásicos y combinaciones creativas adaptadas al mercado actual.
- Enfoque B2B y retail – Servicio diseñado para restaurantes, caterings y supermercados en Barcelona.



CATALOG DE PRODUCTOS

CROQUETAS DE PERNIL IBERIC

- Elaborada con Pernil ibérico de alta calidad.
- Perfil de sabor: intenso ,persistente
- Código-KS01

CROQUETAS DE QUESO AZUL

- Croquetas cremosas con queso azul, y nueces
- Perfil de sabor: complejo y equilibrado
- CODIGO-KS02

CROQUETAS DE BACALAO

- Receta tradicional con bacalao y bechamel cremosa.
- Perfil de sabor: sofisticado y marino
- CODIGO-KS03

CROQUETAS DE RAPE Y GAMBA

- Receta rica con rape salvaje y gambas alistado .
- Perfil de sabor: delicado y intenso marisco
- CODIGO-KS04

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

- Inspiradas con el sabor del pollo asado tradicional.
- Perfil de sabor: casero y reconfortante.
- CODIGO-KS05

CROQUETAS DE BOLETUS EDULIS

- Elaboradas con boletus edulis, .
- Perfil de sabor: umami dulce y refinado
- CODIGO-KS06

CROQUETAS DE COCIDO

- Receta tradicional y clásico cocido .
- Perfil de sabor: tradicional y profundo
- CODIGO-KS07



VENTAJAS PARA PROFESIONALES

Nuestras croquetas están diseñadas para ofrecer facilidad de servicio para vuestros huéspedes con máxima calidad artesanal y sabor irresistible.

- Producto listo para freír
- Ultracongeladas para frescura y calidad
- Tamaño uniforme
- Fácil almacenamiento
- Preparación rápida
- Perfectas para tapas, raciones y menús



Especificaciones del Producto

Croquetas artesanales de tamaño uniforme, elaboradas con ingredientes seleccionados y presentadas ultracongeladas para garantizar calidad, conservación y facilidad de preparación en cocina profesional.



Jamon Iberico	35g	50g	Ultracongelado
Queso Azul y Nue	35g	50g	Ultracongelado
Bacalao	35g	50g	Ultracongelado
Rape y Gambas	35g	50g	Ultracongelado
Pollo Rustido	35g	50g	Ultracongelado
Ceps	35g	50g	Ultracongelado
Cocido	35g	50g	Ultracongelado



Instrucciones de Preparación

- Freír directamente sin descongelar.
- Aceite muy bien caliente a 180°C
- Freír durante 3–4 minutos
- Hasta obtener un color dorado uniforme
- Resultado:
- Exterior crujiente con interior cremoso.



Distribución y Logística

Entregas en Barcelona y alrededores Transporte refrigerado
Pedidos adaptados al sector de restauración

Ideal para:

- Bares de tapas
- Restaurantes
- Hoteles
- Catering
- Eventos gastronómicos

Pedido Minima 10kg



OBRADOR

KASA SAFFRON S.L.

Gran Via Corts Catalanes 162 Local 27
08038 Barcelona España

CONTACTO

Telefono-+34 932280150

WhatsApp +34 681807047,

Instagram: @kasa_saffron_croqueteria

E-MAIL: kasasaffron@outlook.com

