

SINGULAR

== BY GRENOUCERIE ==

Tradición con Garantías



INSPIRACIÓN SINGULAR

INDICE



Especies europeas: características
Trazabilidad
Comparativas nutricionales con otras carnes
Comparativas nutricionales con otras ranas
Detección de Frescura
Valores nutricionales
Otras características técnicas
Tamaño
Cortes Originales
Despieces
Opciones de Despieces
Tutorial de Cortes I
Tutorial de Cortes II
Claves de cocción
Técnicas Potenciadoras I
Técnicas Potenciadoras II
Técnicas internacionales
Recetas según regiones
Un reto singular

TIPS & Claves

SINGULAR

== BY GRENOUCERIE ==

Tradición con Garantías

Especies europeas características



Las especies europeas pertenecen a la familia Ranidae.

Son tres tipos:

- ★ **Perezi** (rana común),
- ★ **Ridibunda** (rana europea común)
- ★ **Esculenta** (rana comestible)

Las dos primeras presentan regulada su captura y comercialización en la península ibérica.

Por lo tanto, la **rana esculenta** es la especie más consumida y de ahí su nombre coloquial:

rana comestible.

Nuestra oferta de **ancas de rana** es de la especie esculenta y con **trazabilidad certificada** desde el origen, procesadas sin ningún aditivo.

En **24 horas** disponemos de **materia prima fresca.**

En nuestra línea de ultracongelado, proveemos un producto

100% natural y peso neto

Estas especies europeas se caracterizan por ser un animal más estilizado y ágil. De ahí que sea valorada la **suavidad** de su carne, en comparación a otras carnes por ejemplo las orientales.

Además, no proviene de un sistema de acuicultura industrializado, lo cual es diferencial para la degustación de los más expertos **gourmands.**

Otras características técnicas

Nombre científico

Rana Esculenta

Procedencia

Europea
(Turquía y Albania)

Características generales

Las ancas o patas traseras son las partes que suelen consumirse de la rana. Igualmente, en determinadas regiones se consumen incluyendo las patas delanteras, siendo un corte conocido como Lyonnais. En éste caso, suelen decir “los que saben” que presentan mayor concentración de sabor.

Morfología

En nuestra oferta disponemos de corte tradicional y Lyonnais.

Nos esmeramos por brindar un producto sin mermas.

Es un animal que pasa por dos ciclo de vida: acuático y terrestre.

Esto da una carne blanca con una combinación de texturas y neutralidad insuperables.

Hábitat

Vive cercano a concentraciones de agua dulce y sin corriente de caudal. Es un animal muy sensible a cualquier indicio de contaminación y radiación.

Alimentación

Omnívora
y otros
animales
invertebrados

Reproducción

Ovípara

Trazabilidad



La **seguridad alimentaria** es imprescindible en cualquier producto alimenticio y la **trazabilidad** es una de las herramientas para su certificación.

Disponemos de procesos que velan y aseguran la trazabilidad desde el origen.

Nuestros **proveedores** destacan por un **sistema de calidad especializado** que se complementa con nuestros procedimientos asociados.

El número de **RGS 12.021964/ZA** que nos identifica, no solo otorga especialidad **profesional** a nuestro sistema sino que también garantiza una calidad y frescura legítima.



ES
12.021964/ ZA
CE

Comparativas nutricionales con otras carnes

Calorías

kcal cada 100gr

cerdo



ternera



pollo



conejo



atún



rana



Grasas

gramos cada 100gr

cerdo



ternera



pollo



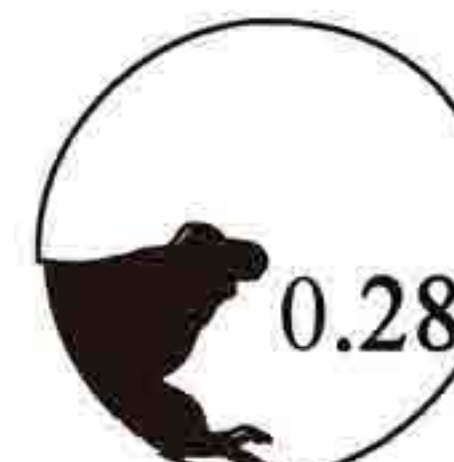
conejo



atún



rana



Proteína

16%

Comparativas nutricionales entre ranas



Valor por 100g

Turquía

Vietnam

Indonesia

Valor Energético

219kj/52kcal

284 kj/67 kcal

284kj/66,8kcal

Proteínas

11,9gr

16,1gr

16,1gr

Hidratos De Carbono

<0,1

<0,1gr

0gr

Grasas

<1gr

<1gr

<1gr



★ Transformación
final en España

★ Peso neto

★ Producto fresco
y congelado

★ Congelado en
origen

★ Peso bruto

★ Congelado
en origen

★ Producto
irradiado

★ Peso bruto

Tips para detectar frescura

★ Color

Brillante y rosáceo

★ Aroma

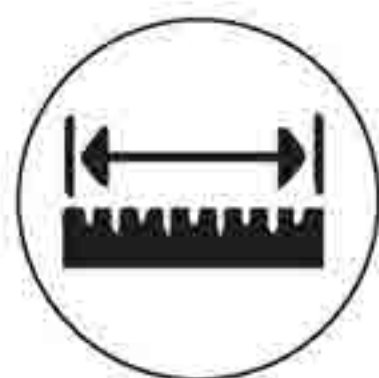
Fresco, sin impacto sensorial. Considerar que si la carne se encuentra envasada en atmósfera protectora, debemos de esperar 5 minutos de oxigenación de la misma y que se evaporen los gases de conservación.

★ Textura al tacto

Gelatinosa, sin percibir una capa pegajosa que indicaría pérdida de frescura.

Alternativas
según

Tamaño



Muy
Pequeño

Pequeño

Mediano

Grande

Muy
Grande



<12g.

12-15g.

15-25g.

25-35g.

>35g.



Entera

Entera

Entera
Despiece

Carne
Despiece

Carne



Guisos
&
Arroces

Tapas
&
Raciones

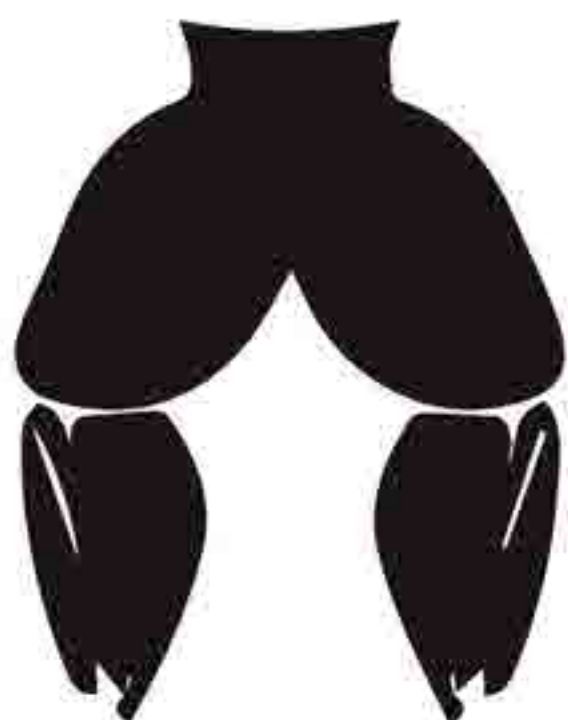
Fingerfood
&
Principales

Curados
&
Wok

Terrine
&
Tartar

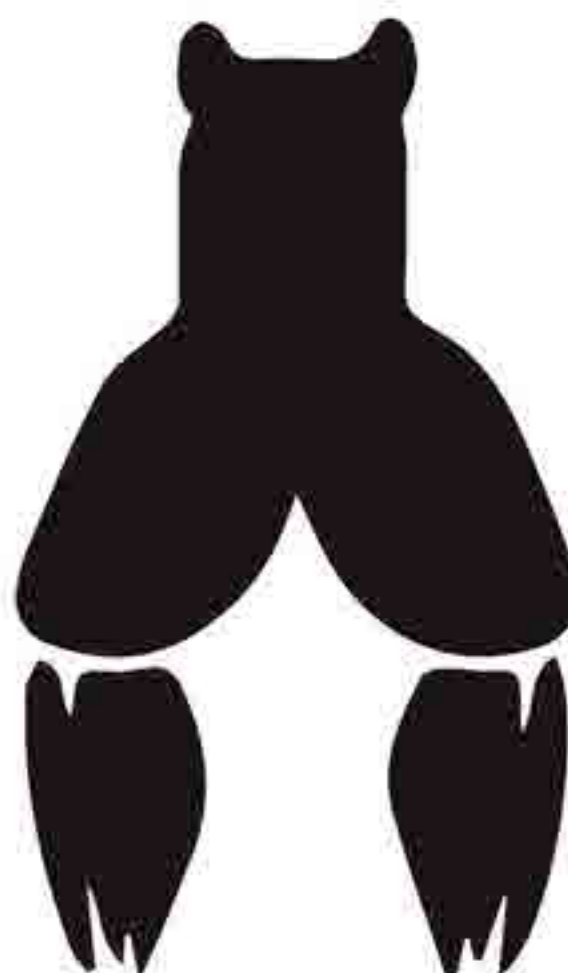
Alternativas
según

Cortes originales



Tradicional

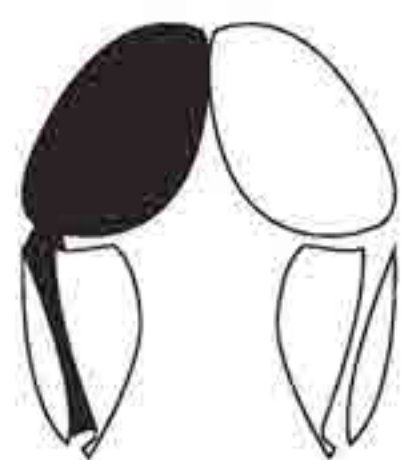
Corte sin dorsal superior.
No incluye pies ni barriga.
Corte ideal para recetas de
cocina tradicional, mediterránea,
de inspiración francesa y vanguardista.



Lyonnais

Corte con dorsal superior.
No incluye pies.
Corte ideal para recetas de
cocina de inspiración asiática,
fusión y “canalla”.

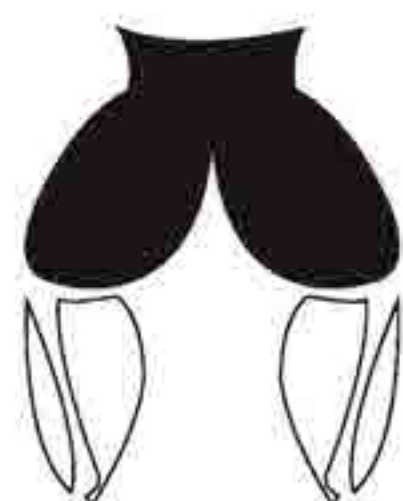
Despieces



Ancachups

Excelentes bocados seleccionados de la parte superior del muslo.

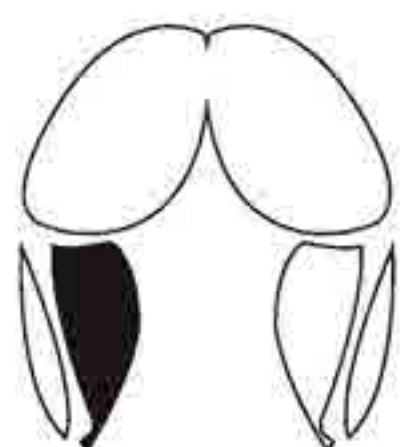
Ideal para una impronta elegante en un plato.



Supremas

Tesoro cosmopolita, seleccionado de la parte superior de las ancas. Exotismo con filosofía adaptada a las nuevas generaciones.

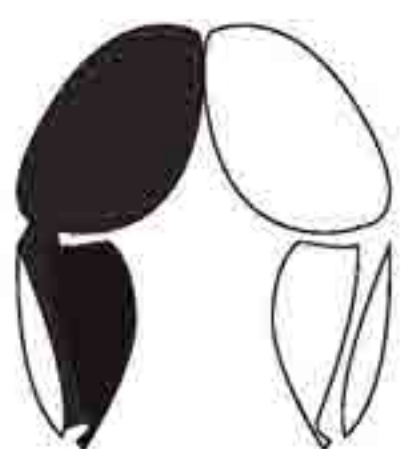
Ideal para fingerfoods modernos.



Perlas

Joyas que otorgan un toque distinguido e incitante a los platos. Selecta parte gemelar con una textura aterciopelada en el paladar.

Ideal para una amplia variedad de especialidades.



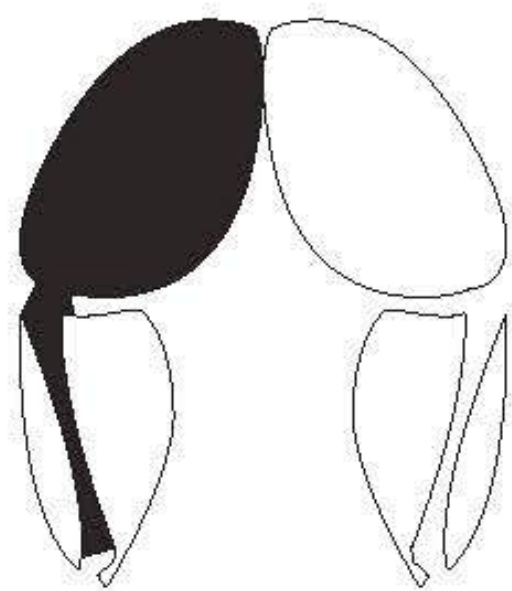
Grenouchups

Soberbio bocado seleccionado de la parte superior del muslo con una perla escondida.

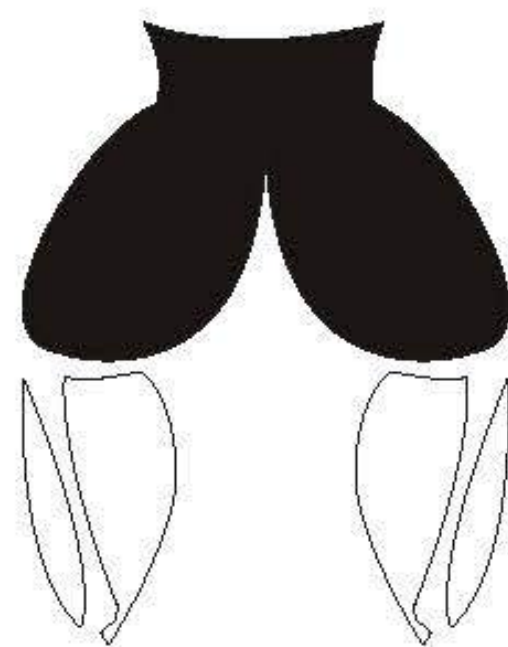
Ideal para elaboraciones destacadas por alta complejidad de texturas.

Alternativas
según

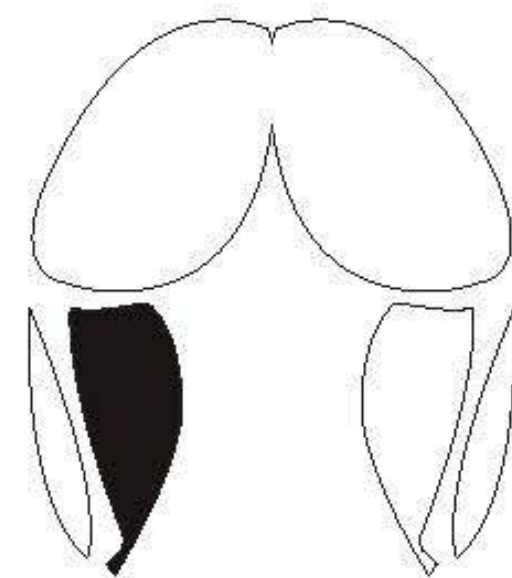
Opciones de despieces



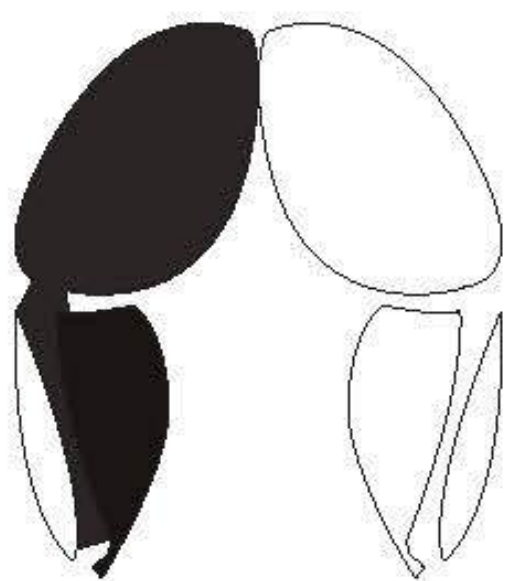
Ancachups



Supremas



Perlas

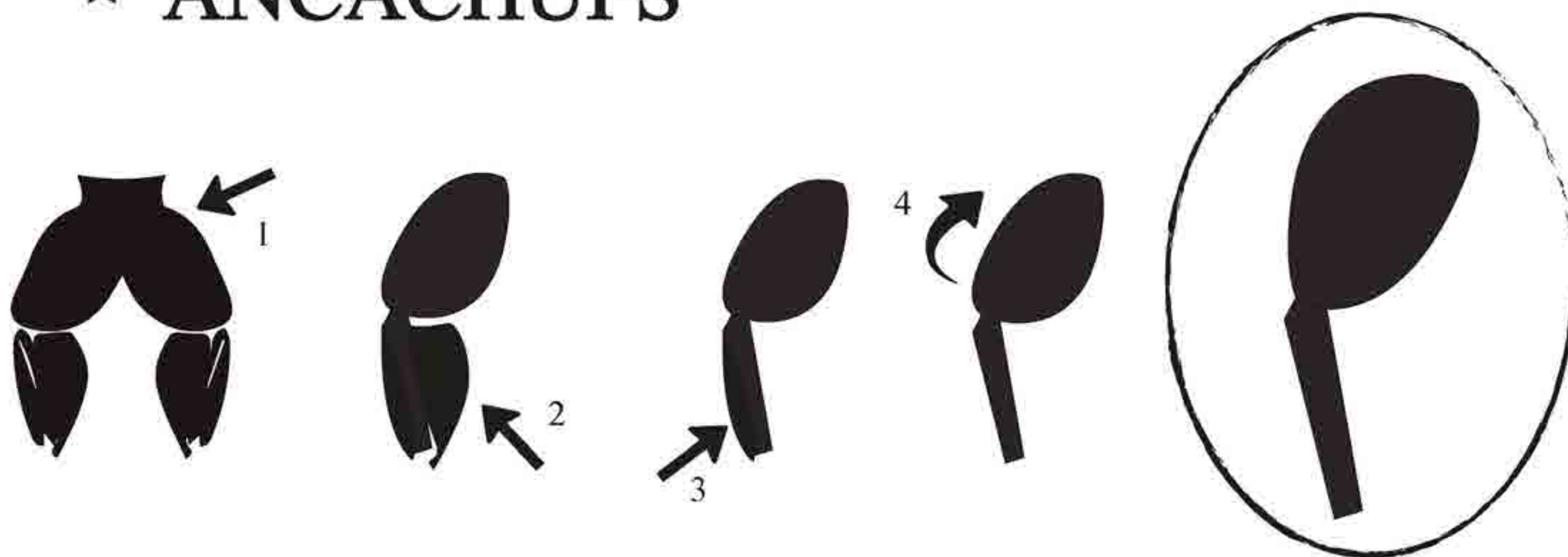


Grenouchups

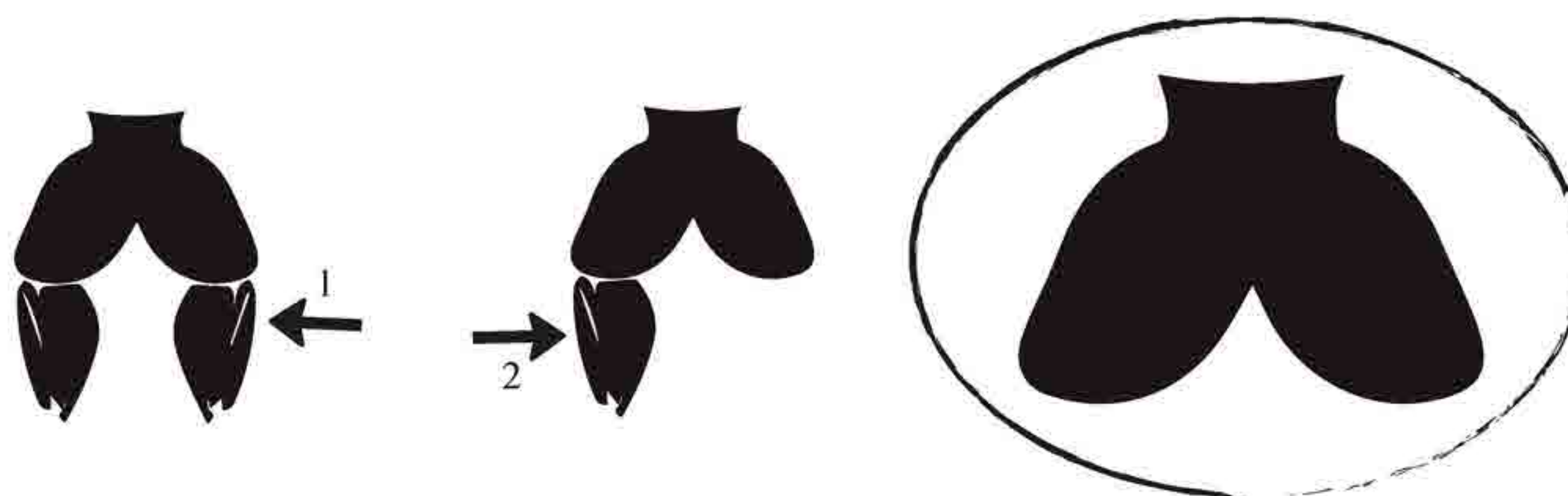


Tutorial de cortes I

★ ANCACHUPS



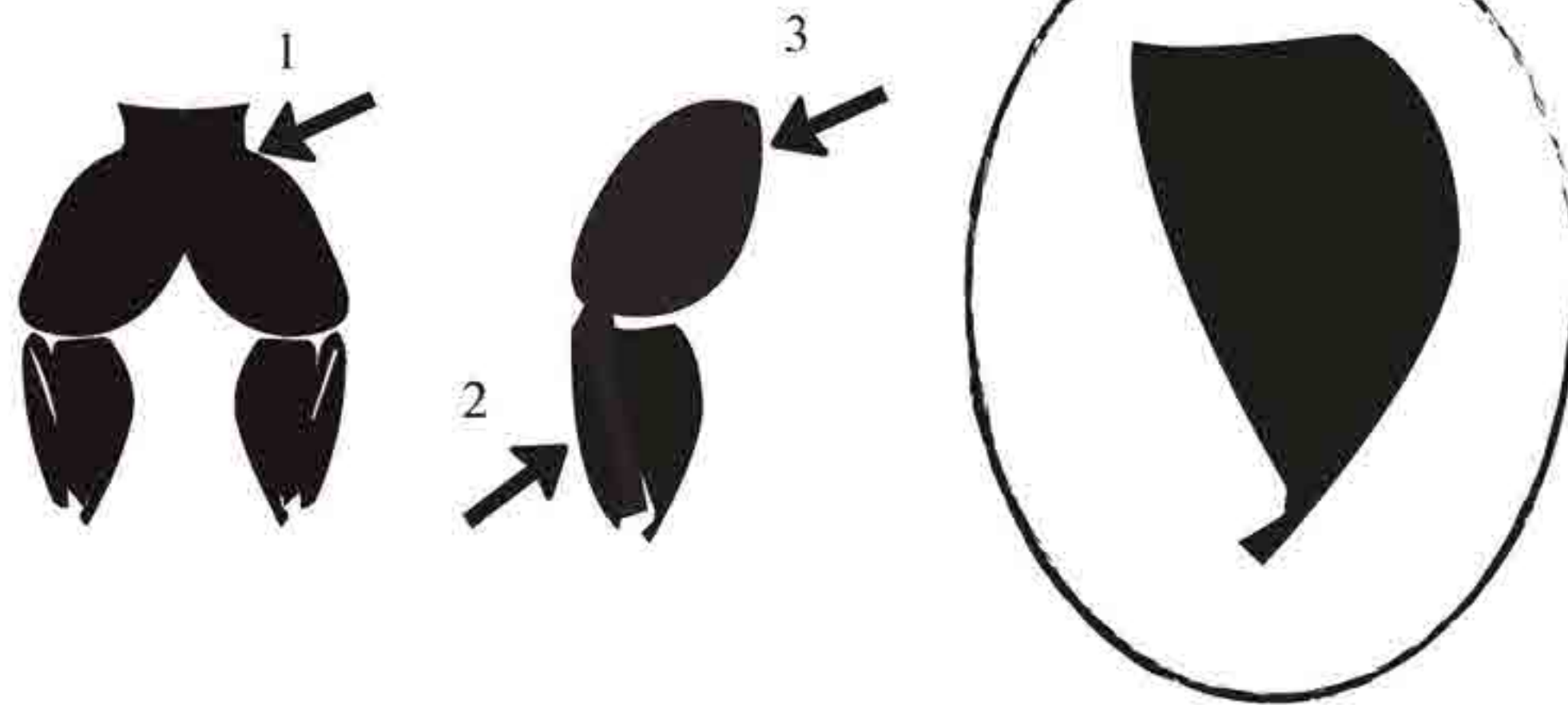
★ SUPREMAS



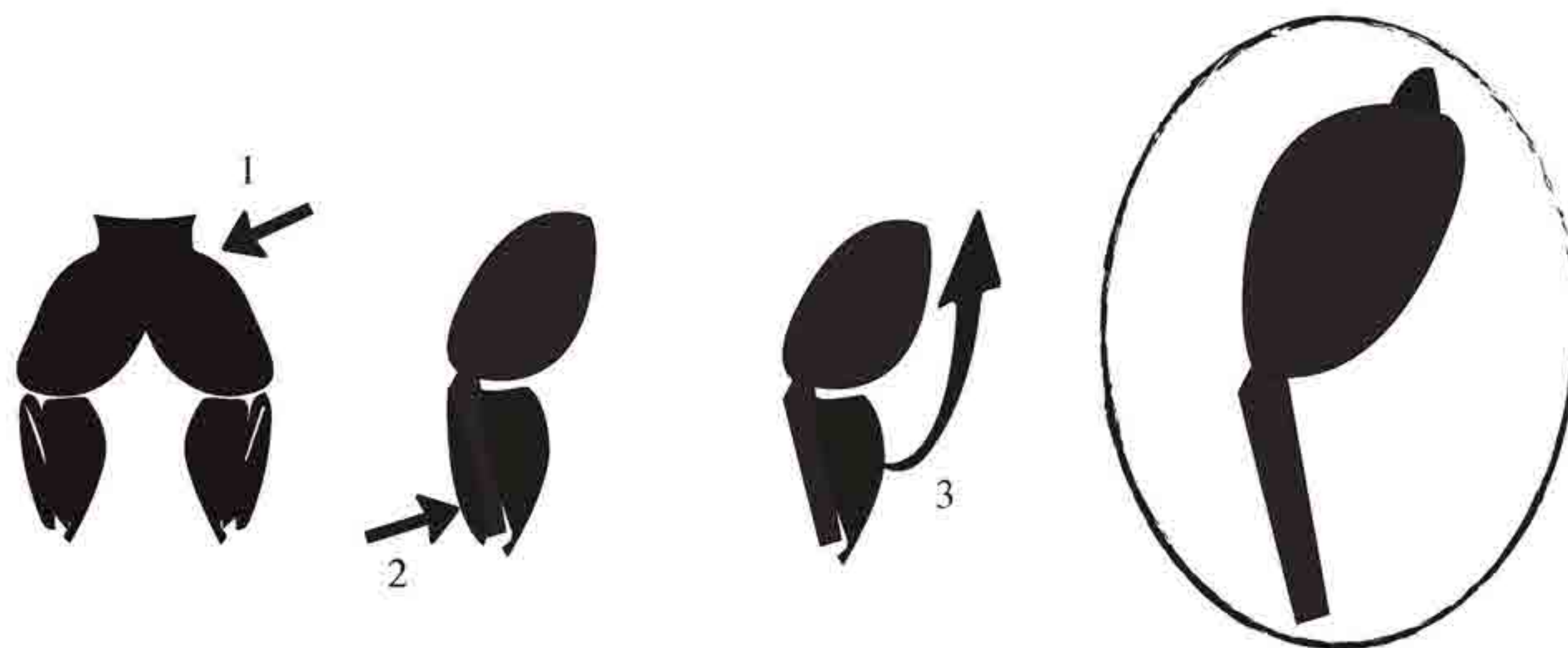
Tutorial de cortes ||



★ PERLAS



★ GRENOUCHUPS



Claves de cocción



- ★ Es importante no sobrepasar el tiempo de cocción para potenciar al máximo la sutileza de su textura.
- ★ A la plancha, con apenas 1 minuto de cada lado, debería de ser suficiente.
- ★ En el caso de fritura no superar los 3 minutos en aceite bien caliente.
- ★ Es una carne que se potencia en cocciones a baja temperatura.
- ★ Otra técnica potenciadora es crear una elaboración con base emulsión oleosa (tipo nata).
- ★ En los guisados y/arroces, incorporar la carne en el último momento para no pasar de cocción.

Técnicas Potenciadoras |



Baja temperatura

Es una de las técnicas que permite lograr la textura más potenciadora de esta materia prima.

40min a 60° regalan matices aterciopelados a la carne, pudiendo completarse con un aliño especiado.

Cocción al vacío con marinado

Es una técnica ideal para aprovechar la neutralidad de este tipo de carne.

Permite dotar de ilimitados matices a nivel sabor y color.

Fritura

Una de las técnicas más favorecedoras en las elaboraciones con rebozados, empanados y tempura.

Importante realizar la fritura en una cocción a alta temperatura sin superar los 3 minutos y manteniendo la jugosidad de la carne.

Guisado

Forma más tradicional en la cocina española. Suele dejarse la carne reposar dos horas en leche.

Preparar un sofrito e incorporar las ancas solo unos minutos hacia el final de la elaboración.

Técnicas Potenciadoras II

Al vacío

Otra de las técnicas que permite lograr la textura mas potenciadora de ésta materia prima. Envasado al vacío y se cocina a temperatura constante inferior a 100°, usando baño maria y/u horno a vapor.

Plancha

Es una técnica cuya clave francesa es humectar la carne previamente con una emulsión de mantequilla y hierbas provenzales. La plancha debe estar bien caliente y no abusar de su cocción.

Al vapor

Es una forma sencilla que permite mantener la particular de éste tipo de carne. Se recomienda incorporar hierbas aromáticas al agua para que la carne incorpore matices y presentarla con una salsa potenciadora.

Ahumado

Esta alternativa permite obtener una carne ideal para incluir en ensaladas. Es posible utilizar una sal ahumada para tratar la carne y brindar matices similares.

Técnicas Internacionales



Wok

Técnica asiática y salteado en sartén de hierro con forma cóncava. Se caracteriza por uso de fuego fuerte y movimientos constantes de sartén.

Carpaccio

Finisimas láminas de producto en crudo aderezadas con AOVE, zumo de limón y pimienta.

Tataki

Técnica japonesa de cocción breve con soplete o sartén dejando la carne sellada por fuera y jugosa por dentro.

Luego, se marina ligeramente en vinagre y jengibre y , por último , se filetea.

Ceviche

Carne cortada en dados regulares, mezclados con limón y sal, ligeramente cocinados con un ligero sabor picante y ácido.

Recetas según Comunidades Autónomas

Andalucía:



Al ajillo

Extremadura:



Guisada con tomate

Castilla y León:



Guisada con tomate y un toque picante. Es la más popular.

País Vasco:



En salsa de pimientos

Comunidad Valenciana:



En arroz caldoso y/o paellas.



Catalunya:

Enharinada y fritas



Madrid:

A la plancha salpimentadas



Galicia:

Fritas espolvoreadas con pimentón



Castilla la Mancha:

Escabechadas



Aragón:

Saltadas con ajo, guindilla y perejil

UN RETO

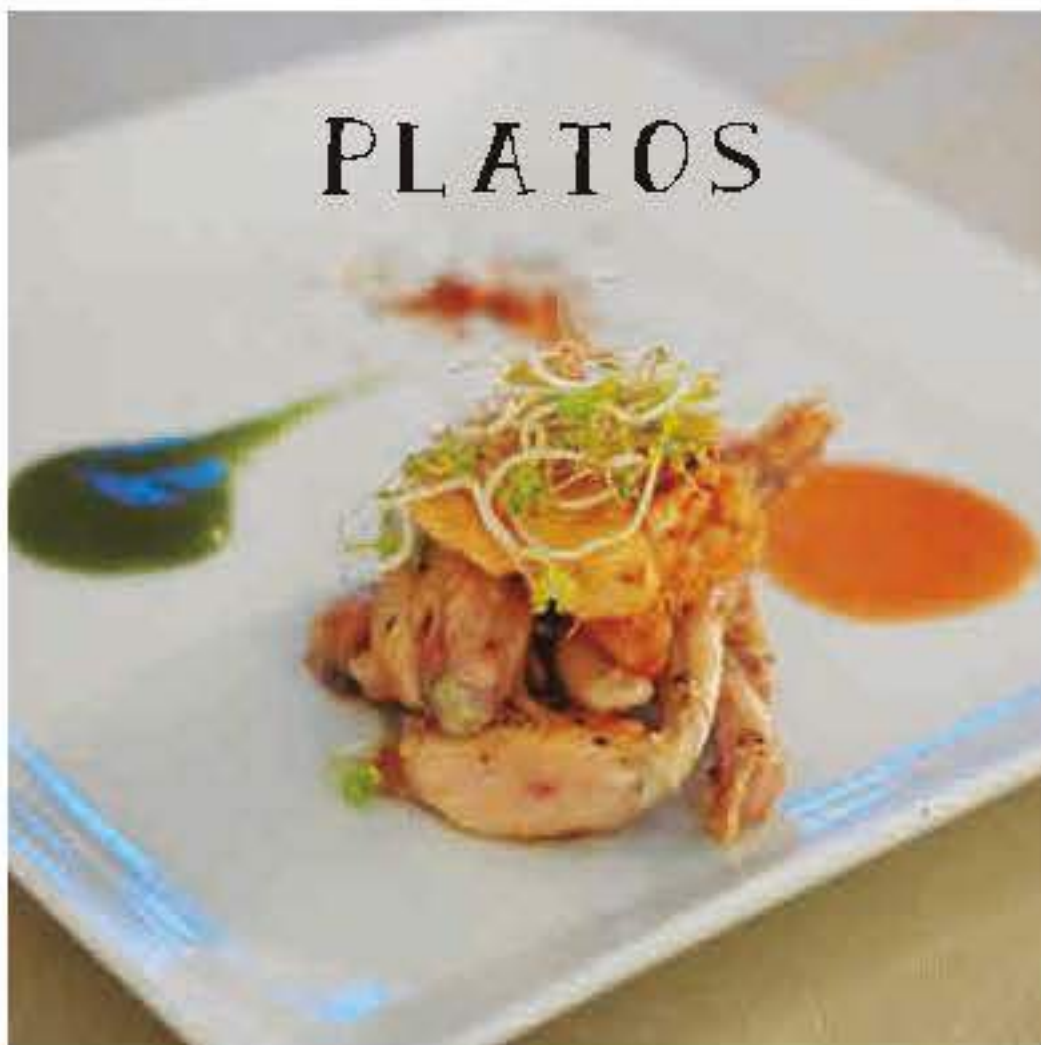


SINGULAR

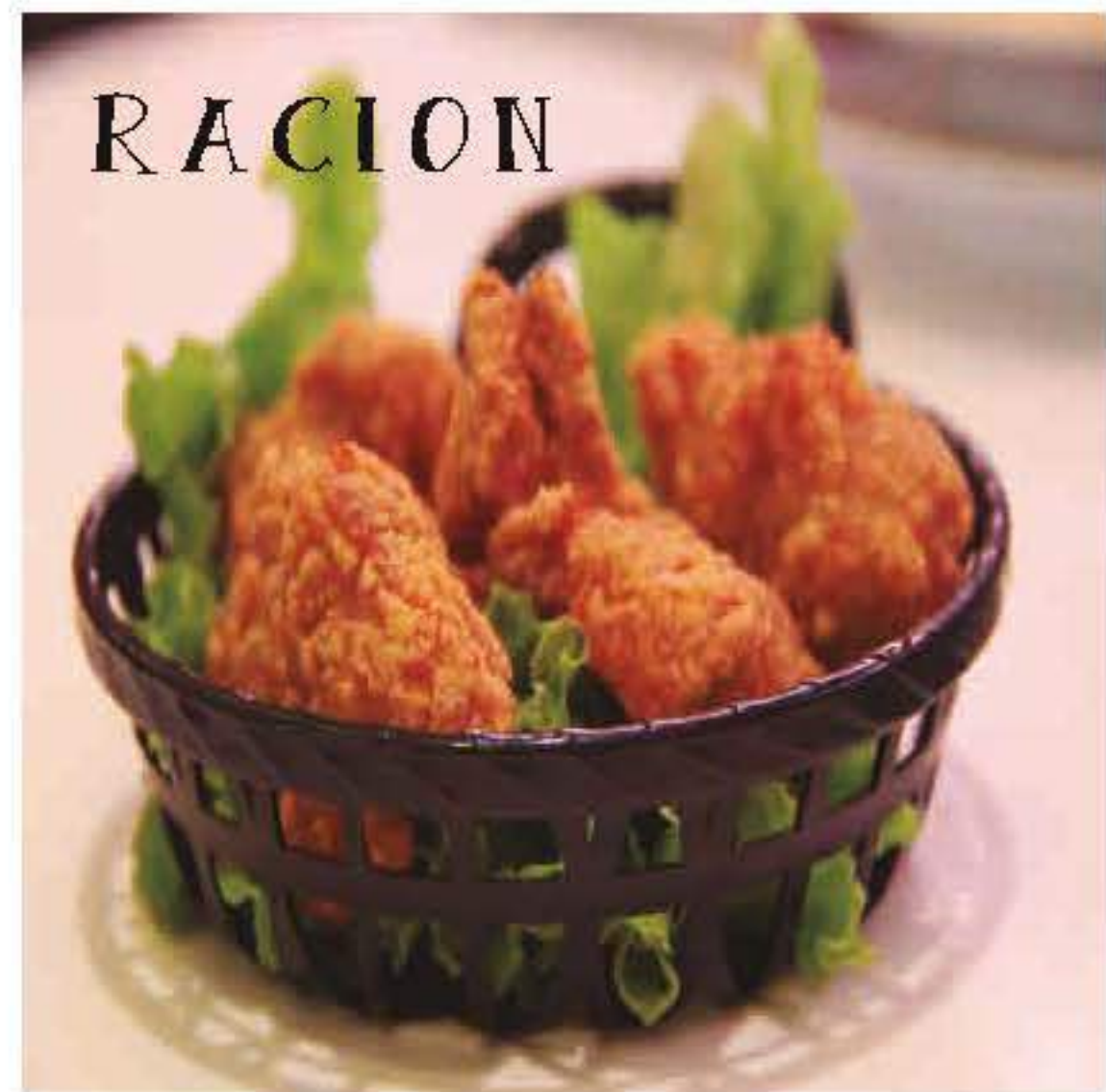
TRADICIONAL



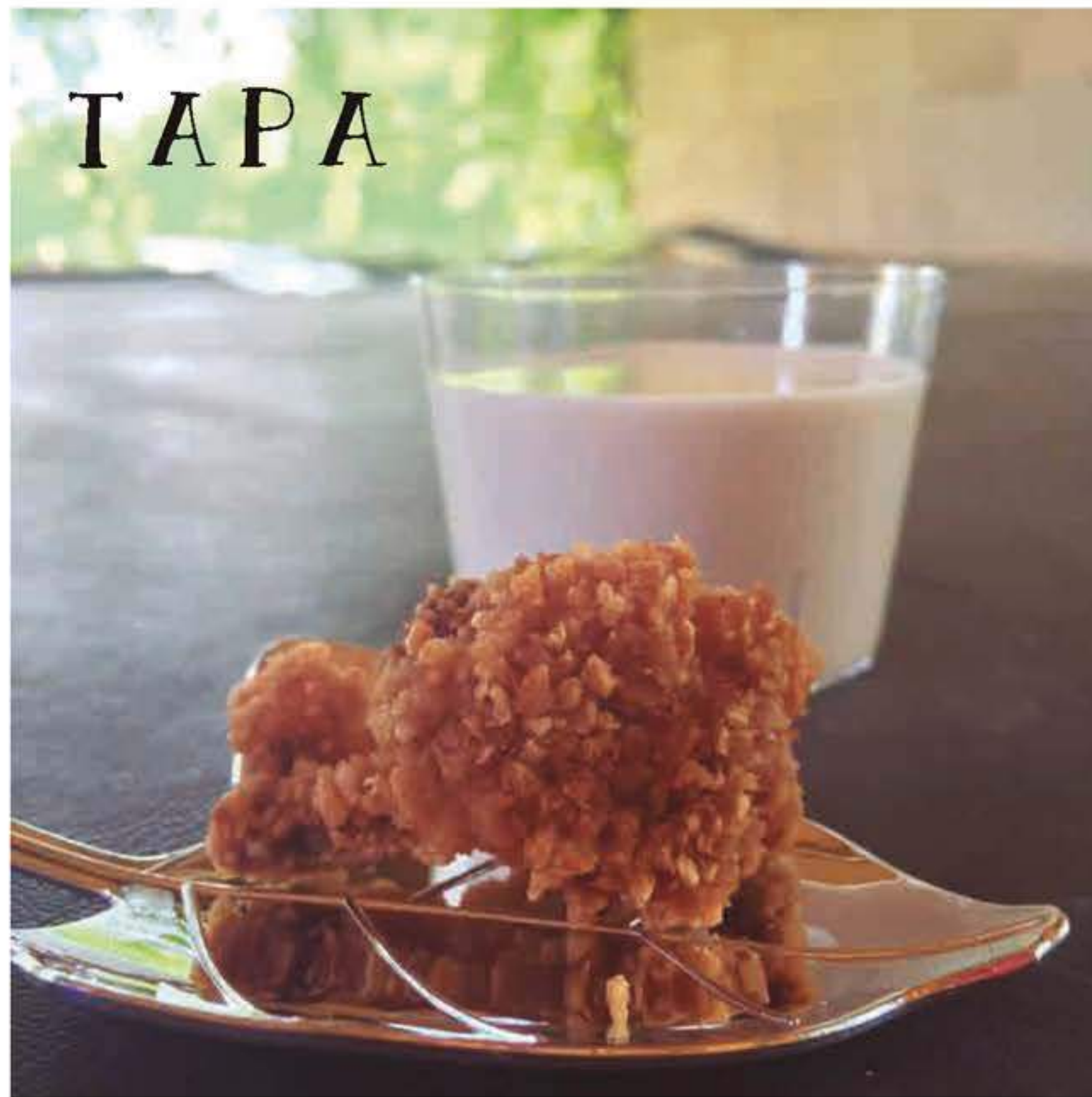
PLATOS



RACION



TAPA



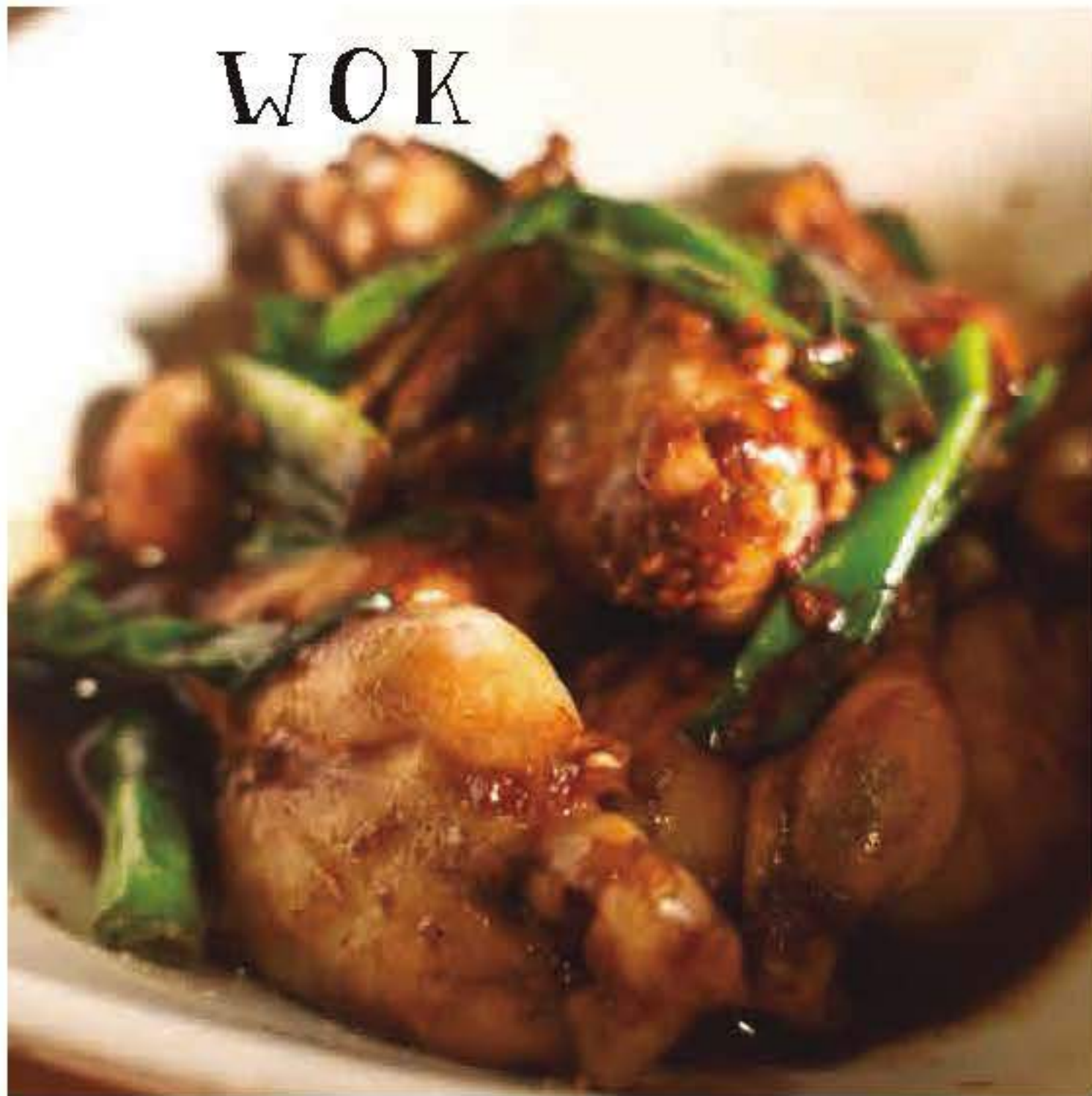
TERRINE



CURADO



WOK



TARTAR



ARROCES

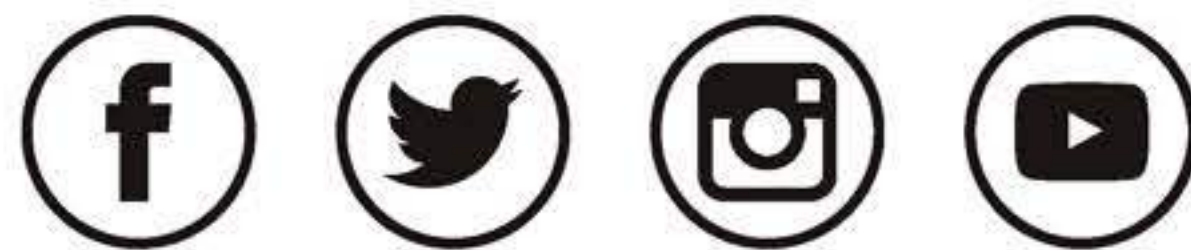


FINGERFOOD



Singular Shop
Dr. Olivares 43 - Zamora

+ 34 980 982 309
+ 34 622 327 114
info@ancasderana.com



www.ancasderana.com

