



CACHOPOS DE TERNERA ASTURIANA

¡AUTÉNTICAMENTE IRRESISTIBLE!



www.pascompan.es



DESDE 1922 AMASANDO FELICIDAD...

PASCOMPAN nace en 1922, en una pequeña parroquia del Principado de Asturias, como una panadería familiar que cocía y repartía pan del día, por los mercados y pueblos de toda Asturias.

Con el paso del tiempo y el saber hacer de sus fundadores, nuestra empresa se fue asentando y creciendo dentro del sector del pan cocido y las empanadas caseras.

En la década de los 90 acometemos una fuerte inversión para adaptar nuestra producción a la elaboración masas congeladas, pan precocido, empanadas, bollería artesana, croquetas caseras, platos de 5^a gama y un largo etcétera, todo ello en ultracongelado.

Gracias a nuestra evolución firme y constante, así como a nuestra clara apuesta en inversión I+D+I, hemos sido capaces de afrontar y adaptar nuestra empresa a los continuos cambios en el sector de la panadería, platos preparados y hielo.

Conjugando lo tradicional y la tecnología punta, para ofrecer a nuestros clientes un producto con la máxima calidad, sin perder nunca nuestra esencia artesanal.

En este catálogo les presentamos una variada selección tanto de productos de fabricación propia, elaborados íntegramente en Asturias, en nuestras nuevas instalaciones ubicadas en el Polígono de Argame (Morcín) así como una amplia variedad de productos, cuidadosamente seleccionados de proveedores externos y Partners de primeras marcas.



100 años a tu lado

¿DÓNDE NOS ENCONTRAMOS?

PASCOMPAN está ubicada en Asturias, una pequeña provincia que se encuentra en el norte de España, entre Galicia, Cantabria y León.

Asturias, también llamado el Paraíso Natural de España, une en un pequeño territorio de solo 10,604 km² lo mejor del mar y la montaña, reflejado no solo en sus paisajes, donde la naturaleza es la protagonista principal, sino también en su gastronomía, ganadería y pesca, carnes criadas en los verdes pastos asturianos, pescados y mariscos frescos del Mar Cantábrico, frutas, verduras y, cómo no, nuestros quesos,

pues esta región es la mancha quesera más grande de toda Europa con más de 40 quesos referenciados.

Todo esto y mucho más es ASTURIAS y gracias a ello os podemos ofrecer toda una extensa gama de productos totalmente diferenciales y de la máxima calidad.



ASTURIAS cuenta con más de 14.500 explotaciones ganaderas dedicadas a la producción de carne, siendo las razas autóctonas las que han experimentado un mayor crecimiento en los últimos años.

NUESTRA CARNE TERNERA ASTURIANA

Para la elaboración de nuestros cachopos y escalopines usamos exclusivamente carne de Vacas de raza asturiana, (BABILLA, CADERA Y TAPA) criadas con el pasto, el agua y el aire de las montañas de Asturias. Madres que amamantan a sus terneros en los primeros meses de vida.

Gracias a la alimentación saludable del nuestro ganado, el amamantamiento, el pasto natural y la posterior suplementación con concentrados a base de cereales y leguminosas, confiere al producto características inigualables en cuanto a color, aroma, terneza y jugosidad.

La carne de Ternera Asturiana es un alimento saludable por su bajo contenido en grasa, que además presenta una elevada proporción en ácidos grasos omega 3. Se trata de un producto rico en proteínas de alto valor biológico, siendo una excelente fuente de aminoácidos esenciales.

NUESTROS RELLENOS

Si importante es la carne que utilizamos, el relleno no puede ser menos, quesos asturianos tan famosos como el cabrales (DOP) o el queso tierno de vaca (Tres Oscos), ambos elaborados con auténtica leche de vacas asturianas. O nuestro suave y aromático queso de rulo de cabra, también de origen asturiano.

Embutidos tan emblemáticos y ancestrales como el Chosco de Tineo (IGP), uno de los embutidos más antiguos de Europa, elaborado con lomo de cerdo, curado y ahumado con leña de roble en los montes del suroccidente de Asturias.

La cecina de vaca, de nuestros vecinos leoneses, unos maestros en la fabricación de esta riquísima chacina y el jamón serrano tampoco desentonan de bodega y con doce meses de curación, con su punto justo de secado y salado.



La raza y el cuidado de la Ternera Asturiana están protegidos por un organismo público, el Consejo Regulador de la Ternera Asturiana.

Además de garantizar el bienestar animal, este organismo vela por que la raza se mantenga en condiciones óptimas y no pierda sus características de origen.





CACHOPOS ASTURIANOS ULTRACONGELADOS

Aptos para Freidora, Sartén, Freidora De Aire y Horno

Cachopos para todos los gustos. Un clásico de la gastronomía asturiana, preparado de forma totalmente artesanal. Nuestro cachopo estrella lleva tiernos filetes de ternera asturiana (IGP) rellenos de jamón y queso fundente o cecina y queso de cabra. Y si buscas algo diferente, prueba nuestras versiones de pollo o lomo de cerdo. ¡Mucho más que un clásico!



PRODUCTO
ULTRACONGELEADO

CACHOPO

DE JAMÓN SERRANO Y QUESO



Formatos disponibles

3NTM retail	400 g	DE TERNERA ASTURIANA (IGP)	
30NTM granel	+1000 g	DE VACUNO MAYOR	
3CP granel	+500 g	DE VACUNO MAYOR	
32CP granel	+300 g	DE VACUNO MAYOR	

CACHOPA

DE CECINA Y QUESO DE CABRA



Formatos disponibles

6NTM retail

400 g

6CP granel

+500 g

DE TERNERA ASTURIANA (IGP) 

DE VACUNO MAYOR 

CACHOPA

DE CHOSCO DE TINEO (IGP) Y QUESO CABRALES



Formatos disponibles

7NTM retail

400 g

7CP granel

+500 g

DE TERNERA ASTURIANA (IGP) 

DE VACUNO MAYOR 



PASCOMPAN

Preñainos

Croquet Pop

HIELOKEAY

Pedidos

WhatsApp T.675 67 67 69

Phone T.984 041 411/12

Email pedidos@pascompan.es



www.pascompan.es

CACHOPO DE PECHUGA DE POLLO
JAMÓN YORK Y QUESO DE VACA



Formatos disponibles

35NTM granel +200 g

CACHOPO DE CINTA DE LOMO
JAMÓN SERRANO Y QUESO DE VACA



Formatos disponibles

36NTM granel +200 g

LAS VENTAJAS DE NUESTROS CACHOPOS



1. Nuestros cachopos se elaboran de manera totalmente artesanal y utilizando ingredientes de calidad, muchos de ellos amparados por los sellos de calidad (D.O. e IGP), ternera, chosco, cabrales, etc, así como "Alimentos del Paraíso de Asturias".
2. El peso unitario de nuestros cachopos, así como su tamaño, es siempre homogéneo, en todo caso siempre pesarán más de lo especificado.
3. Escandallos mucho más fiables y claros, solo tienes que aplicar tu margen de beneficio.
4. Mermas "0" al ser un producto ultracongelado, tienes una vida útil de 12 meses, solo utilizas lo que vas a gastar, por lo que optimizas las mermas.
5. ¡Disfrutar del auténtico cachopo asturiano nunca fue tan sencillo!

EL MÉTODO DE PREPARACIÓN



1. Freidora:

- Descongelar 10 minutos a temperatura ambiente.
- Freír a 160°C en abundante aceite de oliva de 5-7 minutos.



2. Sartén:

- Importante que el aceite cubra el producto.
- Descongelar 10 minutos a temperatura ambiente.
- Freír a 160°C en abundante aceite de oliva de 5-7 minutos.



3. Horno:

- Descongelar 10 minutos a temperatura ambiente.
- Pintar o pulverizar aceite de oliva por las dos caras del cachopo.
- Hornear en rejilla a 180°C unos 10-15 minutos por cada lado.



4. Freidora de aire:

- Descongelar 10 minutos a temperatura ambiente.
- Pintar o pulverizar aceite de oliva por las dos caras del cachopo.
- Hornear a 180°C unos 10-15 minutos por cada lado.