MAORI
FOOD GROUP

CATÁLOGO

agosto, 2025

MAORI
FOOD GROUP

Los **maorís** son el pueblo indígena de Nueva Zelanda, conocidos por su rica cultura, sus fuertes lazos con la naturaleza y sus tradiciones ancestrales.

Su estilo de cocina más emblemático es el ***hāngī***, un método tradicional en el que la carne se cocina lentamente bajo tierra con vapor. Este proceso de cocción a **baja temperatura** durante muchas horas permite obtener **texturas tiernas** y **sabores intensos**.

En **Maori Food Group**, nos inspiramos en estas tradiciones para ofrecer platos actuales **preparados con paciencia, respeto por los ingredientes** y un **sabor inconfundible**.

PRODUCTO 100% NATURAL Y FRESCO

MAORI
FOOD GROUP

QUIÉNES SOMOS **06**

MAORI FOOD GROUP
SOLUCIONES
INNOVACIÓN CONTINUA

RECETAS A MEDIDA **12**

RECETAS ESTÁNDARES MAORI FOOD GROUP **14**

EN SALSA
CONFITADOS

QUIÉNES SOMOS

MAORI FOOD GROUP

Somos una empresa especializada en la **elaboración de carnes premium**, inspiradas en la **tradición maorí y adaptadas a la alta gastronomía española**. Nuestros productos, diseñados para la industria alimentaria, la restauración y el *retail*, destacan por su calidad excepcional y su **meticulosa cocción a baja temperatura**.

Desde nuestro origen, mantenemos un compromiso inquebrantable con la excelencia, optimizando cada detalle para garantizar **sabores intensos, texturas inigualables y una presentación impecable**.

Contamos con un centro de producción en Madrid, equipado con tecnología de vanguardia. Esto nos permite perfeccionar cada paso del proceso y ofrecer productos que **elevan la experiencia gastronómica con total garantía de calidad y seguridad**.

SOCIO DE REFERENCIA EN HOSTELERÍA E INDUSTRIA ALIMENTARIA

MÁXIMOS ESTÁNDARES DE CERTIFICADOS Y CALIDAD

PLATOS LISTOS PARA EMPLATAR

INNOVACIÓN Y DESARROLLO A MEDIDA

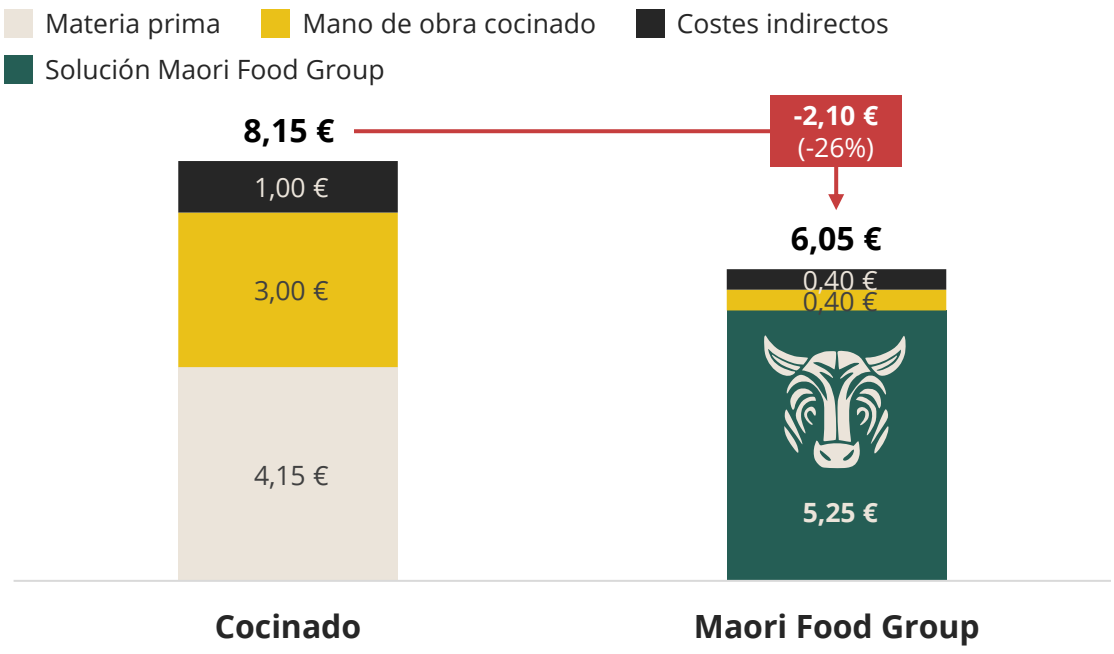
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

El sector de la alimentación está cambiando a gran velocidad a todos los niveles: desde la hostelería a la gran distribución. Cocineros y usuarios finales buscan **simplificar sus procesos en cocina sin dejar de lado la calidad** y buscando el mejor sabor. En un escenario tan competitivo como el actual, la **profesionalización y estandarización de procesos son claves** para optimizar el control de costes y aumentar la productividad.

Los productos precocinados de alta calidad de **Maori Food Group** quieren dar solución a este problema: **homogeneidad de producto, recetas de alta calidad y ahorro desde el primer día.**

Comparativa costes *Tira de costillas BBQ*: cocinado vs precocinado

Ejemplo del **coste real** por ración de 500g para un restaurante. Incluye todos los costes desde la compra de materia prima hasta el cocinado.



SOLUCIÓN 360º - NO SÓLO ES AHORRO

Estandarización de producto

Máxima seguridad alimentaria

Rapidez de servicio

Reducción de personal cualificado

Reducción de mermas y desperdicio

Control de escandallo y coste fijo

Minimización de inversión

Optimización de gestión de stock y caducidad

QUIÉNES SOMOS

INNOVACIÓN CONTINUA

La pasión por la excelencia y la innovación nos impulsa en cada etapa, desde la selección de ingredientes hasta la presentación del producto final. Nos inspiramos en las raíces maorís y en las **últimas tendencias gastronómicas, combinándolas con la creatividad y el saber hacer de la alta cocina española**, un referente mundial en calidad y técnica. Nuestro compromiso con la sostenibilidad y el respeto por la materia prima es la base de cada creación.

Trabajamos junto a **chefs de renombre y expertos en alta cocina** para llevar nuestras carnes a otro nivel, creando experiencias únicas para los paladares más exigentes, tanto en la hostelería como en la industria alimentaria.

INNOVACIÓN, EL INGREDIENTE SECRETO DE CADA PLATO

RECETAS A MEDIDA

Creamos productos exclusivos para cada cliente, **respetando siempre sus recetas y el producto final.**

Nuestros chefs están en constante comunicación con los clientes para garantizar que cada desarrollo sea personalizado, ajustándose a sus requerimientos con la **mayor rapidez posible** y manteniendo nuestros altos estándares de calidad. Entendemos que **cada cliente tiene su propia visión culinaria**, por lo que trabajamos estrechamente con cada uno para asegurar que el resultado final sea exactamente lo que necesitan.

Nos comprometemos a ofrecer experiencias excepcionales al paladar adaptadas a **distintos estilos de cocina** y desarrollando productos que destaquen por su **sabor, calidad y seguridad** alimentaria.

RECETAS PERSONALIZADAS A MEDIDA

Producimos referencias totalmente a medida para nuestros clientes – vosotros creáis, Maori Food Group cocina

PRODUCTO LISTO PARA LA VENTA O USO

Producto entregado totalmente preparado para su uso, servido en plataforma o punto a punto según las necesidades del cliente

ASESORÍA GASTRONÓMICA

Nuestros clientes reciben el apoyo continuo del equipo de I+D de Maori Food Group, con más de 40 años de experiencia en el sector

BOVINO

PORCINO

OVINO Y OTROS

ESENCIALES MAORI
LOS SABORES DE TODA LA VIDA

Contamos con un selecto abanico de referencias de gran éxito, desarrolladas y mejoradas de la mano de nuestros clientes más exigentes. Además, trabajamos con los mejores proveedores para asegurar la carne más fresca.

Nuestros formatos van desde unidades **con piezas de 300g y 500g a bolsas con múltiples unidades y un peso de hasta 3kg** que se adaptan a la perfección a las distintas necesidades de cada cocina.

REGENERACIÓN

Horno

1. Precalentar el horno a 180º C
2. Sacar el producto de la bolsa y colocar todo en bandeja de horno
3. Hornear durante 8-10 minutos

Microondas

1. Sacar el producto de la bolsa y colocarlo en un recipiente apto
2. Calentar a máxima potencia durante 3 minutos

Airfryer

1. Sacar el producto de la bolsa y colocar todo en la bandeja
2. Hornear a 180º - 200º durante 8-12 minutos

FORMATOS

12-18 meses de vida útil en congelado

3-6 meses de vida útil en refrigerado

Bolsas de vacío mono-ración (300-500g)

Bolsas de vacío granel (1,5-3,0kg)

Unidades por bolsa

Bolsas por caja

Cajas por pallet

Apto para regenerar en freidora de aire y horno de cocción acelerada

CON SALSA

Nuestras carnes, cocinadas lentamente a baja temperatura, mantienen su jugosidad y sabor intenso

Acompañadas de salsas de la más alta calidad, cuidadosamente elaboradas, en cada bocado reflejan el equilibrio perfecto entre tradición y sofisticación

MAORI
FOOD GROUP

TRADICIONALES

Costilla vaca salsa de carne

318968

350-400g por ración
1 ud/bolsa
20 bolsas/caja
78 caja/pallet

Tira de asado salsa de carne

319037

370-430g por ración
1 ud/bolsa
20 bolsas/caja
78 caja/pallet

Carrillada vacuno salsa carne

318756

370-430g por ración
1 ud/bolsa
15 bolsas/caja
78 caja/pallet

Ossobuco salsa de carne

319354

500-600g por ración
1 ud/bolsa
10 bolsas/caja
78 caja/pallet

Rabo en salsa de carne

319036

250-350g por ración
1 ud/bolsa
20 bolsas/caja
78 caja/pallet

GASTRONÓMICOS

Carrillada vacuno vainilla

319874

370-430g por ración

1 ud/bolsa

15 bolsas/caja

78 caja/pallet

Rabo salsa miel y canela

320042

250-350g por ración

1 ud/bolsa

20 bolsas/caja

78 caja/pallet

HAMBURGUESERÍAS / AMERICANOS

Tira costillas en salsa BBQ

319063

450-550g por ración
1 ud/bolsa
10 bolsas/caja
78 caja/pallet

Pulled pork BBQ

320368

850-950g por ración
2 ud/bolsa
10 bolsas/caja
78 caja/pallet

Tira asado al bourbon

320046

300-350g por ración
1 ud/bolsa
20 bolsas/caja
78 caja/pallet

Costilla vacuno al bourbon

320015

300-350g por ración
1 ud/bolsa
20 bolsas/caja
78 caja/pallet

Secreto chimichurri

320049

300-350g por ración
1 ud/bolsa
20 bolsas/caja
78 caja/pallet

Tira costillas al bourbon

320048

450-550g por ración
1 ud/bolsa
10 bolsas/caja
78 caja/pallet

Alitas al bourbon

320404

300-350g por ración
6 ud/bolsa
20 bolsas/caja
78 caja/pallet

Alitas con BBQ coreana

320405

450-550g por ración
6 ud/bolsa
20 bolsas/caja
78 caja/pallet

ASIÁTICOS

Tira asado hoisin

320047

370-430g por ración

1 ud/bolsa

15 bolsas/caja

78 caja/pallet

Carrillera cerdo hoisin

318973

300-350g por ración

1 ud/bolsa

20 bolsas/caja

78 caja/pallet

Secreto yakisoba

320062

300-350g por ración

1 ud/bolsa

20 bolsas/caja

78 caja/pallet

Costilla vacuno hoisin

320044

300-350g por ración

1 ud/bolsa

20 bolsas/caja

78 caja/pallet

Secreto teriyaki

320065

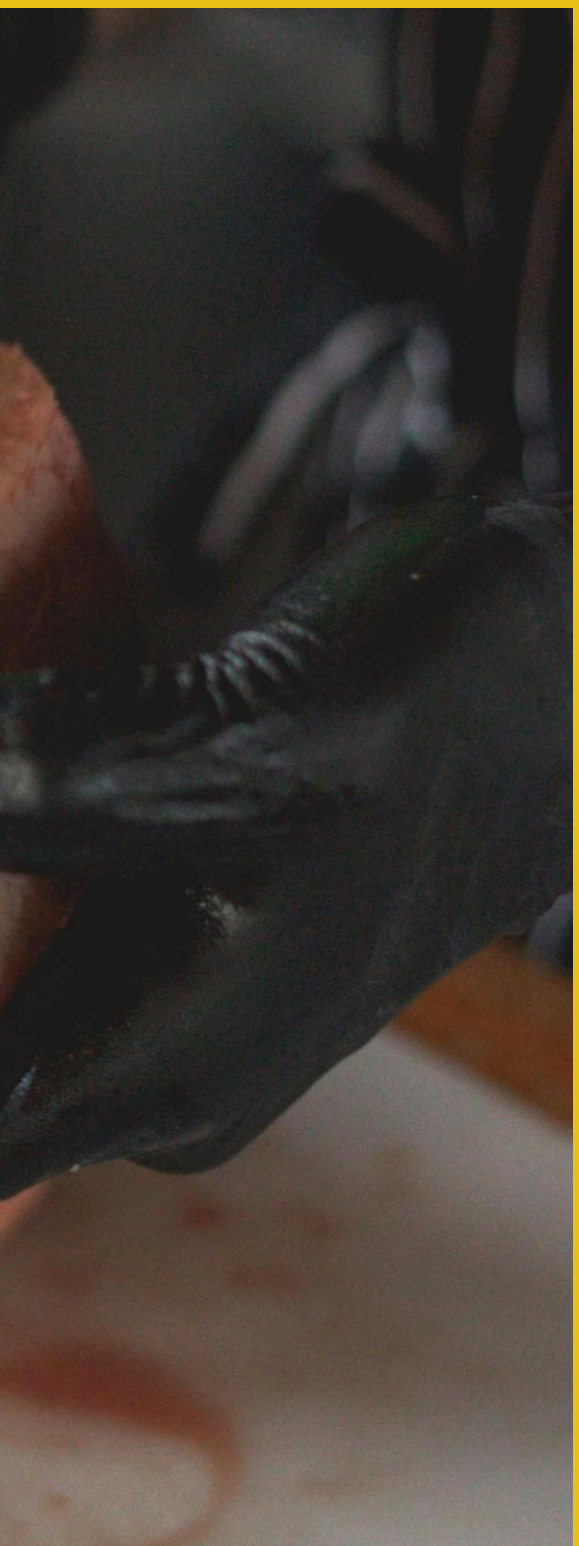
300-350g por ración

1 ud/bolsa

20 bolsas/caja

78 caja/pallet

CONFITADOS



Sumergidas en su propia grasa y cocinadas a fuego lento, nuestras carnes confitadas alcanzan una textura tierna y una profundidad de sabor excepcional

Un producto premium que redefine la experiencia gastronómica

MAORI
FOOD GROUP

CONFITADOS

Carrillada vacuno

318846

370-430g por ración

1 ud/bolsa

15 bolsas/caja

78 caja/pallet

Costilla vacuno

318863

300-350g por ración

1 ud/bolsa

20 bolsas/caja

78 caja/pallet

Paletilla lechal

318423

450-550g por ración

1 ud/bolsa

10 bolsas/caja

78 caja/pallet

Tira costilla cerdo

318864

450-550g por ración

1 ud/bolsa

10 bolsas/caja

78 caja/pallet

Tira asado vacuno

318864

300-350g por ración
1 ud/bolsa
20 bolsas/caja
78 caja/pallet

Panceta confitada

319965

900g-1kg por ración
1 ud/bolsa
6 bolsas/caja
78 caja/pallet

Entraña

318964

300-350g por ración
1 ud/bolsa
20 bolsas/caja
78 caja/pallet

Secreto

319667

300-350g por ración
1 ud/bolsa
20 bolsas/caja
78 caja/pallet

MAORI
FOOD GROUP

www.maorifg.com | hello@maorifg.com