



MAORI

FOOD GROUP



CATÁLOGO
mayo, 2026



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



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**.



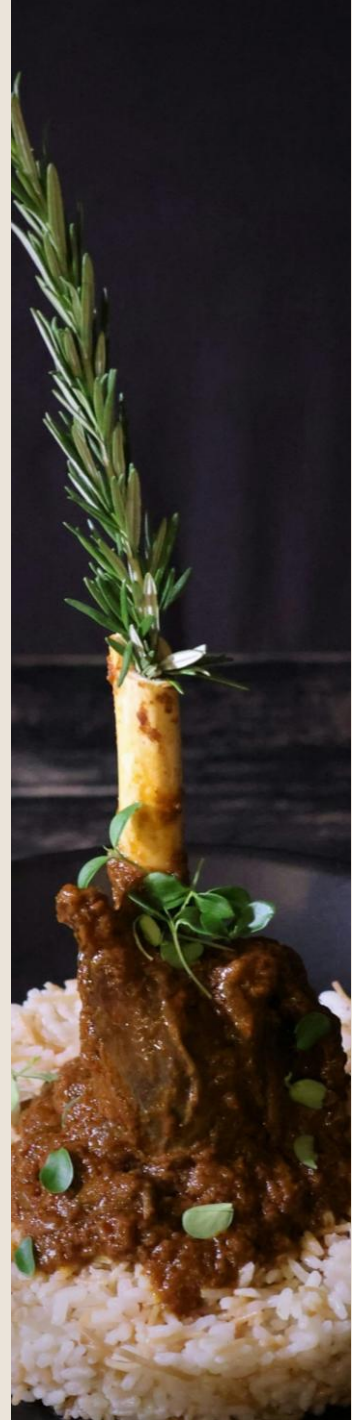
**SOCIO DE
REFERENCIA EN
HOSTELERÍA E
INDUSTRIA
ALIMENTARIA**



**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.

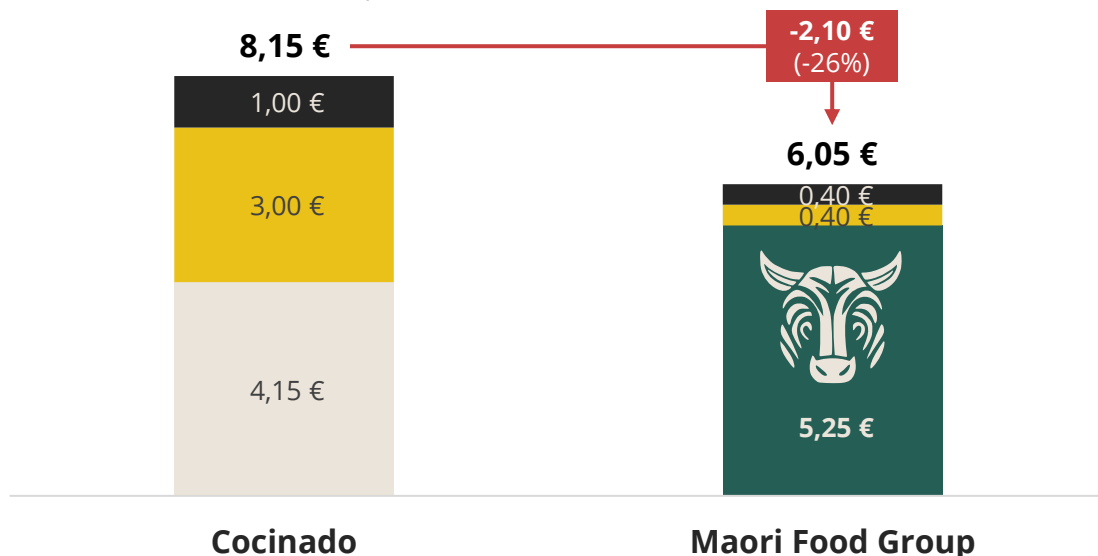
Los productos precocinados de alta calidad de **Maori Food Group** quieren dar solución a este problema: **homogeneidad de producto, recetas de alta calidad y ahorro desde el primer día.**

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.

Materia prima
 Mano de obra cocinado
 Costes indirectos

Solución Maori Food Group



SOLUCIÓN 360° - 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



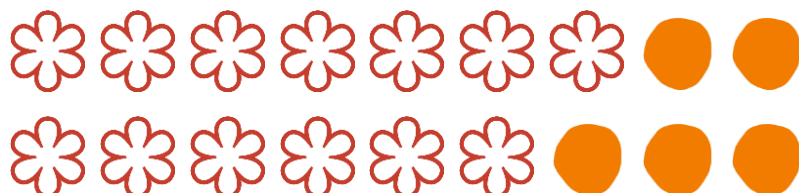
Optimización de gestión de stock y caducidad

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.



INGREDIENTES
NATURALES

CLEAN
LABEL

ZERO
CONSERVANTES

SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES

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 180° 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 180° - 200° 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


TRADICIONALES

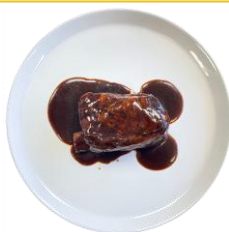
Costilla vaca salsa de carne

318968

350-400g por ración

 1 ud/bolsa


 10 bolsas/caja


 78 caja/pallet


Tira de asado salsa de carne

319037

370-430g por ración

 1 ud/bolsa


 10 bolsas/caja

 78 caja/pallet


Carrillada vacuno salsa carne

318756

370-430g por ración

 1 ud/bolsa


 8 bolsas/caja

 78 caja/pallet

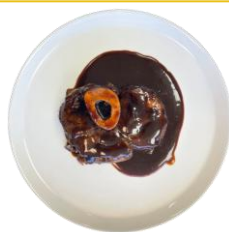

Ossobuco salsa de carne

319354

500-600g por ración

 1 ud/bolsa

 6 bolsas/caja


 78 caja/pallet


Rabo en salsa de carne

319036

250-350g por ración

 1 ud/bolsa

 10 bolsas/caja

 78 caja/pallet


GASTRONÓMICOS

Carrillada vacuno vainilla

319874

370-430g por ración

 1 ud/bolsa

 8 bolsas/caja


 78 caja/pallet





Rabo salsa miel y canela

320042

250-350g por ración

1 ud/bolsa 

10 bolsas/caja 

78 caja/pallet 



HAMBURGUESERÍAS / AMERICANOS

Tira costillas en salsa BBQ

319063 

450-550g por ración

 1 ud/bolsa

 6 bolsas/caja

 78 caja/pallet




Secreto chimichurri

 320049

300-350g por ración

1 ud/bolsa 

12 bolsas/caja 

78 caja/pallet 



Pulled pork BBQ

320368

850-950g por ración

 2 ud/bolsa

 4 bolsas/caja

 78 caja/pallet




Tira costillas al bourbon

 320048

450-550g por ración

1 ud/bolsa 

6 bolsas/caja 

78 caja/pallet 




Tira asado al bourbon

320046

300-350g por ración

 1 ud/bolsa

 10 bolsas/caja

 78 caja/pallet



Alitas al bourbon

320404

250-350g por ración

6 ud/bolsa 

12 bolsas/caja 

78 caja/pallet 



Costilla vacuno al bourbon

320015

300-350g por ración

 1 ud/bolsa

 10 bolsas/caja

 78 caja/pallet




Pulled pork mole

321271

850-950g por ración

2 ud/bolsa 

4 bolsas/caja 

78 caja/pallet 




ASIÁTICOS

Tira asado hoisin

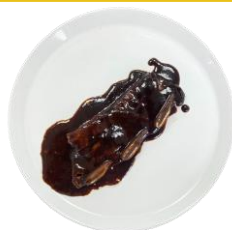
320047

370-430g por ración

 1 ud/bolsa

 10 bolsas/caja


 78 caja/pallet




Carrillera cerdo hoisin

318973

300-350g por ración

1 ud/bolsa 

12 bolsas/caja 


78 caja/pallet 



Secreto yakisoba

320062

300-350g por ración

 1 ud/bolsa

 12 bolsas/caja

 78 caja/pallet




Alitas con chili crab

321044

250-350g por ración

6 ud/bolsa 

12 bolsas/caja 

78 caja/pallet 



Costilla vacuno hoisin

320044

300-350g por ración

 1 ud/bolsa

 10 bolsas/caja

 78 caja/pallet



Alitas con BBQ coreana

320405

250-350g por ración

6 ud/bolsa 

12 bolsas/caja 

78 caja/pallet 



Secreto teriyaki

320065

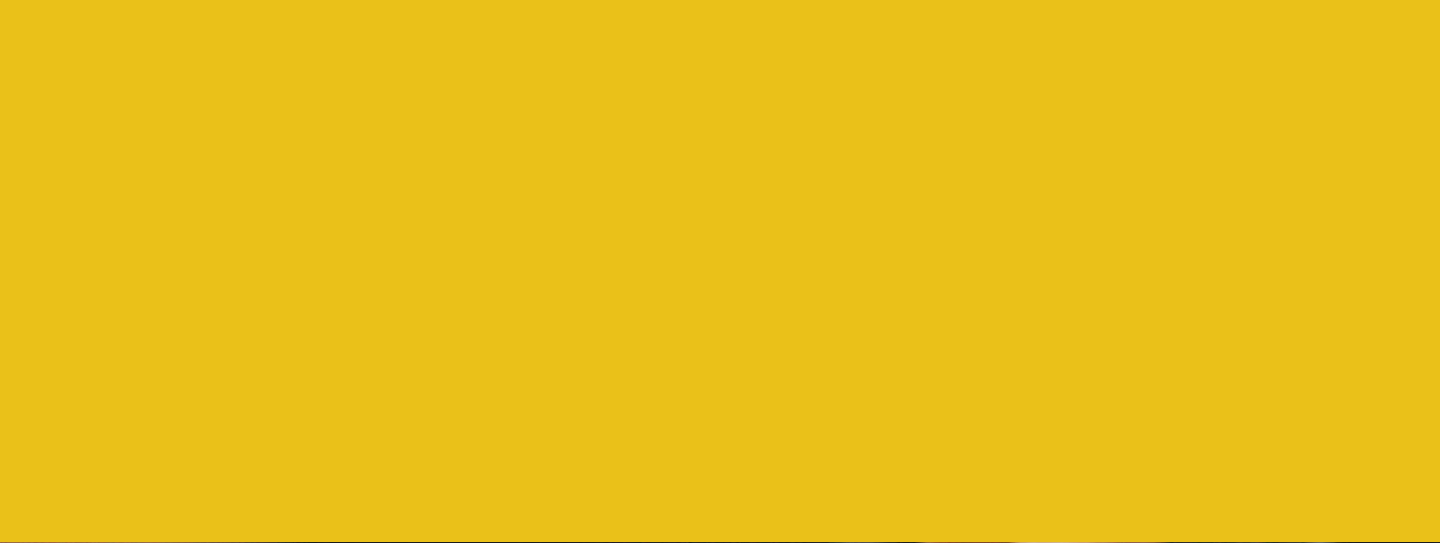
300-350g por ración

 1 ud/bolsa

 12 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

CONFITADOS

Carrillada vacuno

318846

370-430g por ración

 1 ud/bolsa

 8 bolsas/caja

 78 caja/pallet




Costilla vacuno

318863 

300-350g por ración

 1 ud/bolsa

 10 bolsas/caja


 78 caja/pallet





Paletilla lechal

318423

450-550g por ración

 1 ud/bolsa

 12 bolsas/caja

 78 caja/pallet



Tira costilla cerdo

318805 

450-550g por ración

 1 ud/bolsa

 6 bolsas/caja

 78 caja/pallet







Tira asado vacuno

318864



300-350g por ración

1 ud/bolsa 

10 bolsas/caja 


78 caja/pallet 


Panceta confitada

319965



900g-1kg por ración

1 ud/bolsa 

4 bolsas/caja 


78 caja/pallet 


Entraña

318964



300-350g por ración

1 ud/bolsa 

10 bolsas/caja 


78 caja/pallet 


Secreto

319667



300-350g por ración

1 ud/bolsa 

12 bolsas/caja 

78 caja/pallet 



www.maorifg.com | hello@maorifg.com

C/ de la Senda Galiana, 16, 28821 Coslada (Madrid)