

Ilest

Cocina mediterránea

food service



Nuestra trayectoria

En su conjunto nuestro grupo tiene una dilatada experiencia en el sector de la alimentación, ya sea en el ámbito de la gestión, la elaboración, logística, distribución y comercialización de una gran variedad de productos. Además y a lo largo de nuestra historia, hemos gestionado pizzerías y restaurantes, con toda la experiencia que se deriva de ello.

Llevamos años creando cocina para una amplia gama de clientes restauradores y hoteleros, así como ofreciéndoles productos de calidad adecuados a sus necesidades y en línea con los objetivos de su negocio.





¿Qué es Llestfood Services?

De la suma del trabajo de Slice Pizza e Hijos de Ramón Oliver (HRO) nace la marca Llest Food Services, con el objetivo de la creación de platos tradicionales de las baleares.

En Slice Pizza y HRO, desde su marca conjunta, La Casa Italiana, contamos con una dilatada experiencia en el sector de la alimentación, dedicándonos a la elaboración de cocina italiana especialmente y de cocina local, nacional e internacional, trabajando siempre con materia prima de primera calidad, y elaborando un gran abanico de productos adecuados a las necesidades de nuestros clientes.

Gestionamos toda la cadena de valor de la marca dese la experiencia acumulada durante años de trabajo en las Islas Baleraes.

Llest Food Services nace con la vocación de ahondar en la cocina tradicional balear y seguir el camino de la cocina italiana ya emprendido desde hace tiempo.





No le llames pizza, es una pizza

Llest Food Services nace con el objetivo de crear una gama de producto específicamente Balear en su forma mas tradicional, llevando la cocina de toda la vida a la gran producción y manteniendo la pasión por la cocina Italia introduciendo la Pinsa Romana como principal formato en la elaboración de nuestras masas.

Bajo estas dos premisas además, hemos elaborado la línea de Pinsas Mallroquinas, combinando y adaptando recetas de nuestra cocina balear y adaptándola al formato de la Pinsa Romana.

Aunque seguimos elaborando todo tipo de bases de Pizza de gran formato para el consumo en hoteles y restaurantes, nos hemos centrado en la elaboración de una gama de Pinsas a la manera tradicional y también de nueva creación.





Pasión por la cocina bien hecha

La cocina mediterránea es una delicada combinación de abundantes frutas, nueces con agradables aromas, verduras maduras al sol, hierbas aromáticas, cereales de buen tamaño y legumbres coloridas.

Se caracteriza por la escasez de carne roja y abundante pescado del Mediterráneo.

La gran abundancia de aceite de oliva u otros aceites vegetales y de semillas, sirve para realzar la calidad sensual, el color, el aroma y los sabores que hacen que la cocina mediterránea sea tan atractiva para aquellos que dicen comer de una manera saludable.

Seguimos recetas originales ofreciendo a nuestros clientes una amplia gama de productos de calidad.





La congelación como ventaja

FRESCURA: La degradación de los alimentos congelados es más lenta. La comida congelada está a salvo de bacterias. Nuestros productos mantienen al descongelarlos, todas sus cualidades en cuanto a color, sabor, apariencia, textura y aroma.

CONSERVACIÓN: La mayoría de los nutrientes de los alimentos congelados se mantienen sin pérdida alguna. La mayoría de los alimentos ya sean crudos o cocinados se puede congelar. En nuestro caso es así.

COMODIDAD: Como los productos se conservan perfectamente en el congelador podemos disponer de ellos en cualquier momento aunque no sean de temporada. Los alimentos congelados son fáciles de almacenar y vienen preparados para ser cocinados o calentados directamente sin que se tengan que lavar o limpiar..





El producto

La cocina de siempre al momento
Natural y muy nuestra

Platos tradicionales *... de Baleares*





El producto

Sepia con Albóndigas

Sepia, caldo de pescado, cebolla, albóndigas, ajo, sal, pimienta negra, pan rallado, orégano, aceite de oliva, tomate triturado, cebolleta, aceite girasol, almendra tostada, pasas, piñones, sal, sobrasada, pimentón dulce, orégano, guindilla y laurel.

Peso bandeja > 2,00 kg / Unidades por caja > 5
Peso por caja > 10 kg / Raciones por bandeja > 10
Ración de 200 gr

Escaldums de Pavo

Pavo, caldo de pollo, cebolla, ajo, sal, pimienta negra, huevo líquido, pan rallado, orégano, aceite de oliva, pasas, harina de trigo, sal, piñones, ajo, pimienta negra, orégano, laurel.

Peso bandeja > 2,00 kg / Unidades por caja > 5
Peso por caja > 10 kg / Raciones por bandeja > 10
Ración de 200 gr





El producto

Lomo con Col

Sepia, caldo de pescado, cebolla, albóndigas, ajo, sal, pimienta negra, pan rallado, orégano, aceite de oliva, tomate triturado, cebolleta, aceite girasol, almendra tostada, pasas, piñones, sal, sobrasada, pimentón dulce, orégano, guindilla y laurel.

Peso bandeja > 2,40 kg / Unidades por caja > 5
Peso por caja > 12 kg / Raciones por bandeja > 8
Ración de 300 gr

Berenjenas Rellenas de carne

Berenjena, carne ternera, caldo de pollo aceite de oliva, harina de trigo, pan rallado, sal, pimentón dulce, ajo, orégano, pimienta negra, perejil y laurel.

Peso bandeja > 1,50 kg / Unidades por caja > 5
Peso por caja > 8 kg / Raciones por bandeja > 4
Ración de 375 gr
De dos medias Berenjenas





El producto

Frito de Marisco

Pescado y marisco guisado con pimiento rojo, cebolla, aceite girasol, guisantes, cebolleta, hinojo fresco, sal, ajo, pimienta negra, laurel, guindilla.

Peso bandeja > 2,00 kg / Unidades por caja > 5

Peso por caja > 10 kg / Raciones por bandeja > 8

Ración de 200 gr

Se le tiene que añadir 1,5 kg de pata frita.

Frito Mallorquín

Asadura de cerdo (pulmones, hígado y corazón), patata, pimiento rojo, cebolla, aceite girasol, guisantes, cebolleta, hinojo fresco, sal, ajo, pimienta negra, laurel, guindilla.

Peso bandeja > 2,40 kg / Unidades por caja > 5

Peso por caja > 12 kg / Raciones por bandeja > 18

Ración de 200 gr

Se le tiene que añadir 1,5 kg de pata frita.

llest
Cocina mediterránea
food service





El producto

Caracoles

Caracoles guisados con verduras frescas.

Peso bandeja > 2,00 kg / Unidades por caja > 5
Peso por caja > 10 kg / Raciones por bandeja > 10
Ración de 200 gr

Pica Pica

Peso bandeja > 2,00 kg / Unidades por caja > 5
Peso por caja > 10 kg / Raciones por bandeja > 10
Ración de 200 gr

Carne en Salsa

Peso bandeja > 2,00 kg / Unidades por caja > 5
Peso por caja > 10 kg / Raciones por bandeja > 10
Ración de 200 gr

llest
Cocina mediterránea
food service





El producto

Ovaladas, ligeras, suaves y crujientes
Del horno a la mesa en 5 minutos

Pinsas Romanas ... y Mallorquinas





El producto

Pinsa Margherita

Ingredientes de la masa: Harina de pan blanco, agua, aceite de semilla, sal, levadura, y aceite de oliva.

Ingredientes superiores: Mozzarella 100%, tomate triturado.

Pinsa Margherita Catering

Ingredientes de la masa: Harina de pan blanco, agua, aceite de semilla, sal, levadura, y aceite de oliva.

Ingredientes superiores: Mozzarella 100%, tomate triturado.

Pinsa Tonino

Ingredientes de la masa: Harina de pan blanco, agua, aceite de semilla, sal, levadura, y aceite de oliva.

Ingredientes superiores: Bonito del Norte en aceite de oliva, tomates cherry confitados, cebolla roja, alcaparras y cilantro.





El producto

Pinsa Montanara

Ingredientes de la masa: Harina de pan blanco, agua, aceite de semilla, sal, levadura, y aceite de oliva.

Ingredientes superiores: Mozzarella 100%, tomate triturado, sal, tocino ahumado, rollo de queso de cabra, nueces picadas, miel, y pimienta negra en polvo.

Pinsa Jamón

Ingredientes de la masa: Harina de pan blanco, agua, aceite de semilla, sal, levadura, y aceite de oliva.

Ingredientes superiores: Mozzarella 100%, tomate triturado, Jamón .

Pinsa Pepperoni

Ingredientes de la masa: Harina de pan blanco, agua, aceite de semilla, sal, levadura, y aceite de oliva.

Ingredientes principales: Mozzarella 100%, Pepperoni.





El producto

Pinsa Butifarrón y Tomate Confitado

Ingredientes de la masa: Harina de pan blanco, agua, aceite de semilla, sal, levadura, y aceite de oliva.

Ingredientes superiores: Mozzarella 100%, tomate triturado butifarrón, tomate cherry confitado, cebolla caramelizada e hinojo.

Pinsa Sobrasada y Queso Mahonés

Ingredientes de la masa: Harina de pan blanco, agua, aceite de semilla, sal, levadura, y aceite de oliva.

Ingredientes principales: Mozzarella 100%, tomate triturado, sobrasada, queso mahonés y miel.

Pinsa Lomo con Pimientos Asados

Ingredientes de la masa: Harina de pan blanco, agua, aceite de semilla, sal, levadura, y aceite de oliva.

Ingredientes principales: Mozzarella 100%, tomate triturado, lomo de cerdo, pimiento rojo asado e higo seco





El producto

Pinsa Tumbet y Tomate Concassé

Ingredientes de la masa: Harina de pan blanco, agua, aceite de semilla, sal, levadura, y aceite de oliva.

Ingredientes principales: Mozzarella 100%, tomate triturado berenjena, pimiento rojo, calabacín y tomate concassé.

Pinsa Ind Catering

Ingredientes de la masa: Harina de pan blanco, agua, aceite de semilla, sal, levadura, y aceite de oliva.

Ingredientes principales: Mozzarella 100%, tomate triturado,

Base Pinsa Roman Al Taglio

Ingredientes de la masa: Harina de trigo, agua, levadura, sal, tomate, azúcar, pimienta negra molida y sal de orégano, y aceite de oliva.

28x56 cm

Unidades por caja > 10

Peso bandeja > 900 gr

4 Porciones





Gracias


llest
Cocina mediterránea
food service

Jose Miguel Moragues.. - CEO - 0034 609 44 00 74 - jmmoragues@lacasaitaliana.com - Info@llestfood.com