

LOCOS POR EL
BRASEADO

LPB

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS PARA
RESTAURANTES · HAMBURGUESERÍAS · BARES · CAFETERÍAS

HORAS DE **BRASEADO.** MINUTOS EN TU COCINA.

Carne braseada premium, ya elaborada, porcionada y congelada. **Vos armás el plato. Nosotros hacemos las horas de cocina.**

LISTA PARA REGENERAR

BANDEJA 500 G

LA PLATA



LISTO PARA SERVIR



FORMATO DE ENTREGA

PRODUCIR BRASEADOS ADENTRO DE TU COCINA CUESTA CARO

No por el precio de la carne: por todo lo que tu cocina deja de hacer mientras la brasea.



6 A 8 HORAS DE COCCIÓN

Una tanda ocupa tu cocina medio día — y el fuego no se puede apurar.



PERSONAL ATADO A LA OLLA

Alguien controla, mueve, corrige. Tiempo que no está en el servicio.



ESPACIO Y EQUIPAMIENTO

Ollas grandes, hornallas ocupadas, cámara comprometida toda la producción.



MERMAS Y RENDIMIENTO VARIABLE

Lo que entra crudo nunca es lo que sale. Y no siempre sale igual.



SIN MARGEN EN HORA PICO

Si se termina, no hay forma de improvisar: no existe el braseado exprés.



COSTO DIFÍCIL DE PREVER

Cada tanda distinta te cambia el costo por porción y complica tu carta.

— LA SOLUCIÓN

NOSOTROS HACEMOS EL TRABAJO LARGO. TU COCINA HACE EL ÚLTIMO PASO.

Recibís carne braseada premium **ya elaborada, porcionada y congelada**. La guardás como respaldo de stock, la regenerás cuando la necesitás y la incorporás a los platos de tu carta.

- ✓ Llega elaborada: en tu cocina solo se regenera
- ✓ Porcionada en bandejas de 500 g
- ✓ Congelada: la usás según la demanda del día
- ✓ Mismo resultado, sin importar el turno



EL FORMATO: BANDEJAS SELLADAS + PANES



BRASEADO LISTO PARA REGENERAR

— DE LA BANDEJA AL PLATO

DEL FREEZER A LA PLANCHA. DE LA PLANCHA A TU CARTA.

Cuatro pasos. Ninguno lleva horas.



FREEZER

Tenés stock congelado esperando la demanda.



PLANCHA

Volcás la bandeja, calentás y revolvés.



PLATO

Armás con tu pan, tus toppings, tu identidad.



VENTA

Sale a la mesa en minutos, no en horas.



175-180 G DE CARNE BRASEADA POR SÁNDWICH

— EL EJEMPLO CONCRETO

UNA BANDEJA DE 500 G ES TU PRÓXIMO BEST SELLER

2

SÁNDWICHES ABUNDANTES

≈ 175-180 g de carne cada uno

3

SÁNDWICHES MODERADOS

Según la propuesta de tu local

Vos elegís el gramaje, el pan y la terminación. **La base sale siempre igual**, la trabaje quien la trabaje, en el turno que sea.

— UNA BASE, MUCHOS PLATOS

UNA CARNE. MUCHAS FORMAS DE VENDERLA.

La misma bandeja rinde en toda tu carta. Vos decidís cómo se presenta.



SÁNDWICH EN PAN DE PAPA

El clásico de barra



SÁNDWICH DE LA CASA

Formato abundante



EMPANADAS

Horneadas, alta rotación



RELLENO LISTO

Sin picar ni cocinar



EMPANADA AL CORTE

El braseado adentro



VEGETALES ASADOS

Guarnición o plato



CON QUESOS

Terminación premium



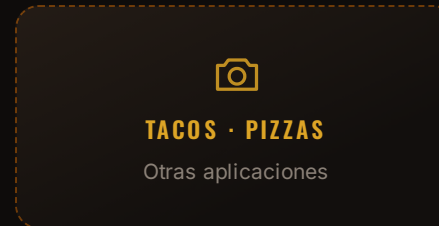
MESA PARA COMPARTIR

Catering y eventos



CON PURÉ O PAPAS

Braseado con guarnición



TACOS · PIZZAS

Otras aplicaciones

CON PURÉ O PAPAS

Plato de carta

TACOS · PIZZAS · PASTAS

Otras aplicaciones



Sumás platos de cocción larga a tu carta sin montar el proceso productivo para elaborarlos.

¿QUÉ GANÁS VOS TENIENDO ESTO EN TU COCINA?



CALIDAD

Carne braseada premium con resultado consistente.



TIEMPO

Te ahorrarás las horas de preparación y cocción.



SIMPLICIDAD OPERATIVA

Producto elaborado: menos pasos en tu cocina.



CONSISTENCIA

El mismo resultado sin importar quién esté en el turno.



VERSATILIDAD

Una misma carne se convierte en múltiples platos.



STOCK

Conservás congelado y usás según demanda.



VELOCIDAD

Resolvés platos rápido durante el servicio.



MENOS PRODUCCIÓN

Incorporás cocción larga sin montar el proceso.



NUEVAS VENTAS

Sándwiches y platos premium desde una sola base.



**Menos producción, menos complejidad
y más platos para vender.**

No competimos por precio: competimos contra las **horas de cocina** que hoy te cuesta producir una carne braseada como esta.

TENELA LISTA CUANDO TU COCINA LA NECESITA

Congelada, la carne braseada deja de ser un ingrediente y pasa a ser **una herramienta de stock**: está ahí, quieta, esperando el día que se llena el salón.



UN SÁBADO QUE EXPLOTA

Sacás bandejas del freezer y seguís vendiendo, sin frenar la cocina.



UN PLATO DEL DÍA SIN PRODUCCIÓN

Sumás una propuesta nueva a la pizarra sin sumar mise en place.



UN TURNO CON POCO PERSONAL

La carne ya está hecha: cualquiera del equipo la regenera igual de bien.



STOCK LISTO, PORCIONADO Y ROTULADO



CONSERVACIÓN EN FRÍO HASTA EL SERVICIO

ESPECIALISTAS EN UNA SOLA COSA: COCCIÓN LENTA

Más de tres años braseando en La Plata. **No hacemos parrilla, ni rotisería: solo braseado.** Esa especialización es lo que hace que la carne salga siempre igual.

TERNERA

- Braseada al Malbec
- Ahumada con cheddar y panceta
- A la napolitana
- Vacío ahumado con provolone
- A la barbacoa
- Jamón, queso y morrón
- Entraña con criolla ahumada
- Colita de cuadril a la provenzal
- Asado braseado

BONDIOLA

- Braseada a la cerveza
- A la barbacoa
- Con cheddar y panceta
- Mostaza y miel
- Cuatro quesos
- Ahumada con cerveza negra
- Bourbon y miel

POLLO

- Braseado al verdeo
- Con queso roquefort
- A la napolitana
- Cuatro quesos
- Con salsa teriyaki
- Al champiñón
- A la huancaína

VEGETALES ASADOS

- Al oliva
- Con cheddar
- Con provolone
- Con champiñones
- Cuatro quesos
- Con roquefort



TERNERA



VEGETALES



También producimos **empanadas y sorrentinos de braseado** — misma carne, formato listo para hornear o hervir en tu cocina.



COCCIÓN LENTA REAL

Horas de fuego bajo hasta que la carne se deshace sola.



PORCIONADO Y CONGELADO

Bandejas de 500 g listas para conservar y regenerar.



PRODUCCIÓN PROPIA

Cocina central en La Plata, con recetas y estándares propios.

LOCOS POR EL
BRASEADO

LPB

LA MEJOR FORMA DE ENTENDERLO ES PROBARLO

Coordinamos una **degustación en tu cocina**: probás la carne, la regenerás con tu equipo y ves cómo queda en tus platos. Sin compromiso.



PEDÍ UNA MUESTRA POR WHATSAPP
221 409 6288



Instagram
@locosxelbraseado



Cocina central
La Plata, Bs. As.

VOS HACÉS LO TUYO. NOSOTROS NOS OCUPAMOS DE LAS CARNES.



EL RESULTADO EN TU CARTA



TU CARTA, RESUELTA