

Catálogo Profesional HORECA 2021



CONSERVAS ARTESANAS Deshuesados

 PERDICES DESHUESADAS en Escabeche	 CODORNICES DESHUESADAS en Escabeche	 PICANTONES DESHUESADAS en Escabeche
Sugerencia de Preparación: VERANO Especial Ensaladas: Añade a tu ensalada 60g-80g de perdices deshuesadas. INVIERNO: Añade a tu plato de legumbres (lentejas, alubias o garbanzos) las perdices deshuesadas y termina de cocer unos minutos a fuego lento. Formato: Peso neto 400g / 12 und por caja	Sugerencia de Preparación: VERANO Especial Ensaladas: Añade a tu ensalada 60g-80g de codornices deshuesadas. INVIERNO: Añade a tu plato de legumbres (lentejas, alubias o garbanzos) las codornices deshuesadas y termina de cocer unos minutos a fuego lento. Formato: Peso neto 400g / 12 und por caja	Sugerencia de Preparación: VERANO Especial Ensaladas: Añade a tu ensalada 60g-80g de picantones deshuesados. INVIERNO: Añade a tu plato de legumbres (lentejas, alubias o garbanzos) las picantones deshuesados y termina de cocer unos minutos a fuego lento. Formato: Peso neto 400g / 12 und por caja



CONSERVAS ARTESANAS Escabeches

 PERDIZ EN ESCABECHE	 CODORNICES EN ESCABECHE 2 unidades	 MUSLITOS DE CODORNIZ EN ESCABECHE 10 unidades	 POLLO PICANTÓN EN ESCABECHE
Sugerencia de Preparación: Servir a temperatura ambiente acompañado con su propio escabeche. Formato: Peso neto: 475g / 12 und por caja	Sugerencia de Preparación: Servir a temperatura ambiente acompañado con su propio escabeche. Formato: Peso neto: 475g / 12 und por caja	Sugerencia de Preparación: Servir a temperatura ambiente acompañado con su propio escabeche. Formato: Peso neto: 475g / 12 und por caja	Sugerencia de Preparación: Servir a temperatura ambiente acompañado con su propio escabeche. Formato: Peso neto: 850g / 6 und por caja

CONSERVAS ARTESANAS Estofados



RABO DE TORO ESTOFADO

Sugerencia de Preparación:
Calentar en microondas sin tapa, o en una cacerola, durante 2-3 minutos.

Formato:
Peso neto: 400g / 12 und por caja



CARRILLADA DE CERDO
con Salsa de Vino Tinto

Sugerencia de Preparación:
Calentar en microondas sin tapa, o en una cacerola, durante 2-3 minutos.

Formato:
Peso neto: 300g / 9 und por caja



CIERVO ESTOFADO

Sugerencia de Preparación:
Calentar en microondas sin tapa, o en una cacerola, durante 2-3 minutos.

Formato:
Peso neto: 400g / 12 und por caja



PERDIZ ESTOFADA
a la Toledana

Sugerencia de Preparación:
Verter el contenido en un plato y calentar en microondas o en una cacerola durante 2-3 minutos

Formato:
Peso neto: 450g / 12 und por caja

CONSERVAS ARTESANAS Lomo de Orza



PIMIENTOS DEL PIQUILLO
reellenos de:
- Perdiz
- Ciervo

Sugerencia de Preparación:
Calentar al baño maría o verter en un plato y calentar en microondas.

Formato:
Peso neto 220g / 25 und por caja



LOMO DE ORZA
en Aceite de Oliva Virgen Extra

Sugerencia de Preparación:
Cortar en láminas finas y servir acompañando del Aceite de Oliva Virgen Extra del envase.

Formato:
Peso neto 400g / 12 und por caja
Peso neto 1825g / 4 und por caja



LOMO DE ORZA FILETEADO
en Aceite de Oliva Virgen Extra

Sugerencia de Preparación:
Servir a temperatura ambiente, acompañando del Aceite de Oliva Virgen Extra del envase.

Formato:
Peso neto 570g / 4 und por caja
Peso neto 1500g / 2 und por caja



CIERVO FILETEADO
en Aceite de Oliva Virgen Extra

Sugerencia de Preparación:
Servir a temperatura ambiente, acompañando del Aceite de Oliva Virgen Extra del envase.

Formato:
Peso neto 570g / 4 und por caja

CONSERVAS ARTESANAS Patés



PERDIZ

Sugerencia de Preparación:
Abrir y servir.

Formato:
Peso neto 110g / 12 und por caja
Peso neto 1000g / 4 und por caja



CIERVO

Sugerencia de Preparación:
Abrir y servir.

Formato:
Peso neto 110g / 12 und por caja
Peso neto 1000g / 4 und por caja*
*Formato bajo pedido



JABALÍ

Sugerencia de Preparación:
Abrir y servir.

Formato:
Peso neto 110g / 12 und por caja



PASTEL DE MORCILLA Y PIÑONES

Sugerencia de Preparación:
Abrir y servir.

Formato:
Peso neto 110g / 12 und por caja

Catálogo Profesional HORECA 2021



LA ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas

APERITIVOS Semi-descongelar y servir



LOLLIPOPS

- Queso Manchego con Membrillo
- Melón con Jamón
- Foie con Higos
- Foie con Chocolate
- Mango, Tomate y Avellanas
- Queso de Cabra con Miel y Almendras
- Manzana Verde con Pistachos

Sugerencia de Preparación:

- 1- Servir y Consumir semi-descongelado (entre -5°C y 0°C)

Formato:

Caja 160 und. / 40 und. por barqueta



PIRULETAS

- Foie con Frambuesa
- Queso Manchego con Arándanos
- Paté de Perdiz con Naranja

Sugerencia de Preparación:

- 1- Servir y Consumir semi-descongelado (entre -5°C y 0°C)

Formato:

Caja 160 und. / 40 und. por barqueta



SOPORTES LOLLIPOPS Y PIRULETAS

Formato:

- Expositor de 4 unidades (24 und/caja)
- Expositor 12 unidades (12 und/caja)
- Expositor 24 unidades (6 und/caja)



LINGOTES

- Foie con Mermelada de Frutos del Bosque
- Paté de Perdiz con Mermelada de Frutos del Bosque

Sugerencia de Preparación:

- 1- Servir y Consumir semi-descongelado (entre -5°C y 0°C)

Formato:

Caja 96 und. / 24 und. por barqueta

APERITIVOS Cocina al vapor



GYOZAS

- Verduritas con Leche de Tigre
- Langostinos con Curry
- Carrillada de Cerdo con Salsa Kimchee
- Rabo de Toro con Salsa Hoisin

Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Antes del cocinado, se recomienda marcar la base en plancha o sartén, para dar un tono dorado
- 3- Cocinar al vapor durante 5 min.

Formato:

Caja 96 und. / 24 und. por barqueta



PAN BAOS

- Verduritas con Leche de Tigre
- Langostinos con Curry
- Carrillada de Cerdo con Salsa Kimchee
- Rabo de Toro con Salsa Hoisin

Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Cocinar al vapor durante 10 min.

Formato:

Caja 48 und. / 24 und. por barqueta

APERITIVOS Horno y Plancha



FAJITAS TEX-MEX

Sugerencia de Preparación:

- 1- Es aconsejable descongelar previamente
- 2- Cocinar al horno a 180° C durante 10 min. hasta que se doren

Formato:

Caja 96 und. / 24 und. por barqueta



BROCHETAS DE CODORNIZ

Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar el producto
- 2- Cocinar en la plancha o sartén hasta que se doren y servir

Formato:

Caja 160 und. / 40 und. por barqueta

APERITIVOS Freidora



CROQUETAS CREMOSAS

- Jamón
- Boletus
- Cecina y Piquillos
- Puchero
- Bacalao
- Jamón Ibérico
- Rabo de Toro
- Chipirones en su Tinta



Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

Formato:

Caja 4 kg. / bolsas de 1kg



MINI CROQUETAS

- Boletus
- Cecina y Piquillos
- Jamón Ibérico
- Perdiz
- Rabo de Toro
- Chipirones en su Tinta



Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

Formato:

Caja 4 kg. / bolsas de 1kg



CREMOSITOS

- Salmorejo
- Guacamole
- Hummus

Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

Formato:

Caja 240 und. / 60 und. por barqueta



TACOS DE QUESO MANCHEGO

Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

Formato:

Caja 192 und. / 48 und. por barqueta



BOMBAS

- Queso Manchego con Frambuesa
- Morcilla y Piñones
- Brandada de Bacalao

Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

Formato:

Caja 192 und. / 48 und. por barqueta



CARAMELOS

- Faisán
- Paté de Perdiz

Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

Formato:

Caja 192 und. / 48 und. por barqueta



MUSLITOS DE CODORNIZ VILLARROY

Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

Formato:

Caja 100 und. / 50 und. por barqueta



BOCADITOS DE CODORNIZ

Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

Formato:

Caja 150 und. / 25 und. por bolsa

QUINTA GAMA Cocina a Baja Temperatura



PULLED

- Pulled Chicken
- Pulled Pork
- Pulled Barbacoa

Sugerencia de Preparación:

- 1- Perforar el film por diferentes puntos
- 2- Calentar en microondas a 800w durante 7 minutos aprox.
- 3- Abrir el recipiente, mover suavemente y servir

Formato:

Caja 12 barquetas / 350 grs por barqueta

* Formato en bolsa de 1 kg (Bajo Pedido)



RULOS

- Rabo de Toro deshuesado
- Carrillada de Buey
- Manitas de Cerdo deshuesadas
- Oreja de Cerdo

Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar el producto y cortar en medallones al gusto
- 2- Cocinar en la plancha o en la sartén hasta que se dore y servir

Formato:

Caja 4 und. / 700 grs por und.



PLANCHAS

- Rabo de Vacuno confitado
- Costilla Barbacoa (BBQ)
- Cordero nacional confitado
- Cochinitillo confitado
- Codillo confitado

Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar previamente y cortar en porciones al gusto
- 2- Cocinar en la plancha o en la sartén hasta que se dore y servir

Formato:

Caja 4 und. / 900 grs por und.
Caja 10 und. / +650 grs por und. (Codillo)



RABO DE TORO DESMIGADO

Sugerencia de Preparación:

- 1- Perforar el film por diferentes puntos
- 2- Calentar en microondas a 800w durante 7 minutos aprox.
- 3- Abrir el recipiente, mover suavemente y servir

Formato:

Minorista: Caja 12 barquetas / 230 grs por barqueta

Mayorista: Caja 2 barquetas / 3kg por barqueta

QUINTA GAMA Cocina a Baja Temperatura



2 MUSLOS DE PATO CONFITADOS

Sugerencia de Preparación:

- 1- Es aconsejable descongelar previamente
- 2- Cocinar al horno a 180°C durante 15/20 min hasta que se quede la piel crujiente y dorada por fuera y la carne jugosa por dentro
- 3- Opción microondas: perforar el envase y calentar a plena potencia durante 3/5 minutos.

Formato:

Caja 6 bolsas / 600 grs. por bolsa



COSTILLA DE CERDO BARBACOA

Sugerencia de Preparación:

- 1- Es aconsejable descongelar previamente
- 2- Cocinar al horno a 180°C/200°C durante 10/15 min.
- 3- Sacar y emplatar rociando las costillas con la salsa de cocción.

Formato:

Caja 8 bolsas / 550 grs. por bolsa



CUARTO DE COCHINITO ASADO

Sugerencia de Preparación:

- 1- Es aconsejable descongelar previamente
- 2- Sacar de la bolsa, retirar la grasa y ponerla en un recipiente para calentarla posteriormente y utilizarla como base del plato
- 3- Cocinar al horno a 180°C/200°C con la piel hacia arriba hasta que la piel este dorada y crujiente (35/40 min)
- 4- Sacar y emplatar utilizando la grasa que hemos apartado como base del cochinito

Formato:

Caja 4 bolsas / 850 grs. por bolsa



PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA

Sugerencia de Preparación:

- 1- Es aconsejable descongelar previamente
- 2- Sacar de la bolsa, retirar la grasa y ponerla en un recipiente para calentarla posteriormente y utilizarla para rociar la paletilla
- 3- Cocinar al horno a 180°C/200°C durante 10/15 min.
- 4- Sacar y emplatar utilizando la grasa para rociar la paletilla

Formato:

Caja 6 bolsas / 500 grs. por bolsa



CARRILLADAS CONFITADAS

- Cerdo
- Vacuno

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar previamente
- 2- Precalentar con la bolsa, al baño maría o microondas a 800w, durante 2/3 minutos y cortar medallones al gusto o servir enteras

Formato:

Cerdo: Caja 6 und. / 1 kg por bolsa
Vacuno: Caja 8 und. / 450 grs por bolsa



JUGO DE TERNERA (Fondo Oscuro)

Un jugo elaborado solo con huesos y carne de vacuno, verduras y agua, con una lenta cocción controlada de varias horas, hasta conseguir un fondo oscuro, que sirve de base para todo tipo de salsas de carne

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar y calentar.
- 2- Aplicar como salsa o base para arroces, sopas, consomé, etc.

Formato:

Caja 2 cubos / 1,5 kg por cubo

QUINTA GAMA Segundos Platos



MILHOJAS DE RABO DE TORO CON LÁMINAS DE QUESO MANCHEGO

Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar previamente
- 2- Introducir el producto en el horno a 180°C durante 20 minutos aprox.
- 3- Presentar el plato y finalizarlo con una salsa

Formato:

Caja 24 und. / 12 und. por barqueta



MANITAS DE CERDO RELLENAS DE BOLETUS Y PUERROS

Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar previamente
- 2- Introducir el producto en el horno a 180°C durante 20 minutos aprox.
- 3- Presentar el plato y finalizarlo con una salsa

Formato:

Caja 12 und. / 6 und. por barqueta



CARRILLADA DE CERDO AL HOJALDRE

Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar previamente
- 2- Introducir el producto en el horno a 180°C durante 20 minutos aprox.
- 3- Presentar el plato y finalizarlo con una salsa

Formato:

Caja 20 und. / 10 und. por barqueta

