

Catálogo Profesional HORECA



LA ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas

APERITIVOS Semi-descongelar y servir



11-14g

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 y Pistachos

Sugerencia de Preparación:

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

Formato:

Caja 160 und / 40 und por barqueta



10-12g

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)



7-9g

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 192 und / 48 und por barqueta

APERITIVO Horno



30g

FAJITAS TEX-MEX

Sugerencia de Preparación:

- 1- No es necesario descongelar previamente
- 2- Cocinar al horno a 180° C durante 10 min. hasta que se doren por fuera y se caliente por dentro

Formato:

Caja 96 und / 24 und por barqueta

APERITIVOS Cocina al vapor



18-20g

GYOZAS

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

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 10 min.

Formato:

Caja 160 und / 40 und por barqueta



28-32g

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 5 min.

Formato:

Caja 48 und / 24 und por barqueta



35g

LA MEJOR CROQUETA DEL MUNDO

Sugerencia de Preparación:

- OPCIÓN 1 (PARA QUE QUEDE PERFECTA)

1- Descongelar en nevera durante 6 horas sin amontonar.

2- Sacar de la nevera 2 horas antes y dejar a temperatura ambiente.

3- Freír a 180°C durante 2,5 minutos.

4- Sacar del aceite y colocar sobre un papel absorbente..

- OPCIÓN 2:

1- Sin descongelar previamente, freír durante 4 minutos a 180°C y meter en horno a 180°C durante 1 minuto.

Formato:

Caja 45 und / 15 und por bolsa



35g

CROQUETAS CREMOSAS

- Jamón Ibérico
- Jamón Curado
- Rabo de Toro
- Cecina y Piquillos
- Chorizo Curado
- Cocido
- Boletus
- Bacalao
- Chipirones
- Queso Azul

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 1 kg



14g

MINI CROQUETAS

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

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 1 kg



10-12g

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



11-13g

TACOS DE QUESO

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



13-15g

BOMBAS

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

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



6-7g

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



18-24g

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



sin GLUTEN

15-20g

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



sin GLUTEN

PULLED

- Pulled Chicken
- Pulled Pork

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar en refrigeración
- 2- Calentar en microondas a máxima potencia dentro de la bolsa entre 5 y 10 minutos
- 3- Aplastar y desmigalar dentro de la bolsa para formar el pulled en su jugo

Formato:

Caja 4 kg / bolsas de 1 kg



sin GLUTEN

RULOS

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

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 / 700g por und



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:

Caja 12 barquetas / 230g por barqueta
Caja 2 barquetas / 3kg por barqueta

QUINTA GAMA Cocina a Baja Temperatura

QUINTA GAMA Cocina a Baja Temperatura



sin GLUTEN



sin GLUTEN



sin GLUTEN



sin GLUTEN

PLANCHAS

- Rabo de Vacuno confitado
- Cordero lechal confitado
- Cochinillo confitado
- Costilla Barbacoa
- Codillo confitado
- Porción Cordero lechal 150g
- Porción Cochinillo 150g

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 / 900g por und
Caja 10 und / +650g por und (Codillo)
Porciones 150g:
Caja 32 und / 8 und por barqueta

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. 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 6 bolsas / 550-650 grs. bolsa

COSTILLA A BAJA TEMPERATURA

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 6 bolsas / 500-600 grs. bolsa



sin GLUTEN



sin GLUTEN



sin GLUTEN



sin GLUTEN

CARRILLADA CONFITADA DE VACUNO

Sugerencia de Preparación:

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

Formato:

Caja 8 und. / 450 grs bolsa

CARRILLADA CONFITADA DE CERDO

Sugerencia de Preparación:

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

Formato:

Caja 6 und. / 1 kg bolsa

JUGO DE TERNERA (Fondo Oscuro)

Sugerencia de Preparación:

Nuestro Jugo de Ternera puede utilizarse como base de cocina para cualquier tipo de salsas de carne.

Un fondo elaborado con rabo de vacuno, cebolla, zanahorias y agua. Gracias a una lenta cocción controlada de unas 8-10 horas, elaboramos un producto perfecto para todo tipo de platos.

Formato:

Caja 2 cubos / 1,5 litros cubo

CUARTO DE COCHINILLO ASADO

Formato:

Caja 4 bolsas / 850 grs. bolsa



sin GLUTEN

PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA

Formato:

Caja 6 bolsas / 500 grs. bolsa

QUINTA GAMA Segundos Platos



130g



sin GLUTEN

180g



sin GLUTEN

120g

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





TARTA DE QUESO MANCHEGO 1,5KG

Sugerencia de Preparación:

- 1- Sacar de la caja con la base.
- 2- Descongelar a temperaturas de refrigeración (entre 0 y 4 grados) de un día para otro y servir.
- 3- Una vez descongelado no volver a congelar, mantener entre 0 y 4 grados y consumir antes de 6-7 días

Siga las sugerencias del Chef; es un producto muy cremoso

Formato:

Caja 1 und.



COULANT FRIO DE QUESO MANCHEGO 100G

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar a temperatura controlada (entre 0 y 4 grados) durante 2-3 horas mínimo.
- 2- Sacar de la caja con cuidado con la ayuda de una espátula en la base.

Siga las sugerencias del Chef; es un producto muy cremoso

Formato:

Caja 16 und.



TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE 100G

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar a temperatura controlada (entre 0 y 4 grados) durante 2-3 horas mínimo.
- 2- Sacar de la caja con cuidado con la ayuda de una espátula en la base.

Siga las sugerencias del Chef; es un producto muy cremoso

Formato:

Caja 16 und.



13730 Santa Cruz de Mudela
Ciudad Real (España)
Tel: +34 926 343 220 / 653 736 005

administracion@laabuelacandida.com

www.laabuelacandida.com