



Comen Babia

más tiempo para tu Cocina...
más Sabor para tu negocio!!!

CATALOGO PRODUCTO





CONFIT DE CONEJO

PASIÓN Y TENTACIÓN

Muslo de conejo, aceite de oliva, sal marina, pimentón, ajo, pimientas, cebolla, especias naturales (cilantro, orégano, albahaca).

REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 mín. a máxima potencia.
HORNO-CAZUELA: 7-8 min. a fuego lento (190°).

Caja: 15 ud. Unidad: 240g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 4 meses



CONEJO ASADO

EN SU JUGO

Medio conejo sin cabeza, aceite de oliva, sal marina, cebolla, pimientas, nuez moscada.

REGE
NERA
CIÓN

HORNO: Dorar al gusto 15 minutos aproximadamente a 220 grados.

Caja: 10 ud. Unidad: 600g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 4 meses



CONEJO EN ESCABECHE

FRESCO Y DELICIOSO

Medio conejo sin cabeza, Aceite de oliva, vinagre de Jerez, vino de Jerez, cebolla, sal marina, cilantro, pimienta, tomillo y laurel.

REGE
NERA
CIÓN

Deshuesándolo es ideal para ensaladas, aliñado en su propio jugo, pruébalo y disfruta de un escabeche increíble pensado para los grandes gourmets y tus mejores recetas.

Caja: 10 ud. Unidad: 600g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 4 meses



SECRETO

A BAJA TEMPERATURA

TIERNO Y JUGOSO

Secreto de cerdo, aceite de oliva, sal y pimientas.

REGE
NERA
CIÓN

Poner unas gotas de aceite en la plancha o sartén caliente y añadir el secreto presionando para que se tosten por ambos lados. Sacar y emplatar cortándolo en tiras.

Caja: 15 ud. Unidad: 250g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses



ESTOFADO DE CERDO

SABORES DE TRADICIÓN

Magro de cerdo, aceite de oliva, sal marina, zanahoria, cebolla, puerro, pimientas, agar agar, pimentón de La Vera D.O.P., nuez moscada.

REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la bolsa e introducir en el microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. Sacar y servir.

HORNO: De 7 a 8 minutos a 190°.

CAZUELA: Vaciar y calentar a fuego medio 5 minutos para reducir la salsa.

Caja: 15 ud. Unidad: 300g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses



PIERNA DE COCHINILLO

TE ACERCAMOS A SEGOVIA

Pierna de cochinito, aceite de oliva virgen, sal marina, jugo de limón y pimienta negra.

REGE
NERA
CIÓN

HORNO: 25-30 minutos a 250° hasta que quede dorado y crujiente.

Caja: 8 ud. Unidad: 650g Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses



PRODUCTO
PASTEURIZADO



PRODUCTO
PASTEURIZADO



PRODUCTO
PASTEURIZADO



PRODUCTO
PASTEURIZADO



COCHINILLO ASADO

MEDIO COCHINILLO

Medio cochinito dividido en dos cuartos, aceite de oliva virgen, sal marina, jugo de limón y pimienta negra.

REGE
NERA
CIÓN

En su bolsa atemperar en microondas 2 min., sacar y escurrir salsa a parte. En horno precalentado a 250° introducir el cochinito SIN BOLSA, 25/35 min. (hasta conseguir dorado y CRUJIENTE). Añadir la salsa antes de sacar del horno. Sacar y servir con guarnición al gusto.

Caja: 2 ud. Unidad: 2Kg aprox. (4 cuartos) Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses



COCHIFRITO

SABORES DE TRADICIÓN

Cochinito, aceite de oliva, sal marina, zumo de limón, pimientas.

REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Atemperar en microondas 1 minuto. Sacar de la bolsa y separar la salsa.

SARTÉN/FREIDORA: Con el aceite bien caliente freír el cochifrito 3 - 5 minutos hasta que esté dorado y crujiente. Emplatar y salpimentar al gusto.

Caja: 12 ud. Unidad: 400g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 4 meses



COSTILLAS DE CERDO

AUTÉNTICO CERDO IBÉRICO

Costillas de cerdo ibérico, pimentón de La Vera D.O.P., sal marina, ajo y orégano.

También disponible la opción sin pimentón

REGENERACIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 mín. a máxima potencia.
HORNO-CAZUELA: 7-8 min. a fuego lento (190°).

Caja: 12 ud. Unidad: 300g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses



CARRILLERA DE CERDO

IBÉRICO O BLANCO

Carrillera de cerdo ibérico o blanco, aceite de oliva virgen sal marina, pimientas, nuez moscada.

REGENERACIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 mín. a máxima potencia.
HORNO-CAZUELA: 7-8 min. a fuego lento (190°).

Caja: 15 ud. Unidad: 250g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses



MANITAS DE CERDO

UNA RECETA CON TRADICIÓN

Manos de cerdo, aceite de oliva, pimentón, cebolla, sal marina, especias naturales.

REGENERACIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 mín. a máxima potencia.
HORNO-CAZUELA: 7-8 min. a fuego lento (190°)

Caja: 12 ud. Unidad: 400g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses



CODILLO DE CERDO

TEXTURA Y SABOR

Codillo de cerdo, aceite de oliva, limón, sal marina, pimientas y nuez moscada.

REGENERACIÓN

HORNO: Dorar al gusto 15 minutos aproximadamente a 220 grados.

Caja: 10 ud. Codillo de 700g partido al medio +/- 350g

Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses

RABO DE VACUNO

PASIÓN Y TENTACIÓN

Rabo de vacuno, aceite de oliva, sal marina, vino tinto, zanahoria, puerro y cebolla ecológicos, pimientas, pimentón de La Vera D.O.P. y nuez moscada.

REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2-3 mín. a máxima potencia.
CAZUELA: 7-8 min. a fuego lento.

 Caja: 12 ud.  Unidad: 400g aprox.  Conservación en frío de 0° a 8° C.  Consumo preferente 6 meses



CALLOS DE VACUNO

SABORES DE TRADICIÓN

Callos de vacuno, pata de vacuno deshuesada, morro de vacuno, aceite de oliva, sal marina, harina de maíz, cebolla, ajo, pimentón de La Vera D.O.P., pimientas, jengibre, comino, laurel, nuez moscada y clavo.

REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 mín. a máxima potencia. Sacar y servir con guarnición al gusto.
CAZUELA: vaciar y calentar a fuego lento.

 Caja: 15 ud.  Unidad: 300g aprox.  Conservación en frío de 0° a 8° C.  Consumo preferente 6 meses



CARRILLERA DE VACUNO

TIERNA Y JUGOSA

Carrillera de vacuno, aceite de oliva virgen, sal marina, pimientas y nuez moscada.

REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Filetear y calentar durante 4/5 min. a máxima potencia. Sacar y reducir salsa al gusto.
HORNO: Filetear y calentar en una bandeja con su salsa 10/12 min. a 190°.
SARTÉN: Filetear y calentar.

 Caja: 6 ud.  Unidad: 800g aprox.  Conservación en frío de 0° a 8° C.  Consumo preferente 6 meses



MOLLEJAS DE VACUNO

TIERNA Y JUGOSA

Molleja de vacuno, aceite de oliva, harina de maíz, sal marina, cebolla, ajo, pimientas, zumo de limón, pimentón de La Vera D.O.P., nuez moscada.

REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. Sacar y servir.
HORNO: De 7 a 8 minutos a 190°.
CAZUELA: Vaciar y calentar a fuego lento.

 Caja: 15 ud.  Unidad: 300g aprox.  Conservación en frío de 0° a 8° C.  Consumo preferente 6 meses



COSTILLA DE AÑOJO

SABORES DE TRADICIÓN

Costilla de añojo, aceite de oliva, sal y ajo.

REGENERACIÓN

SARTÉN O PLANCHA: Poner unas gotas de aceite en la plancha o sartén caliente y añadir las costilla para marcarla y dorar por todos los lados. Sacar y emplatar.
HORNO: Sacar de la bolsa, colocar en el horno, gratinar 8-10 minutos a 220°, hasta que esté dorado.

Caja: 12 ud. Unidad: 400g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses



PRODUCTO PASTEURIZADO



PALETILLA DE LECHAZO

O CABRITO EN SU JUGO

Paletilla de lechazo o cabrito, aceite de oliva, sal marina, jugo de limón y especias (orégano y albahaca)

REGENERACIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 min. para atemperar.
horno: 10-12 minutos a 250°. Acompañar con el jugo.

Caja: 8 ud. Unidad: 400/500g aprox. Opción de 600g
 Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses



PRODUCTO PASTEURIZADO



PRODUCTO PASTEURIZADO



MORCILLO DE AÑOJO

SABORES DE TRADICIÓN

Morcillo de añojo, aceite de oliva, sal marina, puerro, zanahoria, ajo, pimientas, agar agar, nuez moscada.

REGENERACIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la bolsa e introducir en el microondas durante 2 o 3 min. a la máxima potencia. Sacar y servir.
CAZUELA: Vaciar y calentar a fuego medio 5 minutos para reducir la salsa.

Caja: 15 bolsas Unidad: 300g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses



Comen Babia

más tiempo para tu Cocina...
más Sabor para tu negocio!!!

TODOS NUESTROS ELABORADOS ESTAN LIBRES DE GLUTEN





MOLLEJAS DE LECHAZO

A LA PLANCHA... ESPECTACULARES

Mollejas de lechazo, aceite de oliva, harina de maíz, sal marina, cebolla, ajo, pimentas, zumo de limón y nuez moscada

REGE
NERA
CIÓN

PREPARACIÓN: Atemperar el producto 1 minuto al microondas o a temperatura ambiente y en una sartén o en la plancha con unas gotas de aceite caliente presionarlas y tostarlas por ambos lados.

Caja: 15 ud. Unidad: 300g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 4 meses



PRODUCTO
PASTEURIZADO



JARRETE DE CORDERO

UN PLACER DE GOURMETS

Dos jarretes de cordero lechal, aceite de oliva, sal marina y especias (albahaca y orégano).

REGE
NERA
CIÓN

HORNO: Dorar al gusto 15 minutos aproximadamente a 220 grados

Caja: 10 ud. Unidad: 700g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses



PRODUCTO
PASTEURIZADO



PRODUCTO
PASTEURIZADO



PRODUCTO
PASTEURIZADO



PIERNA DE LECHAZO

O CABRITO EN SU JUGO

Pierna de lechazo o cabrito, aceite de oliva, sal marina, jugo de limón y especias (orégano y albahaca)

REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 mín. para atemperar.
HORNO: 10-12 MINUTOS A 250°.
Acompañar con el jugo.

Caja: 8 ud. Unidad: 500g aprox. Opción de 700g

Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses



MEDIO LECHAZO ASADO

O MEDIO CABRITO

Medio lechazo/cabrito dividido en dos cuartos, aceite de oliva, sal marina, pimienta negra.

REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 mín. para atemperar.
HORNO: 15/20 min. Aprox. a 250°, hasta conseguir el dorado deseado. Acompañar con su jugo.

Caja: 2 ud. Unidad: 2,5Kg aprox. (4 Cuartos) Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 6 meses



BACALAO AL AJO ARRIERO

PASIÓN Y TENTACIÓN

Lomos de bacalao desalado sin espinas, aceite de oliva virgen, ajo, pimentón de La Vera D.O.P., laurel.

REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. a máxima potencia.

CAZUELA: Calentar a fuego lento 5 minutos.

Caja: 15 ud. Unidad: 300g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 4 meses



BACALAO CONFITADO

UN PLACER PARA GOURMETS

Lomos de bacalao desalado sin espinas, aceite de oliva virgen, ajo y laurel.

REGE
NERA
CIÓN

HORNO: Existen múltiples alternativas, pero entre otras muchas te proponemos gratinar con alioli 5 minutos ... ¡Exquisito!.

CAZUELA: Remover 5 minutos hasta lograr el PilPil.

Caja: 15 ud. Unidad: 300g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 4 meses



CORVINA CONFITADA

SABOR SUAVE Y DELICADO

Filete de corvina, aceite de oliva, sal marina, ajo, limón y perejil.

REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el microondas durante 2 minutos a máxima potencia. Sacar y servir con guarnición al gusto.

CAZUELA: Vaciar la salsa y calentarla a fuego medio 3 minutos para que se reduzca y añadir luego el filete y calentarlo con la salsa 3 minutos más.

Caja: 15 ud. Unidad: 200g aprox. Conservación en frío de 0° a 8° C. Consumo preferente 4 meses



ComenBabia

más tiempo para tu Cocina...
más Sabor para tu negocio!!!

Distribuido por:

comenBabia · ctra. vilecha, 33
Edificio Milán Nave 11 · 24009 León
spain

ventas@mangamartinez.com

Tel.: 34 618 65 23 61

