



DISALCON95 S.L.

- CATÁLOGO GENERAL -

Más de 25 años distribuyendo productos de Calidad

CALIDAD, SERVICIO, EXPERIENCIA.

Tres cualidades que definen a DISALCON 95 y que nos han impulsado durante más de 25 años de experiencia desde nuestra creación. Somos una empresa dedicada a la distribución en nuestro área de influencia: Toledo, Madrid, Ávila y Cáceres, evolucionando y ampliando nuestra actividad para seguir creciendo geográficamente.

CUIDAMOS NUESTRO ENTORNO.

Brillamos con luz propia.

Por ello, incorporamos placas solares en nuestras instalaciones y generamos nuestra propia luz, reduciendo el consumo y evitando contaminación lumínica innecesaria.



CREACIÓN

Tras una larga trayectoria profesional en el mundo de la distribución de alimentación por su dirección, fue fundada en 1989.



NUESTROS PRODUCTOS

Uno de los factores más importantes por el cual nuestros clientes nos eligen, es por la calidad de nuestros productos y servicios, los cuales acompañan nuestra experiencia en el mercado.



VISIÓN DE FUTURO




La visión de futuro y el proceso innovador son claves para el desarrollo de nuestro negocio, y nos permiten estar a la vanguardia de las soluciones requeridas por nuestros clientes.



DISALCON95 S.L.

Indice



		Pag.
	Verduras	01
	Precocinados	11
	Carnes	33
	Mariscos	45
	Pescados	51
	Refrigerados	63
	Seco	75
	Pan	85
	Bollería	93
	Helados	105
	Mojitos	107



Peso



Freidora



Horno



Microondas



Olla



Tostadora



Plancha



Sartén



Vapor



Sin Gluten



Descongelar

Verduras

A vibrant assortment of fresh produce is displayed on a dark, textured wooden surface. The collection includes a large red bell pepper with a green stem, several ripe red tomatoes, two whole oranges and one sliced orange showing its juicy segments, a head of purple cabbage, two dark purple eggplants, several green cucumbers, a red and yellow apple, a sliced purple onion showing its concentric rings, and a few green apples. The lighting highlights the natural colors and textures of the various items.




ENSALADILLA

Ingredientes: Patata, zanahoria, guisante y judía verde.

 4x2,5KG  10 Min.  Sin Gluten

ESPÁRRAGO TRIGUERO

 5x1KG  7-8 Min.  Sin Gluten



CHAMPIÑÓN LAMINADO

 4x2.5KG  8 Min.  Sin Gluten



ALCACHOFA CORAZÓN



 4x2.5KG  10 Min.  Sin Gluten

ALCACHOFA TROCEADA

 2x2.5KG  10 Min.  Sin Gluten




RELLENO FAJITAS

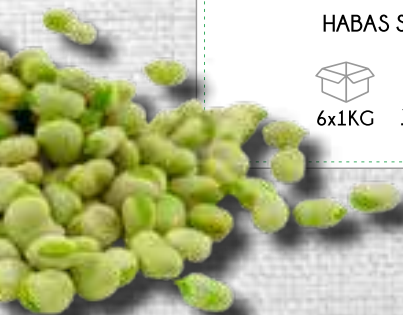
Ingredientes: Pechuga de pollo, cebolla, pimiento verde y pimiento rojo.

 10x500 GR/UND  5-6 Min.



HABAS SUPER BABY

 6x1KG  10 Min.  Sin Gluten



GUISANTE FINO

 2x2.5KG  10 Min.  Sin Gluten



CEBOLLA DADOS

 2x2.5KG  10 Min.  Sin Gluten



JUDÍA REDONDA

4x2.5KG 12 Min. Sin Gluten

AJO PICADO

36X150GR 10 Min. Sin Gluten



GAMBA/AJETES/TRIGUEROS

2x2.5KG 7 Min. Sin Gluten



MENESTRA COMÚN

Ingredientes: Zanahoria, guisantes, coliflor, judía verde, coles de bruselas y habas

4x2.5KG 15 Min. Sin Gluten



JUDÍA PLANA

2x2.5KG 12 Min. Sin Gluten

SOPA DE VERDURA

Ingredientes: Coliflor, patata, zanahoria, puerro, apio, judía verde, pimiento y cebolla

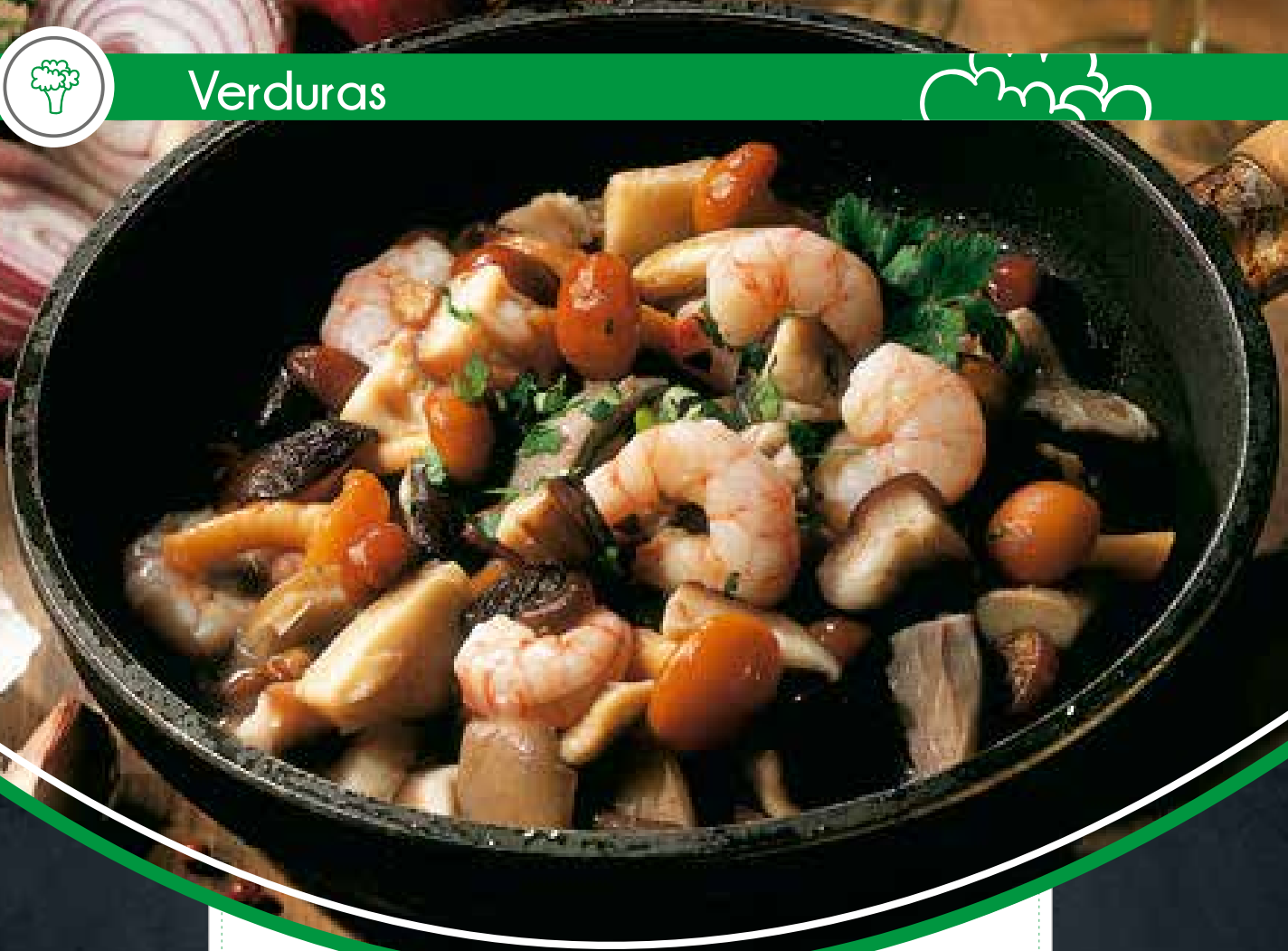
4x2.5KG 10 Min. Sin Gluten



ZANAHORIA BABY

2x2.5KG 10 Min. Sin Gluten





SALTEADO DE GAMBAS/ALISTADO/BOLETUS/SETAS

Ingredientes: Setas (setas de cardo, setas shiitake, setas nameko, setas boletus) y cola de GAMBAS pelada



1X2.5KG



7 Min.



SALTEADO SETAS

Ingredientes: Champiñón cultivado (*Agaricus bisporus*) y setas de cultivo: shiitake (*Lentinula edodes*), Pholiota nameko, *Pleurotus cornucopiae* y *Pleurotus ostreatus*.



4x2.5KG



8 Min.



Sin Gluten



SALTEADO MONTAÑES

Ingredientes: Patata, fiambre, bacon, pimiento verde, pimiento rojo y cebolla frita



4x1KG



7 Min.



SALTEADO LA GRANJA

Ingredientes: Mezcla de ingredientes ultracongelados individualmente constituida a base de vegetales (brócoli, patata, zanahoria, berenjena y cebolla), fiambre de pechuga de pollo sin sal, especias, hierbas aromáticas y aroma.



4x1KG



7 Min.



ACELGA HOJA



10x1KG



10 Min.



Sin Gluten



PIMIENTOS DEL PADRÓN



2X1.5KG



7 Min.

YORK Y BACON CON ARROZ

Ingredientes: Fiambre, bacon, arroz, tortilla, guisantes y zanahoria



4x1KG



5 Min.



4 Min.



ARROZ 3 DELICIAS

Ingredientes: Arroz, guisantes, fiambe, zanahoria, gamba y tortilla



4x2.5KG



4-5 Min.



4-5 Min.



Sin Gluten



ESPINACAS MILHOJAS PORCIONES



4x2.5KG



5-6 Min.



Sin Gluten

MENESTRA ESPECIAL CON ESPÁRRAGOS Y ALCACHOFAS

Ingredientes: Judías verdes planas, zanahorias baby, corazones de alcachofa, guisantes, coliflor, espárragos blancos, champiñones



2x2.5KG



15 Min.



Sin Gluten





BOLETUS TROCEADO



1.1GR



4x1KG



10 Min.



160°
20 Min.



MIX VERDURA EN TEMPURA

Ingredientes: Calabacin verde, zanahoria, pimiento rojo, judias verdes



4X1KG



180°
2-5 Min.



220°
10-12 Min.

BRÓCOLI



2x2.5KG



60 Min.



Sin Gluten



MEZCLA DE SETAS SELECTA

Ingredientes: Boletus amarillos (Suillus luteus), pleurotas (Pleurotus ostreatus), shiitake (Lentinus edodes, contiene sulfitos de forma natural), pholiotas (Pholiota mutabilis).



5X1KG



7 Min.



Sin Gluten



COLIFLOR



2x2.5KG



6-8 Min.



Sin Gluten



COLES DE BRUSELAS



4x2.5KG



6-8 Min.



Sin Gluten



MINUTE

¿QUÉ ES?

Es una gama exclusiva de vegetales ultracongelados previamente **COCIDOS AL VAPOR**.

Cada vegetal es recogido en el campo, preparado, **COCIDO AL VAPOR** y ultracongelado en unas horas.

MÁS CALIDAD
El proceso preserva mejor las propiedades nutricionales para fortalecer el color, el sabor y la textura del vegetal.

MÁS RENDIMIENTO
Mayor ahorro de tiempo y recursos, prácticamente sin residuos.

MÁS PRÁCTICO
No necesita descongelación previa, regeneración rápida y directa en horno o sartén.

GUISANTE FINO MINUTE

6x1KG 10 Min. Sin Gluten



JUDÍA PLANA MINUTE

6x1KG 12 Min. Sin Gluten



ENSALADILLA MINUTE

Ingredientes: Patata, zanahoria, guisante y judía verde (Estabilizante E450). Presencia fortuita de apio

6x1KG 3 Min. Sin Gluten



MEZCLA VERDURAS ASADAS ANDALUCÍA MINUTE

Ingredientes: Pimientos rojos, berenjenas, calabacines verdes, cebollas.

6X1KG 10 Min. Sin Gluten



JULIANA PIMIENTOS PREFRITOS MINUTE

Ingredientes: Pimientos rojos, verdes y amarillos prefritos en proporción variable, aceite de girasol. Presencia fortuita de APIO.

6X1KG 6-7 Min. Sin Gluten



RISOTTO DE SETAS MINUTE

Ingredientes: Arroz, champiñón, setas nameko y cebolla.

5X1KG 7 Min.



MAÍZ DULCE MINUTE

6X1KG 2 Min. Sin Gluten



BRÓCOLI 40/60 MINUTE

4X2.5KG 10 Min. 150° 5 Min. 800W 4 Min. Sin Gluten



HABAS MINUTE



6X1KG



6 Min.



12 Min.



Sin Gluten



COLIFLOR MINUTE • 35/50



6X1KG



6-8 Min.



Sin Gluten



SALTEADO PUNTAS ESPÁRRAGO MINUTE

Ingredientes: Calabacín verde asado, berenjena prefrita, col romanesco, puntas espárragos verdes, pimienta roja



6x1KG



10 Min.



Sin Gluten



SALTEADO DE PISTO MINUTE

Ingredientes: Mezcla de verduras 80% (tomate, calabacín y berenjena prefritos (aceite de girasol), pimienta roja, cebolla), agua, concentrado de tomate, aceite de oliva virgen extra, sal, ajo, tomillo, espesantes: goma xantana - goma guar, aroma natural de pimienta. Presencia fortuita de apio, trigo, leche, mostaza, soja.



4x2.5KG



15 Min.



SALTEADO VERDURAS ASADAS MINUTE

Ingredientes: Calabacín verde, pimientos rojos y pimientos amarillos asados, guisantes con vaina, berenjenas prefritas.



6x1KG



7 Min.



Sin Gluten



SALTEADO CAMPESTRE MINUTE

Ingredientes: Judías verdes, judías verdes crema, zanahorias, berenjenas prefritas, cebolla prefrita



4X2.5KG



10 Min.



Sin Gluten



MENESTRA ESPECIAL MINUTE

Ingredientes: Judías verdes planas, zanahorias baby, corazones de alcachofa (acidulante: ácido cítrico), guisantes, coliflor, espárragos blancos, champiñones. Presencia fortuita de apio



6X1KG



5 Min.



3 Min.



- PATATA GAJO SIN PIEL
- PATATA GAJO CON PIEL



4x2.5KG



15 Min.



175°
4-5 Min.



200°
10-20 Min.



PATATA TEJA (FRY/DIP)



5x2.5KG



10 Min.



175°
4 Min.



200°
15 Min.



PATATA SÚPER CRUJIENTE



4x2.5KG



10 Min.



175°
4 Min.



200°
15 Min.



PATATA ONDULADA



4x2.5KG



10 Min.



175°
4 Min.



200°
15 Min.



PATATA CASERA



4x2.5KG



10 Min.



175°
4 Min.



200°
15 Min.



PATATA CORTE 3/8 (9x9)



4x2.5KG



10 Min.



175°
4 Min.



200°
15 Min.



PATATA GAJO TEX-MEX



4x2.5KG



10 Min.



175°
4 Min.



200°
15 Min.



Verduras



BOCADITO DE PATATA LUTOSA

4x2.5KG 10 Min. 4 Min. 175° 200° 15 Min.



ROSTI PATATA

10x1KG 10 Min. 4 Min. 175° 200° 15 Min.



PATATA DOLLAR

4x2.5KG 10 Min. 4 Min. 175° 200° 15 Min.



PATATA MINI BRAVA ROAST

4x2.5KG 10 Min. 4 Min. 175° 200° 15 Min.



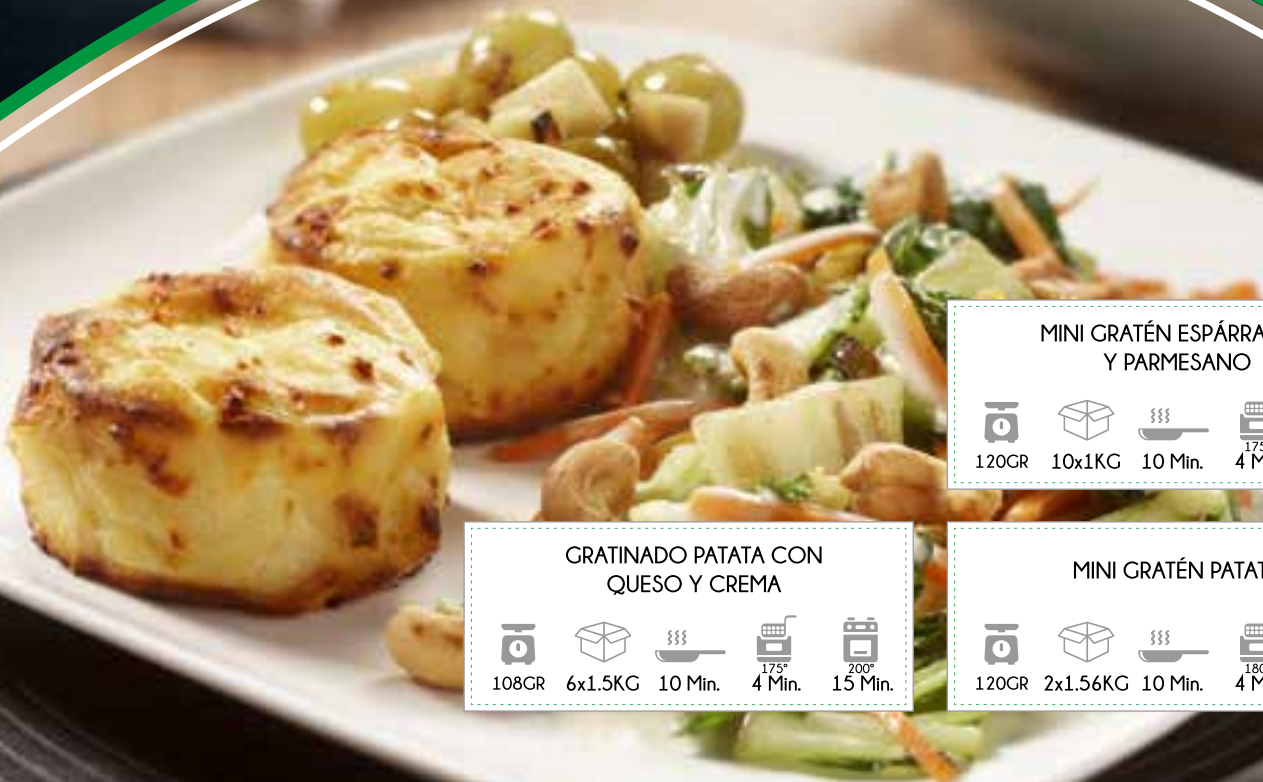
PATATA JULIENNE

4x2.5KG 10 Min. 4 Min. 175° 200° 15 Min.



SWEET POTATO

5x2.27KG 10 Min. 4 Min. 175° 200° 15 Min.



MINI GRATÉN ESPÁRRAGOS Y PARMESANO

120GR 10x1KG 10 Min. 4 Min. 175° 200° 15 Min.

GRATINADO PATATA CON QUESO Y CREMA

108GR 6x1.5KG 10 Min. 4 Min. 175° 200° 15 Min.

MINI GRATÉN PATATA

120GR 2x1.56KG 10 Min. 4 Min. 180° 200° 10 Min.

Precocinados





Precocinados



BOCADITOS ZANAHORIA Y QUESO

15GR 5X500 GR/UND 180°C 3 Min 190°C 5 Min

BOCADITOS BROCOLI Y QUESO

20GR 5X500 GR/UND 180°C 3 Min 190°C 5 Min

BOCADITOS QUESO Y BOLETUS

15GR 5X500 GR/UND 180°C 3 Min 190°C 5 Min



AROS CEBOLLA

15GR

4X1Kg 180°C 2-3 Min



BERENJENA REBOZADA

22GR

4X1Kg 180°C 1.5-2Min 180°C 10-12Min



CALABACÍN REBOZADO

15GR

5X1Kg 180°C 1.5-2Min 180°C 10-12Min



CROCANTIS QUESO GOUDA

13GR

3X1Kg 180°C 2 Min 180°C 12 Min



CRUIJBURGER ESPINACAS

95GR

3X1Kg 180°C 3-3.5 Min 180°C 12 Min



FINGER MOZZARELLA

28GR

2X1Kg 180°C 2-3 Min



Precocinados



- BURGUER PIMIENTO Y SEMILLAS
- BURGUER ESPINACAS Y QUESO
- BURGUER BERENJENA Y CALABACIN


85-90GR




5X500
GR/UND


180°C
10 Min



MINI CAMEBERT EMPANADO


20GR

 6X1 Kg 
180°C
2 Min



• ROLLITO PRIMAVERA


40GR

• MINI ROLLITO PRIMAVERA

 20GR  1X4KG
4X1KG 
180°C
6 Min



PALITOS MOZZARELLA


27GR

 6X1 Kg  180°C
1.5-2 Min  180°C
5-6 Min



QUESO CABRA EN TEMPURA


12GR

 12X250
GR/UND  180°C
3 Min  220°C
6 Min



PIMIENTO REBOZADO



10GR

 6X1 Kg  180°C
2-2.5 Min  180°C
10-12 Min



HUEVOS CON BECHAMEL


38GR

 5X1KG 
180°C
3-4 Min



Precocinados



**PIMIENTO PIQUILLO
RELLENO BACALAO**

65GR 10X500 GR 180°C
3-4 Min

**PIMIENTO PIQUILLO
RELLENO CARNE**

65GR 10X500 GR 180°C
3-4 Min

**PIMIENTO PIQUILLO
RELLENO MARISCO**

65GR 10X500 GR 180°C
3-4 Min



JALAPEÑO CREMA

32GR
6X1Kg 180°C 200°C
3-4 Min 8-10 Min



**GUINDILLA EN
TEMPURA**

2X1KG 180°C
10 Min



SNACK DE JALAPEÑO

25GR
3X1KG 175°C 7 Min
3 Min



**SNACK PHILADELPHIA
CRISPY**

11GR
3X1KG 175°C 7 Min
3 Min



**BACON AND
CHESSE**

10X350 GR/UND 5 Min 190°C
15 Min



Precocinados



ANILLA ANDALUZA



15GR



4X500 GR/UND



180°C
3 Min



ALBÓNDIGA BACALAO



28GR



8X500 GR/UND



180°C
4-5 Min



ANILLA ROMANA



4X1KG



180°C
3 Min



BOQUERÓN ENHARINADO



15GR APROX.



1X2KG



180°C
2-3 Min



AROS A LA ROMANA TIERNA



16GR



4X1KG



180°C
2-3 Min



BUÑUELO BACALAO SELECCIÓN



17GR



4X500 GR/UND



180°C
2-3 Min



8-10 Min



BUÑUELO BACALAO



17GR



4X1KG



180°C
2-3 Min



8-10 Min



Precocinados



BUÑUELO CREMOSO MERLUZA

22GR 1X2KG 180°C 2-3 Min 8-10 Min



BUÑUELO EXTRA BACALAO

22GR 1X2KG 180°C 2-3 Min 8-10 Min

BUÑUELO SALMÓN

22GR 1X2KG 180°C 2-3 Min 8-10 Min



CAPRICHOS DE MERLUZA

33GR

2X2.5 Kg 180°C 5Min 180°C 12 Min/Lado



CHIPIRÓN ENHARINADO PREMIUM

1X2Kg 180°C 3-4 Min



CHISPAS MERLUZA REBOZADA

22GR

4X1KG 180°C 2-3 Min 180°C 20 Min



DADO CAZÓN ENHARINADO

10GR APROX.

4X1KG 160°C 4 Min



PESCADITO ADOBO ENHARINADO

8X500 GR 6-7 Min



FRITURA ANDALUZA

2X1KG 180°C 3 Min



BOQUERÓN REBOZADO

15 GR 5X1 KG 180°C 2-3 Min



PUNTILLA ENHARINADA

1X2KG 180°C 2-3 Min



Precocinados



LANGOSTINO A LA CABARDINA



20GR



GAMBA REBOZADA



14-20GR



GAMBÓN TROZOS EN TEMPURA



20-25GR APROX.



180°C 15 Min



RABAS EMPANADAS



17GR



SEPIA REBOZADA



12GR



MUSLITO DE CANGREJO



65GR



MEJILLÓN TIGRE



80GR





Precocinados



RODAJA
MERLUZA
REBOZADA



90GR



1X4KG



180-190°C
4-5 Min



210°C
15 Min



VARITAS DE BACALAO



33GR



2X2.5KG



180°C
5 Min



200°C
12 Min



TORTILLA DE
CAMARÓN



35-40GR



3X1KG



180°C
1-2 Min



200°C



3 Min



MERLUZA CON
JAMÓN Y QUESO



90GR



1X5.4KG



180°C
5-6 Min



FILETE MERLUZA
CRISPY



70-120GR



1X5KG



180°C
4-6 Min



180°C
8-10 Min



FILETE BACALAO
CRISPY



140-160GR



1X5KG



180°C
5 Min



180°C
9 Min



PORCIONES
MERLUZA



90GR



4X1KG



180°C
4 Min

Nuestras Croquetas

TRESSORO
EXPERIENCE



180°C
3-4 Min

Bolsas 500g · 35g/u



Bacalao & Ajoarriero



Cochinillo & Manzana



Calabaza & Parmesano



Arroz Negro & Allioli



Pollo & Curry



RECETAS
SELECCIÓN

Bolsas 500g · 35g/u



Jamón Ibérico



Cocido



Rabo de Vacuno



Pollo



Merluza y Gambas



Brandada de Bacalao



Chipirón a la Tinta



Gambón



Setas



Verduras y Queso de Cabra



Atún y Piquillo



Tortilla de Patata

Croquetas **Bechamel**



Bolsas 1 kg · 41g/u



Jamón



Pollo



Bacalao



Precocinados



- GYOZA POLLO
- GYOZA CARNE
- GYOZA VEGETAL

13GR

160°C
6 Min

190°C
15 Min

12X400
GR/UND

6-10 Min



- CROQUETÓN IBÉRICO
- CROQUETÓN COCIDO

100GR

4X900
GR/UND

180°C
3-4 Min



CROQUETA ESPINACAS

34GR

4X1KG

180°C
3-4 Min



- CROQUETA HUEVO Y CHORIZO
- CROQUETA CECINA

35GR

6X500
GR/UND

175°C
4-4.5 Min



EMPANADILLA ATÚN (8U)
EMPANADILLA CARNE (8U)

6X400
GR/UND

180°C
3-4 Min

15 Min



MINI CROQUETA JAMÓN

12X500
GR/UND

180°C
3-4 Min

20GR

4X1KG

180°C
3-4 Min

MINI CROQUETA BOLETUS
MINI CROQUETA PERDÍZ
MINI CROQUETA JAMÓN



EMPANADILLA ATÚN

31GR

96UND
1X3KG

180°C
3-4 Min

15 Min

MINI EMPANADILLA ATÚN

14GR

4X1KG

180°C
3-4 Min

15 Min



Precocinados



MINI BOMBA BRAVA

20GR 4X1KG 180°C 3-4 Min



BOCADITO DE IBÉRICO 20GR 4X1KG 180°C 3 Min 180°C



BOLA CARNE PIMIENTO 35GR 10X500 GR/UND 180°C 4 Min



MINI SAN JACOBOS

26GR 4X1KG 180°C 5-6 Min



CRIOLLA (MINI) CARNE 22GR 4X1KG 180°C 3-4 Min



FLAMENQUÍN YORK Y QUESO

75GR 1X4KG 185°C 3-4 Min

MINI FLAMENQUÍN YORK Y QUESO

28GR 8X500 GR/UND 180°C 5-6 Min



MINI EMPANADILLA RISSÓIS COCHINILLO 35GR 3X1KG 180°C 5-6 Min



Precocinados



NUBES DE POLLO

12GR 8X500 GR/UND 180°C 3-4 Min



CROCANTIS DE POLLO

13GR 3X1KG 180°C 3 Min



CHICKEN POPS PALOMITAS POLLO

12GR 5X1KG 180°C 4 Min



POLLO ESTILO KENTUCKY

3X1KG 160°C 6-7 Min 180°C 25 Min



CRUNCHY DE POLLO

22GR 3X1KG 180°C 3-4 Min 220°C 16 Min



NUGGETS DE POLLO

49GR 4X1KG 180°C 3-4 Min



FINGERS POLLO


40GR 4X1KG 180°C 3-4 Min 200°C 13-15 Min





Precocinados



TIRAS POLLO
3 PIMIENTAS

 19GR
 3X1KG
 185°C
 200°C
 2 Min 9-10 Min

TIRAS POLLO
AL CURRY

 19GR
 3X1KG
 185°C
 200°C
 2 Min 9-10 Min



PALITOS PECHUGA
POLLO

 12GR
 5X800
 180°C
 200°C
 GR/UND 2 Min 10 Min



TIRAS PECHUGA
POLLO CAJÓN

 17GR
 3X1KG
 180°C
 180°C
 3 Min 3 Min




TIRAS POLLO
ASADAS GRILL

 5X1KG
 185°C
 200°C
 2 Min 9-10 Min



CACHOPO
(LIBRITO)
LOMO Y QUESO

 80-140GR
 4X1KG
 190°C
 4-5 Min



CACHOPO
TERNERA

 400GR
 1X3KG
 180°C
 4-5 Min



•CORDON BLEU
PAVO Y QUESO

 125GR
 •CORDON BLEU
 POLLO Y QUESO
 90GR
 1X5KG
 10-15 Min
 180°C
 20-25 Min



ALITAS DE POLLO
MARINADAS

 25GR
 2x2.5 KG
 180°C
 180°C
 5-6 Min 14 Min



SOLOMILLO DE POLLO
MARINADO EMPANADO

 65GR
 3X1KG
 180°C
 200°C
 3-3.5 Min 18 Min



Precocinados



FILETE PECHUGA EMPANADA
FINAS HIERBAS



110GR



4X1KG



185°C
3-4 Min



CRUIBURGER
POLLO



95GR



3X1KG



10 Min



220°C
12-13 Min



180°C
4-4.5 Min



SAN JACOBO



90GR



1X6KG



180°C
3 Min



ESCALOPE POLLO
VIENESA ASADA



120GR



1X3KG



180°C
3-4 Min



220°C
16 Min



FILETE PECHUGA
BECHAMEL



120GR



1X5KG



180°C
2-3 Min



PECHUGA POLLO



80GR



4X960
GR/UND



180°C
5 Min



CANELÓN CARNE

40GR 12X300 GR/UND 180°C 3.5-4 Min

CANELÓN ESPINACAS

40GR 12X300 GR/UND 180°C 3.5-4 Min

CANELÓN SIN BECHAMEL

40GR 12X500 GR/UND 180°C 3.5-4 Min



- LASAÑA BOLOÑESA CON BECHAMEL
- LASAÑA VEGETAL CON BECHAMEL
- LASAÑA ATÚN CON BECHAMEL

160GR 12X300 GR/UND 850W 7-8 Min 200°C 35 Min



TORTILLA FRANCESA

85GR 1X40 UND

850W 2-3 Min 180°C 3-4 Min



TORTILLA EXQUISE

800GR 10X800 GR/UND MAX W 13-18 Min 180°C 15-20 Min

TORTILLA EXQUISE

1.2KG 1X6 UND MAX W 15-20 Min 180°C 15-20 Min



TORTILLA PLANCHA

750GR 12X750 GR/UND

10-12 Min 180°C 12-15 Min



PORRAS FRITAS

6X250GR

3 Min 225°C 4-5 Min

5 Min DESCONGELAR Y LISTO



CHURRO LAZO

6X500 GR/UND 180°C 3-4 Min



Pasta



La mejor pasta fresca al huevo ya cocida y ultracongelada. Lista en 2 minutos sin descongelar.



Tortelloni Classico

12 g/pieza - 209 piezas/bolsa

Pasta al huevo con un relleno contundente de carne de cerdo y verdura.



Tortelloni Ricotta

12 g/pieza - 209 piezas/bolsa

Pasta al huevo con espinacas y zanahoria con un fino relleno de queso Ricotta.



Tortelloni Spinaci

12 g/pieza - 209 piezas/bolsa

Pasta al huevo con un relleno de espinacas y queso cremoso.



Ravioli Bruschetta

6,2 g/pieza - 404 piezas/bolsa

Pasta al huevo con zanahoria con un fino relleno de tomates madurados al sol, albahaca y aceite de oliva.



Ravioli Gorgonzola

6,2 g/pieza - 404 piezas/bolsa

Pasta al huevo con un relleno de queso Ricotta y queso Gorgonzola.



Ravioli Funghi

6,2 g/pieza - 404 piezas/bolsa

Pasta al huevo con un relleno cremoso de setas (boletus, champiñones y rúsculas).



Fagottini Crema de Salmón

8 g/pieza - 313 piezas/bolsa

Pasta al huevo con un cremoso relleno de salmón ahumado, requesón y queso Ricotta.



Fagottini Pesto Rosso

8 g/pieza - 313 piezas/bolsa

Pasta al huevo con un relleno de tomates madurados al sol, albahaca, aceite de oliva, queso duro italiano y avellanas tostadas.



Gnocchi

5,5 g/pieza - 455 piezas/bolsa

Especialidad italiana a base de pasta y patata.





Salsas

Listas en 2-3 min. en sartén o microondas

Salsas italianas ultracongeladas IQF** con los mejores ingredientes.

Combinálas con nuestra pasta y crea multitud de recetas



Salsa Pesto

10 g/pieza - 100 piezas/bolsa

Salsa de albahaca denominación de origen, aceite de oliva virgen extra, piñones y queso.



Salsa Carbonara

10 g/pieza - 100 piezas/bolsa - Salsa de bacon y quesos.



Salsa Funghi

10 g/pieza - 100 piezas/bolsa

Salsa de champiñones, cebolla y queso.



Salsa Bolognese

10 g/pieza - 100 piezas/bolsa - Salsa de tomate, ternera, cebolla y zanahoria.



Salsa Formaggi

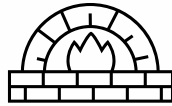
10 g/pieza - 100 piezas/bolsa

Salsa de quesos denominación de origen: Gorgonzola, Grana Padano y Provolone.





A tavola!



La pizza está servida: base fina semiprecocida al horno de piedra con borde crujiente por fuera y esponjoso por dentro, con ingredientes ricos y sabrosos. Así es Pizza Perfettissima.



Salame

Con riquísimo salami.
Pizza semiprecocida al horno de piedra con salsa de tomate especial, cremosa mozzarella y riquísimo salami.

Peso: 375 g



Prosciutto

Con delicioso jamón cocido y hierbas aromáticas.
Pizza semiprecocida al horno de piedra con salsa de tomate especial, cremosa mozzarella y delicioso jamón cocido.

Peso: 380 g



Quattro Formaggi

Con cuatro quesos cuidadosamente seleccionados.
Pizza semiprecocida al horno de piedra con salsa de tomate especial y cuatro quesos cuidadosamente seleccionados: mozzarella, emmental, provolone y queso azul.

Peso: 380 g



Tonno

Con delicioso atún.
Pizza semiprecocida al horno de piedra con salsa de tomate especial, cremosa mozzarella, atún y cebolla.

Peso: 410 g



BBQ Pollo

Con pechuga de pollo marinada y salsa barbacoa.
Pizza semiprecocida al horno de piedra con salsa de tomate especial, cremosa mozzarella, pechuga de pollo marinada, salsa barbacoa especiada y cebolla roja.

Peso: 445 g



Calabrese Piccante

Con riquísimo salami de Calabria.
Pizza semiprecocida al horno de piedra con salsa de tomate especial, cremosa mozzarella, salami picante de Calabria y delicioso pimiento rojo y verde.

Peso: 405 g



Margherita

Con salsa de tomate especial.
Pizza semiprecocida al horno de piedra con salsa de tomate especial y cremosa mozzarella.

Peso: 365 g



Verdure Grigliate

Con sabrosas verduras asadas.
Pizza semiprecocida al horno de piedra con salsa de tomate especial, cremosa mozzarella y verduras asadas: pimiento, calabacín y berenjena.

Peso: 440 g



Base Pomodoro

Con rica salsa de tomate.
Base semiprecocida al horno de piedra con salsa de tomate para preparar la pizza al gusto.

Peso: 285 g



Sin alérgicos Sin lactosa Vegano Vegetariano (excepto vegeteriano)



Hornear las pizzas a 250°C en el horno precalentado durante 5 o 6 Minutos
El tiempo de preparación indicado puede variar según la pizza y el equipamiento utilizado



La mejor pizza y la más vendida del mercado

El auténtico sabor de restaurante italiano

Masa fina y cujierte

Abundantes ingredientes hasta el borde de la pizza



Barbacon



Prosciutto



Quattro
Formaggi



Speciale



Mozzarella



Spinaci



Carbonara



Funghi



Tonno



Vegetale



La baguette más crujiente y deliciosa



Haga de su tienda un negocio redondo



La calidad es la mejor receta.



Precocinados



MASA DE HOJALDRE






 12X500 GR 200°C
 20 Min



- PIZZA F BACON
- PIZZA F YORK
- PIZZA F QUESO

30X40




 1KG 6X1 KG 200°C
 10-12 Min



PIZZA VERDURA




30X40




 1KG 1X8 UND 200°C
 10-12 Min




- PAN PIZZA YORK HGD
- PAN PIZZA BARBACOA HGD
- PAN PIZZA ATÚN HGD
- PAN PIZZA 4 QUESOS HGD
- PAN PIZZA BACON HGD


 180GR


 1X24 200°C
 UND 9-10 Min



PIZZA YORK REDONDA HGD D.16




 160GR 1X24 180°C
 UND 10-12 Min



BASES PIZZA


 2X300GR


 1X10 200°C
 UND 20 Min



SUSPICOLINOS VARIADOS


 30GR


 1X3KG 180°C
 10-12 Min



Precocinados



ALMOHADILLA MORCILLA Y CEBOLLA CARAMELIZADA



16GR



1X130 UND



180°C
2-3 Min



GAMBÓN CRUJIENTE



35GR



1X37 UND



175°C
3-4 Min



MINI TWISTER LANGOSTINO



10GR



1X800 GR/UND



180°C
2-3 Min



BOMBAS MORCILLA Y PIÑONES
BOMBAS QUESO Y FRAMBUESA



48 UND/BAND



1X4 UND



180°C
3-4 Min



PIRULETA LANGOSTINO MARINADO



20GR



1X2KG



180°C
1-2 Min



190°C
6 Min



LOLLIPOPS MANGO/TOMATE/AVELLANAS



40 UND/BAND

LOLLIPOPS MANZANA VERDE/PISTACHO

LOLLIPOPS QUESO CABRA/MIEL/ALMENDRAS



1X4 UND



DESCONGELAR Y LISTO

LOLLIPOPS ROQUEFORT/PERA/NUECES



Precocinados



- SAQUITO BOLETUS
- SAQUITO BRANDADA BACALAO
- SAQUITO QUESO CABRA Y VERDURAS

15GR
1X1.5KG
180°C
2-3 Min

- SAQUITO GAMBÓN
- C/TROPEZON AL AJILLO

15GR/
50 UND
1X1
UND
180°C
2-3 Min

- SAQUITO ALMEJAS MARINERAS
- SAQUITO MARISCO
- SAQUITO VIEIRA AL CAVA

15GR/
50 UND
1X1.5 KG
180°C
2-3 Min



- PIRULETAS FOIE/FRAMBUESA 40 UND/BAND
- PIRULETAS PATE PERDIZ/NARANJA 40 UND/BAND
- PIRULETAS QUESO/ARANDANOS 40 UND/BAND

1X4
UND
DESCONGELAR
Y LISTO



PIRULETA LANGOSTINO
MARINADO Y VIEIRA

21GR
1X50
UND
180°C
2 Min
190°C
6 Min



- SAMOSA DE CHISTORRA
- SAMOSA ESPINACA Y LANGOSTINO

16GR
1X2.5KG
180°C
2-3 Min
16GR
1X1KG
180°C
2-3 Min



SUPER BROCHETA
GAMBÓN CRUJIENTE

38GR
1X25
UND
175°C
4 Min
200°C
6-7 Min



TORPEDO DE
LANGOSTINO
PANKO

25GR
10X250
GR/UND
175°C
3 Min



- TWISTER DE LANGOSTINO
- TWISTER DE QUESO

22GR
1X800
GR/UND
180°C
3-4 Min



ENVOLTINO
LANGOSTINO Y
PASTA FILO

17GR
1X2KG
180°C
2-3 Min

Carnes





ABANICO CERDO IBÉRICO



 1.2 KG APROX.
 1X8 UND


COSTILLA CERDO IBÉRICO



 1.2 KG APROX.
 1X8 UND



CABECERO CERDO IBÉRICO



 1 KG APROX.
 1X7 UND



CARRILLERA CERDO IBÉRICA



 1 KG APROX.
 1X8 UND

PRESA DE CERDO IBÉRICA



 1.2 KG APROX.
 1X8 UND

LAGARTO CERDO IBÉRICO



 1.2 KG APROX.
 1X8 UND



SOLOMILLO CERDO IBÉRICO



1.2 KG APROX.
1X8 UND

PLUMA CERDO IBÉRICA



1.2 KG APROX.
1X8 UND

LOMO CERDO IBÉRICO



1.4 KG APROX.
1X8 UND

LOMO ADOBADO CERDO IBÉRICO



1.35 KG APROX.
1X8 UND



•SECRETO CERDO IBÉRICO
1º (BARRIGUERA)
•SECRETO CERDO
IBÉRICO (CRUCETA)

1.2 KG APROX.
1X8 UND



Carnes



CARNE PICADA MIXTA

 1X4 KG



CARRILLADA DE CERDO INTERNA Y EXTERNA

 10X1 KG



CHISTORRA CORTADA IQF

 1X3 KG



CINTA DE LOMO AL PIMENTÓN

 50 GR

 1X5 KG



LOMO DE CERDO MEDIOS S/C

 2.5 KG

 1X10 KG APROX.



LOMO FILETEADO CERDO

 100GR APROX.

 1X5 KG



CODILLO DE CERDO ENTERO

 350 GR

 1X8.39 KG APROX.



CODILLO DE CERDO PARTIDO

 360 GR

 1X5 KG



CHULETA AGUJA CERDO

 1X5 KG



SOLOMILLO DE CERDO

 1X8.597 KG





- CON CORDÓN
- SIN CORDÓN



Carnes



PRESA CERDO ENV. VACIO

 200 GR
 1X5.9 KG APROX.



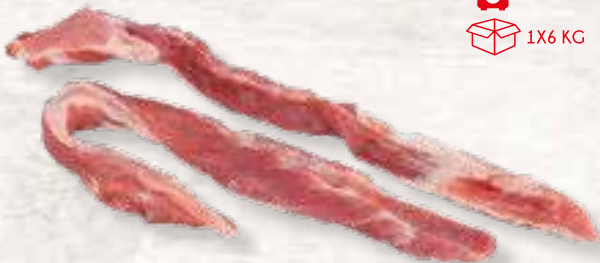
PLUMA CERDO ENV. VACIO

 2.5 KG
 1X7 KG APROX.




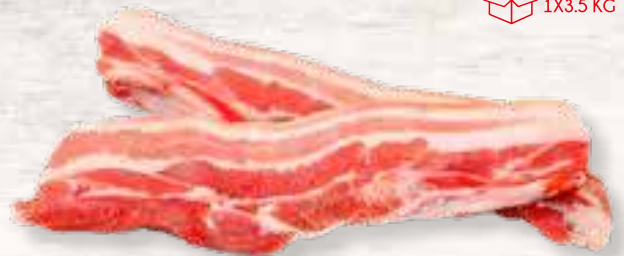
LAGARTO CERDO

 2 KG APROX.
 1X6 KG



PANCETA CERDO C/PIEL CORTADA

 1X3.5 KG



TORREZNOS CONGELADOS

 2X2 KG



TACOS JAMÓN CERDO (MAGRO)

 1X5 KG



COCHIFRITO

 1X4 KG



CALLOS TROCEADO

 1X5 KG



COCHINILLO ENTERO

 4-5 KG
 1X1 UND





Carnes



PIERNA LECHAL P

500/600 GR
1X9 KG



CHULETILLA CABRITO

1X2.5 KG



CALDERETA CORDERO RECENTAL

1X3 KG APROX.



PALETILLA LECHAL P

400/450 GR
1X8 KG



CHULETILLA CORDERO LECHAL

1X2.5 KG APROX.



ESTOFADO CORDERO

600 GR
1X5 KG



MOLLEJAS CORDERO

500 GR
1X2.77 KG





Carnes



ALAS POLLO PARTIDAS IQF



35-40 GR
 1X5 KG

ALAS DE POLLO IQF ESTANDAR



60-120 GR
 1X4 KG

- PECHUGA (BL) POLLO BLANCO INTERF.
- PECHUGA POLLO FILETEADA INTERF.



1X5 KG

JAMONCITOS POLLO



130-170 GR
 1X5 KG

CUARTOS TRASEROS

300-400 GR
 1X5 KG



5X1 KG

POLLO TROCEADO



MOLLEJAS POLLO

10X1 KG



10X1 KG

HÍGADOS DE POLLO



- MINI PINCHO POLLO ADOBADO
- MINI PINCHO POLLO ARGENTINO
- MINI PINCHO JAMÓN ADOBADO

40GR
 1X3 KG



- BROCHETA POLLO ADOBADA
- PINCHO JAMÓN ADOBADO

70-80 GR
 1X3 KG





Carnes



• ENTRECOT S/HUESO



300GR APROX.



1X15 UND



• ENTRECOT VACUNO FILETEADO



220GR APROX.



1X5 KG



CARNE DE
GUISO AÑOJO



1X5 KG

CARRILLADAS
VACUNO LIMPIAS



1X2.8 KG
APROX.



CHULETÓN
CORTADO



400 GR
APROX.



1X10 UND

OSSOBUCO
VACUNO CORTADO



1X3.7 KG
APROX.



CHURRASCO
AÑOJO



1X5 KG

SOLOMILLO
AÑOJO PORCIÓN



250 GR/PZA.
APROX.



1X3.11 KG
APROX.



LOMO BAJO VACUNO
(RIÑONADA)



5.5 KG



1X11 KG

RABO AÑOJO
CORTADO



1X6 KG



CHULETA
VACA



450 GR
APROX.



1X6.3 KG
APROX.

BISTEC
CORTADO



180GR
APROX.



1X24 UND





Carnes



JAMONCITO PAVO

 1X5 KG



CHULETA PAVO MARINADO

 1X5 KG



ESTOFADO RAGOUT DE PAVO

 1X5 KG




SOLOMILLO DE PAVO

 1X5 KG



PERDIZ ROJA PELADA

 250/300 GR

 1X20 UND



PICANTÓN EN MITADES

 200/250 GR

 1X30 UND



- LONCHEADO POLLO KEBAB
- LONCHEADO TERNERA KEBAB

 3X1 KG



CONEJO TROCEADO

 5X1 KG





Carnes



ESCALOPE DE FOIE

40/60 GR 1KG
 1X5 KG



FOIE GRAS PATO

650/750 GR
 1X7 KG APROX.



MAGRET PATO

350/400 GR
 1X11.4 KG



PUNTAS DE FOIE

10X1 KG



RAGOUT DE TORO

5X1 KG



FILETE DE CIERVO

1X1.04 KG APROX.
 10X1 KG APROX.



PICADILLO CIERVO ADOBADO

10X1 KG



RAGOUT DE CIERVO

5X1 KG



LOMO JABALÍ
FINAS HIERBAS

1 KG

10X1 KG APROX.





Carnes



• ALBÓNDIGAS VACUNO AJO/PEREJIL

30 GR
1X100 UND

• ALBÓNDIGAS POLLO

25 GR
4X1 KG

• ALBÓNDIGAS CARNE

25 GR
4X1 KG



HAMBURGUESA (BUEY) BOVINO

180 GR
1X3 KG



HAMBURGUESA VACUNO

110 GR
1X4.5 KG



MINI HAMBURGUESA

30 GR
1X5 KG



30 GR
1X5 KG

HAMBURGUESA TERNERA FIAL

125 GR
2X2.5 KG



HAMBURGUESAS PREMIUM



BURGER MEAT 100% VACUNO

140 GR
180 GR
250 GR
1X36 UND
1X30 UND
1X24 UND



HAMBURGUESA BLACK ANGUS 100%

180 GR
1X30 UND



HAMBURGUESA POLLO CORRAL 100%

140 GR
1X36 UND



HAMBURGUESA PREMIUM 100%
VACA GALLEGA

180 GR
1X30 UND



HAMBURGUESA WAGYU 100%

160 GR
1X36 UND



Carnes



FÁCIL REGENERACIÓN
EN HORNO Y MICROONDAS



CODILLO CERDO CONFITADO

375 GR
 1X8 UND



MANITAS DE CERDO COCIDAS CONFITADAS

1X16 UND



OSSOBUCO AÑOJO

450 GR
 1X8 UND



COSTILLA VACUNO CONFITADA

550 GR
 1X4 UND



CARRILLADA DE CERDO S/HUESO

300 GR
 1X10 UND



RABO DE VACUNO ESTOFADO

2.2 KG
 1X3 UND



TERNERA A LA JARDINERA

2.25 KG
 1X3 UND



OREJA EN SALSA

2.25 KG
 1X3 UND



Mariscos





GAMBA BLANCA

Nº0 (51/60) PZAS
Nº1 (61/75) PZAS
Nº2 (76/95) PZAS


1X1 KG
12 CAJAS PAQ



GAMBÓN PELADO

10/30 PZAS
20/40 PZAS


1X2 KG
6 CAJAS PAQ



GAMBA ROJA

60/80 PZAS
90/100 PZAS
120/140 PZAS

140/150 PZAS
180 PZAS


12X1 KG APROX.



GAMBÓN

Nº1
Nº2
Nº3


6X2 KG



- GAMBA PELADA 10/30 PZAS
- GAMBA PELADA 30/50 PZAS
- GAMBA PELADA 50/70 PZAS
- GAMBA PELADA 70/100 PZAS
- GAMBA PELADA ROJA 20/40


12X500 GR
5X1 KG



LANGOSTINO CRUDO

30/40 PZAS

40/60 PZAS

60/70 PZAS



1X2 KG
6 CAJAS PAQ



LANGOSTINO NACIONAL

10/20 PZAS

30/40 PZAS



1X1 KG
12 CAJAS PAQ

LANGOSTINO TIGRE

10/20 PZAS

20/30 PZAS

30/40 PZAS



1X1 KG
12 CAJAS PAQ



- LANGOSTINO COCIDO 20/30 PZAS
- LANGOSTINO COCIDO 30/40 PZAS
- LANGOSTINO COCIDO 40/60 PZAS
- LANGOSTINO COCIDO 60/80 PZAS
- LANGOSTINO COCIDO 80/100 PZAS



1X800 GR
1X2 KG



Mariscos



ALISTADO

30/40 PZAS
40/60 PZAS


1X2 KG
6 CAJAS PAQ

BRILLANTE (CARABINERO)

7 PZAS 23 PZAS
10 PZAS 30 PZAS
12 PZAS 45 PZAS


10X1 KG APROX.



CIGALA

N°000 N°1
N°00 N°2
N°0 N°3


1X1.5 KG
4 CAJAS PAQ

BOGAVANTE

300/350
350/450
400/500


1X5 KG
1X6 UND





ALMEJA JAPONICA

40/60 PZAS
60/80 PZAS



PERCEBE COCIDO



- ALMEJA BLANCA 60/80 PZAS
- ALMEJA MARRON 60/80 PZAS



NAVAJA ENTERA



1X1 KG
10 CAJAS PAQ

NÉCORA COCIDA





Mariscos



CANGREJO RÍO COCIDO
40/60 PZAS



1X2 KG



CUERPOS COCIDOS



1X3 KG
8X800 GR



BUEYO DE MAR COCIDO



600/800 GR



1X1 KG
10 CAJAS PAQ



BARRITAS DE MAR HOST



5X1 KG



PALITOS MAR IQF



900 GR



10 CAJAS PAQ



• GULAS



20X200 GR

• LA GULA DEL NORTE



2X150 GR
1X20 UND



• CARACOL BURGAO
• CARACOL CABRILLA



10X1 KG
10 CAJAS PAQ



• CARNE VIEIRA CC 8/12
• VIEIRA (ZAMBURIÑA) M/C 30/40 PZAS



1X1 KG
10 CAJAS PAQ



COQUINA/TELLINA



250 GR



12X250
GR/UND



LÁGRIMAS DE TINTA 8UND



4 GR



1X40 UND



MEJILLÓN G



1X3 KG



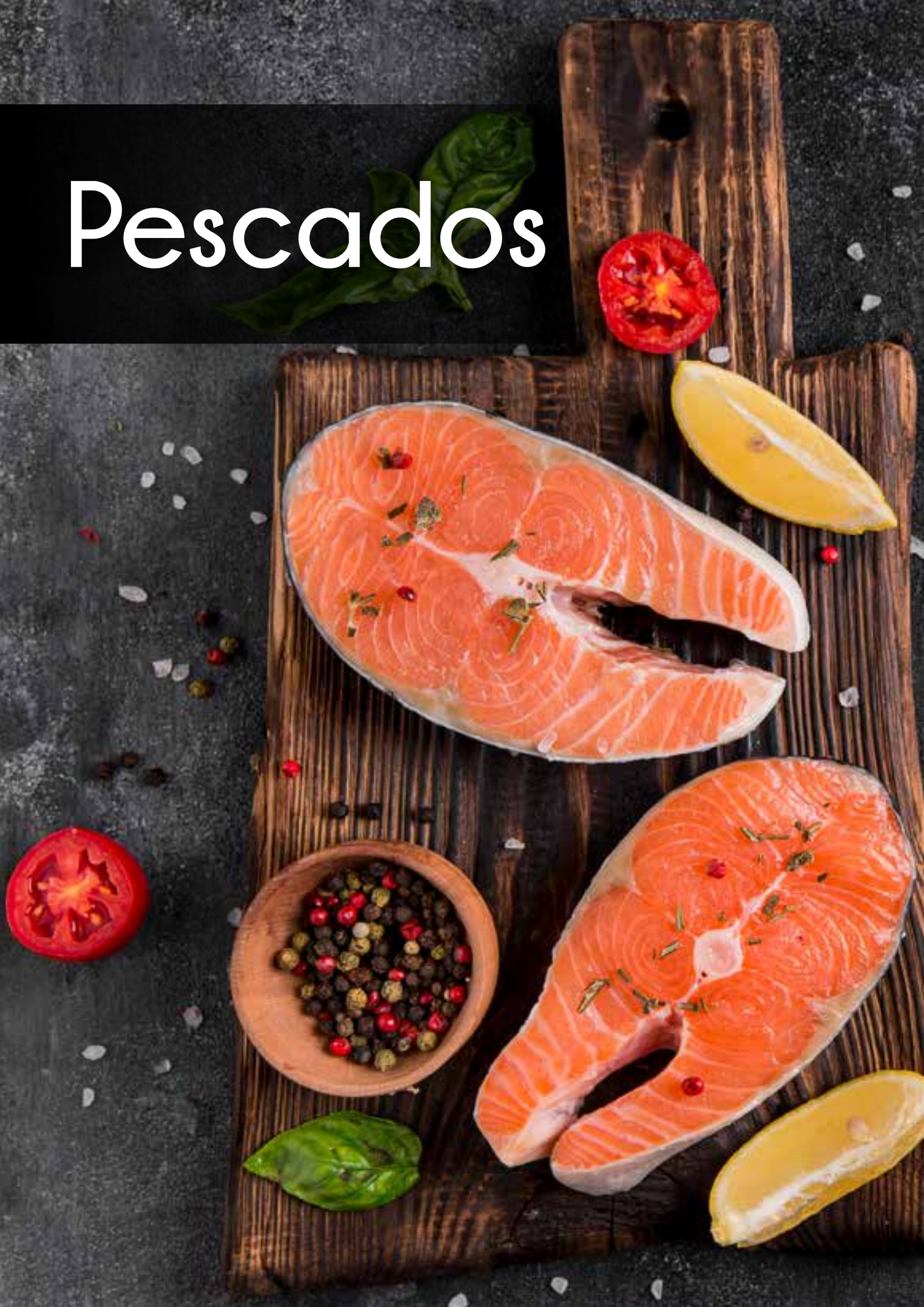
MEJILLÓN M/C SUPER

40/60 PZAS
60/80 PZAS



1X2.5 KG

Pescados





Pescados



ANILLA POTA

GG
G



4X1 KG

CALAMAR
TROCEADO 10/20



12X500 GR



CALAMAR LIMPIO

IQF
6/10
10/20
20/40



6X1 KG



1X6 KG

CALAMAR
MARRUECOS
(POTERA)

GG
G
M

CALAMAR PATAGÓNICO
C/P

4L
4



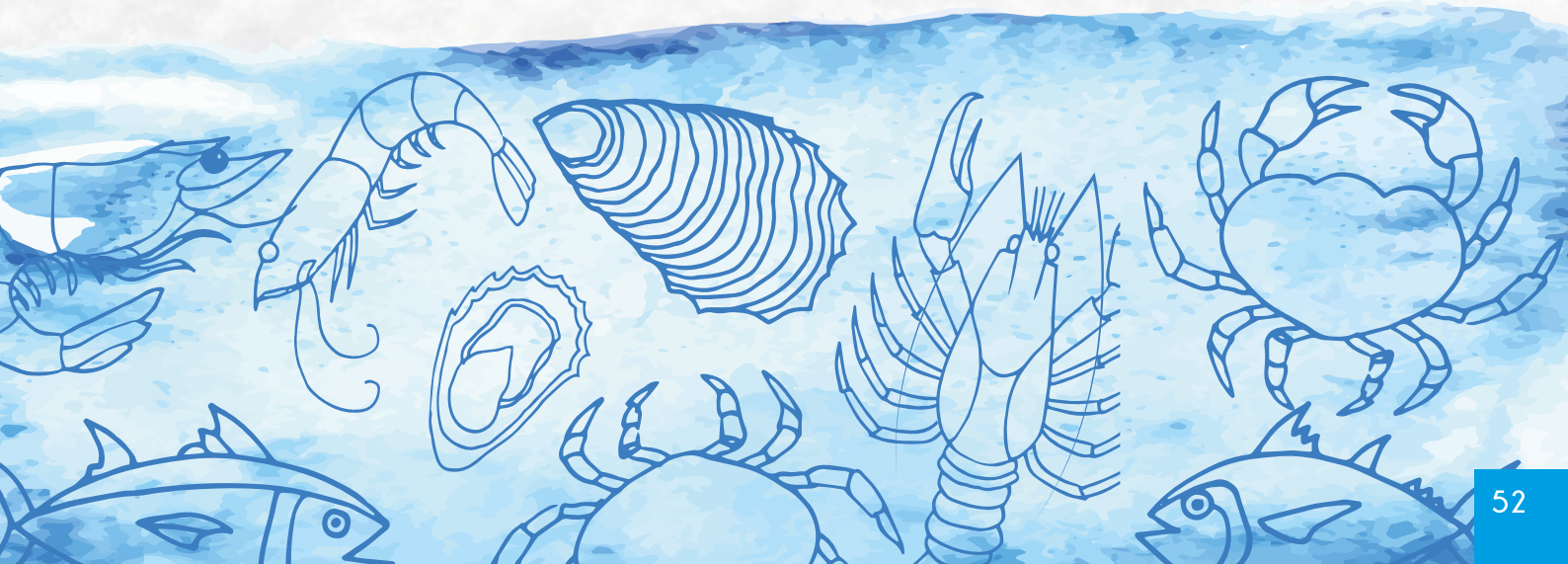
1X5 KG



REJO CALAMAR
IQF



1X7 KG





TUBO POTA


260 GR


1X5 KG

VAINA EXTRA


200 GR


1X7 KG



SEPIA LIMPIA IQF

1/2

2/4

5/7

13/20


1X8 KG


6X1 KG

POTÓN TIRA


40 GR


1X6 KG





Pescados



PUNTILLA CHINA
SIN PLUMA



12X500 GR

PUNTILLA MARROQUÍ



14X500 GR



REJO COCIDO



6X1 KG



PUNTILLA SUCIA
BLOQUE



80 GR



12X1 KG



PREPARADO SEPIA/CALAMAR
TROCEADO



6X1 KG



PATA PULPO
COCIDA INDIVIDUAL



200/300 GR
300/400 GR



1X2 KG
1X3 KG



PREMIUM

PULPO A BORDO
MARRUECOS

T1
T2



1X1



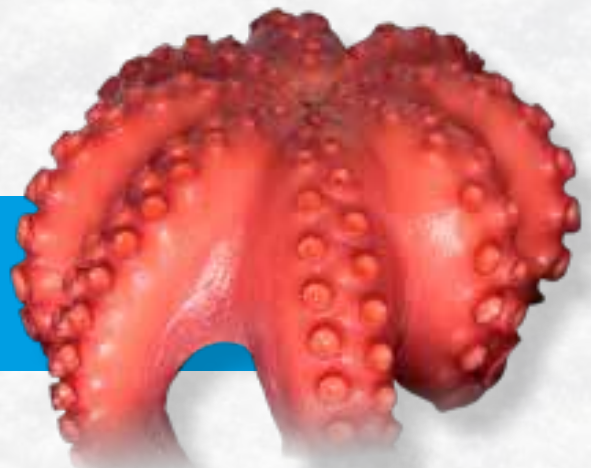
PULPO COCIDO



500/800 GR



1X7 KG
APROX.



PULPO PATA COCIDO BDI



150/200 GR
200/300 GR



4X1.5 KG





Pescados



BACALAO PORCIONES
MENU

90 GR

1X5 KG



LOMO PORCIÓN
BACALAO

250/350 GR

1X5 KG



LOMO FOGONERO/
CARBONERO

+700 GR

1X5 KG



VENTRESCA
BACALAO

260 GR APROX.

1X7 KG



FILETE FOGONERO
P. SAL

+1000 GR

1X11 KG



MIGAS DE
BACALAO

8X500 GR/UND



FILETE BACALAO

500/1000 GR
+1000 GR

1X7 KG



• LOMO DE BACALAO JUMBO

700 GR

1X5 KG



PREMIUM

LOMO DE BACALAO GRAN GOLIAT

200 GR

3X4 KG



Pescados




FILETE MERLUZA S/P
4-6
6-9
6X1 KG
1X5 KG




LOMO MERLUZA AUSTRAL
100/200
200/300
9X2 KG

FILETE MERLUZA C/P
2/4
4/6
6/8
1X5 KG



MERLUZA AUSTRAL HGZ
2.7 KG/PZA
1X11 KG



MERLUZA N°0 (TRONQUITO) IQF
300 GR
1X6 KG



RODAJA MERLUZA AUSTRAL IQF
+220 GR
1X5 KG



SUPREMA DE MERLUZA
2 KG
9X2



COCOCHAS MERLUZA AUSTRAL
250 GR
1X16 UND





Pescados



FILETE LIMANDA




120 GR APROX.


6X1 KG

FILETE HALIBUT S/P




200/400 GR


1X6 KG

FILETE FLETÁN




200/400 GR


1X6 KG

FILETE LUBINA




100/140 GR


1X5 KG

LUBINA EVISCERADA




200/300 GR


1X5 KG

FILETE DORADA




100/140 GR


1X5 KG

DORADA EVISCERADA




200/300 GR


1X5 KG

LENGUADO PREMIUM




300/350 GR


1X5 KG

FILETE PANGA




170/220 GR


5X1 KG



Pescados

LOMO DE ATÚN
MEDIO VACIO

1.5/3.5 KG
APROX.

1X12 KG
APROX.



BOCADOS ATÚN
(DADOS) IQF

1X3 KG



SOLOMILLO DE ATÚN
IQF

160 GR APROX. 1X3 KG



RODAJA SALMON
IQF

140 GR APROX. 1X6 KG



• LOMOS SALMÓN
KETA

200/300 GR 6X1 KG

• SALMÓN PORCIONES

100/150 GR 1X5 KG



FILETE SALMÓN
KETA

800/1500 GR 1X10 KG



FILETE PEZ ESPADA
ESPECIAL

400 GR
APROX. 1X6 KG



RODAJA MARRAJO

200 GR 1X6 KG



CENTRO DE
EMPERADOR

7 KG 1X7 KG



CENTRO DE
MARRAJO

7 KG 1X7 KG





Pescados



RODAJA DE CAELLA S/P



140 GR APROX.

6X1 KG

CAELLA TAQUITO



1X5 KG

CAELLA TROZO LIMPIA (CENTRO)



3 KG

1X13 KG APROX.

FILETE CAELLA S/P



140 GR APROX.

1X7 KG

FILETE PALOMETA S/P INTERF



60-80 GR

3X7 KG

FILETE BACALADILLA



140 GR APROX.

1X5 KG

FILETE CABALLA 80/120



80/120 GR

1X5 KG

FILETE DE SARDINA




60 GR

6X1 KG

• BOQUERÓN G LIMPIO IQF

• BOQUERÓN GRECIA CG G M



10X1 KG

10X1 KG

• SARDINAS G

• SARDINAS



10/20 GR

40/45 GR

10X1 KG



Pescados



FILETE PERCA



300/500 GR
500/1000 GR

1X6 KG

GALLO



100/200 GR

1X7 KG

COLA RAPE IQF



150/200 GR

6X1 KG

**FILETE SAN PEDRO
C/P**



120 GR
APROX.

1X5 KG

**FILETE TILAPIA
5/7**



150 GR
APROX.

5X1 KG

**FILETE DE
ROSADA**



500/1000 GR

1X10 KG

TRUCHA



300/400 GR

1X5 KG

**FILETE DE TRUCHA
ASALMONADA**



300/400 GR

1X6 KG



Pescados



FILETE DE
CORVINA



500/1000 GR



1X10 KG



CAZÓN ADOBO



6X1 KG



PREPARADO SOPA
MARISCO



900 GR



1X5 UND

PREPARADO PAELLA
SIN VERDURA



1X8 KG



FRITURA DE
PESCADO



1 KG



5X1 KG



SALPICÓN DE MARISCO
SIN VERDURA



4X1 KG



SALPICÓN CON
VERDURAS



4X1 KG



Refrigerados





Refrigerados



BUTIFARRA PINCHO

30 GR 1X2 KG APROX.

- CHORIZO OREADO
- CHORIZO PINCHO DULCE

90 GR 25 GR 3X2 KG APROX.



MORCILLA CEBOLLA PINCHO

30 GR 1X2 KG APROX.

MORCILLA DE BURGOS

280 GR 8X280 GR/UND



LONGANIZA FRESCA BLANCA

50 GR 1X2 KG APROX.



SALCHICHA COCKTAIL

1 KG 6X1 KG

SALCHICHAS

1 KG 20 UND/KG 10X1 KG



- TORREZNO ADOBADO PARTIDO

2 KG 1X2 KG APROX.

- TORREZNOS BANDEJA HORECA

1.14 KG 5X1.14 KG APROX.



- TORREZNOS RECORTES PREFITOS

1 KG 5X1 KG



Refrigerados



OREJA ADOBADA



2 KG



3X2 KG

CALLOS MADRILEÑA



2.5 KG
5 KG



4X1 UND



MINUTEJOS



800 GR



1X6 UND



SANGRE COCIDA



1.5 KG



10X1.5 KG



CARNE TERNERA BARRA COCINADA ESPECIAL PIZZAS



2.5 KG



2X2.5 KG
APROX.



MAGRETA ADOBADA



2.36 KG



1X2.36 KG
APROX.

LOMO HORNO ADOBADO 1/2 PIEZA



2.6 KG



1X10.5 KG



• LOMO EXTRATIERNO



4.3 KG



1X4.3 KG

• LOMO ADOBADO EXTRATIERNO



3.8 KG



1X3.8 KG

• LOMO AJILLO EXTRATIERNO



4 KG



1X8 KG





Refrigerados



JAMÓN DE BELLOTA
100% IBÉRICO



JAMÓN BELLOTA IBÉRICO
75% RAZA IBÉRICA



JAMÓN DE CEBO DE
CAMPO IBÉRICO
75% RAZA IBÉRICA.



JAMÓN DE CEBO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA



PALETA DE BELLOTA
100% IBÉRICO



PALETA DE BELLOTA IBÉRICO
75% RAZA IBÉRICA



PALETA DE CEBO DE
CAMPO IBÉRICO
75% RAZA IBÉRICA.



PALETA DE CEBO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA





Refrigerados



LOMO DE BELLOTA
100% IBÉRICO



1.5 KG



6X1.5 KG



LOMITO DE BELLOTA
100% IBÉRICO



1.5 KG



6X1.5 KG



CHORIZO IBÉRICO
EXTRA CASERO



400 GR



14X400
GR/UND



SALCHICHÓN IBÉRICO
EXTRA CASERO



400 GR



14X400
GR/UND



LOMO CEBO
CAMPO IBÉRICO 50%



1.5 KG



6X1.5 KG



CHORIZO IBÉRICO
EXTRA BELLOTA
(ELABORADO CON PRESA)



1.4 KG



7X1.4 KG



JAMÓN CURADO
LONCHAS



500 GR



6X500
GR/UND

SALCHICHÓN IBÉRICO
EXTRA BELLOTA
(ELABORADO CON PRESA)



1.5 KG



6X1.5 KG



1/2 CENTRO JAMÓN
GR SELECCION



2.2 KG



2X2.2 KG
APROX.

CENTRO JAMÓN
GRAN RENDIMIENTO



4.9 KG
APROX.



2X4.9 KG
APROX.



JAMÓN RESERVA
4 ESTACIONES



7.5 KG
APROX.



1X1 UND





Refrigerados



JAMÓN CURADO
DUROC 15M.



7-8 KG
APROX.



1X1 UND



LOMO EMBUCHADO
ENTERO



1.9 KG
APROX.



10X1.9 KG
APROX.



CABECERO DE
LOMO



450 GR



10X400
GR/UND



• SALCHICHÓN CULAR G. SELECCIÓN
• CHORIZO CULAR G. SELECCIÓN



1.15 KG
APROX.



2X1.15 KG
APROX.

LACÓN ASADO
LEÑA EXTRA



5.3 KG
APROX.



1X5.3 KG
APROX.



BACÓN LONCHA



1 KG



3X1 KG



BACÓN PIEZA



3.2 KG
APROX.



2X3.2 KG
APROX.



• FIAMBRE SANDWICH
• FIAMBRE JAMÓN



4 KG



2X4 KG

YORK SANDW.
LONCHEADO



500 GR



8X500 GR





Refrigerados



MOZZARELLA
RALLADA

2.5 KG

1X5 UND



MOZZARELLA
BUFFALA

125 GR

8X125 UND



MOZZARELLA
ESTREMO

2 KG

1X4 UND

MOZZARELLA
CUBETTI

2.5 KG

1X4
UND/CAJA



QUESO EDAM 40%MG
LONCHAS

1 KG

4X1 KG

QUESO GRATINAR
2 COLORES

1 KG

6X1 UND



QUESO BARRA TIERNO
VACA-OVEJA

3 KG

2X3 KG
APROX.

QUESO EDAM BARRA

3.1 KG
APROX.

4X3.1 KG
APROX.



QUESO BARRA
TIERNO CAMPOBELLO

2.8 KG

2X2.8 KG

QUESO BURGOS
EL VENTERO

1 KG

2X1 KG





Refrigerados



QUESO
EL PASTORCILLO M.C.



3.5 KG
APROX.



2X3.5 KG
APROX.

QUESO FLOR DE
ESGUEVA VIEJO



3.5 KG
APROX.



2X3.5 KG
APROX.



QUESO OVEJA
CURADO D. ISMAEL



3 KG



2X3 KG

QUESO SEMICURADO
CAMPOBELLO



3 KG



2X3 KG



QUESO CURADO
CAMPOBELLO



3 KG



2X3 KG

QUESO RODEZ
1/2 PIEZA



1.25
KG



8X1.25 KG



QUESO PASTA BRIE
PRESIDENT



1 KG



2X1 KG



TARTIMALIN QUESO
CREMA UNTAR



1 L



6X1 L



RULO DE
CABRA 100%



1.089
KG



2X1.089 KG

RULO DE CABRA
MEZCLA 50%



1 KG



2X1 KG





Refrigerados



- EMPANADA DE ATÚN
- EMPANADA JAMÓN/QUESO
- EMPANADA BACÓN/QUESO
- EMPANADA CARNE



2.5 KG



1X1 UND



ENSALADILLA
RUSA C/ATÚN



2 KG



2X2 KG

MEDALLÓN
MOUSE DE PATO



1.2 KG



2X1.2 KG



- PATÉ PIMIENTA
- PATÉ FINAS HIERVAS



1 KG



4X1 KG

SOBRASADA
TARRINA



1.5 KG



2X1.5 KG



PREPARADO
DE TORTILLA
C/ CEBOLLA



900 GR



8X900
GR/UND

PINCHO
DONOSTIARRA



1 KG



6X1 KG





Refrigerados



ANCHODINA
EN ARENQUE



BOQUERÓN
VINAGRE



SARDINAS
AHUMADAS



SARDINAS
VINAGRE



ENSALADA
AHUMADOS



SALPICÓN
EN ACEITE DE OLIVA



PLANCHA SALMÓN
AHUMADO



RECORTES SALMÓN
AHUMADO





Refrigerados



NATA KRONA
SPRAY

500 ML 12X500 ML

NATA KRONA
ORIGINAL

1 L 1X8 L



MARGARINA
UNTAR TARRINA

2 KG 1X1 UND

MANTEQUILLA
BARRA

1 KG 10X1 KG



PLANCHA DE
MANZANA

2.4 KG 1X1 UND

PREPARADO
TARTA DE QUESO

1 L 1X6 UND



- NATOP
- VEGETOP AZUCARADO
- VEGETOP
- NATA CULINARIA
- CREME BRULEE LIQ.
- MOUSSE CHOCO LIQ.
- TIRAMISU LIQ.
- PANNA COTTA

1 L
2 L

1X6 UND

Bagel Océano



ELABORACIÓN

Pelar y cortar las verduras en juliana. Ponerlas en un bol, regarlas con zumo de limón y aceite de oliva. Sazonar con un poco de sal y pimienta.

Freír las gambas en una sartén con un chorrito de aceite de oliva o saltearlas a la plancha. Sazonar.

Abrir los bagels y untarlos con **Tartimalin queso crema** **Président Profesional** en los dos lados. En la parte inferior, poner los brotes germinados, las verduras crujientes y luego las gambas.

Cerrar los bagels

Sugerencia del Chef

Para darle valor a sus cartas, puede utilizar la denominación «cream cheese» o «queso crema».

Tartimalin queso crema ha sido especialmente concebido para aportar frescor a sus sándwiches.

También puede reemplazar las gambas por salmón ahumado.

INGREDIENTES

Para 4 bagels

- 4 bagels
- 100g de **Tartimalin queso crema** **Président Profesional**
- 16 gambas crudas ya peladas
- 1 puñado de brotes germinados
- 1 calabacín pequeño
- 1 zanahoria
- 4 rábanos
- 5cl de zumo de limón
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- Sal y pimienta molida





Seco



ALUBIAS BLANCAS

3 KG
1X6 UND



GARBANZOS COCIDOS

3 KG
1X6 UND



ALCACHOFAS TROZOS

3 KG
1X6 UND



GUISANTES FINOS

3 KG
1X6 UND



CEBOLLA CARMELIZADA

500 GR
1X12 UND



- ESPÁRRAGOS 8/12 EXTRA
- ESPÁRRAGOS 17/24 EXTRA

1 KG
1X12 UND



CHAMPIÑÓN ENTERO EXTRA

3 KG
1X6 UND



CHAMPIÑÓN LAMINADO EXTRA

3 KG
1X6 UND



SETAS CARDO LATA

3 KG
1X6 UND



CARNE PIMIENTO CHORICERO

150 ML
1X20 UND



PIMIENTO ENTERO EXTRA

3 KG
1X6 UND



PIMIENTO TIRAS EXTRA

3 KG
1X6 UND





TOMATE TRITURADO EXTRA



5 KG
1X3 UND

TOMATE AL NATURAL



5 KG
1X3 UND

TOMATE FRITO



1 KG
3 KG
12X1 KG
1X6 UND

SALSAS PIZZA



5 KG
1X5 KG

CÓCTEL DE FRUTAS

3 KG
1X6 UND



MELOCOTÓN EXTRA

3 KG
1X6 UND



PIÑA EN ALMÍBAR LIGERO

3 KG
1X6 UND



HARINA TRIGO

12X1 KG



- SAL GORDA
- SAL FINA

12X1 KG



- FIDEO CABELLÍN
- FIDEO FIDEUÁ
- PASTA TIBURÓN
- ESPIRALES
- ESPIRALES TRICOLOR
- SPAGUETTI
- TALLARINES

5 KG
1X1 UND.

- ARROZ EXTRA
- ARROZ VAPORIZADO
- ARROZ SOS FOOD SERVICE

1X5 KG

12X1 KG





Seco



BLOC FOIE GRAS LATA



1 KG



1X5 UND

LOMO ORZA
FILETEADO



1.5 KG



1X2 UND



CODORNIZ
DESHUESADA



675 GR



1X12 UND

PERDIZ DESHUESADA
TARRO



425 GR



1X12 UND



MUSLO PATO
CONFITADO LATÓN



380 GR



1X10 UND



MEJILLÓN
ESCABECHE



1 KG



12X1 KG



ATÚN MIGAS BOLSA



1 KG



16X1 KG



ATÚN CLARO TRONCO
A.VEGETAL



900 GR



1X12 UND



BONITO
ESCABECHE



1850 GR



1X4 UND



FILETE DE
CABALLA



1 KG



6X1 KG



FILETE DE ANCHOA
GALERNA



500 GR



1X12 UND



VENTRESCA DE ATÚN
ACEITE GIRASOL



1 KG



6X1 KG



MIGAS DE ATÚN
ACEITE VEGETAL



950 GR



6X950 GR/UND



SARDINILLA EN
ACEITE



1 KG



12X1 KG





Seco



ACEITE ARTESOL



7.5 L



2X1 UND

ACEITE ESPECIAL FREIDORA



10 L



1X1 UND



ACEITE GIRASOL



5 L
25 L



1X3 UND
1X1 UND



ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA



5 L



1X3 UND

ACEITE LAUREL SIN PALMA FREIDORA



10 L



1X1 UND



VINAGRE BALSÁMICO MODENA



250 ML



1X12 UND

• ACEITE PET MARASCA • VINAGRE PET MARASCA



250 ML



1X12 UND



VINAGRE DE VINO



1 L



1X12 UND

• VINO BLANCO • VINO TINTO



1 L



1X12 UND



• TOMATE TARRINA ALUMINIO • SAL FINA SOBRE



65 GR
1 GR



1X60 UND
2000 UND



10 ML



1X168 UND

• ACEITE EXPOSITOR • VINAGRE EXPOSITOR



Seco



- CALDO POLLO
- CALDO PESCADO
- CALDO VEGETAL
- CALDO CARNE
- CALDO PAELLA



1 KG



6X1 KG
6x900 GR



PURÉ DE PATATAS KNORR



2 KG



4X1 UND

SALSA CARNE BOVRIL



6X500
GR/UND



- SALSA BECHAMEL KNORR
- SALSA BEARNESA KNORR
- SALSA HOLANDESA



1 L



1X6 UND



SALSA POMODORO



875 GR



1X6 UND

CALAMARES CON VERDURAS SALTEADOS Y SWEET CHILI



INGREDIENTES

100g Calamares congelados
100g Verduras congeladas
100g Salsa Sweet Chili
100g Salsa Teriyaki
100g Aceite de oliva
100g Sal

ELABORACIÓN

1. Calentamos el aceite de oliva en una sartén a fuego medio.
2. Añadimos los calamares y las verduras congeladas y salteamos durante 5 minutos.
3. Añadimos la salsa Sweet Chili y la salsa Teriyaki y salteamos durante 5 minutos más.
4. Servimos caliente.



- SALSA SWEET CHILI KNORR
- SALSA TERIYAKI



1 L



1X6 UND





Seco



- KÉTCHUP
- MAYONESA



486 ML
430 ML



1X12 UND

- BARBACOA
- MOSTAZA
- BRAVA
- DELUXE
- BURGUER
- HOT MEXICAN
- SWEET CHILI SAUCE



250 ML



1X8 UND



KÉTCHUP

MAYONESA

MOSTAZA



840 GR



1X12 UND



770 ML



1X12 UND



800 GR



1X12 UND



MAYONESA
HELLMANS



5 L



1X1 UND

MAYONESA
CUBO



3600 ML



1X4 UND



KÉTCHUP
GARRAFA



5 KG



1X2 UND

- SALSA BARBACOA
- SALSA BRAVA
- GARRAFA



2 KG



1X6 UND



- KÉTCHUP MONODOSIS
- MAYONESA MONODOSIS
- MOSTAZA MONODOSIS
- BARBACOA MONODOSIS



10 ML



1X198 UND



Seco



- SALSA AJO
- SALSA BRAVA
- SALSA DELUXE
- SALSA KEBAB
- SALSA MOSTAZA
- SALSA BARBACOA DULCE



850 ML



1X6UND

- SALSA YOGUR
- SALSA MOSTAZA Y MIEL
- SALSA MIL ISLAS
- SALSA CÉSAR
- SALSA VINAGRETA BALSÁMICA



1 L



1X6 UND



- CREMA BALS. MODENA PET
- CREMA BALS. FRAMBUESA PET
- CREMA BALS. MANZANA PET
- CREMA BALS. MANGO PET



400 ML



6 UND/CAJA

- SALSA ALIOLI
- SALSA BARBACOA
- SALSA BARBACOA AMERICANA
- SALSA MOSTAZA DULCE
- SALSA MOSTAZA MIEL
- SALSA BRAVA
- SALSA ROQUEFORT
- SALSA RANCHERA
- SALSA VINAGRETA
- SALSA CÉSAR
- SALSA CHIMICHURRI



1 L



1X12 UND



NATURALES REFRIGERADAS





Seco



PANNA COTTA



520 GR

MOUSSE DE CHOCOLATE



720 GR

MOUSSE DE CHOCOLATE
BLANCO



798 GR

MOUSSE DE LIMÓN



600 GR

MOUSSE DE YOGURT



570 GR



1X6 UND



- SIROPE CHOCOLATE
- SIROPE TOFFE
- SIROPE CARAMELO

- SIROPE FRUTAS DEL BOSQUE
- SIROPE FRESA
- SIROPE VAINILLA



1 KG



1X6 UND



- CRUNCHY TOPPING CHOCO NEGRO
- CRUNCHY TOPPING CHOCO BLANCO



1 KG



1X6 UND

MAIZENA



2.5 KG



1X4 UND



FLAN NATILLAS
POTAX



12X1 KG



• Ingrediente indispensable en repostería:

Cremas, natillas, flanes, púdines, etc



AZÚCAR GLASS

1 KG
1X10 KG



COBERTURA CHOCO

10 KG
1X1 UND



COBERTURA CHOCO BLANCO

12 KG
1X1 UND



GEL BRILLO FRIO TASTY

1X1 UND



PAPEL SILICONADO 60X40

500 UND
1X1 UND



TORTILLA DE TRIGO 30CM

1X6 UND



NACHOS

1X12 UND



FIDEOS DE CHOCOLATE

1 KG
1X1 UND



AJONJOLÍ SÉSAMO NATURAL BLANCO

1 KG
1X1 UND



ALMENDRA CROCANTE TASTY

1 KG
1X1 UND



- MERMELADA FRESA
- MERMELADA MELOCOTÓN

25 GR
1X120 UND

MANTEQUILLA PORCIONES PRESIDENT

10 GR
1X100 UND



Pan





Pan




PAN DE HOGAZA CLÁSICO

425 GR 1X16 UND 25-30 Min 170-180° 35-45 Min

PAN DE HOGAZA GRAN RESERVA SEMILLA/CEREALES



445 GR 1X18 UND 35-45 Min 180° 35-45 Min



HOGAZA CEREALES

650 GR 1X8 UND 40 Min 180° 24 Min

REDONDO SUMMUM (CENTENO Y ESPELTA)



430 GR 1X8 UND 60 Min 180° 20-25 Min

BAGUETTE GRAN RESERVA




260 GR 1X26 UND 15-20 Min 180° 15-20 Min

TORTA DE ACEITE




400 GR 1X15 UND 30 Min 190° 19 Min

BARRA CAMPESTRE



395 GR 1X20 UND 15-20 Min 180° 15-20 Min

BAGUETTE AKUA



270 GR 1X25 UND 30 Min 180° 16 Min

BARRA PREMIERE




330 GR 1X22 UND 15-20 Min 200° 8 Min

BARRA GOURMET



280 GR 1X32 UND 20 Min 200° 16 Min

BAGUETTE PLUS GOURMET



275 GR 1X32 UND 20 Min 200° 16 Min

BARRA NOVA GALEGA/CELTA



280 GR 1X21 UND 20 Min 200° 17 Min



Pan



BARRA KOSKOR

350 GR 1X30 UND 20 Min 200° 18 Min



PAN DE CRISTAL

165 GR 1X24 UND 30 Min 190° 11 Min



BARRA CELTA

295 GR 1X24 UND 20 Min 200° 17 Min



PAN LEÑA

460 GR 1X21 UND 20 Min 200° 20 Min



CHAPATA MEDIANA

260 GR 1X30 UND 20 Min 200° 18 Min



BARRA TOLEDANA

340 GR 1X24 UND 30 Min 190° 20 Min



BARRA CANDEAL PICOS

300 GR 1X20 UND 30 Min 190° 18 Min



BAGUETTE

265 GR 1X30 UND 30 Min 200° 15-20 Min



BARRA INTEGRAL 70%

270 GR 1X20 UND 30 Min 190° 18 Min



BARRA INTEGRAL 100%

308 GR 1X28 UND 20 Min 200° 15 Min



BAGUETTE MULTICEREALES

280 GR 1X30 UND 20 Min 200° 16 Min





Pan



BOCATA GRAN RESERVA

130 GR
 1X50 UND
 20-25 Min
 180°
15-20 Min



MEDIA BAGUETTE

120 GR
 1X76 UND
 15-20 Min
 180°
12-14 Min

PAN



SIN GLUTEN

105 GR
 1X15 UND
 20 Min
 200°
5 Min



BOCATA GOURMET

135 GR
 1X60 UND
 20 Min
 200°
5 Min



BARRA PREMIERE

140 GR
 1X50 UND
 20 Min
 200°
18 Min



MEDIA BAGUETTE CRISTALINA PRECORTADA

85 GR
 1X24 UND
 10 Min



BOCATA DISALCON

170 GR
 1X44 UND
 10-15 Min
 180°
10 Min



BARRA SAN FERMÍN GOURMET

170 GR
 1X44 UND
 15-20 Min
 200°
17 Min






Pan




VIENA GOURMET

120 GR 1X90 UND 20 Min 200° 15 Min

MOLLETE KORNSPITS



93 GR 1X60 UND 20-25 Min



MOLLETE FLAMA REDONDO

85 GR 1X75 UND 20 Min 180° 11 Min

ROMBO MULTICEREALES



75 GR 1X40 UND 20 Min 180° 13-18 Min



ROMBO

75 GR 1X56UND 20 Min 5 Min

REDONDO DE PUEBLO



70 GR 1X80 UND 8-10 Min 180° 10-12 Min




TRIÁNGULO KORNSPITS PANECILLO

65 GR 1X30 UND 15-20 Min 180° 5-8 Min

CHAPATÍN PUNTAS




60 GR 1X140 UND 20 Min 180° 9 Min



BIJOUX LISTO

52 GR 1X90 UND 20-25 Min

MINI FLAUTA



50 GR 1X80 UND 15-20 Min 180° 10-20 Min



MINI ROMBO

47 GR 1X100 UND 20 Min 5 Min

SURTIDO MINI VIENAS



44 GR 1X75 UND 15-20 Min 180° 10-12 Min



BOLLO

30 GR 1X200 UND 20 Min 5 Min



Pan

Especial Burguer



BURGUER 1959 COCIDO

100 GR 1X22 UND 1 Min 190-210°
20-25 Min



BURGUER CRISTAL CUADRADA

980 GR 1X24 UND 20 Min 180°
1 Min



PAN HAMBURGUESA GRANDE

80 GR 1X40 UND Descongelar
y Listo



BURGUER ALDEANA

SIN GLUTEN

85 GR 1X20 UND 30 Min



BURGUER TIERNA

60 GR 1X40 UND 20-30
Min



BURGUER CRISTALINA KORNSPITZ

1X32 UND Descongelar
y Listo



PULGA CRISTALINA

20 GR 1X96 UND 5-10 Min



BURGUER BRIOCHE

55 GR 1X40 UND 25-30
Min



BURGUER CRISTAL PRECORTADO

75 GR 1X60 UND 20-30 Min 180°
1 Min



BURGUER RIBS BRILLO TIERNA PLUS

86 GR 1X24 UND 50 Min



SUPER BURGUER

75 GR 1X24 UND Descongelar
y Listo



BURGUER ALDEANA BLACK

85 GR 1X24 UND 20-30 Min



BURGUER

SIN GLUTEN

80 GR 1X20 UND 30 Min 180°
8-12 Min



Pan



MINI HOT-DOG SÉSAMO



25 GR



1X72 UND



Descongelar
y Listo



MINI BURGUER



25 GR



1X84 UND



PAN CAMPESTRE PRECORTADO



1X5 UND



30-45
Min

PAN CAMPESTRE CEREALES PRECORTADO



1X5 UND



30-45
Min



REBANADAS DE PAN PAYÉS



65 GR



1X90 UND



15-20
Min

ROCK & ROLL



1X48 UND



30 Min



PAN DE MOLDE SÁNDWICH (26 REB.)



820 GR



1X5 UND



Descongelar
y Listo



OKIN

• 1994 •

COMO SIEMPRE. DESDE SIEMPRE.



Guardamos muchos números
en nuestra cabeza pero
solo uno en el corazón.

.....



WWW.OKIN.ES

Bollería





Bollería Descongelar y listo



- SUSO DE CREMA
- SUSO DE CHOCO
- SUSO BOMBÓN RAYADO

100 GR

1X24 UND

20/40
Min



- DOTS TUTTI CHOCO
- DOTS PINK & WHITE
- DOTS NOCILLA
- DOTS COOKIES

75 GR
APROX.

1X24 UND

15/20 Min

**CONSULTA CON TU
COMERCIAL MÁS VARIEDAD
DE SABORES**



- DOTS SABOR CARAMELO
- DOTS WHITE & RED
- DOTS ROL CREMA

73 GR
APROX.

1X36 UND

20/25 Min

**CONSULTA CON TU
COMERCIAL MÁS VARIEDAD
DE SABORES**



- BERLIDOTS DIVERCREMA
- BERLIDOTS BOSTOM CREAM
- BERLIDOTS DIVERBOMBOM
- BERLIDOTS TRIPLE CHOCO

95 GR
APROX.

1X36 UND

60/75
Min



BERLIDOTS NOCILLA

95 GR
APROX.

1X36 UND

60/75
Min



BIG DOTS
BIG DOTS NEGRITO
BIG DOTS SUGAR



65 GR
70 GR
80 GR



1X48 UND



15/20 Min



DOTS
DOTS NEGRITO
DOTS BLANCO Y NEGRO



52 GR
60 GR
75 GR



1X72 UND
1X36 UND



15/20 Min

- POP DOTS BLANCO
- POP DOTS CHOCO
- POP DOTS SUCRE
- POP DOTS NEGRITO/AVELLANA
- POP DOTS BLANCO/CARAMELO
- POP DOTS ROSA



2 KG
1.6 KG
1.2 KG
1.6 KG
1.94 KG
1.85 KG



1X100 UND
APROX.



15/20 Min



- POP DOTS GLASE RELLENO DE CREMA
- POP DOTS GLASE RELLENO DE CHOCO
- POP DOTS DOBLE CHOCO



18 GR
22 GR



1X108 UND
APROX.



20/25 Min



PETIT DOTS NEGRITO



25 GR



1X80 UND



10/15 Min

SURTIDO MINI DOTS



36 GR



1X75 UND



10/15 Min





NAPOLITANA
CHOCOLATE
LISTO



100 GR



1X20 UND



60 Min

CROISSANT MANTEQUILLA
LISTO



70 GR



1X22 UND



30 Min



- COOKIE CHISPAS
- COOKIE XOCOLATTE
- COOKIE CHOCOLATE BLANCO



72 GR



1X24 UND



60 Min



- BIG TULIPE WHITE
- BIG TULIPE DARK
- BIG TULIPE MUESLI



140 GR
110 GR



1X12 UND



30/60 Min



- TULIPE CHOCO EXTREME
- TULIPE YOGURT/CRANBERRY
- TULIPE NOCILLA
- TULIPE CHEESECAKE
- TULIPE SABOR CARAMELO



110 GR
APROX.



1X20 UND



30/45 Min



Bollería LISTO




CUÑAS




300 GR 1X12 UND 2 Horas

CUERNAS



150 GR 1X12 UND 2 Horas

BORRACHOS




220 GR 1X12 UND 2 Horas

• PEPITOS CHOCO
• PEPITOS FRITOS



160 GR 1X14 UND 2 Horas

BAMBAS NATA



1X12 UND

MILHOJA MERENGUE



250 GR 1X9 UND 4 Horas

PALMERA CHOCO



200 GR 1X16 UND 4 Horas

CROISSANT ARTESANO



95 GR 1X16 UND 2 Horas



- PALMERITAS CHOCOLATE BLANCO
- PALMERITAS CHOCOLATE NEGRO
- PALMERITAS NATA
- PALMERITAS OREO

45-50 GR 1X2 KG 2 Horas

PREMIUM

- PALMERITAS DE DULCE DE LECHE
- PALMERITAS DE CAFÉ
- PALMERITAS DE FRAMBUESA
- PALMERITAS CHOCO RELLENO NUTELLA
- PALMERITAS CHOCO RELLENO BLANCO NUTELLA
- PALMERITAS AVELLANA KINDER

45-50 GR 1X2 KG 2 Horas

RELLENAS



- PASTELES SURTIDOS
- PETISUS SURTIDOS
- BOCADITOS SURTIDOS
- MARTINITOS SURTIDOS

500 GR 1 KG 2X500 GR/UND 2 Horas





Bollería FÁCIL



- La bollería más sencilla y cómoda
- No requiere fermentación
- Descongelar y cocer.
- En menos de 40 minutos resultados excepcionales



COCA HOJALDRE CREMA

630 GR 1X100 UND 20-30 Min 180°C 20-25 Min



PALMERA ANDALUZA

160 GR 1X50 UND 20 Min 180°C 25 Min



TARTELETA MANZANA

170 GR 1X48 UND 20-30 Min 180°C 20-25 Min



MUJI

130 GR 1X36 UND 180°C 15-18 Min

· FERMENTAR 1 HORA Y MEDIA



SNECKEN CAPRICE/DELICE

100 GR 1X40 UND 10-15 Min 185°C 15-17 Min



MALLA PRALINÉ

100 GR 1X54 UND 20-30 Min 180°C 13 Min

- HERRADURA PLUS CHOCO
- HERRADURA PLUS CREMA



175 GR 180 GR 1X50UND 1X45 UND 20-30 Min 180°C 20-25 Min

- BRETZEL CREMA/CABELLO DEC
- BRETZEL DE CHOCOLATE



149 GR 1X32 UND 20-30 Min 180°C 15-20 Min

LINGOTE CAPRICE



120 GR 1X50 UND 15 Min 180°C 12-15 Min

- NAPOLITANA CREMA
- NAPOLITANA CHOCOLATE



100 GR 1X50 UND 15-30 Min 180°C 15-20 Min

ENSAIMADA FÁCIL



100 GR 1X32 UND 20-30 Min 180°C 15-20 Min

- SUPER CROISSANT MANTEQUILLA FÁCIL
- CROISSANT PARÍS CURVO
- CROISSANT JUMBO



95 GR APROX. 1X34 UND 1X38 UND 1X84 UND 20-30 Min 185°C 15-18 Min



Bollería FÁCIL



- SUPER CROISSANT DELICE
- SUPER CROISSANT DELICE CHOCO

90 GR
1X80 UND
1X48 UND
20/30 Min
180°C
16 Min

ROULET CHEESECAKE



90 GR
1X58 UND
20-30 Min
180°C
20-30 Min



PAILLE FÁCIL DELICE

90 GR
1X55 UND
15-25 Min
180°C
25-30 Min

- TRONQUITO DE CREMA
- TRONQUITO DE CHOCO



70 GR
1X100 UND
15-20 Min
180°C
12-14 Min



BRETZEL STICK

62 GR
1X100 UND
20-30 Min
180°C
15-20 Min

ROLITO CHOCO PETIT DORE



45 GR
1X88 UND
20-30 Min
180°C
12-15 Min



SURTIDO MINI ENVOLTINI DULCE

38 GR
1X180 UND
20-30 Min
180°C
20-30 Min

CROISSANT PARÍS HOTELERO



45 GR
1X100 UND
20-30 Min
180°C
15 Min



- MINI CHIC CREMA
- MINI CHIC NEGRITO

17 GR
5 KG/CAJA
20-30 Min
185°C
12-14 Min

PALMERITA



18 GR
1X278 UND
20-30 Min
180°C
15-20 Min



- MINI CROISSANT PARÍS
- MINI CROISSANT PARIS CHOCO
- MINI CROISSANT MARG.

25 GR
1X140 UND
1X200 UND
20-30 Min
180°C
15 Min



Bollería SALADA



• EMPANADA ATÚN
• EMPANADA POLLO BECHAMEL

500 GR 5X500 GR/UND 4 Horas 180°C 20 Min

• EMPANADA BACÓN
• EMPANADA JAMÓN/QUESO

400 GR 5X400 GR/UND 4 Horas 180°C 20 Min

• EMPANADA ARG. POLLO
• EMPANADA ARG. CARNE
• EMPANADA ARG. VERDURAS

103 GR 1X24 UND 30 Min 180°C 5 Min



ENVOLTINI DE ATÚN

135 GR 1X56 UND 20-30 Min 180°C 13-18 Min

NAPOLITANA J/Q LONCHA FÁCIL

120 GR 1X45 UND 20-30 Min 180°C 15-20 Min



EMPANADILLA KEBAB

100 GR 1X44 UND 30 Min 180°C 5 Min

• BOCATA EMPANADA ATÚN
• BOCATA EMPANADA BARBACOA

130 GR 20X130 GR/UND 180°C 20 Min



• TRIANGULO BACÓN/QUESO HOJALD.
• TRIANGULO JAMÓN/QUESO HOJALD.
• TRIANGULO ESPINACA/BECH. HOJALD.

150 GR 1X38 UND 30 Min 180-200°C 15-20 Min

HOJALDRE MIXTO

135 GR 1X48 UND 20-30 Min 180°C 13-17 Min



SURTIDO MINI CROISSANT SALADOS

31 GR 1X203 UND 180°C 15-20 Min
• FERMENTAR 1 HORA



SURTIDO MINI ENVOLTINI SALADO

25 GR 1X300 UND 20-30 Min 180°C 12-15 Min



CANAPE SURT. SELECTO 11V

12 GR 1X68 UND 1 Hora



SALADITOS VARIADOS

20 GR 6X1 KG 180°C 10-15 Min





Bollería



PANCHA SELVA NEGRA



2 KG



21 RAC.
1X1 UND



8 Horas



PLANCHA SAN MARCOS



1.8 KG



21 RAC.
1X1 UND



8 Horas



PLANCHA NATA/FRESA PRECORTADA



2.1 KG



21 RAC.
1X1 UND



8 Horas



PLANCHA PREC. GALLETA CACAO



2.3 KG



21 RAC.
1X1 UND



8 Horas



PLANCHA PASTEL PASTEL ABUELA



1.4 KG
APROX.



12 RAC.
1X1 UND



3 Horas



PLANCHA PASTEL RED VELVET



1.1 KG



12 RAC.
1X1 UND



3 Horas



- TARTA QUESO
- TARTA QUESO CHOCO BLANCO
- TARTA QUESO/ARANDANOS
- TARTA QUESO CHOCOLATE



2 KG
APROX.



1X4 UND



6-8
Horas



PLANCHA CHOCOLATE



1715 GR



1X1 UND



2-3
Horas



PROFITEROLES VASCHETTA OSCURO / BIANCO



1.2 KG



1X1 UND



3 Horas



CAKE LOTUS PREC.



2 KG



1X1 UND



2-3
Horas

- PLANCHA PREC. 3 CHOCOS
- PLANCHA PREC. ARÁNDANOS
- PLACHA PREC. CHOCO
- PLANCHA PREC. LIMÓN
- PLANCHA PREC. SAN MARCOS
- PLANCHA PREC. SELVA NEGRA



2 KG
APROX.



1X1 UND



3 Horas





Bollería



TARTA ZANAHORIA/ QUESO PREC.



2 KG



14 RAC.
1X4 KG



4 Horas

TARTA MUERTE POR CHOCOLATE



2.35 KG



18 RAC.
1X1 UND



6-8
Horas



TARTA RED VELVET PREC.



2 KG



14 RAC.
6X1 UND



4 Horas

TARTA CRUNCH CHOCO/ALMENDRAS



1.6 KG



12 RAC.
6X1 UND



2 Horas



AMERICAN CHOCO PREC.



1.900 KG



1X1 UND



8-10
Horas

AMERICAN CARROT PREC.



1.250 KG



1X1 UND



8-10
Horas



TARTA QUESO Y FRAMBUESA



1.5 KG



1X1 UND



8 Horas

TARTA NOCILLA



1.45 KG



1X1 UND



2-3
Horas



TARTA MANZANA



1.75 KG



1X1 UND



8-10
Horas

TARTA TRUFATA BIANCA



1.3 KG



1X1 UND



3 Horas



TARTA LIMONE MERINGA



1.6 KG



12 RAC.
1X4 KG



6-8
Horas

TARTA CHEESECAKE FRAGOLA



1.6 KG



1X1 UND



3-4
Horas





TARTA CHEESECAKE FRUTI NEGRI



1.6 KG



12 RAC.
1X1 UND



3-4
Horas

TARTA QUESO HORNO TRADICIONAL



1.8 KG



1X1 UND



6-8
Horas



TARTA CHOCO BRIGADEIRO



1.5 KG



1X1 UND



6-8
Horas

TARTA GALLETA/CHOCO



1.5 KG



1X1 UND



6-8
Horas



TARTA TIRAMISÚ



1.3 KG



1X1 UND



6-8
Horas

TARTA GALLETA/CARAMELO



1.5 KG



1X1 UND



6-8
Horas



TARTA SACHER



950 GR



1X1 UND



8-10
Horas

TARTA QUESO/ARANDANOS BASE GALLETA



1.2 KG



1X1 UND



3-4
Horas



TARTA ORUJO GALLEGO



1 KG



1X1 UND



6-8
Horas

- DELICIAS SAN MARCOS
- DELICIAS TIRAMISÚ
- DELICIAS 3 CHOCOS
- DELICIAS QUESO/FRESA



60 GR
63 GR



12 RAC.
1X1 UND



30 Min.





Bollería



- TARTA NATA/FRESA PEQ.
- TARTA NATA/TRUFA PEQ.
- TARTA SAN MARCOS PEQ.
- TARTA BOMBOM PEQ.



800 GR



6-8 RAC.
1X1 UND



6-8
Horas



PLANCHA BROWNIE/NUECES



2.88 KG



1X2 UND



8 Horas

PROFITEROL NATA



17 GR



1X4 KG



3 Horas



TRANCIO TIRAMISÚ AL SAVOIARDI



1.2 KG



1X1 UND



3-4
Horas

TRANCIO MILLEFOGLIE



1.3 KG



1X1 UND



3-4
Horas



COULANT CHOCOLATE



110 GR



1X27 UND



40 Seg.



200°C
7-10 Min

CREPE CHOCOLATE



48 GR



1X32 UND



2 Horas



CREPES NEUTROS



10 UND/
PACK



1X32 UND



2 Horas

TORRIJA FRITA



120 GR



1X24 UND



2 Horas



PANCAKES (TORTITAS)



40 GR
8 UND



1X9 UND



20 Minutos

GOFRE



120 GR



1X48 UND



30 Minutos





Helados





mojito





DISALCON95 S.L.

EN NÚMEROS:

+25

Años de experiencia

15

Camiones de reparto

10

Vehículos comerciales


+2000


Referencias


+1500

Clientes

ENCUÉTRANOS EN

 Av Presidente Adolfo Suarez, 35 - 45530
Santa Olalla (Toledo)

 925 797 332

 925 744 142

 info@disalcon95.com

DISEÑO E IMPRESIÓN:

dicrea

www.di-crea.es

Alguna de las imágenes usadas para la realización de este catálogo, se han extraído del banco de imágenes de la página www.freepik.es.

