

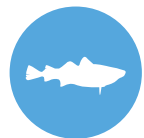
*Si estás orgulloso
de lo que eres,
de lo que haces
y de cómo lo haces...*

**TIENES QUE
ENSEÑARLO**

CLAVO FOOD
FACTORY

ÍNDICE.

Historia de clavo 4



Pescados.

Tubo de Pota 38

Anillas 39

Chipirón Relleno 40

Filete de Platija 41

Filete de Meiga 42

Filete de Halibut 43

Lomos de Halibut 44

Calamar Patagónico
troceado 45

Calamar Entero IQF 46

Puntilla enharinada 47

Varitas de Merluza 48

Anilla de Calamar rebozada
49

"Nuestras Anillas rebozadas"
(al huevo) 50

Raba natural 51

Raba empanada 52

Palitos de Merluza 53

Chipirón Romana 54

San Marino 55

San Marino calibrado 56

Dados de Potón rebozados
57

Bacalao rebozado 58

Filetes Granadero
empanado 59

Albóndigas de Merluza 60

Albóndigas de Merluza y
Salmón 61

Delicias adobadas 62

Merluza empanada 63

Gambardina 64

Colas de Langostino

rebozadas 65

Langostinos Corn Flakes 66

Preparado de Paella 67

Paella para microondas 68

Chipirón enharinado 69

Hamburguesa de Potón 70



Carnes.

Pechuga empanada 74

Fingers de Pollo 75

Nubes de Pollo 76

Nuggets 77

Alitas BBQ 78

Tulipas de Pollo 79

Finger de Pavo 80

Pechuga Villaroy 81

Mini Delicias de Jamón y
Queso 82

Librito de Lomo y Queso 83

San Jacobo 84

Mini San Jacobo 85

Flamenquines 86

Mini Flamenquines 87

Milanesa de Ternera 88

Cuarto trasero de Pollo 89

Medio Pollo asado 90

Pollo Coquelet 91

Pollo al Limón 92

Pollo ecológico 93

Asados rellenos de Pollo 94

Fajitas de Pollo 95

Costilla BBQ 96

Choricito cocktail 97

Mini Hamburguesa 98

Hamburguesa Corn Flakes
99

Albóndiga de Vacuno 100

Albóndiga de Pollo 101



Masas y hojaldres.

Huevo con Bechamel 104

Croqueta Suprema de
jamón, bacalao o pollo 105

Croquetas Caseras de
jamón, pollo y bacalao 106

Mini Croquetas 107

Croquetas de Jamón Ibérico
108

Croqueta de Puchero 109

Croqueta de Carne

Mechada 110

Croquetas de Calamar en su
tinta 111

Croquetas de Huevos con
Chorizo 112

Croqueta de Espinacas con
Jamón 113

Bocaditos de Bechamel 114

Croquetón Supremo de
Jamón 115

Empanadilla de Atún 116

Mini Empanadilla de Atún
117

Empanadilla de Pavo 118

Empanadilla criolla de Carne
119

Masa de Hojaldre 120

Tigres 121

Aros de Cebolla empanados
122

Aros de Cebolla rebozados
123

Pimientos del Piquillo

rellenos 124

Bollito Preñado 125

Mejillón en Tempura 126

Gambón en Tempura 127

Anilla en Tempura 128



Otros.

Tortilla Española con Cebolla
Exquisite 132

Tortilla Española con Cebolla
Plancha 133

Tortilla Francesa 134

Mezcla de Setas con
Boletus 135

Shitake Entero 136

Boletus Troceado 137

Espárrago Verde 138



Refrigerados.

Descripción 141



Conservas.

Fideuá · Horeca 144

Arroz a la Zamorana ·
Horeca 145

Paella de Marisco · Horeca
146

Paella Mixta · Horeca 147

Arroz con Pollo 148

Arroz Negro con Sepia ·
Horeca 149

Carrillera de Cerdo al Vino
Tinto · Horeca 150

Jarrete Estofado · Horeca

151

Jamón Asado · Horeca 152

Alitas de Pollo Picantes ·
Horeca 153

Chipirones Rellenos en su
Tinta · Horeca 154

Ensalada de Fabas · Horeca
155

Fabas con Bacalao · Horeca
156

Fabas con Callos · Horeca
157

Fabas con Setas · Horeca
158

Fabas con Pulpo · Horeca
159



La Familia de Lola.

Deescripción 162

CLAVO FOOD FACTORY

DEFINICIÓN

Creamos productos alimentarios congelados, refrigerados y en conservas, dirigidos a satisfacer las necesidades de hogares y restaurantes.

Desde 1985 trabajamos con un solo propósito: la unión de nuestra marca con la excelencia. Para ello trabajamos duro, día tras día. La marca está impresa en nuestro ADN. Clara, limpia, humilde, audaz y contemporánea; sofisticadamente sencilla. Una marca real, genuina y sin complicaciones.

El logotipo representa nuestra esencia, nuestra forma de ser y pensar. Las cintas se entrelazan, como símbolo de fortaleza y unión entre todos nosotros. Cada color representa una gama de productos con la que trabajamos, personifica la variedad y versatilidad de la empresa.



La evolución de Clavo Congelados a lo largo de sus 30 años de historia ha sido siempre hacia la innovación y el valor de los alimentos congelados y refrigerados como alimentos de primera línea. Desde los orígenes hemos avanzado durante estos años en el desarrollo de nuevos productos y alternativas distintas, lo que nos ha hecho consolidarnos en el mercado, precisamente, por la variedad y el grado de calidad de nuestros productos. **Caldas de Reis** (Galicia) y **Tordesillas** (Castilla y León) son las sedes de nuestras dos fábricas, de las que son partícipes un grupo de más de 400 personas.

En definitiva, CLAVO es más que una empresa de alimentación, es una gran familia que trabaja duro, día tras día, con pasión, para generar productos con la calidad que nos caracteriza.

1985

Fundación de la empresa, en Caldas de Reis



1994

Apertura de la 2ª fábrica, en Valladolid



1996

Se funda la empresa Dona Dona: Servicio ultracongelado a domicilio



2009

El incremento de productos cárnicos da como resultado una nueva marca: Clavo Cárnicos



2011

La unión hace la fuerza. Nace GPS



2014

Se crea una marca propia para supermercados: La familia de Lola



CLAVO FOOD FACTORY



EMPRESA FAMILIAR

...

Tras 30 años de su fundación CLAVO sigue contando con todos sus creadores en activo, y una segunda generación integrada que aporta frescura y permite a la empresa apostar por las nuevas tendencias. Sus fundadores imprimen su sello personal desde el inicio. La plantilla inicial era de 7 personas y poco a poco fue aumentando hasta formar una gran familia. El valor familiar se transmite a cada uno de los trabajadores, porque si por algo destacamos es por la unidad de toda la empresa.

La plantilla inicial era de 7 personas y poco a poco fue aumentando hasta formar una gran familia.



FILOSOFÍA



Nos hemos acostumbrado a hacer tantas cosas nuevas, que va en nuestro ADN, no podemos vivir de otra forma.

P

Pasión por hacer las cosas bien, unión entre todos nosotros y aportar valores a la sociedad. Estos son los pilares que soportan nuestra estructura y nos hace crecer con alegría y entusiasmo. Nos hemos acostumbrado a hacer tantas cosas nuevas, que va en nuestro ADN, no podemos vivir de otra forma. Creemos firmemente en el poder de la CALIDAD de nuestros productos. Trabajamos fuertemente en una disciplina operativa para obtener

la excelencia técnica y productiva que nos caracteriza. Nuestra filosofía se basa en la **humildad, pasión y versatilidad.**

Personalidad, calidad, constancia, originalidad, frescura, eficiencia, determinación, innovación, trabajo en equipo. Nuestra filosofía siempre ha sido que cada uno de nuestros valores este reflejado en cada producto que creamos.



Versatilidad



Humildad



Pasión

TENEMOS PASIÓN



AQUI,
CADA
PIEZA
ES

CLAVE FOOD
FACTORY

400 PERSONAS

El trabajo en equipo es la esencia que hace diferente a esta empresa. Cada miembro hace posible que avancemos.

Somos 400 personas y lo que es más importante, cada vez somos más. El auténtico patrimonio de CLAVO es su gente, que combina la experiencia de los que llevan desde el principio, con la incorporación de nuevas generaciones de una misma familia.



Nuestro centro de gravedad son las personas.

Cada trabajador es una pieza única e indispensable en CLAVO. El trabajo en equipo es la esencia que hace diferente a esta empresa. Cada miembro hace posible que avancemos.

FÁBRICA DE GALICIA

CALDAS DE REIS

En 1985 nace en Caldas de Reis, Pontevedra, Clavo Congelados. La ubicación de la fábrica, en su origen, permite centrar su producción en el **MAR**. La cercanía con los barcos pesqueros proporcionan un género de primera calidad. Comienza por tanto la elaboración de productos congelados derivados de la pesca.

En la actualidad, la planta cuenta con más de **300**

miembros trabajando codo con codo para elaborar los productos que un día soñaron, realizando una fabricación de más de 600 toneladas al mes.

Con una superficie de más de 32.000 metros cuadrados, la fábrica de Galicia dispone de 8 líneas de producción funcionando en 3 turnos de fabricación. Cuenta con la última tecnología en 6 túneles de ultra congelación, 4 pesadoras multicabezales,

amasadoras, freidoras, embutidoras, laminadoras, envasadoras y sistemas de dosificación. Además posee un horno específico de panadería con cámara de fermentación, una cocina de elaboración propia, con sala de dosimetría y laboratorios en I+D, microbiología y calidad propios, donde trabajan personas de destacable conocimiento en la materia.

*Fabri-
camos
+ de 600
toneladas
al mes.*



En 1988 creamos el San Marín, siendo los primeros del sector

1989 · De nuevo creamos un producto rompedor en el mercado: La Eurogamba

1990 · Comenzamos a fabricar el Chipirón Relleno, siendo líderes de mercado



Fábrica certificada según IFS Food V.6





FÁBRICA DE CASTILLA Y LEÓN

VALLADOLID

En 1993 se crea en la provincia de Valladolid, una cámara de congelación **capáz de almacenar 10.000 palés**.



La fábrica comienza su actividad en 1994 con una producción principalmente procedente de los productos del trigo, como por ejemplo empanadillas y masas de hojaldre.

Al cabo de los años sufre una gran transformación en cuanto a la materia prima a utilizar y por tanto, en los productos fabricados. De ser una factoría monoproducción, pasa a ser totalmente **polivalente, con más de 80 referencias diferentes** y en continuo crecimiento en volumen y en el desarrollo y distinción de los productos elaborados.

Con una superficie de más de 25.000 metros cuadrados y más de 100 trabajadores, cuenta con los últimos avances para que esta fábrica produzca más de 400 toneladas de comida al mes. Posee 4 líneas de producción funcionando en 2 turnos de fabricación, 3 túneles de ultra congelación, y un túnel específico de nitrógeno.

Además cuenta con 3 pesadoras multicabezales, freidoras, horno, amasadoras, embutidoras, laminadoras, envasadoras, sistemas de dosificación y una cocina de elaboración propia con laboratorios de calidad e I+D.



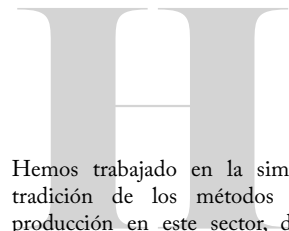
Fabricamos + de 400 toneladas al mes.



Fábrica certificada según IFS Food V.6



14.000.000 KILOS

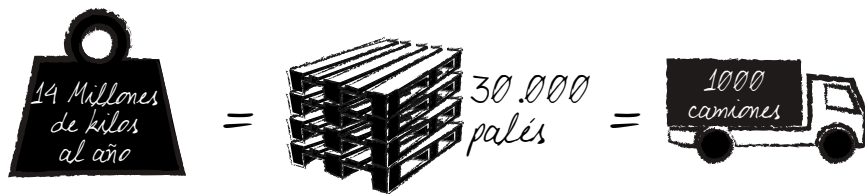


Hemos trabajado en la simbiosis entre la tradición de los métodos artesanales de producción en este sector, derivados de la novedad del mismo para el gran consumo y el cambio en los hábitos alimenticios consecuentes de los cambios de hábitos de vida y la incorporación de maquinaria moderna y tecnológicamente avanzada. Nuestra capacidad productiva es un hecho. Realizamos varios tipos de producción. Nuestros túneles de congelado nos permiten realizar productos ultra congelados, principalmente pescados, carnes, empanados y masas.

También ejecutamos refrigerados, que se producen en una sala blanca, con envasado al vacío y atmosfera modificada, destacando nuestra amplia línea de croquetas.

Gracias a nuestro sistema de autoclave, realizamos productos pasteurizados, y envasados exclusivamente al vacío. Por último, también el autoclave, realizamos productos en conserva, totalmente esterilizados.

Nuestra capacidad de producción en ambas fábricas es de unas 14.000 toneladas al año.





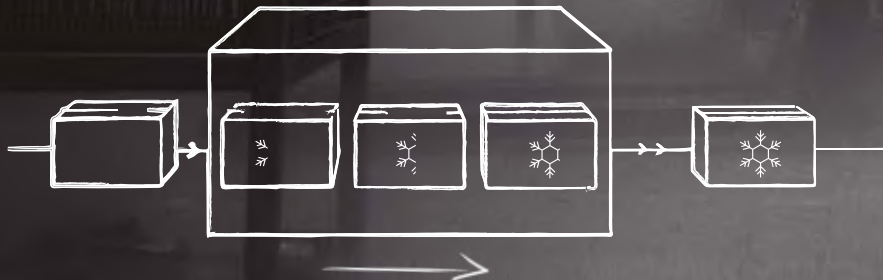
CAPACIDAD DE FRÍO



Ambas fábricas poseen cámaras de congelación que albergan más de 47.000 metros cúbicos entre las dos.

TUNEL DE CONGELADO

- de 15 a 60 minutos
- de -40°C a -80°C



La fábrica de Valladolid posee 4 cámaras que permiten almacenar más de 35.000 m³ para conseguir más de 10.000 huecos para palés. La planta situada en Caldas de Reis, cuenta con 12.000 m³ permitiendo más de 3.500 huecos.

PROCESO DE CONGELACIÓN:
Los productos entran en los túneles

de congelación y una vez allí y en función del tipo de producto, son sometidos a diferentes rangos de tiempo y temperatura que van desde los 15 minutos a la hora y de los -40°C a los -80°C , saliendo los productos **perfectamente ultracongelados y conservando de forma íntegra todas sus características organolépticas.**

PES CADOS

CLAVO FOOD FACTORY se embarca en la aventura del congelado en el año 1985. Comienzan fileteando pescado y maquilando. La pasión por el producto del mar es la esencia de la empresa. Somos una de las primeras fabricas de elaboración de pescado del país. Trabajamos con las mejores materias primas disponibles. Nuestra principal red de distribuidores viene del mundo del pescado.

A medida que la empresa va creciendo, se apuesta por el valor añadido en el producto, y se lanzan al mercado referencias estrella, productos que se convierten en referencia nacional e impulsan a la empresa a un escalón por encima. **Hablamos del Chipirón relleno, San Marino, y nuestra apreciada Gambardina.**

La pasión por el producto del mar es la esencia de la empresa.



Lomos de Halibut

Halibut elaborado en forma de filetes sin piel y sin espinas. Ideal para menús y segundos platos.



Puedes ver todo el
CATÁLOGO
de productos más adelante

CARNES

En la actualidad producimos más de 500 toneladas de productos cárnicos al mes.

En el año 2005, nuestro departamento de I+D provoca la irrupción en el mercado cárnico. Este es un gran paso para CLAVO, que se convierte en un especialista en elaborar

productos a base de carne. La **Pechuga Villaroy**, el **Librito de Lomo y Queso**, y la **Pechuga Empanada** se convierten en sellos de identidad de la empresa.

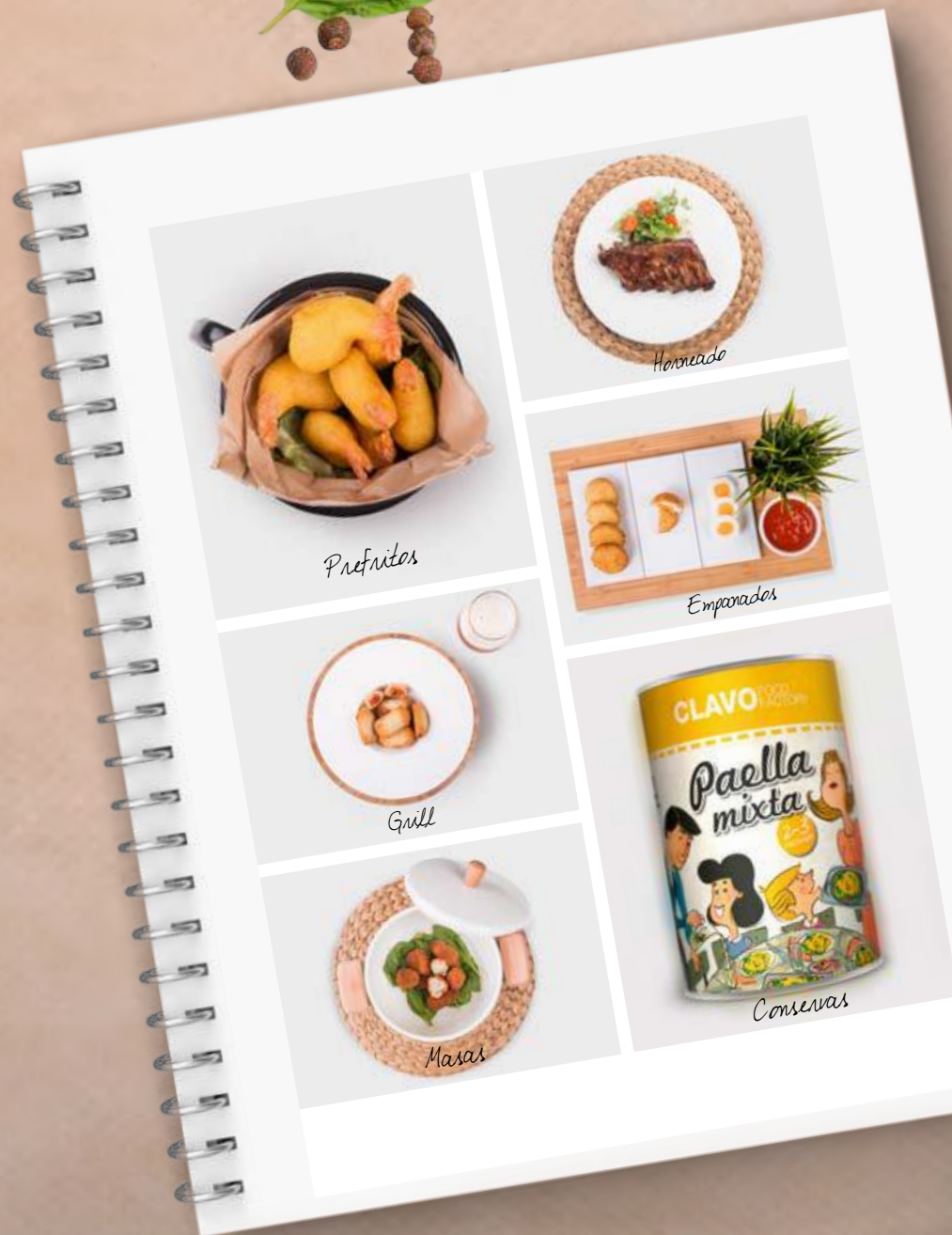


ELABORADOS

Disponemos de una gran variedad de maquinaria que nos permite la elaboración de una amplia gama de productos.

*Prefritos · Empanados
· Horneados · Masas ·
Grill · Conservas*

También ejecutamos refrigerados, que se producen en una sala blanca, con envasado al vacío y atmósfera modificada, destacando nuestra amplia línea de croquetas y empanadillas.





FORMATOS

Nuestro éxito está en la variedad de formatos: congelados, atmósfera controlada y platos preparados.



Bolsa 1kg.



Bolsa 500g.



Formato para tienda



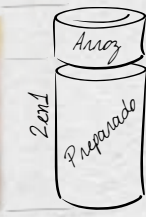
IVP (Higienizado)



Granel



Atmósfera controlada



Conservas

Si por algo destaca nuestra empresa es por su versatilidad. CLAVO FOOD FACTORY presenta sus productos en formato de **congelados**, **atmósfera controlada** y **platos preparados**. No hay un día en el cual no innovemos para crear nuevos productos y formatos.





Proporcionamos ideas frescas, nuevas y de calidad a nuestros clientes.

Llevamos 30 años en el mercado HORECA, que es la concatenación de las palabras HOteles, REstaurantes y CAtering, uno de los sectores de mayor crecimiento en Europa. Nuestros clientes son distribuidores, que llevan desde nuestros comienzos distribuyendo las más de 1.000 referencias que fabricamos. Servimos a más de 42.000 restaurantes en todo el mundo.

El departamento de I+D está compuesto por cocineros preparados en las mejores

escuelas de hostelería, que proporcionan ideas frescas, nuevas y de calidad a nuestros clientes. Ayudamos a otros cocineros a perfeccionar platos de nuestros productos, ofrecemos soluciones y beneficios a todos los hoteles y restaurantes con los que trabajamos. Nos implicamos al cien por cien con cada usuario, satisfaciendo las necesidades de cada consumidor. Nuestros valores no sólo van reflejados en cada producto, también en el servicio que ofrecemos.

hospitales



restaurantes



bares



colegios



hoteles



cáterings

CUSTOM

PRODUCTOS A MEDIDA



Fabricamos y desarrollamos productos de alimentación a medida, de forma confidencial.

La versatilidad a la hora de hacer referencias específicas es una de nuestras ventajas competitivas gracias a la variedad de productos que poseemos, compras de materias primas de carnes y pescados, la variabilidad de nuestras líneas, las posibilidades de transformación:

horno, grill, autoclave, empanadoras, freidoras, salas de congelación. Somos capaces de crear productos exclusivos y a medida de cualquier cliente del mundo, con un compromiso de confidencialidad y privacidad exclusivo.

Whatever happens...



**Your secret
is safe
with
us**

CLAVO
Custom food factory

SUPERMERCADOS

LA FAMILIA DE LOLA



Calidad y buen gusto, con el valor de la familia como principal ingrediente.

En la actualidad nos hemos embarcado en un nuevo desafío. Hemos creado una marca propia específica para supermercados. Ofreciendo una gama completa de productos caseros, artesanos, elaborados y de un sabor increíble. Ocupamos un nicho de mercado competitivo y versátil, para ello hemos llevado a cabo un cambio innovador en el sector, elaborando productos de

calidad, que faciliten el consumo y aporten practicidad. Nuestros productos ya se encuentran en muchos supermercados, pero la creación de la marca “La Familia de Lola” supone un punto de inflexión para la empresa. Con la introducción en este mercado, reafirmamos de nuevo nuestra filosofía de trabajo, con el valor de la “familia” como principal ingrediente.

www.lafamiliadelola.com





HOME SERVICE

DONA DONA

*Un gran servicio de comida congelada
y en conserva a domicilio.*



Dona Dona es una empresa especializada en la distribución de alimentos ultra congelados de calidad y en conserva a domicilio de forma gratuita. Perteneciente a CLAVO FOOD FACTORY, es una empresa 100% española, siendo por tanto Dona Dona, fabricante de una gran variedad de los productos que ofrecen a domicilio. Todo empezó como una forma de testar nuestras innovaciones de fábrica y cocina, y ahora es una empresa líder en el sector, que llega a los hogares de muchas familias.

Call center/web: Nuestro grupo de teleoperadoras quedan con el cliente para llamarle cuando desee (mensual-bimensual...), en la hora que prefiera. En éstas llamadas podrán presentarle diferentes promociones y descuentos que continuamente se van

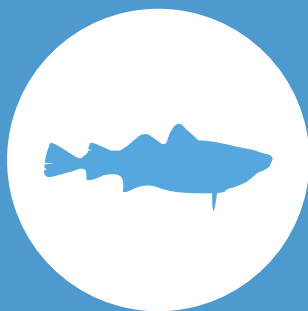
actualizando, así como anunciar novedades de productos. Por supuesto, las llamadas son sin compromiso alguno. Una vez realizado el pedido se fija un día de reparto y una franja horaria, pudiendo elegir la que mejor le venga al cliente. También contamos con la posibilidad de realizar los pedidos a través de nuestra web: www.donadona.com. Una gran tienda virtual.

Cámaras: con la temperatura perfectamente controlada organizamos tú pedido.

Reparto: contamos con vehículos especializados para el producto congelado, de tal manera que no pueda romperse la cadena de frío en ningún momento.



Pescados.



Pescados.

Tubo de Pota 38	Chipirón Romana 54
Anillas 39	San Marino 55
Chipirón Relleno 40	San Marino calibrado 56
Filete de Platija 41	Dados de Potón rebozados 57
Filete de Meiga 42	Bacalao rebozado 58
Filete de Halibut 43	Filetes Granadero empanado 59
Lomos de Halibut 44	Albóndigas de Merluza 60
Calamar Patagónico troceado 45	Albóndigas de Merluza y Salmón 61
Calamar Entero IQF 46	Delicias adobadas 62
Puntilla enharinada 47	Merluza empanada 63
Varitas de Merluza 48	Gambardina 64
Anilla de Calamar rebozada 49	Colas de Langostino rebozadas 65
“Nuestras Anillas rebozadas” (al huevo) 50	Langostinos Corn Flakes 66
Raba natural 51	Preparado de Paella 67
Raba empanada 52	Paella para microondas 68
Palitos de Merluza 53	Chipirón enharinado 69
	Hamburguesa de Potón 70

LEYENDA ICONOS

Ideal para:



Tapas



Raciones



1º plato



2º plato



Menú



Postre

Preparación:



Freír



Microondas



Plancha



Horno



Descongelar



Sartén

Peso medio/pieza:

X Este símbolo significa “media”.

Los usamos para mostrar el peso medio por pieza en gramos (g.)



Tubo de Pota.

Tubo de pota limpio y glaseado.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Preparación

DESCONGELACIÓN:
Descongelar en la parte baja del frigorífico (24 horas), secar con papel de cocina y elaborar según receta.



Formato:

Caja de 7 kg.

Peso medio:

X 135 g

Ingredientes:



Pota.



Anillas.

Pota cortada en anillas, congeladas individualmente (l. Q. F.), glaseadas y envasadas.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Ingredientes:



Pota.

Preparación

DESCONGELACIÓN:
Descongelar en la parte baja del frigorífico (24 horas), secar con papel de cocina y elaborar según receta.
FREIDORA: Enharinar y freír en aceite muy caliente a 180°C (2 minutos).



Formato:

Caja de 5 kg.

Peso medio:

X 14 g



Chipirón relleno.

Vaina de calamar limpia y rellena con trozos de calamar y pota. Envasado individualmente.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Preparación

DESCONGELACIÓN:
Descongelar en la parte baja del frigorífico (24 horas) y guisar según receta.
FREIDORA: Enharinar y freír en aceite muy caliente (2 minutos) y guisar al gusto.



Formato:

Caja de 7 kg.

Peso medio:

X 97 g

Ingredientes:



Filete de Platija.

Platija elaborada en forma de filetes sin piel y sin espinas. Envasado individualmente.

Ideal para menú y segundo plato.



Preparación

DESCONGELACIÓN:
Descongelar en la parte baja del frigorífico (24 horas) y guisar según receta.



Formato:

Caja de 7 kg.

Peso medio:

X 185 g

Ingredientes:



Platija.



Filete de Meiga.

Meiga elaborada en forma de filetes sin piel y sin espinas. Envasado individualmente.

Ideal para menú y segundo plato.



Preparación

DESCONGELACIÓN:
Descongelar en la parte baja del frigorífico (24 horas) y guisar según receta.



Formato:

Caja de 7 kg.

Peso medio:

X 177 g

Ingredientes:



Meiga.



Filete de Halibut.

Halibut elaborado en forma de filetes sin piel y sin espinas.

Ideal para menú y segundo plato.



Ingredientes:



Halibut.

Preparación

DESCONGELACIÓN:
Descongelar en la parte baja del frigorífico (24 horas), secar con papel de cocina y elaborar según receta.



Formato:

Caja de 3, 6 y 7 kg.

Peso medio:

X 140 g



Lomos de Halibut.

Lomos de halibut, sin piel y sin espinas.

Ideal para menú y segundo plato.



Preparación

DESCONGELACIÓN:
Descongelar en la parte baja del frigorífico (24 horas), secar con papel de cocina y elaborar según receta.



Formato:

Caja de 8 kg.

Peso medio:

✕ 275 g

Ingredientes:



Halibut.



Calamar Patagónico troceado.

Calamar patagónico con piel, troceado y congelado.

Ideal para raciones, primer plato y menú.



Preparación

DESCONGELACIÓN:
Descongelar en la parte baja del frigorífico (24 horas) y guisar según receta.



Formato:

Caja de 6 kg.

Peso medio:

✕ variable

Ingredientes:



Calamar.



Calamar Entero IQF.

Calamar entero (con piel y vísceras), congelado individualmente.

Ideal para ración, primer plato y menú.



Preparación

DESCONGELACIÓN:
Descongelar en la parte baja del frigorífico (24 horas) y guisar según receta.



Formato:

Caja de 6 kg.

Peso medio:

X 62 g

Ingredientes:



Calamar.



Puntilla enharinada.

Puntilla de calamar con un enharinado crujiente.

Ideal para raciones y primer plato.



Ingredientes:



Calamar.



Harina.



Sal.

Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente a 190°C (2 minutos) hasta obtener una cobertura dorada y firme.



Formato:

2 kg Granel.

Peso medio:

X 32 g



Varitas de Merluza.

Varitas de merluza empanadas, congeladas y envasadas.

Ideal para menú y segundo plato.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que estén bien dorados (8-10 minutos). Darle la vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una costra dorada y firme (3 - 4 minutos).

Formato:

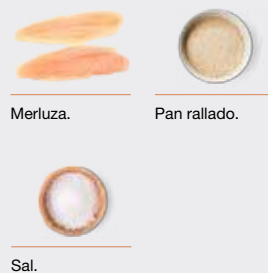
Caja de 5 x1 kg.

Peso medio:

X 32 g



Ingredientes:



Anilla rebozada.

Anillas de pota limpias, rebozadas, prefritas, congeladas y envasadas.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que estén bien doradas.

Formato:

10 x 400 g.
4 x 1 kg.
2 x 2,5 kg.

Peso medio:

X 12 g





“Nuestras Anillas rebozadas” al huevo.

Espectacular textura de anilla, que recuerda al mejor calamar de potera, cortado en anillas y cubierto de un rebozado al huevo.

Ideal para raciones y primer plato.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y hornear hasta que estén bien dorados (8 minutos). Darle la vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener un bonito color dorado (2 minutos).



Formato:

3 x 1 kg.

Peso medio:

20 g

Ingredientes:



Raba natural.

Tiernas tiras de manto empanadas y prefritas para darle el dorado adecuado.

Ideal para raciones y primer plato.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que estén bien dorados (7-8 minutos). Darle la vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (2-3 minutos).



Formato:

10 x 400 g.
 4 x 1 kg.
 2 x 2,5 kg.

Peso medio:

19 g

Ingredientes:





Raba empanada.

Jugosas tiras de manto cubiertas de un crujiente empanado.

Ideal para raciones y primer plato.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que estén bien dorados (7-8 minutos). Darle la vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (2-3 minutos).



Formato:

10 x 500 g.

Peso medio:

X 17 g

Ingredientes:



Pota.



Pan rallado.



Sal.

* Congelado



Palitos de Merluza.

Deliciosos palitos de merluza, rebozados y prefritos.

Ideal para tapas, raciones, segundo plato y menú.



Ingredientes:



Merluza.



Harina.



Aceite.



Sal.

* Congelado

Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que estén bien dorados (7-8 minutos). Darle la vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (3-4 minutos).



Formato:

10 x 500 g.

Peso medio:

X 18 g

PESCADOS · PREFritos



Anillitas a la Romana.

Anillas de papa limpias, rebozadas y prefritas, congeladas y envasadas.

Ideal para raciones, primer plato y menú.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que estén bien dorados (5-6 minutos). Dar una vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente a 180°C hasta que estén dorados (2 minutos).



Formato:

5 x 1 kg.

Peso medio:

8 g

Ingredientes:



Pota.



Harina.



Aceite.



Sal.



San Marino.

Dos filetes de pescado (sin piel y sin espinas), empanados y rellenos con jamón y queso. Envasados individualmente.

Ideal para segundo plato y menú.

Ingredientes:



Pescado.



Jamón cocido.



Queso.



Pan rallado.



Sal.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que esté bien dorado (9-10 minutos).
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (5 minutos).



Formato:

Caja de 5 kg.
5 x 1 kg.

Peso medio:

130 g



San Marino calibrado.

Elaborado de pescado relleno de delicioso jamón y queso, cubiertos de crujiente empanado.

Ideal para segundo plato y menú.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que esté bien dorado (7-8 minutos). Dar una vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (2-3 minutos).



Formato:

Caja de 5 kg.

Peso medio:

✕ 80 g

Ingredientes:



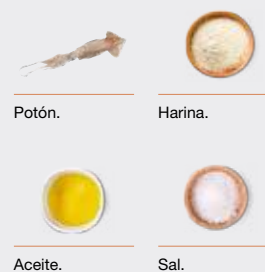
Dados de Potón rebozados.

Deliciosas porciones de manto de potón rebozadas y prefritas.

Ideal para tapas y raciones.



Ingredientes:



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que esté bien dorado (7-8 minutos).
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (2-3 minutos).



Formato:

5 x 1 kg.

Peso medio:

✕ 12 g



Bacalao rebozado.

Deliciosas porciones de bacalao cubiertas de crujiente rebozado.

Ideal para segundo plato y menú.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que esté bien dorado (8-10 minutos). Dar una vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) de 3 a 4 minutos hasta que estén bien doradas.



Formato:

6 x 1 kg.

Peso medio:

25 g

Ingredientes:



Bacalao.



Aceite.



Sal.



Filetes Granadero empanado.

Filete granadero sin piel, sin espinas y empanado.

Ideal para segundo plato y menú.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y hornear hasta que esté bien dorado (8-9 minutos). Dar una vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que estén bien dorados (3 minutos).



Formato:

5 x 1 kg.

Peso medio:

130 g

Ingredientes:



Granadero.



Harina.



Pan.



Albóndigas de Merluza.

Sabrosa albóndiga hecha con una base de merluza, maceradas con aliño especial.

Ideal para tapas, raciones, segundo plato y menú.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que estén doradas (1-2 minutos) y guisar según receta.



Formato:

6 x 1 kg.

Peso medio:

32 g

Ingredientes:



Merluza.



Pan.



Hierbas aromáticas.



Especias.



Sal.



Albóndigas de Merluza y Salmón.

Albóndigas de pescado, elaboradas a partir de una suave merluza y delicioso salmón.

Ideal para tapas, raciones, segundo plato y menú.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que estén doradas (1-2 minutos) y guisar según receta.



Formato:

6 x 1 kg.

Peso medio:

32 g

Ingredientes:



Merluza.



Salmón.



Pan.



Hierbas aromáticas.



Especias.



Sal.



Delicias adobadas.

Taquitos de caella adobados al estilo tradicional andaluz y rebozados.

Ideal para tapas raciones.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que esté bien dorado (7-8 minutos). Remover a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (3-4 minutos).



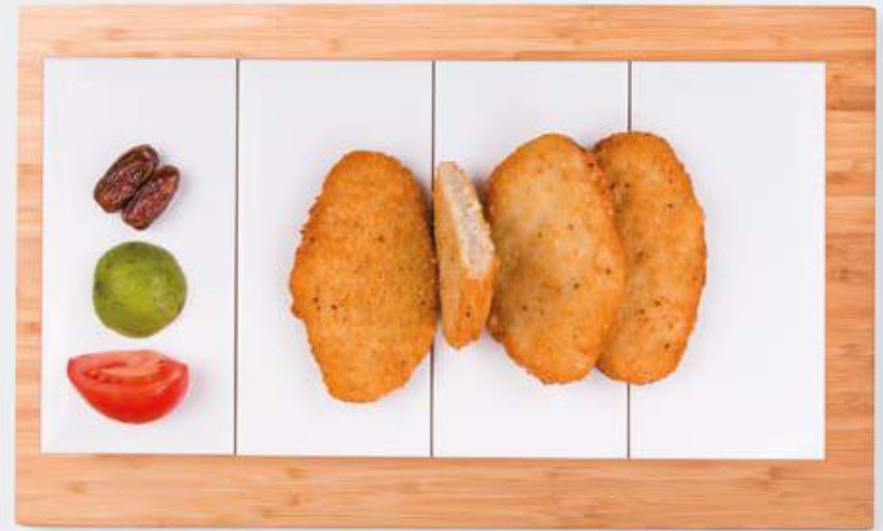
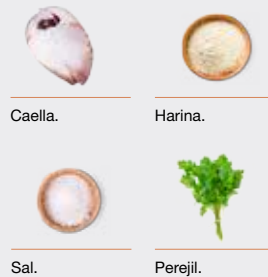
Formato:

8 x 500 g.

Peso medio:

X 14 g

Ingredientes:



Merluza empanada.

Producto elaborado a partir de merluza en forma de filetes y posteriormente empanados.

Ideal para segundo plato y menú.



Ingredientes:



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que estén bien dorados (7-8 minutos). Dar una vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que resulten dorados (2 -3 minutos).



Formato:

Caja de 6 kg.

Peso medio:

X 52 g



Gambardina.

Nuestra famosa eurogamba, creada por nosotros en 1989. Langostino rebozado a mano al estilo gabardina.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que estén bien doradas (9-10 minutos). Remover a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que estén bien doradas (3-4 minutos).



Formato:

Caja de 2 kg.
2 x 1 kg.
10 x 500 g.

Peso medio:

✕ 20 g

Ingredientes:



Langostino.



Harina.



Aceite.



Sal.



Colas de Langostino rebozadas.

Langostinos pelados enteros, rebozados y prefritos.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que estén bien doradas (7-8 minutos). Remover a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que estén bien doradas (2-3 minutos).



Formato:

Caja de 2 kg.

Peso medio:

✕ 15 g

Ingredientes:



Langostino.



Harina.



Aceite.



Sal.



Langostinos Corn Flakes.

Langostinos empanados, recubiertos de una crujiente capa de copos de maíz.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que estén bien dorados (7-8 minutos). Dar una vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que resulten doradas (3 minutos).



Formato:

2 x 1 kg.

Peso medio:

̄ 22 g

Ingredientes:



Langostino.



Harina.



Corn Flakes.



Aceite.



Sal.

* Congelado



Preparado de Paella.

El acompañamiento de la paella, selecta mezcla de mariscos.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Preparación

DESCONGELACIÓN: Descongelar en la parte baja del frigorífico (24 horas), secar ligeramente con papel de cocina y guisar según receta.



Formato:

Bandeja de 400 g.
(12x400)
Granel 4kg.

Peso medio:

̄ 400 g

Ingredientes:



Cigalas.



Anillas.



Mejillones.



Gambas.



Pota.



Almejas.

* Congelado

PESCADOS · CRUDOS, M/P



Paella para microondas.

La paella más sabrosa, ahora disponible para regenerar en horno y microondas.

Ideal para tapas, primer plato y menú.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C), retirar el envoltorio y hornear (10-12 minutos).
MICROONDAS: retirar el envoltorio y calentar de (5-6 minutos) a máxima potencia.



Formato:

16 x 350 g.

Peso medio:

X 350g

Ingredientes:



Arroz.



Guisantes.



Pollo.



Mejillones.



Almejas.



Cigalas.

Otros ingredientes:

Cebolla, calamares, agua, aceite de oliva, sal, tomate frito, ajo, pimienta roja.



Chipirón enharinado.

Calamar troceado en rodajas y enharinado. Los famosos chopitos.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Ingredientes:



Chipirón.



Harina.



Sal.

Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y hornear hasta que estén bien dorados (4-5 minutos).
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (195°C) hasta que estén bien dorados (1 minuto).



Formato:

Caja de 5 kg.

Peso medio:

X 13 g



Hamburguesa de Potón.

Deliciosas “hamburguesas” elaboradas a base de Pota, congeladas y envasadas.

Tapa, raciones, primer plato, segundo plato y menú.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que estén bien dorados (2-3 minutos).



Formato:

6 x 1kg.

Peso medio:

X 110g

Ingredientes:



Pota.



Pan rallado.



Harina.



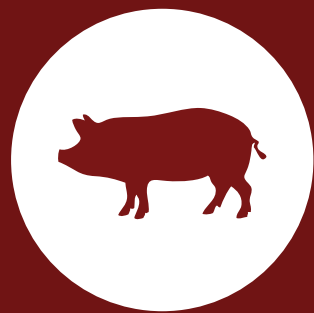
Aceite.



Agua.



Sal.



Carnes.

Carnes.

Pechuga empanada 74	Milanesa de Ternera 88
Fingers de Pollo 75	Cuarto trasero de Pollo Asado 89
Nubes de Pollo 76	Medio Pollo asado 90
Nuggets 77	Pollo Coquelet 91
Alitas BBQ 78	Pollo al Limón 92
Tulipas de Pollo 79	Pollo ecológico 93
Finger de Pavo 80	Asados rellenos de Pollo 94
Pechuga Villaroy 81	Fajitas de Pollo 95
Mini Delicias de Jamón y Queso 82	Costilla BBQ 96
Librito de Lomo y Queso 83	Chorizito cocktail 97
San Jacobo 84	Mini Hamburguesa 98
Mini San Jacobo 85	Hamburguesa Corn Flakes 99
Flamenquines 86	Albóndiga de Vacuno 100
Mini Flamenquines 87	Albóndiga de Pollo 101

LEYENDA ICONOS

Ideal para:



Tapas



Raciones



1° plato



2° plato



Menú



Postre

Preparación:



Freír



Microondas



Plancha



Horno



Descongelar



Sartén

Peso medio/pieza:

X Este símbolo significa "media".

Los usamos para mostrar el peso medio por pieza en gramos (g.)



Pechuga empanada.

Filetes de pechuga de pollo limpios de huesos, macerados en adobo y empanados.

Ideal para segundo plato y menú.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y hornear hasta que esté bien dorada (7-8 minutos). Darle la vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (2-3 minutos).



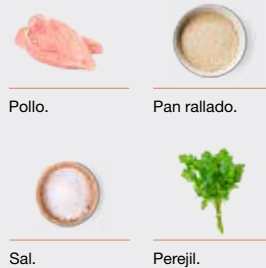
Formato:

Caja 4 kg (iwp, bolsa de 1 kg).

Peso medio:

✕ 120 g

Ingredientes:



Fingers de Pollo.

Tiras de pechuga de pollo cortadas de forma artesanal, empanadas y prefritas. Diferentes variedades.

Ideal para raciones, segundo plato y menú.



Ingredientes:



Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y hornear hasta que estén bien dorados (7-8 minutos). Darle la vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (3-4 minutos).



Formato:

Caja 4 Kg (bolsa de 1 kg).

Peso medio:

✕ 35 g



Nubes de Pollo.

Porciones de jugoso contramuslo, maceradas y empanadas.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y hornear hasta que estén bien doradas (8-9 minutos).
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (3-4 minutos).



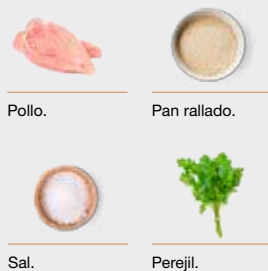
Formato:

Caja de 4 kg (bolsa de 500g).

Peso medio:

15 g

Ingredientes:



Nuggets.

El famoso nugget, elaborado a partir de carne de pollo rebozada, ya un clásico.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y hornear hasta que estén bien dorados (8-9 minutos). Dar la vuelta a media cocción.
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (3-4 minutos).



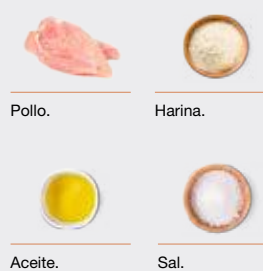
Formato:

Caja de 4 kg (bolsa de 500g).

Peso medio:

23 g/ud

Ingredientes:





Alitas BBQ.

Alones y blanquetas de ala de pollo, maceradas en una rica salsa barbacoa y asadas.

Ideal para tapas, raciones, segundo plato y menú.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y asar de hasta que estén bien doradas (12-15 minutos). Remover a media cocción.
MICROONDAS: Colocar 5-7 unidades en un plato y calentar a máxima potencia (5 minutos).



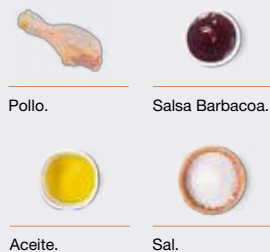
Formato:

10 x 500 g.

Peso medio:

✕ alón 40 g
blanqueta 47,5 g

Ingredientes:



Tulipas de Pollo.

Blanquetas del ala de pollo, a hueso vista, marinadas en una rica salsa, asadas, congeladas.

Tapa, raciones, primer plato, segundo plato y menú.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y asar de hasta que estén bien doradas (12-15 minutos). Remover a media cocción.
MICROONDAS: Colocar 5-7 unidades en un plato y calentar a máxima potencia (5 minutos).
FREIDORA: Freír en abundante aceite a 180°C (3-4 minutos).



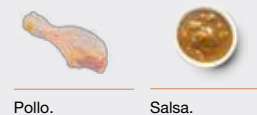
Formato:

Caja 3 kg.
(bolsa de 500g).

Peso medio:

✕ 50g/ud

Ingredientes:





Finger de Pavo.

Tiras cortadas directamente de la pechuga de pavo, maceradas con un aliño especial, empanadas y prefritas. El finger sano y sabroso.

Ideal para tapas, raciones y segundo plato.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y hornear hasta que estén bien doradas (7-8 minutos).
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que resulten bien doradas (3 minutos).



Formato:

Caja 4 kg
(bolsa de 500 g).

Peso medio:

X 18 g/ud

Ingredientes:



Pechuga Villaroy.

Pechugas de pollo, cubiertas de una fina bechamel con ligero toque a nuez moscada, y empanados.

Ideal para tapas, raciones, segundo plato y menú.



Preparación:

FREIDORA: Freír en abundante aceite a 175°C (6-8 minutos).



Formato:

Caja de 5 kg.

Peso medio:

X 110 g

Ingredientes:





Mini Delicias de Jamón y Queso.

Lonchas rectangulares de fiambre de jamón y queso, recubiertas de una suave bechamel y empanadas.

Ideal para tapas, segundo plato y menú.



Preparación:

FREIDORA: Freír en abundante aceite a 180°C (3-4 minutos).



Formato:

Caja de 4 kg (bolsa de 500g).

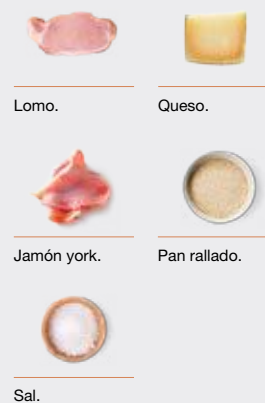
Peso medio:

30 g/ud

Ingredientes:



Ingredientes:



Librito de Lomo y Queso.

Dos deliciosas lonchas de lomo adobado envolviendo otras de queso y jamón york. Todo ello empanado.

Ideal segundo plato y menú.



Preparación:

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (4 minutos).



Formato:

Caja 5 kg (lwp) o caja 4 kg bolsa de kilo (5 x 1)

Peso medio:

90 g/ud



San Jacobo.

Grandes lonchas rectangulares de fiambre de cerdo y pavo rellenas de una cremosa bechamel de queso, empanadas, congeladas y envasadas.

Ideal para tapas, raciones, segundo plato y menú.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite a 180 °C (3,5-4,5 minutos).



Formato:

Caja 4 kg granel, y 6kg (IWP).

Peso medio:

̄ 90 g

Ingredientes:



Cerdo.



Pavo.



Pan rallado.



Queso.



Harina.



Aceite.

Otros ingredientes:

Sal.

* Congelado

Ingredientes:



Cerdo.



Pavo.



Pan rallado.



Queso.



Harina.



Aceite.

Otros ingredientes:

Sal.

* Congelado



Mini San Jacobo.

Pequeñas lonchas rectangulares de fiambre de cerdo y pavo rellenas de una cremosa bechamel de queso, empanadas, congeladas y envasadas.

Ideal para tapas, raciones, segundo plato y menú.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite a 180 °C (3,5-4,5 minutos).



Formato:

Caja de 4 kg (bolsa de 500 g).

Peso medio:

̄ 25 g/ud

CARNES · EMPANADOS



Flamenquines.

Cilindros de fiambre empanados, rellenos de un suave queso que se derrite al morder.

Ideal para tapas, raciones y menú.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite a 180 °C (3,5-4,5 minutos).



Formato:

Caja de 4 kg
(bolsa de 1 kg).

Peso medio:

X 55 g

Ingredientes:



Cerdo.



Pavo.



Queso.



Pan rallado.



Sal.

* Congelado



Mini Flamenquines.

Pequeños cilindros de fiambre empanados, rellenos de un suave queso que se derrite al morder.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite a 180 °C (3,5-4,5 minutos).



Formato:

Caja de 5 kg
(bolsa de 1 kg).

Peso medio:

X 25 g/ud

Ingredientes:



Cerdo.



Pavo.



Queso.



Pan rallado.



Sal.

* Congelado



Milanesa de Ternera.

La milanesa de toda la vida, filete de ternera con su maceración y empanado.

Ideal para segundo plato y menú.



Preparación

FREIDORA: Se deben freír en aceite abundante y caliente, a 180-190°C, durante (3-4 minutos).



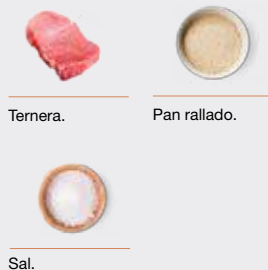
Formato:

Caja de 4 kg.

Peso medio:

X 100 g

Ingredientes:



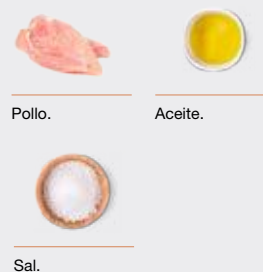
Cuarto trasero de Pollo.

Pollo, limpio y asado en horno, acompañado de una rica salsa.

Ideal para segundo plato y menú.



Ingredientes:



Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y hornear hasta que estén bien dorados (15 minutos). Dar una vuelta a media cocción. FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que estén bien dorados (5 minutos).



Formato:

Caja de 7,5 kg. Envase al vacío de 2,5 kg. 3 envases por caja.

Peso medio:

X 272 g



Medio Pollo Asado.

Pollo, limpio y asado en horno, acompañado de una rica salsa.

Ideal para segundo plato y menú.



Preparación

HORNO: Calentar el horno a 250°C y hornear hasta que estén bien dorados (15 minutos). Dar una vuelta a media cocción.



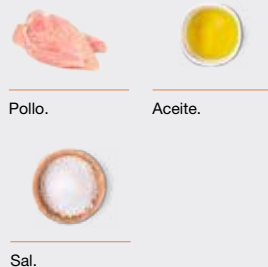
Formato:

Vacio 1,300 kg.
con salsa
(2 unidades/vacío)
2 vacíos por caja

Peso medio:

X 550 g/ud

Ingredientes:



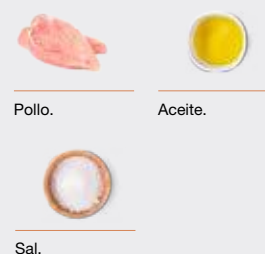
Pollo Coquelet.

Coquelet limpio, abierto, asado al horno y envasado al vacío.

Ideal para segundo plato y menú.



Ingredientes:



Preparación

HORNO: Calentar el horno (220°C) y hornear hasta que quede bien dorada la piel (12-14 minutos).
SARTÉN: Calentar la sartén, añadir unas gotas de aceite de oliva y cocinar a fuego medio (10-12 minutos) dándole la vuelta a media cocción. (Para producto descongelado)



Formato:

Caja de 4 kg.
8 unidades de 500g.

Peso medio:

X 500 g



Pollo al Limón.

Pollo limpio y asado en horno, acompañado de una rica salsa.

Ideal para segundo plato y menú.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (180°C) y hornear hasta que esté bien dorado (20-25 minutos). (Descongelado)

MICROONDAS: calentar a máxima potencia (15-20 minutos). (Descongelado). (30-35 minutos) para el pollo congelado.



Formato:

Vacio 1,300 kg.
con salsa
(1 unidad/vacío)
2 vacíos por caja

Peso medio:

X 1300 g/ud

Ingredientes:



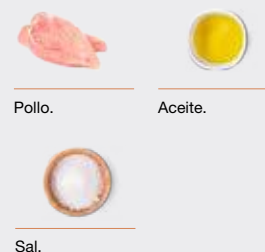
Pollo Ecológico.

Pollo limpio, abierto, asado al horno y envasado al vacío.

Ideal para segundo plato y menú.



Ingredientes:



Preparación

HORNO: Calentar el horno (180°C) y hornear hasta que esté bien caliente el interior (60-70 minutos). (Descongelar 24 horas antes de su regeneración dejando el producto en el frigorífico).



Formato:

Vacio 2,500 kg.
con salsa
(1 unidad/vacío)
1 vacío por caja

Peso medio:

X 2500 g/ud



Asados Rellenos de Pollo.

Asados de pollo rellenos, con ingredientes de primera calidad:

- Asado de pollo relleno de dátiles y jamón serrano
- Asado de pollo relleno de pimiento rojo y huevo
- Asado de pollo relleno de jamón y queso.

Ideal para segundo plato y menú.



Preparación

MICROONDAS: Cortar en rodajas y calentar en un plato a máxima potencia (2-3 minutos).
SARTÉN: Cortar en rodajas, calentar una sartén, añadir un chorro de aceite de oliva y dorar (2 minutos) por ambas caras a fuego medio.



Formato:

Caja 4 kg / 4 piezas

Peso medio:

1 kg

Ingredientes:



Pollo.

Otros ingredientes:
 Variables según receta.

* Congelado



Fajitas de Pollo.

Tiras de pechuga, limpias de huesos, maceradas y pasadas por la plancha.

Ideal para primer plato y menú.



Preparación

MICROONDAS: Calentar en un plato a máxima potencia (2-3 minutos).
SARTÉN: Calentar una sartén, añadir un chorro de aceite de oliva y saltear de (2-3 minutos) a fuego vivo.



Formato:

Bolsa de 1 kg.

Peso medio:

variable

Ingredientes:



Pollo.

Sal.

* Congelado



Costilla BBQ.

Costilla de cerdo asada envasada al vacío con una deliciosa salsa barbacoa.

Ideal para raciones, segundo plato y menú.



Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y hornear hasta que esté bien dorada (15 minutos).
MICROONDAS: Retirar el envoltorio, colocar sobre un plato y calentar a máxima potencia de (6-7 minutos).



Formato:

Caja de 4 kg
(10 ud/caja).

Peso medio:

X 400 g
+ salsa.

Ingredientes:



Costillas.



Salsa Barbacoa.



Sal.



Choricito Cocktail.

Pequeños chorizos asados.

Ideal para tapa, raciones y menú.



Ingredientes:



Cerdo.



Grasa de cerdo.



Especias.



Sal.

Otros ingredientes:

Proteína de cerdo.

Preparación

SARTÉN: Cocinar el producto directamente congelado en la sartén con un poco de aceite a fuego medio aproximadamente (9-11 minutos), girándolos durante la cocción.
MICROONDAS: Perforar el envase y sobre un plato calentar a máx. potencia (3-4 minutos).



Formato:

Caja 5 kg
(bolsa de un kilo)

Peso medio:

X 20-25 g/ud



Hamburguesa / Mini Hamburguesa.

Mezcla de carne de vacuno y cerdo sometida a un proceso de picado, condimentado, amasado, formado circular y congelado.

Ideal para tapas, raciones y segundo plato.



Preparación

Plancha: Freír a 170 °C (5-6 minutos) para obtener el punto de la carne, dependiendo del gusto del comensal.



Formato:

Caja de 4 kg o iwp, bolsa 1 kg.

Peso medio:

✕ 29,5 g (mini)
75 g (normal)

Ingredientes:



Carne de vacuno.



Carne de cerdo.



Pan rallado.



Ajo.



Sal.



Azúcar.

Otros ingredientes:
Especias.



Hamburguesa Corn Flakes.

Hamburguesa de pollo cubierta del crujiente pan corn flakes.

Ideal para segundo plato y menú.



Ingredientes:



Pollo.



Corn Flakes.



Harina.



Aceite.



Sal.

Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y hornear hasta que estén bien dorados (7-8 minutos).
FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (175°C) hasta que estén dorados (3-4 minutos).



Formato:

Caja de 6 kg.

Peso medio:

✕ 70 g (mini)
150 g (normal)



Albóndiga de Vacuno.

Sabrosa albóndiga hecha con una mezcla de carne de vacuno y cerdo sometida a un proceso de picado, condimentado, amasado, formado esférico y congelado.

Ideal para segundo plato y menú.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente a 180 °C (5-5,5) minutos, hasta que estén doradas. Sugerencia: Una vez frito, cocer durante 10 minutos con una salsa de acompañamiento.



Formato:

Caja de 5 kg.

Peso medio:

̄ 25 g

Ingredientes:



Albóndiga de Pollo.

Sabrosa albóndiga hecha con una mezcla de carne de pollo sometida a un proceso de picado, condimentado, amasado, formado esférico y congelado.

Ideal para segundo plato y menú.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente a 180 °C (5-5,5 minutos), hasta que estén doradas. Sugerencia: Una vez frito, cocer durante 10 minutos con una salsa de acompañamiento.



Formato:

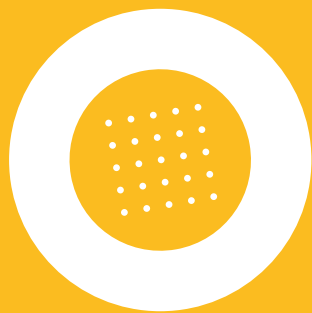
Caja de 5 kg.

Peso medio:

̄ 25 g

Ingredientes:





Masas y hojaldres.

Masas y hojaldres.

Huevo con Bechamel **104**

Croqueta Suprema de jamón, bacalao o pollo **105**

Croquetas Caseras de jamón, bacalao o pollo **106**

Mini Croquetas **107**

Croquetas de Jamón Ibérico **108**

Croqueta de Puchero **109**

Croqueta de Carne Mechada **110**

Croquetas de Calamar en su tinta **111**

Croquetas de Huevos con Chorizo **112**

Croqueta de Espinacas con Jamón **113**

Bocaditos de Bechamel **114**

Croquetón Supremo de Jamón **115**

Empanadilla de Atún. **116**

Mini Empanadilla de Atún **117**

Empanadilla de Pavo **118**

Empanadilla criolla de Carne **119**

Masa de Hojaldre **120**

Tigres **121**

Aros de Cebolla empanados **122**

Aros de Cebolla rebozados **123**

Pimientos del Piquillo rellenos **124**

Bollito Preñado **125**

Mejillón en Tempura **126**

Gambón en Tempura **127**

Anilla en Tempura **128**

LEYENDA ICONOS

Ideal para:



Tapas



Raciones



1º plato



2º plato



Menú



Postre

Preparación:



Freír



Microondas



Plancha



Horno



Descongelar



Sartén

Peso medio/pieza:

X Este símbolo significa "media".

Los usamos para mostrar el peso medio por pieza en gramos (g.)



Huevo con Bechamel.

El famoso huevo moll: rodajas de huevo cocido, recubiertas de suave bechamel y empanadas.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que resulten dorados (3 minutos). Se recomienda no echar más de 6 unidades a la vez, para evitar la bajada brusca de la temperatura del aceite.



Formato:

Bolsa de 500 g.
Bolsa de 1 kg.

Peso medio:

X 38 g

Ingredientes:



Croqueta Suprema de Jamón, Bacalao o Pollo.

Cremosa bechamel con la mejor materia prima y cubierta con un crujiente empanado.

Ideal para tapas y raciones.



Sabores:



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una superficie dorada y firme (3,5–4 minutos). Dejar reposar un minuto.



Formato:

Bolsa de 500 g.

Peso medio:

X 35 g



Croquetas Caseras de Jamón, Pollo y Bacalao.

Cremosa bechamel realizada con materias primas de primera calidad, y cubiertas con un crujiente empanado.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una superficie dorada y firme (3,5-4 minutos). Dejar reposar un minuto.



Formato:

Bolsa de 1 kg.

Peso medio:

X 29 g

Sabores:



Mini Croquetas.

Gama de croquetas tipo cocktail. Todo el sabor en un solo bocado.

Ideal para tapas y raciones.



Sabores:



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una costra dorada y firme (3-4 minutos). Dejar reposar un minuto.



Formato:

Bolsa de 500g.

Peso medio:

X 11g
15g morcilla



Croquetas de Jamón Ibérico.

Exquisita croqueta hecha con virutas de jamón ibérico.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (175°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (4-5 minutos). Dejar reposar un minuto.



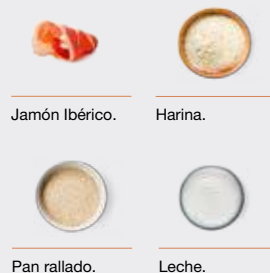
Formato:

Bolsa de 500 g
(6 x 500 g).

Peso medio:

35 g

Ingredientes:



Croqueta de Puchero.

Deliciosas croquetas hechas con los principales ingredientes del cocido tradicional, con sabor y textura.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (175°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (4-5 minutos). Dejar reposar un minuto.



Formato:

Bolsa de 500g.
(6 x 500g)

Peso medio:

35 g

Ingredientes:



Otros ingredientes:
Sal.



Croqueta de Carne Mechada.

Deliciosas croquetas hechas de la manera más artesanal y casera posible.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (3-4 minutos).



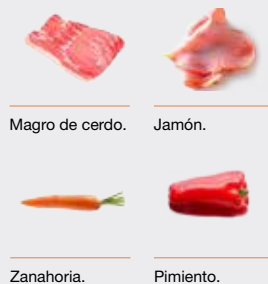
Formato:

6 x 500 g.

Peso medio:

35 g

Ingredientes:



Croquetas de Calamar en su tinta.

Sorprendentes croquetas hechas con una bechamel mezclada con calamar troceado en su tinta.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (175°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (4-5 minutos). Dejar reposar un minuto.



Formato:

Bolsa de 500 g (6 x 500 g).

Peso medio:

35 g

Ingredientes:





Croquetas de Huevos con Chorizo.

Deliciosas croquetas hechas con huevo y chorizo, con sabor y textura que nos recuerdan a uno de los platos más típicos.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (175°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (4-5 minutos). Dejar reposar un minuto.



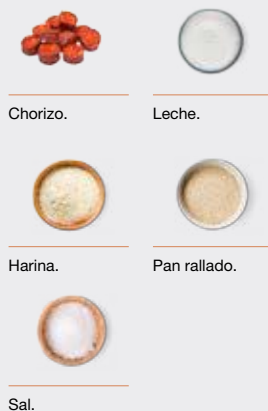
Formato:

Bolsa de 500 g
(6 x 500 g).

Peso medio:

35 g

Ingredientes:



Croqueta de Espinacas con Jamón.

Croquetas hechas de bechamel y una base de espinacas y jamón.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (175°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (4-5 minutos). Dejar reposar un minuto.



Formato:

Bolsa de 500 g
(6 x 500 g).

Peso medio:

35 g

Ingredientes:



Otros ingredientes:
Sal.



Bocaditos de Bechamel

Bolitas rellenas de una cremosa bechamel de varios sabores y empanadas.

Ideal para tapas.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite muy caliente a 180 °C, (2,5-3 minutos). Dejar reposar un minuto.



Formato:

Bolsa de 500 g.

Peso medio:

X 17 g

Sabores:



Huevo con Chorizo.



Calamar en su tinta



Boletus edulis.



Queso Azul.

Otros sabores:

Puchero.



Croquetón Supremo de Jamón.

Nuestra croqueta de suave bechamel, en formato grande para consumir por unidad.

Ideal para tapas y raciones.



Ingredientes:



Jamón curado.



Harina.



Pan rallado.



Sal.

Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (5 minutos). Dejar reposar un minuto.



Formato:

4 x 1

Peso medio:

X 70 g



Empanadilla de Atún.

Crujiente masa hojaldrada con forma de media luna, rellena de pisto de atún y salsa de tomate.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que estén bien doradas (3-4 minutos).



Formato:

Bandeja 12 x 250g.
o 96 unidades.
4 x 1 kg.

Peso medio:

X 32 g

Ingredientes:



Atún.



Tomate.



Masa de hojaldre.



Pimiento.



Cebolla.



Harina.

Otros ingredientes:

Agua, huevo y sal.



Ingredientes:



Atún.



Tomate.



Masa de hojaldre.



Pimiento.



Cebolla.



Harina.

Otros ingredientes:

Agua, huevo, sal y azúcar.

Mini Empanadilla de Atún.

Versión cocktail de nuestra empanadilla, rellena de pisto de atún y tomate.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que estén bien doradas (2-3 minutos).



Formato:

Bolsa de 500 g.
8 x 500 g.
4 x 1 kg.

Peso medio:

X 15 g



Empanadilla de Pavo.

Una alternativa a la empanadilla tradicional, con una materia prima sana y saludable reconocida por el mercado.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que estén bien doradas (3-4 minutos).



Formato:

Bolsa de 1 kg.

Peso medio:

X 32 g

Ingredientes:



Otros ingredientes:
Agua y sal.

* Congelado



Empanadilla Criolla de Carne.

La famosa empanadilla de carne, aunque algo más suave. Base de carne picada con sofrito de tomate.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que estén bien doradas (3-4 minutos).



Formato:

Bolsa de 1 kg.

Peso medio:

X 22 g

Ingredientes:



Otros ingredientes:
Agua, ajo y sal.

* Congelado



Masa de Hojaldre.

Masa de hojaldre de calidad, perfecta para dar forma a empanadas, postres u hojaldres.

Ideal para postres.



Preparación

DESCONGELACIÓN: Descongelar en la parte baja del frigorífico (24 horas).
HORNO: Calentar el horno (250°C) y hornear hasta que estén bien dorados según receta.



Formato:

Bandeja de 500g.
(12 x 500)

Peso medio:

X 250 g

Ingredientes:



Harina de trigo.



Margarina.



Sal.



Tigres.

Bechamel de carne de mejillón, rellenando su propia concha y empanada.

Ideal para tapas y raciones.



Ingredientes:



Mejillón.



Sal.



Bechamel.



Pan rallado.

Preparación

FREIDORA: Freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta obtener una cobertura dorada y firme (3-3,5 minutos). Dejar reposar 1 minuto.



Formato:

iwp 6kg. o en bolsa de kilo (6 x 1)

Peso medio:

X 40 g



Aros de Cebolla empanados.

Cebolla cortada en aros y empanada.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente (180°C) entre (1,5-2 minutos) hasta que dore la superficie. Dejar reposar un minuto.



Formato:

2,5 kg granel.

Peso medio:

✕ 20 g

Ingredientes:



Aros de Cebolla Rebozados.

Cebolla cortada en aros y rebozada.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

FREIDORA: Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente (180°C) entre (1,5-2 minutos) hasta que dore la superficie. Dejar reposar un minuto.



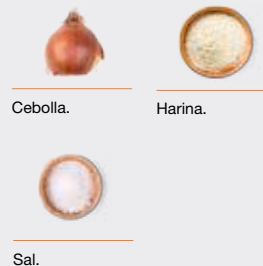
Formato:

3 kg granel.

Peso medio:

✕ 20 g

Ingredientes:





Pimientos del Piquillo rellenos.

Pimientos del piquillo rellenos de una cremosa bechamel de bacalao, atún, diferentes mariscos o carne de pollo y ternera. Ideales para consumir con una ligera salsa casera.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Preparación

DESCONGELACIÓN:
Descongelar en la parte baja del frigorífico durante (24 horas).
MICROONDAS: Colocar sobre una fuente o plato adecuado y calentar a media potencia (6-7 minutos).
GUISADO: producto que puede descongelarse directamente dentro de la salsa de acompañamiento (10-15 min).



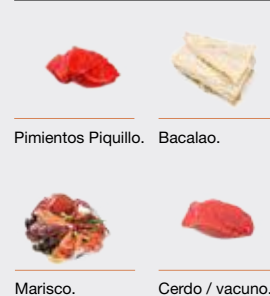
Formato:

iwp 3 kg.
Bolsa de kilo (3 x 1)
Bolsa de 500 g.

Peso medio:

X 55 g

Sabores:



Bollito Preñado.

Pequeño bollo de pan horneado, relleno de chorizo ahumado.

Ideal para tapas.



Ingredientes:



Preparación

HORNO: Calentar el horno (250°C) y hornear hasta que estén bien dorados (10-12 minutos).



Formato:

8 x 500 g.

Peso medio:

X 23 g



Mejillón en Tempura.

Carne de mejillón cubierto con una fina tempura.

Ideal para tapas y raciones.



Preparación

HORNO: precalentar el horno (250°C) y hornear (8-10 minutos). Remover a media cocción.
FREIDORA: freír en abundante aceite caliente a 190°C (2-3 minutos).



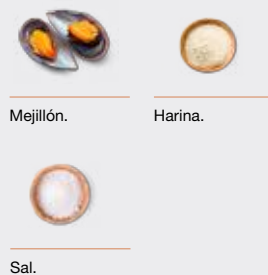
Formato:

4 x 500 g.

Peso medio:

9 g

Ingredientes:



Gambón en Tempura.

Exquisito producto cubierto con una fina tempura.

Ideal para raciones y primer plato.



Preparación

HORNO: precalentar el horno (250°C) y hornear (8-10 minutos). Remover a media cocción.
FREIDORA: freír en abundante aceite caliente a 190°C (2-3 minutos).



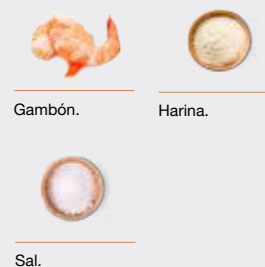
Formato:

4 x 500 g..

Peso medio:

23 g

Ingredientes:





Anilla en Tempura.

Anilla de pota cubierta con una fina tempura.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Preparación

HORNO: precalentar el horno (250°C) y hornear (8-10 minutos). Remover a media cocción.
FREIDORA: freír en abundante aceite caliente a 190°C (2-3 minutos).



Formato:

10 x 400 g.

Peso medio:

X 10 g

Ingredientes:



Pota.



Harina.



Sal.



Otros.

Otros.

Tortilla Española con Cebolla Exquise 132

Tortilla Española con Cebolla Plancha 133

Tortilla Francesa 134

Mezcla de Setas con Boletus 135

Shitake Entero 136

Boletus Troceado 137

Espárrago Verde 138

LEYENDA ICONOS

Ideal para:



Tapas



Raciones



1º plato



2º plato



Menú



Postre

Preparación:



Freír



Microondas



Plancha



Horno



Descongelar



Sartén

Peso medio/pieza:

 Este símbolo significa "media".

Los usamos para mostrar el peso medio por pieza en gramos (g.)



Tortilla Española con Cebolla Exquise.

La tortilla española a base de patatas, huevo y cebolla.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Preparación

SARTÉN: Colocar la tortilla en la sartén, cubrirla y mantener (10-12 minutos) por cada lado a fuego lento.
HORNO: Colocar la tortilla sobre la rejilla y mantener (15-20 minutos) entre 180-200°C.
MICROONDAS: Cubrir la tortilla y calentar a máxima potencia entre (13-18 minutos).

Formato:

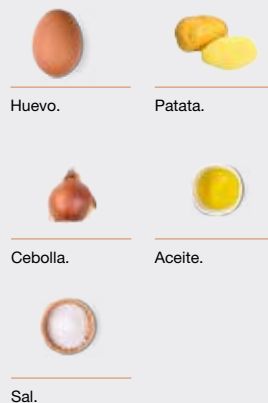
800 x 6 ud.

Peso medio:

800 g



Ingredientes:



Tortilla Española con Cebolla Plancha.

La tortilla española a base de patatas, huevo y cebolla.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Preparación

SARTÉN: Colocar la tortilla en la sartén, cubrirla y mantener (10-12 minutos) por cada lado a fuego lento.
HORNO: Colocar la tortilla sobre la rejilla y mantener (15-20 minutos) entre 180-200°C.
MICROONDAS: Cubrir la tortilla y calentar a máxima potencia entre (13-18 minutos).

Formato:

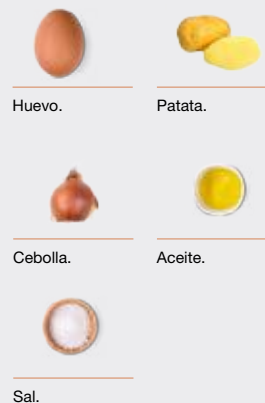
12 x 750 g.

Peso medio:

750 g



Ingredientes:





Tortilla Francesa.

Tortilla tradicionalmente conocida como "francesa" a base de huevo cuajado en sartén y enrollada sobre si misma.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Preparación

DESCONGELACIÓN:
Descongelar en la parte baja del frigorífico (24 horas).
MICROONDAS: calentar a máxima potencia (2 minutos).



Formato:

85 g.
2 bolsas x 20 ud.

Peso medio:

X 85 g

Ingredientes:



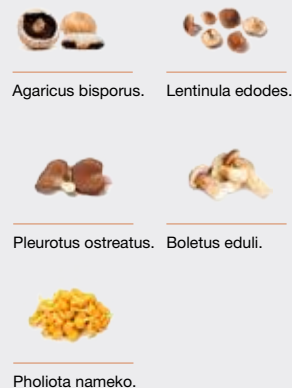
Mezcla de Setas con Boletus.

Mezcla de setas con Boletus.

Ideal para tapas, raciones y primer plato.



Ingredientes:



Preparación

DESCONGELACIÓN: se recomienda NO descongelar el producto previamente para su elaboración.
COCINADO: se recomienda incluir el producto en unos huevos revueltos, el salteado con ajo y jamón, ó como guarnición de carnes rojas.



Formato:

4 x 1 kg.

Peso medio:

X variable



Shitake Entero.

Setas enteras de entre 2 y 4 cm de diámetro, sin pie.

Ideal para tapas, raciones y primer plato.



Preparación

DESCONGELACIÓN: se recomienda NO descongelar el producto previamente para su elaboración.

COCINADO: se recomienda incluir el producto en unos huevos revueltos, el salteado con ajo y jamón, ó como guarnición de carnes rojas.



Formato:

4x1.

Peso medio:

X variable

Ingredientes:



Lentinula edodes.

PLANCHA

* Congelado



Boletus Troceado.

Trozos de boletus en forma de dado, de aproximadamente 2,5 x 2,5 cm de lado.

Ideal para tapas, raciones y primer plato.



Preparación

DESCONGELACIÓN: se recomienda NO descongelar el producto previamente para su elaboración.

COCINADO: se recomienda incluir el producto en unos huevos revueltos, el salteado con ajo y jamón, ó como guarnición de carnes rojas.



Formato:

4x1.

Peso medio:

X variable

Ingredientes:



Boletus edulis.

PLANCHA

* Congelado



Espárrago verde.

Espárragos trigueros congelados enteros.

Ideal para tapas, raciones, primer platoy menú.



Preparación

DESCONGELACIÓN: se recomienda NO descongelar el producto previamente para su elaboración.

COCINADO: se recomienda incluir el producto en unos huevos revueltos, albardado con bacon ó jamón, ó como guarnición de carnes y pescados.



Formato:

5x 1 kg.

Dimensiones:

X 16-22 mm Ø
L = 10-17 cm

Ingredientes:



Espárragos.

Refrigerados.



Refrigerados.

- Croqueta Suprema de Jamón
- Croqueta Suprema de Pollo
- Milanesa de Pollo
- Flamenquines
- Mini Flamenquines
- Nuggets
- Lomo al ajillo
- Fajitas de Pollo
- Carrillera de Cerdo



Formatos de presentación:

✂ Caja / Bandeja / Al vacío

Ideales para:



Tapas



Raciones



1º plato



2º plato



Menú



Preparación:



Freír



Microondas



Plancha



Horno



Sartén





Conservas.

Conservas.

Fideuá • Horeca **144**

Arroz a la Zamorana • Horeca **145**

Paella de Marisco • Horeca **146**

Paella Mixta • Horeca **147**

Arroz con Pollo • Horeca **148**

Arroz Negro con Sepia • Horeca **149**

Carrillera de Cerdo al Vino Tinto • Horeca **150**

Jarrete Estofado • Horeca **151**

Jamón Asado • Horeca **152**

Alitas de Pollo Picantes • Horeca **153**

Chipirones Rellenos en su Tinta • Horeca **154**

Ensalada de Fabas • Horeca **155**

Fabas con Bacalao • Horeca **156**

Fabas con Callos • Horeca **157**

Fabas con Setas • Horeca **158**

Fabas con Pulpo • Horeca **159**

LEYENDA ICONOS

Ideal para:



Tapas



Raciones



1º plato



2º plato



Menú



Postre

Preparación:



Baño maría



Microondas



Fuego directo



Horno



Servir y listo



Sartén

Peso medio/pieza:

X Este símbolo significa "media".

Los usamos para mostrar el peso medio por pieza en gramos (g.)



Fideuá • Horeca.

Plato marineru a base de fideos tostados al estilo tradicional, pescado y marisco. Auténtico sabor mediterráneo.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Preparación

SARTÉN ó PAELLA: Verter el contenido de la lata y llevar a ebullición. Añadir los fideos y dejar cocer a fuego fuerte (5-6 minutos). Dejar reposar (5-10 minutos) y servir acompañado de salsa alioli.

Formato:

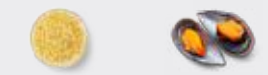
960 g x 6 ud.

Peso:

1000g



Ingredientes:



Fideos tostados.

Mejillones.



Gamba.

Pimiento rojo.



Tomate frito.

Pota.

Otros ingredientes:

Aceite de oliva, cebolla, sal, ajo y caldo de pescado.



Arroz a la Zamorana • Horeca.

Plato tradicional zamorano a base de chorizo y oreja de cerdo guisados con arroz.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Preparación

SARTÉN ó PAELLA: Verter el contenido de la lata y llevar a ebullición. Añadir el arroz y dejar cocer a fuego lento (15 minutos). Dejar reposar (5 minutos) y servir.

Formato:

1 kg x 6 ud.

Peso:

1000g

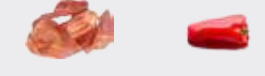


Ingredientes:



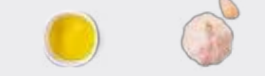
Arroz.

Chorizo.



Oreja de cerdo.

Pimiento rojo.



Aceite de oliva.

Ajo.

Otros ingredientes:

Pimentón dulce y pimentón picante.



Paella de Marisco • Horeca.

Plato mariner a base de arroz al estilo tradicional de pescado y marisco. Auténtico sabor mediterráneo.

Ideal para tapas, raciones, primer plato, segundo plato y menú.



Preparación

SARTÉN ó PAELLA: Verter el contenido de la lata y llevar a ebullición. Añadir el arroz y dejar cocer a fuego lento (15 minutos). Dejar reposar (5 minutos) y servir.

Formato:

1 kg x 6 ud.

Peso:

1000 g



Ingredientes:



Arroz.

Mejillones.



Gamba.

Pimiento rojo.



Tomate frito.

Pota.

Otros ingredientes:

Guisantes, aceite de oliva, cebolla, sal, ajo y caldo de pescado.



Paella Mixta • Horeca.

La variante más conocida de la paella tradicional. Ésta receta se elabora con mariscos y con carne.

Ideal para tapas, raciones, primer plato, segundo plato y menú.



Preparación

SARTÉN ó PAELLA: Verter el contenido de la lata y llevar a ebullición. Añadir el arroz y dejar cocer a fuego lento (15 minutos). Dejar reposar (5 minutos) y servir.

Formato:

1 kg x 6 ud.

Peso:

1000g

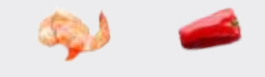


Ingredientes:



Arroz.

Mejillones.



Gamba.

Pimiento rojo.



Alas de Pollo.

Pota.

Otros ingredientes:

Tomate frito, caldo de pollo, guisantes, aceite de oliva, cebolla, sal, ajo y caldo de pescado.



Arroz con Pollo • Horeca.

Plato tradicional a base de arroz guisado con pollo.

Ideal para tapas, segundo plato y menú.



Preparación

SARTÉN ó PAELLA: Verter el contenido de la lata y llevar a ebullición. Añadir el arroz y dejar cocer a fuego lento (15 minutos). Dejar reposar (5 minutos) y servir.



Formato:

1 kg x 6 ud.

Peso:

1000 g

Ingredientes:



Otros ingredientes:

Cebolla, sal, ajo y caldo de pollo.



Arroz Negro con Sepia • Horeca.

Plato con autentico sabor a mar en un guiso de arroz y sepia en su tinta. Auténtico sabor marinero.

Ideal para tapas, raciones, segundo plato y menú.



Preparación

SARTÉN ó PAELLA: Verter el contenido de la lata y llevar a ebullición. Añadir el arroz y dejar cocer a fuego lento (15 minutos). Dejar reposar (5 minutos) y servir.



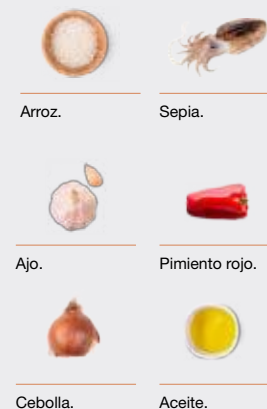
Formato:

1 kg x 6 ud.

Peso:

1000g

Ingredientes:



Otros ingredientes:

Caldo de pescado, tinta de sepia y sal.



Carrillera de Cerdo al Vino Tinto • Horeca.

Plato tradicional de guiso de carrilleras al vino tinto.

Ideal para raciones, segundo plato y menú.



Preparación

HORNO: precalentar el horno (230°C) y hornear (12-15 minutos).
MICROONDAS: calentar el contenido de la lata en un plato a máxima potencia (7-8 minutos).
BAÑO-MARÍA: calentar el envase en baño-maría (10-15 minutos).



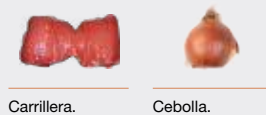
Formato:

800 g x 8 ud.

Peso:

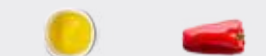
800 g

Ingredientes:



Carrillera.

Cebolla.



Aceite de oliva.

Pimiento rojo.



Tomate frito.

Caldo de carne.

Otros ingredientes:

Vino mencia.



Jarrete Estofado • Horeca.

Plato tradicional de guiso de jarrete con su guarnición de zanahoria en dados, guisantes, pimiento y champiñones.

Ideal para segundo plato y menú.



Preparación

MICROONDAS: calentar el contenido de la lata en un bol de cristal o plástico a máxima potencia (7-8 minutos).
FUEGO DIRECTO: calentar el contenido del envase en un cazo a fuego medio hasta que empiece a hervir.



Formato:

800 g x 8 ud.

Peso:

800g

Ingredientes:



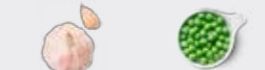
Jarrete de vacuno.

Zanahoria.



Aceite de oliva.

Pimiento rojo.



Ajo.

Guisantes.

Otros ingredientes:

Champiñones y caldo de ternera.



Jamón Asado • Horeca.

Jamón asado al estilo tradicional con su salsa.

Ideal para tapas, raciones, segundo plato y menú.



Preparación

HORNO: precalentar el horno (240°C), poner el contenido de la lata en un recipiente apto para horno y hornear (12-15 minutos).

MICROONDAS: calentar el contenido de la lata en un plato a máxima potencia (7-8 minutos).
BAÑO-MARÍA: calentar el envase en baño-maría (10-15 minutos).



Formato:

800 g x 8 ud.

Peso:

X 800 g

Ingredientes:



Jamón de cerdo.



Espicias.



Aceite de oliva.



Alitas de Pollo Picantes • Horeca.

Alas de pollo adobadas y con salsa picante.

Ideal para tapas, raciones y primer plato.



Ingredientes:



Alas de pollo.



Espicias.



Aceite.



Salsa picante.

Preparación

HORNO: precalentar el horno (240°C), poner el contenido de la lata en un recipiente apto para horno y hornear (12-15 minutos).

MICROONDAS: calentar el contenido de la lata en un bol de cristal o plástico a máxima potencia (7-8 minutos).



Formato:

800 g x 8 ud.

Peso:

X 800g



Chipirones Rellenos en su Tinta • Horeca.

Auténtico guiso de chipirón relleno de cebolla, potón y arroz, en su tinta.

Ideal para tapas, raciones, primer plato y menú.



Preparación

MICROONDAS: calentar el contenido de la lata en un bol de cristal o plástico a máxima potencia (7-8 minutos).
FUEGO DIRECTO: calentar el contenido del envase en un cazo a fuego medio hasta que comience a hervir.



Formato:

800 g x 8 ud.

Peso:

X 800g

Ingredientes:



Chipirón.



Potón.



Aceite.



Pimiento rojo.



Tomate frito.



Ajo.

Otros ingredientes:

Tinta de sepia, cebolla y arroz.



Ensalada de Fabas • Horeca.

Rica ensalada de fabas de Lourenza.

Ideal para primer plato y menú.

Ingredientes:



Fabas de Lourenza.



Bacalao.



Pimiento verde.



Pimiento rojo.



Aceitunas.



Preparación

MODO de EMPLEO: Abrir el envase, escurrir el líquido y aliñar al gusto. Consumir fría.



Formato:

800 g x 8 ud.

Peso:

X 800 g



Fabas con Bacalao • Horeca.

Potaje de fabas de Lourenza con bacalao al estilo pil pil.

Ideal para raciones, primer plato y menú.



Preparación

MICROONDAS: calentar el contenido de la lata en un bol de cristal o plástico a MEDIA potencia (9-10 minutos).
Remover el producto con cuidado transcurrido la mitad de tiempo de calentamiento.
BAÑO MARÍA: Calentar al baño maría (10-15 minutos).
FUEGO DIRECTO: calentar el contenido del envase en un cazo a fuego lento (8-10 minutos) hasta su ebullición.



Formato:

800 g x 8 ud.

Peso:

800 g

Ingredientes:



FABAS

* Conserva



Fabas con Callos • Horeca.

Autentico potaje de fabas de Lourenza con callos.

Ideal para raciones, primer plato y menú.



Preparación

MICROONDAS: calentar el contenido de la lata en un bol de cristal o plástico a MEDIA potencia (9-10 minutos).
Remover el producto con cuidado transcurrido la mitad de tiempo de calentamiento.
BAÑO MARÍA: Calentar al baño maría (10-15 minutos).
FUEGO DIRECTO: calentar el contenido del envase en un cazo a fuego lento (8-10 minutos) hasta su ebullición.



Formato:

800 g x 8 ud.

Peso:

800 g

Ingredientes:



FABAS

* Conserva



Fabas con Setas • Horeca.

Potaje de fabas de lourenza con mezcla de setas.

Ideal para raciones, primer plato y menú.



Preparación

MICROONDAS: calentar el contenido de la lata en un bol de cristal o plástico a MEDIA potencia (9-10 minutos). Remover el producto con cuidado transcurrido la mitad de tiempo de calentamiento. **BAÑO MARÍA:** Calentar al baño maría (10-15 minutos). **FUEGO DIRECTO:** calentar el contenido del envase en un cazo a fuego lento (8-10 minutos) hasta su ebullición



Formato:

800 g x 8 ud.

Peso:

800 g

Ingredientes:

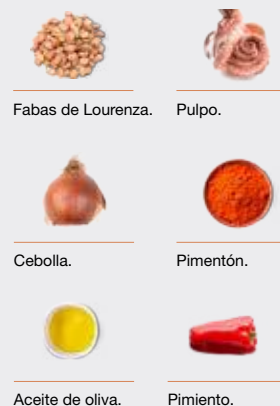


Fabas con Pulpo • Horeca.

Guiso de fabas de Lourenza con pulpo a la marinera.

Ideal para raciones, primer plato y menú.

Ingredientes:



Otros ingredientes:

Vino blanco.



Preparación

MICROONDAS: calentar el contenido de la lata en un bol de cristal o plástico a MEDIA potencia (9-10 minutos). Remover el producto con cuidado transcurrido la mitad de tiempo de calentamiento. **BAÑO MARÍA:** Calentar al baño maría (10-15 minutos). **FUEGO DIRECTO:** calentar el contenido del envase en un cazo a fuego lento (8-10 minutos) hasta su ebullición



Formato:

800 g x 8 ud.

Peso:

800 g



La Familia de Lola.

*Calidad y buen gusto, con el valor de
la familia como principal ingrediente.*



Todo empezó un día que mi abuela estaba preparando sus

famosas croquetas y Miguelito le dijo:

¡Abu, algún día tus recetas serán conocidas en toda España!

Mi padre pensó que sería una buena idea poder compartir las recetas de cocina que nos fuéramos inventando y

que quien quisiera, pudiera tener acceso a comida rica para llevar. Ese fue el inicio de **La familia de Lola.**



Álvaro

@alvaromarin73
www.elpadredelola.com
@alvaromarin73
Álvaro Marín
ElpadredeLola-Álvaro Marín

Teresa

LamadredeLola-Teresa Del Campo
www.lamadredeLola.com

Lola

@seisdeses

Don Emilio

@DonEmilio_dc

Miguelito

Doña Manolita



Nuestros **platos preparados** son la mejor elección. A partir de recetas de cocina propias y elaboradas por todos los integrantes de la familia de Lola, hemos creado unas conservas súper ricas con ingredientes de la máxima calidad y que además, puedes preparar de muchas maneras.

Recetas tan ricas como las carrilleras al vino tinto, la paella mixta, la paella de marisco, las alitas de pollo al horno o los chipirones en su tinta, son algunos de los manjares que cocinamos. Para comer o para cenar con tus hijos, con la familia un domingo o con tus amigos, solo te preocupes de lo que verdaderamente importa, **disfrutar.**

Porque #CocinarEsLoDeMenos

#Refrigerado

#Conserva

#Congelado



www.lafamiliadelola.com



CLAVO FOOD
FACTORY