

A tus platos les pones



El resto lo ponemos nosotros





Findus Foodservices

Tu socio en el congelado, repleto de **soluciones creativas, innovadoras y de calidad.**

Findus, sinónimo de máxima calidad desde 1958, gracias a su selección de materias primas y control de procesos desde que se cosecha hasta que se ultracongela.

Nuestra experiencia, nos capacita para ofrecer **más de 150 artículos** especializados, cubriendo así las necesidades de los hosteleros en cada momento, con formatos especialmente pensados para la restauración.

Seguimos desarrollando nuestras categorías y mejorando nuestra calidad, para **adaptarnos a las necesidades de tu negocio**, aumentando la rentabilidad y reduciendo las mermas.

En Findus Professional hemos añadido recientemente a nuestro porfolio la marca "La Cocinera" y su extensa gama de precocinados y soluciones culinarias. Esta nueva categoría unido a las verduras, patatas y pizzas congeladas todo ello con un atractivo y exclusivo diseño convierten a Findus Professional en uno de los **proveedores referentes en el mercado** para la hostelería.

Todo ello, junto a nuestro afán por la innovación y superación para sorprenderte nos permiten ser una marca referente en el mundo del foodservice.

Findus, tu socio en el congelado.



EL HUERTO

Verduras clásicas y especialidades con todo el sabor y máxima calidad.

- o Básicos
- o Especialidades Simples
- o Especialidades Mezclas
- o Ayudas Culinarias Simples
- o Ayudas Culinarias Mezclas
- o Ensaladas Clásicas

VERDURAS EXPRESS

Soluciones culinarias de verdura que te ahorrarán tiempo en la cocina.

- o Básicos Express
- o Ensaladas Express
- o Setas
- o Salteados y Revueltos
- o Verduras asadas
- o Batir y listo
- o Frutas

PATATAS

Para todos los públicos y todas las ocasiones: guarnición, aperitivo, tortilla...

SNACKS

Deliciosos aperitivos que sorprenderán en cualquier ocasión. Rápidos y fáciles de preparar. ¡¡Ideales para compartir y dippear!!

PIZZAS, BASES Y BÓLAS

Un completo y amplio surtido con recetas y formatos para todas las necesidades.

- o Pizzas Clásicas 23 cm
- o Pizzas Premium 28 cm
- o Pizzas al corte:
 - Clásicas 30x40 cm
 - Pan pizza 60x40 cm
- o Bases de Pizza
- o Bolas para Pizza



Nueva gama de platos precocinados y snacks. La Cocinera, Tu ayuda en la cocina.

- o Croquetas
- o Empanadillas
- o Delicias
- o Snacks
- o Carnes empanadas
- o Carnes
- o Pescados empanados

DATOS LOGÍSTICOS

EL HUERTO

Básicos

Tradición y frescura. Las mejores materias primas para tus platos de siempre. Base ideal de exquisitas y variadas recetas.

5364	Ensaladilla clásica	4 x 2,5 kg
6014	Espinaca hoja miniporción 50 g	4 x 2 kg
5337	Guisante clásico	4 x 2,5 kg
5335	Guisante fino	4 x 2,5 kg
3299	Judía plana trozo clásica	4 x 2,5 kg
5352	Judía plana trozo especial	4 x 2,5 kg
5353	Judía redonda trozo	4 x 2,5 kg
59113	Menestra clásica	4 x 2,5 kg
7327	Menestra especial	4 x 2,5 kg



5364 - ENSALADILLA CLÁSICA

Patata, zanahoria, guisante y judía.



6/8 min



15 min - Vapor



6014 - ESPINACA HOJA MINIPORCIÓN 50g

En cómodas porciones de 50 g, más fácil de dosificar.



8/10 min



15 min - Vapor



5337 - GUISANTE CLÁSICO

El sabor y la ternura que solo Findus sabe darte.



5/7 min



10/12 min - Vapor



5335 - GUISANTE FINO

Guisante seleccionado por su tamaño y ternura.



5/7 min



10 min - Vapor



3299 - JUDÍA PLANA TROZO CLÁSICA

Todo un clásico, ahorra tiempo y mermas.



10/12 min



15 min - Vapor



5352 - JUDÍA PLANA TROZO ESPECIAL

Judía seleccionada por su textura.



10/12 min



15 min - Vapor



5353 - JUDÍA REDONDA TROZO

Pruébala salteada.



10/12 min



15 min - Vapor



59113 - MENESTRA CLÁSICA

Zanahoria, guisante, judía, coliflor, habas. Se puede utilizar como plato principal, o guarnición en platos y guisos.



10/12 min



7327 - MENESTRA ESPECIAL

Judía plana, guisante, zanahoria, coliflor, alcachofa, champiñón, espárrago.



15/20 min

EL HUERTO

Especialidades simples

Variedad y selección. Especialidades de verdura de la máxima calidad disponibles durante todo el año. Una especialidad para cada necesidad.

3667	Acelga porciones 15 g	6 x 1 kg
3668	Alcachofa corazón	6 x 1 kg
3758	Alcachofa troceada	6 x 1 kg
3670	Borraja	6 x 1 kg
3671	Brócoli	6 x 1 kg
3672	Cardo	6 x 1 kg
3673	Coles de Bruselas	6 x 1 kg
3674	Coliflor	6 x 1 kg
3759	Grelos	6 x 1 kg



3667 - ACELGA PORCIONES 15g

Tierna acelga de penca blanca, de recogida temprana.

 8/10 min  10/12 min - Vapor



3668 - ALCACHOFA CORAZÓN

Tiernos corazones de alcachofa ideales como primer plato, guarnición o rebozados.

 15 min  15 min - Vapor



3758 - ALCACHOFA TROCEADA

Pruébala frita o rebozada.

 12/15 min  15 min - Vapor



3670 - BORRAJA

Verdura típica del Valle del Ebro, lista para cocer.

 10/15 min  10 min - Vapor



3671 - BRÓCOLI

Pruébala al horno o a la parrilla.

 4/5 min  10 min - Vapor



3672 - CARDO

Verdura típica del Valle del Ebro, tradicionalmente servida con un sofrito de ajo, jamón y un poco de harina.

 30/35 min  40 min - Vapor



3673 - COLES DE BRUSELAS

Saltéalas y sítelas como guarnición.

 8/10 min  12 min - Vapor



3674 - COLIFLOR

Deliciosa gratinada o rebozada

 7/9 min  16 min - Vapor



3759 - GRELOS

Exquisitos en revueltos.

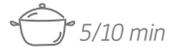
 10/15 min

3678	Haba baby importación	6 x 1 kg
3677	Haba superbaby importación	6 x 1 kg
3680	Haba extra	6 x 1 kg
3679	Haba baby selecta	6 x 1 kg
3681	Judía redonda entera	6 x 1 kg
3682	Maíz media mazorca	1 x 5 kg
7383	Pochas 2,5 kg	4 x 2,5 kg
3683	Pochas 1 kg	6 x 1 kg
3684	Zanahoria baby	6 x 1 kg



3678 - HABA BABY IMPORTACIÓN

Variedad de sabor suave.



5/10 min



10 min - Vapor



3677 - HABA SUPERBABY IMPORT.

Variedad de sabor suave, seleccionada por su tamaño y ternura.



5/8 min



8 min - Vapor



3680 - HABA EXTRA

Variedad tradicional de sabor intenso.



15/20 min



15 min - Vapor



3679 - HABA BABY SELECTA

Variedad tradicional de sabor intenso, seleccionada por su tamaño y ternura.



5/10 min



10 min - Vapor



3681 - JUDÍA REDONDA ENTERA

Seleccionada, disfruta de nuestra mejor judía.



8/10 min



10 min - Vapor



3682 - MAÍZ MEDIA MAZORCA

Mazorcas calibradas para comer asadas o a la parrilla.



10/12 min



15 min - Vapor



7383 / 3683 - Pochas 2'5 kg / 1 kg

Tradicionalmente preparadas en Navarra con un sofrito de tomate, pimiento verde, cebolla y ajo. Disfrútalas durante todo el año.



30/35 min



3684 - ZANAHORIA BABY

Tierna zanahoria de pequeño tamaño que da colorido a tus platos.



8/10 min



12 min Vapor



Descongelar frigorífico: 6 h

Variedad y selección durante todo el año

EL HUERTO

Especialidades mezclas

Variedad y selección.
Mezclas de calidad superior para tus mejores recetas.

7293	Ensaladilla selecta 2,5 kg	4 x 2,5 kg
3686	Ensaladilla selecta 1 kg	6 x 1 kg
3687	Menestra selección	6 x 1 kg
3688	Menestra de la Huerta Navarra	6 x 1 kg
3689	Potaje garbanzos	6 x 1 kg
3690	Verduras para sopa	6 x 1 kg
3691	Verduras Primavera	6 x 1 kg



7293 - ENSALADILLA SELECTA 2,5 kg
3686 - ENSALADILLA SELECTA 1 kg

Patata, zanahoria, guisante, judía redonda.



6/8 min



15 min - Vapor



3687 - MENESTRA SELECCIÓN

Judía plana, coliflor, zanahoria, brócoli, champiñón, espárrago, alcachofa.



10/15 min



3688 - MENESTRA DE LA HUERTA NAVARRA

Alcachofa, brócoli, coliflor, espárrago, guisante, judía plana, zanahoria.



12 min



3689 - POTAJE GARBANZOS

Garbanzos, puerro, zanahoria, judía plana, coliflor.



10/12 min

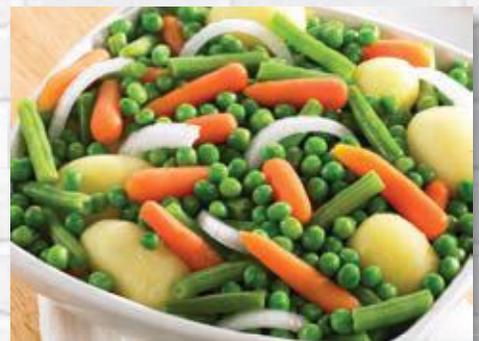


3690 - VERDURAS PARA SOPA

Patata, zanahoria, puerro, coliflor, judía redonda, apio, pimiento rojo, cebolla.



20 min



3691 - VERDURAS PRIMAVERA

Guisante, patata parisina, zanahoria, cebolla, judía redonda.



10/15 min



10 min - Vapor



EL HUERTO

Ayudas culinarias simples

Comodidad y versatilidad. Verduras ya limpias y troceadas para facilitar el trabajo diario en la cocina profesional.

3693	Cebolla dados	6 x 1 kg
3694	Cebolla en juliana	6 x 1 kg
3944	Cebolla tiras	6 x 1 kg
3695	Puerro troceado	6 x 1 kg
3111	Ajo troceado	8 x 0,25 kg
3696	Pimiento rojo	6 x 1 kg
3697	Pimiento verde	6 x 1 kg
3943	Pimiento verde tiras	6 x 1 kg
3692	Calabacín dados	6 x 1 kg
3698	Zanahoria dados	6 x 1 kg



3693 - CEBOLLA DADOS

Utilízala como la no congelada.



3694 - CEBOLLA EN JULIANA

Ideal para asados, encebollados, escabechados o simplemente caramelizada.



3944 - CEBOLLA TIRAS

Ideal para topping de pizza. Utilízala también para sofritos, guarniciones, salteados...



3695 - PUERRO TROCEADO

Ideal para cremas o como base para cocinar.



3111 - AJO TROCEADO

Tan práctico como el seco pero con todas las propiedades del fresco. Utilízalo directamente.



3696 - PIMIENTO ROJO

Utilízalo como el pimiento no congelado.



3697 - PIMIENTO VERDE

Utilízalo como el pimiento no congelado.



3943 - PIMIENTO VERDE TIRAS

Ideal para topping de pizza. Utilízala también para sofritos, guarniciones, salteados...



3692 - CALABACÍN DADOS

Ideal para revueltos, tortillas, arroces, pastas, purés, cremas...



3698 - ZANAHORIA DADOS

Ingrediente base para menestras, ensaladillas, purés, arroces, sopas, rellenos y guisos.



EL HUERTO

Ayudas culinarias mezclas

Comodidad y versatilidad. Prácticas mezclas de verduras ya limpias y troceadas para ayudarte cada día.

3699	Verduras juliana	6 x 1 kg
3700	Verduras para paella	6 x 1 kg
3701	Verduras para sofrito	6 x 1 kg



3699 - VERDURAS JULIANA

Zanahoria, apio, puerro.

7 min 5/7 min - Saltear



3700 - VERDURAS PARA PAELLA

Judía plana, garrofón.

20 min



3701 - VERDURAS PARA SOFRITO

Cebolla, tomate, pimiento verde, ajo.

7 min - Saltear

EL HUERTO

Ensaladas clásicas

Color y sabor. Refrescantes y equilibradas mezclas con las que innovar en tus ensaladas. Listas para saborear o añadir tu toque personal.

3702	Ensalada Cinco Delicias	6 x 1 kg
3703	Ensalada de pasta	6 x 1 kg
3704	Ensalada Mediterránea	6 x 1 kg



3702 - ENSALADA CINCO DELICIAS

Arroz, guisante, zanahoria, gambas, fiambre de magro.

8/10 min 10/12 min Vapor 7/8 min Saltear



3703 - ENSALADA DE PASTA

Pasta tricolor, maíz, guisante, judía redonda, zanahoria.

8/10 min 10/12 min - Vapor



3704 - ENSALADA MEDITERRÁNEA

Arroz, guisante, maíz, gambas, fiambre de magro, pimiento rojo, champiñón, zanahoria.

8/10 min 10/12 min Vapor 7/8 min Saltear

VERDURAS EXPRESS

Básicos express

Las verduras de siempre, rápidas como nunca. Olvídate de cocer y prepáralas directamente en el horno o la sartén.

3706	Ajo tierno	6 x 1 kg
3707	Arroz blanco cocido	6 x 1 kg
2827	Espárrago triguero entero	6 x 1 kg
3708	Espárrago triguero trozos	6 x 1 kg
3710	Guisante superfino	6 x 1 kg
3712	Maíz superdulce	6 x 1 kg



3706 - AJO TIERNO

Recogidos a mano, ya limpios y troceados. Ideales para revueltos, guarniciones, guisos y sofritos.

 7/8 min - Saltear



3707 - ARROZ BLANCO COCIDO

Tu arroz siempre en su punto de forma rápida y sencilla.

 4 h - Descongelar frigorífico
 5/7 min - Saltear
 3/4 min - Micro 750W / 200g
 15 min - Seco 10 min - Vapor



2827 - ESPÁRRAGO TRIGUERO ENTERO

Ideal a la parrilla o a la plancha.

 7/8 min - Saltear  6/7 min - Seco 5 min - Vapor



3708 - ESPÁRRAGO TRIGUERO TROZOS

Ideal para guarniciones o revueltos.

 7/8 min - Saltear  5 min - Vapor



3710 - GUISANTE SUPERFINO

El guisante más dulce y tierno.

 5 min - Saltear



3712 - MAÍZ SUPERDULCE

Para dar colorido y sabor a tus ensaladas.

 5 min - Vapor  Descongelar frigorífico: 2 h

VERDURAS EXPRESS

Ensaladas express

Coloridas y apetitosas mezclas listas para consumir tras solo descongelar. Ideales sobre una base de lechuga.

3715	Ensalada de pollo	6 x 1 kg
3716	Ensalada Tropical con uvas	6 x 1 kg



3715 - ENSALADA DE POLLO

Zanahoria, manzana, fiambre de pollo, gambas, pasas.

 Descongelar frigorífico: 10 h



3716 - ENSALADA TROPICAL CON UVAS

Pasta hélice tricolor, gambas, uva roja, papaya, maíz.

 Descongelar frigorífico: 10 h

VERDURAS EXPRESS

Setas

Disfruta de esta exclusiva y completa selección durante todo el año con una calidad insuperable.

3720	Boletus edulis trozo	6 x 1 kg
3721	Champiñones enteros	6 x 1 kg
3722	Champiñones laminados	6 x 1 kg
3723	Cóctel de setas baby	6 x 1 kg
3725	Setas del bosque	6 x 1 kg
3726	Seta shiitake entera	6 x 1 kg



3720 - BOLETUS EDULIS TROZO

Hongo blanco, calabaza, onddo zuri, cep, andoa alba. Apreciados hongos silvestres, los italianos "funghi porcini".

 7 min - Saltear



3721 - CHAMPIÑÓN ENTERO

Agaricus bisporus
De primera calidad, pequeños, tiernos y sabrosos.

 10/15 min - Saltear



3722 - CHAMPIÑÓN LAMINADO

Agaricus bisporus
Ahorro de tiempo y merma, cortados en láminas uniformes.

 8/10 min - Saltear



3723 - CÓCTEL DE SETAS BABY

Seta de ostra, nameko, champiñón.

 7 min - Saltear



3725 - SETAS DEL BOSQUE

Seta de ostra baby, shiitake, nameko, Boletus edulis.

 7 min - Saltear



3726 - SETA SHIITAKE ENTERA

Lentinula edodes
Aromática y fragante seta oriental, un referente en la nueva cocina.

 7 min - Saltear



VERDURAS EXPRESS

Salteados y revueltos

Tradicionales e innovadores, exóticos y mediterráneos. Para añadir huevo si lo deseas. En unos minutos deliciosas guarniciones, entrantes, aperitivos o primeros platos.

S Sugerencia: añadir huevo.

3737	Salteado Clásico	6 x 1 kg
3736	Salteado Campero	6 x 1 kg
3738	Salteado Mediterráneo	6 x 1 kg
3739	Salteado Meridional	6 x 1 kg
3741	Salteado Tradicional	6 x 1 kg
3730	Rev. de ajos, trigueros y gambas	6 x 1 kg
3732	Rev. de setas, champiñones y gambas	6 x 1 kg
3731	Revuelto de bacalao	6 x 1 kg
3733	Revuelto de verduras y setas	6 x 1 kg



3737 - SALTEADO CLÁSICO

Judía redonda, brócoli, cebolla, pimiento rojo, champiñón.

6/8 min Saltear 6/8 min Vapor 3/4 min - Micro 900W / 200g



3736 - SALTEADO CAMPERO

Judía redonda, judía crema, berenjena, zanahoria, cebolla. Ahora con berenjena frita que aporta jugosidad a la mezcla.

6/8 min Saltear 6/8 min Vapor 3/4 min - Micro 900W / 200g



3738 - SALTEADO MEDITERRÁNEO

Judía redonda, berenjena, cebolla, champiñón, pimiento rojo, pimiento amarillo.

5/7 min Saltear 10/15 min Seco 3/4 min - Micro 900W / 200g



3739 - SALTEADO MERIDIONAL

Zanahoria amarilla, zanahoria, pimiento rojo, cebolla, calabacín, berenjena.

5/7 min Saltear 10/15 min Seco 3/4 min - Micro 900W / 200g



3741 - SALTEADO TRADICIONAL

Calabacín, judía redonda, tomate, champiñón, cebolla, zanahoria.

6/8 min Saltear 10/15 min Seco 3/4 min - Micro 900W / 200g



3730 - REVUELTO DE AJOS, TRIGUEROS Y GAMBAS

Ajete, espárrago verde, gambas.

6/8 min Saltear

S



3732 - REVUELTO DE SETAS CHAMPIÑONES Y GAMBAS

Seta de ostra, gambas, champiñón, cebolla.

6/8 min Saltear

S



3731 - REVUELTO DE BACALAO

Ajete, pimiento rojo, cebolla, bacalao, pimiento verde.

6/8 min Saltear

S



3733 - REVUELTO DE VERDURAS Y SETAS

Calabacín, champiñón, nameko, pimiento rojo.

6/8 min Saltear

S

3729	Pisto con salsa de tomate	6 x 1 kg
3740	Salteado Thai	6 x 1 kg
3735	Salteado Bambú	6 x 1 kg
4136	WOK China	6 x 1 kg
4135	WOK Tropical	6 x 1 kg
3727	Couscous Oriental	6 x 1 kg
3734	Salteado de arroz con tort. y gambas	6 x 1 kg
3728	Espinacas al ajillo	6 x 1 kg
4134	Espinacas hoja a la crema	6 x 1 kg
3742	Verduras para pisto	6 x 1 kg



3729 - PISTO CON SALSA DE TOMATE

Tomate, calabacín, berenjena, cebolla, patata, pimiento verde, pimiento rojo.

7 min Saltear 10/15 min Seco 2 min - Micro 900W / 150g



3740 - SALTEADO THAI

Zanahoria amarilla, zanahoria, cebolla, pimiento rojo, judía redonda, minimazorcas de maíz, bambú, seta negra.

5/7 min Saltear 3/4 min - Micro 900W / 200g



3735 - SALTEADO BAMBÚ

Zanahoria, zanahoria amarilla, puerro, brotes de judía, bambú, guisante tirabeque.

5/7 min Saltear 3/4 min - Micro 900W / 200g



4136 - WOK CHINA

Col blanca, brotes de bambú, seta negra, puerro, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla y guisante tirabeque.

5/7 min Saltear 3/4 min - Micro 900W / 250g



4135 - WOK TROPICAL

Mini mazorca de maíz, brócoli, judía mungo, champiñón, cebolla, piña, bambú, judía verde redonda, zanahoria baby y pimiento rojo.

5/7 min Saltear 3/4 min - Micro 900W / 250g



3727 - COUSCOUS ORIENTAL

Couscous, lentejas, judía redonda, brócoli, pimiento rojo, berenjena, cebolla, especias.

7/8 min Saltear 10/15 min Seco 3 min - Micro 900W / 250g



3734 - SALTEADO DE ARROZ CON TORTILLA Y GAMBAS

Arroz, guisante, tortilla, zanahoria, gambas, fiambre de magro.

5/7 min Saltear 12/15 min Seco 3/4 min - Micro 900W / 250g



3728 - ESPINACAS AL AJILLO

Calentar y listo. Ideal como primer plato, guarnición o para pinchos, bocadillos y rellenos.

3/5 min Saltear 10/12 min Seco 3/4 min - Micro 900W / 200g



4134 - ESPINACAS HOJAS A LA CREMA

Hojas de espinaca con una suave crema.

3/5 min Saltear 10/12 min Seco 3/4 min - Micro 900W / 200g



3742 - VERDURAS PARA PISTO

Calabacín, berenjena, pimiento rojo, pimiento verde, patata, cebolla.

6/8 min Saltear 10/15 min Seco

VERDURAS EXPRESS

Verduras asadas

El auténtico sabor mediterráneo de las verduras a fuego lento. Ideales para creativas presentaciones tras solo calentar.

3743	Berenjena lonchas parrilla	6 x 1 kg
3744	Calabacín lonchas parrilla	6 x 1 kg
3745	Juliana de pimientos asados	6 x 1 kg
3746	Parrillada Campera	6 x 1 kg
3747	Parrillada de la tierra	6 x 1 kg
3750	Surtido verduras parrilla	6 x 1 kg
4139	Pimiento rojo parrilla	6 x 1 kg
3885	Pimiento rojo asado tiras	6 x 1 kg



3743 - BERENJENA LONCHAS PARRILLA

Ideal para hacer moussaka.



3744 - CALABACÍN LONCHAS PARRILLA

Tamaño ideal para bocadillos.



3745 - JULIANA DE PIMIENTOS ASADOS

Pimiento rojo, pimiento verde, pimiento amarillo.



3746 - PARRILLADA CAMPERA

Berenjena, brócoli, cebolla, pimiento rojo.



3747 - PARRILLADA DE LA TIERRA

Patata, tomate cherry, cebolla, pimiento verde.



3750 - SURTIDO VERDURAS PARRILLA

Una bolsa de cada ingrediente: pimiento rojo, patata, calabacín y berenjena.



4139 - PIMIENTO ROJO PARRILLA

Carnoso pimiento rojo asado ideal para parrilladas de verduras o bocadillos.



3885 - PIMIENTO ROJO ASADO TIRAS

Carnoso pimiento rojo ideal para fritadas, bocatas o topping de pizzas.



VERDURAS EXPRESS

Batir y listo

Verduras listas para que prepares tu mejor receta de gazpacho y salmorejo y deliciosas frutas para que hagas tu propia receta de smoothie a tu gusto.

4148	Verduras para gazpacho	6 x 1 kg
4149	Verduras y pan para salmorejo	6 x 1 kg
4230	Smoothie fresa y plátano	6 x 1 kg
4231	Smoothie piña y mango	6 x 1 kg



4148 - VERDURAS PARA GAZPACHO

Mezcla de verduras ya cortadas, lista para solo batir y aliñar al gusto.

Usar sin descongelar

Aliñar y batir



4149 - VERDURAS Y PAN PARA SALMOREJO

Mezcla de verduras ya cortadas y pan, lista para solo batir y aliñar al gusto.

Usar sin descongelar

Aliñar y batir



4230 - SMOOTHIE FRESA Y PLÁTANO

Trozos enteros de fresa y plátano, listos para añadir el complemento que quieras (zumo, leche, yogurt...).

Usar sin descongelar

Batir



4231 - SMOOTHIE PIÑA Y MANGO

Trozos enteros de piña y mango, listos para añadir el complemento que quieras (zumo, leche, yogurt...).

Usar sin descongelar

Batir

VERDURAS EXPRESS

Frutas

Deliciosas y coloridas mezclas listas para utilizar en repostería, batidos, smoothies, macedonias, yogures o salsas.

3752	Frutas del Bosque	6 x 1 kg
4137	Frutas exóticas con zumo	6 x 1 kg
3753	Frutas tropicales	6 x 1 kg



3752 - FRUTAS DEL BOSQUE

Grosellas rojas, fresas, moras, frambuesas, grosellas negras, arándanos.

Descongelar frigorífico: 4/5 h



4137 - FRUTAS EXÓTICAS CON ZUMO

Piña, papaya, uva, mandarina, kiwi, mango, melón. Incluye zumo de maracuyá.

Descongelar frigorífico: 8/10 h



3753 - FRUTAS TROPICALES

Mango, papaya, piña, melón "honeydew" y "cantaloupe", kiwi.

Descongelar frigorífico: 4/5 h

PATATAS



Sin grasas hidrogenadas

Para todos los públicos y todas las ocasiones; sabrosas guarniciones, deliciosos aperitivos, bases para tortillas...

7398	Patata Prefrita Selección 3/8"	4 x 2,5 kg
4067	Patata Prefrita Selección 3/8"	8 x 1 kg
3833	Patata Julienne	4 x 2,5 kg
3834	Patata Steakhouse	6 x 1 kg
3830	Patata Brava	6 x 1 kg
3831	Patata Dollar	6 x 1 kg
3836	Bocaditos de patata	6 x 1 kg
3837	Patata parisina prefrita	6 x 1 kg
3718	Base para tortilla: patata pochada	6 x 1 kg
3717	Base para tortilla: patata y cebolla pochada	6 x 1 kg
4142	Base para tortilla campera: Patata y verdura	6 x 1 kg
3748	Patata rodaja parrilla	6 x 1 kg
3719	Patata Rústica precocida	6 x 1 kg

PATATAS



4067 / 7398 - PATATA PREFRITA SELECCIÓN 3/8" (1Kg / 2,5 Kg)

Patatas de alta calidad, seleccionadas por su largura.



3833 - PATATA JULIENNE

Patatas finísimas perfectas para menús con hamburguesas, sándwiches o bocadillos.



3834 - PATATA STEAKHOUSE

Crujientes y doradas. Acompañamiento ideal para carnes.



3830 - PATATA BRAVA

Crujientes por fuera y suaves por dentro. Ideales para acompañar con diferentes salsas.



3831 - PATATA DOLLAR

Sabrosa patata cortada en rodajas. Perfecta para freír, saltear o gratinar.



3836 - BOCADITOS DE PATATA

Crujientes por fuera y cremosos por dentro.



3837 - PATATA PARISINA PREFRITA

Original patata naturalmente pequeña.



3719 - PATATA RÚSTICA PRECOCIDA

Novedosa presentación, de corte irregular y precocida, sin grasas añadidas.



3748 - PATATA RODAJA PARRILLA

Rodajas de patata con piel, ideal como guarnición.



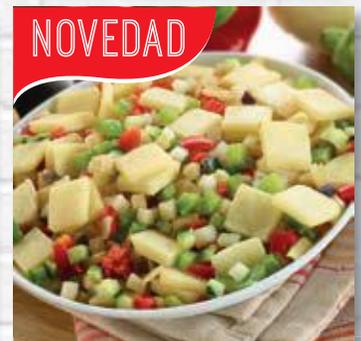
3718 - BASE PARA TORTILLA: PATATA POCHADA

Deliciosa tortilla de patata en pocos minutos. Calentar, añadir huevo y lista.



3717 - BASE PARA TORTILLA: PATATA Y CEBOLLA POCHADA

Tu tortilla de patata con cebolla en 10 minutos. Calentar, añadir huevo y lista.



4142 - BASE PARA TORTILLA CAMPERA: PATATA Y VERDURA

Patata, cebolla, berenjena, calabacín, pimiento rojo y pimiento verde.



SNACKS

Los más divertidos

Deliciosos aperitivos que sorprenderán en cualquier ocasión. Rápidos y fáciles de preparar.

4068	Anillas a la romana Compass	3 x 1 kg
7258	Anillas a la romana Compass	1 x 3 kg
3835	Aros de cebolla rebozados	6 x 1 kg
4141	Speed Pocket jamón y queso	28 x 0,125 kg
4138	Sticks de verduras	6 x 1 kg
4246	Tempura de verduras	6 x 1 kg
4231	Wrap de pollo y bacon	20 x 0,15 kg



4068 / 7258 - ANILLAS A LA ROMANA COMPASS (1KG /3KG)
Elaboradas con aceite de girasol.



3835 - AROS DE CEBOLLA REBOZADOS
Deliciosos como entrante, aperitivo o guarnición.



NOVEDAD

4138 - STICKS DE VERDURAS
Crujientes sticks de zanahoria y chirivía precocinados en aceite de girasol.



NOVEDAD

4141 - SPEED POCKET JAMÓN Y QUESO
Sabrosa guarnición de jamón, queso fundido y tomate, envuelta en una esponjosa masa de pizza.



NOVEDAD

4140 - WRAP DE POLLO Y BACON
Fina tortita de trigo rellena de pechuga de pollo preparada, bacon ahumado, queso fundido y nata.



NOVEDAD

4246 - TEMPURA DE VERDURAS
Calabacín, zanahoria, berenjena, cebolla, pimientos rojo y verde



¡¡Ideales para compartir y dippear!!

PIZZAS

BASES Y BOLAS

Pizzas clásicas

Pizzas individuales al horno de piedra con las recetas más demandadas del mercado.



3852	Pizza Margarita horno de piedra 23 cm	14 x 0,275 kg
3853	Pizza Atún horno de piedra 23 cm	14 x 0,3 kg
3854	Pizza Jamón y queso horno de piedra 23 cm	14 x 0,3 kg
3855	Pizza 3 Quesos horno de piedra 23 cm	14 x 0,3 kg

COCIDAS EN HORNO DE PIEDRA / 23 CM Ø



3852 - PIZZA MARGARITA

Sabrosa salsa de tomate natural con mozzarella sobre una crujiente y fina masa.



3853 - PIZZA ATÚN

Sabrosos trozos de atún con aceitunas negras sobre una crujiente y fina masa con deliciosa mozzarella y salsa de tomate natural.



3854 - PIZZA JAMÓN Y QUESO

Jugoso jamón cocido sobre una crujiente y fina masa con salsa de tomate natural y deliciosa mozzarella.



3855 - PIZZA 3 QUESOS

Deliciosa combinación de 3 quesos: mozzarella, edam y queso azul sobre una crujiente y fina masa con salsa de tomate natural.



PIZZAS

BASES Y BOLAS

Pizzas premium

La cuidada selección de los ingredientes es la razón de ser de esta gama de pizzas Premium al horno de piedra. Elaboradas con aceite de oliva, mozzarella 100% pura e ingredientes de calidad para los paladares más exigentes.

3888	Margarita horno de piedra 28 cm	8 x 0,37 kg
3889	Jamón, bacon y queso horno de piedra 28 cm	8 x 0,41 kg
3890	4 Quesos horno de piedra 28 cm	8 x 0,42 kg
3891	Carbonara horno de piedra 28 cm	8 x 0,42 kg
3892	Speciale horno de piedra 28 cm	8 x 0,43 kg
3893	Barbacoa horno de piedra 28 cm	8 x 0,43 kg
3894	Gourmet horno de piedra 28 cm	7 x 0,42 kg

COCIDAS EN HORNO DE PIEDRA / 28 CM Ø



3888 - PIZZA MARGARITA

Un clásico de la pizza italiana; deliciosa mozzarella pura con salsa de tomate sobre una crujiente base al horno de piedra.



3889 - PIZZA JAMÓN, BACON Y QUESO

La pizza para todos; exquisita combinación del mejor jamón y bacon sobre una masa horno de piedra con salsa de tomate y fundente mozzarella pura.



3890 - PIZZA 4 QUESOS

Para los amantes del queso, una deliciosa combinación de 4 quesos: mozzarella, edam, gouda y queso azul sobre una crujiente base con salsa de tomate.



3891 - PIZZA CARBONARA

Receta tradicional italiana; bacon ahumado acompañado de champiñón y cebolla asada sobre una crujiente masa bañada con exquisita salsa carbonara y mozzarella pura.



3892 - PIZZA SPECIALE

Una delicia para el paladar; salami y champiñón sobre una masa crujiente y sabrosa con exquisita mozzarella pura y salsa de tomate.



3893 - PIZZA BARBACOA

Para los amantes de la carne; delicioso bacon ahumado y carne bañados con salsa barbacoa sobre una crujiente base con mozzarella pura.



3894 - PIZZA GOURMET

La unión perfecta; exquisitas tiras de pollo, bacon y crujiente cebolla frita sobre una base horno de piedra con salsa de tomate y mozzarella pura.

MODO DE PREPARACIÓN

TIEMPO Y TEMPERATURA DE HORNEADO

Precalentar el horno durante 10 min a 200 °C.

No descongelar para hornear.



9 / 11 min



Combinado / 200 °C



Convección / 220 °C

PIZZAS

BASES Y BOLAS

Pizzas al corte

Pizzas rectangulares para venta en porciones. Dos tamaños y tipos de masa: 30x40 cm al horno de piedra, fina y crujiente y 60x40 cm con masa pan pizza, gruesa y esponjosa.



PIZZAS CLÁSICAS	
3896	Pizza Jamón y queso horno de piedra 30x40 cm 12 x 0,85 kg
3895	Pizza 4 Quesos horno de piedra 30x40 cm 12 x 0,85 kg
PIZZAS PAN PIZZA	
3897	Pizza Jamón y queso pan pizza 60x40 cm 5 x 2,1 kg
3898	Pizza 4 Quesos pan pizza 60x40 cm 5 x 2 kg
3899	Pizza Barbacoa pan pizza 60x40 cm 5 x 2 kg

COCIDAS EN HORNO DE PIEDRA

PIZZA CLÁSICA 30X40CM



3896 - PIZZA JAMÓN Y QUESO 30X40cm

Jugoso jamón cocido acompañado de salsa de tomate natural con deliciosa mozzarella sobre una crujiente y fina masa.

Horno combinado: 200 °C 11/13 min
Horno convección: 220 °C



3895 - PIZZA 4 QUESOS 30X40cm

Sabrosa combinación de 4 quesos: mozzarella, edam, gouda y queso azul sobre una crujiente base horno de piedra con salsa de tomate natural.

Horno combinado: 200 °C 11/13 min
Horno convección: 220 °C

PAN PIZZA 60X40CM



3897 - PIZZA JAMÓN Y QUESO 60X40cm PAN PIZZA

Jugoso jamón cocido con mozzarella y salsa de tomate sobre una esponjosa masa pan pizza.

Horno combinado: 200 °C 11/13 min
Horno convección: 220 °C



3898 - PIZZA 4 QUESOS 60X40cm PAN PIZZA

Mozzarella, edam, gouda y queso azul sobre una esponjosa masa con salsa de tomate.

Horno combinado: 200 °C 11/13 min
Horno convección: 220 °C



3899 - PIZZA BARBACOA 60X40cm PAN PIZZA

Deliciosa carne y bacon ahumado sobre una esponjosa masa con salsa barbacoa y mozzarella.

Horno combinado: 200 °C 11/13 min
Horno convección: 220 °C

PIZZAS

BASES Y BOLAS

Bases de pizza

Finas, crujientes, de aspecto artesanal... así son estas bases de pizza al horno de piedra con y sin tomate. Elaboradas a partir de ingredientes seleccionados: harina de trigo, aceite de oliva, salsa de tomate... para solo tener que añadir el topping y tener preparadas, en pocos minutos, unas deliciosas pizzas.



3900 - BASE DE PIZZA 28cm

Base de harina de trigo y aceite de oliva al horno de piedra para una textura crujiente y un aspecto artesano



3901 - BASE DE PIZZA CON TOMATE 28cm

Crujiente base de harina de trigo y aceite de oliva al horno de piedra con salsa de tomate.



3902 - BASE DE PIZZA CON TOMATE 30x40cm

Crujiente y sabrosa base elaborada al horno de piedra con los mejores ingredientes: aceite de oliva y harina de trigo. Con salsa de tomate.



3900	Base de pizza horno de piedra 28 cm	32 x 0,2 kg
3901	Base de pizza con tomate horno de piedra 28 cm	20 x 0,285 kg
3902	Base de pizza con tomate horno de piedra 30x40 cm	16 x 0,6 kg

COCIDAS EN HORNO DE PIEDRA

PIZZAS

BASES Y BOLAS

Bolas para pizza

La versatilidad de estas bolas de masa te permite elaborar, además de deliciosas y crujientes pizzas, otros platos con la masa de pizza como base: Calzone, panes de acompañamiento añadiendo cebolla, ajo...



3903 / 3904 / 3905
BOLAS PIZZA 200g / 350g / 550g

Tres gramajes diferentes para poder adaptarte a las necesidades de cada momento con el tamaño, la forma y el grosor de pizza que necesites.

3903	Bolas pizza 200 g	75 x 0,2 kg
3904	Bolas pizza 350 g	45 x 0,35 kg
3905	Bolas pizza 550 g	25 x 0,55 kg

MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELACIÓN Y FERMENTACIÓN

1 A temperatura ambiente: entre 20 °C – 28 °C y preservada de corriente de aire, en aproximadamente 24 horas o hasta que la bola de masa alcance 2,5 veces su volumen inicial.

Refrigeración: en cámara entre 5 °C – 10 °C, bien tapada evitando las corrientes de aire, el producto puede mantenerse entre 4 – 7 días.

2 Dar a la masa fermentada la forma y el tamaño deseados y añadir los ingredientes.

3 Precalentar el horno a 200 °C durante 10 minutos. Una vez cumplido el tiempo de prehorneado, coloque el producto en el horno.

TIEMPO Y TEMPERATURA DE HORNEADO



10 / 15 min*.



Combinado / 180 °C



Convección / 200 °C



60 / 90 segundos.



Horno de leña / 400 °C / 460 °C

* Siempre en función del grosor del laminado de la masa de pizza.

La Cocinera®

una marca de

Findus
PROFESSIONAL



La Cocinera de Findus Professional

Con la incorporación de la marca **La Cocinera** y su extenso portfolio de productos, Findus Professional amplia de manera significativa la cantidad de soluciones rápidas y fáciles de preparar que ofrecemos al mercado de la hostelería con la **Calidad** y la **Innovación** como valores fundamentales de nuestra filosofía de trabajo. Esto unido a la **excelencia de servicio** nos posiciona como la marca de confianza en el mundo del congelado.

La selección de los **mejores ingredientes**, nuestro **saber hacer culinario**, unos **rigurosos procesos** de ultracongelación y envasado y una cuidada imagen nos permiten crear una amplia gama de platos preparados para satisfacer diferentes momentos de consumo: aperitivos, platos principales, snacks, guarniciones...

Todo esto, presentado en unos **exclusivos formatos para hostelería** con una cuidada imagen.



Tu ayuda en la cocina

Leyenda



Unidades aprox / Caja



Envasado Granel



Envasado Bolsa



Unidades aprox / Bolsa



Peso / Porción

NOTA: Horno de convección y bandeja perforada (no de rejilla) / Carga de la freidora 500g máximo.

Croquetas



Deliciosas croquetas elaboradas con una fina, suave y deliciosa bechamel con los mejores ingredientes. Ideales como tapa, aperitivo, segundo plato o guarnición.



434400 - Croqueta artesana de cocido con jamón 4x1 kg

Deliciosas croquetas elaboradas a base de cocido con jamón serrano, crujientes por fuera y cremosas por dentro.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min



434100 - Croqueta artesana de jamón ibérico 4x1 kg

Deliciosas croquetas elaboradas con jamón ibérico, crujientes por fuera y cremosas por dentro.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min



425900 - Croqueta casera de jamón 4x1 kg

Croquetas de jamón con una sabrosa y fina salsa bechamel, envueltas en crujiente empanado.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min



434000 - Croqueta casera de pollo 4x1 kg

Croquetas de pollo con una sabrosa y fina salsa bechamel, envueltas en crujiente empanado.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min



Empanadillas

SUGERENCIA DE PREPARACIÓN: En horno calor seco a 200 °C pintándolas con huevo batido dejándolas en el horno hasta que queden ligeramente doradas durante un tiempo de aprox. 8 – 10 minutos.



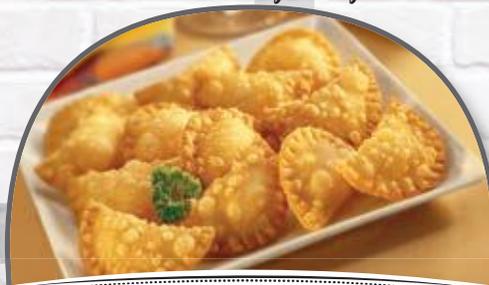
Nuestras clásicas empanadillas elaboradas con un crujiente hojaldre y un exquisito relleno. Ideales como tapa, aperitivo o segundo plato.



423294 - Empanadillas de atún 3kg

Crujiente masa hojaldrada rellena de atún, tomate, cebolla y huevo duro.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min
Horno 200°C. Tiempo: 8-10min



423312 - Miniempanadillas de atún 4x1 kg

Crujiente masa hojaldrada rellena de atún, tomate, cebolla y huevo duro.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min
Horno 200°C. Tiempo: 8-10min



434900 - Miniempanadillas de atún 8x500g

Crujiente masa hojaldrada rellena de atún, tomate, cebolla y huevo duro.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min
Horno 200°C. Tiempo: 8-10min





Crujientes y sabrosos crepes rellenos de una deliciosa y fina bechamel. Una delicia como tapa, aperitivo o segundo plato.



434600 - Delicias artesanas de jamón y queso 4kg

Crujientes crepes empanados rellenos de una cremosa y fina bechamel con jamón y queso.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min



423354 - Delicias artesanas de queso 4Kg

Crujientes crepes empanados rellenos de una cremosa y fina bechamel con queso.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min



Para todos los públicos y para cualquier ocasión, deliciosos snacks fáciles y rápidos de preparar.



1223312 - Fingers 2,5kg

Fingers de pechuga cubiertos de un sabroso y crujiente empanado. Ideales para acompañar con salsas.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min
Horno 220°C. Tiempo: 10min



434800 - Bocaditos caseros empanados 8x500g

Jugosos bocaditos de carne cubiertos de un crujiente empanado. Ideales para acompañar con salsas.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min
Horno 220°C. Tiempo: 10min



434200 - Nuggets 2,5kg

Nuggets de pechuga cubiertos de un delicioso y fino empanado. Ideales para acompañar con salsas.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min
Horno 220°C. Tiempo: 10min



Jugosas y sabrosas porciones de carne envueltas con un crujiente y característico empanado. Listas en sólo unos minutos. Variedad de formatos.



423352 - Pechuga empanada artesana 2,5kg

Deliciosas y crujientes pechugas empanadas.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min
Horno 220°C. Tiempo: 10min



30



80g



428113 - Cordon Bleu 2,5kg

Escalope de cerdo relleno de sabroso jamón y queso fundido, cubierto de un crujiente empanado.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min
Horno 220°C. Tiempo: 10min



27



93g



428248 - Empanado casero de ave 4kg

Jugosas porciones de carne cubiertas de un crujiente empanado.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min
Horno 220°C. Tiempo: 10min



47



85g



423353 - Muslitos caseros 4kg

Jugosas porciones de carne cubiertas de un crujiente empanado.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min
Horno 220°C. Tiempo: 10min



85



47g



12233313 - Pechuga artesana de pavo 2,5kg

Deliciosas pechugas de pavo cubiertas de un crujiente empanado.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min
Horno 220°C. Tiempo: 10min



30



83g



12292431 - Escalopes Villeroy 2,5kg

Escalopes rellenos de sabrosa bechamel cubiertos de un crujiente empanado.

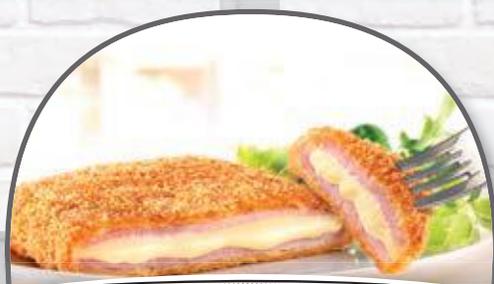
Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min
Horno 220°C. Tiempo: 10min



42



60g



425800 - San Jacobo 2,5kg

Escalope relleno de sabroso jamón y queso fundido y cubierto de un crujiente empanado.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min
Horno 220°C. Tiempo: 10min



31



80g



Tu ayuda en la cocina

Carnes

Sabrosas y homogéneas
piezas de carne,
listas en unos minutos.



5473 - Albóndigas Jumbo 22g

Calentar, añadir salsa y listas.

Preparación: Micro 900W. Tiempo: 2min / 5 piezas
Horno Seco. Tiempo: 5-10min



250



22g



5449 - Medallón de ternera 65g

Calentar y listo.

Preparación: Micro 900W. Tiempo: 3min / 2 piezas
Horno Seco. Tiempo: 15-20min



70



65g



Pescados Empanados

Variada selección de
productos del mar de la
más alta calidad y de
origen sostenible, en
porciones de gramaje
controlado.



434500 - Pescado rebozado a la Andaluza 4x1kg

Deliciosas porciones de pescado blanco (sin espinas)
cubiertas de un fino rebozado con un toque de perejil.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min



40



25g



2911 - Porciones de merluza 50g 1x5kg

Jugosas porciones de merluza cubiertas de un
fino empanado.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-5min
Horno 220°C. Tiempo: 10-15min



100



50g



4066 - Skipper de bacalao 80g 1x4,4kg

Delicioso y original empanado de bacalao (Gadus
Morhua).

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-5min
Horno 220°C. Tiempo: 10-15min



55



80g



2913 - Varitas empanadas al limón 50g

Porciones de merluza cocinadas con aceite y un
toque de limón.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-5min
Horno 220°C. Tiempo: 10-15min



100



50g



36367 - Croustibat 6kg

Deliciosas porciones de Abadejo de Alaska cubiertas
de un crujiente empanado.

Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-5min
Horno 220°C. Tiempo: 10-15min



240



25g



DATOS LOGÍSTICOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	EAN CAJA	EAN BOLSA	BOLSAS	KG / BOLSA	KG / CAJA	CAJAS / CAPA	CAPAS / PALET	CAJAS / PALET	KG / PALET
EL HUERTO										
BÁSICOS										
536400	Ensaladilla clásica	8410092053648	8410092153645	4	2,5	10	9	9	81	810
601400	Espinaca hoja miniporción 50g	8410092060141	8410092160148	4	2	8	9	8	72	576
533700	Guisante clásico	8410092053372	8410092153379	4	2,5	10	9	10	90	900
533500	Guisante fino	8410092053358	8410092153355	4	2,5	10	9	10	90	900
329900	Judía plana trozo clásica	8410092131896	8410092131889	4	2,5	10	9	8	72	720
535200	Judía plana trozo especial	8410092053525	8410092153522	4	2,5	10	9	8	72	720
535300	Judía redonda trozo	8410092053532	8410092153539	4	2,5	10	9	8	72	720
5911300	Menestra clásica	8410092591133	8410092191135	4	2,5	10	9	9	81	810
732700	Menestra especial	8410092073271	8410092173278	4	2,5	10	9	8	72	720
ESPECIALIDADES SIMPLES										
366700	Acelgas porciones 15g	8410092138000	8410092137997	6	1	6	9	11	99	594
366800	Alcachofa corazón	8410092138024	8410092138017	6	1	6	9	12	108	648
375800	Alcachofa troceada	8410092138048	8410092138031	6	1	6	9	11	99	594
367000	Borraja	8410092138062	8410092138055	6	1	6	8	13	104	624
367100	Brócoli	8410092138086	8410092138079	6	1	6	9	8	72	432
367200	Cardo	8410092138109	8410092138093	6	1	6	8	12	96	576
367300	Coles de bruselas	8410092138123	8410092138116	6	1	6	9	13	117	702
367400	Coliflor	8410092138147	8410092138130	6	1	6	9	8	72	432
375900	Grelos	8410092139748	8410092139731	6	1	6	9	11	99	594
367800	Haba baby importación	8410092138222	8410092138215	6	1	6	9	14	126	756
367900	Haba baby selecta	8410092138246	8410092138239	6	1	6	9	14	126	756
368000	Haba extra	8410092138260	8410092138253	6	1	6	9	14	126	756
367700	Haba superbaby importación	8410092138208	8410092138192	6	1	6	9	14	126	756
368100	Judía redonda entera	8410092138284	8410092138277	6	1	6	9	7	63	378
368200	Maíz media mazorca	8410092138307	8410092138291	1	5	5	9	13	117	585
738300	Pochas 2,5 kg	8410092073837	8410092173834	4	2,5	10	9	10	90	900
368300	Pochas 1 kg	8410092138321	8410092138314	6	1	6	9	15	135	810
368400	Zanahoria baby	8410092138345	8410092138338	6	1	6	9	11	99	594
ESPECIALIDADES MEZCLAS										
368600	Ensaladilla selecta 1 kg	8410092138383	8410092138376	6	1	6	9	14	126	756
729300	Ensaladilla selecta 2,5 kg	8410092072939	8410092172936	4	2,5	10	9	9	81	810
368700	Menestra selección	8410092138406	8410092138390	6	1	6	9	11	99	594
368800	Menestra huerta navarra	8410092138420	8410092138413	6	1	6	9	12	108	648
368900	Potaje garbanzos	8410092138444	8410092138437	6	1	6	9	13	117	702
369000	Verduras para sopa	8410092138468	8410092138451	6	1	6	9	11	99	594
369100	Verduras primavera	8410092138482	8410092138475	6	1	6	9	14	126	756
AYUDAS CULINARIAS SIMPLES										
311100	Ajo troceado	8410092127790	8410092127783	8	0,25	2	9	16	144	288
369200	Calabacín dados	8410092138505	8410092138499	6	1	6	9	13	117	702
369300	Cebolla dados	8410092138529	8410092138512	6	1	6	9	9	81	486
369400	Cebolla en juliana	8410092138543	8410092138536	6	1	6	9	10	90	540
394400	Cebolla tiras	8410092141963	8410092141956	6	1	6	9	10	90	540
369600	Pimiento rojo	8410092138581	8410092138574	6	1	6	9	12	108	648

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	EAN CAJA	EAN BOLSA	BOLSAS	KG / BOLSA	KG / CAJA	CAJAS / CAPA	CAPAS / PALET	CAJAS / PALET	KG / PALET
369700	Pimiento verde	8410092138604	8410092138598	6	1	6	9	12	108	648
369800	Pimiento verde tiras	8410092138628	8410092138611	6	1	6	9	13	117	702
369500	Puerro troceado	8410092138567	8410092138550	6	1	6	9	9	81	486
369800	Zanahoria dados	8410092138628	8410092138611	6	1	6	9	13	117	702
AYUDAS CULINARIAS MEZCLAS										
370000	Verdura juliana	8410092138666	8410092138659	6	1	6	9	14	126	756
370100	Verdura para paella	8410092138680	8410092138673	6	1	6	9	12	108	648
394300	Verdura para sofrito	8410092141949	8410092141932	6	1	6	9	10	90	540
ENSALADAS CLÁSICAS										
370200	Ensalada cinco delicias	8410092138703	8410092138697	6	1	6	9	14	126	756
370300	Ensalada de pasta	8410092138727	8410092138710	6	1	6	9	12	108	648
000370400	Ensalada mediterránea	8410092138741	8410092138734	6	1	6	9	14	126	756
VERDURAS EXPRESS										
BÁSICOS EXPRESS										
370600	Ajo tierno	8410092138789	8410092138772	6	1	6	8	14	112	672
370700	Arroz blanco cocido	8410092138802	8410092138796	6	1	6	9	14	126	756
282700	Espárrago triguero entero	8410092122108	8410092122115	6	1	6	9	10	90	540
370800	Espárrago triguero trozos	8410092138826	8410092138819	6	1	6	9	11	99	594
371000	Guisante superfino	8410092138864	8410092138857	6	1	6	9	14	126	756
371200	Maíz superdulce	8410092138901	8410092138895	6	1	6	9	14	126	756
ENSALADAS EXPRESS										
371600	Ensalada tropical uvas	8410092138987	8410092138970	6	1	6	9	12	108	648
371500	Ensalada de pollo	8410092138963	8410092138956	6	1	6	9	13	117	702
SETAS										
372000	Boletus edulis trozo	8410092139069	8410092139052	6	1	6	9	10	90	540
372100	Champiñones enteros	8410092139083	8410092139076	6	1	6	9	12	108	648
372200	Champiñones laminados	8410092139106	8410092139090	6	1	6	9	10	90	540
372300	Cóctel de setas baby	8410092139120	8410092139113	6	1	6	9	11	99	594
372600	Seta shiitake entera	8410092139182	8410092139175	6	1	6	9	10	90	540
372500	Setas del bosque	8410092139168	8410092139151	6	1	6	9	11	99	594
SALTEADOS Y REVUELTOS										
372700	Couscous Oriental	8410092139199	8410092139205	6	1	6	9	14	126	756
372800	Espinacas ajillo	8410092139229	8410092139212	6	1	6	9	8	72	432
413400	Espinacas hojas crema	8410092142632	8410092142625	6	1	6	9	11	99	594
372900	Pisto salsa tomate	8410092139243	8410092139236	6	1	6	9	13	117	702
373000	Rev. ajos, trigueros y gambas	8410092139267	8410092139250	6	1	6	9	13	117	702
373100	Rev. de bacalao	8410092139281	8410092139274	6	1	6	9	12	108	648
373200	Rev. setas champiñones y gambas	8410092139304	8410092139298	6	1	6	9	12	108	648
373300	Rev. de verduras y setas	8410092139328	8410092139311	6	1	6	9	11	99	594
373400	Salteado arroz, tortilla y gambas	8410092139342	8410092139335	6	1	6	9	14	126	756
373500	Salteado bambú	8410092139366	8410092139359	6	1	6	9	10	90	540
373600	Salteado campero	8410092139380	8410092139373	6	1	6	9	13	117	702
373700	Salteado clásico	8410092139403	8410092139397	6	1	6	9	13	117	702
373800	Salteado mediterráneo	8410092139427	8410092139410	6	1	6	9	12	108	648
373900	Salteado meridional	8410092139441	8410092139434	6	1	6	9	12	108	648
374000	Salteado thai	8410092139465	8410092139458	6	1	6	9	12	108	648
374100	Salteado tradicional	8410092139489	8410092139472	6	1	6	9	12	108	648
374200	Verduras para pisto	8410092139502	8410092139496	6	1	6	9	13	117	702
413600	Wok china	8410092142670	8410092142663	6	1	6	9	11	99	594
413500	Wok tropical	8410092142656	8410092142649	6	1	6	9	12	108	648
VERDURAS ASADAS										
374300	Berenjena loncha parrilla	8410092139526	8410092139519	6	1	6	9	9	81	486
374400	Calabacín loncha parrilla	8410092139540	8410092139533	6	1	6	9	10	90	540
374500	Juliana pimientos asados	8410092139564	8410092139557	6	1	6	9	12	108	648

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	EAN CAJA	EAN BOLSA	BOLSAS	KG / BOLSA	KG / CAJA	CAJAS / CAPA	CAPAS / PALET	CAJAS / PALET	KG / PALET
374700	Parrillada de la tierra	8410092139601	8410092139595	6	1	6	9	12	108	648
374600	Parrillada campera	8410092139588	8410092139571	6	1	6	9	12	108	648
388500	Pimiento rojo asado tiras	8410092141406	8410092141390	6	1	6	9	11	99	594
413900	Pimiento rojo parrilla	8410092142731	8410092142724	6	1	6	9	10	90	540
375000	Surtido verduras parrilla	8410092139663	(en blanco)	4	1	4	9	13	117	468
BATIR Y LISTO										
414800	Verduras para gazpacho	8410092142915	8410092142908	6	1	6	9	12	108	648
414900	Verduras para salmorejo	8410092142939	8410092142922	6	1	6	9	10	90	540
423000	Smoothie fresa plátano	8410092142953	8410092142946	40	0,15	6	9	9	81	486
423100	Smoothie piña mango	8410092142977	8410092142960	40	0,15	6	9	9	81	486
FRUTAS										
375200	Frutas del bosque	8410092139700	8410092139694	6	1	6	9	12	108	648
413700	Frutas exóticas zumo	8410092142694	8410092142687	6	1	6	9	15	135	810
375300	Frutas tropical	8410092139724	8410092139717	6	1	6	9	13	117	702
PATATAS										
371800	Base para tortilla: patata	8410092139021	8410092139014	6	1	6	9	12	108	648
371700	Base para tortilla: patata y cebolla	8410092139007	8410092138994	6	1	6	9	13	117	702
414200	Base para tortilla campera	8410092142793	8410092142786	6	1	6	9	12	108	648
383600	Bocaditos de patata	8410092140423	8410092140416	6	1	6	9	8	72	432
383000	Patata brava	8410092140300	8410092140294	6	1	6	9	10	90	540
383100	Patata dollar	8410092140324	8410092140317	6	1	6	9	10	90	540
383300	Patata julienne 6/6	8410092140362	8410092140355	4	2,5	10	9	7	63	630
383700	Patata parisina prefrita	8410092140447	8410092140430	6	1	6	9	13	117	702
374800	Patata rodaja parrilla	8410092139625	8410092139618	6	1	6	9	8	72	432
371900	Patata rustica precocida	8410092139045	8410092139038	6	1	6	9	14	126	756
739800	Patata selección 3/8	8410092073981	8410092173988	4	2,5	10	9	7	63	630
406700	Patata selección 3/8	8410092142335	8410092142328	8	1	8	9	9	81	648
383400	Patata steakhouse	8410092140386	8410092140379	6	1	6	9	10	90	540
SNACKS										
725800	Anillas romana compass 3 kg	8410092015752	-	1	3	3	9	14	126	378
406800	Anillas romana compass 1 kg	8410092142359	8410092142342	3	1	3	12	9	108	324
383500	Aros de cebolla rebozados	8410092140409	8410092140393	6	1	6	9	7	63	378
413800	Sticks de verduras	8410092142717	8410092142700	6	1	6	9	10	90	540
414100	Speed pocket jamón y queso	8410092142779	8410092142762	28	0,125	4	16	9	144	504
414000	Wrap de pollo y bacon	8410092142755	8410092142748	20	0,15	3	16	10	160	480
424600	Tempura de verduras	8410092143264	8410092143257	6	1	6	9	9	81	486
PIZZAS, BASES Y BOLAS										
PIZZAS CLÁSICAS										
385500	Pizza 3 quesos h. de piedra 23cm	8410092140805	8410092140799	14	0,3	4	7	9	63	265
385300	Pizza atún h. de piedra 23cm	8410092140768	8410092140751	14	0,3	4	7	9	63	265
385400	Pizza jamón y queso h. de piedra 23cm	8410092140782	8410092140775	14	0,3	4	7	9	63	265
385200	Pizza margarita h. de piedra 23cm	8410092140744	8410092140737	14	0,275	4	7	9	63	243
PIZZAS PREMIUM										
388800	Pizza margarita h. de piedra 28cm	8410092140829	8410092140812	8	0,37	3	8	9	72	213
388900	Pizza jamón, bacon, queso h. de piedra 28cm	8410092140843	8410092140836	8	0,41	3	8	9	72	236
389000	Pizza 4 quesos h. de piedra 28cm	8410092140867	8410092140850	8	0,42	3	8	9	72	242
389100	Pizza carbonara h. de piedra 28cm	8410092140881	8410092140874	8	0,42	3	8	9	72	242
389200	Pizza speciale h. de piedra 28cm	8410092140904	8410092140898	8	0,43	3	8	9	72	248
389300	Pizza barbacoa h. de piedra 28cm	8410092140928	8410092140911	8	0,43	3	8	9	72	248
389400	Pizza gourmet h. de piedra 28cm	8410092140942	8410092140935	7	0,42	3	8	9	72	212
PIZZAS AL CORTE										
Pizzas clásicas										
389500	Pizza 4 quesos h. de piedra 30x40cm	8410092140966	8410092140959	12	0,85	10	8	6	48	490
389600	Pizza jamón, queso h. de piedra 30x40cm	8410092140980	8410092140973	12	0,85	10	8	6	48	490

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	EAN CAJA	EAN BOLSA	BOLSAS	KG / BOLSA	KG / CAJA	CAJAS / CAPA	CAPAS / PALET	CAJAS / PALET	KG / PALET
Pizzas pan										
389900	Pizza barbacoa pan pizza 60x40cm	8410092141048	8410092141031	5	2	10	4	8	32	320
389700	Pizza jamón, queso pan pizza 60x40cm	8410092141000	8410092140997	5	2,1	11	4	8	32	336
389800	Pizza 4 quesos pan pizza 60x40cm	8410092141024	8410092141017	5	2	10	4	8	32	320
BASES PIZZA										
390000	Base pizza h. de piedra 28cm	8410092141062	8410092141055	32	0,2	6	8	6	48	307
390100	Base pizza c/tomate h. de piedra 28cm	8410092141086	8410092141079	20	0,285	6	8	6	48	274
390200	Base pizza c/tomate h. de piedra 30x40cm	8410092141109	8410092141093	16	0,6	10	8	6	48	461
BOLAS PARA PIZZA										
390300	Bolas pizza 200gr	8410092141123	8410092141116	75	0,2	15	9	6	54	810
390400	Bolas pizza 350gr	8410092141147	8410092141130	45	0,35	16	9	6	54	851
390500	Bolas pizza 550gr	8410092141161	8410092141154	25	0,55	14	9	6	54	743

la Cocinera®

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	EAN CAJA	EAN BOLSA	BOLSAS	KG / BOLSA	KG / CAJA	CAJAS / CAPA	CAPAS / PALET	CAJAS / PALET	KG / PALET
CROQUETAS										
434400	Croquetas art. de Cocido con jamón 4x1kg.	8410239100027	8410239100020	4	1	4	16	8	128	512
434100	Croquetas artesanas de jamón ibérico 4x1kg.	8410239100034	8410239100037	4	1	4	16	8	128	512
425900	Croquetas caseras de jamón 4x1kg.	8410239100003	8410239100006	4	1	4	16	8	128	512
434000	Croquetas caseras de pollo 4x1kg.	8410239100010	8410239100013	4	1	4	16	8	128	512
EMPANADILLAS										
423294	Empanadillas de atún 3 Kg	8410239042429	-	1	3	3	15	8	120	360
423312	Miniempanadillas de atún 4x1 Kg	28410239042515	8410239042511	4	1	4	12	11	132	528
434900	Miniempanadillas de atún 8x500g.	8410239100058	8410239100051	8	0,5	4	9	12	108	432
DELICIAS										
434600	Delicias artesanas de jamón y queso 4 kgs.	8410239100096	-	1	4	4	9	14	126	504
423354	Delicias artesanas de queso 4 Kg	8410100033549	-	1	4	4	9	14	126	504
EMPANADOS CÁRNICOS										
423352	Pechuga empanada artesana 2,5 Kg	8410100033525	-	1	2,5	2,5	16	13	208	520
428113	Cordon Bleu 2,5 Kg	8410200081136	-	1	2,5	2,5	16	13	208	520
428248	Empanado casero de ave 4 Kg	8410100082486	-	1	4	4	12	12	144	576
423353	Muslitos caseros 4 Kg	8410100033532	-	1	4	4	12	12	144	576
12233313	Pechuga artesana de pavo 2,5 Kg	7613034490421	-	1	2,5	2,5	16	13	208	520
12292431	Escalopes Villeroy 2,5kgs.	8410239100072	-	1	2,5	2,5	16	13	208	520
425800	San Jacobo 2,5kgs.	8410239100089	-	1	2,5	2,5	16	13	208	520
CARNES										
547300	Albóndigas jumbo 22 GR 1X5,5	7316801554738	-	1	5,5	5,5	12	6	72	396
544900	Medallón ternera 65 G 1X4,55	7316801054498	-	1	4,55	4,55	12	7	84	382,2
SNACKS										
12233312	Fingers 2,5 Kg	7613034490391	-	1	2,5	2,5	16	13	208	520
434800	Bocaditos caseros empanados 8x500g.	8410239100065	8410239100068	8	0,5	4	9	12	108	432
434200	Nuggets 2,5 kg.	8410239100102	-	1	2,5	2,5	16	13	208	520
PESCADOS EMPANADOS / REBOZADOS										
434500	Pescado rebozado Andaluza 4x1 kg.	8410239100041	8410239100044	4	1	4	16	12	192	768
291100	Porciones de merluza 50 g	8410092123785	-	1	5	5	12	8	96	480
406600	Skipper de bacalao 80 g	7310500006352	-	1	4,4	4,4	12	8	96	422,4
291300	Varitas empanadas al limón 50 g	8410092123822	-	1	5	5	12	8	96	480
363670	Croustibat 25g	7310500046273	-	1	6	6	12	8	96	576



WWW.FINDUSFOODSERVICES.ES



FINDUS ESPAÑA S.L.U.

C/ Berroa, 13, 1ª planta.

Polígono Industrial Berroa. 31192 Tajonar (Navarra)

Teléfono Att. Consumidor: 902 170 878

foodservices@findus.es