

*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.

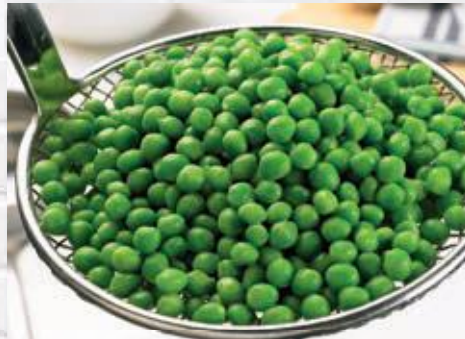
7/8 min - Saltear  
 6/7 min - Seco  
 5 min - Vapor



### 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 mermas, 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 SALS 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.



#### 4149 - VERDURAS Y PAN PARA SALMOREJO

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



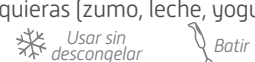
#### 4230 - SMOOTHIE FRESA Y PLÁTANO

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



#### 4231 - SMOOTHIE PIÑA Y MANGO

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



## 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.



#### 4137 - FRUTAS EXÓTICAS CON ZUMO

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



#### 3753 - FRUTAS TROPICALES

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





# 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



**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 combinación de 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.



#### 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.



## 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.



#### 3898 - PIZZA 4 QUESOS 60X40cm PAN PIZZA

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



#### 3899 - PIZZA BARBACOA 60X40cm PAN PIZZA

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





# 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





# Carnes Empanadas



*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.

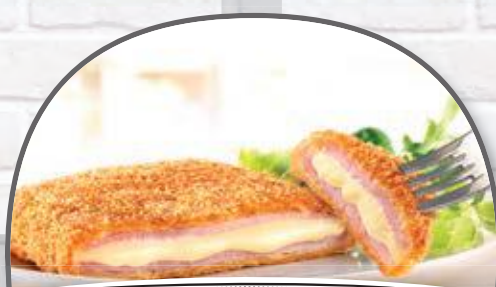
Preparación: Sartén o Freidora 180°C. Tiempo: 3-4min  
Horno 220°C. Tiempo: 10min



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
<b>EL HUERTO</b>										
<b>BÁSICOS</b>										
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
<b>ESPECIALIDADES SIMPLES</b>										
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
<b>ESPECIALIDADES MEZCLAS</b>										
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
<b>AYUDAS CULINARIAS SIMPLES</b>										
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
<b>AYUDAS CULINARIAS MEZCLAS</b>										
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
<b>ENSALADAS CLÁSICAS</b>										
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
<b>VERDURAS EXPRESS</b>										
<b>BÁSICOS EXPRESS</b>										
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
<b>ENSALADAS EXPRESS</b>										
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
<b>SETAS</b>										
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
<b>SALTEADOS Y REVUELTOS</b>										
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
<b>VERDURAS ASADAS</b>										
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
<b>BATIR Y LISTO</b>										
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
<b>FRUTAS</b>										
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
<b>PATATAS</b>										
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
<b>SNACKS</b>										
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
<b>PIZZAS, BASES Y BOLAS</b>										
<b>PIZZAS CLÁSICAS</b>										
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
<b>PIZZAS PREMIUM</b>										
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
<b>PIZZAS AL CORTE</b>										
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
<b>Pizzas pan</b>										
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
<b>BASES PIZZA</b>										
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
<b>BOLAS PARA PIZZA</b>										
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
<b>CROQUETAS</b>										
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
<b>EMPANADILLAS</b>										
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
<b>DELICIAS</b>										
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
<b>EMPANADOS CÁRNICOS</b>										
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
<b>CARNES</b>										
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
<b>SNACKS</b>										
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
<b>PESCADOS EMPANADOS / REBOZADOS</b>										
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