



MAYO. JUNIO. JULIO. AGOSTO. SEPTIEMBRE 2026


El verano transforma el ritmo de la restauración. Terrazas llenas, servicios continuos y cartas pensadas para compartir. La cocina debe acompañar este dinamismo sin perder identidad.

En este contexto, las propuestas tienden a ser más frescas, directas y orientadas al consumo informal. Raciones, tapas y entrantes compartidos permiten construir cartas dinámicas que funcionan tanto en servicio de mediodía como en cenas de terraza.

Las familias de productos asociadas a esta cocina facilitan estructurar menús ágiles y versátiles, alineados con el momento de consumo veraniego.



**SURTIDO DE QESOS CATALANES LONCHEADOS**

Surtido de quesos loncheados, listo para 2 raciones. Incluye cabra y búfala semicurado, cabra afinado con corteza, oveja curado de leche cruda y vaca curado.

86398 6 bandejas de 150 g



**SURTIDO DE QESOS DEL MUNDO**

Surtido de quesos del mundo loncheados, listo para tapas o 2 raciones. Incluye Gruyere, Brie, vaca curado, oveja de leche cruda y mezcla curado viejo.

86400 6 bandejas de 150 g



**COCA DE ESCALIVADA**

Base fina y crujiente con pimiento y berenjena, elaboración artesanal catalana. Versátil para servir o personalizar, con preparación rápida y buena conservación en refrigerado.

86480 Caja con 10 piezas de 440 g



**QUICHE DE PUERROS**

Preparación directa en horno de convección a 200 °C, con o sin descongelar. Cocción controlada que facilita el servicio y garantiza regularidad.

86603 Caja con 8 piezas de 1 kg

**BURRITO...**



**VEGETAL. DE POLLO Y CURRY. DE POLLO Y QUESO. DE ESTOFADO DE TERNERA**

Cajas de 24 unidades de 100 g

Preparación versátil con diferentes opciones de cocción según el servicio: horno 6-8 min a 200 °C; sandwichera 3 min; plancha 2 min por lado. Admite descongelación previa o rápida según necesidad.

86520 - 86511 - 86518 - 86519



**PAN CARASATU GUTTIAU**

Hojas finas y crujientes elaboradas según receta tradicional, condimentadas con aceite de oliva y un toque de sal que potencia el sabor. Ideal para acompañar tapas y platos fríos o calientes.

83669 15 paquetes de 200 g



**STRACIATELLA CONGELADA**

Especialidad cremosa de pasta hilada y nata que aporta textura y valor a platos fríos. Lista para servir, con buena conservación en refrigerado una vez descongelada.

86412 Caja con 10 bandejas de 200 g



**BURRATA PERLA CONGELADA**

Pasta hilada rellena de stracciatella, textura cremosa y sabor delicado. Presentación individual congelada con líquido, práctica para el servicio y con buena conservación en refrigerado.

86411 Caja de 4 bandejas amb 4 piezas de 50 g



**COCA DE RECAPTE DE VERDURES**

Base fina y crujiente con pimiento, calabacín y cebolla, de elaboración artesanal. Versátil para servir o personalizar, con horneado rápido.

86479 Caja con 10 piezas de 440 g



**QUICHE LORRAINE**

Cocción en horno de convección a 200 °C sobre rejilla: 30 min desde congelado o 18 min descongelado (0-3 °C). Resultado uniforme.

86602 Caja con 8 piezas de 1 kg



**GRISSINES AL NATURAL**

Elaborados a mano con fermentación de 3 horas que aporta ligereza y textura crujiente. Bastones fragantes, ideales para acompañar aperitivos.

83667 10 bolsas de 250 g



**FRUTAS DEL BOSQUE (FRESAS TROCEADAS)**

Mezcla de frutas enteras y cortadas: grosella roja (28 %), fresas cortadas 10x10 (27 %), grosella negra (15 %), frambuesas (14 %), mora (10 %) y arándanos (6 %).

86158 5 bolsas de 1 kg

**ARÁNDANOS ENTEROS**

Arándanos enteros IQF, seleccionados y ultracongelados para garantizar regularidad y rendimiento. Ideales para batidos, cócteles y repostería, con uso directo en frío o caliente.

86394 IQF. 5 bolsas de 1 kg



**BASE PARA PINSA PRECOCIDA**

Base precocinada para pinsa romana, ligera y muy aireada, formada a mano con aspecto irregular. Cocida al 90 %, lista para terminar al horno con toppings.

86301 Caja con 20 piezas de 300 g



**EMPANADA GALLEGA DE ATÚN**

Preparación flexible según el servicio: descongelar en frío 24 h y terminar en horno, microondas o servir a temperatura ambiente. También opción directa de congelado al horno.

81301 Caja con 5 piezas de 1,8 kg



**TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA**

Elaborada con base de huevo e ingredientes variados, ya cocinada y congelada para garantizar regularidad. Preparación flexible en microondas, horno o sartén.

39819 10 tortillas de 800 g



El pescado es uno de los protagonistas naturales de la cocina de verano. Aporta frescura, ligereza y variedad al menú. El cliente lo asocia directamente con la temporada.

Las diferentes familias de pescado permiten construir propuestas diversas, desde platos a la plancha hasta elaboraciones más informales para compartir. Esta versatilidad facilita integrarlo tanto en cartas de terraza como en menús de verano.

El resultado es una oferta gastronómica equilibrada y coherente con las expectativas del cliente durante los meses de mayor actividad.



**FILETE DE CABALLA**

Pieza de caballa limpia con un 20 % de glaseado, en calibres de 180-300 g. Formato de 5 kg práctico para cocina y para múltiples elaboraciones

26047 20%. Caja de 5 kg (180-300 g pieza)



**FILETES DE BACALADILLA**

Filete de maira de 40-80 g con un 10 % de glaseado. Formato de 5 kg práctico para frituras y rebozados.

26052 10%. Caja de 5 kg (40-80 g pieza)



**VINAGRE DE MANZANA**

Vinagre de manzana con acidez suave y notas dulces equilibradas. Versátil para ensaladas, carnes blancas y platos con manzana, aportando equilibrio y valor.

76191 6 botellas de 250 ml



**SARDINA ENTERA**

Sardina entera sin glaseado, con calibre de 40-50 piezas/kg. Formato de 6 kg ideal para brasa, fritura u horno.

86582 0%. Caja de 6 kg (40-50 piezas kg)



**CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA**

6 botellas de 500 ml

77134



**VINAGRE DE VINO BLANCO**

Caja con 3 botellas de 5 L

39428



**BOQUERÓN LIMPIO Y SIN CABEZA**

Boquerón IQF limpio sin cabeza, piezas sueltas para una dosificación fácil y sin mermas. Ideal para frituras y en vinagre, con rapidez y control de ración en cocina.

81518 IQF. Caja de 4 bolsas de 1 kg (80-100 piezas kg)



**FILETES DE SARDINA ABIERTOS EN MARIPOSA**

Filete de sardina en corte mariposa, limpio y listo para cocinar. Ideal para plancha u horno, con presentación uniforme.

86252 IQF. 10%. Caja de 5 kg (25-40 piezas kg)



**CALAMAR DE MAURITANIA ENVUELTO**

Calamar de Mauritania presentado envuelto, práctico para la manipulación y una descongelación controlada. Ideal para cortar y aplicar en diversas elaboraciones.

86576 0%. Caja de 10 kg (+41 cm pieza)



**FILETES DE DORADA**

Filete de dorada con piel de 80-120 g y un 25 % de glaseado. Formato de 5 kg práctico para raciones, ideal para plancha u horno.

86451 Con piel. 25%. Caja de 5 kg (80-120 g pieza)



**CALAMAR PATAGÓNICO**

Descongelación rápida bajo agua fría y preparación como producto fresco. Proceso ágil que facilita el servicio y mantiene la calidad.

10255 C4. 0%. Caja de 5 kg aprox.



**FILETE DE LUBINA**

Filete de lubina de 100-140 g con un 20 % de glaseado. Formato de 5 kg práctico para raciones, ideal para horno o plancha.

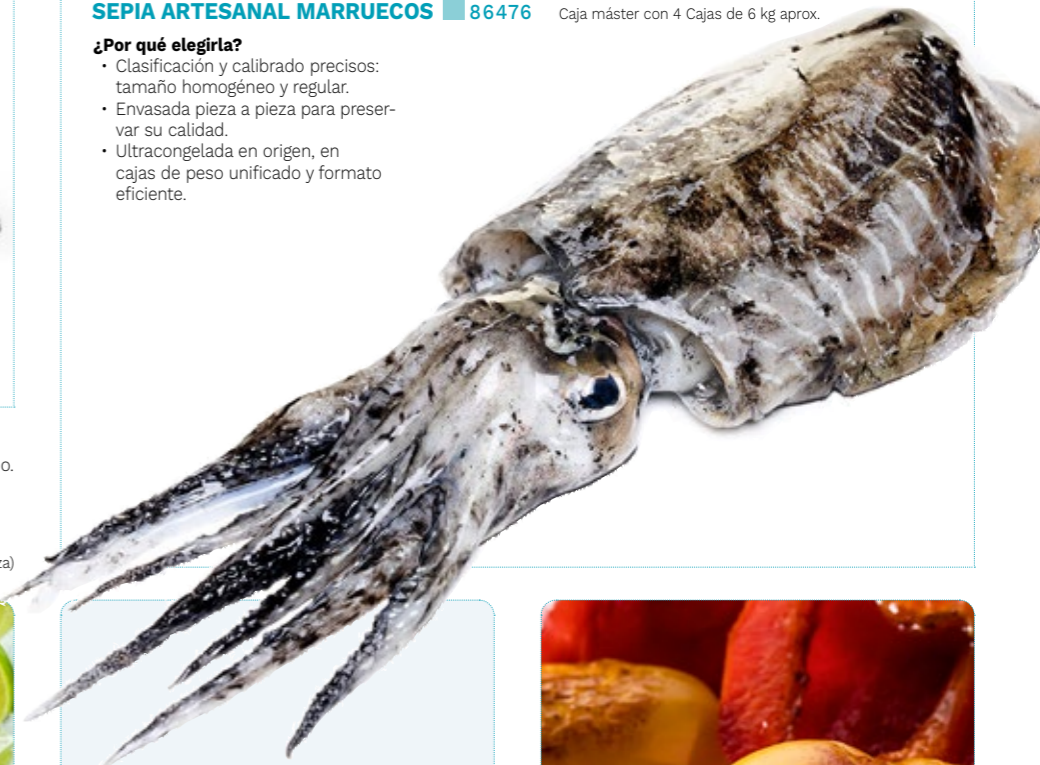
81542 20%. Caja de 5 kg (100-140 g pieza)

**SEPIA ARTESANAL MARRUECOS**

86476 Caja máster con 4 Cajas de 6 kg aprox.

**¿Por qué elegirla?**

- Clasificación y calibrado precisos: tamaño homogéneo y regular.
- Envasada pieza a pieza para preservar su calidad.
- Ultracongelada en origen, en cajas de peso unificado y formato eficiente.



**PULPO CRUDO**

Pulpo crudo T-00 de 4-6 kg, pieza grande ideal para cocina profesional. Cocción controlada de 25-30 min a 100 °C para obtener una textura óptima.

27716 T-00. Bandeja de 4 a 6 kg



**LOMOS DE MERLUZA**

Lomo de merluza de 80-120 g, sin glaseado FAO 47. Formato 4x2 kg práctico para raciones, ideal para horno o plancha.

79424 4 Cajas de 2 kg (80-120 g pieza)



**PIMIENTO ASADO ROJO Y AMARILLO**

Pimientos rojos y amarillos limpios, cortados y escaldados, listos para usar. Versátiles para saltar u horno, ideales como base de platos, rellenos o elaboraciones tradicionales.

17364 7 bolsas de 1 kg



**El marisco refuerza el carácter festivo de la cocina de verano. Es un producto que invita a compartir y alargar la sobremesa. Su presencia aporta valor y atractivo al menú.**

Las diferentes familias de marisco permiten construir platos para tapas, entrantes o elaboraciones principales. Esta flexibilidad facilita adaptarlos a distintos tipos de restaurante.

Integrado con criterio dentro de la carta, el marisco contribuye a crear una propuesta variada y muy alineada con el consumo social propio del verano.



**CIGALA ESCOCIA**

Cigala 40-60 de Escocia, sin glaseado y congelada a bordo para garantizar calidad y regularidad. Calibre y formato ideales para arroces y paellas.

■ 22375 4 Cajas de 2 kg (40-60 piezas kg)



**COLA DE GAMBA DEVENADA Y PELADA**

Cola de langostino austral pelada y desvenada IQF, 0 % de glaseado. Piezas sueltas para una dosificación fácil, ideales para plancha o guisos.

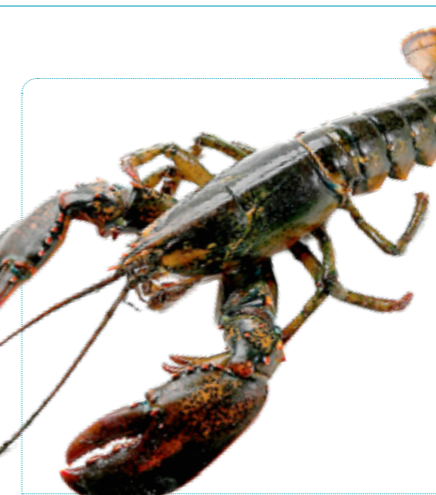
■ 84423 5 bolsas de 800 g (20-30 piezas bolsa)



**"PUNTILLA" CHINA SIN PLUMA**

Puntilla japonesa sin pluma IQF, talla 3-6 cm y 15 % de glaseado. Pieza pequeña y regular, ideal para frituras y plancha.

■ 85804 IQF, 15%. 6 bolsas de 1 kg (3-6 cm)



**BOGAVANTE CANADÁ**

Capturado en Canadá (FAO 21) y congelado para mantener la calidad. Bogavante americano con calibres regulares, ideal para elaboraciones premium.

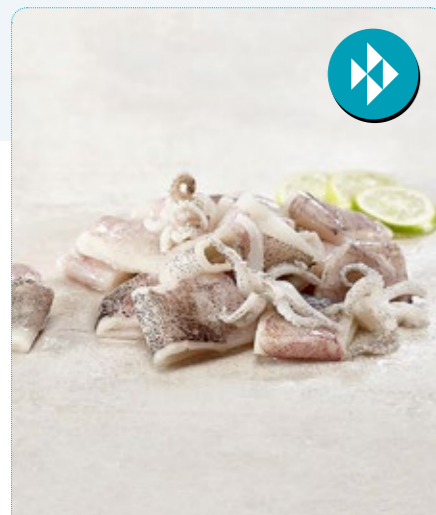
■ 83976 10%. Caja de 5 kg (400-450 g pieza)



**LAGOSTINO VANNAMEI PREMIUM COCIDO**

Langostino vannamei cocido IQF de calibre 25-35, pieza mediana-grande con buena presencia. Ideal para plancha o presentaciones de platos.

■ 86497 IQF, 0%. 3 Cajas de 2 kg (25-35 piezas lb)



**CALAMAR PATAGÓNICO A TROZOS**

Calamar patagónico troceado de 10-12 cm, presentado en bloque con protección de glaseado. Formato 4x1 kg práctico para cocina, ideal para múltiples elaboraciones.

■ 82712 Con piel. Caja con 4 bandejas de 1 kilo.



**ARROZ BOMBA**

Arroz bomba del Delta del Ebro, grano que absorbe sabor y mantiene una textura suelta sin pasarse. Ideal para arroces secos o caldosos, con cocción de 15-18 minutos.

■ 77260 4/5 kg

**ARROZ BASMATI**

Arroz basmati de grano largo y fino con aroma característico. Tras la cocción queda suelto y esponjoso, ideal para platos aromáticos, con un tiempo de cocción de 16 minutos.

■ 77511 4/5 kg



**MEJILLÓN SÚPER GALLEGO**

Mejillón media concha cocido y ultracongelado IQF con un 10 % de glaseado. Seleccionado y listo para cocinar, ideal para horno o vapor.

■ 82083 10%. Caja de 5 kg (50-80 piezas kg)



**VEIIRA MEDIA CONCHA**

Vieira 1/2 concha, 10-20 p/kg y 0 % de glaseado. Buena presencia y calibre para plancha o guisos.

■ 85351 0%. 5 bolsas de 1 kg (10-20 piezas kg)



**PATAS DE PULPO COCIDAS 2XL**

Tentáculo de pulpo cocido ultracongelado 2XL, pieza grande y regular envasada al vacío. Listo para cortar y calentar.

■ 83915 (+270 g) 3 kg aprox.



**GAMBA ARGENTINA N3**

Gamba argentina MSC N3 (30-40 p/kg), calibre homogéneo con certificación sostenible. Formato 6x2 kg. Ideal para plancha o salteados.

■ 86463 MSC. 6 Cajas de 2 kg (30-40 piezas kg)



**ANILLAS DE POTA ILLEX**

Anillas de pota argentina ultracongeladas, con un 10 % de glaseado y formato 3x2 kg. Piezas regulares, ideales para frituras y elaboraciones rápidas.

■ 39640 10%. 3 bolsas de 2 kg



**ALMEJA JAPONESA**

Producto pasteurizado rico en proteínas, listo para calentar. Apertura en sartén con aceite o uso directo en salsas y elaboraciones, facilitando rapidez en cocina.

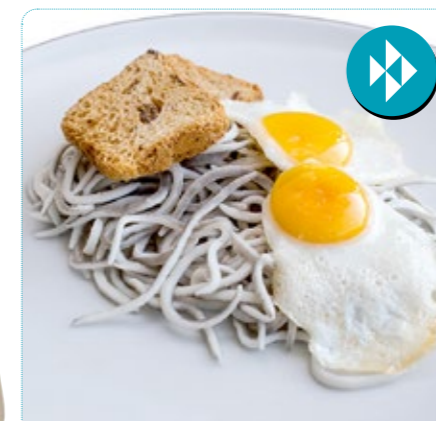
■ 86288 6 bolsas de 500 g (40-60 piezas kg)



**PALITOS DE SURIMI**

Palitos de surimi ultracongelados con un 22 % de pescado, formato 1 kg. Piezas regulares y prácticas para tapas y ensaladas.

■ 85749 10 bandejas de 1 kg



**ENGUÍAS DE MAR**

Preparado de surimi con forma de angula, listo para saltar o usar en frío. Formato práctico para tapas y raciones, con textura suave.

■ 81923 20 tarrinas de 200 g



**PALITOS DE SURIMI RALLADO**

Surimi rallado congelado, listo para descongelar y utilizar. Ideal para ensaladas, rellenos y elaboraciones frías.

■ 80923 10 bolsas de 500 g



# Un menú pensado para el verano

Pensado para los meses de mayor actividad, este menú reúne platos frescos, reconocibles y fáciles de integrar en cualquier carta de verano. Elaboraciones que funcionan tanto en servicio de terraza como en menú de mediodía, con productos que aportan regularidad, control de raciones y agilidad en cocina.

Una propuesta equilibrada que combina el protagonismo del producto del mar con platos ligeros y un final refrescante, manteniendo el ritmo de servicio que caracteriza la temporada de verano.

## Entrante

### CALAMAR CRUJIENTE CON LIMÓN

Un clásico de terraza que funciona tanto como tapa como entrante de menú. Crujiente, reconocible y con muy buena aceptación en carta.

**Ingredientes** (por ración):

<b>85177</b> Calamar enharinado (01) – 120 g	(1,66 €)
<b>86470</b> Zumo de limón (02) – 20 g	(0,11 €)
<b>76376</b> Sal (03) – 1 g	
<b>85048</b> Aceite para freír (04) – 10 g	(0,02 €)

## Primer plato

### ENSALADA CON GAMBA Y VINAGRETA CÍTRICA

Un plato fresco y equilibrado que funciona especialmente bien durante los meses de verano. Una propuesta ligera que aporta variedad a la carta.

**Ingredientes** (por ración):

<b>85465</b> Gamba pelada (05) – 80 g	(1,31 €)
<b>39421</b> Aceite de oliva suave (06) – 10 g	(0,04 €)
<b>39425</b> Vinagre (07) – 4 g	
<b>76376</b> Sal (03) – 1 g	
Mezcla de ensalada fresca – 60 g	
Tomate natural natural – 50 g	

## Plato principal

### FILETE DE LUBINA A LA PLANCHA CON VERDURAS ASADAS

Rápido y con buena percepción de calidad. La lubina a la plancha sigue siendo uno de los imprescindibles de la carta de verano.

**Ingredientes** (por ración):

<b>86206</b> Filete de lubina (08) – 200 g	(2,42 €)
<b>10707</b> Mezcla de verduras asadas (09) – 140 g	(0,71 €)
<b>39387</b> Aceite de oliva virgen extra (10) – 12 g	(0,07 €)
<b>76376</b> Sal (03) – 1,5 g	

## Postres

### PASTEL REFRESCANTE DE MOUSSE DE LIMÓN

Un final ligero y refrescante, muy alineado con el consumo de verano y con una presentación atractiva para carta o menú.

**Ingredientes** (por ración):

<b>83163</b> Tarta de limón (11) – 120 g	(2,17 €)
<b>39831</b> Azúcar glass (12) – 3 g	(0,01 €)

## IMPORTES

Entrante: <b>1,79 €</b>
Primer plato: <b>1,35 €</b>
Plato principal: <b>3,20 €</b>
Postres: <b>2,18 €</b>

Total aprox. menú persona: **8,52 €**



La cocina de verano pide propuestas más frescas y equilibradas. Los platos ligeros ganan protagonismo en la carta. El cliente busca combinaciones agradables incluso en los días de más calor.

Las familias de productos vegetales, cereales o bases frías permiten construir elaboraciones que aportan frescura y variedad al menú. Ensaladas completas o platos fríos se integran con facilidad en cartas pensadas para un consumo más ligero.

Este tipo de propuestas ayudan a equilibrar la oferta gastronómica durante la temporada.



**ENSALADA DE PASTA PENNE**

Ensalada mediterránea de pasta con verduras y aliño de hierbas, lista para descongelar y servir. Ideal como plato o guarnición.

86015 4 bolsas de 1,5 kg



**ENSALADA DE BRÓCOLI VERDE**

Ensalada de brócoli con pasta farfalle, gamba y queso, lista para saltear o microondas. Solución completa con buen equilibrio.

23795 2 bolsas de 1 kg



**SALTEADO DE VERDURAS ASADAS**

Mezcla de verduras escalivadas y salteadas, lista para horno, microondas o sartén. Solución versátil como base o guarnición.

80821 6 bolsas de 1 kg



**SALTEADO MERIDIONAL MINUTE**

Mezcla de verduras IQF cocinadas al vapor, con color, textura y nutrientes preservados. Regeneración directa sin descongelar, ideal para minimizar merma en cocina.

19196 4 bolsas de 2,5 kg



**WORLD MIX DE VERDURAS "INDIA"**

Mezcla de vegetales, lentejas y mango con salsa de coco y curry. Solución completa, lista para regenerar, ideal para platos exóticos.

86513 4 bolsas de 2,5 kg



**QUINOA COCIDA TRICOLOR**

Mezcla de quinoa blanca, roja y negra ya cocida, lista para incorporar. Ideal para bowls, ensaladas o guarniciones.

85510 7 bolsas de 1 kg



**QUINOA CON VERDURAS**

Mezcla de quinoa con verduras ya cocinada, lista para descongelar y servir. Solución versátil para bowls y guarniciones, ideal para cocina vegetariana.

80616 6 bolsas de 1 kg



**ENSALADA DE BULGUR**

Ensalada Sapphira con bulgur, farro, legumbres, verduras y toque de fruta, con aliño especiado. Lista para descongelar, ideal como plato completo.

86014 4 bolsas de 1,5 kg



**TIRAS DE PIMIENTOS ASADOS TRICOLOR**

Pimiento tricolor escalivado en tiras IQF, listo para utilizar. Ideal para guarniciones, tapas o bases de platos.

85724 5 bolsas de 1 kg



**PATATAS FRESCAS TIPO BRAVAS COCIDAS**

Patata en dados 25x25 mm, variedad culinaria A/A-B. Ideal para guisos, salteados y ensaladas, con calentamiento rápido en microondas, horno o sartén.

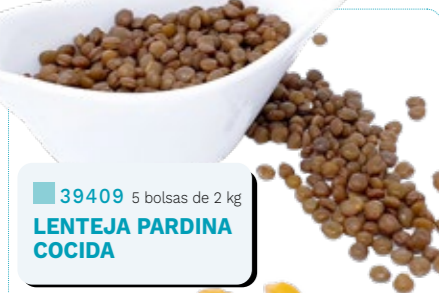
81690 4 bolsas de 2 kg



**SALTEADO BAMBÚ**

Mezcla de verduras exóticas con brotes, bambú y tirabeques. Ideal para salteados rápidos (5-7 min).

18191 6 bolsas de 1 kg



39409 5 bolsas de 2 kg  
**LENTEJA PARDINA COCIDA**



83112 5 bolsas de 2 kg  
**GARBANZO PEDROSILLANO**



**CUSCÚS "PILAF"**

Cuscús hidratado y especiado con verduras y legumbres, elaborado estilo pilaf. Listo para horno en 25 min, ideal como base o guarnición.

85265 3 bolsas de 2 kg



**ARROZ TRES DELICIAS CON TORTILLA**

Preparación rápida en sartén con aceite, lista en unos 8 minutos con removido continuo.

83172 4 bolsas de 2,5 kg



**SALTEADO TRADICIONAL**

Mezcla de verduras IQF escaladas por separado, con cortes regulares y combinación equilibrada. Regeneración rápida en microondas o sartén.

17150 5 bolsas de 1 kg



**SALTEADO ROMANESCO MINUTE**

Mezcla de verduras salteadas con AOVE y pleurotus, ultracongelada IQF. Lista para regenerar, ideal como plato principal vegetal con valor añadido.

19199 4 bolsas de 2,5 kg



**WOK INDONESIA**

Mezcla de verduras de estilo asiático con cortes originales y combinación equilibrada. Regeneración directa en sartén en 7 min, ideal para salteados.

80834 4 bolsas de 2,5 kg



El verano concentra volumen y actividad constante en cocina. Los servicios se vuelven más dinámicos y, a menudo, más largos. Mantener el ritmo sin perder regularidad es esencial.

Las familias de platos preparados y soluciones culinarias permiten sostener este ritmo de servicio con fiabilidad. Son elaboraciones pensadas para integrarse de forma natural en la cocina profesional.

Esta regularidad ayuda a mantener una experiencia constante para el cliente durante toda la temporada.



**RAVIOLIS DE TRES QUESOS**

Raviolis de tres quesos en ración de 340 g, listos para regenerar. Calentamiento rápido en microondas.

86614

12 bandejas de 340 g



**VERDURAS GRATINADAS CON BACÓN Y SALSA CHEDDAR**

Gratinado de verduras con boniato, cheddar, mozzarella y bacon. Listo para horno en 20 min, cremoso y con gratinado intenso, ideal para raciones o street food.

86587

5 bolsos de 1 kg



**COSTILLA DE CERDO CON SALSA BARBACOA COCINADA A BAJA TEMPERATURA**

Tira de costilla de cerdo con salsa BBQ, cocinada a baja temperatura. Lista para terminar a la brasa o al horno, con resultado jugoso.

84906

Caja con 6 piezas de 1 kg aprox.



**MACARRONES BOLONESA**

Macarrones a la boloñesa en ración de 340 g, listos para regenerar. Calentamiento rápido en microondas, ideales para un servicio ágil.

86612

Caja de 12 unidades de 340 g



**PATATA Y CALABACÍN GRATINADO**

Gratinado de patata y calabacín con salsa bechamel y mozzarella. Listo para horno en 20 min, versátil para guarniciones o base de platos.

86588

5 bolsos de 1 kg



**CARRILLADAS DE CERDO SIN HUESO Y COCINADAS A BAJA TEMPERATURA**

Pieza noble de cerdo macerada y cocinada al vacío, lista para regenerar. Calentamiento en bolsa y acabado al horno para dorar.

86243

Caja de 4 kg aprox. con 15 piezas de 260 g



**ALBÓNDIGAS CON SALSA**

Albóndigas en salsa en ración de 370 g, listas para regenerar.

86613

Caja con 12 bandejas de 370 g



**PATATA Y BRÓCOLI GRATINADO CON SALSA BECHAMEL**

Gratinado de patata y brócoli con salsa bechamel y mozzarella. Listo para horno en 20 min, cremoso y versátil para platos vegetarianos.

86589

5 bolsos de 1 kg



**CALAMAR PATAGÓNICO ENHARINADO**

Corte de 25-30 mm con enharinado ligero que favorece una cobertura crujiente y uniforme. Fritura directa sin descongelar en aceite muy caliente (180 °C), tanto en freidora como en sartén, con giro durante la cocción para un dorado homogéneo. Ideal para servicio rápido, textura crujiente en el exterior y buen comportamiento en cocina.

85177

4 bolsos de 1 kg (125-175 piezas/kg)



**RABAS DE CALAMAR ENHARINADAS**

Tiras de pota de la especie *Dosidicus gigas*, listas para freír. Cocción rápida en aceite caliente, ideales para tapas.

83877

4 bolsos de 1 kg



**BOQUERÓN EN TEMPURA**

Filetes de anchoa en tempura, con rebozado crujiente y calibre regular. Fritura directa sin descongelar, ideales para tapas.

80434

10 bolsos de 500 g



**CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO**

Croqueta de 40 g con paleta y jamón ibérico, rebozada con panko. Exterior crujiente y dorado, interior cremoso con trocitos, ideal para tapas.

86282

4 bandejas de 480 g. Croquetas de 40 g

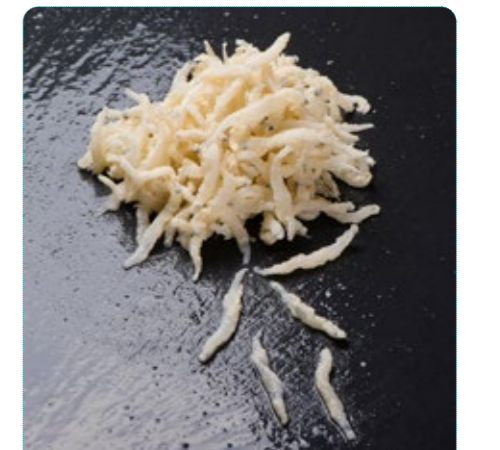


**ANILLAS TRADICIONALES ENHARINADAS**

Fritura u horno sin descongelar, con cocción rápida y resultado crujiente y dorado.

83579

Caja de 1,5 kg



**CHANQUETE ENHARINADO**

Chanquete rebozado, con alto contenido de pescado y fritura rápida sin descongelar. Ideal para tapas crujientes.

86405

6 bolsos de 500 g



**BOCADITO DE QUESO**

Fritura directa sin descongelar en aceite muy caliente hasta conseguir un acabado dorado y crujiente. Ideal para tapas.

83186

3 bolsos de 2 kg



**COLA DE GAMBA REBOZADA**

Fritura, horno o airfryer sin descongelar, con cocción rápida y resultado crujiente y homogéneo. Versátil para diferentes equipos.

51413

Caja con 2 kg



**TORTILLITA DE CAMARÓN**

Producto ultracongelado prefrito, listo para terminar de freír antes de servir.

79655

Caja de 2,5 kg con 80 piezas



Los postres de verano buscan frescura y ligereza. Son el final del menú y el último recuerdo del cliente. Su papel es clave dentro del conjunto de la experiencia.

Las diferentes familias de postres y elaboraciones dulces permiten cerrar el menú con variedad y coherencia. Pastelería, postres individuales u opciones refrescantes encajan con naturalidad en cartas de verano.

Un buen final completa la experiencia gastronómica y refuerza la percepción global del servicio.



**85581 NATA** 8 bolsas de 500 g (30 piezas de 17 g aprox.)  
**85582 TRUFA** 8 bolsas de 500 g (30 piezas de 17 g aprox.)



**86236 COULANT DE CHOCOLATE**  
 Coulant de chocolate con interior fundente y textura esponjosa. Postre individual listo para regenerar.



**83657 TARTA DE QUESO**  
 Tarta de queso artesana con leche fresca y queso de payés. Textura suave y esponjosa, ideal para postres con buena presentación.



**83930 TARTA DE LIMÓN Y COCO**  
 Tarta con bizcocho y crema de limón, con acabado de coco rallado. Descongelación en frío y buena conservación.



**83916 TARTA DE CREMA Y CARAMELO**  
 Tarta con base de bizcocho, crema de vainilla y cobertura de caramelo. Descongelación en frío y buena conservación, ideal para postres.

**83657** 2 piezas de 1 kg

**83930** 1150 g (20 porciones -marcado-)

**83916** 1.250 g (20 porciones -marcado-)



**86609 FLAN DE AVELLANA**  
 Flan de avellana con leche fresca y un 13 % de pasta de avellana. Postre lácteo listo para consumir, con textura suave y sabor intenso.



**86610 FLAN DE BURRATA**  
 Flan de burrata con base láctea y straciatella, de textura suave y cremosa. Postre listo para consumir.



**86611 FLAN DE PISTACHO**  
 Flan de pistacho con leche fresca y un 11 % de pasta de pistacho.

**86609** 6 packs de 2 unidades de 130 g

**86610** 6 packs de 2 unidades de 130 g

**86611** 6 packs de 2 unidades de 130 g



**84589 HELADO ARTESANO DE COCO**  
 Helado de coco con coco rallado en el interior y decoración superior. Textura cremosa y sabor intenso.



**81337 HELADO ARTESANO DE SORBETE DE MANGO**  
 Sorbete de mango con un 44 % de puré de fruta, textura cremosa y sabor intenso. Sin gluten ni lactosa, ideal para el servicio de heladería.



**86618 SÁNDWICH COOKIE Y VAINILLA**  
 Sándwich helado de vainilla entre dos cookies con pepitas de chocolate. Textura cremosa y galleta suave, ideal para postres individuales o venta por impulso.

**84589** 2 bandejas de 2,4 l

**81337** 2 bandejas de 2,5 l

**86618** Caja con 32 piezas de 95 ml



**85320 CONO DE TURRÓN SUPREMA**  
 Cono de galleta relleno de helado de turrón con trozos de turrón suprema y cobertura de turrón. Inspirado en la tradición de Antiu Xixona, ideal para postres y venta impulsiva.



**85644 CONO DE NATA**  
 Helado sabor nata en cono de galleta con recubrimiento de cacao y crocanti de avellana. Combinación cremosa y crujiente, ideal para postres y venta impulsiva.



**86567 CONO DE LIMÓN**  
 Helado sabor limón en cono de galleta con interior de cacao y salsa de lima. Perfil refrescante y con contraste de sabores, ideal para postres y venta impulsiva.

**85320** Caja con 20 piezas de 120 ml

**85644** Caja con 20 piezas de 120 ml

**86567** Caja con 20 piezas de 120 ml



**86101 TARTA DE CHOCOLATE DECORADA**  
 Tarta de bizcocho y mousse de chocolate, decorada con crema y crocanti. Se presenta sin cortar, ideal para postres con buena presentación.



**86097 TIRAMISÚ DECORADA**  
 Tarta de bizcocho de chocolate rellena de mousse sabor tiramisú. Se presenta sin cortar, ideal para postres con buena presentación.



**86100 TARTA DE DULCE DE LECHE DECORADA**  
 Tarta de bizcocho rellena de dulce de leche. Se presenta sin cortar, ideal para postres con buena presentación.

**86101** 944 g pieza

**86097** 928 g pieza

**86100** 953 g pieza



Algunas imágenes pueden no corresponderse con el producto real y tienen un carácter meramente orientativo o de propuesta de presentación. Para información detallada y vinculante, consulte la etiqueta del producto.



