



assolim
food services

Fer-ho bé



Assolim proposa...

Prepara els teus menús amb els nostres suggeriments més especials.

Ja s'acosta el Nadal i des d'Assolim no volem deixar passar la garantia d'oferir les diferents propostes per que els teus menús de nadal gaudeixin de l'èxit esperat.

Ens hem preparat de valent, amb el màxim compromís, rigor i professionalitat, disposant de les referències més importants per la campanya de nadal, per tal que el ventall sigui tot el més variat possible amb la total garantia de qualitat i excel·lència.

Volem ser l'assessor que alimenta la teva imaginació, i per aquest motiu i experiència que ens avala, volem acompanyar-te a la presa de decisions.

En aquesta edició t'oferim un ampli assortit d'aperitius, garnicions Premium, proposta d'entrants amb valor afegit, i com no..., productes essencials per elaborar el plats principals. Finalment acompanyat també d'una amplia gamma de postres per culminar una proposta de menú complet.

No deixis passar la oportunitat d'assessorar-te més àmpliament amb el teu responsable comercial, i d'avançar les previsions per tal de garantir la teva planificació.

Assolim per aquest Nadal, al teu costat.

**Recorda que disposem de la NOVA APP..
Més pràctica, amb més eines
i amb moltes promocions!**

- Disponible en català i castellà
- Podràs descarregar les fitxes tècniques de tots els productes.
- El cercador de paraules és més eficient
- T'informem d'un producte substitutiu en el cas de no disposar del que necessites
- Noves promocions i ofertes!

Per a més informació, consulta al teu assessor comercial.



Índex

Entrants i Aperitius	pàg. 4
Primers Plats	pàg. 36
Plats Principals de Peix	pàg. 42
Plats Principals Cefalòpodes	pàg. 52
Peix Fresc	pàg. 56
Plats Principals de Carn	pàg. 58
Plats Principals Carn Fresca	pàg. 66
Solucions Easy To Plate Carn	pàg. 70
Guarnicions	pàg. 72
Complements	pàg. 78
La Fleca	pàg. 84
Brioixeria Dolça	pàg. 86
Les Postres	pàg. 88

Degut a l'índex inestable dels mercats, Assolim us posa en coneixement de que alguns del seus productes poden variar el seu preu durant la vigència de la revista. Les ofertes són vàlides fins a final d'existències.



Entrants / Aperitius



Traiteur de Paris

❄ Ref. PR324

Assortit de Canapès Salats Tradition

🕒 Descongela
+/- 8 hores.

Safata de 54 unitats. (540 Gr.)

6 Pans nòrdics, moelleux de cranc i llimona.

6 Cakes d'espècies, chutney de préssec i ànec fumat.

6 Quadrats de pollastre, mostassa i pebrot.

6 Blinis, crema de llimona, salmó fumat i espècies.

6 Pans integrals, confitat de figues, mous se de foie d'ànec i albercoc.

6 Pans amb tomàquet, formatge de cabra, cibulet i tomàquet marinat.

6 Pans integrals, guacamole i gamba marinada.

6 Blinis crema de rave i anxoves marinades en oli.

6 Pans integrals, cremós de roquefort i nous, taquito de roca fort i empolvorat amb nous.

30,59 €/safata.

0,57 €
unitat aprox.



❄ europastry

❄ Ref. 63320

Assortit de Canapès Salats

🕒 Descongela
+/- 8 hores.

Safata de 68 unitats (11,5 Gr./unitat)

Assortiment de canapès elaborats amb pa de motlle amb diferents farcits.

11 varietats: Canapè de paté, pernil curat, sobrassada, anxova, pernil i pinya, roquefort, salmó, tonyina amb pebrots, formatge, caviar negre i caviar vermell.

(Recomanem descongela a la nevera.)

21,24 €/safata.

0,31 €
unitat aprox.



❄ europastry

❄ Ref. 61600

Assortit Mini Quiches

🕒 Descongela
30 - 40 min.

🔥 180 - 200 °C
3 - 5 min.

Caixa de 72 unitats x 23 Gr. (5,3 Cm.)

24 unitats de cada:

- Pollastre amb verdures, Pernal i formatge i Espinacs amb formatge ratllat.

0,32 €
unitat aprox.

22,69 €/caixa.



❖ europastry

❄ Ref. 60260

Quiche 3 Formatges

Caixa de 18 x 150 Gr. (10,9 Cm.)

Cruixent massa pasta de full farcida d'una deliciosa combinació de tres formatges: Formatge de cabra, formatge emmental i formatge blau.

28,49 €/caixa.

🕒 Descongellar
60 - 90 min.

🔥 200 °C
5 - 7 min.

1,58 €
unitat.



❖ europastry

❄ Ref. 60250

Quiche d'Espàrrecs i Pernil

Caixa de 18 x 150 Gr. (10,9 Cm.)

Cruixent massa de pasta de full farcida de deliciosos espàrrecs i pernil.

28,13 €/caixa.

🕒 Descongellar
60 - 90 min.

🔥 200 °C
5 - 7 min.

1,56 €
unitat.



❖ europastry

❄ Ref. 65842

Assortit Mini Xics

Caixa de 7,5 Kg. (15 Gr./unitat.) 6 Cm.

Un mos per a cada moment. Oferim un assortit de mini pasta de full de pernil i formatge, tonyina i sobrassada perquè gaudeixis d'una varietat de sabors.

48,40 €/caixa.

🕒 Descongellar
20 - 30 min.

🔥 180 - 190 °C
12 - 14 min.

0,10 €
unitat.



❖ europastry

❄ Ref. 10276

Assortit Mini Croissants Salats

Caixa de +/- 6,28 Kg. (+/- 204 unitats x 30,8 Gr.)

Per a tots els gustos! Assortit de croissants per a tothom.

4 sabors diferents per escollir:

Frankfurt, Mixt, Truita, Bacó-formatge i Xistorra.

64,77 €/caixa.

🕒 Descongellar
60 - 75 min.

🔥 180 - 190 °C
12 - 15 min.

0,32 €
unitat.



❄ Ref. 000277

⌚ Descongelar
10 - 15 min.

Piruleta Foie i Mermelada de Tomàquet

Caixa de 40 x 19 Gr. (10,9 Cm.)

Broqueta de foie al oporto, coberta de mermelada de tomàquet vermell.

0,65 €/unitat.



❄ Ref. V129

Piruleta de Llagostí Marinat

🍲 180 °C
2 min.

Caixa de 2 Kg. (18 Gr. unitat/aprox.)

Llagostí Vannamei marinat.

0,44 €/unitat.



KOAMA

❄ Ref. 92007

Llagostí amb Tempura Negra

🍲 180 °C
3 min.

Caixa de 8 x 250 Gr. (96 uni./caixa aprox.)

Un llagostí diferent per als nostres comensals. Cruixent tempura negra per embolicar un sucós llagostí. Ideal com a entrant o aperitiu.

0,72 €/unitat.



KOAMA

❄ Ref. 90019

Espiral de Llagostí i Kimchi

🍲 180 °C
3 min.

Caixa de 10 bosses x 14 unitats.

Un perfecte aperitiu de cuina fusió. L'exòtic i picant sabor de kimchi potencia el sabor d'aquest llagostí de gran qualitat.

0,73 €/unitat.



KOama

❄ Ref. 92011

Mini Tatin de Poma i Foie



Caixa de 84 unitats.

La cremositat i untosidad de foie, equilibrada amb l'acidesa i la frescor de la poma. Una combinació clàssica i perfecta.

0,60 €/unitat.



KOama

❄ Ref. 92012

Mini Tatin de Cua de Bou i Pebrot Rostit



Caixa de 84 unitats.

El tradicional sabor de cua de bou guisada, juntament amb el pebrot rostit.

0,90 €/unitat.



❄ Ref. 6334

Twister de Llagostí



Caixa d'1 Kg. (42/44 unitats.)

Mini cono de massa cruixent farcit de llagostí.
Aperitiu gourmet per la teva taula.

0,48 €/unitat.



❄ Ref. 6339

Cruixent de Llagostí



Caixa de 10 safates x (10 x 25 Gr. unitat.)
Penaeus Vannamei i pa ratllat.

0,63 €/unitat.



❄ Ref. 6340

Cruixent de Patata i Llagostí



Caixa de 10 safates x (10 x 30 Gr. unitat.)
Penaeus Vannamei i patata.

0,61 €/unitat.



❄ Ref. V277

Cua de Gamba Arrebossada



Caixa de 2 Kg. (50 - 60 peces/Kg.)
Cues de gamba arrebossades.

0,43 €/unitat.





❄ Ref. R248

Anella de Calamar a l'Andalusa



Caixa de 4 x 500 Gr.

Amb un 70% de matèria noble i un 30% de fi arrebossat exterior tipus enfarinat.

15,95 €/Kg.

1,59 €
ració de 100 Gr.



❄ Ref. R9513

Bunyols de Bacallà



Caixa de 4 x 500 Gr.

Elaborats amb més d'un 30% de bacallà, i amb una forma artesanal.

10,50 €/Kg.

1,05 €
ració de 100 Gr.



❄ Ref. R442

Mini Croqueta de Pollastre Casolana



Caixa de 4 x 1 Kg. (10 Gr. unitat)

Minicroquetes de pollastre casolanes perfectes per degustar en qualsevol moment. El seu farcit, fet amb un 4% de carn d'au i un toc de pernil curat i espècies, fa que tinguin un gust molt tradicional i casolà. Amb una forma cilíndrica i arrodonida.

3,65 €/Kg.

0,04 €
unitat de 10 Gr.



❄ Ref. R446

Mini Croqueta de Pernil Casolana



Caixa de 4 x 1 Kg. (10 Gr. unitat)

Les nostres minicroquetes casolanes de pernil, amb una forma cilíndrica i arrodonida, fetes amb ceba, espècies i un 6% de pernil curat al seu farcit, estan acabades amb un fi i cruixent arrebossat exterior.

3,65 €/Kg.

0,04 €
unitat de 10 Gr.



prielá
Desde 1973

Gastrobar



Novetat

- Cruixents i daurades pel seu arrebossat amb Panko.
- Amb una delicada Beixamel elaborada amb llet fresca.
- Abundants "tropezones" que li proporcionen un intens sabor.

❄ Ref. R9703

Croqueta Gastrobar "La Ibèrica"



Caixa de 4 x 480 Gr. (40 Gr./unitat)

Dauets d'espàtlla Ibèrica de Gla i de Pernil Ibèric.

0,63 €/unitat.



LA
IBÈRICA

❄ Ref. R9702

Croqueta Gastrobar "La de Corral"



Caixa de 4 x 480 Gr. (40 Gr./unitat)

Amb trossets de Pollastre Pio alimentat principalment amb cereals.

0,63 €/unitat.



LA DE
CORRAL

❄ Ref. R9701

Croqueta Gastrobar "La Zamorana"



Caixa de 4 x 480 Gr. (40 Gr./unitat)

Amb un intens sabor de formatge curat de Zamora.

0,63 €/unitat.



LA
ZAMORANA

❄ Ref. R9705

Croqueta Gastrobar "La del Mar"



Caixa de 4 x 480 Gr. (40 Gr./unitat)

Amb el característic sabor del fumet de peix i trossos de gambot

0,63 €/unitat.



LA DEL
MAR

❄ Ref. R9704

Croqueta Gastrobar "La Islandesa"



Caixa de 4 x 480 Gr. (40 Gr./unitat)

Amb trossets de bacallà de l'Atlàntic del Nord.

0,63 €/unitat.



LA
ISLANDESA



RECETAS
DEL MESÓN

Novetat

0,25 €
unitat

0,31 €
unitat

* Ref. R073

Croqueta d'Albergínia Formatge de Cabra i Mel Mesón



Caixa de 4 x 500 Gr. (35 Gr./unitat)

Albergínia rostida (33%), LLET pasteuritzada, farina de BLAT, ceba, pa ratllat, FORMATGE de cabra (8%), aigua, oli de gira-sol, mel (2%), gelatina, MANTEGA, sal, espècies, i aroma de fum.

7,25 €/Kg.



* Ref. R083

Croqueta de Secret i Mel Mesón



Caixa de 4 x 500 Gr. (35 Gr./unitat)

Secret de porc (40%), LLET pasteuritzada, pa ratllat, farina de BLAT, ceba, salsa barbacoa, vinagre d'alcohol, sal, aroma de fum, aigua, salsa de soja, mel (2%), proteïna de BLAT, midó de blat de moro, beguda espirituosa, gelatina, salsa picant.

8,85 €/Kg.





RECETAS
DEL
MESÓN



Croquetes Mesón



Caixa de 8 x 500 Gr. (35 Gr./unitat)

- R093 Croqueta de Bolets
- R143 Croqueta de Brandada de Bacallà
- R033 Croqueta de Carn d'Olla
- R063 Croqueta de Pernil Ibèric
- R053 Croqueta de Lluç i Gamba

7,25 €/Kg.

0,25 €
unitat



Croquetes Mesón



Caixa de 4 x 500 Gr. (35 Gr./unitat)

- R908 Croqueta de Verdura i Formatge de Cabra
- R183 Croqueta de Xipiró a la Tinta

7,25 €/Kg.

0,25 €
unitat

- R902 Croqueta de Cua de Toro
- R911 Croqueta de Cua de Gambó

8,85 €/Kg.

0,31 €
unitat





0,08 €
unitat

❄️ **Ref. R533**

Mini Croqueta Carn d'olla Mesón

Caixa de 8 x 500 Gr. (10 Gr. unitat)

Originals minicroquetes de Carn d'Olla, amb una forma irregular i un acabat artesanal, amb més del 60% del farcit és matèria noble.

Ideals com aperitiu.

8,20 €/Kg.



0,08 €
unitat

❄️ **Ref. R563**

Mini Croqueta Pernil Ibèric Mesón

Caixa de 8 x 500 Gr. (10 Gr. unitat)

Originals minicroquetes de Pernil Ibèric, amb una forma irregular i un acabat artesanal, amb més del 60% del farcit és matèria noble.

Ideals com aperitiu.

8,20 €/Kg.





0,35 €
unitat

❄ Ref. R847

Croqueta de Pollastre i Curry



Caixa de 4 x 500 Gr. (35 Gr. unitat)

Tres textures, tres colors i tres sabors. Una cruixent croqueta elaborada amb un 33% de pollastre, amb un exòtic cor de salsa curry (0.3%).



9,95 €/Kg.



0,35 €
unitat

❄ Ref. R848

Croqueta de Carbassa i Parmesà



Caixa de 4 x 500 Gr. (35 Gr. unitat)

Textura cruixent en el seu arrebossat, interior de massa de croqueta elaborada amb un 25% de carbassa i un deliciós cor de crema de parmesà (5%).



9,90 €/Kg.



0,35 €
unitat

❄ Ref. R971

Croqueta de Garrinet i Poma



Caixa de 4 x 500 Gr. (35 Gr. unitat)

De 35g la unitat, combina tres colors, tres textures i tres sabors (arrebossat, massa i cor). Massa elaborada amb un 27% de carn de garrinet (es poden apreciar perfectament les fibres) i un cor amb un 29% de poma. Evolució de la recepta de garrinet amb poma.



9,90 €/Kg.

easy to plate

Solucions Gastronòmiques

Regenerar i emplatar

Solucions al teu abast

Assolim presenta la seva nova marca amb una gran varietat de solucions gastronòmiques, amb la finalitat d'optimitzar temps i costos al restaurador, sense minimitzar qualitat ni presència.

Trobareu des d'entrants, fins a primers plats, carns, peixos, postres, etc...

AGUINAMAR

Ref. RF0015

Pinxo Donostiarra

Safata d'1 Kg.

Ratllat especial de Krissia, barrejat amb gambes i amb una lleugera salsa donostiarra.

8,90 €/safata.

0,18 €
ració de 20 Gr.
aprox.



AGUINAMAR

Ref. P300

Pinxo de Marisc

Safata de 500 Gr.

Surimi, marisc, gamba, extracte de cranc, ceba, oli de girasol i soja, all, extracte de vi blanc, brandy i sal.

6,75 €/safata.

0,14 €
ració de 20 Gr.
aprox.



AGUINAMAR

Ref. RF039

Pinxo Salmó

Safata de 750 Gr.

El clàssic pintxo donostiarra, però amb el sorprenent toc de el salmó fumat. Ideal per compartir com a aperitiu de manera ràpida i còmoda.

8,50 €/safata.

0,17 €
ració de 20 Gr.
aprox.





Krissia

❄ Ref. 91156

Ratllat Hostaleria

Bossa de 500 Gr.

Surimi (peix), aigua, oli de gira-sol, cefalòpode (mol·lusc), extracte de cranc (crustaci), sal, extracte de vi blanc, sucre, colorants naturals, carmins i extracte de pebre vermell.

4,75 €/bossa.



GULAS

❄ Ref. P680

Gulas®

Envàs de 2 x 150 Gr.

Preparat de peix amb forma d'angula ideal per a preparar com acompanyament o fins i tot com a primer plat.

4,25 €/pack.



Krissia

❄ Ref. P381

Barretes Krissia

Bossa d'1 Kg.

Surimi (peix), aigua, oli gira-sol, cefalòpode (mol·lusc), extracte de cranc (crustaci). Ideal per amanides.

7,75 €/bossa.



Ref. RF032

Salmó Fumat pre tallat

Safata de 250 Gr.

Salmó fumat.

ideal per a preparar tapes o amanides.

8,15 €/safata de 250 Gr.

Ref. RF075

Retalls de Salmó Fumat

Safata d'1 Kg.

Salmó fumat.

ideal per a preparar tapes o amanides.

15,89 €/safata.

Ref. PF93140

Salmó Fumat Pre tallat

Planxa de +/-1,5 Kg. aprox. pretallada.

Salmó salar, procedent de Noruega, elaborat amb el procés més tradicional, amb fustes nobles i herbes aromàtiques.

Preu Segons Mercat

Ref. PF78393

Carpaccio de Salmó Fumat en Oli

Safata de 500 Gr.

Carpaccio de Salmó fumat en oli.

Preu Segons Mercat



Ref. PF60420

Bacallà Fumat

Sobre de 100 Gr.

Bacallà Fumat en sobre de 100 Gr.

Preu Segons Mercat



Ref. PF60263

Carpaccio de Gamba

Sobres de 70 Gr.

Carpaccio de gamba

Preu Segons Mercat



Ref. PF78222

Sardina Fumada

Safata de 500 Gr. (20 - 22 peces.)

Sardina fumada.

Producte fresc llest per al seu consum.

Preu Segons Mercat



Ref. PF60347

Filet d'Arenxada Fumada

Sobre de 200 Gr.

Filet d'arenxada fumat.

Producte fresc llest per al seu consum.

Preu Segons Mercat





Ref. PF60519

Ous de Salmó

Envàs de 100 Gr.

Ous de salmó.

Producte fresc llest per al seu consum.

Preu Segons Mercat



Ref. PF60567

Ous de Truita

Envàs de 100 Gr.

Ous de truita.

Producte fresc llest per al seu consum.

Preu Segons Mercat



Ref. PF60246

Ous Islàndia Negres

Envàs de 500 Gr.

Ous de Lumpo.

Producte fresc llest per al seu consum.

Preu Segons Mercat



Ref. PF60234

Ous Islàndia Negres

Envàs de 100 Gr.

Ous de Lumpo.

Producte fresc llest per al seu consum.

Preu Segons Mercat



Ref. PF90056

Ous Tobiko vermells

Envàs de 500 Gr.

Ous de Lumpo.

Producte fresc llest per al seu consum.

Preu Segons Mercat

KOAMA

Ref. 99624

Crema de Llamàntol

Caixa de 16 x 200 Gr.

Una exquisida crema de marisc amb una infinitat de possibilitats.

Forn de vapor: Preescalfar el forn a 90-100°C. Introduir la bossa sense punxar durant 10-12 minuts. Agitar la bossa per homogeneïtzar-abans de servir.

3,47 €/unitat.



Ref. 6605

Vieira a la Bretona

Caixa de 20 x 90 Gr.

Carn de vieira, vi blanc, caldo de peix, ceba i sal.

1,35 €/unitat.



Entrants de Fumats

❄ Ref. P1393

Salmó per a Tartar

Caixa de 8 x 80 Gr.

Salmó, sal, sucre, aroma natural. Varietat: Salmon salar.

Salmó preparat per a la preparació de tàrtar de salmó.

Deixar descongelar.

3,21 €/ració 80 Gr.



❄ Ref. P1392

Tonyina per a Tartar

Caixa de 6 x 90 Gr.

Tonyina (95%), sal. Varietat: Thunnus albacares.

Tonyina lleugerament seca-salada, per a la preparació de tàrtar de tonyina.

Deixar descongelar.

3,29 €/ració 90 Gr.



❄ Ref. K711

Carn de Vacú per a Steak Tàrtar

Caixa de 24 x 125 Gr.

Carn 100% boví, sense additius afegits, tallada acuradament de forma manual, especialment destinada a l'elaboració de Steak Tàrtar.

4,50 €/ració 125 Gr.





al teu abast



Ref. 90135

Anxova del Cantàbric 00

Safata de 600 Gr. 50 unitats.

Filet de anxova del Cantàbric netejada de forma artesanal.

33,99 €/safata.

0,68 €
filet aprox.



Ref. 92010

Seitó Palometa

Safata de 900 Gr. (30 peces / 60 filets individuals)

Seitó extra gran, vinagre, oli vegetal, all i espècies.

Producte refrigerat. Utilitzar directament.

16,15 €/safata.

0,27 €
filet aprox.



Ref. RF088

Filet d'Anxova en Oli Vegetal

Safata de 670 Gr. (100 unitats aprox.)

Filets d'anxova en oli vegetal.

21,60 €/safata.

0,22 €
filet aprox.



* Ref. K650

Carpaccio de Black Angus

Caixa de 10 x 70 Gr.

100% carn de Black Angus.

Descongelar una ració de carpaccio a la nevera.

Un cop descongelat, amanir al gust.

2,35 €/ració.

Black Angus



Ref. CAF155

Tataki Extra de Vaca Madurat

Peça de +/- 900 Gr. aprox. envassada al buit

Demana la teva tarifa de preus de carn fresca setmanal al teu assessor comercial.



* Ref. K112

Mini Hamburguesa de Vacú 30 Gr.

Caixa de 4 x 1 Kg. (30 Gr./unitat)

A partir del millor bestiar nacional, aquestes hamburgueses estan elaborades amb carn fresca, de talls selectes, sense maduració, sense potenciadors de sabor i sense greixos afegits. Un producte que destaca per la textura i el gust de carn.

14,05 €/Kg.

0,42 €
unitat de 30 Gr.
aprox.





al teu abast



Entrants de Carm i Foie

❄ Ref. S2016

Fetge d'Ànec micuit

Peces de 600 Gr.
Fetge d'ànec, sal i pebre.
Ideal com acompanyament, o fins i tot sol amb torrades.

47,90 €/peça.



❄ Ref. CF0021

Mousse d'Ànec Rulo

Peça d'1,2 Kg.
Atractiu, color característic de fetge d'ànec cuit; color i textura uniformes;
capa protectora de color de greix natural; color mat moderat

13,15 €/peça.



❄ Ref. K105

Puntes de Foie d'Ànec

Bossa d'1 Kg.
Puntes de fetge d'ànec.
Ideal per a preparar una mini tapa Gourmet.

49,50 €/Kg.



❄ Ref. 97853

Foie d'Ànec al buit 300/900 Gr.

Peces de +/- 600/800 Gr.
Fetge d'ànec envasat al buit.
Ideal per a porcionar i fer a la planxa o amb una reducció de salsa i preparar plats Gourmet.

53,95 €/Kg.



✳ Ref. PR983

Ortiga del Mediterrani

Bossa de 170 Gr. Envasat al buit.
Ortiga de mar arrebossada amb pa ratllat. Varietat: *Anemonia Sulcata*.
Ideal com a entrant o primer plat.

9,45 €/bossa.



✳ Ref. P1281

Musclo Jugosón

Safata d'1 Kg. 0% Glasseig.
Musclo pasteuritzat envasat al buit. Varietat: *Mytilus galloprovincialis*
Ideal per fer-les a la marinera i per a preparar arrossos i fideuàs.

4,50 €/Kg.



✳ Ref. 93562

Musclo Jugosón 30/40 Ecològic

Safata d'1 Kg. 0% Glasseig.
Musclo pasteuritzat envasat al buit. Varietat: *Mytilus galloprovincialis*
Ideal per fer-les a la marinera i per a preparar arrossos i fideuàs.

4,25 €/Kg.



✳ Ref. P492

Musclo mitja closca 40/60

Safata d'1 Kg. 0% Glasseig.
Musclo pasteuritzat envasat al buit. Varietat: *Mytilus galloprovincialis*
Ideal per fer-les a la marinera i per a preparar arrossos i fideuàs.

8,95 €/Kg.



✳ Ref. P3121

Musclos Marinera

Caixa de 8 x 400 Gr.
Musclos amb salsa marinera.



2,90 €/ració.



al teu abast



❄ Ref. P226

Mariscada Cuita

Estoig de 800 Gr. 0% Glasseig.
Boca i cossos (2), nècora (2), gambón (4), navalles per completar.
Deixar descongelar i llesta per a consumir.

14,50 €/estoig.



❄ Ref. P500

Gamba Salada Cuita M

Caixa d'1 Kg. 0% Glasseig.
Varietat: *Parapenaeus longirostris* / *Parapenaeus* spp
Deixar descongelar i llesta per a consumir.

14,50 €/Kg.



❄ Ref. P861

Boques i Cossos Cuits

Caixa d'1 Kg. 0% Glasseig.
Boques i cossos de cranc. Varietat: *Chaceon notialis*.
Deixar descongelar i llesta per a consumir.

17,25 €/Kg.



❄ Ref. P1426

Cossos de Cranc Cuits 150/200 M Namíbia

Caixa de +/- 7 Kg. 0% Glasseig.
Clúster de cranc cuit congelat.
Varietat: *Chaceon Maritae*.
Deixar descongelar i llesta per a consumir.

21,75 €/Kg.

❄ Ref. P1425

Cossos de Cranc Cuits 200/250 L Namíbia

Caixa de +/- 7 Kg. 0% Glasseig.
Clúster de cranc cuit congelat.
Varietat: *Chaceon Maritae*.
Deixar descongelar i llesta per a consumir.

24,50 €/Kg.

❄ Ref. P1424

Cossos de Cranc Cuits 250/300 2XL Namíbia

Caixa de +/- 7 Kg. 0% Glasseig.
Clúster de cranc cuit congelat.
Varietat: *Chaceon Maritae*.
Deixar descongelar i llesta per a consumir.

26,99 €/Kg.

❄ Ref. P1110

Nècora Cuita 8/12

Safata de 2 Kg. 0% Glasseig.
Nècora cuita congelada. Varietat: *Necora puber*. Origen Irlanda.
Ideal com aperitiu o entrant.

11,25 €/Kg.



stargourmet
PRODUCTO HERCULO GARANTIT

Ref. SG0298

Parmigiano Reggiano 24 mesos

Peça de +/- 1 Kg.

Formatge amb D.O. Parmigiano Reggiano. 24 mesos de curació.

Ideal per a preparar plats italians de pasta.

25,99 €/Kg.



Petició prèvia a
24 hores



stargourmet
PRODUCTO HERCULO GARANTIT

Ref. SG0205

Cunya Grana Padano +/- 300 Gr.

Peça de +/- 300 Gr.

Formatge amb D.O. Grana Padano.

Ideal per a preparar plats italians de pasta.

20,99 €/Kg.



Petició prèvia a
24 hores

stargourmet
PRODUCTO HERCULO GARANTIT



Petició prèvia a
24 hores

Ref. SG0027

Grana Padano DOP 11 mesos

Peça de +/- 1 Kg.

Formatge amb D.O. Grana Padano.

11 mesos de curació.

18,49 €/Kg.

Ref. S2409

Grana Padano DOP Escames

Safata de 500 Gr.

Formatge semi-gras amb més de 10 mesos de curació.

Llet de vaca (98,9%), Origen de la llet: Itàlia.

Transformació de la llet: Itàlia.

10,14 €/safata.



Ref. S2050

Rulo de Formatge de Cabra 100%

Peça d'1 Kg.

Formatge cabra 100%.

Ideal per a preparar entrepans i amanides.

12,45 €/peça.



Ref. S2260

Rulo de Formatge de Cabra 50%

Peça de 850 Gr.

Formatge cabra 50%.

Ideal per a preparar entrepans i amanides.

9,49 €/peça.





stargourmet
PRODUCTO AMIGO GARANTIT

Ref. SG0001

Burrata

Safata de 2 x 125 Gr. (2 unitats)
Llet, crema de llet UHT, sal, proteïna de llet. Sense conservants.
Ideal per a preparar amanides.

2,99 €/unitat.



stargourmet
PRODUCTO AMIGO GARANTIT

Ref. SG0325

Burrata Perla 50 Gr.

Bossa de +/- 1 Kg. (20 x 50 Gr.)
Llet, crema de llet UHT, sal, proteïna de llet. Sense conservants.
Ideal per a preparar amanides.

26,55 €/Kg.



1,33 €
unitat aprox.

Petició prèvia a
24 hores

stargourmet
PRODUCTO AMIGO GARANTIT

Ref. SG0052

Mozzarella de Bufala

Bidó de 12 x 125 Gr.
La mozzarella di bufala és un formatge de pasta filada fet a base de la llet de les búfales d'aigua de Campània.

2,50 €/unitat.



Petició prèvia a
24 hores

Ref. RF070

Provolone Dolce Disc

Caixa de 10 x 180 Gr.
Formatge Provolone.

2,15 €/unitat.

Per la compra d'una caixa
de Provolone (RF070)
de REGAL
2 bosses de Grissini

Codi Agrupació: AG0070



Ref. S2262

Formatge 100% Ovella Curat

Peça de +/- 1,5 Kg.
Formatge de llet d'ovella 100% curat.
Obrir 10 minuts abans de consumir.

11,65 €/Kg.



Formatges i Ibèrics

Ref. RF044

Virutes Ibèriques 50%

Envàs de 2 x 500 Gr.

Aquestes virutes Ibèriques procedeixen de productes seleccionats amb cura, certificats i amb una curació aproximada de 2 anys.

S'obté de el procés de trossejar mitjançant les nostres màquines especialitzades els tacs de porc, obtenint les virutes, uns petits filaments utilitzats per infinitat de plats (cremes, entrepans, amanides, croquetes, guarnicions...

Es recomana treure la bossa de l'frigorífic uns 20 minuts abans del seu consum, per tal que el producte arribi a la temperatura ambient.

9,99 €/sobre de 500 Gr.



Ref. CF0033

Pernil Ibèric Tallat

Safata de 500 Gr. (30 llesques x safata).

Espatlla Ibèrica llescada.

16,25 €/safata.





Ref. CF0145

Xoriço Ibèric

Peces de +/- 0,55 Kg. Aprox.

Carn de porc ibèric (62%), sal, pebre vermell, oli.

11,15 €/Kg.

6,13 €
peça aprox.



Ref. CF0146

Llonganissa Ibèrica

Peces de +/- 0,55 Kg. Aprox.

Carn de porc ibèric (64%), pebre, sal, oli.

11,15 €/Kg.

6,13 €
peça aprox.



Ref. CF0027

Llom Ibèric

Peça de +/- 1.300 Gr. aprox.

Canya de llom ibèric, pebre vermell, sal all, orenga.

32,65 €/Kg.

42,44 €
peça aprox.



Ref. CF0044

Centre d'Espatlla Ibèrica de Gla

Peça de +/- 3 Kg. Aprox.

És un centre d'espatlla ibèrica desossada a mà i neta de minva d'una espatlla amb 24 mesos de curació.

42,75 €/Kg.



Ref. CF0110

Centre Espatlla Ibèrica Bilbao

Peça de +/-2,7 Kg.

Espatlla de porc ibèric sense os i envasada al buit.

27,49 €/Kg.



Ref. CF0173

Pernil Ibèric Extremadura

Peça de +/- 7,5 Kg. Aprox.

Pota de pernil ibèric amb crosta perfilada en "V", corda de plata i vitola identificativa.

17,39 €/Kg.



❄ Ref. P1166

Allistat A 1 38/44 Especial

Caixa de +/- 1,2 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Aristeus varidens*.

Ideal per a fer a la planxa.

34,90 €/Kg.

❄ Ref. P259

Allistat 1 X 45/58

Caixa de 1 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Aristeus varidens*.

Ideal per a fer a la planxa.

30,50 €/Kg.

❄ Ref. P698

Allistat Núm.1 Especial 35/42

Caixa de +/- 1 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Aristeus varidens*.

Ideal per a fer a la planxa.

39,90 €/Kg.

❄ Ref. P1262

Carabinero Brillant 6/8

Caixa d'1 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Plesiopenaeus edwardsianus* SSH.

Ideal per a fer a la planxa.

92,99 €/Kg.

❄ Ref. P1228

Carabinero Brillant 8/12

Caixa d'1,5 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Plesiopenaeus edwardsianus*.

Ideal per a fer a la planxa.

87,99 €/Kg.





❄ Ref. P1168

Llagostí Túnez a Bord Núm. 2 21/30

Caixa d'1 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Penaeus Kerathurus*. Origen: Túnez

Ideal per a fer a la planxa.

41,50 €/Kg.



❄ Ref. P1064

Llagostí Túnez a Bord Núm. 3 31/40

Caixa d'1 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Penaeus Kerathurus*. Origen: Túnez

Ideal per a fer a la planxa.

34,50 €/Kg.

❄ Ref. P1210

Llagostí Túnez a Bord Núm. 4 41/60

Caixa d'1 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Penaeus Kerathurus*. Origen: Túnez

Ideal per a fer a la planxa.

24,99 €/Kg.

*Preu especial Nadal
Tria la teva mida pel mateix preu*

*Congelada
a bord!*



❄ Ref. P968

Llagostinera Núm.1 a bord 10/20

Caixa de 2 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Pleoticus muelleri*.

Ideal per a fer a la planxa.

9,15 €/Kg.

❄ Ref. P765

Llagostinera Núm.2 a bord 20/30

Caixa de 2 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Pleoticus muelleri*.

Ideal per a fer a la planxa.

9,15 €/Kg.

❄ Ref. P064

Llagostinera Núm.3 a bord 30/40

Caixa de 2 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Pleoticus muelleri*.

Ideal per a fer a la planxa.

9,15 €/Kg.

Entrants de Peix i Marisc

❄ Ref. P073

Escamarlà Núm. 00 5/7

Caixa d'1,5 Kg. 10% Glasseig.
Varietat: *Nephrops norvegicus*.
Ideal per a fer a la planxa.

34,50 €/Kg.

❄ Ref. P074

Escamarlà Núm. 0 1a. 8/10 Especial

Caixa d'1,5 Kg. 10% Glasseig.
Varietat: *Nephrops norvegicus*.
Ideal per a fer a la planxa.

26.70 €/Kg.

❄ Ref. P575

Escamarlà Núm. 1 1a. 11/15 Especial

Caixa d'1,5 Kg. 10% Glasseig.
Varietat: *Nephrops norvegicus*.
Ideal per a fer a la planxa.

21,99 €/Kg.

❄ Ref. P576

Escamarlà Núm. 2 1a. 16/20 Especial

Caixa d'1,5 Kg. 10% Glasseig.
Varietat: *Nephrops norvegicus*.
Ideal per a fer a la planxa.

17,70 €/Kg.





❄ Ref. P1049

Llagostí Cuit 30/40

Caixa de 2 Kg. 0% Glasseig.
Varietat: *Penaeus vannamei*.
Ideal com a entrant o primer plat.

10,25 €/Kg.

❄ Ref. P1050

Llagostí Cuit EE 40/60

Caixa de 2 Kg. 0% Glasseig.
Varietat: *Penaeus vannamei*.
Ideal com a entrant o primer plat.

8,99 €/Kg.

❄ Ref. P1052

Llagostí Cuit E 60/80

Caixa de 2 Kg. 0% Glasseig.
Varietat: *Penaeus vannamei*.
Ideal com a entrant o primer plat.

7,99 €/Kg.



❄ Ref. U6078

Gamba Pelada 10/30

Bossa d'1 Kg. 35% Glasseig.
Gamba pelada i crua. Varietat: *Solenocera melantho*.
Ideal com a entrant o primer plat.

8,90 €/Kg.

❄ Ref. 91151

Gamba pelada 30/50

Bossa d'1 Kg. 35% Glasseig.
Gamba pelada i crua. Varietat: *Solenocera melantho*.
Ideal per a preparar gambes "al ajillo".

7,95 €/Kg.



❄ Ref. P1296

Cua Llagostinera Pelada 10/30

Caixa d'1 Kg. 10% Glasseig.
Varietat: *Pleoticus muelleri*.
Deixar descongelar i cuinar al gust.

18,25 €/Kg.

❄ Ref. P478

Cua de Llagostí Brown 16/20

Caixa d'1 Kg. 0% Glasseig.
Varietat: *Metapenaeus Monoceros*.
Deixar descongelar i cuinar.

9,75 €/Kg.



❄ Ref. P1117

Boques de Cranc Crues XL Namíbia

Caixa de +/- 3 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Chaceon Maritae*.

Ideal com aperitiu o entrant.

36,99 €/Kg.



❄ Ref. P272

Cloïssa Marró 40/60

Bossa d'1 Kg. 0% Glasseig.

Cloïssa sencera congelada. Varietat: *Ruditapes philippinarum*.

Ideal per fer-les a la marinera i per a prepara arrossos i fideuàs.

4,70 €/Kg.



❄ Ref. P770

Tallarina

Caixa de 12 x 250 Gr. 0% Glasseig.

Varietat: *Donax trunculus*.

Ideal com aperitiu o entrant.

12,50 €/Kg.



❄ Ref. P1035

Navalla del Mediterrani (Canyut)

Bossa de 12 unitats envasades al buit.

Navalla del Mediterrani. Varietat: *Solen Vagina*.

Ideal per a fer a la planxa.

4,35 €/bossa.





❄ Ref. P1363

Vieira Mitja Closca 10/20

Bossa d'1 Kg. 10% Glasseig.

Vieires amb mitja closca. Varietat: *Pecten maximus*.

Ideal per a cuinar al forn o a la planxa.

19,90 €/Kg.



❄ Ref. P1259

Vieira Mitja Closca 10/20

Bossa d'1 Kg. 10% Glasseig.

Vieires amb mitja closca. Varietat: *Pecten maximus*.

Ideal per a cuinar al forn o a la planxa.

19,90 €/Kg.

❄ Ref. P1362

Vieira Mitja Closca 20/30

Bossa d'1 Kg. 10% Glasseig.

Vieires amb mitja closca. Varietat: *Pecten maximus*.

Ideal per a cuinar al forn o a la planxa.

19,90 €/Kg.

❄ Ref. 6606

Carn de Vieira amb Coral

Bossa d'1 Kg. 35% Glasseig.

Carn de Vieira. Varietat: *Pecten maximus*.

Ideal per a cuinar al forn o a la planxa.

21,90 €/Kg.



❄ Ref. P1346

Filet de Carn de Vieira sense Coral

Bossa d'1 Kg. 10% Glasseig.

Carn de Vieira sense Coral. Varietat: *Pecten maximus*.

Ideal per a cuinar al forn o a la planxa.

29,80 €/Kg.



❄ Ref. P211

Bacallà Esqueixat

Bossa de 500 Gr. 0% Glasseig.

Varietat: *Gadus morhua* / *Gadidae*.

Bacallà esmicolat i al punt de sal.

4,95 €/bossa.



Primers Plats

La nostra millor selecció
de canelons sense beixamel



* Ref. R969

Caneló de Carn Mesón 50 Gr.

Safata de 2,4 Kg. 48 unitats. (50 Gr. unitat)

Més del 65% del producte és matèria noble. Vedella, porc i au.
Afegir la beixamel i fornejar.



0,54 €/unitat.



* Ref. PR622

Caneló de Carn Extra 45 Gr.

Caixa de 120 x 45 Gr.

Magres de porc (40%), magres de vedella (20%), tomàquet, ceba, pa ratllat, farina de blat, soja, mantega, pastanaga, vi blanc, sal, all, brou de carn, i espècies.



Ref. CM0013

Caneló Cassolà Frescos

Safata de 20 unitats.

Canelons cassolans de carn sense beixamel.
Carns (47%) (pollastre, porc i vedella).



0,36 €/unitat.

0,48 €/unitat.



* Ref. PR623

Caneló de Carn Súper 55 Gr.

Caixa de 100 x 55 Gr.

Magre de vedella (60%), magres de porc, ceba, tomàquet, farina de blat, mantega, llet sencera en pols, pa ratllat, soja, pastanaga, vi blanc, sal, all, llorer i canyella.



* Ref. PR621

Caneló de Carn 40 Gr.

Caixa de 120 x 40 Gr.

Carn de porc i vedella, pastanaga, tomàquet, ceba, farina de blat, pa ratllat, soja, vi blanc, sal, brou de carn (lactosa, api) i espècies..



0,64 €/unitat.

0,19 €/unitat.



❄️ Ref. PR635



Caneló d'Ànec i Foie Súper 55 Gr.

Caixa de 60 x 55 Gr.

Magret d'ànec (26%), carn de pollastre, aigua, ceba, foie d'ànec de primera (5%), pastanaga, tomàquet, pa ratllat, mantega, llet sencera en pols, farina, vi blanc, brandi, sal i pebre negra.

1,20 €/unitat.



❄️ Ref. PR630



Caneló 5 Bolets 45 Gr.

Caixa de 120 x 45 Gr.

Bolets (47%) (Shiitake - Lentinus edodes cultiu, Xampinyó - Agaricus bisporus cultiu, Bolet ostra - Pleurotus ostreatus cultiu, Nameko - Pholiota nameko cultiu, Cep, ceba, farina de blat, oli de gira-sol mantega, pa ratllat, puré de patata, all, soja, sal, brandi i pebre negra.

0,40 €/unitat.



❄️ Ref. R417



Caneló de Carn 42 Gr.

Caixa de 4 x 1,05 Kg. (42 Gr./unitat)

Canelons de carn elaborats amb un farcit de carn de vedella, porc i au, tomàquet, ceba, una mica de nou moscada i pebre. Presentats per poder-hi afegir la salsa i l'acabat al vostre gust.

0,38 €/unitat.



❄️ Ref. 92126



Caneló de Llamàntol 55 Gr.

Caixa de 60 x 55 Gr/un.

Llamàntol (60%), lluç, rap, fumet de llamàntol, ceba, oli d'oliva, tomàquet, sal, brandy i espècies. S'ha d'afegir la beixamel.

0,94 €/unitat.



Petició prèvia a
24 hores

stargourmet

PRODUCTOS HORECA GOURMET

El Gran Caneló de Star Gourmet és elaborat de manera artesanal amb les millors matèries primeres.

Amb una longitud de 26 Cm, és ideal per a la presentació en plats principals i tapes.

Gràcies a la massa pre-cuïta, ofereix gran versatilitat en la preparació.

Es poden fer fregits, a la planxa, a la graella o al forn directament.

Canelons Gourmet Artesans de 26 Cm

✳ Ref. SG0310

Grancaneló de Txangurro

Caixa de 10 x 150 Gr.

Grancaneló de 26 Cm. farcit de carn triturada de centollo i bou de mar, lluç (filet de lluç sense pell i pràcticament sense espines), llet, escalunya, tomàquet (tomàquet triturat i àcid cítric), farina de blat, oli d'oliva, mantega (crema de llet i sèrum), mantega i ferments làctics) fumet de crustacis, cranc deshidratat (0,9%), camarons deshidratats (0,5%), sucre, all i sal.

4,44 €/unitat.

✳ Ref. SG0308

Grancaneló de "carrillera"

Caixa de 10 x 150 Gr.

Grancaneló de 26 Cm. farcit de Carrillera de vedella, ceba, vi dolç Pedro Ximenez, pastanaga, roux fosc, porros, vi negre, all pelat, pesto rosso sucre, plantes aromàtiques, sal, pebre negre mòlt, llorer, i aigua.

3,72 €/unitat.

✳ Ref. SG0309

Grancaneló de Llonganissa, Boletus i Trufa

Caixa de 10 x 150 Gr.

Grancaneló de 26 Cm. farcit amb llet, llonganissa d'Osca, espècies, roux fosc, barreja de bolets, aigua, oli de gira-sol, pa ratllat, sal, tòfona negra 1%, julivert, aromes, all en pols i pebre negre mòlt, sal.

2,82 €/unitat.

✳ Ref. SG0311

Grancaneló de Xai Rostit

Caixa de 10 x 150 Gr.

Grancaneló de 26 Cm. carn de xai, llet, roux fosc, ceba, vi negre, oli d'oliva, porros, pastanagues, api verd, sal, all pelat, romaní i pebre negre mòlt.

3,04 €/unitat.



Suggeriments de presentació



❄️ Ref. R964

Caneló XXL Bolets/Formatge



Caixa de 3 Kg. (32 unitats)

Farcit de bolets (13%) i formatge (25%). Diverses opcions d'acabat.

Perfecte per plats gourmet per la seva gran mida (15 cm.).

0,99 €/unitat.



❄️ Ref. R965

Caneló XXL Brandada de Bacallà



Caixa de 3 Kg. (32 unitats)

Suau farcit de brandada de bacallà, el 56% és matèria noble.

De gran mida (15 cm.) i possibilitat de múltiples acabats.

0,99 €/unitat.



❄️ Ref. R097

Caneló XXL Foie i Trufa



Caixa de 3 Kg. (32 unitats)

Carn de boví (38%), foie gras (4%), bolet shiitake cultivat, espècies, aroma, tòfona silvestre (0,07%).

De gran mida (15 cm.) i possibilitat de múltiples acabats.

1,09 €/unitat.



❄️ Ref. SG0036

Sac de Formatge i Pera



Caixa de 3 x 1 Kg. 8 Gr./unitat. (375 unitats). 3,3 x 3,5 Cm.

Saquets farcits de formatge gorgonzola i pera.

0,11 €/unitat.



❄️ Ref. SG0035

Caramels de Ricotta 3 Colors



Caixa de 3 x 1 Kg. 7 Cm. 14 Gr. (214 u. Aprox.) 7 Cm. aprox.

Farcits de Ricotta.

0,20 €/unitat.





❄ Ref. PR937

Fiorellino Trufa



Caixa de 2 x 1 Kg. (9,5 Gr./peça)
Pasta fresca a l'ou farcida de formatge i trufa.

0,12 €/unitat.



❄ Ref. PR934

Raggio di Sole Ànec



Caixa de 2 x 1 Kg. (21,7 Gr./peça)
Pasta fresca a l'ou farcida a base de carn d'ànec.

0,29 €/unitat.



❄ Ref. PR931

Girasole Burrata de Puglia



Caixa de 2 x 1 Kg. (17,3 Gr./peça)
Pasta fresca a l'ou farcida a base de burrata de Puglia.

0,20 €/unitat.



❄ Ref. PR938

Girasole Salmó Fumat



Caixa de 2 x 1 Kg. (15,2 Gr./peça)
Pasta fresca a l'ou farcida a base de salmó fumat.

0,19 €/unitat.



❄ Ref. PR932

Tortellone de Ricotta i Espinacs



Caixa de 2 x 1 Kg. (8,7 Gr./peça)
Pasta fresca a l'ou farcida a base de ricotta i espinacs.

0,07 €/unitat.



❄ Ref. PR936

Gran Girasole Funghi



Caixa de 2 x 1 Kg. (35,2 Gr./peça)
Pasta fresca a l'ou farcida a base de bolets.

0,38 €/unitat.



❄ Ref. PR932

Tortellone de Pernil



Caixa de 2 x 1 Kg. (8,2 Gr./peça)
Pasta fresca a l'ou farcida a base de pernil.

0,09 €/unitat.





GRAN GIRASOLI DE BOLETS, EMULSIÓ DE PINYONS TORRATS, PA CRUIXENT AL CACAU, ROMANÍ I JULIVERT

Ingredients:

175 Gr. / 5 peces Gran Girasoli de bolets
60 Gr. Bolets
10 Gr. Pa al cacau i romaní
50 Gr. Emulsió de pinyons torrats
5 Gr. Pinyons torrats

Preparació:

Salteu en una paella els bolets.

Coeu els Gran Girasoli durant quatre minuts.

Escorreu-los amb una escumadora i salteu-los amb una nou de mantega després els Gran Girasoli amb julivert.

Estendre l'emulsió de pinyons i emplatar els Gran Girasoli amb julivert.

Decorar amb els bolets, pinyons torrats, crumble de pa al cacau, romaní i...

Bon profit!



Plats Principals



❄ Ref. P1384

Turbot Salvatge 300/500

Caixa de 10 Kg. 20% Glasseig.

Turbot sencer 300/500 Gr. Varietat: Psetta Maxima.

Ideal per fer al forn.

11,50 €/Kg.

❄ Ref. P1162

Turbot Salvatge 800/1.200

Caixa de 10 Kg. 20% Glasseig.

Turbot sencer 300/600 Gr. Varietat: Psetta Maxima.

Ideal per fer al forn.

13,50 €/Kg.

❄ Ref. P1428

Turbot viver 300/600

Caixa de 5 Kg. 10% Glasseig.

Turbot sencer 300/600 Gr. Varietat: Psetta Maxima.

Ideal per fer al forn.

11,95 €/Kg.

❄ Ref. P121

Orada sencera eviscerada 200/300

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.

Orada eviscerada i desescamada. Varietat: Sparus aurata. Ideal per a preparar al forn.

8,40 €/Kg.

❄ Ref. P133

Llobarro sencer eviscerat 200/300

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.

Llobarro eviscerat i desescamat Varietat: Dicentrarchus labrax.

Origen: Turquia.

Ideal per fer al forn.

8,99 €/Kg.



2,10 €
peça de 250 Gr.
aprox.



2,25 €
peça de 250 Gr.
aprox.



Plats Principals de Peix

❄ Ref. P1161

Filet de Llobarro 80/120

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.

Filet de Llobarro Varietat: *Dicentrarchus labrax*.

Ideal per fer a la planxa.

12,40 €/Kg.

❄ Ref. P1158

Filet de Llobarro 120/160

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.

Filet de Llobarro Varietat: *Dicentrarchus labrax*.

Ideal per fer a la planxa.

12,40 €/Kg.

❄ Ref. P1159

Filet d'Orada 80/120

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.

Filet d'Orada Varietat: *Sparus aurata*.

Ideal per fer a la planxa.

10,40 €/Kg.

❄ Ref. P1157

Filet d'Orada 120/160

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.

Filet d'Orada Varietat: *Sparus aurata*.

Ideal per fer a la planxa.

10,80 €/Kg.

❄ Ref. P1373

Filet de Rosada 100/300 sense pell

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Genypterus capensis*. Sense Pell.

Ideal per a preparar al forn o a la planxa.

9,60 €/Kg.

❄ Ref. P1398

Filetó de Lluç de Sudàfrica +510

Caixa de 10 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Merluccius Capensis* / *Paradoxus*. Amb Pell.

Ideal per a preparar al forn o a la planxa.

7,95 €/Kg.





* Ref. AM10574

Cua de Rap Gran Sol tallat +/-1,8 Kg.

Caixa de 5 Kg. 10% Glasseig.
Varietat: *Lophius Piscatorius*. Procedència: Holanda.
Ideal per a fer al forn.

18,90 €/Kg.



* Ref. AM20027

Cua de Rap Namíbia 100/250 IQF

Caixa de 5 Kg. 10% Glasseig.
Varietat: *Lophius vomerinus*
Ideal per a fer al forn.

9,90 €/Kg.



* Ref. P046

Cua de Rap Namíbia 300/600

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.
Cua de rap sense pell, embolicat unitariament
Varietat: *Lophius vomerinus*.
Ideal per a fer a la planxa o al forn.

11,50 €/Kg.



* Ref. P1376

Cua de Rap Gran Sol 1,7/2,5 Kg.

Peces de +/- 1,7/2,5 Kg. aprox. 0% Glasseig.
Cua de rap sense pell. Varietat: *Lophius piscatorius*.
Ideal per a fer a la planxa o al forn.

21,99 €/Kg.



* Ref. P1163

Llenguado H-3 300/350 Premium

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.
Varietat: *Solea solea*. Procedència: Holanda
Ideal per a fer a la planxa.

19,90 €/Kg.



* Ref. P597

Llenguado Núm. 3 230/300

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.
Varietat: *Solea solea*. Procedència: Holanda
Ideal per a fer a la planxa.

15,80 €/Kg.

* Ref. P596

Llenguado Núm. 4 225/275

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.
Varietat: *Solea solea*. Procedència: Holanda
Ideal per a fer a la planxa.

14,99 €/Kg.

* Ref. P1400

Porcions de Salmó Noruec

Caixa de 3 Kg. (24 x 125 Gr.) 0% Glasseig.

Varietat: *Salmo salar*. Origen: Noruega.

Ideal per fer a la planxa o al forn.

25,88 €/Kg.



3,24 €
peça de 125 Gr.

* Ref. P1387

Filet de Salmó Premium 1.000/2.000

Caixa de +/- 7 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Salmo salar*. Origen: Xile.

Ideal per a porcionar i fer a la planxa o al forn.

17,99 €/Kg.



* Ref. P106

Rodanxa de Lluç Extra -140 Gr.

Caixa de 6 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Merluccius Australis*.

Ideal per a preparar al forn o a la planxa.

6,92 €/Kg.



1,14 €
peça de 130 Gr.
aprox.

* Ref. P105

Rodanxa de Lluç Austral G +140 Gr.

Caixa de 5 Kg. Aprox. IQF. 10% Glasseig.

Varietat: *Merluccius australis*. Origen: Xile

Ideal per a fer al forn o a la planxa.

8,99 €/Kg.

1,66 €
Tall de 185 Gr.
aprox.

* Ref. A627

Centres de Lluç 120/140

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Merluccius capensis* / *M. paradoxus*

Ideal per a preparar al forn o a la planxa.

8,80 €/Kg.



* Ref. P1273

Lluç Austral 1,5/1,8 Kg.

Peces de +/- 1,8/2,4 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Merluccius australis*.

Ideal per a porcionar i fer al forn o a la planxa.

8,50 €/Kg.



0,68 €
Tall de 80 Gr.
aprox.



❄️ Ref. P579

Llom Superior Jumbo de Bacallà

Caixa de 5,5 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia.

Preparar, a la brasa, arrebossat, etc.

14,75 €/Kg.

2,21 €
talí de 150 Gr.



❄️ Ref. P567

Llom de Bacallà triple Jumbo

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia.

Preparar, a la brasa, arrebossat, etc.

14,75 €/Kg.

2,21 €
talí de 150 Gr.



❄️ Ref. P430

Llom de Bacallà +300 Premium

Caixa de 2 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia.

Preparar, a la brasa, arrebossat, etc.

19,95 €/Kg.

2,99 €
talí de 150 Gr.



❄️ Ref. P3002

Filet de Bacallà 1a. 1.000/1.500

Caixa d'11 Kg. 12% Glasseig.

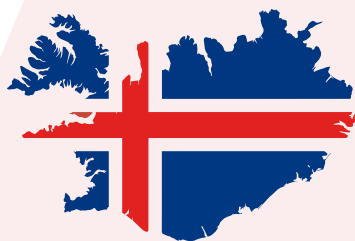
Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia.

Ideal per a porcionar.

12,50 €/Kg.

1,88 €
talí de 150 Gr.





**Bacallà
Gardell**

Autèntic Bacallà d'Islàndia



Autèntic Bacallà d'Islàndia
Gadus Morhua

Des de fa més de 25 anys, a Bacallà Gardell elaborem i distribuïm el nostre producte principalment al sector de la restauració. Desenvolupem una àmplia gamma de productes per a poder oferir a cadascun dels nostres clients el tall i la ració que necessita. Oferim racions de lloms que van des dels 200 fins els 600 Gr. per a poder oferir en qualsevol plat de carta. Disposem de tacs de llom de bacallà per a elaborar platets, pinxos de bacallà o mitges racions. Per als amants del bacallà al Pil-Pil, oferim una porció específica amb alt contingut en gelatina per a desenvolupar aquesta preuada recepta de bacallà. Els nostres esqueixats són d'alta qualitat, totalment sense espines, nervi ni greix. Oferim un esqueixat amb una qualitat i presentació immillorables, elaborat de manera artesanal a mà polint-ho al màxim. També perfillem tots els nostres lloms per a poder oferir un llom central, melós i sense parts dures.

❄ Ref. GA0011

Lingot de Bacallà envasat al Buit +/- 200 Gr.

Caixa de +/- 5 Kg. (Envasat al buit en 4 bosses x 6 unitats.) 0% Glasseig.

Varietat: Gadus Morhua. Procedència: Islàndia.

Lingots de la part baixa del llom curt del bacallà de +/- 200 Gr.

18,80 €/Kg.



❄ Ref. GA0021

Llom de Bacallà Cat

Caixa de 6 Kg. 20% Glasseig.

Morro de bacallà de 400/450 Gr.

Morro alt i gruxut per a desenvolupar qualsevol plat de carta.

19,17 €/Kg.



❄ Ref. GA0026

Supremes de Bacallà envasat al buit 300/350 Gr.

Caixa de +/- 6 Kg. (Envasat al buit en 3 bosses x 6 unitats.) 0% Glasseig.

Varietat: Gadus Morhua. Procedència: Islàndia.

Supremes de morro curt de bacallà de 300/350 Gr.

Ració de 300 Gr. a 350 Gr. Envasat al buit.

22,50 €/Kg.





Bacallà amb crema de cigrons

Ingredients

4 persones:

500 Gr . Bacallà dessalat
3 pebrots,(groc, vermell i verd)
Oli d'oliva

Per a la crema de cigrons

100 g . Cigrons cuits
100 g . Ceba
50 g . Patata
15 g . Pebrot xoriço
1/4 l de brou d'au i 1/2 l d'aigua
100 g . Bacallà salat
5 g de pa fregit
5 g d' ametlles fregides
7 g de dents d' all
1/2 de safrà.
40 g . Oli d'oliva
Pebre

Per decorar

Ceba
Flors comestibles
Ous de peix

Per fer la crema de cigrons:

En una olla a pressió posem la ceba i la patata pelada i trossejada, el pebrot xoriço, el bacallà salat, el brou d'au, l'aigua i l'oli d'oliva. Tanquem l'olla i deixem coure 10 minuts. Quan puguem obrir la tapa, hi afegim els cigrons cuits escorreguts.

En un morter posem el pa fregit, les ametlles, els alls, el safrà i la carn dels pebrots xoriços que tenim a l'olla.

Afegim sal i pebre, matxuquem tots els ingredients fins a obtenir una pasta, se l'afegim a l'olla i cuinem 5-6 minuts més amb l'olla sense tapa.

Deixem reposar 30 minuts i triturarem fins que tinguem una crema suau. Reservem.

Com es prepara el bacallà i els pebrots:

Netegem bé els pebrots, els assequem , els traiem les llavors i els tallem en daus.

Els sofregim amb una mica d'oli d'oliva fins que estiguin tendres.

Netegem els lloms de bacallà i els marquem pels dos costats en una paella amb un poquet d'oli d'oliva, fins que estiguin en el seu punt.

Muntatge del plat:

El centre dels plats repartim la crema de cigrons, col·loquem els lloms de bacallà, i li afegim els pebrots sofregits per sobre, decorem amb una mica de ceba, ous de peix i amb flors comestibles.

❄ Ref. P1374

Llamàntol 350/400 Canadà

Caixa de 4,7 Kg. (12 unitats.) 0% Glasseig.

Varietat: *Homarus americanus*. Procedència: Canadà.

Preparar arrossos o a la planxa.

10,30 €/unitat.



11,15 €
unitat Aprox.

❄ Ref. P929

Llamàntol 400/450 Canadà

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Homarus americanus*. Procedència: Canadà.

Preparar arrossos o a la planxa.

26,25 €/Kg.

7,75 €
unitat Aprox.

❄ Ref. P987

Llagosta Verda 200/300 Mauritània

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Panulirus regius*. Orígen: Mauritània

Ideal per fer a la planxa o amb arròs.

30,99 €/Kg.



11,19 €
unitat Aprox.

❄ Ref. P1432

Llagosta Verda 300/400

Caixa de +/- 7 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Panulirus regius*. Orígen: Gambia

Ideal per fer a la planxa o amb arròs.

31,99 €/Kg.



Sugerència de presentació.

CUA DE LLAGOSTA EN MANTEGA D'AMETLLES, PATATA CRUIXENT, PISTO I POLS D'OLIVES NEGRES

Ingredients:

4 llagostes
2 tasses de mantega
1 tassa d' ametlla
4 dents d' all
Ceba
Llimona
Sal
6 patates
2 tomàquets
1 pebrot vermell
1 pebrot verd
1 ceba perla
1 albergínia
1 zucchini
10 olives negres
Oli d' oliva
Sal
Pebre

Preparació:

Retirar la cua de llagosta dels seus capvespre cuidant que quedi sencera. Netejar el conducte digestiu i introduir un martell llarg per tota la cua per mantenir la forma durant la cocció.

Daurar la llagosta en un pam amb oli d' oliva, sacsejar amb sal i reservar. Escalfar a foc sota la mantega, retirar l'escumes que es forma a la superfície després d'uns minuts, agregar les dents d'all sencers i daurar-hi les ametlles filetejades; afegir sal llimona i ceba.

Agregar la llagosta daurada, coure dos minuts, tapar i deixar reposar. Bullir les patates sense que arribin a agafar-se al centre, han de quedar fermes, refredar-les, rallar-les i sacsejar amb sal, pebre i oli d' oliva. Formar truitetes aplanades i daurar-les en una paella per ambdós costats fins que estiguin crocants.

Per al pisto: Picar els pebrots, ceba perla, albergínia i zucchini en cubells mitjans i saltar-los en una paella en el mateix ordre a foc alt, agregar els tomàquets pelats i picats, tapar i deixar coure uns minuts, sacsejar amb sal, pebre i oli d'oliva.

(Podem estalviar-nos aquest pas amb qualsevol referencia de pisto preparat d'Assolim). Retirar les llavors de les olives i fornejar-les per 60 minuts aproximadament a 100 graus fins que estiguin seques, picar-les fins formar un desmigat petit.

Servir la llagosta sobre el llit de patata cruixent i el pisto, banyar amb la mantega d' ametlles, espolsar amb la pols d' olives negres.



* Ref. 91071

Pota de Pop Cuita 200/300

Safata d'1,5 Kg. (6 potes x 250 Gr. aprox.)

Varietat: *Octopus vulgaris*.

Ideals per a fer a la brasa, o a la gallega.

45,66 €/Kg.

11,41 €
pota Aprox.



* Ref. 93552

Pota de Pop Cuita 300/400

Safata de 2 Kg. (6 potes de 340 Gr.)

Varietat: *Octopus vulgaris*.

Ideals per a fer a la brasa, o a la gallega.

45,99 €/Kg.

15,33 €
pota Aprox.

AGUINAMAR

* Ref. P1322

Potes de Pop Cuites

Safata de d'1,5 Kg. (8 unitats.). Glasseig: 10%
Pop cuit, sal i llorer. Varietat: *Octopus vulgaris*.

35,90 €/Kg.

6,73 €
pota Aprox.



* Ref. P134

Pop Gallec 00 +/- 5 Kg.

Peces de +/- 5 Kg. Aprox. 10% Glasseig.

Varietat: *Octopus vulgaris*.

Ideals per a fer a la brasa, o a la gallega.

Deixar descongelar abans de cuinar.

17,25 €/Kg.





❄ Ref. P859

Sípia Neta neta 200/300

Caixa de 7 Kg. 20% Glasseig.
Varietat: *Sepia officinalis*.
Ideal per a fer a la planxa.

12,95 €/Kg.

❄ Ref. P085

Sípia Neta Marroquí M 250/450

Caixa de 6 Kg. 15% Glasseig.
Varietat: *Sepia officinalis*.
Ideal per a fer a la planxa.

13,15 €/Kg.



❄ Ref. P924

Sípia Neta Marroquí 500/800

Caixa de 6 Kg. 15% Glasseig.
Varietat: *Sepia officinalis*.
Ideal per a fer a la planxa.

10,13 €/Kg.



❄ Ref. P1030

Sípia Neta G a daus

Caixa de 6 Kg. 0% Glasseig.
Varietat: *Sepia officinalis*.
Ideal per a preparar arrossos i paelles.

11,99 €/Kg.



Plats Principals de Cefalòpodes

❄ Ref. P304

Calamar Patagònic Núm. 4 L 12,5 / 16

Caixa de +/- 5 Kg. aprox. 0 % Glasseig.

Varietat: *Loligo gahi*.

Ideal per fer a la planxa o en guisats, o com a ingredient per paelles.

8,95 €/Kg.



❄ Ref. P0501

Calamar Net Indi 10/20

Bloc de 2 Kg. 20 % Glasseig.

Varietat: *Loligo duvauceli*.

Ideal per fer a la planxa.

8,75 €/Kg.



❄ Ref. P1327

"Puntilla" Marroc Premium

Caixa de 2 x 500 Gr. 5 % Glasseig.

Varietat: *Alloteuthis spp.*

Ideal per fer arrebossada.

13,55 €/Kg.





❄ Ref. 91079

Calamar Farcit SS

Caixa de 4 Kg.

Magres de porc i vedella (30%), potes de calamar (30%), ous cuits, tomàquet, ceba, oli de gira-sol, pebrot vermell, soja, olives verdes, vi blanc, sal i espècies.

15,21 €/Kg.

1,52 €
unitat de 100 Gr.
aprox.



❄ Ref. PR962

Xipiró Farcit de Carn

Caixa de 2 x 3 Kg. (14 -18 unitats/Kg.)

Beina de calamar (*Loligo spp.*) farcida amb una saborosa samfaina de carn. CALAMAR (40%), farcit (60%) (ceba, carn de porc i boví (34%).
Són ideals per cuinar, en la salsa durant 10-15 minuts.

14,31 €/Kg.

0,89 €
unitat aprox.



❄ Ref. 91056

Tub de Pota Illex M

Caixa de 6 Kg. 5% Glasseig.

Varietat: *Illex argentinus*. Procedència: Ocea Atlàntic Suroest
Ideal per a porcionar i fer anelles.

8,35 €/Kg.

❄ Ref. P1391

Anelles de Calamar Illex IQF

Caixa de 6 x 1 Kg. 5 % Glasseig.

Varietat: *Illex Argentinus*.

Ideal per fer a la planxa, arrebossar, preparar arrossos, etc.

7,25 €/Kg.





Assolim disposem d'atenció telefònica especialitzada, i personalitzada per la família del peix fresc.

Demana-li al teu assessor comercial, si vols gaudir aquest servei.

Horari: de 21:30 h a 23:30 h

Un dels nostres valors afegits és tenir una sala de manipulació pròpia on podem oferir diferents tipus de preparació del peix: net, filetejat, des escatat, a rodanxes, envasat al buit, tot en funció del que necessiti per a les seves creacions més innovadores i la seva millor conservació.

Recorda de demanar al teu assessor comercial quin tipus de preparació vols.



Ref. PF60369

Cloïssa Cultiu Gegant 30/50

Bossa d'1 Kg. 30/50 unitats/Kg.
Ideal per fer a la marinera.

Preu Segons Mercat



Ref. PF91342

Escopinya Super King BB

Caixa d'1 Kg.
Ideal com aperitiu o pimer plat.

Preu Segons Mercat



Ref. PF91185

Musco Gallec Cabo Cruz

Malla d'1 Kg. (30/50 unitats/Kg.)
Ideal per a fer arrossos o fer a la marinera.

Preu Segons Mercat



Demana la teva tarifa de preus de Peix Fresc setmanal al teu assessor comercial.



Ref. PF79879

Ostra Guillaudeau Núm 2.

Caixa de 24 unitats.

Ostra Guillaudeau Núm. 2.

Ideal com aperitiu o pimer plat.



Preu Segons Mercat



Ref. PF60083

Ostra Flor Mitjana 4-5 Cm.

Caixa de 25 unitats.

Ostra Flor 4-5 Cm.

Ideal com aperitiu o pimer plat.



Preu Segons Mercat



Ref. PF60084

Ostra Especial Gran 6-7 Cm.

Caixa de 25 unitats.

Ostra Especial Gran 6-7 Cm.

Ideal com aperitiu o pimer plat.



Preu Segons Mercat



Ref. PF60082

Ostrón

Caixa de 3 Kg. (5-7 unitats/Kg.)

Ostrón.

Ideal com aperitiu o pimer plat.



Preu Segons Mercat



Plats Principals





❄ Ref. K712

Magret d'ànec 250/300

Peces de +/- 250 - 300 Gr. aprox.

El magret correspon al pit d'ànec gras que ha estat alimentat amb blat de moro.

Ideal per fer a la brasa.

25,95 €/Kg.

❄ Ref. K713

Magret d'ànec 400/450

Peces de +/- 250 - 300 Gr. aprox.

El magret correspon al pit d'ànec gras que ha estat alimentat amb blat de moro.

Ideal per fer a la brasa.

25,95 €/Kg.



❄ Ref. K001

Confit d'Ànec

Llauna de 12 x 200 Gr.

Cuixes d'ànec en confit.



4,12 €
unitat de 200 Gr.



49,50 €/llauna.

Plats Principals de Carn

❄ Ref. K043

Faux Filet de Vedella

Peces de +/- 5 Kg. aprox.

Llom baix de vedella europea. Porcionar i cuinar al gust.

Ideal per a fer a la planxa o amb salsa.

11,95 €/Kg.

2,39 €
ració de 200 Gr.
aprox.



❄ Ref. K502

Filet de Vedella

Peça de +/- 2, 5 Kg. Envasat al buit.

Filet de boví sencer. Porcionar i cuinar al gust.

Ideal per a fer a la planxa

20,95 €/Kg.

5,24 €
ració de 250 Gr.
aprox.



❄ Ref. K060

Entranyes de Vedella +/- 2 Kg.

Peces de +/- 2 Kg. aprox.

Entranya de vedella. Origen: centre Europa

Ideal per fer a la planxa, barbacoa, etc...

9,90 €/Kg.

1,98 €
ració de 200 Gr.
aprox.



Novetat

❄ Ref. K526

Puntes de Filet de Vedella 150/170

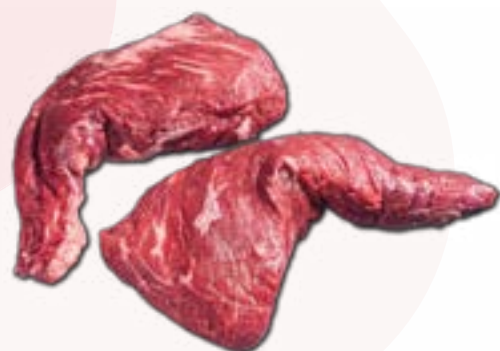
Caixa de +/- 8 x 620 Gr.

Peces nobles de carn de vedella, polides, envasades al buit i congelades.

Ideal per fer qualsevol tipus de recepta.

13,75 €/Kg.

2,75 €
ració de 200 Gr.
aprox.





❄ Ref. K100

Hamburguesa de Vaca Gallega 180 Gr.

Caixa de 30 x 180 Gr.

La vaca Rossa Gallega (98%) que s'alimenta amb pastures verdes que afavoreixen la producció d'una carn de sabor intens i una presència especial de greix entrevenat a la carn.



2,63 €/unitat.



❄ Ref. K099

Hamburguesa de Vaca Premium 250 Gr.

Caixa de 24 x 250 Gr.

Hamburguesa de Vaca 100%.

3,65 €/unitat.



❄ Ref. C519

Hamburguesa de Vaca Gourmet 200 Gr.

Caixa de 20 x 200 Gr.

Hamburguesa de carn de Vaca 96%.

1,80 €/unitat.



Black Angus

❄ Ref. K614

Hamburguesa de Black Angus 200 Gr.

Caixa de 12 x 200 Gr. (Envasada al buit individualment).

Hamburgueses de carn de Black Angus 100%.

Ideal per a preparar entrepà d'hamburguesa Gourmet.

2,99 €/unitat.

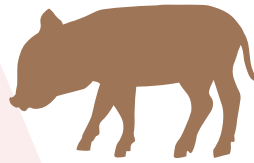


❄ Ref. 92165

Garrinet Lechal Segovia 3/4 Kg.

Peces de +/- 3/4 Kg. Aprox.
Garrinet lechal origen Segovia.
Ideal per a preparar rostit o al forn.

46,95 €/unitat.



❄ Ref. K620

Garrinet Lechal Segovia 4/5 Kg.

Peces de +/- 4/5 Kg. Aprox.
Garrinet lechal origen Segovia.
Ideal per a preparar rostit o al forn.

49,95 €/unitat.

❄ Ref. K028

Galta de Porc amb ós

Caixa de 5 Kg. (15 unitats.) x 335 Gr. (aprox.)
Peça magra de la part inferior de la mandíbula, molt tendre i sucosa.
Ideal per a cuinar guisades o al forn.

4,85 €/Kg.



1,62 €
peça de 335 Gr.
aprox.

❄ Ref. K674

Galta de Vaca sense ós

Caixa de +/- 4 Kg. (8 unitats.) x 500 Gr. (aprox.) envasades al buit.
Carn de vaca com a únic ingredient.
Prové de l'especejament del cap de vaca.

11,50 €/Kg.



5,75 €
peça de 500 Gr.
aprox.



❄ Ref. K527

"Lagarto" Ibèric 400/500

Caixa de +/- 600 Gr. aprox.

Tros de carn enganxada la llom i a l'espina, carn tendra i sucosa escollida de canals de porc ibèric.

Ideal per a fer a la brasa.

25,95 €/Kg.



❄ Ref. K631

Secret de Porc Ibèric de 1a.

Caixa de +/- 600 Gr. aprox.

El secret és una peça que està en la part interna del llom al costat de la maça de la paleta, en el que seria l'aixella del porc.

Ideal per a fer a la brasa.

12,50 €/Kg.



❄ Ref. K506

Ventall Ibèric

Caixa de 6 x 1 Kg.

Filet Ibèric amb bona infiltració ubicat sota la costella, envasat al buit.

Ideal per a fer a la brasa.

14,90 €/Kg.



❄ Ref. K524

Presca Ibèrica

Peces d'e +/- 1,8 / 2,2 Kg. aprox

Presca Ibèrica.

Ideal per a fer a la brasa.

24,75 €/Kg.



❄ Ref. K525

Pluma Ibèrica

Peces d'e +/- 600 / 800 Gr. aprox

Pluma Ibèrica.

Ideal per a fer a la brasa.

23,95 €/Kg.



❄ Ref. K609

Tira de Costella Ibèrica

Peces d'e +/- 600 / 800 Gr. aprox

Pluma Ibèrica.

Ideal per a fer a la brasa.

8,50 €/Kg.



❄ Ref. K647

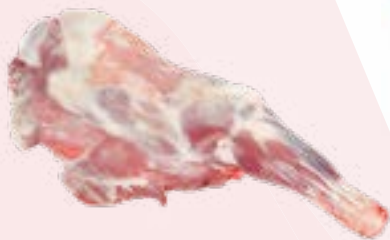
Espatlla de Xai Nacional 900/1,1 Kg.

Peces de +/- 900/1.200 Gr. Aprox

Producte carni congelat que comprèn les espatlles amb os (part davantera) de les canals d'oví menor.

Ideal per a preparar al forn.

14,95 €/Kg.



❄ Ref. C322

Costelles de Xai

Caixa de +/- 5 Kg. aprox.

Costella de xai nacional.

Ideal per a planxa o brassa.

13,50 €/Kg.





Suggerència de presentació.

ESPATLLA DE XAI A LA CERVESA

Ingredients:

- 1 Espatlla de xai
- 1 Ceba (tallada en rodanxes)
- 1 Ceba (ratllada)
- 2 Llaunes de Cervesa
- 1/2 culleradeta d'orenga
- 1 Cullerada de mantega
- All
- Sal i pebre a gust

Preparació:

Comencem per rentar i assecar bé la espatlla de xai i retirar-li tot el greix que sigui possible.

Quan ja la espatlla estigui "neta", tallem la llimona i freguem amb ell tota la espatlla fins que aquesta quedi ben impregnada.

A continuació practiquem uns talls profunds en la carn i hi introduïm una o dues dents d'all a cada tall, i finalment afegim al damunt sal i pebre a gust.

En un recipient adequat ratllem ara la cebes i quan ja aquesta llista li afegim una llauna de cervesa i la mitja culleradeta d'orenga.

Impregnem de mantega una font per al forn i dins d'aquesta col·loquem la cebes tallada en rodanxes relativament fines.

Col·loquem la cama de xai dins la font i sobre les rodanxes de cebes. Aboquem ara la barreja de cervesa amb orenga i cebes sobre la espatlla i portem al forn a temperatura moderada.

Deixem fornejar per al voltant d'una hora i mentre la preparació es forneix, l'anem ruixant amb el seu propi suc i la resta de la cervesa.

Passat aquest temps retirem la espatlla del forn i la racionalitzem a la vostre elecció en racions al plat, acompanyant amb patates al vapor i cebes asseguades.

Carn Fresca de Vaca



Ref. CAF157

Filet de Vaca Importació +/- 2 Kg.

Peça de +/- 2 Kg.

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF158

Filet de Vaca Importació +/- 2,7 Kg.

Peça de +/- 2,7 Kg.

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF160

Filet de Vaca Gallega +/- 3 Kg.

Peça de +/- 3 Kg.

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF159

Filet de Vaca Infiltrat +/- 3 Kg.

Peça de +/- 3 Kg.

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF156

Faux Filet de Vaca Importació tallat.

2 Safates de +/- 3 Kg. (20 talls x +/- 300 Gr.)

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF149

Picana de Vaca sencera madurada.

Peça de +/- 2 Kg. 30/40 dies de maduració

Conservació: envasat al buit



Demana la teva tarifa de preus de carn fresca setmanal al teu assessor comercial.



Ref. CAF152

Xuletó de Vaca Gallega Madurat

Peça de +/- 1 Kg. 30/40 dies de maduració

Conservació: peça individual envassada al buit



Ref. CAF151

Xuletó de Vaca Importació Madurat

Peça de +/- 1 Kg. 30/40 dies de maduració

Conservació: peça individual envassada al buit



Ref. CAF150

Xuletó de Vaca Importació Madurat

Peça de +/- 500 Gr. 30/40 dies de maduració

Conservació: peça individual envassada al buit

Plats amb Carn Fresca

Demana la teva tarifa de preus de carn fresca setmanal al teu assessor comercial.

Carn Fresca de Xai



Ref. CAF164

Xai Sencer Nacional +/- 13 Kg.

Peça de +/- 13 Kg.

Conservació: en malla.



Ref. CAF165

Xai Nacional Extra Tallat +/- 13 Kg.

Peça de +/-13 Kg. (6 safates)

1 safata (espatlles senceres)

2 safates (panys de costelles tallades)

2 safates (potes senceres)

1 safata (pit i coll)

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF166

Pany de Xai Tallat

Safata de 2,5 Kg. (costelles i mitjanes)

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF174

Cuixa de Xai sencera al buit

Safata de +/- 1,6 Kg.

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF170

Espatlla de Xai sencera al buit

Safata de +/- 1,1 Kg.

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF169

Espatlla de Xai tallada 3 trossos

Safata de +/- 1,1 Kg.

Conservació: envasat al buit



Demana la teva tarifa de preus de carn fresca setmanal al teu assessor comercial.

Carn Fresca Vedella



Ref. CAF041

Bistec de Vedella Carta

Safata de 15 x 180 Gr.

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF124

Filet de Vedella Nacional

Peça de +/- 2,4 Kg.

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF121

Entrecò Llom Baix sense os

Peça de +/- 6 Kg.

Conservació: envasat al buit



Carn Fresca de Porc



Ref. CAF019

Filet de Porc

Bossa de +/- 1,5 Kg. (5 x +/- 300 Gr.)

Conservació: envasat al buit



Plats amb Carn Fresca

Demana la teva tarifa de preus de carn fresca setmanal al teu assessor comercial.

* Ref. 98508

Placa de Garrinet Confitat



150 °C
3-4 min.

Caixa de +/- 3,3 Kg. 20 x (+/- 165 Gr. aprox.)

Fines làmines de garrinet (85% carn), premsat i confitat, presentat en forma quadriculada i amb pell a una banda. Materia prima nacional.

24,95 €/Kg.

4,12 €
Peça de 165 Gr.
aprox.



* Ref. 98506

Galta de Vedella Confitada 350 Gr.



Descongelar
24 hores.



190 °C
15 min.

Caixa de +/- 2,5 Kg. Aprox. (Peces de 350 Gr. aprox.)

Galtes de vedella confitades, envasades al buit en peces de 350 Gr.

Carn de vedella (95%), oli de gira-sol, sal i espècies.

15,95 €/Kg.

5,58 €
Peça de 350 Gr.
aprox.



* Ref. 98507

Galta de Porc Confitada 350 Gr.



Descongelar
24 hores.



190 °C
15 min.

Caixa de +/- 2,5 Kg. aprox. (12 peces.)

Galtes de porc blanc confitades a baixa temperatura.

Un cop descongelada porcionar de la forma desitjada o utilitzar amb la seva forma original, escalfar en qualsevol salsa adequada, el suc que l'acompanya pertany al que la carn desprèn de forma natural.

12,95 €/Kg.

4,53 €
Peça de 350 Gr.
aprox.



* Ref. PR821

Galta de Porc Ibèric Mel i Mostassa



Descongelar
24 hores.



190 °C
15 min.

Caixa de 8 x 250 Gr.

Carrillera de porc ibèric (72%), brou de carn, patata, ceba, pastanaga, porro, mel (5%), mostassa (2%), sal, sucre.

5,20 €/ració.





al teu abast



❄ Ref. CF0160

Galta de Porc al Forn

Caixa de 6 x +/- 750 Gr. aprox.

Packs de 2 "carrilleras" de porc (85%) amb ós cuites i congelades, envasades al buit. Aigua, sal, glucosa i pebre negre.



7,95 €/Kg.

KOAMA

❄ Ref. 90068

Jarret de Vedella amb Os

Novetat

Caixa de +/- 2,8 Kg. aprox. (1,6 Kg./unitat)

Exquisit jarret de vedella sencer, tendre i sucós. Gràcies al sous-vide conserva tots els sabors, sucs i té el perfecte punt de cocció.

Regeneració del producte:

Forn de convecció: Preescalfar el forn a 180 - 190 °C, col·locar el producte sense bossa sobre una safata i escalfar durant 25 - 30 minuts.

Lacar dues o tres vegades durant la cocció.



13,72 €/Kg.

❄ Ref. K528

Zarpa de Oso

Novetat

Caixa de 5 x +/- 900 Gr.

Costillar de Vedella, sal i Pebre negra molta.

Producte cuinat.



14,25 €/Kg.

KOAMA

❄ Ref. 90062

Peus de Porc farcits de Bolets

Novetat

Caixa de 6 x +/- 750 Gr. aprox.

Deliciós corró de peus de porc farcit de bolets. Una elaboració per als paladars més exigents, una solució fàcil i rica per elaborar plats d'alta cuina, en poc temps. Tu només hi poses els detalls, la base perfecta ja la tens!

Regeneració del producte:

Planxa: Retirar el producte de la bossa, tallar a medallons i marcar en planxa a 180 - 200 °C.

Forn amb vapor: Preescalfar el forn a 90 - 100 °C. Introdur el producte sense punxar durant 12 - 15 minuts.

Bany Maria: Introdur el producte sense punxar a l'olla i escalfar durant 12 - 15 minuts.



20,62 €/Kg.



Regeneració Zarpa de Oso





Guarnicions





Traiteur de Paris

❄ Ref. PR320

Gratin de Patates



Caixa de 4,800 Kg. 40 x 120 Gr. Ø 7 Cm.

A Traiteur de Paris, el Gratin De Patata s'elabora amb ingredients acuradament seleccionats: patates, nata, llet i mozzarella, perquè aquesta guarnició resulti saborosa, suau i fudent.

0,79 €/unitat.



❄ Ref. PR700

Pebrots del piquillo farcits de bacallà



Caixa de 4 x 1 Kg.

Farciment de bacallà (65%), bacallà (16%), farina de blat, ceba, oli de gira-sol, sal, all i julivert.

Pebrots del piquillo (35%).

Suggeriment: Poseu-ho en una cassola 200 Gr. de tomàquet fregit, 2 pebrots triturats, 100g. de crema de llet, una mica de pebre blanc, un gotet de vi blanc i afegir 12 pebrots farcits de bacallà.

5,57 €/Kg.



❄ Ref. V132

Espàrrec Gruixut 16/20

Bossa d'1 Kg

Espàrrecs verds gruixuts.

6,30 €/Kg.





❄ Ref. 98022

Espinacs Mil Fulles



Bossa de 2,5 Kg.

Tenen una textura suau, un gust intens i les fulles tenen un color brillant i uniforme. Es congelen una a una i superposades fins a formar pràctiques porcions de 125 Gr.



1,72 €/Kg.

❄ Ref. V183

Minestra Imperial



Bossa de 2,5 Kg.

Pastanaga rodanxa: 25%, Mongeta verda plana: 23%, Pèsol 20%, Coliflor 20/40: 15%, Carxofa trossos: 7%, Xampinyó sencer: 5%, Espàrrec blanc: 5%.



1,95 €/Kg.

❄ Ref. V062

Carxofa mig cor



Bossa d'1 Kg.

Cors de carxofa a meitats, naturals i suaus, recollectats en el seu moment òptim per aconseguir el millor producte.

0,67 €
ració de 100 Gr.
aprox.



6,70 €/Kg.

❄ Ref. V1024

Carxofa Trossejada

0,32 €
ració de 100 Gr.
aprox.

Bossa de 2,5 Kg.

Carxofes (*Cynara scolymus*).

Les carxofes es preparen, renten, i es tallen en segments.



3,20 €/Kg.





* Ref. F3677

Faves Super Baby



Bossa d'1 Kg.

Faves de mida inferior a 10,5 mm i textura extrafina. Són les més petites i delicades.

6,35 €/Kg.



* Ref. M003

Pèsol molt dolç



Bossa d'1 Kg.

Pèsol molt dolç.

2,75 €/Kg.



* Ref. V265

Barreja de Bolets amb Cep



Bossa d'1 Kg.

Agaricus bisporus, Lentinula edodes, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Suillus luteus, Pleurotus eryngii, Boletus edulis, i Amanita caesarea.

5,45 €/Kg.

0,44 €
ració de 80 Gr.
aprox.



* Ref. V1016

Barreja de Bolets



Caixa de 5 x 1 Kg.

Nameko 20%, Pleurotus baby 30%, Shiitake 20%, Xampinyó laminat 30%.

3,65 €/Kg.

0,29 €
ració de 80 Gr.
aprox.



* Ref. V564

Xampinyó Laminat



Bossa de 2,5 Kg.

Xampinyó tallat a làmines. Varietat: Agaricus bisporus.

1,20 €/Kg.

0,10 €
ració de 80 Gr.
aprox.





❄ Ref. V210

Patata Dollar

Caixa de 4 x 2,5 Kg

Rodanxes de patata, pre fregides i ultracongelades fàcils i ràpides de preparar.

2,70 €/Kg.

0,27 €
ració de 100 Gr.
aprox.



❄ Ref. V752

Sweet Potato 11 x 11

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patata dolça de tall 11 x 11 mm, amb un cruixent arrebossat.

5,95 €/Kg.

0,59 €
ració de 100 Gr.
aprox.





❄ Ref. M300

Alvocat tallat a daus

Bossa d'1 Kg.

Alvocat tallat a daus de 14 x 14 Mm.

Deixar descongelar i llest per a utilitzar.

8.25 €/Kg.



❄ Ref. V568

Cebetes Perla 18/21

Bossa de 2,5 Kg.

Les cebes de pell platejada congelades s'elaboren a partir de plantes naturals desenvolupades que compleixen les característiques de l'espècie Varietat: *Allium cepa L.*

4,75 €/Kg.



❄ Ref. PR122

Ceba Caramelitzada

Pot de 420 Ml.

Ceba caramelitzada llesta per a fer servir com a complement de plats.

Ideal per a preparar entrepans.

6,87 €/Kg.



❄ Ref. S0306

Ventresca de Tonyina

Llauna de 750 Gr.

Ventresca de Tonyina oli de girasol i sal.

12,95 €/Kg.



Suggerència de presentació.

Ofertes vàlides fins a final d'existències



Per a uns fregits
més professionals



AMPHORA

ESPECIALISTAS EN ACEITE



🔌 Ref. V622

Oli Chef Plus

Envàs de 10 L.

Resistent a altes temperatures, gràcies al seu elevat punt de fums (230 °C), major estabilitat, durabilitat i rendiment, no produeix escuma, fum ni males olors.

3,30 €/litre.



🔌 Ref. V640

Oli Performance

Caixa de 2 x 7,5 L.

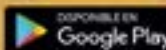
Oli de gira-sol alt oleic, oli de colza, oli de blat de moro, oli de colza alt oleic, aroma natural, antiescumant. Sense oli de palma ni llavors de raïm.

Es apte per a vegetarians, ovo-lactis i celíacs.

3,19 €/litre.

Aprofita l'oferta i uneix-te al programa de fidelització

Descarrega't l'aplicació, acumula punts
i comença a guanyar fantàstics regals



☀ Ref. S4035

Oli per fregir Tradition

Caixa de 2 x 7,5 L.

Oli de refinat de pipes de girasol. Especialment usat en fregits.

S'utilitza al gust per a la preparació i guarniment de plats.

2,89 €/litre.

Per la compra d'una caixa Oli Tradition (S4035)

de regal

un pot 1,75 Kg. de fruits secs

Codi Agrupació: AG0079



☀ Ref. S4045

Oli de Girasol

Garrafa de 25 L.

Oli de girasol especial per fregits.

2,65 €/litre.



☀ Ref. S4046

Oli de Girasol

Garrafa de 5 L.

Oli de girasol especial per fregits.

2,75 €/litre.



📦 Ref. S2221

Margarina en Barra

Barra d'1Kg.

Margarina feta a base de olis i grasses vegetals.

Ideal per cuinar.

3,39 €/barra.



☀ Ref. S2426

Farina

Caixa de 12 x 1 Kg.

100% Farina de Blat, sense additius afegits, amb bona capacitat d'hidratació i retenció d'aigua, solta i sense grumolls.

Ideal com a complement culinari.

1,29 €/Kg.



☀ Ref. PR10

Fumet de Peix

Caixa de 12 bosses x 250 Gr.

Fumet de Peix de roca premium.

Diluir el concentrat de peix (250 Gr.) en 1,25 L. d'aigua per a un òptim resultat.

3,75 €/bossa.





PRODUCTE PER
ENCÀRREC



Petició prèvia a
24 hores

Ref. SG0086

Gran Crema Tartufata Negra

Envàs de 520 Gr.

Crema concentrada de trufa negra per a preparar salses i bases.

10,35 €/envàs.



PRODUCTE PER
ENCÀRREC



Petició prèvia a
24 hores

Ref. SG0253

Gran Crema Tartufata Bianca

Envàs de 520 Gr.

Crema concentrada de trufa blanca per a preparar salses i bases.

13,45 €/envàs.



Ref. PR150

Tinta de Sípia Esterilitzada

Envàs de 180 Gr.

Tinta de sípia, aigua, sal, goma de garrofi.

No conté colorants artificials ni organismes modificats genèticament.

Sense gluten.

Sepink posa a disposició dels restauradors més exigents, una tinta de sípia natural de qualitat superior, elaborada exclusivament amb ingredients naturals i que afegeix als seus plats una aroma, sabor i color extraordinaris oferint una solució segura, saludable, còmoda i econòmica.

3,99 €/envàs.



🔊 Ref. S2032

Maionesa Original Hellmann's

Bidó de 5 Kg.

Salsa Maionesa Original Hellmann's.

21,25 €/bidó.



🔊 Ref. S5110

Salsa Brava

Envàs d'1,85 L.

Salsa Brava especial Hostaleria.

5,60 €/envàs.



🔊 Ref. S2062

Salsa Mel i Mostassa Hellmann's

Envàs d'1 Litre.

Elaborada amb mel, mostassa a l'antiga i ous de gallines camperes.

Llesta per fer servir, evita la manipulació d'ous i redueix el risc de contaminació creuada.

No xopa els ingredients tous ni perd estructura durant el transport al delivery o take away.

8,29 €/envàs.



🔊 Ref. S2034

Salsa de Formatge Gouda

Brick d'1 Litre.

Knorr Garde d'Or Salsa Formatge Gouda líquida, una salsa deliciosa i versàtil a punt per utilitzar. Excel·lent sol o millorat pel seu propi toc creatiu. Adequat per escalfar al foc, al microones o al bany maria.

Congelar-descongellar estable.

7,35 €/brick.



🔊 Ref. S3008

Salsa Formatge Cheese Dip

Caixa de 4 x 3,2 Kg.

Salsa de formatge amb un lleuger toc picant gràcies al pebrot "jalapeño", envasada en format pouche de 3,2 Kg., envàs indicat per a restaurants, càterings, hotels, col·legis, residències i altres col·lectivitats.

4,30 €/Kg.





🔗 Ref. S2065

Salsa Beixamel Deshidratada

Bossa de 2,5 Kg. (Rendiment: 11 L. - 138 racions)

Barrejar 125 Gr. de producte amb 1L. daigua freda o ambient.

Remenar bé i deixar reposar 5 minuts. Emmagatzemar per sota de 3 °C un màxim de 72 hores. Abans de servir, regenerar a una temperatura superior a 72 °C. (bany Maria, Microones, qualsevol tipus de forn o directe al foc). Preparació instantània: Barregeu 125 g de producte amb 1 L d'aigua freda o calenta i remeneu-ho bé. Porteu a ebullició. Recomanat per a ús en línies freda i calenta. Apta per a pasteurització.



12,70 €/Kg.

🔗 Ref. S1151

Tomàquet Triturat Cidacos

Llauna de 5 Kg.

Tomàquet natural triturat 99,5 %.

4,39 €/llauna.

🔗 Ref. S2412

Tomàquet Fregit Cidacos

Llauna de 3 Kg.

Tomàquet , oli de girasol, sucre, sal, ceba i allw.

4,15 €/llauna.





La Fleca

❄ Ref. 62700

Assortit Selecció

⌚ Descongela
15 - 20 min.

🍳 180 - 190 °C
10 - 12 min.

Caixa de 100 x 33 Gr.

Mini Rústic Punes, Rombe de Llinosa, Panet d'Olives, Panet de Albercoc i nous.

0,35 €/unitat



❄ Ref. 67820

Assortit Miniatures

⌚ Descongela
15 - 20 min.

🍳 180 - 190 °C
10 - 12 min.

Caixa de 100 unitats x 42 Gr. (8,5 Cm.)

Panses i nous, Pa de Viena, Panet 5 Cereals i Xapateta.

0,27 €/unitat



❄ Ref. 42150

Assortit Mini Vienes

⌚ Descongela
15 - 20 min.

🍳 180 - 190 °C
15 - 20 min.

Caixa de 75 x 44 Gr. (85 Mm.)

Tres saboroses varietats llavors de lli, llavors de rosella i orenga amb olives.

0,27 €/unitat



❄ Ref. PA55001

Coca de l'Escala

⌚ Descongela
15 - 20 min.

Caixa de 15 un. de +/- 400 Gr.

Farina de blat, aigua, sal, i llevat.

Obrir i torrar al forn, torradora o salamandra.

1,37 €/unitat



❄ Ref. PA55004

Coca de l'Escala Mini

⌚ Descongela
15 - 20 min.

Caixa de 25 un. de +/- 95 Gr.

Farina de blat, aigua, sal, i llevat.

Obrir i torrar al forn, torradora o salamandra.

0,83 €/unitat



❄ Ref. 64970

Gran Cristalí

⌚ Descongela
20 min.

🍳 180 - 200 °C
4 - 6 min.

Caixa de 12 unitats x 330 Gr. (46 Cm.)

Aquest pa de doble fermentació, altament hidratat, presenta una molla blanca, suau i molt alveolada.

1,59 €/unitat



❄ Ref. 64971

Gran Cristalí Pre tallat

⌚ Descongela
20 min.

🍳 180 - 200 °C
1 - 2 min.

Caixa de 128 x 25 Gr. (12,5 Cm./llesca)

Pretallat per facilitar el seu ús als professionals del sector, aportant agilitat, versatilitat i estalvi de temps.

0,37 €/unitat





Brioixeria Dolça



❖ europastry

❄ Ref. 64210

Pop Dots Sugar

🕒 Descongela
15 - 20 min.

Caixa de 100 x 12 Gr. (44 Mm.)

Donem la benvinguda a aquestes miniatures de massa tendra i esponjosa de l'autèntic Dots. Empolvorades amb sucre es converteixen en un mini pecat. Qualsevol moment és bo per a un pop Dots! (Inclou 10 bosses)

0,13 €/unitat



❖ europastry

❄ Ref. 64220

Pop Dots Xoco

🕒 Descongela
15 - 20 min.

Caixa de 100 x 15 Gr. (44 Mm.)

Donem la benvinguda a aquestes miniatures de massa tendra i esponjosa de l'autèntic Dots. Banyats en cacau es converteixen en un autèntic mini pecat. Qualsevol moment és bo per a un Pop Dots! (Inclou 10 bosses)

0,17 €/unitat



❖ europastry

❄ Ref. 64230

Pop Dots Blanc

🕒 Descongela
15 - 20 min.

Caixa de 100 x 20 Gr. (44 Mm.)

Un nou sabor i un nou color envolten la massa extraordinària de Dots tradicional. Rodons, tendres i esponjosos i amb la mateixa personalitat de sempre. Ara amb cobertura de xocolata blanca, sense greixos parcialment hidrogenats, sense colorants artificials, ideals en qualsevol moment per al mos perfecte. (Inclou 10 bosses)

0,22 €/unitat



❖ europastry

❄ Ref. 64245

Pop Dots Rosa Sabor Maduixa

🕒 Descongela
15 - 20 min.

Caixa de 88 x 21 Gr. (44 Mm.)

El PopDots Rosa Sabor Fresa és tota alegria. La seva cridanera cobertura amb miniperles gust de maduixa i crema enamora.

0,26 €/unitat



❖ europastry

❄ Ref. 69522

Mini Trena de Panses i Nous Lykke

🕒 Descongela
40 - 50 min.

Caixa de 24 x 120 Gr. (170 Mm.)

Hi ha poques sensacions comparables al plaer d'assaborir la nostra trena artesanal de massa danesa. I és que la combinació de la massa de color daurat, elaborada amb mantega, amb el farciment de panses, nous i rovell d'ou resulta simplement magistral.

1,67 €/unitat.



❖ europastry

❄ Ref. 62320

Assortit Mini Tulipes

🕒 Descongela
20 - 35 min.

Caixa de 46 x 35 Gr. (48 Mm.)

Delicioses muffins de massa tendra i esponjosa, exquisits farcits i sorprenents toppings presentades en una càpsula més atractiva.

0,36 €/unitat.





Les Postres



Traiteur de Paris

❄ Ref. PR231

Coulant de Xocolata

Caixa de 20 x 100 Gr.

Massa de bescuit, ou, sucre, i cobertura de xocolata negra.

0,99 €/coulant



❄ Ref. M571

Coulant de Xocolata

Caixa de 20 x 120 Gr.

Massa de bescuit, ou, sucre, i cobertura de xocolata negra.

1,99 €/coulant





❄ Ref. 2344

Mini Pastís de Formatge Fondant

Caixa de 8 x 100 Gr.

Pastís de Formatge amb interior cremós.

2,06 €/pastís



❄ Ref. M577

Coulant de Xocolata Blanca

Caixa de 20 x 120 Gr.

Massa de bescuit, ou, sucre, i cobertura de xocolata blanca.

1,99 €/coulant



❄ Ref. 9862

Fondant de Baileys

Caixa de 12 x 90 Gr.

Autèntic xocolata belga amb un cremós cor de Baileys Irish Cream.

1,92 €/fondant



Traiteur de Paris

❄ Ref. PR329

Tatin de Poma

Caixa de 16 x 120 Gr.

Aquest clàssic de la pastisseria francesa destaca per la qualitat dels seus ingredients: pomes amb un deliciós sabor de caramel disposades sobre una exquisida massa folla de mantega de sabor autèntic.

2,20 €/tatin



Nous Postres individuals

❄ Ref. M730

Tiramisú

🕒 Descongelar
5 hores a nevera

Caixa de 12 x 90 Gr.

Mascarpone (nata pasteuritzada, llet pasteuritzada, corrector d'acidesa (àcid làctic) i llet) Pa de pessic amb ou (farina de blat, sucre, ou, xarop de glucosa i fructosa, aromes, sal, Cacao (sucres naturals, mantega de cacau) Sucre, Cafè natural i Rovell d'ou.

2,25 €/unitat



❄ Ref. M731

Pastís de Formatge Fred

🕒 Descongelar
5 hores a nevera

Caixa de 12 x 80 Gr.

Formatge blanc pasteuritzat, Sucre Gelatina neutra, Llet, Galeta, xarop de glucosa i fructosa, farina de blat maltejada, emulgent, Mantega, Melmelada de maduixa, Clares d'ou.

2,25 €/unitat



❄ Ref. M732

Pastís Ferrero Golden

🕒 Descongelar
5 hores a nevera

Caixa de 12 x 90 Gr.

Nata: oli d'ametlla de palmell, sucre, proteïnes de llet, ~~Rockers d'avellanes~~, cacau desgreixat en pols, sucre, ametlles, oli de cacauet, lecitina de soja, aromes (vainilla), Praliné, pasta d'avellana, Crocanti d'ametlla caramel·litzada: sucre, ametlla.

2,25 €/unitat



← Sense Gluten →

❄ Ref. M733

Mousse de Xocolata i Gerds

🕒 Descongelar
3 hores a nevera

Caixa de 9 x 100 Gr.

Mousse de xocolata amb gelatina de gerds sobre crumble de cacau.

2,85 €/unitat



❄ Ref. M735

Mousse de Brownie i Cafè

🕒 Descongelar
3 hores a nevera

Caixa de 9 x 90 Gr.

Semi fred de cafè sobre un brownie de xocolata suau i un cor cremós de cafè concentrat.

2,85 €/unitat





❄ Ref. 2350

Mini Pastís Gelat 3 Xocolates

Caixa de 14 x 125 Ml.

Mini pastís de gelat de xocolata negra coberta de salsa de cacau, pa de pessic i decoració de xocolata blanca.

2,33 €/pastís



❄ Ref. 2345

Pastís Della Nonna

Pastís de 1,400 Kg. (14 racions)

Pa de pessic 52%, farcit 43%, ametlles 2,5%, pinyons 0,5%, sucre, mantquilla, xarop de glucosa.

19,78 €/pastís



1,41 €
ració de 100 Gr.
aprox.



❄ Ref. 2351

Pastís de Poma Dolç de Llet i Canyella

Pastís de 1,800 Kg. (14 racions).

Pastís semifred rodó amb diàmetre 24 cm. Tres capes de pa de pessic amb canyella i poma, farcit de crema de formatge i duc de llet, dolç de llet entre capa i capa, decorat amb compota de poma, molles de galeta i dolç de llet.

23,73 €/pastís



1,69 €
ració de 128 Gr.
aprox.



❄ Ref. 8104

Pastís Mort per Xocolata

Pastís de 1,650 Kg. (14 racions) 24 Cm.

Genuï pastís d'intens xocolata, esponjós pa de pessic de cacau amb suau crema de xocolata i cruixents xips de cacau.

21,15 €/pastís



1,52 €
ració de 118 Gr.
aprox.



❄ Ref. 62200

Assortit Rebosteria

⌚ Descongela
6 - 8 hores

Caixa de 3 Kg. (154 x 21 Gr./unitat)

Mousse de iogurt amb mermelada de nabius, Tòfona de xocolata blanca, Tòfona de xocolata negra, Flam, Pastís Sara, Cisteta de fruites, Flamet de cel, Mousse xocolata, Bola de rovell, Encenall de tiramisú, Mousse de llimona, Petit-four maduixa, Petit-four de crema catalana, Pastís Sacher, Mousse de maduixa, Petit-four d'avellana, Pastisset de rovell i Arrissat de taronja.

0,34 €/unitat



❄ Ref. R383

Crep de Torrò

⌚ Descongela
15 - 20 min.

Caixa de 12 x 90 Gr. +/- 80 Gr. (15 x 20 x 1,5)

Crêpe farcit de mousse de Torrò. Format: Triangular plan.

Crêpe (44%), farcit (56%).

1,32 €/crep



❄ Ref. M560

Trufes Gelades

⌚ Descongela
30 min.

Caixa de 50 x 15 Gr.

Boletes de trufa aromatitzades amb brandy i cobertes de fideus de xocolata.

0,21 €/trufa



❄ Ref. M718

Lionesa de Nata

⌚ Descongela
2 hores.

Caixa de 35 unitats.

Pasta choux farcida de nata natural i coberta amb sucre de llustre.

0,59 €/lionesa





❄ Ref. M716

Braç de Nata

Braç de 800 Gr.

Pa de pessic farcit de nata fresca, cobert de rovell i decorat amb crocanti.

10,35 €/braç



❄ Ref. M717

Mini Braç de Nata Gema

Caixa de 16 x 100 Gr.

Braçets individuals de pa de pessic farcit de nata fresca, cobert de rovell i decorat amb crocanti.

1,39 €/braçet



❄ Ref. M734

Mini Tronquets de Nadal

 Descongelar
3 hores a nevera

Caixa de 20 x 100 Gr.

Pa de pessic enrotllat farcit de nata amb crema de xocolata, con-
tornejat amb nata amb crema de xocolata i decorat amb motius
nadalencs no comestibles.

1,99 €/tronquet

(Disponibilitat a partir del 1/12/22 i fins esgotar existències.)



❄ Ref. S1133

Cava Brut Nature Talino Pervers

Caixa de 6 x 750 Ml.

Per a gaudir del Cava Brut Nature Talino Pervers és convenient que se
serveixi ben fred. Després de passar unes hores a la nevera a 6 graus,
el tindrem durant uns 30 minuts al congelador perquè la temperatura
baixi fins els 3 graus.

Ideal per a menjars i celebracions.

3,90 €/ampolla.





❄ Ref. 2347

Copa Limoncello

Caixa de 8 x 150 Ml.

Gelat de Llimona amb Salsa Limoncello 30%.

3,58 €/copa



❄ Ref. 2348

Copa Pinya Colada

Caixa de 8 x 150 Ml.

Gelat de Pinya, amb Salsa de Pinya i Rom 28,5% .

3,58 €/copa



Sorbets

Envàs de 2,1 L.

- 8919 Sorbet de Mandarina
- 5802 Sorbet de Gerd
- 8918 Sorbet de Llimona
- 0115 Sorbet de Mojito

Ideal per a preparar diferents propostes de postre.

8,99 €/litre.

0,91 €
bola de 55 Mm.
aprox.



🔊 Ref. 4841

Crema untable Milkybar

Envàs de 3 Kg.

Cremós de xocolata blanca per untar.

Ideal per a postres, toppings i farcits, decorar pastissos, etc.

Llest per al seu consum. Treballar al bany maria abans d'utilitzar.

40,50 €/envàs.



13,50 €/Kg.

🔊 Ref. 0398

KitKat® spread

Envàs de 3 Kg.

Cremós de Kit Kat® per untar.

Ideal per a postres, toppings i farcits, decorar pastissos, etc.

Llest per al seu consum. Treballar al bany maria abans d'utilitzar.

33,90 €/envàs.



11,30 €/Kg.

🔊 Ref. S2089

Cobertura de Xocolata Belga 50%

Bossa de 5 Kg.

Cobertura de xocolata Belga.

Sucre 47,5% ; pasta de cacau 43,5% ; mantega de cacau 8,5% ;

Ideal per a preparar postres.

6,69 €/Kg.



🔊 Ref. RF023

logurt Natural Cremós

Bidó de 3 Kg.

logurt cremós natural especial hostaleria.

Indicat per a la preparació de postres.

7,20 €/bidó.



2,40 €
Kg.



🔊 Ref. RF024

logurt Grec Natural

Bidó de 3 Kg.

logurt Grec natural especial hostaleria.

Indicat per a la preparació de postres.

10,50 €/bidó.



3,50 €
Kg.



Solucions per a l'hostaleria.
Treballem amb les **millors marques**
Per oferir-te la **millor qualitat**

APP ASSOLIM

Descarrega't l'App per a dispositius:



XARXES SOCIALS



assolim.foodservices



www.facebook.com/assolim.foodservices



www.linkedin.com/company/assolim-foodservices

seguir-nos

MARQUES PRÒPIES

Elaborem productes d'alta qualitat a uns preus molt competitiu.

Comptem amb especialistes que s'encarreguen de supervisar les nostres marques.



PRIMERES MARQUES



Disposen d'un ampli catàleg de productes.

Si no ha trobat el que busca o necessita més informació sobre algun article, no dubti a demanar-ho al seu assessor comercial, que li ampliarà la informació. Preus vàlids dins la data d'oferta o fins a fi d'existències. Preus sense IVA.

Delegació Central - Barcelona Nord
c/ Vicenç Bou, núm. 5-11
Pol. Ind. Sud
08440 Cardedeu (Barcelona)

Magatzems Centrals
A2 Sortida El Bruc
Pol. Ind. Mas del Pi
08781 Hostalets Pierola

Delegació Amposta
c/ Brusel·les, 8
Pol. Ind. Toses
43870 Amposta

937 554 740

937 710 803

977 702 845

www.assolim.com / assolim@assolim.com / www.facebook.com/assolim.alimentariasl / instagram: assolim.foodservices