



assolim
food services

Ofertes vàlides de l'1 de gener, al 28 de febrer de 2022

Fer-ho bé

*Nous hàbits
més saludables*



Salut i alimentació

Des de ja fa uns anys, les tendències en l'alimentació estan canviant d'una forma molt ràpida, i cap a uns hàbits molt més saludables.

Generalitzant, es pot dir que l'alimentació saludable és aquella que proporciona els nutrients que el cos necessita per mantenir el bon funcionament de l'organisme, conservar o restablir la salut, minimitzar el risc de malalties, garantir la reproducció, gestació, lactància, desenvolupament i creixement adequat.

Per aconseguir-ho, cal el consum diari de fruites, verdures, cereals integrals, llegums, llet, carns, aus i peix i oli vegetal en quantitats adequades i variades. Si ho fem així, estem dient que tenim una alimentació saludable.

Dins d'aquesta edició et proposem tot un seguit de referències que abarquen tot el necessari per a poder elaborar plats d'àmbit saludable, vegetals, carns, peix i llegums, així poder oferir una carta o un menú saludable.

Hem afegit també un seguit de referències vegetarianes i veganes per que les puguis incorporar com a opció als qui no volen consumir derivats animals.

Davant de qualsevol dubte, els nostre equip comercial et podrà assessorar i ajudar per a que puguis triar el més indicat per la teva carta o menú.

Compra per l'App i aprofita les promocions especials

¿Vols beneficiar-te de les compres a través de la nostra App???

Ara t'ho posem molt fàcil!!!

Compra través de la nostra App i podràs beneficiar-te de les promocions especials que fem per els nostres clients que compren a través de l'App.

Encara no compres a través de l'App???

Només has de demanar la teva clau d'accés i la contrasenya, **posan-te en contacte amb el teu assessor comercial o trucant al 93 755 47 40.**

No perdis ni un segon més!!!

Descarrega l'App i comença a comprar!!

Cada setmana les promocions són diferents!!



Índex

Vegetals	pàg. 4
Productes Veggie	pàg. 8
Precuinats	pàg. 10
Productes del Mar	pàg. 12
Bacallà Gardell	pàg. 20
El Xató	pàg. 22
Peix Fresc	pàg. 24
Productes Carnis	pàg. 26
Productes Refrigerats	pàg. 32
Pa i Brioixeria	pàg. 36
Les Postres	pàg. 38
Queviures	pàg. 44

Vegetals



0,09 €
ració de 100 Gr.
aprox.



Ensaladilla extra

Ref: **V731**

Bossa de 2,5 Kg.

Patata 52%, pastanaga 35%, pèsol 7% i mongeta verda trossejada 6%.

0,93 €/Kg.

0,18 €
ració de 100 Gr.
aprox.



Minestra Imperial

Ref: **V183**

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%.

1,78 €/Kg.

0,12 €
ració de 100 Gr.
aprox.



Mongeta Perona

Ref: **V555**

Bossa de 2,5 Kg.

Mongeta Perona. Conté una bona quantitat de fibra i és, per tant, un aliment ideal en les dietes.

1,19 €/Kg.

0,13 €
ració de 100 Gr.
aprox.



Daus d'espínacs

Ref: **V019**

- 🍷 Bossa de 2,5 Kg.
- 🍷 Fulles d'espínacs, netes i escaldades en còmodes porcions a tacs de 50 Gr.

1,33 €/Kg.

0,34 €
ració de 100 Gr.
aprox.



Espínac a l'all

Ref: **F3728**

- 🍷 Bossa d'1 Kg.
- 🍷 Espínacs (*Spinacia oleracea*), seleccionades i rentades, fregides en oli de gira-sol amb trossets d'all i sal.

3,45 €/Kg.



Cors de carxofa Baby

Ref: **V126**

- 🍷 Caixa de 5 x 1 Kg. (10/15 Gr./unitat). IQF
- 🍷 Cors de carxofa minis, naturals i suaus. Varietat: *Cynara scolimus*. No cal descongelar, utilitzar com si fos producte fresc.

8,39 €/Kg.



Carxofa mig cor

Ref: **V062**

- 🍷 Bossa d'1 Kg.
- 🍷 Cors de carxofa a meitats, naturals i suaus, recollectats en el seu moment òptim per aconseguir el millor producte.

6,30 €/Kg.



Espàrrrec mitjà 12/16

Ref: **V032**

- 🍷 Bossa d'1 Kg.
- 🍷 Espàrrrec mitjà, 12/16. Ideal com acompanyament.

4,95 €/Kg.





Albergínia escalivada

Ref: **RF010**

Safata d'1 Kg.

Albergínia escalivada.

7,25 €/safata.



Pebrot escalivat

Ref: **RF009**

Safata d'1 Kg.

Pebrot escalivat.

6,25 €/safata.



Descongelar 1,5 h.

Escalivada de verdures

Ref: **42203**

Safata de 250 Gr.

Pebrot vermell, albergínia i ceba. Ideal com a entrant o acompanyament.

2,25 €/safata.



180 °C / 5 - 7 min.

Saltat d'espàrrecs

Ref: **V8006**

Caixa de 6 x 1 Kg.

Barreja de carbassó a la brasa, albergínia fregida, col romanesco, puntes d'espàrrec i pebrot vermell.

4,29 €/Kg.



200 °C / 15 min.



750 W °C / 5 min.



180 °C / 10 min.



Patata parrilla

Ref: **F3748**

Bossa d'1 Kg.

Patates acuradament seleccionades i rentades, de textura agradable i sabor tradicional. Són tallades a rodanxes homogènies conservant la pell i rostides a la graella.

2,99 €/Kg.



180 °C / 5 - 7 min.

Verdures per sofregit

Ref: **F3701**

Bossa d'1 Kg.

Seleccionada barreja de verdures pe l'elaboració de bases i sofregits de molts de plats. Ceba, tomàquet, pebrot verd, all.

2,45 €/Kg.



▶ Productes Veggie

▶ Quina és la diferència entre vegetarià i vegà?

Els vegans i els vegetarians escullen no menjar carn. Tot i això, el veganisme és més estricte i també prohibeix els productes lactis, els ous, la mel i qualsevol altre article que derivi de productes d'origen animal, com el cuir i la seda.

Tant el veganisme com el vegetarianisme creixen en popularitat. Tot i això, és possible que trobis aquestes dietes una mica confuses, sobretot perquè hi ha moltes variants del vegetarianisme.

Segons la Societat Vegetariana, els vegetarians són persones que no mengen productes o derivats relacionats amb la matança dels animals.

▶ Els vegetarians

Els vegetarians eviten consumir carn, com la carn de res, porc i la que és producte de la caça, aus de corral, com pollastre, gall dindi i ànec, peix i marisc, insectes, formatge o llet quallats, gelatina i altres tipus de proteïnes animals, brou o greixos que derivin de la matança d'animals.

Tot i això, molts vegetarians consumeixen subproductes que no impliquen el sacrifici d'animals, ous, productes lactis, com llet, formatge i iogurt, mel.

Els vegetarians solen consumir una gran varietat de fruites, vegetals, nous, llavors, grans i llegums, així com "substitut de la carn" que es deriven d'aquests tipus d'aliments.

▶ Els vegans

Els vegans eviten consumir o utilitzar qualsevol producte o subproducte animal. La Societat Vegana defineix el veganisme com "una forma de vida, que busca excloure, en la mesura que sigui possible i viable, totes les formes d'exploatació i crueltat als animals per obtenir aliments, roba o qualsevol altre propòsit".

Els vegans eviten estrictament consumir qualsevol aliment o beguda que contingui: carn, aus de corral, peix i marisc, ous, productes lactis, mel, insectes, llet o formatge quallats, gelatina i altres tipus de proteïnes animals brou o greixos que derivin d'animals.



Tires veganes

Ref: **3449**

- 🍷 Bossa de 2 Kg. (75 Gr./porció)
- 🍷 Les tires veganes de GARDEN

GOURMET® són imprescindibles a la teva cuina i aquestes tires veganes no decebran. Tenen un sabor deliciós i una textura suculenta. Si busques ingredients vegetals rics en proteïnes i fibra, no dubtis a afegir a la teva carta nostres productes vegans. Ràpids i fàcils de cuinar, les saboroses tires veganes realçaran una gran varietat de receptes, siguin guisats, amanides, entrepans i wraps. Saltar els filets o acompanya'ls amb una amanida de mango i pinya o amb un curri verd tailandès per provar alguna cosa diferent.

1,25 €/tira de 75 Gr. aprox



Sensational Burger

Ref: **7211**

- 🍷 Bossa de 2 Kg. (113 Gr./unitat)
- 🍷 La Sensational Burger de GARDEN

GOURMET® ofereix el mateix sabor i textura sucosos d'una hamburguesa de carn, sembla, es cuina, fa olor i te gust a la de veritat per oferir-te el gran sabor i experiència de l'hamburguesa.

Elaborada amb proteïnes d'origen vegetal, la, és rica en proteïna de soja i una bona font de fibra i ferro.

La Sensational Burger és crua, s'ha de cuinar i es pot preparar al forn, a la paella o a la graella.

1,50 €/unitat.



Nugget vegetarià

Ref: **8145**

- 🍷 Bossa de 2 Kg.
- 🍷 Els Nuggets Vegetarians de GARDEN

GOURMET® són un gran reclam entre els nens i els adults, donant el mateix gust i experiència que els nuggets tradicionals. Elaborats amb ingredients d'origen vegetal, són rics en proteïnes i proporcionen una bona font de fibra.

Els Nuggets vegetarians estan precuinats i es poden escalfar fàcilment al forn i servir com a plat principal o com acompanyant.

La versatilitat és infinita.

14,49 €/Kg.



Foc lent / 10 - 15 min.



180 °C / 15 - 20 min.

Hamburguesa 0% carn

Ref: **F3753**

Caixa de 2 Kg. (100 Gr./unitat)

Sucosa hamburguesa vegana feta a base de proteïna de pèsol. Excel·lent alternativa vegana i vegetariana.

Feta amb una varietat especial de pèsols i combinats amb una selecció única d'herbes i espècies.

1,21 €/unitat.



175 °C / 5 min.

Hamburguesa Kale/quinoa

Ref: **F2302**

Caixa de 3 x 1,2 Kg. 75 Gr./unitat. (3 x 16/unitats)

Kale 18%, quinoa cuita 13%, pa ratllat, quinoa inflada, oli de gira-sol, patata, pastanaga, ceba rostida faves de SOJA, flocs de patata, farina de BLAT, brou vegetal, sal, sucre, espècies.

0,49 €/unitat.



175 °C / 5 min.

Crujiburger d'espínacs

Ref: **R874**

Caixa de 3 x 1 Kg. (90 - 105 Gr./unitat.)

Elaborada amb 35% d'espínacs, 7% panses i 3% pinyons. Original empanat a base de llavors de linus, carbassa i girasol.

Producte 100% natural i sense additius.

0,63 €/unitat.



180 °C / 4 min.



220 °C / 12 min.

Tires estil americà 0% pollastre

Ref: **F3754**

Caixa de 2 Kg. (27,6 Gr./unitat) 72 unitat /caixa aprox.

Descobreix les Tires Estil Americà 0% Pollastre de Findus, una excel·lent alternativa vegana i flexitariana, per el teu menú.

Fets a partir de proteïna de pèsol i blat amb espècies.

0,36 €/unitat.



200 °C / 15 min.



900 W °C / 2 min.



180 °C / 6 - 8 min.



180 °C / 4 min.

Croqueta SENSE pollastre

Ref: **R023**

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

Croquetes vegetals elaborades amb proteïna de blat, amb un sabor i textura típics del pollastre a l'ast. Gaudeix del Veggie sense renunciar al sabor ni a la textura de la carn.

0,32 €/unitat.



200 °C / 15 min.



900 W °C / 2 min.



180 °C / 6 - 8 min.



Quinoa amb verdures

Ref: **F4490**

Bossa d'1 Kg.

Quinoa cuita 49%, fava de soja, blat de moro dolç, pastanaga, pebrot taronja, pebrot vermell rostit, ceba vermella, panses.

4,95 €/Kg.



Hummus original

Ref: **PR981**

Envàs d'1 Kg.

Cigrons 57%, oli de gira-sol, pasta sèsam, aigua, suc de llimona 2%, oli d'oliva 2%, all molt i sal.

4,49 €/Kg.

Precuinats



175 °C / 20 min.



700 W °C / 5 - 10 min.

Caneló de carn amb beixamel Sense Gluten

Ref: **D605**

Caixa de 12 x 300 Gr. (3 unitats/safata)

Canelons farcits de carn amb salsa beixamel, Sense Gluten.

3,33 €/safata de 300 Gr.



180 °C / 5 - 7 min.

Girasole Burrata de Puglia

Ref: **PR931**

Caixa de 2 x 1 Kg. (17,3 Gr./peça)

Pasta fresca a l'ou farcida a base de burrata de Puglia.
Ideal com a primer plat.

12,70 €/Kg.



200 °C / 35 min. 800 W °C / 10 - 12 min.

Lasanya Bolonyesa gratinada

Ref: **R421**

Caixa de 12 x 300 Gr.

Lasaña boloñesa gratinada con bechamel.

2,16 €/safata de 300 Gr.



1,37 €
ració de 250 Gr.



200 °C / 35 min. 800 W °C / 10 - 12 min.

Lasanya de vedella

Ref: **R73613**

Caixa de 2 x 2 Kg.

Delicioses làmines de pasta "al dente" farcides amb un 12% de carn de vedella, tomàquet, ceba i espècies, amb un suau bany de beixamel i acabades amb una fina capa de formatge fos.

5,49 €/Kg.



0,99 €
ració de 250 Gr.



200 °C / 10 min. 800 W °C / 10 min.

Lasanya bolonyesa sense beixamel

Ref: **32330**

Caixa de 30 x 175 Gr.

Elaborada amb fines làmines de pasta "al dente" amb una barreja de carn de gran qualitat. Llista per afegir salsa beixamel o qualsevol altra salsa.

1,16 €/safata de 175 Gr.



200 °C / 35 min. 800 W °C / 10 - 12 min.

Lasanya vegetal

Ref: **R28**

Caixa de 3 x 2 Kg.

Delicioses làmines de pasta "al dente" acompanyades pels espinacs més frescos, boníssimes hortalisses i una deliciosa beixamel amb formatge a l'estil parmesà.

3,99 €/Kg.



200 °C / 35 min. 800 W °C / 10 - 12 min.

Lasanya Vegetal sense beixamel

Ref: **32332**

Caixa de 30 x 175 Gr.

Delicioses làmines de pasta "al dente" acompanyades pels espinacs i hortalisses més fresques. Llista per afegir salsa beixamel o qualsevol altra salsa.

1,16 €/safata de 175 Gr.



200 °C / 35 min. 800 W °C / 10 - 12 min.

Lasanya vegetal

Ref: **R418**

Caixa de 12 x 300 Gr.

Fines làmines de pasta "al dente" i amb un farciment a base d'espinacs, albergínia, ceba, carbassó, pastanaga, tomàquet i pebrots, i un toc de beixamel i el seu acabat gratinat de formatge emmental.

1,83 €/safata de 300 Gr.

Productos del mar





Gamba allistada A 2 60/74

Ref: **92688**

- Caixa de +/- 1 Kg. Aprox.
- Varietat: *Aristeus varidens*.
Ideal per a fer a la planxa.

19,90 €/Kg.



Camaró nordic 150+

Ref: **98478**

- Caixa de 4,5 Kg.
- Varietat: *Pandalus borealis*.
Ideal per a preparar paelles i arrossos.

5,75 €/Kg.



Escamarlà "grillo" 60/80

Ref: **P190**

- Caixa de 2 Kg.
- Varietat: *Nephrops norvegicus*.
Ideal per a preparar a la planxa com a tapa.

6,75 €/Kg.



Llagostinera Núm. 3 30/40

Ref: **P266**

- Caixa de 2 Kg. (30/40 peces/Kg.) 0% glacejat.
- Varietat: *Pleoticus muelleri*.
Ideal per a fer arrossos.

8,97 €/Kg.



Gamba pelada 70/100

Ref: **P1044**

- Bossa d'1 Kg. (154/220 peces/bossa.) 30% glacejat.
- Varietat: *Solenocera melantho*.
Ideal per a fer arrossos, aperitiu còctel de gambes, etc.

5,90 €/Kg.





Filet de Bacallà +1.000

Ref: **P1275**

- Caixa de 10 Kg. 10% glacejat.
 - Varietat: Gadus Morhua.
- Ideal per a fer a la planxa o al forn.

7,25 €/Kg.



Filet de Bacallà 2a. 500/1.000

Ref: **P440**

- Caixa d'11 Kg. 25% glacejat.
 - Varietat: Macrocefalus.
- Ideal per a fer a la planxa o al forn.

5,50 €/Kg.



Filet de Gallineta 170/220

Ref: **P227**

- Caixa de 5 x 1 Kg. 15% glacejat.
 - Varietat: Sebastes spp. Origen: Islàndia
- Ideal per a fer a la planxa.

5,70 €/Kg.



Filet d'Halibut d'Alaska

Ref: **93568**

- Caixa de 6 x 1 Kg. 20% glacejat.
 - Varietat: Atheresthes stomias.
- Ideal per a fer a la planxa o arrebosat.

3,65 €/Kg.



Filet Gall de Sant Pere 150/200

Ref: **P179**

- Caixa de 5 x 1 Kg. 20% glacejat.
 - Varietat: Zeus faber.
- Ideal per a fer a la planxa

5,66 €/Kg.



Filet de Lluç 2/4

Ref: **P036**

- Caixa de 5 Kg. 0% glacejat.

4,75 €/Kg.



Filet de Lluç 4/6

Ref: **P1174**

- Peces de 5 Kg. Interfoliat. Amb pell. 0% glacejat.
 - Varietat: Merluccius spp.
- Ideal per a fer a la planxa o al forn.

4,95 €/Kg.





Filetó de Lluç Austral 400/600

Ref: **P6351**

- Caixa de 10 Kg. IQF. 5% glacejat.
 - Varietat: Merluccius australis. Origen: Xile
- Ideal per a fer a la planxa o al forn.

8,99 €/Kg.



Filet de Lluç del Sud 2/4

Ref: **P876**

- Caixa de 5 Kg. 0% glacejat. Sense pell.
 - Varietat: Merluccius capensis/paradoxus.
- Ideal per a fer a la planxa o al forn

5,75 €/Kg.



Filet de Tilapia 3/5

Ref: **P617**

- Bossa d'1 Kg. IQF 20% glacejat.
 - Varietat: Oriochromis Niloticus.
- Ideal per a fer a la planxa, arrebossat, o fregit.

5,20 €/Kg.



Filet de Rap Xinès 100/150

Ref: **P776**

- Caixa de 5 x 1 Kg. 20% glacejat.
 - Varietat: Lophius litulon.
- Ideal per a fer arrebossat o al forn.

5,25 €/Kg.



Filet de Limanda 80/120

Ref: **97017**

- Caixa de 6 x 1 Kg. 25% glacejat.
 - Varietat: Limanda aspera.
- Ideal per a fer a la planxa o arrebossat.

5,25 €/Kg.



Filet d'Abadejo 4/6 120/170

Ref: **P855**

- Caixa de 5 x 1 Kg. Sense pell. 25% glacejat.
 - Varietat: Theragra chalcogramma.
- Ideal per a fer a la planxa

3,90 €/Kg.



Rodanxa de Lluç Extra Núm. 3

Ref: **P981**

- Caixa de 6 x 1 Kg. 20% glacejat.
 - Varietat: Merluccius capensis.
- Ideal per a fer a la planxa

5,50 €/Kg.



Centres de Lluç 80/120

Ref: **P720**

- Caixa de 5 Kg. 0% glacejat.
 - Varietat: Merluccius capensis/paradoxus.
- Ideal per a fer arrebossat a la planxa o al forn.

7,25 €/Kg.



Porcions de Lluç 90/100

Ref: **P1128**

- Caixa de 5 Kg. Sense pell. 0% glacejat.
 - Varietat: Merluccius capensis/paradoxus.
- Ideal per a fer a la planxa o arrebossat.

5,98 €/Kg.

► Eglefí, un peix ideal per als mes petits

► Què és l'Eglefí?

L'eglefi pertany a la família dels Gàdids. Aquest peix també rep el nom de ruc o anó. El seu aspecte és similar al del bacallà però l'eglefi posseeix una mida menor i la seva carn no arriba a la qualitat del bacallà.

L'eglefi es pot trobar a una profunditat de 80 a 200 metres a les aigües de l'Atlàntic, des del mar Cantàbric fins a la costa nord de Noruega.

Habita en fons rocosos i sorrencs o en llocs amb grava o petxines. Quan fan entre 8 i 11 centímetres, els peixos es desplacen amb el corrent cap al fons marí i és llavors quan s'asentien al fons.

L'eglefi madura entre els 2 i 5 anys, quan tenen una longitud de 40 a 60 centímetres. Solen viure prop de 20 anys.

► Com el podem cuinar?

L'eglefi es pot cuinar de manera similar al bacallà i al lluç. Es pot preparar a la planxa o rostit i acompanyar-lo de patates, salses, pebrots o altres hortalissa.

Es pot adquirir sencer, en rodes o filets, fresc o congelat, encara que no és gaire habitual trobar aquest peix sencer al mercat espanyol.

Els filets també poden dessecar-se i salar-se, i, per tant, cuinar-se com el bacallà salat.

► Per als més petits

L'eglefi, tot i no ser gaire conegut, constitueix una bona opció per als nens, en filets, congelats o frescos. Per exemple, en filets amb pèsols, patates o pebrots, o unes nous, tomàquets. Si es prefereix incloure l'eglefi com a ingredient d'altres plats, s'hi pot elaborar una truita, unes mandonguilles o una empanada.

► Característiques

Forma: L'eglefi posseeix un cos allargat i voluminós. El cap és petit.

Talla mínima: 30 cm.

Color: Presenta una taca negra sota la primera aleta dorsal. El seu dors és verd o porpra fosc, els seus laterals grisos i el ventre blanc.

Longitud i pes: L'eglefi pot assolir els 110 centímetres de longitud, però el més freqüent és que rondi els 50 o 75 cm. El pes habitual és d'uns 300-500 grams.

Alimentació: La seva alimentació es basa en petits crustacis i peixos.



Lloms d'Eglefí 100/150

Ref: **P1306**

Caixa de 7 Kg. 20% glacejat.

Varietat: *Melanogrammus aeglefinus*.

3,95 €/Kg.



Ventresca de Lluç 90/100

Ref: **P1094**

Caixa de 5 Kg. IQF

Varietat: *Merluccius capensis/paradoxus*.

Ideal per a fer al forn.

5,25 €/Kg.



Porcions de Salmó Keta

Ref: **P991**

Caixa de 5 Kg. PBO. 20% glacejat.

Varietat: *Oncorhynchus Keta*.

Ideal per a fer a la planxa o al forn.

7,80 €/Kg.



Rodanxa de Caella mitja lluna

Ref: **P857**

Caixa de 7 Kg. 25% glacejat.

Varietat: *Prionace glauca*. Sense pell.

Ideal per a fer a la planxa o al forn.

2,85 €/Kg.



Calamar Patagònic C

Ref: **P000**

- 👉 Bloc de +/- 10 Kg. aprox.
 - 👉 Varietat: Loligo gahi.
- Ideal per a fer a la planxa.

5,50 €/Kg.



Anelles de Calamar Illex

Ref: **P466**

- 👉 Caixa de 5 x 1 Kg. 45% glacejat.
 - 👉 Varietat: Illex argentinus.
- Ideal per a fer a arrebossar o preparar arrossos o paelles.

4,50 €/Kg.



Calamar Indi trossejat

Ref: **P1292**

- 👉 Bossa d'1 Kg. 20% glacejat.
 - 👉 Varietat: Loligo duvauceli.
- Ideal per a fer arrebossat, o preparar arrossos i paelles.

5,50 €/Kg.



Rejos de Calamar

Ref: **P1220**

- 👉 Caixa de 5 Kg. IQF.
 - 👉 Potes de calamar. Varietat: Illex argentinus.
- Ideal per a preparar arrossos i paelles.

5,95 €/Kg.



Vaina de Canana bruta 150/250

Ref: **P1277**

- 👉 Caixa de 5 Kg. IQF. 15% glacejat.
 - 👉 Varietat: Illex argentinus.
- Ideal per a preparar arrossos i paelles o fer amb salsa.

6,25 €/Kg.



Canana trossejada

Ref: **AM10025**

- 👉 Caixa de 4 Kg. 20% glacejat.
 - 👉 Varietat: Illex argentinus.
- Ideal per a preparar arrossos i paelles o fer amb salsa.

7,50 €/Kg.





Tires de Pota

Ref: **P581**

- Caixa de 6Kg. 20% glacejat.
- Varietat: *Dosidicus Gigas*.
Ideal per a fer a la planxa o preparar arròs.

2,75 €/Kg.



Tub de Pota Sloanii 300/500

Ref: **P6971**

- Caixa de 5 Kg. 25% glacejat.
- Varietat: *Nototodarus Sloanii*.
Ideal per a fer a la planxa o preparar arrossos.

5,50 €/Kg.



Rodanxa de Potó cuit

Ref: **P936**

- Bossa d'1 Kg. 10% glacejat.
- Varietat: *Dosidicus Gigas*. Origen: Perú.
Ideal per a preparar amanides.

6,90 €/Kg.



Pop gallec 00 +/- 5 Kg.

Ref: **P134**

- Caixa de +/- 5 Kg. P.V.
- Pop sencer eviscerat. Varietat: *Octopus vulgaris*.
Ideal per a fer a la gallega, per preparar amanides, etc.

13,95 €/Kg.



Sípia neta 2/4

Ref: **P793**

- Caixa de 8 Kg. 20% glacejat.

8,90 €/Kg.



Sípia neta 5/7

Ref: **P794**

- Caixa de 8 Kg. 20% glacejat.
- Varietat: *Sepia pharaonis*. Origen: Índia
Ideal per a preparar a la planxa.

8,50 €/Kg.





Varetes de Lluç

Ref: **PR14**

- Caixa de 5 x 1 Kg. (30/40 peces bossa)
- Varetes de lluç empanades. Varietat: Merluccius spp. Ideal per a nens.

3,95 €/Kg. 0,56 €/unitat.



180 °C / 4 - 5 min. 220 °C / 15 min.

Rodanxa de Lluç arrebossat

Ref: **A254**

- Caixa de 4 Kg. (43 peces aprox.)
- Lluç (74%), farina de blat, aigua, oli de girasol i ou sencer en pols. Sense espines. Ideal per a nens.

4,95 €/Kg. 0,46 €/unitat.



180 °C / 4 min.

Peix arrebossat a l'andalusa

Ref: **2877**

- Caixa de 4 x 1 Kg. (peces de 25 Gr.)
- Delicioses porcions de peix blanc (sense espines) cobertes d'un fi arrebossat amb un toc de julivert. Ideal per a nens.

6,45 €/Kg. 0,16 €/unitat.



0,09 €
unitat de 20 Gr.



Mandonguilles de Lluç i Pota

Ref: **G3777**

- Caixa de 4 x 1 Kg. (20 Gr./peça)
- Mandonguilles elaborades a partir d'un picat de lluç i pota amb suau especiat de ceba, all i julivert, lleugerament enfarinades i prefregides. Ingredients principals: Lluç: 65% i Pota: 15%.

4,35 €/Kg.

0,72 €
ració de 100 Gr.
aprox.



Fritada Mediterrània

Ref: **V116**

- Caixa de 2 Kg.
- Peixet, anella de calamar, musclo, xanguet, camaró i gamba. Ideal per a pica pica.

7,20 €/Kg.

Bacallà
Gardell
Autèntic Bacallà d'Islàndia



Autèntic Bacallà d'Islàndia
Gadus Morhua





Filet de bacallà Pil - Pil

Ref: **GA0052**

- Caixa de +/-5,8 Kg. aprox. 0% glacejat.
- Filet de bacallà ideal per a fer al Pil-Pil.

19,95 €/Kg.



Tacs de Bacallà Premium +/-120 Gr.

Ref: **GA0067**

- Caixa de +/- 2 Kg. 0% glacejat.
- Tacs de bacallà.

18,95 €/Kg.



Cuetes de Bacallà 400/500

Ref: **GA0002**

- Caixa de 6 Kg. 55% Glacejat.
- Cues dessalades de grans dimensions, amb alt contingut en gelatina. Ideals per menú o plats més econòmics.

9,66 €/Kg.



Bacallà esqueixat al buit

Ref: **GA0004**

- Caixa de 2 x 2,5 Kg. Envassat al buit.
- Talls de bacallà esqueixat sense pell.

14,80 €/Kg.



Bacallà esqueixat especial IQF

Ref: **GA0008**

- Caixa de 6 Kg. 25% de glacejat.
- Talls de bacallà esqueixat sense pell.

12,83 €/Kg.



El Xató



Preparació:

Per a la salsa: piqueu en un morter els alls amb la sal, perquè no saltin. Un cop ben aixafats, aneu afegint-hi les ametlles i les avellanes. Treballeu-ho fins que tot plegat formi una pasta homogènia. Raspeu la part interior de les nyores escaldades i afegiu-hi la polpa obtinguda al morter.

Un cop tot homogeneïtzat, poseu-hi la molla de pa amb vinagre, una mica escorreguda, i continueu treballant-ho.

Un cop llest, afegiu-hi lentament l'oli, tot remenant-ho, també lentament, per donar a la salsa la consistència desitjada.

O més fàcil, utilitzeu la Salsa de Romesco

En una safata, col·loqueu l'escarola, ben escorreguda, amb un xic de salsa. Remeneu-ho bé i serviu-ho als plats.

Acompanyeu-ho amb la tonyina, el bacallà, els seitons i les olives. Deixeu que cada comensal s'afegeixi la salsa al gust.

Ingredients:

- 2 escaroles
- 200 Gr. de bacallà esqueixat i dessalat
Ref. GA0004 / GA0008
- 150 Gr. de tonyina esqueixada i dessalada
- 18 filets de seitó
- Olives arbequines i negres **Ref. S7068**
- **Per a a salsa:**
- 2 / 4 grans d'all mitjans
- 35 ametlles
- 12 avellanes torrades
- Molla de pa xopa de vinagre
- Oli d'oliva verge extra **Ref. S4011**
- Sal





Bacallà esqueixat al buit

Ref: **GA0004**

Caixa de 2 x 2,5 Kg. Envassat al buit.

Talls de bacallà esqueixat sense pell.

14,80 €/Kg.



Bacallà esqueixat especial IQF

Ref: **GA0008**

Caixa de 6 Kg. 25% de glacejat.

Talls de bacallà esqueixat sense pell.

12,83 €/Kg.



Salsa Romesco

Ref: **B132**

Envàs de 1,25 Kg.

Salsa indicada per acompanyar qualsevol tipus de plat, verdures, amanides, etc...
Deixar descongelar, barrejar, i utilitzar.

12,90 €/envàs.



Olives negres senceres 240/260

Ref: **S7068**

Llauna de 2,5 Kg.

Olives negres senceres.

7,95 €/Kg.



Oli d'oliva verge extra Borges

Ref: **S4011**

Garrafa de 5 L.

Oli d'oliva verge extra Borges.

5,19 €/litre.





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



Preparació del peix

Un dels nostres valors afegits és tenir una sala de manipulació pròpia on podem oferir diferents tipus de preparació del peix: net, filetejat, desescatat, 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.



Cloïssa cultiu Gegant

Ref: **PF60369**

👉 Malla d'1 Kg. (70/100 unitats/Kg.)

Ideal per a fer arrossos o fer a la marinera.

15,80 €/Kg.



Escopinya mitjana 120/150

Ref: **PF60074**

👉 Caixa d'1 Kg. 120/150 unitats/Kg.

Ideal com aperitiu o pimer plat.

8,90 €/Kg.



Musclo mitjà 35/45

Ref: **PF60070**

👉 Malla de 5 Kg. (35/45 unitats/Kg.)

Ideal per a fer arrossos o fer a la marinera.

1,75 €/Kg.



Ostra Flor mitjana 4/5 Cm.

Ref: **PF60083**

- Caixa de 25 unitats..
Ideal com aperitiu o pimer plat.

24,99 €/caixa.



Cues de tonyina MSC

Ref: **PF20000**

- Safata de +/- 1,5 Kg. aprox.
Ideal per a fer al forn.

6,99 €/Kg.



Llobarro 200/300

Ref: **PF60565**

- Peces de 200/300 Gr.
Ideal per a fer al forn.

5,45 €/Kg.



Llobarro 1/1,4 Kg.

Ref: **PF60447**

- Peces de 1/1,4 Kg.
Ideal per a fer al forn.

14,99 €/Kg.



Llenguado viver 200/300 Gr.

Ref: **PF60573**

- Peces de 200/300 Gr.
Ideal per a fer al forn.

19,80 €/Kg.



Productes carnis





Hamburguesa de pollastre de corral 140 Gr.

Ref: **K113**

Caixa de 36 x 140 Gr.

Hamburgueses de carn de pollastre de corral 100%.

1,78 €/unitat.



Hamburguesa mixta 80 Gr.

Ref: **C512**

Caixa de 56 x 80 Gr.

Carn de vedella 30%, carn de porc 30%.

0,39 €/unitat.



Hamburguesa de vedella 105 Gr.

Ref: **C510**

Caixa de 45 x 105 Gr.

Hamburguesa de vedella 80% amb additius naturals.

0,60 €/unitat.



Mini Hamburguesa de vedella 30 Gr.

Ref: **K112**

Caixa de 4 x 1 Kg.

Hamburguesa 100% de carn de vedella.
Ideal per fer entrants o pinxos gourmet.

0,35 €/unitat.





Cua de vedella tallada

Ref: **K042**

- Caixa de 4 Kg.
- Cua de vedella tallada en porcions. Ideal per a preparar guisada.

8,94 €/Kg.



Entranyes de vedella +/- 2 Kg.

Ref: **K060**

- Peces de +/- 2 Kg. aprox.
- Entranya de vedella. Origen: centre Europa. Ideal per fer a la planxa, barbacoa, etc...

7,60 €/Kg.



Xurrasco falda de vedella

Ref: **K687**

- Caixa de 4 Kg.
- Peça obtingua al tallar de través la part posterior del costillar. Ideal per a fer a la brasa.

6,99 €/Kg.

1,40 €
Ració de 200 Gr.
Aprox.



Ossobuco de vedella tallat

Ref: **K696**

- Caixa de 4 Kg.
- Part central de pota de l'anyoll. Ideal per a preparar estofat.

5,86 €/Kg.



Calls de vedella

Ref: **6087**

- Caixa de 5 Kg.
- Budell de boví blanc, cuit a daus.

4,19 €/Kg.



Conill +/- 1 Kg.

Ref: **K633**

- Peces de +/- 1 Kg. aprox.
- Conill sencer eviscerat. Ideal per a cuinar a la brasa o al forn.

4,95 €/Kg.



Conill trossejat IQF

Ref: **K684**

- Caixa de 4 Kg.
- Conill trossejat. Ideal per a preparar arrossos o fer al brasa.

4,37 €/Kg.



Llom tallat 5 Mm.

Ref: **K020**

Caixa de +/- 5 Kg. aprox. P.V.

Cinta de llom filetejada. Talls de 50 Gr.

Ideal per a fer a la planxa.

4,75 €/Kg.



0,24 €
Tall de 60 Gr
Aprox.



Cinta de llom 4/6 Kg.

Ref: **C1117**

Peces d'entre 3,5 i 4 Kg. aprox.

Preparat de cinta de llom amb cordó, envasats al buit, porcionar o filetejar.

3,49 €/Kg.

1,46 €
Unitat de 335 Gr
Aprox.



1,38 €
meitat de 384 Gr.
Aprox.



Galta de porc amb os

Ref: **K028**

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.

4,39 €/Kg.



Garró de porc sense pell

Ref: **K009**

Caixa de 5 Kg. (11-14 meitats)

Peça situada entre la unió dels dos ossos de la pota on es forma el colze, partida per la meitat.

3,59 €/Kg.



Cap de llom sencer 3/4 Kg.

Ref: **C110**

Peces d'entre 3/43 Kg. aprox.

Cap de llom sencer. Ideal per a porcionar. Ideal per a preparar al forn o guissat.

3,95 €/Kg.

Orella de porc cuita

Ref: **CAF051**

Safata d'1.5 Kg.

Orella de porc cuita. Ideal com a tapa.

5,13 €/Kg.



Pit de pollastre filetejat

Ref: **96814**

- Caixa de 5 Kg. Interfoliada.
- Pit de pollastre filetejat envasat en format IQF. Ideal per a fer a la planxa.

5,99 €/Kg.



Quarts del darrera de pollastre

Ref: **96812**

- Caixa de 5 Kg. (18 unitats aprox.) Interfoliat.
- Part de l'extremitat inferior del pollastre, amb os i amb pell. IQF. Ideal per a brasa, forn o planxa.

2,29 €/Kg.



Pit de pollastre

Ref: **96813**

- Caixa de 5 Kg. Interfoliada.
- Pit de pollastre envasat en format IQF. Ideal per a fer a la planxa.

4,99 €/Kg.



Pernillets de pollastre 130/170 Gr.

Ref: **K690**

- Caixa de 5 Kg.
- Pernillets de pollastre 130/170 Gr. Ideal per a fer al forn.

2,38 €/Kg.



Guatlles

Ref: **PR128**

- Safata de 4 peces de 125 Gr.
- Guatlles. Ideals per a fer al forn.

0,81 €/unitat de 125 Gr.



Cargol cabrilla 24+

Ref: **K678**

- Bossa d'1 Kg.
- Cargols de terra. Esbandir amb aigua neta. Posar en una cassola amb aigua i sal al gust i coure aproximadament 20 minuts.

5,25 €/Kg.



Librets de llom empanat

Ref: 91100

- Caixa de 4 Kg. (8/11 peces/Kg.)
- Dos deliciosos talls de llom adobat (45%) embolicants de formatge (9%) i embotit de magre de porc (9%).

7,49 €/Kg.



Cordon Bleu de pollastre

Ref: PR65

- Caixa de 3 Kg. (19 x +/-155 Gr. aprox.)
- Carn de pollastre marinada, amb pernil i formatge, empanada, cuita i congelada.

9,65 €/Kg.



Cordon Bleu de Gall d'Indi

Ref: PR523

- Caixa de 5 Kg. (100 Gr./unitat).
- Carn de gall d'indi farcida de pernil de gall d'indi, empanada i congelada.

4,99 €/Kg.



Escalopa Milanesa de vedella

Ref: PR125

- Caixa de 4 Kg. (42 peces aprox.)
- Carn de vedella macerada i arrebossada. Ideal com a segon plat de menú.

9,40 €/Kg.



Filet de Pit pollastre empanat

Ref: R796

- Caixa de 3 Kg.
- Elaborat amb autèntic pit de pollastre natural arrebossat, amb un toc d'all i julivert. E l65% és matèria noble.

8,98 €/Kg.



Flamenquins York

Ref: 91091

- Caixa de 2,88 Kg.
- Tall de embotit de magre de porc enrotllada sobre un farciment de carn de porc picada.

5,02 €/Kg.



Carn laminada per Kebab

Ref: PR98

- Caixa de 4 Kg.
- Carn de gall dindi (60%) aigua, carn de pollastre (11,5%) carn de vedella (6%). Ideal per a preparar sanvitxos, pizzas, kebabs, etc.

6,74 €/Kg.



Pintxo garrí

Ref: CAF001

- Safata de 2 Kg.
- Carn de porc adobada amb pebre blanc, all, julivert, orenga i espècies.

8,05 €/Kg.

Productes refrigerats





Formatge Cheddar llescat color

Ref: **S2114**

Safata de 500 Gr.

Formatge Cheddar llescat. Ideal per entrepans.

4,75 €/safata de 500 Gr.



Formatge Edam llescat

Ref: **RF047**

Safata d'1 Kg.

Formatge madurat i llescat. Elaborat amb llet pasteuritzada de vaca. Ideal per a fer entrepans.

6,95 €/safata d'1 Kg.



Formatge Emmental ratllat fi

Ref: **S2055**

Bossa d'1 Kg.

Formatge Emmental ratllat fi, fet amb llet pasteuritzada de vaca (9,5%).

Ideal per a preparar pizzes o gratinar.

7,45 €/safata d'1 Kg.



Formatge ratllat mix

Ref: **S2264**

Bossa d'1 Kg.

Barreja de formatges madurats ratllats, procedents de llet pasteuritzada de vaca, ovella i cabra.

Ideal per a gratinar o preparar pizzes

4,95 €/bossa d'1 Kg.





Bacon amb pell tallat

Ref: **CF0061**

- 🍴 Safata de +/- 1,1 Kg. aprox.
- 🍴 Bacon cuït llescat en paquet d'1,1 Kg, per fer més fàcil l'elaboració d'entremesos i entrepans, etc.

7,79 €/Kg.



Bacon sense pell tallat

Ref: **CF0104**

- 🍴 Peça de +/- 1 Kg. aprox. (2 x 20 llesques).
- 🍴 Embotit de bacon sense pell tallat. Ideal per a preparar entrepans calents de tot tipus.

7,75 €/Kg.



Embotit Sandvitx 11 x 11

Ref: **CF0010**

- 🍴 Peça de +/- 3,5 Kg. aprox.
- 🍴 Embotit de porc ideal per a preparar sandvitxos i entrepans.

4,38 €/Kg.



Gall d'Índi tallat

Ref: **CF0039**

- 🍴 Safata d'1 Kg.
- 🍴 Pit de gall d'indi llescat. Ideal per a preparar entrepans i amanides.

7,95 €/Kg.



Pernil cuït tot sabor 11 x 11

Ref: **CF0143**

- 🍴 Peça de 4 Kg.
- 🍴 El seu format d'11 x 11 el fa especialment indicat per a fer sandvitxos de tot tipus o per a preparar amanides, o fins i tot entrants.

6,68 €/Kg.



Lacón rostit fumat

Ref: **CF0041**

- 🍴 Peces de +/- 8 Kg. P.V.
- 🍴 Pernil cuït amb fumat natural, aigua i sal desossat.

7,25 €/Kg.



Xoriço tallat extra

Ref: **CF0017**

🍷 Safata de 1 Kg.

🍷 Xoriço llescat.

Ideal per a preparar entrepans, amanides, etc.

9,99 €/safata d'1 Kg.



Llonganissa tallada

Ref: **CF0018**

🍷 Safata de 1 Kg.

🍷 Llonganissa llescada.

Ideal per a preparar entrepans, amanides, etc.

9,99 €/safata d'1 Kg.



Fuet tallat

Ref: **CF0093**

🍷 Safata de 500 Gr. (250 talls de fuet)

🍷 Fuet tallat ideal per a prepara aperitius, o com a tapa o entrant.

5,75 €/safata de 500 Gr.



Pernil curat tallat

Ref: **CF0016**

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

🍷 Ideal per a rotllets, torrades o pinxos mar i muntanya.

7,15 €/safata de 500 Gr.



Pernil cuit tallat extra

Ref: **CF0026**

🍷 Safata d'1 Kg.

🍷 Pernil cuit llescat per fer més fàcil l'elaboració d'entremesos i entrepans.

8,95 €/safata d'1 Kg.



Margarina en barra

Ref: **S2221**

🍷 Barra d'1Kg.

🍷 Margarina feta a base de olis i grasses vegetals.

Ideal per cuinar.

3,85 €/barra d'1 Kg.



Pa i brioixeria



Yaya María
Coneix a nostra família



Descongela 30-40 min.



190-210 °C / 1 min.

Flauta Galega

Ref: **22270**

- Caixa de 36 x 90 Gr. (26 Cm.)
- Elaborat seguint l'autèntica recepta gallega, aquest pa d'alta hidratació incorpora farina de blat i aigua de Galícia.

0,37 €/unitat.

Yaya María
Coneix a nostra família



Descongela 30-35 min.



190-210 °C / 8-10 min.

Mitja clàssica O Forno Gallego

Ref: **65108**

- Caixa de 40 x 145 Gr. (24 x 8 Cm.)
- Elaborat amb massa mare de característica aroma aquesta li aporta més volum i suavitat a la molla.

0,50 €/unitat.



Descongela 15-20 min.

Maxipages quadrat

Ref: **PA300**

- Caixa de 2 x 1.500 Gr. (23 x 38 Cm.)
- Pa cuit en forma de motllo i tallat a llesques. Amb molla alveolada i gran conservació, és un pa llest ideal.

0,21 €/llesca.

Yaya María
Coneix a nostra família



Descongela 20-25 min.

Frisandwich integral

Ref: **60850**

- Caixa de 8 boses x 800 Gr. (28 Cm.)
- Pa tendre i esponjós, molt versàtil per elaborar sandvitxos, pastes o pastissos. Pretallat.

0,12 €/llesca.

Yaya María
Coneix a nostra família



Descongela 15-20 min.



180-190 °C / 2 min.

Focaccia Mediterrània

Ref: **21441**

- Caixa de 4 x 100 Gr. (12 Cm.)
- La Focaccia és un pa xat originari de la Ligúria, l'ingredient fonamental del qual és l'oli d'oliva, enriquit amb una diversa gamma d'herbes aromàtiques.

0,55 €/unitat.

Yaya María
Coneix a nostra família



Descongela 15-20 min.



180-190 °C / 2 min.

Focaccia Romana

Ref: **21451**

- Caixa de 4 x 105 Gr. (12 Cm.)
- Elaborada mitjançant un procés de doble fermentació i cuita al forn de sola, conté oli d'oliva i una barreja d'ingredients a la massa com són les olives, el pebrot verd i l'orenga.

0,56 €/unitat.

Yaya María
Coneix a nostra família



Descongela 60-75 min.

Berlina Diverchoc

Ref: **21290**

- Caixa de 36 x 90 Gr. (9,2 Cm.)
- Temptadora berlina farcida de cacau. Amb base i cobertura dibuixada amb fils de crema de cacau.

0,64 €/unitat.

Yaya María
Coneix a nostra família



Descongela 20-30 min.

Brioix Suís

Ref: **65425**

- Caixa de 32 x 55 Gr. (14 Cm.)
- Decorat amb sucre granet perquè cruixi en mossegar.

0,51 €/unitat.

Yaya María
Coneix a nostra família



Descongela 15-20 min.

Ensaïmada llesta

Ref: **60990**

- Caixa de 16 x 87 Gr. (14,5 Cm.)
- Ensaïmada llesta, descongela i serviu.

0,61 €/unitat.

Les postres





Descongelar 15-20 min.

Xurro llest

Ref: **61390**

Caixa de 5 x 30 unitats. (15 Cm.)

Clàssics xurros llestos.

0,07 €/unitat.



180 °C / 3 - 4 min.

Xurro llaç

Ref: **702308**

Caixa de 3 Kg.

El nostre Churro de llaç està elaborat amb una saludable combinació de farina, aigua i sal. Sense conservants ni colorants. Perfectes a qualsevol hora.

1,38 €/Kg.



Porres fregides

Ref: **PR44**

Caixa de 6 x 250 Gr. (36 unitats/caixa)

Massa amb forma allargada sotmesa a un procés de fregit i ultracongelació.

1. Torradora: Introduir la porra fregida directament del congelador a la torradora i mantenir durant 3 minuts.
2. Forn: Preescalfar el forn durant 10 minuts i introduir la porra fregida directament del congelador al forn. Escalfar 4-5 minuts a temperatura de 225°C aproximadament.
3. Paella o planxa: directament del congelador, volta i volta, sense oli, fins a aconseguir la temperatura ideal.
4. Sense escalfar: deixar descongelar totalment.

0,19 €/porra.



Petició prèvia a
24 hores



Xocolata a la tassa

Ref: **SG0232**

Paquet d'1 Kg.

Xocolata en pols.

5,75 €/paquet.



CODI PROMOCIÓ: 91478 DISTRIB. 3+1



Ref. 2196
Pastís ricotta e pera,
1,200Kg. Pretallat

21,21 €/unitat.



Ref. 2195
Pastís lemmon pie,
1,000Kg.

18,24 €/unitat.



3+1

Comprant

qualsevol d'aquests pastissos

* El pastís de regal no podrà ser cap de les novetas que estan assenyalades.



Ref. 1863
Pastís cookies/cheese cake,
1,500Kg. Pretallat

20,96 €/unitat.



Ref. 3161
Pastís formatge/dolç de llet,
1,450Kg. Pretallat

19,06 €/unitat.



Ref. 8102
Pastís formatge/mirtils,
1,750 Kg. Pretallat

24,57 €/unitat.



Ref. 3853
Pastís maduixa,
1,500Kg. Pretallat

15,83 €/unitat.



Ref. 3266
Pastís de poma,
990 Gr. Pretallat

16,27 €/unitat.



Ref. 8104
Pastís Mort per xocolata,
1,650 Kg. Pretallat

19,59 €/unitat.



Ref. 4609
Pastís d'ametlla,
800 Gr.

13,44 €/unitat.



Ref. 4608
Pastís de formatge,
1,100 Kg.

15,70 €/unitat.



Ref. 8854
Pastís mil fulles,
1,300 Kg.

15,41 €/unitat.



Ref. 9873
Tiramisú Savoiardi,
1,000 Gr.

13,69 €/unitat.



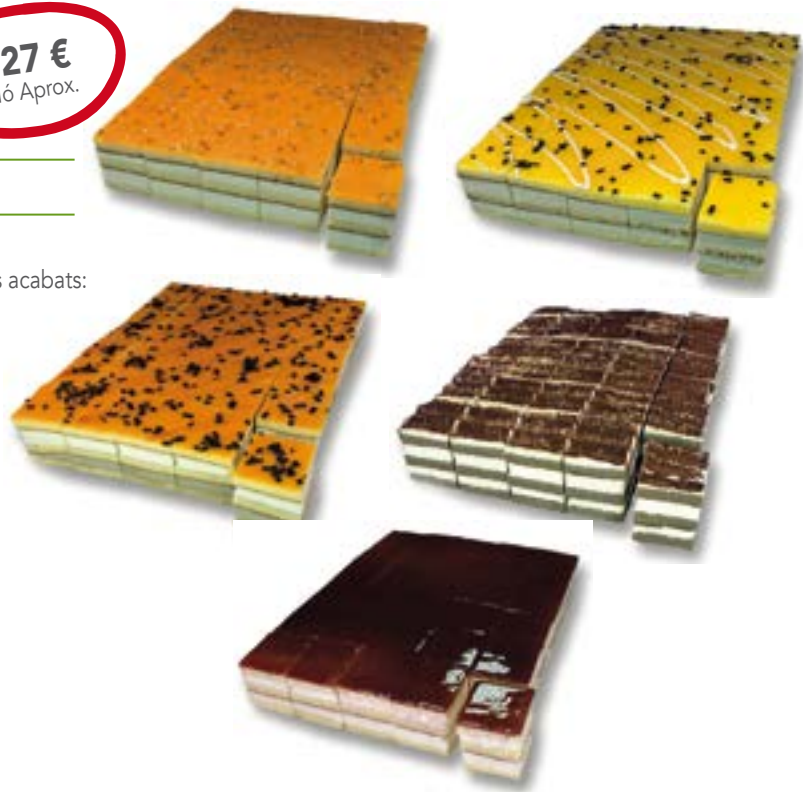
0,27 €
ració Aprox.

Planxes pre tallades Lambone

Planxa d'1,9 Kg. porcionada (30 racions).
Planxes de pastissos quadrades amb base de pa de pessic i diferents acabats:

- Ref: **M3480** Llimona Lambone
- Ref: **M3490** Tres xocolates Lambone
- Ref: **M3500** San Marcos Lambone
- Ref: **M3530** Tiramisú Lambone
- Ref: **M3540** Formatge/Gerds Lambone

7,99 €/planxa.



Descongelar 15-20 min.

Profiterols amb nata

Ref: **C080**

- Caixa de 8 x 500 Gr. (18 Gr. unitat/aprox.)
- Profiterols farcits de nata.

0,07 €/unitat.



Pastissets de Tortosa

Ref: **PR924**

- Caixa de 12 x 80 Gr. (12 Cm.)
- Pastissets farcits de cabell d'àngel 47%.

0,55 €/unitat.



Confitura de Maduixa

Ref: **S4074**

- Caixa de 100 x 25 Gr.
- Confitura de maduixa format individual.

0,15 €/unitat.



Confitura de Prèssec

Ref: **S4075**

- Caixa de 100 x 25 Gr.
- Confitura de préssec format individual.

0,15 €/unitat.





FET AL COSTAT DE CASA



Petició prèvia a 24 hores.
Comandes abans de les 13h.

Matonet de vaca 100 Gr.

Ref: **CB01**

Envàs de 100 Gr.

Mató natural elaborat amb llet de vaca.
Caducitat: 7 dies

0,75 €/unitat.



Suggerència de postre Mel i mató



Mató 1000/1200 Gr.

Ref: **CB02**

Peces de +/- 1.000/1.200 Gr. aprox.

Mató natural elaborat amb llet de vaca.

Caducitat: 7 dies

5,95 €/Kg.



Mel Mil Flors

Ref: **S2130**

Envàs de 500 Ml.

Mel de flors 100%.

2,99 €/envàs.



Descongelar 15-20 min.

Maduixes senceres

Ref: **BR329**

Bossa de 2,5 Kg.

Maduixes senceres ideals per a preparar postres amb fruites, pastissos, etc

3,98 €/Kg.



logurt natural cremós

Ref: **RF023**

Envàs de 3 Kg.

logurt cremós natural especial hostaleria.
Indicat per a la preparació de postres.

5,45 €/envàs.



logurt grec natural galleda

Ref: **RF024**

Envàs de 3 Kg.

logurt grec natural especial hostaleria.
Indicat per a la preparació de postres.

8,49 €/envàs.



Nata pastissera

Ref: **S2036**

Brick d'1 L.

Derivat làctic amb greix vegetal ideal per muntar: òptima textura, òptima fermesa: fins a 48 hores en nevera sense perdre aspecte inicial i alt rendiment: fins 2,5L.

3,95 €/brick.



Nata per muntar

Ref: **S1208**

Brick d'1 L.

Nata per muntar 35%.

Indicada per a preparar postres.

3,49 €/brick.



Nata spray

Ref: **M580**

Caixa de 6 x 700 Gr.

Nata muntada ensucrada i ultracongelada en aerosol.

5,82 €/unitat.



Queviures





Tomàquet fregit

Ref: **S1152**

- Llauna de 3 Kg.
- Tomàquet fregit Unfasa.

2,40 €/llauna.



Tomàquet fregit Solís

Ref: **S8679**

- Llauna de 2,6 Kg.
- Tomàquet fregit Solís.

4,15 €/llauna.



Tomàquet triturat

Ref: **S1151**

- Llauna de 3 Kg.
- Tomàquet Triturat.

2,75 €/llauna.



Tomàquet pelat

Ref: **S1153**

- Llauna de 3 Kg.
- Tomàquet natural triturat llest per a ser utilitzat, ideal per a preparar sofregits.

2,85 €/llauna.



Olives llesques Manzanilla verdes

Ref: **S7066**

- Llauna de 3 Kg.
- Oliva verda "Manzanilla" tallada en rodanxes.

5,55 €/llauna.



Olives llesques Manzanilla negres

Ref: **S7067**

- Llauna de 3 Kg.
- Oliva negra "Manzanilla" tallada en rodanxes.

5,15 €/llauna.





Oli d'oliva suau Capricho

Ref: **S4014**

Envàs de 5 L.

Conté exclusivament olis d'oliva refinats i olis d'oliva verges. Apte per vegans, vegetarians, ovo-lacto-vegetarians i celíacs.

Apte per a fregits.

4,59 €/litre.

Oli d'oliva verge extra Borges

Ref: **S4011**

Garrafa de 5 L.

Oli d'oliva verge extra Borges.

Ideal per amanides, etc...

5,19 €/litre.



Oli per fregir Tradition Borges

Ref: **S4035**

Caixa de 2 x 7,5 L.

Oli de refinat de pipes de girasol especial per fregits.

2,53 €/litre.

Oli de girasol Borges

Ref: **S4045**

Garrafa de 25 L.

Oli de girasol especial per fregits.

2,15 €/litre.



Vinagre de Mòdena Capricho

Ref: **S4030**

Caixa de 12 x 250 Ml.

Vinagre format ideal restauració.

1,49 €/envàs.





Tonyina en oli vegetal

Ref: **S0304**

Llauna d'1 Kg.

Tonyin, oli de girasol i sal.

5,85 €/llauna.



Cigrons cuits

Ref: **S0304**

Llauna de 3 Kg.

Cigrons cuits, aigua i sal.

2,25 €/llauna.



Lenties cuites

Ref: **S4888**

Llauna de 3 Kg.

Lenties cuites, aigua i sal.

2,25 €/llauna.



Mongetes blanques cuites

Ref: **S1888**

Llauna de 3 Kg.

Mongetes cuites, aigua i sal.

2,45 €/llauna.



Chipotles molts

Ref: **S1720**

Caixa de 20 x 220 Gr.

Chipotles adobats molts.

2,85 €/envàs.





Descarrega la revista

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



Disposem 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