



Fer-ho bé



Ofertes vàlides de l'1 de juliol, al 31 d'agost de 2022

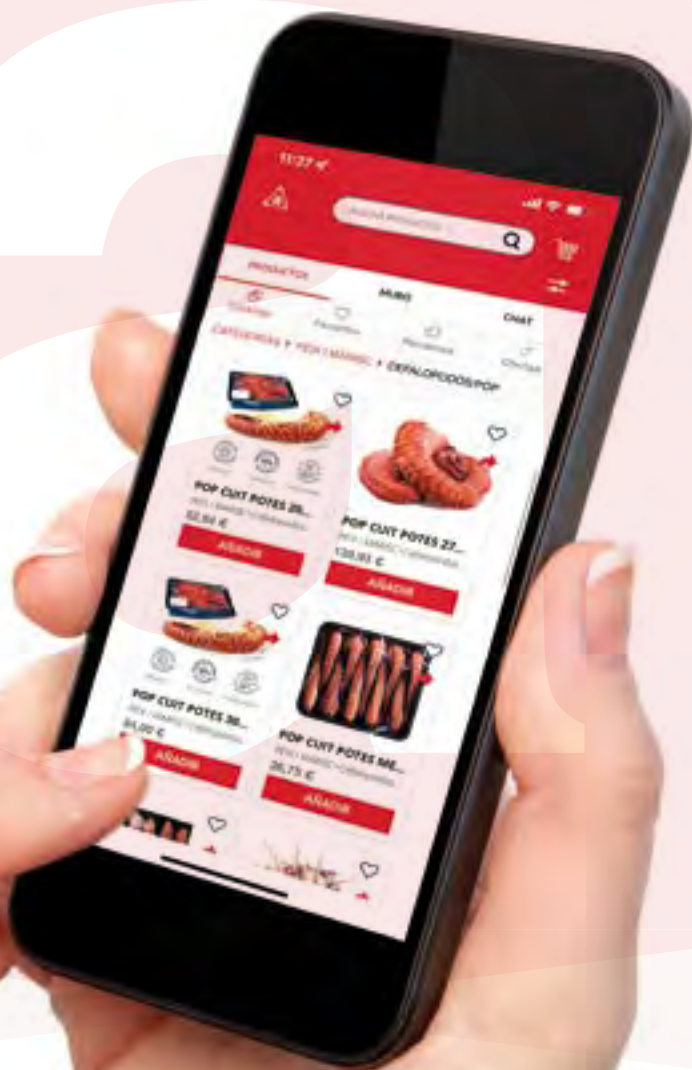
Solucions gastronòmiques al teu abast



NOVA APP ASSOLIM!!

Més fàcil i més complerta

A partir del 15 de Juliol,
arriba la NOVA APP d'Assolim...
Més pràctica i amb més eines!



- 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 substituït en el cas de no disposar del que necessites
- Noves promocions i ofertes!



Per a més informació, consulta al teu assessor comercial.

Recorda que durant juliol i agost, segueix la promoció de punts!!



Durant juliol i agost els articles de la revista també sumen punts.

Durant els mesos de **Maig, Juny, juliol i Agost**, les comandes fetes a Assolim a través de la nostra App, i la nostra revista, et sumaran punts que podràs **canviar per uns regals que et presentem aquí a baix.**

Sumaran punts les comandes fetes de tots els articles que apareixen a la nostra App, i únicament dels articles que promocionem en aquesta edició de la revista de Juliol i Agost.



TV Samsung 55"

1.795 punts



Iphone 13

1.695 punts



Samsung S22

1.695 punts



Apple Watch S7

695 punts



Samsung Watch 4

695 punts



Cafetera

595 punts



Microones

425 punts



Forn fregidora sense oli

379 punts



2 Entrades Port Aventura

195 punts



Val descompte

179 punts



Altaveu

50 punts

*Cada 50€ de compra corresponen a 1 punt dels productes que estan a la nostra App, i a la nostra revista.

Els punts sumats a la revista, només són vàlids durant els mesos de **juliol i agost**.

*En aquesta promoció no entren majoristes, col·lectivitats ni institucions.

Degut a l'instable estat 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.

Carn Fresca Porc



Ref. CAF036

Xurrasco de Porc

Safata de +/- 2,7 Kg.

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF056

Costella de Porc sencera tallada pal a pal

Safata de +/- 2,5 Kg.

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF020

Costella de Porc tallada a daus

Safata de +/- 2 Kg.

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF038

Llonza de Porc tallada a 100 Gr.

Safata de +/- 2 Kg. (+/- 20 talls x 100 Gr.)

Conservació: safata atmòsfera controlada



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



Ref. CAF055

Coll de Porc tallat a bistec de 80 Gr.

Safata de +/- 2,5 Kg. (+/- 28 talls)

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF029

Coll de Porc tallat a daus

Safata de +/- 2,25 Kg.

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF049

Orella de Porc crua

Safata de +/- 1,5 Kg.

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF051

Orella de Porc cuita

Safata de +/- 1,5 Kg.

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF035

Careta de Porc sense orella

Safata de +/- 2 Kg. (4 unitats x safata).

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF002

Secret de Porc adobat

Safata de +/- 2 Kg.

Conservació: envasat al buit.

9,20 €/Kg.



Ref. CAF094

Preparat de Garrinet

Bossa de +/- 1 Kg.

Garrinet a daus marinat a base d'espècies.

Conservació: envasat al buit.



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

Carn Fresca Vedella



Ref. CAF176

Entrecot sense os part ample

Peça de +/-6 Kg.

Conservació: envasat al buit.



Ref. CAF177

Entrecot Llom baix de Vedella sense os tallat

Peça de +/- 6 Kg.

2 safates tallat a 300 Gr./peça.

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF113

Cap de Mort de Vedella sencer

Peça de +/-6 Kg.

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF115

Culata de cuixa de Vedella sencera tallada

Peça de +/-5 Kg.

3 safates de bistec + 1 safata amb puntes)

Conservació: safata atmòsfera controlada



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



Ref. CAF122

Entrecot Llom Alt sense Os tallat

Peça de +/- 7 Kg.

2 safates tallat a 500 Gr./peça.

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF041

Bistec de Vedella Carta 180 Gr.

Bossa de +/- 2,7 Kg. (15 talls x +/- 180 Gr.)

Conservació: envasat al buit.



Ref. CAF112

Cap de Mort de Vedella sencer tallat

Peça de +/- 6 Kg.

2 safates de bistec de 150 Gr. + 1 safata amb puntes.

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF133

Culata de cuixa de Vedella sencera 120 Gr.

Peça de +/- 5 Kg.

2 safates de bistec 120 Gr. + 1 safata amb puntes.

Conservació: safata atmòsfera controlada.



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



Carn Fresca Vedella



Ref. CAF143

Culatí de Vedella sencer

Peça de +/-2 Kg.

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF137

Vació de Vedella sencer

Peça de +/-3 Kg.

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF039

Xurrasco davanter de Vedella tallat

Peça de +/-2,7 Kg.

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF180

Cues d'Anoll tallades Premium

Bossa de +/- 2,5 Kg. (CONGELAT)

Conservació: envasat al buit



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



Ref. CAF117

Rodó de cuixa de Vedella sencer

Peça de +/-1,8 Kg.

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF140

Entrama de Vedella Gorda Onglet

Bossa de +/-3,5 Kg. (7/8 peces)

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF128

Costella de Vedella trossos

Safata de +/-2 Kg.

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF042

Callos Blancs de Vedella

BOSSA de +/-2 Kg.

Conservació: envasat al buit



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

Carn Fresca de Vaca



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



Botifarra



Ref. CAF084

Botifarra de Pagès

Safata de +/- 2,25 Kg. (15 x 150 Gr.)

Botifarra lligada amb toc de pebre sense colorants.

Magre i panxeta de porc 89%.

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF004

Botifarra de Pagès tira

Safata de +/- 3 Kg.

Botifarra sense lligar amb toc de pebre sense colorants.

Magre i panxeta de porc 89%.

Conservació: safata atmòsfera controlada



Ref. CAF044

Botifarra Blanca

Peça de +/- 270 Gr.

Conservació: envasat al buit



Ref. CAF045

Botifarra Negra

Peça de +/- 270 Gr.

Conservació: envasat al buit



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



Cuixa de Xai al Forn

Ingredients:

1 cuixa de xai
150 Ml. de vi blanc.
800 Gr. de patates.
3 grans d'all.
1 culleradeta de romaní
sec en pols.
1 culleradeta de farigola
seca.
Oli d'oliva.
Sal i pebre negre

Preparació:

Pelar les 3 dents d'all i tallar-les a trossos llargs i una mica gruixuts. Seguit d'això, tallem una mica la cuixa de xai a diversos llocs i introduïm aquests alls ja picats i pelats en aquests talls.

És moment de afegir una mica de sal, pebre i conjuntament ho fem amb la farigola i el romaní, a més de abocar una mica de vi blanc, fem servir les nostres mans i escampem uniformement aquests ingredients, de manera que la cuixa de xai quedi molt ben condimentada.

*Posem la cuixa al forn, a una temperatura de 160 C° durant 2 hores i 30 minuts.
Posa a bullir les patates durant uns 15 minuts.*

*Passat el temps de fornejat, traiem la cuixa i la col·loquem en una paella on puguem reduir la salsa, però només una mica, no volem que aquest sec.
Tallem les patates en petits trossos, després les col·loquem en una paella i hi posem una mica d'oli per sofregir-les, a més d'això una mica de sal i pebre al gust.*

Servim la cuixa de xai amb patates que anteriorment hem cuinat i condimentat.

Ref. CAF173

Cuixa sencera desosada de Xai

Safata de +/- 1,6 Kg.

Conservació: safata atmòsfera controlada





Leo Boeck elaborem les millors salsitxes d'estil alemany i del país, hamburgueses i les millors salses per acompanyar-les.

Utilitzem els millors productes d'aquí, la maquinària més moderna i les receptes originals per elaborar productes gourmet amb la Qualitat Original.

❄ Ref. LB101

Hamburguesa Clàssica 100 Gr.

Caixa de 30 x 100 Gr.

L'Original Hamburguesa de porc de Leo Boeck, com una botifarra, amb carn 100% de porc i espècies. És una hamburguesa de gran qualitat i molt gustosa a causa dels seus condiments.

0,79 €/unitat.



❄ Ref. LB100

Hamburguesa Ovalada 80 Gr.

Caixa de 38 x 80 Gr.

L'Original Hamburguesa de porc de Leo Boeck, com una botifarra, amb carn 100% de porc i espècies. És una hamburguesa de gran qualitat i molt gustosa a causa dels seus condiments.

0,79 €/unitat.



🍷 Ref. LB017

Pulled Pork Fresh Pack

Envàs d'1 Kg.

Preparat càrnic cuit, a base d'espatlla de porc (92%).

8,50 €/envàs.



Ref. LB002

Frankfurt 80 Gr.

Bossa de 12 x 80 Gr. (22 Cm.)

La salsitxa estil Frankfurt de Leo Boeck, és un producte de màxima qualitat, elaborat amb carn 100% de porc, embotida en budell natural de xai i fumada amb fusta de faig. Les salsitxes de Leo Boeck són totes sense Gluten, sense Glutamat, sense espessidors, sense proteïna de la llet i sense lactosa.

8,07 €/bossa.



0,67 €
unitat

Ref. LB008

Bratwurst 120 Gr.

Bossa de 9 x 120 Gr. (20 Cm.)

La salsitxa Bratwurst de Leo Boeck, és una salsitxa amb carn 100% de porc, embotida en budell natural. Coneguda als locals tipus Frankfurts com "la blanca" pel seu característic color, destaca per la seva suau aroma de llimona, aconseguit en l'elaboració de Leo Boeck amb llimones fresques.

9,08 €/bossa.



0,99 €
unitat

Ref. LB006

Cervela 130 Gr.

Bossa de 9 x 130 Gr. (20 Cm.)

La salsitxa cervella de Leo Boeck, és una salsitxa elaborada amb la mateixa massa que el Frankfurt, embotida en budell natural de porc, que li dona més calibre i fumada amb fusta de faig. La Cervela és més curta i més gruixuda que les salsitxes de Frankfurt de Leo Boeck, és una salsitxa inspirada en els embotits propis de la regió d'Alsàcia.

9,84 €/bossa.



1,09 €
unitat

Ref. LB005

Pikanwurst 100 Gr.

Bossa de 9 x 100 Gr. (27 Cm.)

La salsitxa Pikantwurst de Leo Boeck, és una salsitxa semblant a les de frankfurt, però elaborada amb altres espècies que li donen un saborós toc picant. Elaborada amb carn 100% de porc, embotida en budell natural de xai i fumada amb fusta de faig, seguint els estàndards de qualitat de Leo Boeck. Si t'agrada el picant has de tastar-la.

7,57 €/bossa.



0,84 €
unitat

Patates





* Ref. V201

Patata 3/8 9X9

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Patates seleccionades amb cura, rentades, tallades, i pre fregides.

0,20 €
Ració de 100 Gr.
aprox.



2,05 €/Kg.



* Ref. V208

Patata Brava

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Patates amb la mida i el tall autèntic de la patata brava.

0,23 €
Ració de 100 Gr.
aprox.



2,30 €/Kg.



* Ref. V202

Patata 6X6 Julienne

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Patata llarga i de tall fi orientada a la restauració ràpida. Tall de 6 x 6.

0,21 €
Ració de 100 Gr.
aprox.



2,10 €/Kg.



* Ref. V212

Patata Fry & Dipp

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

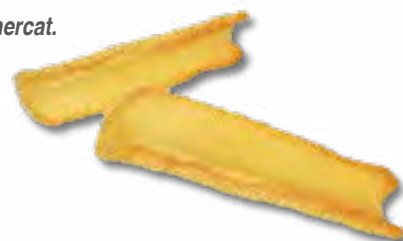
La patata més original del mercat.

Un producte molt versàtil,
ideal per a acompanyar
carns i també per a
"dipejar" amb salses.

0,23 €
Ració de 100 Gr.
aprox.



2,30 €/Kg.



* Ref. V210

Patata Dollar

Caixa de 4 x 2,5 Kg

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

0,23 €
Ració de 100 Gr.
aprox.



2,35 €/Kg.



Lamb Weston.

* Ref. V297

Patata Hot2Home 9X9

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patata per la llarga durabilitat i amb cartutxos tancats.

Patata pensada per Take Away.
Llarga durabilitat.
Cartutxos tancats.

0,26 €
Ració de 100 Gr.
aprox.



2,60 €/Kg.



Lamb Weston.

* Ref. V222

Patata Dippers

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patata amb la seva pell
seva fècula o midó.

0,24 €
Ració de 100 Gr.
aprox.



2,40 €/Kg.



Lamb Weston.

* Ref. V228

Patata Brava Chef

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patates tallades en forma de dau ideals pera preparar tapes i patates
braves.

0,22 €
Ració de 100 Gr.
aprox.



2,20 €/Kg.



Verdures



❄ Ref. C044

Ensladilla Selecta

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patata, pastanaga, pèsol, mongeta verda.

1,50 €/Kg.

0,15 €
ració de 100 Gr.
aprox.



* 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.

6,25 €/Kg.



0,62 €
ració de 100 Gr.
aprox.



* Ref. V132

Espàrrec Gruixut 16/20

Bossa d'1 Kg.

Espàrrecs grans. Varietat: *Asparagus officinalis* L. Descongelar i cuinar abans de consumir.

5,25 €/Kg.



* Ref. V515

Ceba picada fina

Bossa d'1 Kg.

Ceba tallada picada fina 6 x 6 Mm.

1,65 €/Kg.



* Ref. V1012

Pèsol Fi

Bossa de 2,5 Kg.

Varietat: *Pisum Sativum* L. Beines fresques i sanes, condicionats, escaldats i congelats individualment.

1,50 €/Kg.



0,15 €
ració de 100 Gr.
aprox.



* Ref. 98022

Espinacs Mil Fulles

Bossa de 2,5 Kg.

Colocades una a una i superposades fins a formar pràctiques porcions de 125 Gr. Els espinacs tenen una textura suau, i un gust intens.

1,80 €/Kg.



0,18 €
ració de 100 Gr.
aprox.



* Ref. M300

Alvocat a daus

Bossa d'1 Kg.

Alvocat tallat a daus de 14 x 14 Mm.

Deixar descongelar i llest per a utilitzar.

7,95 €/Kg.



0,79 €
ració de 100 Gr.
aprox.

* Ref. V8034

Trio de Cols Minute

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Verdures en proporció variable: coliflor, bròquil, col romanesco.

3,30 €/Kg.



0,33 €
ració de 100 Gr.
aprox.



* Ref. V8035

Ceba Vermella Rostida

Caixa de 6 x 1 Kg.

La ceba vermella rostida ultracong lada es prepara a partir de la varietat de l'espècie *Allium cepa* L.

5,50 €/Kg.



0,55 €
acompanyament
de 100 Gr. aprox.





Solucions Gastronòmiques

Regenerar

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...

Per a més informació, consulteu al vostre assessor comercial.



i emplatar

* 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.



* 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.

3,35 €/ració.



* Ref. K711

Carn de Vacú per a Steack 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.

4,40 €/ració.



* 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.

2,29 €/ració.

Black Angus





Ref. PF78389

Carpaccio de Bacallà amb Oli

Safata de 500 Gr.

Carpaccio de bacallà amb oli.

Llest per al seu consum, només s'ha d'amanir.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.



Ref. PF60263

Carpaccio de Gamba

Safata de 70 Gr.

Carpaccio de gambot.

Ideal com entrant.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.

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. 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.

ideal per a preparar entrants.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.

Ref. RF075

Retalls de Salmó Fumat

Safata d'1 Kg.

Salmó fumat.

ideal per a preparar tapes o amanides.

14,59 €/Kg.



Ref. 90135

Anxova del Cantàbric 00

Safata de 600 Gr. 50 unitats.

Filet de anxova del Cantàbric netejada de forma artesanal.

35,35 €/safata.

0,71 €
filet aprox.



easy to plate
Solucions Gastronòmiques

Ref. PF60397

Bacallà Fumat

Sobre d'1/1,5 Kg.

Bacallà fumat. Producte fresc llest per al seu consum.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.



Ref. PF60347

Filet d'Arengada Fumat

Sobre de 200 Gr.

Filet d'arengada fumat.

Producte fresc llest per al seu consum.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.



Ref. PF78222

Sardina Fumada

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

Sardina fumada.

Producte fresc llest per al seu consum.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.



Ref. PF39347

Anguila Fumada

Sobre de 100 Gr.

Sardina fumada.

Producte fresc llest per al seu consum.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.



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.

16,10 €/safata.

0,27 €
filet aprox.





Ref. PF77895

Niguiris

Safata de 30 unitats.
Nigiris de salmó.
Ideal com a primer plat.

Preu segons mercat.
Consulta el teu Assessor comercial.



Ref. PF77894

Makis

Safata de 80 unitats.
Makis de salmó.
Ideal com a primer plat.

Preu segons mercat.
Consulta el teu Assessor comercial.



Ref. P861

Boques i Cossos Cuits

Caixa d'1 Kg.
Boques i cossos de cranc. Varietat: Chaceon notialis.
Ideal com a primer plat.

19,90 €/Kg.



Ref. P226

Mariscada Cuita

Estoig de 800 Gr.
Boca i cossos (2), nècora (2), gambón (4), navalles per completar.
Ideal com a primer plat.

14,67 €/estoig.



Ref. P3121

Musclos Marinera

Caixa de 8 x 400 Gr.
Musclos amb salsa marinera.
Ideal com aperitiu o primer plat.

3,75 €/ració.



AGUINAMAR

Ref. RF0015

Pinxo Donostiarra

Safata d'1 Kg.
Ratllat especial de Krissia, barrejat amb gambes i amb una lleugera salsa donostiarra.

9,15 €/safata.



0,24 €
ració de 20 Gr.
aprox.



Ref. P1215

Caviar Eriçó de Mar

Caixa de 7 x 130 Gr.

Gemmes d'Eriçó de Mar. Producte 100% Artesanal i Natural, sense conservants ni colorants.

100% Gònades d'Eriçó de Mar. Varietat: *Paracentrotus lividus*.

24,99 €/ració de 130 Gr.



Ref. PF60383

Brandada de Bacallà

Safata de 160 Gr.

Brandada de Bacallà.

Ideal per farcir pebrots del piquillo, fer bunyols, etc.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.



Ref. 65600

Ou dur en barra

Barra de 300 Gr.

Ou dur en barra, ideal per a preparar amanides.

2,99 €/barra.



AGUINAMAR

Ref. PR992

Ou Fregit Congelat

Caixa de 10 Safates x 10 unitats.

Ou, oli d'oliva verge extra.

5,20 €/safata.



0,52 €
ou fregit



Ref. V8036

Quinoa Cuita Service

180 °C 6 min. 100 °C 8 min. 800 W 7 min.

Caixa de 6 x 1 Kg.

La quinoa cuita ultracongelada es prepara a partir de varietats de *Chenopodium quinoa*.

6,35 €/Kg.



0,63 €
ració de 100 Gr.
aprox.

Per la compra de 2 caixes de

* Ref. PR111

Pebrot Italià Fregit

Caixa de 2 x 1 Kg. (220 tires/caixa)

Pebrot tallat a tires.

Ideal com acompanyament.

12,15 €/Kg.



0,11 €
tira aprox.

de regal 1 caixa de

* Ref. PR153

Tires Fregides de Pebrot Vermell

Caixa de 2 Kg.

Tires fregides i congelades, de Pebrot "Morrón" vermell.

Ideals com guarnició de carns i peixos o elaboració de pinxos i tapes.

7,95 €/Kg.



* Per la compra de 2 caixes de Pebrot Italià (PR111), de regal 1 caixa de Tires de pebrot Vermell (PR153).

* Promoció vàlida fins final d'existències. No acumulable.

* Ref. PR110

Pebrot del Padrón Fregit

Bossa d'1,5 Kg. (375 unitats aprox.)

Autèntic pebrot de Padrón procedent de Galícia i recol·lectat en plena temporada.

Ideal com acompanyament.

12,65 €/Kg.



0,05 €
unitat aprox.

Ref. RF072

Gaspatxo Fresc 5 L.

Envàs de 5 L.

Tomàquet, aigua, pepí, pebrot vermell, oli d'oliva verge extra, vinagre de vi blanc, sal, all

2.39 €/litre.

Ref. PR981

Hummus original

Envàs d'1 Kg.

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

4,95 €/Kg.

europastry

Ref. 63320

Assortit de canapès Salats

Caixa de 800 Gr. (68 unitats). Amb càpsula. 3,5 Cm.

Assortit de canapès elaborats amb pa de motlle amb diferents farcits. 11 varietats:

Canapè de paté, pernil curat, sobrassada, anxova, pernil i pinya, rocafort, salmó, tonyina amb pebrots, formatge, caviar negre i caviar vermell.

19,30 €/safata.

0,28 €
unitat aprox.

Ref. S2405

Assortit de 5 Formatges Francesos

Safata de 400 Gr.

Safata composta per: Emmental, Petit Cantal Jeune AOP, Rulo barreja cabra - vaca, Blau, Brie.

6,37 €/safata.



❄ Ref. PR801

Pollastre a la Romana



Caixa de 8 x 250 Gr.

Graellada de verdures 46%, patates i pebrots en proporcions variables, pollastre rostit 36%, salsa 18%, aigua, oli d'oliva verge extra, sal, romani, bitxo, all, pebre.

3,61 €/ració.



❄ Ref. PR802

Pollastre amb Llimones de Sicília



Caixa de 8 x 250 Gr.

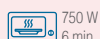
Patates amb herbes 46%, all en pols, herbes, 0,2% julivert i cibulet, pollastre rostit 36%, salsa de llimona 18%, aigua, oli d'oliva verge extra, suc de llimona 26%, sal.

3,61 €/ració.



❄ Ref. PR803

Orada a la Mediterrània



Caixa de 8 x 250 Gr.

Verdures 47%, patates i tomàquets cherry en proporcions variables, filet de daurada 36%, salsa 12%, aigua, oli d'oliva verge extra oliva, suc de llimona, sal, pebre, farigola, olives negres, tàperes.

4,60 €/ració.



❄ Ref. PR806

Lluç amb salsa



Caixa de 8 x 250 Gr.

Filet de lluç sud-africà 53%, salsa 42,5% tomàquet semiconcentrat, aigua, oli d'oliva verge extra, ceba, sal, brou de peix, patata, pastanaga, ceba, all, api, julivert, tomàquet, julivert, alfàbrega, orenga, pebre, all, olives taggiasca 3,5%, tàperes 1%.

3,50 €/ració.



❄ Ref. PR804

Tagliatelle a la Bolonyesa



Caixa de 12 x 300 Gr.

Ragú 50% , tomàquet semiconcentrat, carn de boví 14%, aigua, carn de porc 10%, oli de gira-sol, oli d'oliva verge extra, pastanaga, ceba, API, vi blanc, sal, pebre negre, tagliatelle d'OU 50%, aigua, sal.

2,83 €/ració.



❄ Ref. PR805

Tortellini Nata i Pernil



Caixa de 12 x 300 Gr.

Nata i salsa de pernil 55%, nata 23%, pernil cuït 11%, Parmigiano Reggiano, mantega, tortellini de carn 45% carn de boví 12%, mortadella carn de porc, tripes de porc, greix de porc, sal, espècies, pa ratllat, pastanagues, cebes, vi negre, sal, oli de gira-sol, nou moscada.

3,64 €/ració.



❄ Ref. PR800

Macarrons All'Amatriciana



Caixa de 12 x 300 Gr.

Pasta de sèmola de blat dur precuït 51%, salsa amatriciana 49% tomàquet, cansalada dolça 34%, paixeta de porc, sal, aromes, aigua, oli d'oliva verge extra, ceba, sal, vi blanc, sucre, julivert, allpebre negre.

2,78 €/ració.



❄ Ref. PR807

Trofie amb Pesto



Caixa de 12 x 300 Gr.

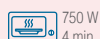
Trofie de sèmola de blat dur precuit 63%, salsa pesto 37%, oli d'oliva verge extra, oli de gira-sol, alfàbrega genovesa semiacabada DOP 12,5%, Grana Padano DOP 10%, Pecorí Romà DOP 2%, sal, all.

3,57 €/ració.



❄ Ref. PR808

Tagliolini amb Trufa



Caixa de 12 x 300 Gr.

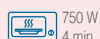
Tagliolini precuits 53%, salsa de tòfona 47%, bolets xampinyons cuits (*Agaricus bisporus*), oli d'oliva verge extra, oli de gira-sol, julivert, sal, all, nata fresca pasteuritzada, mantega, crema de tòfona d'estiu 2,6%, Grana Padano DOP.

3,64 €/ració.



❄ Ref. PR809

Pennette amb Salmó



Caixa de 12 x 300 Gr.

Salsa de salmón 53%, nata, pulpa de tomate, mantequilla, aceite de girasol, cebolla, perejil, sal, ajo, pasta de sèmola de trigo duro 47%.

2,63 €/ració.



✳ Ref. PR810

Spaghetti amb salsa Carbonara



Caixa de 12 x 300 Gr.

Salsa carbonara 52%, cansalada dolça 18%, rovell d'ou pasteuritzat 8%, nata, mantega, Grana Padano DOP, sal, pebre negre 0,03%, pasta de sèmola deblat dur 48%.



2,66 €/ració.

✳ Ref. PR965

Amanida Goma Wakame

Envàs d'1 Kg.

Algues(70,7%), llavor de sèsam, fongs negres (2,2%), xile, salsa de soja.

Deixar descongelar i utilitzar.



8,29 €/envàs.

✳ Ref. PR820

Amanida Curly Kale/Quinoa

Caixa de 8 x 225 Gr.

Barreja de verdures quinoa roja(10%), curlykale (6%), col-liflor, lleties verdes, bròquil, espinacs, carbassó, wakame, bròquil, moniato, coliflor, tomàquets secs, oli d'oliva i sal.



1,99 €/ració.

✳ Ref. PR811

Linguine amb Gambot Salvatge a les Fines Herbes amb



Caixa de 12 x 300 Gr.

Linguine (50%), Cues de Gambot (22%), (*Pleoticus muelleri*), Salsa fines herbes (10%), sal, espècies, ceba, julivert, all, porro, romaní, alfàbrega, marduix, sajolida, arrel de levístic, orenga, farigola, coriandre, cúrcuma, gingebre, llavors de comí, fonoll, pebre de caiena, vinagre de brandi, Brocoli, Pastanaga.

3,62 €/ració.



✳ Ref. PR812

Lloms de Lluç a la Vizcaina amb Arròs



Caixa de 12 x 300 Gr.

Lluç del Cap (*Merluccius capensis / paradoxus*) (40%); arròs (34%) puré de tomàquet, vi blanc, ceba, all, vinagre de brandi, sucre, sal, espècies, pebre vermell fumat, Pebrot.

3,62 €/ració.



✳ Ref. PR813

Linguine amb Gambot salvatge amb Salsa Teriyaki



Caixa de 12 x 300 Gr.

Linguine (50%), Cues de gambot (22%), (*Pleoticus muelleri*), Salsa teriyaki (14%), sucre, mel, vi d'arròs, puré de tomàquet, vinagre de vi blanc, oli de sèsam, all, Brocoli, Pastanaga.

3,62 €/ració.



✳ Ref. PR814

Llom de Salmó amb Linguine a les Fines Herbes



Caixa de 12 x 300 Gr.

Salmó salar (33%); Linguine (30%), Calabassó, Tomàquet, Ceba Salsa fines herbes (10%), sal, espècies, ceba, julivert, all, porro, romaní, alfàbrega, marduix, sajolida, arrel de levístic, orenga, farigola, llavor d'alhova, alhova blau, coriandre, cúrcuma, gingebre, llavors de comí, fonoll, pebre de caiena, vinagre de brandi.

4,67 €/ració.



* Ref. PR815

Pit de pollastre amb salsa teriyaki

Caixa de 6 x 220 Gr. Envasat al buit.

Pit de pollastre, sal, pebre, salsa teriyaki: salsa de soja (aigua, faves de soja, midó de blat de moro i sal), sucre moreno, aigua, vi, vinagre, i espècies.



2,99 €/ració.



* Ref. PR816

Pit de pollastre al curri

Caixa de 6 x 220 Gr. Envasat al buit.

Pit de pollastre, curri (Cúrcuma, pebre, celiandre, farina d'arròs, nou moscada, comí, fenogrec, gingebre, canyella, sal i altres espècies), aigua, pebre i sal.

2,99 €/ració.



* Ref. PR817

Pit de pollastre amb salsa teriyaki i verdures saltejades

Caixa de 3 x 300 Gr. Envasat al buit.

Pollastre, ceba, pebrot, carbassó, pastanaga, oli d'oliva, sal, pebre i salsa teriyaki, sucre moreno, aigua, vi, vinagre, i espècies.

3,99 €/ració.



* Ref. PR822

Pollastre Tikka Masala

Caixa de 16 x 200 Gr.

Pit de pollastre (56%), llet de coco, garam masala sal, all, sal, gingebre, oli d'oliva, pebre negre.

3,85 €/ració.



* Ref. PR821

Galta de Porc Ibèric Mel i Mostassa

Caixa de 8 x 250 Gr.

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

5,45 €/ració.



Ref. CM0042

Pastís fred de Tonyina

Safata de 400 Gr. (2 racions).

Deliciós pastís fred de tonyina recobert d'ou dur ratllat, l'entrant fresc perfecte per a qualsevol època de l'any. Un dels nostres plats estrella. Tasta'l, t'encantarà.

4,60 €/safata.

2,30 €
ració.



Ref. CM0073

Mandonguilles amb Sípia

Safata de 550 Gr. (2 racions)

Clàssiques mandonguilles casolanes acompanyades per tendres i sabrosos trossos de sípia i pèsols.

5,60 €/safata.

2,80 €
ració.



AGUINAMAR

Ref. P1321

Potes de Pop Cuites

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

36,80 €/Kg.

3,68 €
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.

37,07 €/Kg.

6,95 €
pota Aprox.

AGUINAMAR

Ref. P015

Pop Cuit Gallec Rodanxes

Caixa de 10 x 200 Gr.

Varietat: Octopus vulgaris.

Ideals per a preparar a la gallega.

40,95 €/Kg.

8,19 €
ració de 200 Gr.
Aprox.



❄ Ref. CF0155

Costella de Porc Mel i Mostassa



Caixa de 12 x 600 Gr. aprox.

Tira de costelles de porc recobertes amb salsa mel i mostassa d'entre 550 a 650 Gr. aprox., cuites a baixa temperatura i envasades a buit o per a la seva regeneració.

11,25 €/Kg.



6,75 €
peça de 600 Gr.
aprox.

easy to plate
Solucions Gastronòmiques

❄ Ref. CF0156

Costella de Porc Barbacoa



Caixa de 12 x 600 Gr. aprox.

Tira de costelles de porc recobertes amb salsa barbacoa d'entre 550 a 650 Gr. aprox., cuites a baixa temperatura i envasades a buit o per a la seva regeneració.
Ideal com a segon plat.

10,90 €/Kg.



6,54 €
peça de 600 Gr.
aprox.

❄ Ref. CF0161

Garró de Porc Alemany



Caixa de 12 x 600 Gr.

Braó de porc rostit amb escorça de cansalada, sal i sucre caramelitzada.

Ideal com a segon plat.

4,13 €/braó.



❄ Ref. 98507

Galtes de Porc confitades



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.

Ideal com a segon plat.

11,90/Kg.



4,16 €
peça de 350 Gr.
aprox.

❄ Ref. 98506

Galtes de Vedella confitades



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.

Ideal com a segon plat.

13,50 €/Kg.



4,72 €
peça de 350 Gr.
aprox.

❄ Ref. PR651

Fire Roasted Chiken Steak



Bossa d'1,5 Kg.

Deliciós plaer de carn a la graella. Pit de pollastre tallat a mà i daurat al foc, adornat amb una marinada condimentada, lleugerament picant. 100% de plaer de carn a la graella cuinada, amb un deliciós aroma torrat i amb les típiques marques de la graella.

16,30 €/Kg.

❄ Ref. 71230

Escalopins de Pit de Pollastre



Caixa de 2 x 2 Kg. (110/peces aprox. caixa)

Que pràctic! Els nostres escalopins de pit de pollastre estan dauradets i llestos perquè els presents amb la seva guarnició.

Ideal com a según plat.

16,56 €/Kg.

❄ Ref. PR2020

Pollastre a l'Ast



Caixa de 6 x 700 Gr.

Pollastre a l'ast envasat al buit.

S'ha de descongelar totalment per la seva regeneració.

Ideal com a según plat.

4,30 €/unitat.

❄ Ref. PR700

Pebrots del piquillo farcits de bacallà



Caixa de 4 x 1 Kg.

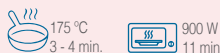
Pebrots del piquillo farcits de bacallà (65%).

Ideal com a primer plat o entrant.

5,60 €/Kg.

❄ Ref. 92094

Truita de Patata



Caixa de 6 x 800 Gr.

Patata fregida (59%), ceba fregida (6%), ou líquid pasteuritzat, sal.

3,72 €/truita.



0,60 €
peça de 40 Gr.
Aprox.



0,35 €
unitat de 60 Gr.
Aprox.





Canelons amb pintxo de Salmó i beixamel d'Anet

Ingredients:

5 làmines de pasta de caneló
50 Gr. de Pintxo de salmó
9 Gr. mantega
9 Gr. farina
100 Ml. llet
5 Gr. sal
3 Gr. anet

Preparació:

Poseu aigua a bullir amb sal i un cop bulli coure la pasta dels canelons, un cop cuites, refredar en abundant aigua freda perquè no s'enganxin entre elles i reservar.

D'altra banda, farem la beixamel d'anet, per això fondre la mantega, afegir la farina i quan tinguem el roux afegir la llet, remenar contínuament perquè no s'enganxi ni es creuen grumolls, afegeix-hi l'anet i rectifica-ho de sal.

Courem a foc lent perquè es tregui el sabor de la farina durant uns 15/20 minuts, reservar però sense que s'arribi a refredar.

D'altra banda, farem les làmines de pasta amb el Pintxo de salmó, tirarem la beixamel per sobre i gratinarem al forn a 200 graus durant 10/15 minuts.

Procedir a l'emplatat.

AGUINAMAR

Ref. RF039

Pinxo de 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.

9,10 €/safata.



Precuinats

❄ Ref. V505

Guacamole

Envàs d'1 Kg.

Polpa d'advocat perfectament barrejada i triturada amb pebrots jalapeños verd i vermell ceba i espècies.

Deixar descongelar.

7,80 €/Kg.

🔥 Ref. S0750

Nachos

Caixa de 12 x 450 Gr.

Farina de blat de moro, oli vegetal, aigua i sal. Deliciosos nachos ideals per a dipejar amb salses.

2,15 €/bossa.



❄ Ref. PR818

Tequeño de Formatge

Caixa de 100 x 35 Gr.

Fina i deliciosa massa semi-fullada, cruixent, sense greixos addicionals, farcida de formatge fresc, suau, pasteuritzat i de producció pròpia. Sense oli de palmell i amb ingredients naturals.

0,35 €/unitat

🕒 Descongelar
30 min.

🔥 180 °C
3 - 4 min.

Novetat



❄ Ref. PR658

Pulled Chicken Burguer 100 Gr.



Caixa de 2,4 Kg. (100 Gr./unitat)

“Pulled” en la millor forma: hamburguesa de pit de pollastre suaument cuinada, modelada a mà, esmicolada i amanida amb una salsa barba-coa lleugerament dolça. Es pot utilitzar de forma ràpida, senzilla i variada, per exemple, per a hamburguesa, gosset o wrap.

En porcions individuals.

1,69 €/unitat.



❄ Ref. PR650

Crunchy Chiken Burguer 135 Gr.



Caixa de 45 x 135 Gr.

Cruixent delicatessa: hamburguesa picant elaborada amb 100% de trossets de filet de pit de pollastre, arrebossada en cruixents flocs de cereals. Producte Halal.

1,44 €/unitat.



❄ Ref. PR653

Mozzarella Onion Rings



Caixa de 6 x 1 Kg.

Combinació de topsellers: suaus palets de mozzarella i cercols de ceba dolços-picants al popular arrebossat cruixent. Versàtils i perfectes com a guarnició ideal, snack, aperitiu o amaniment, producte precuinat.

11,50 €/Kg.



❄ Ref. PR654

Hit Burguer 180 Gr.



Caixa de 25 x 180 Gr.

Un clàssic per a la gastronomia a l'estil americà. La millor carn de vaca, a trossets, comparable amb un filet picat. HITBURGER® Classic: per als amants de la tradició d'hamburgueses de sabor fort.

97% carn de boví. Crua i condimentada.

2,30 €/unitat.





❄ Ref. F5834

Chicken Mini Fillets



Caixa de 2 x 1,5 Kg.
Pit de pollastre 60%.

Anima't a provar aquests deliciosos filets de pit de pollastre coberts per un cruixent i sabor arrebossat.
Ideals com a primer plat o entrant.

9,95 €/Kg.



❄ Ref. F165

Finger de Pollastre



Caixa de 1 x 2,5 Kg.

Nous fingers de pollastre de La Cuinera, coberts d'un saborós i cruixent empanat.

Ideals per acompanyar amb salses.

6,80 €/Kg.



❄ Ref. R737

Nuggets de Pollastre

0,15 €
peça de 20 Gr.
aprox.



Caixa de 3 x 1 Kg. (20 Gr. unitat)

Delícies de pollastre ideals per servir a qualsevol menú.
Ideals com a primer plat o entrant.

7,30 €/Kg.



❄ Ref. PR925

Tires de Pollastre arrebossat picant



Caixa de 2,5 Kg.

Filets de pit de pollastre amb un 8% de condiment.

Filet de pit de pollastre (73%), pa ratllat (20%).

Ideals com a primer plat o entrant.

11,95 €/Kg.



❄ Ref. PR05

Anella Romana Classic



Caixa de 8 x 500 Gr. (20 Gr/unitat)

Anella de Pota Neozelandesa arrebossada. Pota Neozelandesa (50%). Varietat: Nototodarus sloani.
Ideals com a entrant o aperitiu.

10,44 €/Kg.



❄ Ref. PR994

Truitetes de Camaró

Caixa de 4 x 1 Kg.

Truitetes de camaró.

Ideals com a entrant o aperitiu.

5,75 €/Kg.





❄ Ref. R470

Bomba Brava Picant

Caixa de 4 x 1,1 Kg. (44 Gr./unitat)

Amb gust picant, un interior de puré de patata, carn, tomàquet, cebes i espècies, textura és cremosa i cruixent per fora.

Ideal com aperitiu.

0,24 €
peça de 44 Gr.
aprox.



5,45 €/Kg.



❄ Ref. C055

Crestes de tonyina

Caixa de 3 Kg. (96 unitats/caixa)

Empanadetes de tonyina guisada amb salsa de tomàquet i ceba.

Ideal com aperitiu.

0,14 €
unitat



4,45 €/Kg.



❄ Ref. R533

Mini Croqueta de Carn d'olla

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

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

Ideals com aperitiu.

0,08 €
unitat



8,25 €/Kg.



❄ Ref. R563

Mini Croqueta de Pernil Ibèric

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

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

Ideals com aperitiu.

0,08 €
unitat



8,25 €/Kg.



❄ Ref. V277

Cua de Gamba arrebossada

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

Cues de gamba arrebossades (44%). Varietat: Penaeus spp.

Ideals com aperitiu.



0,21 €
unitat aprox.

11,50 €/Kg.



Productes Veggie



* Ref. 2465

Vuna

Bossa de 2 Kg.

Garden Gourmet VUNA aporta una gran experiència amb el deliciós sabor de la tonyina. És una alternativa vegana a la tonyina real sense peix.

Garden Gourmet VUNA està desenvolupat específicament per al servei alimentari amb ingredients d'origen vegetal i només amb sabors naturals.

A punt per menjar, ideal per a totes les aplicacions fredes i calentes de la tonyina tradicional, incloent pizzes, amanides, pasta, empanades, sushi, sandvitxos i wraps.

- Sense renunciar al sabor o la textura
- Proteïna 100% vegetal
- Alt contingut de proteïnes 18,0 g *
- Alt contingut de fibres 7,7 g *
- Soja no OGM
- Vegà

A punt per menjar: Adequat per a aplicacions fredes i calentes i amb gust de tonyina.

11,92 €/Kg.

0,95 €
ració de 80 Gr.





❄ Ref. R2915

Crujiburguer Pastanaga

Caixa de 3 x 1 Kg. (95 Gr./unitat)

Burger cruixent 100% vegetal, preparada a base de pastanaga, poma, ceba, varies esp cies i curry.

Empanat cruixent a base de flocs de civada.

0,66 €/unitat.



❄ Ref. R874

Crujiburguer Espinacs

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.

0,66 €/unitat.



❄ Ref. F2302

Hamburguesa Kale/Quinoa

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

Kale 18%, quinoa cuïta 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.

0,50 €/unitat.



❄ Ref. 7211

Sensational Burguer

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

1,52 €/unitat.



❄ Ref. F3751

Tempura Selecció

Caixa de 6 x 1 Kg.

Hortalisses 60% (carbassó, pastanaga, mongeta verda rodona, ceba, moniato, espàrrec verd.

7,50 €/Kg.



❄ Ref. F4490

Quinoa amb Verdures

Bossa d'1 Kg.

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

5,30 €/Kg.



❄ Ref. V8042

Ordi pelat cuït

Caixa de 6 x 1 Kg.

L'ordi pelat ultracongelat es prepara a partir de varietats de Hordeum vulgare.

3,65 €/Kg.



Productes del Mar



Torry Harris

Novetat

✳ Ref. P1390

Preparat de Sípia i Calamar

Bossa d'1 Kg. 10 % Glasseig.

Preparat de sípia i calamar trossejat

Contingut: Sípia (27,5%), calamar (71,5%)

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

6,50 €/Kg.



Producte molt versàtil

Com a tapa:

Deixar descongelar i fregir durant 3 - 4 minuts.



Per a un arròs:

escafeu oli en una paellera, preferentment d'oliva. Quan estigui calent, afegiu-hi el preparat i ofegueu-ho a foc mitjà-alt entre 3 i 6 minuts. Afegir després brou de peix. Quan comenci a bullir, afegiu-hi l'arròs i ajusteu-ho de sal i safrà al gust. Mantenir bullint a foc viu durant 5 minuts i moderar el foc durant 15 minuts més fins acabar la cocció.



✳ Ref. 97003

Calamar Patagònic Núm. 5

Bloc de +/- 6 Kg. aprox. 0 % Glasseig.

Varietat: *Loligo spp (Loligo patagonica)*

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

5,25 €/Kg.



✳ Ref. P234

Pop T-1 a bord Marroquí

Peces de +/- 6 - 8 Kg. aprox. 5 % Glasseig.

Varietat: *Octopus vulgaris. Pop sencer eviscerat.*

Ideal per a preparar al gust, les potes a la brasa, o pop a la Gallega-

19,50 €/Kg.





* Ref. P793

Sípia neta 2/4

Caixa de 8 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Sepia Pharaonis*. Procedència: Índia.

Ideal per a preparar a la planxa.

10,99 €/Kg.

3,30 €
peça aprox.

* Ref. P794

Sípia neta 5/7 IQF

Caixa de 8 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Sepia Pharaonis*. Procedència: Índia.

Ideal per a preparar a la planxa.

11,16 €/Kg.

1,85 €
peça aprox.

* Ref. P1330

Sípia neta Marroquí 1.000/1.500

Caixa de 6 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Sepia officinalis*. Procedència: Marroc.

Ideal per a porcionar.

9,99 €/Kg.



❄ Ref. P1395

Daus de Sípia neta G sense pell

Caixa de 6 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Sepia officinalis*. Procedència: Ocea Índic.

Ideal per a preparar arrossos, paelles, etc...

10,99 €/Kg.



❄ Ref. P1058

Sípia neta a Tires IQF

Caixa de 1 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Sepia officinalis*.

Tires de pota ideals per a preparar arrossos i paelles.

10,50 €/Kg.



❄ Ref. P434

Tires de Pota IQF

Caixa de 7 Kg. 25% Glasseig.

Varietat: *Dosidicus gigas*.

Tires de pota ideals per a preparar arrossos i paelles.

4,79 €/Kg.



* Ref. P1166

Allistat Núm.1 38/44

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

Varietat: *Aristeus varidens*.

Ideal per a fer a la planxa.

33,99 €/Kg.

* Ref. P074

Escamarlà Núm. 0 8/10

Caixa d' 1,5 Kg. Pes escorregur: 1,350 Kg. 15% Glasseig.

Varietat: *Nephrops norvegicus*. Procedència: Escòcia, Irlanda del Nord.

Ideal per a preparar a la planxa.

25,47 €/Kg.

* Ref. P576

Escamarlà Núm. 2 16/20

Caixa d' 1,5 Kg. Pes escorregur: 1,350 Kg. 15% Glasseig.

Varietat: *Nephrops norvegicus*. Procedència: Irlanda del Nord.

Ideal per a preparar arrossos.

18,05 €/Kg.

* Ref. P077

Escamarlà Núm. 3 21/25

Caixa d' 1,5 Kg. Pes escorregur: 1,250 Kg. 25% Glasseig.

Varietat: *Nephrops norvegicus*. Procedència: Escòcia, Irlanda del Nord.

Ideal per a preparar arrossos.

10,99 €/Kg.

* Ref. 6389

Llagostí Tunis BB 31/40

Estoig de 800 Gr. 20% Glasseig.

Varietat: *Penaeus kerathurus*.

Ideal per a fer a la planxa o preparar plats de peix.

19,25 €/estoig.

* Ref. P789

Llagostinera L 3 a bord

Caixa de 2 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Pleoticus muelleri*. Origen: Atlàntic Sudest.

Ideal per a preparar a la planxa o fer arrossos.

11,15 €/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.





Llamàntol amb patates i ous fregits

Ingredients:

10 ous frescos
3 llamàntols
1 Kg. de patates
2 caps d'alls
Pebrots verds
Oli
Sal i pebre
Conyac o vi blanc

Preparació:

Primer preparem el llamàntol; tallem la cua en 2-3 trossos segons la mida aprofitant les anelles perquè el tall sigui més fàcil i més net. Tallem el cap per la meitat del llarg i traiem i piquem una mica les potes i les pinces per poder menjar-les i treure la carn amb més facilitat.

Posem una paella amb oli d'oliva i daurem lleugerament uns alls (sencers picats o picats segons els nostres gustos). Seguidament posem el llamàntol prèviament ben assaonat amb sal i pebre i deixem fregir amb els alls. Podem deixar-ho així o si ho desitgem podem llençar un raig de conyac o de vi blanc per donar-li un toc més especial al llamàntol.

Un cop fet, ho reservem en un plat, i fregim les patates tallades a rodanxes al mateix oli on hem preparat el llamàntol, perquè agafin tot el sabor del marisc. Ajuntem a les mateixes patates algun all més i el pebrot verd trossejat amb la mà mateix.

Un cop tenim les patates i el pebrot verd fregits, el separem en un plat per deixar l'oli net i fem els ous aprofitant el mateix oli una vegada més. La idea és que tots els productes s'impregnin del sabor que ha deixat el llamàntol a la paella. Un cop tenim els tres ingredients principals preparats els podem ajuntar a la paella per, ja sense oli, uneixin sabors i temperatures i per servir a paella directament a la taula.

* Ref. P1374

Llamàntol 350/400

Caixa de 12 unitats. 0% Glasseig.

Varietat: *Homarus americanus*. Origen: Canadà

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

11,92 €/unitat.



❄ Ref. P314

Cloïssa Blanca 60/80

Bossa d'1 Kg. 5 % Glasseig.

Varietat: *Meretrix lyrata*.

Ideal per a fer a la marinera.

3,25 €/Kg.

❄ Ref. P1281

Musco Jugosón

Safata d'1 Kg. 0% Glasseig.

Musco 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. P829

Navalla Holanda 10/12

Bossa de 500 Gr. 0% Glasseig.

Varieta: *Ensis directus*. Procedència: Atlàntic Nord Est.

Ideal per a fer a la planxa.

2,70 €/bossa.

❄ Ref. V116

Fritada Mediterrània

Caixa de 2 Kg.

Peixet, anella de calamar, musclo, xanquet, camaró i gamba.

Ideal per a pica pica.

7,60 €/Kg.



1,52 €
ració de 200 Gr.

❄ Ref. V113

Xanquet Enfarinat

Caixa d'1,5 Kg.

Peixets enfarinats a punt de servir.

Perfectes com aperitiu, tapa o guarnició.

15,30 €/Kg.



2,29 €
ració de 150 Gr.

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.

7,15 €/bossa.



GULAS

❄ Ref. P680

Gules

Pack 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.

4,50 €/pack.



2,25 €
ració de 150 Gr.



Peix Fresc portat de les millors llotges



Ref. PF60072

Musclo de Roca del Delta

Caixa de +/- 7 Kg. aprox. (50/60 unitats/Kg.)
Ideal per a fer a la bullit o per arrossos i paelles.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.



Ref. PF60000

Sardina gorda

Caixa de +/- 6 Kg. aprox.
Ideal per a fer a la brasa.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.



Ref. PF60047

Sonsos

Bossa de +/- 2 Kg. aprox.
Ideal per a fer fregit.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.



Ref. PF60003

Seitó petit

Caixa de +/- 6 Kg. aprox. (70/90 unitats/Kg.)
Ideal per a fer a la brasa o fregit.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.



Ref. PF60479

Morralla de Peix petit

Bossa de +/- 1 Kg. aprox.
Ideal per a fer fregit.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.



Ref. PF91342

Escopinya Super King

Malla d'1 Kg.
Ideal per a fer aperitiu.

Preu segons mercat.

Consulta el teu Assessor comercial.



Demana la teva tarifa de preus de peix fresc setmanal al teu assessor comercial.

❄ Ref. P1017

Filet de Bacallà d'Ham de 1a. 500/1.000

Caixa d'11 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia

Ideal per a preparar al forn arrebossat, etc.

8,55 €/Kg.



0,85 €
ració de 100 Gr.
aprox.

❄ Ref. P930

Filet de Bacallà d'ham 1a. +1.000

Caixa d'11 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia

Ideal per a porcionar.

9,95 €/Kg.



1,49 €
ració de 150 Gr.
aprox.

❄ Ref. AM20027

Cua de Rap de Namíbia 100/250 IQF

Caixa de 5 Kg. 15% Glasseig.

Cues de rap 100/250. Origen Namíbia

Ideal per a preparar al forn o a la planxa.

9,50 €/Kg.



1,66 €
peça aprox.

❄ Ref. P1373

Filet de Rosada 100/300

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Genypterus capensis*. Sense Pell.

Ideal per a preparar al forn o a la planxa.

9,95 €/Kg.



1,99 €
peça aprox.

❄ Ref. P720

Centres de Lluç 80/120

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.

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

Ideal per a preparar al forn o a la planxa.

7,50 €/Kg.



0,75 €
peça aprox.

❄ Ref. PR10

Fumet de Peix

Bossa de 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.

3,70 €/bossa.





Esqueixada de bacallà

Ingredients:

225 Gr. de bacallà esqueixat
dessalat
1 ceba tendra mitjana picada (o
2 petites)
¼ pebrot vermell a daus petits
¼ pebrot verd a daus petits
1 tomàquet d'amanir
Olives negres
Pebre negre
Oli d'oliva verge extra

Preparació:

Posar el bacallà dessalat a sobre d'un paper absorbent per acabar d'assecar-lo bé.

Escaldar i pelar el tomàquet. Retirar les llavors i tallar-lo a daus petits.
Netejar i picar la ceba tendra.
Netejar els pebrots i tallar-los a daus petits.

Posar-ho tot en un bol, afegir les olives negres i barrejar bé.

Esqueixar el bacallà amb els dits i afegir-lo al bol.
Amanir amb oli d'oliva abundant i pebre negre acabat de moldre.

Servir l'esqueixada de bacallà un pèl freda.
s'afegeixen els pebrots al bol.



Bacallà
Gardell
Autèntic Bacallà d'Islàndia



Gardell, l'exelència del bacallà

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.

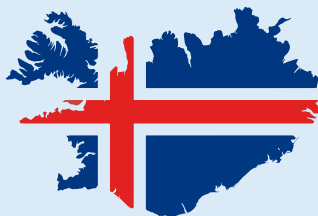
Els nostres esqueixats són d'alta qualitat, totalment sense espines, nervi ni greix.

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.



Nou format de 3 Kg.



**Bacallà
Gardell**
Autèntic Bacallà d'Islàndia



Lingot de bacallà amb all i oli de sobrasada i tempura de verdures

Ingredients:

1 Lingot de Bacallà 150/180 Gr.
6 cullerades d'all i oli
2 clares d'ou
5 alls
Oli d'oliva verge
Sal
Pebre
50 Gr. Sobrassada

Tempura de Verdures:

Espàrrec
Mongeta Verda
Ceba
Moniato
Carbassó

Preparació:

Posem un bon raig d'oli d'oliva en una paella o cassola, tallem els alls a làmines fines i els sofregim sense que es cremin.

Posem a sobre els trossos de bacallà, amb la pell cap amunt, i ho naparem amb la barreja de tomàquet del fons de la paella, tapem, ho mantindrem a foc lent durant 15 minuts.

Tot seguit, en acabar, ho posem en una plata refractària i reservem.

Mentre batem les dues clares a punt de neu i hi afegim l'all i oli i la sobrassada que ja tindrem preparat i ho barregem amb les clares sense batre, amb moviments envoltants.

La barreja, posar-la a sobre del bacallà i gratinar al forn.

Fregir la tempura de verdures, per acompanyar.

* Ref. GA0075

Lingot de bacallà 150/180 IQF

Caixa de 3 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Origen: Islàndia

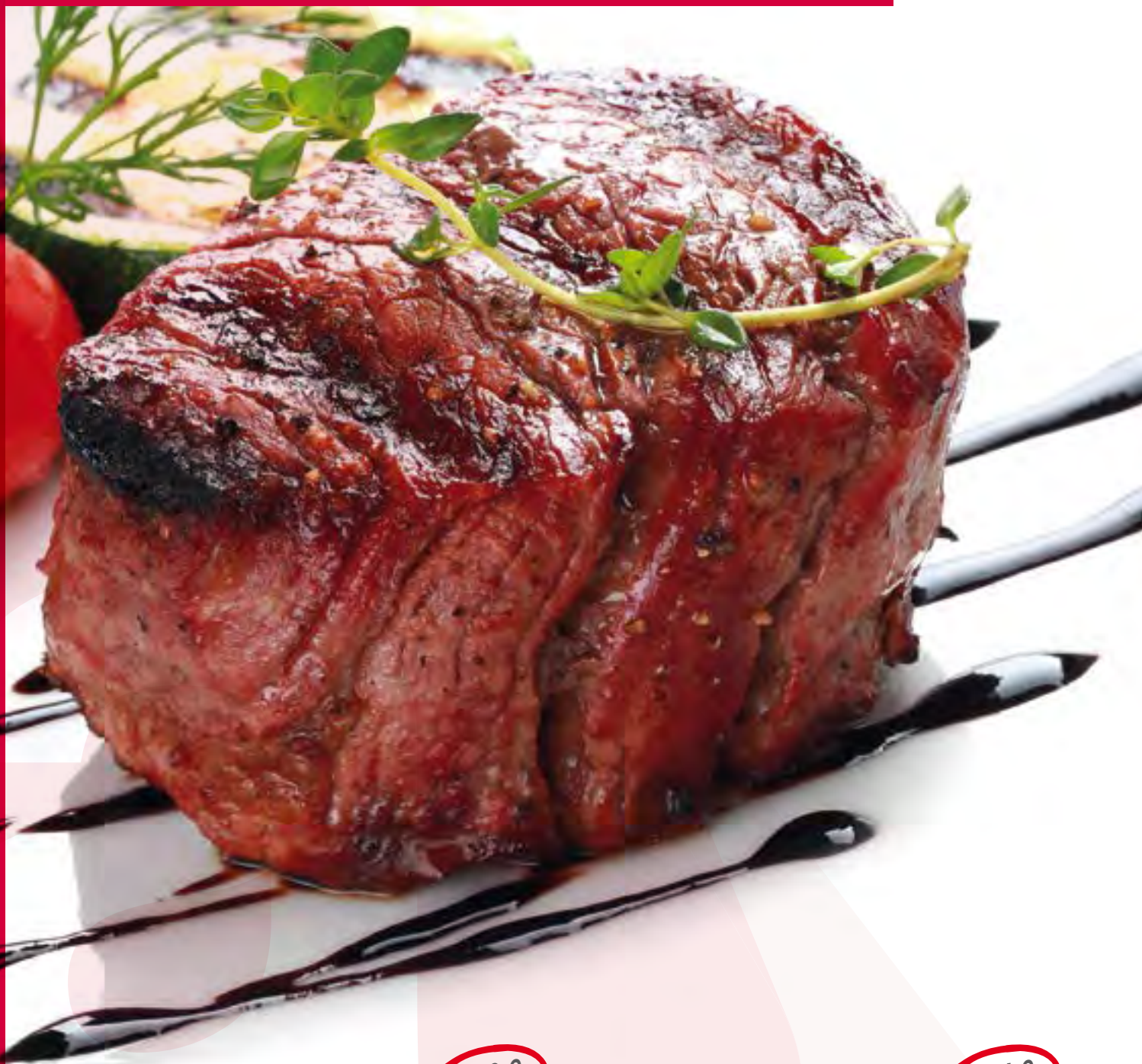
Ideal per a fer al forn.

14,99 €/Kg.

2,47 €
peça aprox.



Productes Carnis



* Ref. K040

Bistec de Vedella tallat 140/160 Gr.

Caixa de 3 Kg.

Carn procedent d'agulla, tapa i contra de vedella.

Ideal per a preparar a la planxa.

13,25 €/Kg.



1,99 €
tall de 150 Gr.
aprox.

* Ref. K502

Filet de Vedella

Caixa de 2 x +/- 2, 5 Kg. aprox.

Filet de boví sencer. Porcionar i cuinar al gust.

Ideal per a fer a la planxa

24,95 €/Kg.



3,74 €
tall de 150 Gr.
aprox.

* Ref. K676

Entrecot Llom Alt de Black Angus

Peça de +/- 2,5 Kg. aprox.

Llom alt de Black Angus. Tall ubicat en la regió dorsal.

Origen: Uruguay.

Ideal per a fer a la brassa o a la planxa.

19,95 €/Kg.

3,99 €
ració de 200 Gr.
aprox.

Black Angus



* 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.

12,90 €/Kg.

2,58 €
ració de 200 Gr.
aprox.

* Ref. K627

Entrecot de Vedella tallat +/- 220 Gr.

Caixa de 5 Kg. (23 peces de +/- 220 Gr.)

Tall de la zona dorsal de vedella europea.

Ideal per a fer a la planxa o amb salsa.

13,80 €/Kg.

3,04 €
ració de 220 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...

9,95 €/Kg.

1,99 €
ració de 200 Gr.
aprox.



✳ Ref. K099

Hamburguesa de Vaca Gallega 250 Gr.

Caixa de 24 x 250 Gr.

3,68 €/unitat.

✳ 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.

2,65 €/unitat.

✳ Ref. K097

Hamburguesa de Vacú 180 Gr.

Caixa de 30 x 180 Gr.

2,15 €/unitat.

✳ Ref. K098

Hamburguesa de Vacú 140 Gr.

Caixa de 36 x 140 Gr.

1,67 €/unitat.

✳ 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.

0,42 €/unitat.

✳ Ref. K113

Hamburguesa de Pollastre de Corral 140 Gr.

Caixa de 36 x 140 Gr.

Hamburguesa de pollastre de corral criat en llibertat i alimentat principalment de blat de moro. Aquesta raça es caracteritza per una carn llisa, plena de sabor, menor quantitat de greix i un groc característic.

1,89 €/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. K519

Aletes de Pollastre Groc

Caixa de 4 Kg. (+/-130 Gr./peça)

Aletes de pollastre groc.

Ideal per a preparar al forn fregides.

0,47 €
unitat de 130 Gr.
aprox.

3,60 €/Kg.



* Ref. K520

Pernilets de Pollastre Groc

Caixa de 5 Kg. (+/-150 Gr./peça)

Pernilets de pollastre groc.

Ideal per a preparar al forn.

0,51 €
unitat de 150 Gr.
aprox.

3,40 €/Kg.



* Ref. K521

Cuarts de darrera de Pollastre Groc

Caixa de 5 Kg. (+/-300 Gr./peça)

Quarts del darrera de pollastre groc.

Ideal per a preparar al forn.

0,93 €
unitat de 300 Gr.
aprox.

3,10 €/Kg.



* Ref. 96814

Pit de Pollastre filetejat

Caixa de 5 Kg. Interfoliada.

Pit de pollastre filetejat envasat en format IQF.

Ideal per a fer a la planxa.

9,70 €/Kg.



* Ref. 96813

Pit de Pollastre

Caixa de 5 Kg. Interfoliada.

Pit de pollastre envassat en format IQF.

Ideal per a fer a la planxa.

8,30 €/Kg.



* Ref. K024

Botifarra Crua de Pagès

Caixa de 3 Kg. (21 un. x 140 Gr.)

Botifarra crua de pagès fresca al punt de pebre i sense colorants.

Ideal per brasa.

0,99 €
unitat de 140 Gr.

6,90 €/Kg.



* Ref. C322

Costelles de Xai

Caixa de +/- 5 Kg. aprox.

Costella de xai nacional.

Ideal per a planxa o brassa.

13,75 €/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.

15,25 €/Kg.



* 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.

4,80 €/Kg.



1,60 €
peça de 335 Gr.
aprox.

* Ref. 21173

Filet de Porc

Caixa de +/- 6 Kg. Aprox. (+/- 700 Gr. /peça.)

Preparat de filet de porc amb "cordón", envasat al buit.

Ideal per a fer a la brasa, a la planxa o al forn.

5,65 €/Kg.



1,13 €
peça de 200 Gr.
aprox.

* Ref. K126

Peus de Porc cuits

Caixa de 3 Kg. (+/-16 unitats)

Peus de porc cuits, envasats al buit, tallats per la meitat.

6,15 €/Kg.



1,11 €
peça de 180 Gr.
aprox.

* Ref. K020

Llom tallat a 5 Mm.

Caixa de +/- 5 Kg. aprox.

Cinta de llom filetejada. Talls de 50 Gr.

Ideal per a fer a la planxa.

5,75 €/Kg.



0,46 €
tall de 80 Gr.
aprox.



Porc Ibèric

✳ 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.

13,95 €/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.

14,95 €/Kg.



✳ Ref. K524

Presca Ibèrica

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

Presca Ibèrica.

Ideal per a fer a la brasa.

25,65 €/Kg.



✳ Ref. K525

Pluma Ibèrica

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

Pluma Ibèrica.

Ideal per a fer a la brasa.

24,85 €/Kg.



✳ Ref. K609

Tira de Costella Ibèrica

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

Pluma Ibèrica.

Ideal per a fer a la brasa.

8,95 €/Kg.



Embotits

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.

10,20 €/sobre de 500 Gr.



Ref. CF0110

Centre d'Espatlla Ibèrica Bilbao

Peça de +/-2,7 Kg. aprox.

Espatlla de porc ibèric sense os i envasada al buit.

26,46 €/Kg.



Ref. CF0007

Centre d'Espatlla Ibèrica Maximum

Peça de +/-2,5 Kg. aprox

Espatlla de pernil ibèric pelada, desossada, amollada i envasada al buit amb film.

31,95 €/Kg.



Ref. CF0093

Fuet tallat

Safata de 500 Gr. (250 talls de fuet)

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

5,90 €/safata.



Ref. CF0003

Centre de Pernil Curat Gran Rendimiento

Peça de +/- 4 Kg. Aprox.

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

11,10 €/Kg.



Ref. CF0058

Bacon Motllo Foodservice

Peça de +/- 4,4 Kg.

Bacon cuït fumat.

Ideal per a preparar entrepans.

6,95 €/Kg.



Productes Làctics



☀ Ref. S1208

Nata per muntar 35%

Brick d'1 L.

Nata per muntar 35%.

Indicada per a preparar postres.

3,85 €/brick.



🇪🇺 Ref. S2374

Nata Líquida 35%

Brick de 2 L.

Nata líquida procedent de llet de vaca 35%.

8,40 €/brick.



🇪🇺 Ref. S2020

Nata Krona Original

Brick d'1 L.

En cuinar no es talla, resisteix altes temperatures i tolera l'addició d'àcids. Alt rendiment en muntat

4,69 €/brick.



🇪🇺 Ref. S2036

Nata Krona Original

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.

4,55 €/brick.





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.

2,87 €/unitat.



Ref. SG0002

Burrata de Trufa

Safata de 200 Gr. (1 unitat)

Burrata amb tartufo.

Ideal per a preparar amanides.

4,95 €/unitat.



Ref. SG0003

Burrata Fumada

Safata de 2 x 100 Gr. (2 unitats)

Burrata fumada.

Ideal per a preparar amanides.

2,42 €/unitat.



Ref. SG0208

Escames New Dorónico

Bossa d'1 Kg.

El formatge Dorónico és de pasta dura i elaborat amb llet de vaca.

Ideal per a preparar amanides.

15,49 €/Kg.



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.

2,31 €/unitat.



Ref. S2088

Formatge per untar

Bidó de 2 Kg.

Formatge especial tipus Philadelphia.

6,47 €/Kg.



Ref. PR171

Rodanxa Formatge de Cabra 44 Mm IQF

Caixa d'1 Kg. (44 Mm. 6 Gr.)

Llet pasteuritzada de cabra, (98,79 %) sal, i ferments làctics.

Ideal per a preparar amanides.

12,99 €/Kg.

0,07 €
peça aprox.



Ref. PR172

Rodanxa Formatge de Cabra 77 Mm IQF

Caixa d'1 Kg. (77 Mm. 20 Gr.)

Llet pasteuritzada de cabra, (98,79 %) sal, i ferments làctics.

Ideal per a preparar amanides.

12,99 €/Kg.

0,26 €
peça aprox.

Ref. S2180

Formatge Edam Llescat

Safata d'1 Kg. (50 llesques)

Formatge Edam fet a partir de llet pasteuritzada de vaca, sal, cultius, quall. 40 % MG/ES.

Ideal per a entrepanes.

8,90 €/Kg.



Ref. S2262

Formatge Curat 100% Ovella

1/2 peça. (1/5 Kg. aprox.)

Formatge d'ovella 100% curat.

Obrir 10 minuts abans de consumir.

13,59 €/Kg.



Ref. S2410

Formatge Dur Italià

Peça de +/- 1 Kg. aprox.

Formatge dur, cuit i de maduració lenta, produït amb coagulació per acció del quall, a partir de la llet.

Obrir 10 minuts abans.

11,50 €/Kg.



Pa

* Ref. 68900

Pa Bao

⌚ Descongela
30 min.

Caixa de 30 x 41 Gr. (9,5 Cm.)

Aquesta especialitat asiàtica és la base amb què es preparen els entrepans que s'assaboreixen a Taiwan i les Filipines. És una petita pasta de massa ovalada, llarga i doblegada per la meitat. Elaborat amb mantega, blanc, sense escorça i molt suau pel fet que està cuit en forn de vapor.

0,42 €/unitat



Novetats

europastry®

❄ Ref. 68193

Mitja Espelta Saint Honoré

Caixa de 48 x 150 Gr. (26 Cm.)

Milloreu la recepta d'aquest deliciós pa Saint Honoré perquè encara sigui més apetitós i encara més cruixent. Les llavors de gira-sol, carbassa, llinosa groga, sèsam i sèsam pelat que incorporava, ara hi afegim també teff, chía i mill. Elaborada amb massa mare d'espelta.

0,87 €/unitat



🕒 Descongelar
30 - 45 min.

🔥 190 - 200 °C
12 - 15 min.

❄ Ref. 69735

Panet Llavors

Caixa de 90 x 70 Gr. (15 Cm.)

Elaborat amb massa mare de blat, triple fermentació i farines de proximitat. Cruixent per fora, tendre per dins!

0,29 €/unitat



🕒 Descongelar
20 - 25 min.

🔥 180 - 190 °C
12 - 18 min.

❄ Ref. 66330

Bagel

Caixa de 50 x 85 Gr. (11,8 Cm.)

Marca la diferència amb aquest pa exclusiu, elaborat amb farina de blat, sal, aigua i llevat. Pa dens amb una coberta exterior lleugerament cruixent.

0,47 €/unitat



🕒 Descongelar
45 - 50 min.

🔥 180 °C
3 - 5 min.

❄ Ref. 21441

Focaccia Mediterrània

Caixa de 40 x 105 Gr. (12 Cm.)

La Focaccia és un pa xat originari de la regió de la Ligúria, l'ingredient fonamental del qual és l'oli d'oliva, enriquit amb una diversa gamma d'herbes aromàtiques. La Focaccia Mediterrània està elaborada amb sal grossa i oli d'oliva

0,69 €/unitat



🕒 Descongelar
15 - 20 min.

🔥 180 - 190 °C
2 min.

❄ Ref. 21451

Focaccia Romana

Caixa de 40 x 105 Gr. (12 Cm.)

Elaborada mitjançant un procés de doble fermentació i cuita al forn de sola. La Focaccia Romana conté oli d'oliva i una barreja d'ingredients a la massa com són les olives, el pebrot verd i l'orenga que li atorguen un sabor especialment mediterrani. Es presenta decorada amb oli d'oliva i orenga.

0,71 €/unitat



🕒 Descongelar
15 - 20 min.

🔥 180 - 190 °C
2 min.

❄ Ref. 28820

Panini Black & White

Caixa de 30 x 100 Gr. (17,5 Cm.)

Exquisit pa per a entrepans elaborat amb la recepta tradicional dels paninis. D'interior suau, escorça fina i cruixent coberta de sèsam de dos colors.

0,76 €/unitat



🕒 Descongelar
15 - 20 min.

🔥 180 - 190 °C
2 min.

Brioixeria

❄ Ref. 67420

🕒 Descongela
20 - 30 min.

Croissant Margarina Selecció Or 🍳 165 - 175 °C
17 - 19 min.

Caixa de 64 x 75 Gr. (14,5 Cm.)

És un producte de delicada elaboració amb llargs repòs que transformen el temps en un ingredient més. El seu aspecte daurat i la seva pasta de full el fan cremós a la boca i en estar fet amb margarina i ingredients d'origen vegetal és ideal per als vegans.

0,36 €/unitat



❄ Ref. 65090

🕒 Descongela
20 - 30 min.

Croissant Bombó Midi 🍳 165 - 175 °C
15 - 18 min.

Caixa de 90 x 55 Gr. (12,1 Cm.)

Croissant de margarina, amb una pasta de full especialment cruixent, farcida d'una exquisida i abundant crema de cacau que es fon a la boca. Decorat amb llavors de xocolata i pintat amb ou, el seu pràctic format fa que sigui un producte indispensable al teu establiment. Tan tendre i saborós que resulta addictiu!

0,27 €/unitat



❄ Ref. 64471

🕒 Descongela
20 - 30 min.

Croissant París "Hotelero" 🍳 170 - 180 °C
12 - 15 min.

Caixa de 100 x 45 Gr. (11,5 Cm.)

Des d'obradors francesos arriba el Croissant paris Hostalero. Elaborat segons la recepta de Claude Gelée i amb ingredients de primera qualitat per oferir-te una pasta de full única i el dolç gust de mantega de la pastisseria francesa. Un petit plaer ideal per a qualsevol hora del dia.

0,43 €/unitat



❄ Ref. 29361

🕒 Descongela
20 - 30 min.

Ensaimada Fàcil 🍳 160 - 180 °C
215 - 20 min.

Caixa de 32 x 100 Gr. (11,5 Cm.)

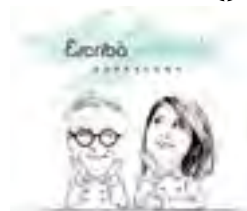
Temptadora Ensaimada de 100 Gr. Amb un sabor exquisit i fàcil de preparar.

0,54 €/unitat



Suggerència de postre

europastry®



Novetat

1,90 €
cost postre
aprox.

* Ref. 67123

Cremadet Escribà

Descongelar
40 - 45 min.

Caixa de 34 x 55 Gr. (8 Cm.)

Mitja lluna de pasta de full de mantega farcida de crema pastissera preparada amb llet sencera, canyella en branca i pell de taronja i llimona. El toc genial i distintiu?

La caramel·lització d'una de les cares.



0,75 €/unitat

Cremadet acompanyat de gelat de vainilla, xarop de xocolata i canyella

Ingredients:

2 Cremadets.
Bola de gelat de vainilla (30 Gr.)
Xarop de xocolata (15 Gr.)
1 branca de canyella
Ametlla picada

Preparació:

Posem 2 Cremadets oberts per la meitat a un plat.
Tot seguit, afegim la bola de gelat i la posem al costat del Cremadet.
Ho decorem tot amb xarop de xocolata una branca de canyella i ametlla picada.

* Ref. 1507

La Lechera Vainilla

Envàs de 5,5 L.
Gelat de vainilla format hostaleria ideal per a preparar postres.



* Ref. E1031

Ametlla Crocanti

Bossa d'1 Kg.
Ametlla tritutada ideal per a preparar postres.



* Ref. E1015

Branques de Canyella

Paquet amb 100 pals.
S'obté a partir de l'escorça dessecada de l'arbre de l'espècie botànica *Cinnamomum zeylanicum*.



* Ref. S5120

Xarop de xocolata

Caixa de 6 x 1 Kg.
Autèntic sabor a xocolata.
Textura perfecta.
Calent manté les propietats.
A punt per utilitzar.



Postres



❄ Ref. PR231

Coulant de Xocolata

Caixa de 20 x 100 Gr.

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

1,10 €/unitat



❄ Ref. M577

Coulant de Xocolata Blanca

Caixa de 20 x 120 Gr.

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

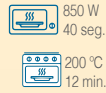
1,99 €/unitat



Novetat

❄ Ref. R383

Crep de Torró



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

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

Crêpe (44%), farcit (56%).

1,32 €/unitat



❄ Ref. PR819

Tequeño de Xocolata



Caixa de 100 x 35 Gr.

Trossos deliciosos de xocolata amb avellana, coberts del nostre màgic xarop, aconseguen donar-li un únic toc secret per crear un tequeño inigualable, capaç d'omplir cada moment de la teva vida de felicitat i el millor de tot sense oli de palma!

0,36 €/unitat

Novetat



❄ Ref. 9862

Fondant de Baileys



Caixa de 12 x 90 Gr.

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

1,92 €/unitat



❄ Ref. M560

Trufes Gelades

Caixa de 50 x 15 Gr.

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

Deixar descongelar 30 minuts.

0,25 €/unitat



❄ **Ref. BR322**

Fruites del Bosc 3 Varietats

Bossa de 2,5 Kg.

Grosella, mora silvestre, nabiu silvestre.

Deixar descongelar 40 minuts.

6,40 €/Kg.



❄ **Ref. BR321**

Fruites del Bosc 6 Varietats

Bossa de 2,5 Kg.

Maduixa, grosella vermella, grosella negra, nabiu, mora, gerd.

Deixar descongelar 40 minuts.

4,80 €/Kg.

❄ **Ref. BR329**

Maduiques senceres

Bossa de 2,5 Kg.

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

Deixar descongelar 40 minuts.

4,20 €/Kg.



❄ **Ref. BR320**

Mango a daus

Bossa de 2,5 Kg.

Mango tallat a daus de 20 Mm. x 20 Mm.

Deixar descongelar 40 minuts.

6,40 €/Kg.



❄ **Ref. BR323**

Pinya trossos

Bossa de 2,5 Kg.

Pinya trossejada, ideal per a fer els teus propis postres.

Deixar descongelar 40 minuts.

4,30 €/Kg.



❄ **Ref. BR326**

Poma a daus

Bossa de 2,5 Kg.

Trossos de poma tallada a daus ideal per a les teves creacions.

Deixar descongelar 40 minuts.

3,60 €/Kg.



❄ **Ref. BR85**

Puré de Maduixa

Envàs d'1 Kg.

Puré de fruita 100% de maduixa per elaborar plats de cuina i postres.

Deixar descongelar.

6,25 €/Kg.



❄ **Ref. BR90**

Puré de Mango

Envàs d'1 Kg.

Puré de fruita 100% de mango per elaborar plats de cuina i postres.

Deixar descongelar.

6,85 €/Kg.





Ref. RF023

logurt Natural Cremós

Bidó de 3 Kg.

logurt cremós natural especial hostaleria.

Indicat per a la preparació de postres.

6,45 €/bidó.



2,15 €
litre.



Ref. RF024

logurt Grec Natural

Bidó de 3 Kg.

logurt Grec natural especial hostaleria.

Indicat per a la preparació de postres.

9,45 €/bidó.



3,15 €
litre.

Lykke

Ref. 61584

Pastís de Formatge Albert Adrià

Pastís de 1,100 Kg.

Albert Adrià, nomenat millor pastisser de el món en 2015 per The World 's 50 Best Restaurants, porta a Lykke seva passió per les receptes de pastissos tradicionals, les de tota la vida, però amb el seu toc més avantgardista. La perfecta combinació d'ingredients d'alta qualitat i un forn a alta temperatura, dóna com a resultat un exterior perfectament caramel·litzat respectant la cremositat de l'interior.

Deixar descongelar 12 hores.

15,64 €/unitat.



Ref. MG02

Pastisset de Formatge 125 Gr.

Pastís de 125 Gr.

Formatge fresc (30%), crema de llet, ou pasteuritzat i sucre.

1,70 €/unitat.



☀ Ref. 4841

13,58 €/Kg.

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 conum. Treballar al bany maria abans d'utilitzar.



40,75 €/envàs.

europastry

☀ Ref. 64432

Pancakes

800 W
1-2 min.

140 °C
15 min.

Caixa de 80 x 45 Gr.

Deliciosos pancakes fets amb una masa esponjosa i de forma artesanal.

Deixar descongelar 30 minuts.

0,28 €/unitat.



☀ Ref. 0398

11,42 €/Kg.

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.

34,25 €/envàs.



Muffin amb KITKAT® Spread

Ingredients:

250 Gr. Farina

1 Ou

300 Ml. de Llet

200 Gr. de KITKAT® Spread

180 Gr. de Sucre

250 Gr. de Mantega

100 Gr. de KITKAT® Mix in

5 Gr. de Sal

10 Gr. de Llevat

Preparació:

Mesclar els ous, el sucre i afegir la mantega fosa, la llet, la farina, la sal, el llevat i barrejar bé.

Aboqui la meitat de la barreja al motlle per a muffins, posi a sobre el KITKAT® Spread

(10 grams cadascuna) i acabi de cobrir amb la barreja per a muffins.

Cuinar durant 5 minuts a 220 ia 180 ° durant 15 minuts.

Treure del forn, desemmotllar i deixar reposar 15 minuts abans de dinar.

Fondre la resta de KITKAT® Spread, submergeixi la punta del muffin, empolvori amb el KITKAT® mix in i serveixi.



Queviures



 Ref. S7070

Olives Aliño de la Abuela

Llauna de 5 Kg.

Olives verdes partides, aigua, alls, pebre vermell, sal, vinagre, llorer, orenga, i comí.

Ideals per a fer l'aperitiu.

11,75 €/llauna.



 Ref. S1585

Olives Farcides 180/200

Llauna de 5 Kg.

Olives farcides d'anxova.

Ideals per a fer l'aperitiu i preparar amanides.

15,75 €/llauna.



 Ref. S7066

Olives Manzanilla llescades

Llauna de 3 Kg.

Oliva verda "Manzanilla" tallada en rodanxes.

Ideals per a preparar plats.

6,50 €/llauna.



 Ref. S7069

Olives Negres sense os 280/320

Llauna de 3 Kg.

Olives negres sense os 280/320.

Ideals per a fer l'aperitiu.

9,10 €/llauna.



☀️ Ref. S4014

Oli d'Oliva suau

Envàs de 5 L.

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

Apte per a fregits.

5,15 €/litre.

☀️ Ref. S4011

Oli Verge Extra

Garrafa de 5 L.

Oli d'oliva verge extra.

Ideal per amanides, etc...

5,85 €/litre.

☀️ Ref. S4047

Oli de Llavors

Bidó de 5 L.

Oli refinat de llavors especialment indicat per a fregits.

2,99 €/litre.

☀️ Ref. S4015

Oli d'Oliva Verge Extra monodosi

Caixa de 168 x 10 Ml.

Oli d'oliva verge extra monodosi.

Format ideal hostaleria.

0,09 €/unitat.



☀️ Ref. S2364

Oli de sèsam

Envàs de 550 Ml.

L'oli de sèsam és un oli vegetal comestible que deriva de les llavors de la planta de sèsam. S'utilitza com a oli per cuinar és més freqüent el seu ús com aromatitzant en la cuina xinesa i coreana.

6,99 €/envàs.



stargourmet
PRODUCTE VERGE COGNAT

🕒
Petició prèvia a
24 hores

☀️ Ref. SG0010

Oli aromàtic de Trufa Negra

Ampolla de 250 Ml.

Oli aromàtic de trufa negra, per amanir tot tipus de receptes.

10,30 €/unitat.



stargourmet
PRODUCTE VERGE COGNAT

🕒
Petició prèvia a
24 hores

☀️ Ref. SG0085

Oli aromàtic de Trufa Blanca

Ampolla de 250 Ml.

Oli aromàtic de trufa blanca, per amanir tot tipus de receptes.

11,10 €/unitat.



☀ Ref. S3670

Sobres de Sal Monodosi

Caixa de 2.000 x 1 Gr.

Sal iodada en format monodosi.

0,004 €/sobre.



☀ Ref. S3671

Sobres de Pebre Monodosi

Caixa de 2.000 x 1 Gr.

Pebre en format monodosi.

0,008 €/sobre.



☀ Ref. S5101

Maionesa Monodosi

Caixa de 250 x 10 Ml.

Salsa Maionesa format monodosi.

0,06 €/sobre.



☀ Ref. S5112

Mostassa Monodosi

Caixa de 250 x 10 Ml.

Salsa Mostassa format monodosi.

0,04 €/sobre.



☀ Ref. S5164

Ketchup Monodosi

Caixa de 200 x 12 Gr.

Sobres monodosi de Ketchup.

0,03 €/sobre.



stargourmet
PRODUCTS DESIGN COMPANY

☀ Ref. SG0174

Vinagre balsàmic de Mòdena

Envàs de 5 L.

Vinagre balsàmic de Mòdena IGP, format restauració.

4,27 €/litre.



Petició prèvia a 24 hores

☀ Ref. S4031

Vinagre de Mòdena monodosi

Caixa de 168 x 7 Ml.

Vinagre de Mòdena monodosi.

Format ideal hostaleria.

0,06 €/envàs.



☀ Ref. S4016

Vinagre de Vi Jove 6° monodosi

Caixa de 168 x 10 Ml.

Vinagre de vi jove 6° monodosi.

Format ideal hostaleria.

0,05 €/envàs.



☀ Ref. SG0007

Tomàquet Baby semi-sec

Llauna d'1 Kg. (85-90 peces)

Tomàquets pelats, semisecs, en oli, amanits amb alfàbrega.

15,30 €/llauna.



☀ Ref. S2179

Salsa de Soja

Envàs d'1 L.

La salsa de soja està feta a base de soja, blat, aigua i sal.

És ideal per cuinar verdures, proteïnes vegetals, sopes, guisats, fer salses o per acompanyar a les algues.

8,89 €/envàs.



☀ Ref. S2367

Salsa Kimuchi

Envàs de 1,5 L.

Essencial en la cuina coreana, amb toc picant elaborat a força de xili vermell i peix en salaó. Amb aquesta salsa s'elabora el tradicional kimchi resultant de la fermentació de col xinesa amb les diferents espècies i amb ell es poden preparar des arrossos fins a sopes.

22,15 €/envàs.

14,76 €
litre.



☀ Ref. S2000

Allioli

Envàs de 2 L.

All i oli llest per acompanyar fideuàs i qualsevol altre tipus de plat.

9,80 €/envàs.



4,90 €
litre.



☀ Ref. S1720

Chipotles Molts

Caixa de 24 x 220 Gr.

Chipotles adobats molts.

2,79 €/envàs.



☀ Ref. S2033

Salsa Cesar

Caixa de 6 x 1 L.

Aigua, oli de gira-sol, vinagre d'alcohol, sucre, formatge, sal, rovell d'ou, pasta d'anxoves.

5,50 €/envàs.



☀️ Ref. S2365

Tofu Japonès

Envàs de 349 Gr.

Aigua, llavors de soja (9,8%), proteïna aïllada de soja (2,4%)

2,20 €/envàs.



☀️ Ref. PR966

Faves de Soja pelades



Bossa de 400 Gr.

Tradicionalment, les llavors de soja Edamame se serveixen en plats asiàtics, encara que també podem servir-les en amanides com un complement ric en proteïnes.

2,29 €/bossa.



☀️ Ref. V820

Edamame Beina

0,34 €
ració de 100 Gr.

Caixa de 20 x 500 Gr.

Beïnes de soja escaldades ultracongelades. Varietat: *Glycine max.*

3,45 €/Kg.



☀️ Ref. S3891

Blat de Moro

Llauna de 2,6 Kg.

Blat de Moro, aigua, sucre i sal.

6,35 €/llauna.



☀️ Ref. S3894

Espàrrec Blanc 17/24

Llauna de 660 Gr.

Espàrrecs, aigua i sal.

5,10 €/llauna.



Drops

Fiber Free

AFEGIR A:



SORBETS



SALSES



SMOOTHIES



SOPES



PLATS



CÒCTELS



* Ref. SG0265

Drops d'Alfàbrega IQF

Bossa de 300 Ml. (5 Gr./unitat)
Drops d'Alfàbrega.

2,99 €/bossa.

* Ref. SG0266

Drops de Julivert IQF

Bossa de 300 Ml. (5 Gr./unitat)
Drops de Julivert.

2,55 €/bossa.

* Ref. SG0264

Barreja d'all i Julivert

Bossa de 250 Gr. (8 bosses/caixa)
Barreja d'all i Julivert tallats.

1,95 €/bossa.

* Ref. S2004

Nèctar de Pinya

Brick d'1 L.
Nèctar de Pinya.

0,71 €/brick.



* Ref. S2005

Nèctar de Poma

Brick d'1 L.
Nèctar de Poma.

0,69 €/brick.





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



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. Tosses
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