



assolim
food services

Ofertes vàlides de l'1 de maig, al 30 de juny de 2022

Fer-ho bé



Compra per l'App i guanya fantàstics regals

Maig
Juny
Juliol
Agost



Guanya REGALS comprant per la nostra App???

Durant els mesos de **Maig, Juny, juliol i Agost**, les comandes fetes a Assolim a través de la nostra App, et sumaran una sèrie punts que podràs **canviar per uns regals que et mostrem a la pàgina següent**.

Podràs acumular punts fent comandes a través de la nostra App.

Encara no fas les comandes a través de la nostra App???

Només has de demanar la teva clau d'accés i la Contrasenya.

Posa't en contacte amb el teu assessor comercial o trucant al 93 755 47 40 i demana l'alta.

No perdís ni un segon més!!!

Descarrega l'App i comença a comprar i a sumar punts!!



*Cada 50€ de compra corresponen a 1 punt en tots els productes que estan a la nostra App, i només les comandes fetes a través de l'App sumaran punts.

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

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



1.795 punts

TV Samsung 55"



1.695 punts

Iphone 13



1.695 punts

Samsung S22



695 punts

Apple Watch S7



695 punts

Samsung Watch 4



595 punts

Cafetera



425 punts

Microones



379 punts

Forn fregidora sense oli



195 punts

**2 Entrades
Port Aventura**



179 punts

Val descompte



50 punts

Altaveu





ET SERVIM LA CARN FRESCA

*A partir d'ara també et servim
i t'assessorem amb la carn fresca*

La família Assolim creix i ampliem una família de productes que ja teníem, però que hem ampliat amb més referències i més variades.

La carn fresca a partir d'ara la pots demanar-la a Assolim amb total garantia de qualitat, amb un producte de proximitat,

Un dels principals valors afegits, és la precisió en el tall segons el gramatge desitjat, el que permet que les racions que us oferim s'ajustin als grams de carn que necessiteu segons l'escandall de cada plat.

A les següents pàgines trobareu un petit assortit de totes les referències que podem oferir-te d'aquesta família de productes.

Per a més informació sobre l'assortit de carn fresca, posa't amb el teu assessor comercial, i ell t'ajudarà amb tot el que necessitis

Carn Fresca

Ref. CAF028

Costella de Porc Sencera

Peça de +/- 1.8 Kg. aprox.



Ref. CAF043

Cap i Pota

Safata de +/- 1 Kg. aprox.



Ref. CAF026

Panxeta de Porc amb Pell Tallada

Safata de 2 Kg.



Ref. CAF064

Galtes de Porc sense Os

Safata de +/- 2 Kg. (10 unitats)



Ref. CAF067

Morro de Porc Tallat

Safata de +/- 1,5 Kg.



Llom de Porc Tallat

CAF053. Gruixut Safata de +/- 3 Kg. (50 x 60 Gr.)

CAF054. Fi Safata de +/- 3 Kg. (100 x 30 Gr.)



Ref. CAF066

Llonza de Porc Tallada

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



Ref. CAF066

Peus de Porc Cuits a Meitats

Safata de +/- 750 Gr. (4 unitats).

* Ref. CAF012

Peus de Porc Tallats

Safata de 6 x +/- 300 Gr. aprox.



Ref. CAF060

Bistec Culata Porc

Safata de +/- 2 Kg. (Safata de 20 x 120 Gr.).



Carn Fresca

Carn Picada

CAF091 Vedella. Safata de +/- 1,5 Kg.

CAF090 Porc Burguer Meat. Safata de +/- 1,5 Kg.



Ref. CAF148

Tripa de Vedella Envassada al buit

Peça de +/- 2 Kg. aprox. envassada al buit.



Ref. CAF093

Xistorra Extra

Safata de +/- 2 Kg.



Ref. CAF083

Xistorretes al Buit

Bossa de +/- 1,5 Kg. (+/- 2 / 3 Cm.)



Ref. CAF092

Xoriço Pinxto

Safata de +/- 2 Kg. (40 x 50 Gr.)



Ref. CAF096

Llonganissa Criolla

Safata de +/- 2,7 Kg.



Ref. CAF097

Pintxo Gros

Safata de +/- 1 Kg.



Ref. CAF095

Pintxo Moruno

Safata de +/- 1 Kg.



Ref. CAF099

Botifarra Negra Faves

Peça de +/- 280 Gr.



Ref. CAF100

Bisbe Negre

Peça de +/- 500 Gr.



Ref. CAF103

Botifarra Catalana

Peça de +/- 500 Gr.



Ref. CF0110

Centre d'Espatlla Ibèrica Bilbao

Peça de +/- 2,7 Kg.

Espatlla de porc ibèric sense os i envasada al buit.

25,52 €/Kg.



Ref. CF0081

Pernil Cuit Extra Sucós

Peça de +/- 5,5 Kg. aprox

Pernil cuit extra sucós, (74%)

6,29 €/Kg.



Ref. CAF101

Botifarra Blanca Faves

Peça de +/- 250 Gr.



Ref. CAF102

Bisbe Blanc

Peça de +/- 500 Gr.



Ref. CAF104

Botifarra d'Ou

Peça de +/- 280 Gr.



Ref. CF0117

Pernil Cuit Extra Lacón

Peces de +/- 5,5 Kg. P.V.

Pernil cuit "Gran Reserva" amb pell natural, i envassat al buit.

7,65 €/Kg.



Ref. CF0144

Fuet Gran Selección

Caixa de 12 x 150 Gr.

Fuet envassat en Flow-Pack macroperforat.

Peces de 150 Gr. + 20 Gr. gratis. 170 Gr. en total.

2,10 €/unitat.



Carn Fresca

Salsitxa de Pagès

CAF014 Safata de +/- 3 Kg.

CAF086 Safata de +/- 3 Kg. (85 x 35 Gr.)



Botifarra

CAF087 Safata de +/- 2,4 Kg. (30 x 80 Gr.)

CAF088 Safata de +/- 2,4 Kg. (20 x 120 Gr.)

CAF089 Safata de +/- 2,25 Kg. (15 x 150 Gr.)



Burguer Meat de Vedella

CAF074 Safata de 2 Kg. (25 x 80 Gr.)

CAF008 Safata de +/- 2,25 Kg. (15 x 150 Gr.)

CAF009 Safata de +/- 2 Kg. (10 x 200 Gr.)



Burguer Meat Mixta

CAF069 Safata de 2 Kg. (25 x 80 Gr.)

CAF073 Safata de +/- 1,2 Kg. (12 x 100 Gr.)

CAF070 Safata de +/- 2.6 Kg. (20 x 130 Gr.)

CAF071 Safata de +/- 2.25 Kg. (15 x 150 Gr.)

CAF072 Safata de +/- 2 Kg. (10 x 200 Gr.)

Ref. CAF082

Mandonguilles de Vedella

Safata de +/- 1,5 Kg. (50 x 30 Gr.)



Ref. CAF125

Conill Cuixa Vedella Sencera envassada al buit

Peça de +/- 2 Kg. aprox. envassada al buit.



Ref. CAF145

Fricandó de Vedella 60 Gr.

Safata de +/- 3 Kg. aç



Ref. CAF139

Entranya de Vedella Importació

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



Ref. CAF130

Jarret de Vedella Sencer al buit

Peça de +/- 1,5 Kg. aprox. envassada al buit.



Ref. CAF127

Costella de Vedella del davant

Peça de +/- 3 Kg. aprox. envassada al buit.



Bistec tallat de Vedella

CAF011 Cap de Mort Safata de +/- 1,2 Kg. (10 x 120 Gr.)

CAF108 Bistec per Menú Safata de +/- 1,2 Kg. (10 x 120 Gr.)

CAF025 Bistec 150 Gr. Safata de +/- 1,2 Kg. (8 x 150 Gr.).

(0,4/0,6 Cm. de gruix aprox.)

CAF134 Filet de pobre Safata de +/- 2,25 Kg. (15 x 150 Gr.).



Carn Fresca

Ref. CAF123

Entrecot sense Os Llom Alt Tallat

Safata de +/- 2,4 Kg. (6 x 350/380 Gr.)



Ref. CAF156

Faux Filet de Vaca Importació Tallat

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



Ref. CAF149

Picana de Vaca Sencera Madurada

Peça sencera al buit de +/- 2 Kg.



Ref. CAF155

Tataki Extra de Vaca Madurat

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



Filet de Vedella

CAF157 Vaca Importació Peça sencera al buit de +/- 2 Kg.

CAF124 Vedella Nacional Peça sencera envassada al buit de +/- 2,4 Kg.



Xuletó de Vaca

CAF152 Vaca Gallega Madurada 30/40 dies

Peça envassada al buit de +/- 1 Kg.

CAF150 Vaca Gallega Madurada 30/40 dies

Peça envassada al buit de +/- 500 Gr.

CAF151 Vaca Importació Madurat 30/40 dies

Peça envassada al buit de +/- 1 Kg.



Ref. CAF166

Pany de Xai Tallat (Costelles/Mitjanes)

Safata de +/- 2,5 Kg.



Ref. CAF171

Cuixes de Xai tallades x brasa

Safata de +/- 1,6 Kg. aprox.



Ref. CAF172

Cuixes de Xai tallades a 4 trossos

Safata de +/- 1,6 Kg. aprox.

Ref. CAF170

Espatlla de Xai sencera al buit

Peça de +/- 1,1 Kg. aprox.



Ref. CAF168

Espatlla de Xai tallada a meitat

Safata de +/- 1,1 Kg. aprox.

Especial Rostisseries



* Ref. F0096

Patata Potxada

Bossa d'1 Kg.

Patata i oli de girasol.

Et faltarà afegir 8 - 9 ous i faràs una fantàstica truita.

3,15 €/Kg.



* Ref. F3717

Patata Potxada amb Ceba

Bossa d'1 Kg.

Barreja de patata de tall cassolà, fi i irregular, i de ceba potxada.

Nomès et farà falta afegir 12 ous i faràs una fantàstica truita.

3,15/Kg.





❄ Ref. V207

Patata Gajo Spicy Donald

Caixa de 4 x 2,5 Kg

Grills de patata amb pell, especiats amb pebre vermell.

0,30 €
Ració de 100 Gr.
aprox.



2,99 €/Kg.



❄ Ref. 97023

Patata 3/8

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Patata de 10 Mm. prefregides i ultracongelades

0,16 €
Ració de 100 Gr.
aprox.



1,60 €/Kg.



❄ Ref. V210

Patata Dollar

Caixa de 4 x 2,5 Kg

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

0,24 €
Ració de 100 Gr.
aprox.



2,45 €/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.

0,23 €
Ració de 100 Gr.
aprox.



2,35 €/Kg.



❄ Ref. V004

Patata Steakhouse

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Patates tallades a 10 x 20 Mm, que es fregeixen per garantir un exterior cruixent. Acompanyament ideal per a carns.

0,23 €
Ració de 100 Gr.
aprox.



2,30 €/Kg.



❄ Ref. PR01

Patata d'Olot

Caixa de 5 x 1 Kg. (18/20 patates/Kg.)

Magre de porc, patata, llet sencera de vaca, farina de blat, oli de gira-sol, ceba, pa blanc, aigua, clara d'ou, sal, brou de carn en pols (conté api i gluten), nou moscada i pebre negre. 67% Farciment, 23% Patata, 10% arrebossat.

0,52 €
Unitat aprox.



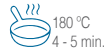
9,85 €/Kg.





❄ Ref. R984

Croqueta Arròs Negre i Allioli



Caixa de 4 x 500 Gr.

De 35 Gr. la unitat, combina tres colors, tres textures i tres sabors (arrebossat, massa i cor). La massa de la croqueta està elaborada amb arròs negre cuinat amb potes, calamarsó i tinta de sèpia i l'interior conté un 23% de allioli. Evolució de la clàssica recepta d'arròs negre amb allioli.



9,95 €/Kg.



❄ Ref. R971

Croqueta de Garrinet i Poma



Caixa de 4 x 500 Gr.

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



9,95 €/Kg.



❄ Ref. R083 *Novetat*

Croqueta de Secret i Mel Mesón



Caixa de 4 x 500 Gr

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



8,95 €/Kg.



Croquetes Mesón



Caixa de 8 x 500 Gr.

R093 Croqueta de Bolets

R143 Croqueta de Brandada de Bacallà

R033 Croqueta de Carn d'Olla

R063 Croqueta de Pernil Ibèric

7,95 €/Kg.

Croquetes Mesón



Caixa de 4 x 500 Gr

R908 Croqueta de Verdura i Formatge de Cabra

R932 Croqueta de Pollastre

7,95 €/Kg.



❄ Ref. R848

Croqueta de Carbassa i Parmesà



Caixa de 4 x 500 Gr.

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



9,95 €/Kg.



❄ Ref. R847

Croqueta de Pollastre i Curry



Caixa de 4 x 500 Gr.

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



9,95 €/Kg.



❄ Ref. R073 *Novetat*

Croqueta d'Albergínia Formatge de Cabra i Mel Mesón



Caixa de 4 x 500 Gr

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



7,35 €/Kg.

0,28 €
Unitat de 35 Gr.

* Ref. P1039

Anella Romana Clàssic



Caixa de 4 x 1 Kg.

Anelles de pota neozelandesa 50% arrebossades.
Varietat: *Nototodarus sloani*.

9,25 €/Kg.

1,39 €
Ració de 150 Gr.
aprox.



* Ref. PR470

Bomba Brava



Caixa de 30 x 150 Gr.

Interior de puré de patata, carn, tomàquet, ceba i espècies, la seva textura és cremosa i cruixent a l'exterior.



0,69 €/unitat.



* Ref. R9513

Bunyol de Bacallà Mesón



Caixa de 4 x 500 Gr.

Exquisits bunyols de bacallà elaborats a partir de la nostra recepta tradicional i amb més d'un 30% de bacallà. Amb una forma artesanal, cruixents per fora i flonjos per dins, són ideals com a aperitiu, tapa o ració de qualitat.



10,45 €/Kg.

0,18 €
Unitat aprox.

* Ref. PR65

Cordon Bleu de Pollastre



Caixa de 3 Kg. (19 x +/- 155 Gr. aprox.)

Carn de pollastre marinada, amb pernil i formatge, empanada, cuita i congelada.



9,95 €/Kg.



* Ref. R479

Crestes de Tonyina Mesón



Caixa de 6 x 400 Gr. (48 unitats).

Elaborades amb una fina massa fullada i un farcit de tomàquet, amb més d'un 24% de tonyina, pebrot de morro de bou i ceba, són un aliment nutritiu, ideals per complementar qual-sevol àpat.



7,94 €/Kg.

0,40 €
Unitat de 100 Gr.
aprox.

* Ref. PR13

Finger Filet Pollastre arrebossat



Caixa de 4 x 1 Kg. (28/50 Gr. unitat, aprox.)

Preparat de carn constituït per tires longitudinals de filet de pollastre, marinades, enfarinades, encolades, empanades i ultracongelades individualment.



7,75 €/Kg.

* Ref. PR72

Musclo Tigre



Caixa de 4 x 1 Kg. (17 unitats per bossa aprox.)

Musclos farcits i empanats, cruixent per fora i cremós per dins.



4,99 €/Kg.

0,28 €
Unitat aprox.

✳ Ref. PR962

Xipiró farcit de Carn

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

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

13,50 €/Kg.

0,84 €
unitat aprox.



✳ Ref. 91079

Calamars Farcits SS

Caixa de 4 Kg.

Calamar (*Illex Argentinus*) farcit de Magres de porc i vedella (30%), potes de calamar (30%), ous cuits, tomàquet, ceba, oli de gira-sol, pebrot vermell, soja (no OGM), olives verdes, vi blanc, sal i espècies.

14,10 €/Kg.

1,41 €
unitat aprox.

Ⓢ Ref. RF062

Cargol Bover Cuit Pasteuritzat

Bossa de 500 Gr.

Bover (*Helix Aspersa*). Producte cuit i pasteuritzat, amb tractament tèrmic per a esterilització i conservació del producte.

Abocar el líquid i esbandir amb aigua, escórrer, barrejar amb la salsa i coure 15 minuts.

4,65 €/bossa.



Ⓢ Ref. RF061

Cargol Cabrilla Cuit Pasteuritzat

Bossa d'1 Kg.

Cabrilla (*Otala láctea*). Producte cuit i pasteuritzat, amb tractament tèrmic per a esterilització i conservació del producte.

Abocar el líquid i esbandir amb aigua, escórrer, barrejar amb la salsa i coure 15 minuts.

5,35 €/Kg.

✳ Ref. K678

Cargol Cabrilla 24+

Bossa d'1 Kg.

(*Otala láctea*). Cargols de terra 100%. Esbandir amb aigua neta.

Posar en una cassola amb aigua i sal al gust i coure aproximadament 20 minuts.

5,75 €/Kg.



✳ Ref. PR970

Cargol Caldo

Envàs de 500 Gr.

(*Theba pisana*). Cargol de Terra 40%.

Aigua, sal, espècies, i brou de pollastre deshidratat.

3,25 €/envàs





❄ Ref. PR623

Caneló de Carn sense Beixamel Súper

Caixa de 100 x 55 Gr.

Magre de vedella (60%), magres de porc, ceba, tomàquet, farina de blat, mantega, llet sencera en pols, pa ratllat, soja (no OGM), pastanaga, vi blanc, sal, all, lloret i canyella.

0,62 €/unitat.



❄ Ref. PR622

Caneló de Carn sense Beixamel Extra

Caixa de 120 x 45 Gr.

Magres de porc (40%), magres de vedella (20%), tomàquet, ceba, pa ratllat, farina de blat, soja (no OGM), mantega, pastanaga, vi blanc, sal, all, brou de carn (lactosa, api), espècies.

0,34 €/unitat.



❄ Ref. PR643

Caneló de Carn amb Beixamel Extra

Caixa de 16 safates x 6 unitats (550 Gr.)

Magres de porc (40%), magres de vedella (20%), tomàquet, ceba, pa ratllat, farina de blat, soja (no OGM), mantega, pastanaga, vi blanc, sal, all, brou de carn (lactosa, api) i espècies.

3,92 €/safata de 6 unitats.



❄ Ref. R969

Caneló de Carn sense Beixamel Mesón

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

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

0,51 €/unitat.



❄ Ref. 30320

Caneló de Carn sense Beixamel

Caixa de 120 unitats. (40 Gr. unitat).

Canelons sense beixamel, elaborats amb fines làmines de pasta, de carn de vedella, porc i au, ceba, pastanaga, una mica de nou moscada i pebre. Afegir beixamel al gust.

0,18 €/unitat.



El Gran Caneló de Star Gourmet és elaborat de manera artesanal amb les millors matèries primeres. Amb una longitud de 26 Cm, és ideal per a la presentació en plats principals i tapes.

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

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

Canelons Gourmet Artesans 26 Cm.

* Ref. SG0310

Grancaneló de Txangurro

Caixa de 10 x 150 Gr.

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

4,47 €/unitat.

* Ref. SG0308

Grancaneló de "carrillera"

Caixa de 10 x 150 Gr.

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

3,34 €/unitat.

* Ref. SG0309

Grancaneló de Llonganissa, Boletus i Trufa

Caixa de 10 x 150 Gr.

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

2,71 €/unitat.

* Ref. SG0311

Grancaneló de Xai Rostit

Caixa de 10 x 150 Gr.

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

2,87 €/unitat.

Suggerències de presentació



❄ Ref. SG0125

Pasta Sfoglia Gialla

Caixa de 2 Kg. (5 x 2 Kg.) (12 plaques).
Plaques per lasanya de 48 x 25 Cm.



3,79 €/placa.

❄ Ref. SG0126

Pasta Sfoglia Verda

Caixa de 2 Kg. (5 x 2 Kg.) (12 plaques).
Plaques per lasanya de 48 x 25 Cm.



3,87 €/placa.

☀ Ref. S3649

Pasta Fideu Entrefí

Bossa de 5 Kg.
Pasta Alimentícia de Qualitat Superior, feta a base de sèmola de blat dur.



1,59 €/Kg.

☀ Ref. S3647

Pasta Macarró Ploma Núm. 3

Bossa de 5 Kg.
Pasta Alimentícia de Qualitat Superior, feta a base de sèmola de blat dur.



1,59 €/Kg.

☀ Ref. S0017

Arròs Extra

Bossa de 5 Kg.
L'arròs Extra de Bayo conté les varietats tipus Badia, cultivades al Delta de l'Ebre i reconegudes per la seva qualitat i sabor únic.



1,19 €/Kg.

☀ Ref. S3665

Arròs Marisma

Bossa de 5 Kg.
Arròs rodó blanc, cultivat i elaborat a terres del Parc Natural de Delta de l'Ebre. Ideal per arrossos caldosos i melosos.



2,09 €/Kg.

☀ Ref. S0335

Arròs Bomba

Bossa de 5 Kg.
L'arròs bomba Bayo, és una varietat d'arròs de gra rodó. És un arròs molt habitual en els arrossos, així com en l'elaboració de les paelles.



3,19 €/Kg.

❄ Ref. P860

Sípia neta 1.000/2.000

Caixa de 7 Kg. 20% Glasseig.

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

Ideal per a fer marques i guissats.

8,95 €/Kg.

❄ Ref. 91054

Sípia neta 2/4 IQF Índia

Caixa de 6 Kg. 25% Glasseig.

Varietat: *Sepia Pharaonis*. Procedència: Índia.

Ideal per a preparar a la planxa.

8,75/Kg.



❄ Ref. P482

Popet 20/40

Bossa d'1 Kg. 25% Glasseig.

Varietat: *Octopus Membranaceus*. Origen Vietnam.

Ideal per a preparar guissats.

7,55 €/Kg.

❄ Ref. 92103

Popet 40/60

Bossa d'1 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Octopus Vulgaris*. Origen Vietnam.

Ideal per a preparar guissats.

7,55/Kg.



❄ Ref. 91056

Tub de Pota Illex M

Caixa de 6 Kg. 5% Glasseig.

Varietat: *Illex argentinus*. Procedència: Ocea Atlàntic Suroest

Ideal per a porcionar i fer anelles.

7,50 €/Kg.



❄ Ref. P581

Tires de Pota

Caixa de 6Kg. 20% glacejat.

Varietat: *Dosodicus Gigas*.

Ideal per fer arrossos, fideuàs, etc.

3,50 €/Kg.



Blue SeaFood
Selected Fish

✳ Ref. P823

Calamar Patagònic Núm.4

Caixa de 4 x 2 Kg. 10% Glasseig.

Calamar patagònic en bloc. Varietat: *Loligo gahi*.

Ideal per arrebossar, preparar paelles i arrossos, etc.



7,25 €/Kg.

✳ Ref. P150

Calamar Patagònic Net

Bossa d'1 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: Loligo patagonica.

Ideal per arrebossar, preparar paelles i arrossos, etc.



9,90 €/Kg.

✳ Ref. P8681

Calamar Patagònic Trossejat

Bossa d'1 Kg. 20% Glasseig.

Calamar Patagònic trossejat. IQF Varietat: *Loligo patagonica*.

Ideal per arrebossar, preparar paelles i arrossos, etc.



9,50 €/Kg.

✳ Ref. 6151

Calamar Xino Trossejat

Bossa d'1 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: Loligo Chinensis.

Ideal per fer arrossos, o tapes.



8,30 €/Kg.

✳ Ref. P1292

Calamar Indi Trossejat

Bossa d'1 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: Loligo duvauceli

Ideal per fer arrossos, o tapes.



6,50 €/Kg.

✳ Ref. P519

Daus de Potó

Caixa de 7 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: Dosidicus gigas. Origen: Ocea Pacific

Ideal per fer arrossos, fideuàs, etc.



3,60 €/Kg.

* Ref. P1248

Escamarlà Escòcia Extra Núm. 3 21/25

Caixa d' 1,5 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Nephrops norvegicus*. Procedència: Escòcia.

Ideal per a preparar a la planxa.

19,90 €/caixa.



* Ref. P1281

Musclo Jugosón

Safata d'1 Kg. 0% Glasseig.

Musclo pasteuritzat envasat al buit.

Varietat: *Mytilus galloprovincialis*

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

4,25/Kg.



* Ref. P113

Musclo Cuit 1/2 Closca 90/130

Safata d'1 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Mytilidae*.

Ideal per a preparar tapes.

6,90 €/Kg.



* Ref. 92644

Cloïssa Marró 60/80

Bossa d'1 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Meretrix lyrata*.

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

4,25/Kg.



* Ref. P1133

Cossos de Cranc Blau P

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

Varietat: *Portunus Segnis*. Procedència: Túnez.

Ideal per a preparar brous i arrossos.

5,33 €/Kg.



* Ref. P1307

Llagostí Vannamei 40/50

Caixa de 2 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Penaeus Vannamei*. Origen: Atlàntic Sudest.

Ideal per a preparar a la planxa o fer arrossos.

8,95 €/Kg.



* Ref. P064

Llagostinera Núm. 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.

11,25 €/Kg.



* Ref. P362

Gamba pelada 50/70

Bossa d'1 Kg. 35% Glasseig.

Gamba pelada i crua. Varietat: *Solenocera melantho*.

Ideal per a preparar al "ajillo", per a fer arrossos, fideuàs, etc.

7,30 /Kg.



❄ Ref. P348

Cua de Rap Xinès 300/500 G

Bossa de 2 Kg. 25% Glasseig.

Varietat: *Lophius litulon*. Procedència: Xina

Ideal per a fer al forn o guissat.

4,95 €/Kg.



❄ Ref. P046

Cua de Rap Namíbia 300/600

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.

Cua de rap sense pell, embolicat unitariament.

Varietat: *Lophius vomerinus*

Ideal per a fer al forn o guissat.

10,99 €/Kg.

❄ 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.



Torry Harris

❄ Ref. P617

Filet de Tilapia 3/5 IQF

Bossa d'1 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Oreochromis niloticus*.

Ideal per a preparar a la planxa.

6,25/Kg.



❄ Ref. P1163

Llenguado H 3 Extra

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Solea solea*. Procedència: Holanda

Ideal per a fer a la planxa.

16,50 €/Kg.



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.

6,95 €/bossa.

❄ Ref. P246

Porcions de Salmó Noruec 125 Gr.

Caixa de 5 Kg. 20 pack de (2 x 125 Gr/peça). 0% Glasseig.

Lloms de salmó noruec envasats individualment.

Ideal per a fer a la planxa.

20,96 €/Kg.

2,62 €
porció de 125 Gr.





**Bacallà
Gardell**
Autèntic Bacallà d'Islàndia

* Ref. GA0003

Cues de Bacallà 250/300

Caixa de 6 Kg. 60% Glasseig.

Cues dessalades d'entre 250/300 Gr., amb alt contingut en gelatina. Ideals per menú o plats més econòmics.

7,99 €/Kg.



* Ref. GA0002

Cuetes de Bacallà 400/500

Caixa de 6 Kg. 55% Glasseig.

Cuetes dessalades de grans dimensions, amb alt contingut en gelatina. Ideals per menú o plats més econòmics.

8,75 €/Kg.

* Ref. GA0018

Centres de Bacallà 300/350

Caixa de 6 Kg. 30% Glacejat

Centres de llom curt de bacallà dessalat. Part del centre del llom del bacallà, racions de 300 Gr. a 350 Gr.

Envassat individual.

16,78 €/Kg.



* Ref. GA0006

Tacs de Bacallà envasats al buit

Caixa de 6 Kg. 3 bosses x 2 Kg.

Daus de llom ideals per a pinxos, "montaditos" o mitges racions. Envasat al buit.

13,33 €/Kg.



* Ref. GA0011

Lingot de Bacallà al buit +/- 200 Gr.

Caixa de +/- 5 Kg. 4 Bosses de 6 racions.

Sense Glasseig.

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

17,99 €/Kg.



* Ref. GA0007

Llom de Bacallà Cat XL 500/550 Gr.

Caixa de 6 Kg.

Morro alt i gruxut per a desenvolupar qual-sevol plat de carta. Ideal per porcionar en 2 unitats.

19,50 €/Kg.



* Ref. GA0004

Bacallà esqueixat al buit

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

Sense Glasseig.

Talls de bacallà esqueixat sense pell.

14,50 €/Kg.



* Ref. GA0008

Bacallà esqueixat especial IQF

Caixa de 6 Kg. 25% de Glasseig.

Talls de bacallà esqueixat sense pell.

10,99 €/Kg.



ESPECIAL SALAT REFRIGERAT



Ref. GA0039

Filet de Bacallà Salat 700/1.000

Caixa de 5 Kg. Filet de 700/1.000.

Filet de bacallà salat sencer.

Ideal per a porcionar.

17,55 €/Kg.



Ref. GA0035

Bacallà Esqueixat Especial Salat

Caixa de 5 Kg.

Tires petites de Bacallà Esqueixat Especial.

17,50 €/Kg.



Ref. P1274

Filet de Bacallà 500/1.000

Caixa de 7 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: Gadus Morhua. Procedència: Oceà Atlàntic nordoccidental.

Ideal per a porcionar.

7,90 €/Kg.

1,18 €
ració de 150 Gr.
aprox.



Ref. P734

Lloms de Bacallà Triple Jumbo

Caixa de 5,5 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: Gadus Morhua. Procedència: Islàndia

Ideal per a porcionar.

12,90 €/Kg.

1,93 €
ració de 150 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.

9,50 €/Kg.

1,42 €
ració de 150 Gr.
aprox.



❄ Ref. K647

Espatlla de Xai Nacional 900/1, 1 Kg.

Peces de +/- 900/1.200 Gr. Aprox

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

Ideal per a preparar al forn.

14,95 €/Kg.



1,60 €
peça aprox.



0,70 €
ració de 150 Gr.
aprox.

❄ Ref. K904

Garró de Porc sencer

Caixa de 5 Kg. (10 peces)

Peça situada entre la unió dels dos ossos de la pota on es forma el coïze, sense pell.

Ideal per a preparar guissat o al forn.

3,20 €/Kg.



❄ Ref. 6087

Tripa de Vedella Cuita Tallada a Daus

Caixa de 5 Kg.

Budell de boví blanc, cuit a daus.

4,65 €/Kg.



❄ Ref. K126

Peus de Porc cuits

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

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

5,75 €/Kg.

1,08 €
peça de 180 Gr.
aprox.



❄ Ref. 92165

Garrinet Lechal Segovia 3/4 Kg.

Peces de +/- 3/4 Kg. Aprox.

Garrinet lechal origen Segovia.

Ideal per a preparar rostit o al forn.

55,90 €/peça.



* Ref. C513

Mandonguilla Mixta

Caixa de 4 x 1,25 Kg. (170 unitats/aprox.)

Mandonguilles mixtes.

45% Porc, 45% Vacú.

4,80 €/Kg.

0,14 €
unitat aprox.



* Ref. K633

Conill Jove +/- 1 Kg.

Peces de +/- 1 Kg.

Conill sencer eviscerat.

Ideal per a cuinar a la brasa o al forn.

4,99 €/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. K515

Picada Burguer meat Porc/Vacú

Safata de 2 x 2 Kg.

Carn de porc (45%), carn de vacú (45%),

6,85 €/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.

6,48 €/Kg.



0,92 €
ració de 140 Gr.
aprox.

* Ref. K519

Aletes de Pollastre Groc

Caixa de 4 Kg. (+/-130 Gr./peça)

Aletes de pollastre groc.

Ideal per a preparar al forn fregides.

3,35 €/Kg.



* Ref. K520

Pernilets de Pollastre Groc

Caixa de 5 Kg. (+/-150 Gr./peça)

Pernilets de pollastre groc.

Ideal per a preparar al forn.

3,55 €/Kg.



* Ref. K521

Cuarts de darrera de Pollastre Groc

Caixa de 5 Kg. (+/-300 Gr./peça)

Cuarts del darrera de pollastre groc.

Ideal per a preparar al forn.

3,10 €/Kg.



Ref. RF066

Daus Vegans tipus 3 Formatges

Caixa de 4 x 250 Gr.

Amb fruits secs i proteïna vegetal
alt en vitamina b12, font de calci
i vitamina d.

Gust a Cheddar + Gouda + Mozzarella



2,60 €/paquet 250 Gr.

Ref. RF067

Llenques Veganes Tipus Mozzarella

Caixa de 3 x 330 Gr.

Amb fruits secs i proteïna vegetal
alt en vitamina b12, font de calci
i vitamina d.

Gust a Mozzarella.



3,37 €/paquet 330 Gr.

Ref. RF065

Ratllat Vegà Tipus 4 Formatges

Caixa de 3 x 330 Gr.

Amb fruits secs i proteïna vegetal
alt en vitamina b12, font de calci
i vitamina d. sabor Cheddar + Gouda
Mozzarella + Roquefort.



3,12 €/paquet 330 Gr.

Ref. RF068

Llenques Veganes Tipus Cheddar

Caixa de 4 x 250 Gr.

Amb fruits secs i proteïna vegetal
alt en vitamina b12, font de calci
i vitamina d.

Gust a Cheddar.



4,61 €/paquet 250 Gr.



Ref. S2055

Formatge Emmental Ratllat Fi

Bossa d'1 Kg.

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

Ideal per a preparar pizzes o gratinar.

7,59 €/Kg.



Ref. S0118

Formatge Barra

Peça de +/- 3/4 Kg. aprox.

Formatge gras madurat, elaborat amb llet pasteuritzada de vaca.

7,49 €/Kg.



Ref. S3000

Mantega Asturiana

Barra d'1Kg.

Producte gras obtingut de nata pasteuritzada.

Ideal per cuinar.

9,99 €/Kg.



Ref. S1700

Nata per cuinar

Brick d'1 L.

Nata per cuinar 18%.

3,35 €/brick.



Ref. S2264

Formatge Ratllat Mix

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.

5,85 €/Kg.



Ref. S2409

Grana Padano DOP Escames

Envàs de 2 x 250 Gr.

Formatge DOP Grana Padano tallat en forma d'escames.

7,85 €/envàs.



Ref. S2221

Margarina en Barra

Barra d'1Kg.

Margarina feta a base de olis i grasses vegetals.

Ideal per cuinar.

3,80 €/barra.



Ref. S2032

Maionesa Original Hellmann's

Bidó de 5 Kg.

Salsa Maionesa Original Hellmann's.

17,99 €/bidó.



Ref. RF0014

Mozzarella Ratllada

Bossa d'1 Kg.

Mozzarella ratllada.

Ideal per a gratinar o preparar pizzes.

8,49 €/Kg.



Ref. RF070

Provolone Dolce Disc

Caixa de 10 x 180 Gr.

Formatge Provolone.

1,99 €/unitat.



Ref. RF050

Llard de Porc

Paquet de 10 Kg.

Llard de porc refinada blanquejada.

Ideal per cuinar.

2,49 €/Kg.



Ref. S3800

Maionesa

Bidó de 3,6 L.

Maionesa suau.

10,75 €/bidó.



☀ Ref. S2009

All i Oli Tap Tap

Envàs d'1 L.
Salsa all i oli.

6,99 €/envàs.

☀ Ref. S2007

All i Oli Tap Tap

Caixa de 6 x 180 Gr.
Salsa all i oli.

1,37 €/unitat.

☀ Ref. S2002

All i Oli Tap Tap

Caixa de 12 x 100 Gr.
Salsa all i oli.

0,99 €/envàs.

☀ Ref. S3888

Cigrons Cuits

Llauna de 3 Kg.
Cigrons cuits, aigua i sal.

2,65 €/llauna.



☀ Ref. S1888

Mongetes Blanques Cuites

Llauna de 3 Kg.
Mongetes cuites, aigua i sal.

2,75 €/llauna.



☀ Ref. S1151

Tomàquet Triturat

Llauna de 5 Kg.
Tomàquet triturat.

2,79 €/llauna.



☀ Ref. S4888

Llenties Cuites

Llauna de 3 Kg.
Llenties cuites, aigua i sal.

2,65 €/llauna.



CIDACOS

☀ Ref. S2412

Tomàquet Fregit

Llauna de 3 Kg.
Tomàquet fregit.

3,85 €/llauna.



☀ Ref. V700

Tonyina en Oli Vegetal

Bossa d'1 Kg.
Tonyina en oli de girasol

7,55 €/bossa.



Ref. RF069

Gaspaxo Fresc 1 L.

Envàs d'1 L.

2,39 €/litre.



Ref. RF072

Gaspaxo Fresc 5 L.

Envàs de 5 L.

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

2,19 €/litre.

Ref. RF90061

Ou Dur Peleat M

Bidó de 40 unitats. (53 / 63 Gr./unitat)

Ou sencer cuit i desproveït de closca.

Pràctic per a la preparació d'entrepans o d'altres plats.

A punt per menjar. Esbandir amb aigua abans de consumir.

13,75 €/bidó.



0,34 €
unitat aprox.

Ref. U6063

Arròs 3 Delícies

Bossa d'1 Kg.

Arròs blanc precuit, pèsol i pastanaga, gambes pelades, daus d'embotit de magre de porc i daus de truita.

3,50 €/Kg.



Ref. 87021

Barra O Forno Galego

Caixa de 18 x 190 Gr.

Més aroma, volum, regularitat i durabilitat. Escorces cruixents amb tres talls que es distingeixen pel seu origen. El llegendari procés d'elaboració en forn de sola de pedra, ens sorprèn amb barres d'alta hidratació i molla alveolada.

0,72 €/unitat.



Ref. 74580

Truita de Patates

Caixa de 5 x 1,2 Kg.

Patata (50%), OU l quid pasteuritzat, ceba (10%), oli de girasol, sal.

5,72 €/truita.



Ref. RF073

Ou Líquid Pasteuritzat

Envàs d'1 L.

Ou en estat líquid, procedent d'ous seleccionats de gallines alimentades amb pinsos compostos, elaborats només i exclusivament amb matèries primeres de primera qualitat i origen vegetal.

3,65 €/unitat.



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.

4,75 €/Kg.



Ref. 66900

Nova Rústica 7 Talls

Caixa de 28 x 295 Gr.

Barra rústica de 55 Cm. amb 7 talls, la hraina li dóna aquest aspecte tan tradicional que el farà irresistible pels teus serveis de taula i pinxos.

0,75 €/unitat.





❄ Ref. C044

Ensladilla Selecta

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patata, pastanaga, pèsol, mongeta verda.

0,16 €
ració de 100 Gr.
aprox.



1,60 €/Kg.



❄ Ref. V731

Ensladilla Extra

Bossa de 2,5 Kg.

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

0,09 €
ració de 100 Gr.
aprox.



0,92 €/Kg.



❄ Ref. V1024

Carxofa Trossejada

Bossa de 2,5 Kg.

Carxofes tallades a quarts.

0,32 €
ració de 80 Gr.
aprox.



3,18 €/Kg.



❄ Ref. V019

Espinacs Dau

Bossa de 2,5 Kg.

Fulles d'espínacs, netes i escaldades en còmodes porcions a tacs de 50 Gr.

0,10 €
ració de 80 Gr.
aprox.



1,30 €/Kg.



❄ Ref. V264

Barreja de Bolets

Bossa d'1 Kg.

Agaricus bisporus, Lentinula edodes, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko i Suillus luteus. No cal descongelar per al seu ús.

0,26 €
ració de 80 Gr.
aprox.



3,30 €/Kg.



❄ Ref. V261

Ceps a Trossos de 1a.

Bossa d'1 Kg.

Boletus grup edulis. Boletus madurs trossejats a daus. No cal descongelar per al seu ús.

0,86 €
ració de 80 Gr.
aprox.



10,75 €/Kg.



❄ Ref. F3677

Faves Super Baby

Bossa d'1 Kg.

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

0,46 €
ració de 80 Gr.
aprox.



5,80 €/Kg.



❄ Ref. V553

Ceba Tallada a Daus

Bossa de 2,5 Kg.

Ceba tallada a daus petits.

0,10 €
ració de 80 Gr.
aprox.



1,28 €/Kg.



❄ Ref. V560

Pebrot Verd

Bossa de 2,5 Kg.
Pebrot verd tallat a daus.



1,66 €/Kg.

❄ Ref. V559

Pebrot Vermell

Bossa de 2,5 Kg.
Pebrot vermell tallat a daus.



1,80 €/Kg.

❄ Ref. M003

Pèsol Molt Dolç

Bossa d'1 Kg.
Pèsol A A Suec molt dolç.
Qualitat Premium.



2,45 €/Kg.

❄ Ref. F5335

Pèsol Fi

Caixa de 4 x 2,5 Kg.
Dolços, sucosos i saborosos,
amb una mida homogènia se-
leccionada entre 8,7 i 10,2mm.
Pel seu sabor i tendresa, és un
producte ideal per a primer plat.



1,60 €/Kg.

❄ Ref. F3701

Verdures per sofregir

Bossa d'1 Kg.
Seleccionada barreja de verdures
pe l'elaboració de bases i sofregits
de molts de plats. Ceba, tomàquet,
pebrot verd, all.



2,35 €/Kg.

📦 Ref. RF009

Pebrot Escalivat Refrigerat

Safata d'1 Kg.
Pebrot escalivat.



7,25 €/Kg.



❄ Ref. V8028

Mix de Verdures en Tempura

Bossa d'1 Kg.
Tempura de verdures amb
un arrebossat únic a base
d'una barreja de farina
d'arròs, de blat de moro
i de blat, s'aconsegueix
una cobertura fina i una
textura molt cruixent.

0,83 €
ració de 100 Gr.
aprox.



8,35 €/Kg.



❄ Ref. V8030

Texas Veggie Burguer

Caixa d'1 Kg.
Bossa d'1 Kg. (11 unitats aprox.)
Mongeta vermella sencera, grans de blat de moro dolç, tomàquet,
pebrot vermell a daus, farina de lli i arròs.

0,69 €
unitat aprox.



7,55 €/Kg.

Anem de tapes?



✳ Ref. P1166

Allistat Núm.1 38/44

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

Varietat: *Aristeus varidens*.

Ideal per a fer a la planxa.

34,90 €/Kg.



✳ Ref. 6051

Allistat Núm. 1 36/42

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

Varietat: *Aristeus spp.*

Ideal per a fer a la planxa.

29,90 €/Kg.

✳ Ref. 95620

Cua Llagostinera Pelada 10/30

Bossa de 500 Gr. 0% Glasseig.

Cues de gambot Austral.

Varietat: *Pleoticus muelleri*. Desvenada.

Ideal per a preparar paelles.

9,90 €/bossa.



✳ Ref. P200

Gamba Salada Cuita M

Envàs de 900 Gr. 0% Glasseig.

Varietat: *Parapenaeus longirostris*.

Ideal per a preparar com aperitiu.

13,90 €/envàs.



✳ Ref. P1052

Llagostí Cuit E 60/80

Caixa de 2 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Penaeus Vannamei*.

Ideal com a entrant o primer plat.

15,90 €/caixa. 7,95 €/Kg.



✳ Ref. P1219

Escamarlà Núm. 1 Escòcia Extra 11/15

Caixa d' 1,5 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Nephrops norvegicus*. Procedència: Escòcia

Ideal per a preparar a la planxa.

25,99 €/safata. 17,33 €/Kg.



✳ Ref. P1253

Escamarlà Núm. 2 Escòcia Extra 16/20

Caixa d' 1,5 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Nephrops norvegicus*. Procedència: Escòcia

Ideal per a preparar a la planxa.

20,75 €/safata. 13,83 €/Kg.



6,99 €
pota aprox.

☼ Ref. P487

Potes de Pop Cuites 150/200 Gr.

Safata de 1,5 Kg. (8 potes)
Varietat: *Octopus vulgaris*.
Ideals per a fer a la brasa, o a la gallega.



39,99 €/Kg.



☼ Ref. P004

Pop Gallec 4,5/5,5 Kg.

Peces de 4,5/5,5 Kg. Aprox. 10% Glasseig.
Varietat: *Octopus vulgaris*.
Ideals per a fer a la brasa, o a la gallega.
Deixar descongelar abans de cuinar.

17,25 €/Kg.



☼ Ref. P588

Sipia Bruta P Marroc 170/200

Bloc de +/- 6 Kg. aprox.
Varietat: *Sipia Oficialis bruta*.
Deixar descongelar netejar i preparar
per a cuinar al gust.

13,25 €/Kg.



☼ Ref. P189

Seitó Net (Sense cap)

Bossa d'1 Kg. 0% Glasseig.
Seitons nets i sense cap. Varietat: *Engraulis encrasicolus*.
Ideal per a enfarinar i fer fregit.

6,80 €/Kg.



☼ 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.

16,19 €/safata.



☼ Ref. P128

Puntilla Neta India 80/up

Caixa de 12 x 500 Gr. 10% Glasseig.
Varietat: *Loligo dauvaceli*.
Ideal com a tapa o acompanyament.

4,98 €/Kg.

0,74 €
ració de 150 Gr.
aprox.



☼ Ref. P1343

Puntilla Marroc Premium

Bloc de 500 Gr.
Varietat: *Alloteuthis Subulata*. (85%).
Ideal com a tapa o acompanyament.

12,50 €/Kg.



☼ Ref. P824

Puntilla Xina Neta 4/6 IQF

Caixa de 6 x 1 Kg. 10% Glasseig.
Varietat: *Loligo japonica*.
Ideal com a tapa o acompanyament.

5,98 €/Kg.

0,89 €
ració de 150 Gr.
aprox.





❄ Ref. R248

Anelles de Calamar a l'Andalussa



Caixa de 4 x 500 Gr.

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

Ideal com a tapa.

15,95 €/Kg.



2,39 €
ració de 150 Gr.
aprox.

❄ Ref. C114

Calalmar a la Romana



Caixa de 4 x 1 Kg.

Anella de pota neozelandesa 50% a la romana Classics

Varietat: *Nototodarus sloanii*

Ideal com a tapa o entrant.

9,25 €/Kg.



1,39 €
ració de 150 Gr.
aprox.

1,03 €
ració de 150 Gr.
aprox.

❄ Ref. PR993

Calamar a la Romana

Bossa d'1 Kg.

Anelles de Pota posteriorment arrebossades.

40% Pota, 60% arrebossat.

Ideal com a tapa.

6,90 €/Kg.

❄ Ref. V181

Puntilla Enfarinada



Caixa de 2 Kg.

Varietat: *Loligo chinensis*. (85%).

Ideal com a tapa o acompanyament.

9,95 €/Kg.



1,49 €
ració de 150 Gr.
aprox.

1,63 €
ració de 150 Gr.
aprox.

❄ Ref. V128

Puntilla Enfarinada

Caixa de 2 Kg.

Varietat: *Loligo japonica*. (85%).

Ideal com a tapa o acompanyament.

10,90 €/Kg.

❄ Ref. C109

Xipiró Enfarinat



Caixa de 4 Kg.

Fregit Andalús elaborat amb calamar patagònic (75%), amb un suau enfarinat.

Ideal com a tapa o ració de qualitat.

11,75 €/Kg.



1,76 €
ració de 150 Gr.
aprox.

❄ Ref. C116

Xipiró Enfarinat



Caixa de 4 x 1 Kg.

Fregit Andalús elaborat amb *Illex argentinus* (65%), amb un suau enfarinat.

Ideal com a tapa o acompanyament.

9,50 €/Kg.

1,42 €
ració de 150 Gr.
aprox.



❄ **Ref. R2505**

Rabes Empanades

Caixa de 4 x1 Kg.

Amb la selecció de les tires més fresques s'elaboren les nostres tires empanades. Una saborosa recepta tradicional.

Ideal com a entrant o aperitiu.

6,50 €/Kg.



0,97 €
ració de 150 Gr.
aprox.



❄ **Ref. V180**

Cuixes de Cranc

Caixa de 2 Kg. (50 x 40 Gr.)

Cuixetes de cranc (35% surimi i cranc).

Ideals com a tapa o aperitiu.

15,90 €/Kg.



0,64 €
Unitat de 40 Gr.
aprox.



❄ **Ref. PR956**

Peix Adobat

Bossa d'1 Kg.

Cassó adobat. Varietat: Prionace glauca

Ideal com a primer plat o entrant.

9,15 €/Kg.



❄ **Ref. 2877**

Peix Arrebossat a l'Andalusa

Caixa de 4 x1 Kg. (peces de 25 Gr.)

Delicioses porcions de peix blanc (sense espines) cobertes d'un fi arrebossat amb un toc de julivert.

Ideal com a entrant o aperitiu.

7,25 €/Kg.



0,18 €
Unitat de 25 Gr.
aprox.



❄ **Ref. A254**

Rodanxa de Lluç Arrebossat

Caixa de 4 Kg. (43 peces aprox.)

Lluç (74%), farina de blat, aigua, oli de girasol i ou sencer en pols.

Sense espines.

Ideal com a entrant o aperitiu.

5,99 €/Kg.



0,56 €
unitat de 93 Gr.
aprox.



❄ **Ref. V154**

Seitó enfarinat

Caixa de 2 Kg.

Seitó eviscerat i sense cap 85%. farina de blat, midó de blat de moro, i sal. Varietat: Engraulis encrasicolus.

Ideal com a entrant o aperitiu.

8,95 €/Kg.



1,34 €
unitat de 150 Gr.
aprox.



❄ **Ref. PR957**

Truites de Camaró

Caixa de 3 x 1 Kg. (35/40 Gr. aprox. peça).

Truïtetes de camarò.

Ideals com a entant o aperitiu.

8,65 €/Kg.



0,68 €
unitat aprox.





❄ Ref. V209

Patata Home Style Cube



Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Cubs de patata de mida i forma irregular per plats tradicionals.

Ideals com a tapa.

2,25 €/Kg.

0,34 €
Ració de 150 Gr.
aprox.



❄ Ref. R750

Croquetes d'Espinacs



Caixa de 4 x 1 Kg. (35 Gr./unitat)

Per a tots aquells que volen gaudir d'una croqueta vegetal d'alta qualitat, oferim les nostres croquetes d'espinacs amb panses i pinyons.

Amb un 26% d'espinacs al seu farcit, aquestes croquetes tenen un acabat artesanal i arrodonit.

Ideals com a tapa o guarnició.

4,75 €/Kg.



0,17 €
Unitat de 35 Gr.
aprox.



❄ Ref. R736

Croquetes de Pernil



Caixa de 4 x 1 Kg. (35 Gr./unitat)

Barrejant pernil curat i pernil dolç per aconseguir un contrast de gustos inimitable, aconseguim les nostres croquetes de pernil.

Amb un 13% de matèria noble al seu farcit, són cruixents per fora i cremoses per dins.

Excel·lents per picar i tapejar o com a guarnició.

4,75 €/Kg.



0,17 €
Unitat de 35 Gr.
aprox.



❄ Ref. R652

Croquetes de Pollastre



Caixa de 4 x 1 Kg. (35 Gr./unitat)

Les nostres croquetes de pollastre estan elaborades amb carn de pollastre (14%), sense cap altre tipus de carns afegides.

Per a la seva beixamel, utilitzem llet fresca pasteuritzada.

Ideals com a tapa o guarnició

4,75 €/Kg.



0,17 €
Unitat de 35 Gr.
aprox.



❄ Ref. R826

Tires de Pollastre 3 Pebres



Caixa de 3 x 1 Kg.

Elaborades amb pollastre 100% natural (65%), amanides amb una exquisida barreja de 3 pebres. Sabor intens i arrebossat cruixent.

Ideals com a tapa.

8,75 €/Kg.



❄ Ref. R282

Tires de Pollastre al Curry



Caixa de 3 x 1 Kg.

Sucosa carn 100% pollastre (65%) marinat amb curri i amb un empanat cruixent.

Ideal com a entrant o aperitiu.

8,75 €/Kg.



❄ Ref. PR152

Tires de Pollastre Cajun



Caixa de 4 x 1 Kg.

Una barreja perfecta d'espècies amb un toc picant per a un arrebossat cruixent.

Un sabor valent que et sorprendrà.

9,50 €/Kg.



Especial 5a. Gamma



**Preparació
Paelles**

Com preparar-les

Paella Vegana, i Fideuà:
Afegir a la safata 170 Ml d'aigua.

Arròs Negre, Marinera, Senyoret, i Mixta:
Afegir a la safata 200 Ml d'aigua.

Remenar i abocar el contingut de la safata en una paella.
Cuinar a foc mitjà o al forn fins que absorbeixi tot el brou durant el temps indicat aproximadament.

Retirar-la del foc o treure-la del forn i deixar reposar abans de servir.



❄ Ref. PR610

Paella Vegana Individual

Caixa de 8 x 325 Gr.

Arròs, carbassó, espinacs, coliflor, carxofa, pastanaga, mongeta, all tendre, xampinyó, pèsols.

4,48 €/unitat.



❄ Ref. PR613

Fideuà Individual

Caixa de 8 x 325 Gr.

Fideu fi, escamarlà, gambot, calamar i musclo.

4,70 €/unitat.



❄ Ref. PR612

Arròs Negre Individual

Caixa de 8 x 325 Gr.

Arròs, gambot pelat, calamar, musclo i tinta de calamar.

4,70 €/unitat.



❄ Ref. PR614

Arròs del Senyoret

Caixa de 8 x 325 Gr.

Arròs, gambot pelat, calamar, musclo.

4,70 €/unitat.



❄ Ref. PR615

Paella Mixta Individual

Caixa de 8 x 325 Gr.

Arròs, pollastre, gambes, calamar, musclo, pebrot i pèsols.

4,70 €/unitat.



❄ Ref. PR611

Paella Marinera Individual

Caixa de 8 x 325 Gr.

Arròs, escamarlà, gambes, calamar i musclo.

4,70 €/unitat.



❄ Ref. E4000

Paella de Marisc 6 x 6 racions

Caixa de 6 safates x 6 racions. (1,4 Kg.) (2,4 Kg. producte cuinat)

Paella d'arròs amb escamarlà, calamar, gamba llagostinera, musclos, pèsols i pebrot.

10,71 €/unitat.



1,78 €
ració

❄ Ref. E4002

Arròs Negre 6 x 6 racions

Caixa de 6 x 6 racions. (1,4 Kg.) (2,4 Kg. producte cuinat)

Arròs amb sofregit, pota, gambes, musclos, pebrot, pèsols i tinta de calamar.

10,71 €/unitat.



1,78 €
ració

Retirar el plàstic i abocar el contingut a una paellera. Afegir aigua bullint, i cuinar fins que no quedi aigua degut a la cocció.

* Ref. 66386

Pizza Fina 4 Formatges



Caixa de 6 x 340 Gr. (27 Cm.)

Tomàquet, mozzarella, formatge Cheddar, formatge blau, formatge Emmental i formatge de cabra.

3,58 €/unitat.



* Ref. 66382

Pizza Fina Bacon i Xampinyons



Caixa de 6 x 340 Gr. (27 Cm.)

Tomàquet, mozzarella, formatge curat, bacó i xampinyó Portobello.

3,58 €/unitat.



* Ref. 66383

Pizza Fina Barbacoa



Caixa de 6 x 375 Gr. (27 Cm.)

Salsa barbacoa, mozzarella, ceba morada, bacó i carn de porc.

3,58 €/unitat.



* Ref. 66387

Pizza Fina Pernil i Cheddar



Caixa de 6 x 305 Gr. (27 Cm.)

Tomàquet, mozzarella, formatge Cheddar, pernil cuït.

3,58 €/unitat.



* Ref. 66388

Pizza Fina Margarita



Caixa de 6 x 265 Gr. (27 Cm.)

Tomàquet, mozzarella i orenga.

2,67 €/unitat.



* Ref. 66381

Pizza Fina Napolitana Tonyina



Caixa de 6 x 320 Gr. (27 Cm.)

Tomàquet, mozzarella, tonyina, ceba morada, orenga.

3,58 €/unitat.



* Ref. 66371

Pizza Fina Pepperoni



Caixa de 6 x 305 Gr. (27 Cm.)

Tomàquet, mozzarella, i Pepperoni.

3,58 €/unitat.



* Ref. 66372

Pizza Fina Vegana



Caixa de 6 x 330 Gr. (27 Cm.)

Tomàquet, formatge vegà, ceba morada, pebrot groc, pebrot vermell, carbassó, xampinyó i espinacs.

3,58 €/unitat.





❄ Ref. R3051

Base de Pizza amb Tomàquet

Caixa de 6 x 250 Gr.

Massa pre cuïta amb omàquet. 26 Cm. de diàmetre.

1,55 €/unitat.



❄ Ref. 67275

Pizza Clàssica Margarita

Caixa de 6 x 390 Gr.

Massa gruixuda, amb mozzarella, tomàquet, orenga i pebre.
26 Cm. de diàmetre

3,20 €/unitat.



❄ Ref. CF0069

Pizzela Margarita

Caixa de 12 x 200 Gr.

Tomàquet, mozzarella.



1,79 €/unitat.



❄ Ref. CF0071

Pizzela Pepperoni

Caixa de 12 x 225 Gr. (30 / 33 Cm.)

Tomàquet, mozzarella i pepperoni.



2,12 €/unitat.



❄ Ref. CF0072

Pizzela Pernil

Caixa de 12 x 225 Gr. (30 / 33 Cm.)

Tomàquet, mozzarella, pernil i xampinyons



2,12 €/unitat.



❄ Ref. CF0119

Pizzela 4 Formatges

Caixa de 12 x 235 Gr.

Tomàquet, mozzarella, formatge blau, provola fumat i provolone picant.



2,33 €/unitat.





Pinsa Premium



❄ Ref. SG0315

Base Pinsa al Taglio



Caixa de 10 x 850 Gr. (28 x 56 Cm.)

Base de pizza condimentada per a preparar pizzes al tall.

6,29/unitat.



❄ Ref. SG0307

Pinsa Terrana



Caixa de 10 x 330 Gr. (30 / 33 Cm.)

Bolets, crema de trufa blanca, crema 5 formatges, escames de formatge parmesà i oli d'oliva.

6,45 €/unitat.



❄ Ref. SG0301

Pinsa Montanara



Caixa de 10 x 350 Gr. (30 / 33 Cm.)

Bacon, tomàquet triturat, oli d'oliva, "Rulo" de formatge de cabra, mozzarella, nous, mel, pebre negre molt, i orenga.

5,34 €/unitat.



❄ Ref. SG0300

Pinsa Tonnino



Caixa de 10 x 380 Gr. (30 / 33 Cm.)

Bonítol, tomàquet triturat, oli d'oliva, ceba vermella, tomàquet cherry confitat, tàperes, coriandre picat, i orenga.

5.69 €/unitat.



❄ Ref. SG0306

Pinsa BBQ



Caixa de 10 x 450 Gr. (30 / 33 Cm.)

Carn de vedella, mozzarella, salsa barbacoa, salsa Perrins, mostassa, bacon, i blat de moro

6,15 €/unitat.



❄ Ref. SG0305

Pinsa Mediterranea



Caixa de 10 x 350 Gr. (30 / 33 Cm.)

Sobrasada, formatge de Maó, mozzarella, mel, oli d'oliva, tomàquet triturat, i orenga

5,45 €/unitat.



❄ Ref. SG0304

Pinsa 4 Formatges



Caixa de 10 x 400 Gr. (30 / 33 Cm.)

Mozzarella, emmental, gorgonzola, i cheddar.

5,65 €/unitat.



❄ Ref. SG0302

Pinsa Pepperoni



Caixa de 10 x 360 Gr. (30 / 33 Cm.)

Pepperoni, tomàquet triturat, oli d'oliva, mozzarella, pebrot verd, ceba vermella, i orenga,

4,44 €/unitat.



Novetat



900 W
1,30 min.

BROOKLYN
-TOWN-

Entrepans llestos en 90 segons!!

Ref. RF076

Bacon Burguer

Caixa de 6 x 220 Gr.

La felicitat es pot mesurar també en ingredients i, si ets dels que no admet una hamburguesa sense bacon, pots dir això de... ¡el meu regne per una Bacon Burger!

2,99 €/unitat.



Ref. RF077

Cheese Burguer

Caixa de 6 x 220 Gr.

¿Ets un amant del formatge? Si ara mateix estàs imaginant com el formatge es desfà a la teva hamburguesa preferida, la resposta és ¡sí!

2,99 €/unitat.



Ref. RF078

Chicken Burguer

Caixa de 6 x 215 Gr.

Si ets un apassionat de les hamburgueses, però et gusta anar més enllà, segur que la nostra Chicken Burger et farà salivar quan la vegis.

2,99 €/unitat.



Entrepans en 5 minuts, escalfar i llestos !!



190 - 210 °C
2 - 3 min.

* Ref. 67940

Entrepà de Llom i Formatge

Caixa de 13 x 225 Gr.
Mitja Gallega de 145 Gr. amb llom brassejat i formatge.

2,84 €/unitat.



* Ref. 90007

Sandwich Mixte

Caixa de 39 x 145 Gr.
Pa de motlle amb pernil dolç i formatge.

1,67 €/unitat.



* Ref. 80024

Entrepà de Bacon i Formatge

Caixa de 13 x 235 Gr.
Mitja Gallega 145 Gr. bacon i formatge.

2,31 €/unitat.



* Ref. 84791

Entrepà de Pollastre i Formatge

Caixa de 13 x 280 Gr.
Mitja Gallega de 145 Gr. amb pollastre, formatge, dauets de tomàquet i maionesa.

2,85 €/unitat.



* Ref. 68720

Entrepà de Pernil Dolç i Formatge

Caixa de 13 x 225 Gr.
Mitja Gallega 145 Gr. amb pernil dolç i formatge.

2.23 €/unitat.



* Ref. 10100

Entrepà de Tonyina i Pebrot

Caixa de 13 x 275 Gr.
Mitja Gallega 150 Gr. amb tonyina, pebrots, olives a rodanxes i maionesa.

2,46 €/unitat.



Pans



❄ Ref. PA300

Maxipages quadrat

🕒 Descongelar
20 - 25 min.

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.

0,23 €
llesca



5,45 €/unitat d'1,5 Kg.

❄ Ref. PA301

Pa de pagès tallat

🕒 Descongelar
20 - 25 min.

Caixa de 5 x 400 Gr. (11,8 Cm.)

Pa de pagès elaborat amb massa mare líquida, una mica de sègol i una fermentació molt llarga.



1,78 €/unitat de 400 Gr.

❄ europastry

❄ Ref. 65290

Pa de pagès

🕒 Descongelar
30 - 40 min.

🔥 190 - 220 °C
25 - 30 min.

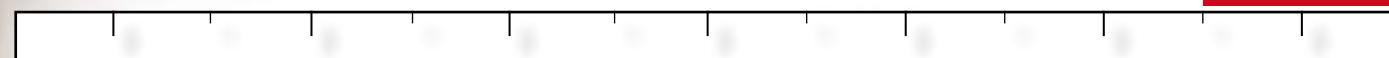
Caixa de 6 x 500 Gr. (20,5 Cm.)

El veritable Pa Payés elaborat segons l'autèntica fórmula original i cuit al forn de sola de pedra. Així s'aconsegueix l'autèntic sabor d'abans, molla esponjosa i escorça rústica.



1,48 €/unitat de 500 Gr.

75 cm.



❄ europastry

❄ Ref. 67932

Pa Cristalino XXL

🕒 Descongelar
15 - 20 min.

🔥 180 - 200 °C
4 - 6 min.

Caixa de 12 unitats x 470 Gr. (75 Cm.). (10 racions x 7,5 Cm. x banda)

El Pa Cristalí s'elabora seguint l'autèntic procés artesanal, amb llargues fermentacions i els millors ingredients naturals: massa mare, farina i oli d'oliva verge, sense conservants ni additius.

Ideal per a preparar amb tomàquet, per a fer entrepans gourmet, etc.



3,29 €/unitat de 470 Gr.

Postres

* Ref. S6002

Nutella 3 Kg.

Envàs de 3 Kg.

Crema de cacao ideal per a fer creps i una múltiple varietat de postres.



7,69 €/Kg.

* Ref. 4663

Crepe Artesà

Caixa de 40 x 50 Gr.

Crepe marcat artesanalment de 30 Cm. de diàmetre. Ideal per a farcir amb dolç o salat.

Deixar descongelar 30 minuts.



0,67 €/unitat.

* Ref. 4662

Pancakes

Caixa de 48 x 35 Gr.

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

Deixar descongelar 30 minuts.

0,51 €/unitat.



* Ref. 3215

Gofre Belga

Caixa de 24 x 100 Gr.

Gofre d'aparença artesanal amb massa esponjosa i consistent amb trossets de sucre.

Deixar descongelar 30 minuts.



1,13 €/unitat.

SMOOTHIES



Novetat

* Ref. N063

Berry Cherry

Caixa de 15 x 150 Gr.

cireres dolces, plàtan, maduixes, groselles negres.



1,25 €/unitat.

* Ref. N064

Tropical Carrot

Caixa de 15 x 150 Gr.

Mango, pastanaga, kiwi, banana, puré de guayaba



1,15 €/unitat.

* Ref. N065

Matcha Power

Caixa de 15 x 150 Gr.

Pinya, espinacs, plàtan, poma, aigua, pols matcha.



1,25 €/unitat.

SMOOTHIES



Beguda cremosa a base de trossos de fruita. Omplir amb 200 Ml. de suc de poma la batedora. Buidar la la bossa a la batedora, i barrejar fins a obtindre la suavitat desitjada.

* Ref. N040

Pineapple Sunset

Caixa de 15 x 150 Gr.
Pinya, papaia, mango.



1,10 €/unitat.



* Ref. N041

Strawberry Delight

Caixa de 15 x 150 Gr.
Prèssec, maduixa papaia.



1,15 €/unitat.



* Ref. N042

Strawberry Fantasy

Caixa de 15 x 150 Gr.
Maduixa i plàtan.



1,15 €/unitat.



* Ref. N043

Mango Dream

Caixa de 15 x 150 Gr.
Poma, gerd, mora, mango.



1,15 €/unitat.



* Ref. N044

Raspberry Heaven

Caixa de 15 x 150 Gr.
Poma, gerd, mora, mango.



1,25 €/unitat.



* Ref. N045

Açaí Kick

Caixa de 15 x 150 Gr.
Baia Açaí, Nadius, Mango, Maduixa.



1,25 €/unitat.



* Ref. N047

Coconut Crush

Caixa de 15 x 150 Gr.
Pinya, coco.



1,25 €/unitat.

* Ref. N061

Passion Storm

Caixa de 15 x 150 Gr.
Prèssec, Pinya, Papaya, Guayaba, Aloe Vera, Fruita de la Passió.



1,25 €/unitat.



✿ Ref. 2320

La Lechera After Eight

Envàs de 5,5 L.



8,43 €/litre.

✿ Ref. 4760

La Lechera Oreo

Envàs de 5, L.



9,27 €/litre.

✿ Ref. 1506

La Lechera Kit Kat

Envàs de 5,5 L.



8,43 €/litre.

✿ Ref. 9182

La Lechera Lion Caramel

Envàs de 5 L.



9,27 €/litre.

✿ Ref. 9596

La Lechera Milka Xocolata

Envàs de 5 L.



9,27 €/litre.



Accedeix a la recepta



❄ Ref. 1507

La Lechera Vainilla

Envàs de 5,5 L.



7,23 €/litre.

❄ Ref. 1508

La Lechera Xocolata

Envàs de 5,5 L.



7,23 €/litre.

❄ Ref. 1510

La Lechera Maduixa

Envàs de 5,5 L.



7,23 €/litre.

❄ Ref. M580

Nata Sprai

Caixa de 6 x 700 Ml.

Una nata d'alta qualitat amb estabilitat en el plat i que aporta un gran rendiment.



6,29 €/unitat.

Milkshakes
2 boles de gelat + 1/2 got de llet

1,20 €
milkshake aprox.



Oreo is a trademark of Mondelez International group used under license.

Coques de Sant Joan

*Fes la teva previsió amb
el teu assessor comercial*

**Fins a esgotar existències*



❄ Ref. 90021

Coca de Cacao Mitjana Llesta

⌚ Descongelar
20 / 30 min.

Coca de 650 Gr. (41 Cm.)

Per als amants del cacao, aquesta és la coca perfecta. Cacao, pinyons i una suau cobertura de sucre marquen la diferència en aquesta coca de massa de brioix. Sorpren amb una coca irresistible! Només cal descongelar i estarà a punt per servir. A més, cada coca ve dins d'una atractiva caixa decorada per a l'ocasió, ideal per exposar-la.



❄ Ref. 90041

Coca de Crema Mitjana Llesta

⌚ Descongelar
20 / 30 min.

Coca de 670 Gr. (41 Cm.)

La coca de Sant Joan tradicional per excel·lència. De forma ovalada, està elaborada amb una esponjosa massa de brioix, recoberta d'un enreixat de tires de crema i decorada amb cireres i pinyons. Ideal per degustar-la durant la revetlla amb un vi dolç o cava. La coca de crema només requereix la descongelació indicada abans de consumir.

A més, cada coca ve dins d'una atractiva caixa decorada per a l'ocasió, ideal per exposar-la.



❄ Ref. 90320

Coca de Crema Gran Llesta

⌚ Descongelar
20 / 30 min.

Coca de 1.400 Gr. (47 Cm.)

La coca de Sant Joan tradicional per excel·lència. De forma ovalada, està elaborada amb una esponjosa massa de brioix, recoberta d'un enreixat de tires de crema i decorada amb cireres i pinyons. Ideal per degustar-la durant la revetlla amb un vi dolç o cava. La coca de crema només requereix la descongelació indicada abans de consumir.

A més, cada coca ve dins d'una atractiva caixa decorada per a l'ocasió, ideal per exposar-la.



❄ Ref. 90071

Coca de Fruita Mitjana Llesta

⌚ Descongelar
20 / 30 min.

Coca de 600 Gr. (41 Cm.)

Cireres i taronja confitades, carbassa, pinyons i sucre fan d'aquesta tradicional coca de massa de brioix un dolç irresistiblement tendre i esponjós. La coca ja està cuïta, per la qual cosa només has de descongelar i estarà a punt per degustar. A més, ve dins una atractiva caixa, ideal per a la seva exposició i especialment per a l'autoservei.



❄ Ref. 90060

Coca de Fruita Gran Llesta

⌚ Descongelar
20 / 30 min.

Coca de 1.100 Gr. (46 Cm.)

Cireres i taronja confitades, carbassa, pinyons i sucre fan d'aquesta tradicional coca de massa de brioix un dolç irresistiblement tendre i esponjós. La coca ja està cuïta, per la qual cosa només has de descongelar i estarà a punt per degustar. A més, ve dins una atractiva caixa, ideal per a la seva exposició i especialment per a l'autoservei.



Begudes i còctels



Novetat *Fruita per preparar sangries*
Prepara la teva sangria de vi o cava en pocs segons

* Ref. V800

Fruit Mix Sangria

Caixa de 8 x 500 Gr. (8/10 sangries x bossa de 500 Gr.)

Raïm 20%, mandarina 15%, poma 15%, préssec 15%, maduixa 15%, pinya 12%, meló verd 8%.

3,25 €/bossa de 500 Gr.

0,36 €
base fruita
x sangria



Ref. CF0164

Beguda Kombucha Dragon Lemonade

Caixa de 6 x 400 Ml.

Beguda probiòtica obtinguda a partir de la fermentació d'una simbiosi de bacteris i llevats, coneguda com SCOBY. Versió PINK, el seu color la proporciona una fruita exòtica anomenada "PITAYA" o també coneguda com a fruita del dràgon, aquesta fruita és la responsable de color rosa elèctric, a més li acompanya llima i llimona, que afegeixen el cítric al gust de la beguda.

2.85 €/unitat.

Ref. CF0165

Beguda Kombucha Orange Fantasy

Caixa de 6 x 400 Ml.

Beguda probiòtica obtinguda a partir de la fermentació d'una simbiosi de bacteris i llevats, coneguda com SCOBY. Té tot el color i el sabor de la taronjada, amb un agradable sabor dolç-cítric gràcies a la llimona que compon la beguda.

2.85 €/unitat

Ref. CF0166

Beguda Kombucha Lemon Fantasy

Caixa de 6 x 400 Ml.

Beguda probiòtica obtinguda a partir de la fermentació d'una simbiosi de bacteris i llevats, coneguda com SCOBY. Versió DUO llima i llimona, ric a VITAMINA C, ideal per refrescar-te de forma sana i natural en els mesos més calorosos.

2.85 €/unitat.



FLAX & KALE

Novetat

QUE ÉS EL KOMBUTXA?

- * La Kombucha és una beguda "natural" a base de te.
- * Baix a Sucre.
- * Baix a Calories.
- * El seu principal benefici són els "bilions" de probiòtics, robòtics gràcies al seu procés de fermentació.
- * Ajuda a enfortir el sistema immunitari i millora la digestió.
- * Té un subtil toc gasós.
- * Envasada en una ampolla de vidre per mantenir de forma més eficient el producte fermentat.

PER QUE ALGUNES KOMBUTXES VAN EN SEC?

Perquè han patit un procés de pasteurització, eliminant tots els probiòtics que després seran afegits de manera artificial. En el nostre cas, però, el procés és totalment artesà, mitjançant fermentació.

CONSERVACIÓ

És un producte que ha d'anar REFRIGERAT amb l'objectiu de mantenir viu el scoby (bacteri) que conserva totes les propietats de la beguda.

- * Mantenir refrigerat entre 0°C - 4°C.
- * NO agitar
- * Servir molt fred, un cop obert, conservar en fred i consumir en una setmana.

Bases per a cocteleria sense alcohol



Omplir el got amb glaçons de gel o gel picat. Afegeix 4 Cl. de Base de Mojito, 4 CL. de Ron i completar amb soda. Barrejar amb una cullera de cocteleria. Decorar.

Ref. BR57

Base Mojito Clàssic

Ampolla d'1 L. (25 mojitos aprox./ampolla).

La nostra base Mojito Clàssic és una barreja concentrada de productes naturals, entre els quals destaquen: Hierbabuena, sucre i llimona.

13,85 €/unitat.



0,55 €
base còctel

Ref. BR62

Base Còctel Pinya Colada

Ampolla d'1 L. (14 còctels aprox./ampolla)

La base per a la preparació de la Pinya Colada combina de forma exacta i seguint un meticulós procés d'elaboració, els següents ingredients, entre d'altres: Coco, llet, pinya i sucre

14,49 €/unitat.



0,56 €
base còctel

Ref. BR52

Base Mojito Maduixa

Ampolla d'1 L. (25 mojitos aprox./ampolla).

El concentrat Mojito Fresa combina les següents matèries primeres i fruites naturals: Hierbabuena, sucre, llimona i maduixa.

14,60 €/unitat.



0,58 €
base còctel

Ref. BR55

Base Mojito Meló

Ampolla d'1 L. (25 mojitos aprox./ampolla).

El Mojito Melón és una combinació concentrada d'ingredients naturals: Hierbabuena, sucre, llimona i meló.

14,49 €/unitat.



0,58 €
base còctel



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. 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