



**assolim**  
food services

Ofertes vàlides de l'1 de març, al 30 d'abril de 2022

*Fer-ho bé*

# ESPECIAL FAST FOOD



---

## **Especial Fast Food**

---

***Per fi els tenim aquí!!!  
Tot l'assortit de productes de  
Leo Boeck, el podràs trobar a Assolim.***

*Ja podràs servir els millors frankfurts i hamburgueses del mercat, i al millor preu.*

*També hem incorporat un nou proveïdor, líder al mercat de fast Food a Europa, Salomon FoodWorld, amb un seguit de referències que de ben segur et resultaran força interessants per a incorporar a la teva carta.*

*En aquest especial que hem preparat, trobaràs moltes novetats i solucions per a poder iniciar un establiment d'aquest tipus de menjar, com per a completar el teu referenciat.*

*Com sempre, també hem incorporat una alternativa vegana /vegetariana pels que no mengen productes procedents dels animals, que de ben segur també poden donar-te una solució per aquests clients.*

*Verdures, productes del mar, postres, per a seguir amb l'estil Assolim.*

*No ens hem oblidat dels productes de temporada de Quaresma, el bacallà, com actor principal, i els seus productes derivats, croquetes, canelons, bunyols...*

*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.*





# Compra per l'App i aprofita les promocions especials

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

Ara t'ho posem molt fàcil!!!

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

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

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

No perdis ni un segon més!!!

Descarrega l'App i comença a comprar!!

Cada setmana les promocions són diferents!!



## Índex

Leo Boeck	pàg. 4
Salomon FoodWorld	pàg. 10
Alternativa Vegana	pàg. 14
Complements i Salses	pàg. 16
Patates i Entrants	pàg. 24
Pans	pàg. 32
Vegetals	pàg. 36
Productes del Mar	pàg. 40
Productes Carnis	pàg. 48
Postres	pàg. 50
Queviures	pàg. 52
Productes del Bacallà	pàg. 14
Bacallà Blue Seafood	pàg. 12
Bacallà Gardell	pàg. 4



Qualitat Original  
des de 1927

Ja pots gaudir dels productes de  
Leo Boeck amb nosaltres !!

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.

**Prova els productes  
Leo Boeck!!**

i et descomptem 5€ de la teva factura.  
Compra mínima de 50€.

Promoció vàlida només a la primera comanda.





Ref. LB001

### Frankfurt 65 Gr.

Bossa de 13 x 65 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.

0,55 €  
unitat

7,11 €/bossa.



Ref. LB002

### Frankfurt 80 Gr.

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

0,67 €  
unitat

8,07 €/bossa.

Ref. LB003

### Frankfurt 100 Gr. XL

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

0,84 €  
unitat

7,57 €/bossa.



Ref. LB004

### Pikanwurst 80 Gr.

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

La salsitxa Pikanwurst 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.

0,67 €  
unitat

8,07 €/bossa.



Ref. LB005

### Pikanwurst 100 Gr.

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

0,84 €  
unitat

7,57 €/bossa.



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.

1,09 €  
unitat

9,84 €/bossa.



Ref. LB007

### Cervela 190 Gr.

Bossa de 5 x 190 Gr. (27 Cm.)

1,60 €  
unitat

7,99 €/bossa.



Ref. LB008

1,00 €  
unitat

### 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.



Ref. LB009

1,51 €  
unitat

### Bratwurst 180 Gr.

Bossa de 5 x 180 Gr. (27 Cm.)



7,57 €/bossa.

Ref. LB011

0,59 €  
unitat

### Viena 80 Gr.

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

Salsitxa cuïta fumada amb fusta de Faig. Sense Tripa.

7,11 €/bossa.



Ref. LB012

0,74 €  
unitat

### Viena XL 100 Gr.

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

Salsitxa cuïta fumada amb fusta de Faig. Sense Tripa.

6,66 €/bossa.



Ref. LB010

0,91 €  
unitat

### Malagueña 120 Gr.

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

Embotit escaldat. Botifarra amb ceba  
Carn 100% de porc. Tripa natural de porc.  
Salsitxa típica de Malaga, coneguda també com "morcilla".

8,21 €/bossa.



Ref. LB018

0,75 €  
unitat

### Salsitxa País 90 Gr.

Bossa de 12 x 90 Gr. (23 Cm.)

Salsitxa amb carn picada 100% de porc, embotida en budell natural i amanida amb sal i pebre. La tradicional salsitxa del país, calibre petit.

9,01 €/bossa.



Ref. LB013

0,69 €  
unitat

### Salsitxa Moruna 80 Gr.

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

Salsitxa cuïta de "Pinchos Morunos".

8,26 €/bossa.





Ref. LB015

### Chistorra 52 Gr.

Bossa de 13 x 52 Gr. (22 Cm.)

La xistorra Leo Boeck, és un xoricet lleugerament picant, amb un intens color vermell i molt gustós. Elaborat amb carn 100% de porc i embutit en budell natural de xai, de màxima qualitat. És un embotit típic de Navarra i el País Basc.

5,68 €/bossa.



0,44 €  
unitat

Ref. LB016

### Krakoski 110 Gr.

Bossa de 9 x 110 Gr. (20 Cm.)

Les salsitxes Krakoski de Leo Boeck, són un xoricillo típic de Polònia, elaborat amb carn 100% de porc i embotit en budell natural de xai, amb una agradable aroma de vi que les caracteritza.

8,33 €/bossa.



0,92 €  
unitat

Ref. LB014

### Botifarra Perol 120 Gr.

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

La Botifarra del Perol és un producte original de la zona de l'Empordà. Elaborada segons la recepta tradicional, porta carn de porc (conté careta i llengua) amanida amb sal i pebre, i embotida en budell natural de porc.

8,26 €/bossa.



0,92 €  
unitat

Ref. LB020

### Botifarra Vallès 120 Gr.

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

La Botifarra és la salsitxa típica catalana. Elaborada amb carn 100% de porc, embotida en budell natural de porc amb sal i pebre. És un producte sense gluten.

9,01 €/bossa.



1,00 €  
unitat

## DEMANAR AMB UNA SETMANA D'ANTELACIÓ

Ref. LB021

### Botifarra amb Rovellons

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

La típica botifarra de tota la vida, però amb rovellons (rovellons). Amb un 70% de carn de porc i un 19% de bolets (rovellons). Aconseguem un dels sabors típics de la cuina catalana, en un format insuperable.

10,29 €/bossa.

1,14 €  
unitat



PRODUCTE  
PER ENCÀRREC

Ref. LB022

### Botifarra d'Escalivada

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

La Botifarra d'Escalivada Leo Boeck, segueix la tradició mediterrània de combinar carn i verdures, aquesta botifarra conté carn 100% de porc, i escalivada, que és un plat típic català que combina, ceba, albergínia i pebrot rostits (escalivats en català).

10,29 €/bossa.

1,14 €  
unitat



PRODUCTE  
PER ENCÀRREC

Ref. LB023

### Botifarra de Calçots

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

Botifarra elaborada amb carn 100% de porc i calçots. Els calçots són una ceba típica de Catalunya que es consumeix normalment al camp a la graella, acompanyada de carn a la brasa, generalment xai i botifarres.

10,29 €/bossa.

1,14 €  
unitat



PRODUCTE  
PER ENCÀRREC

❄ 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..

0,62 €/unitat.



❄ 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. LB102

## Hamburguesa Picant 100 Gr.

Caixa de 20 x 100 Gr.

L'hamburguesa picant Leo Boeck, és una hamburguesa de carn 100% de porc, amanida amb espècies amb li donen un toc picant.

0,82 €/unitat.



❄ Ref. LB103

## Hamburguesa Moruna 100 Gr.

Caixa de 20 x 100 Gr.

L'Hamburguesa Moruna de Leo Boeck, és una hamburguesa elaborada amb carn picada 100% de porc, de forma rodona i amanida amb espècies que li donen el sabor de les broquetes morunes.

0,82 €/unitat.



🍖 Ref. LB028

## Topping de Bacon

Envàs de +/- 500 Gr.

Producte càrnic semi cuit a base de bacon.

8,05 €/Kg.



🍖 Ref. LB025

## Bacon Curat Fumat

Envàs de +/- 500 Gr. (20 Llesques)

El Bacon Curat i Fumat Leo Boeck és un excel·lent producte, fumat amb fusta de faig, tot amb la qualitat que caracteritza els productes de Leo Boeck.

10,34 €/Kg.



🍖 Ref. LB027

## Bacon Semicuit Fumat

Envàs de +/- 600 Gr. (20 Llesques)

El Bacon Leo Boeck és un autèntic Bacon semicocido, fumat amb fusta de faig, tot amb la qualitat que caracteritza els productes de Leo Boeck.

8,67 €/Kg.



🍖 Ref. LB024

## Bacon Curat Fumat +/- 3,5 Kg.

Peça de +/- 3,5 Kg.

9,15 €/Kg.



🍖 Ref. LB026

## Bacon Semicuit Fumat +/- 1,8 Kg.

Peça de +/- 1,8 Kg.

7,72 €/Kg.





Ref. LB029

## Tacos de Carn de pinxo

Envàs de +/- 1 Kg. Envassat al buit.  
Carn adobada per a preparar  
pinxos o entrepans.

8,01 €/Kg.



Ref. LB017

## Pulled Pork Fresh Pack

Envàs d'1 Kg.  
Preparat càrnic cuit, a base d'espatlla  
de porc (92%).

8,50 €/envàs.



Ref. LB030

## Salsa "Parrilla"

Envàs de 750 Ml.  
És una salsa ideal per a carns a la graella, patates i pel  
Pulled Pork.

6,50 €/envàs.



Ref. LB031

## Salsa Tomàquet

Envàs de 750 Ml.  
La famosa Salsa de Tomàquet de Leo Boeck amb el toc  
picant, l'original dels locals tipus Frankfurt. Pot de 250 ml.

5,30 €/envàs.



Ref. LB032

## Salsa Mostassa

Envàs de 750 Ml.  
La Salsa de Mostassa Leo Boeck, és la salsa de mostassa  
ideal per als teus Frankfurts, Bratwurst i hamburgueses.  
El sabor original de la Salsa de Mostassa dels Frankfurts.

5,30 €/envàs.



Ref. LB033

## Salsa Brava

Envàs de 750 Ml.  
La Salsa Bravaapat Leo Boeck, és la salsa de les famoses  
"patates Braves", una de les tapes més sol·licitades als  
nostres bars.

6,50 €/envàs.



Ref. LB034

## Salsa Tomàquet Monodosi

Caixa de 100 sobres x 10 Ml.  
La famosa Salsa de Tomàquet de Leo Boeck  
amb el toc picant, l'original dels locals tipus  
Frankfurt.

0,09 €/sobre.



Ref. LB035

## Salsa Mostassa Monodosi

Caixa de 100 sobres x 10 Ml.  
La Salsa de Mostassa Leo Boeck, és la sal-  
sa de mostassa ideal per als teus Frankfurts,  
Bratwurst i hamburgueses.

0,09 €/sobre.



Ref. LB036

## Salsa Brava Monodosi

Caixa de 50 sobres x 20 Ml.  
La Salsa Bravaapat Leo Boeck, és la salsa de  
les famoses "patates Braves", una de les ta-  
pes més sol·licitades als nostres bars.

0,20 €/sobre.



Com a **especialistes en restauració i líders del mercat**, considerem que la nostra tasca és inspirar els clients **des de fa més de 40 anys**.

**En això ens concentrem al cent per cent.**

**Salomon FoodWorld és el teu soci de confiança:**

**perquè estem a prop dels xefs i hostalers,**

dels teus comensals i de les darreres tendències.

\* 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.*

**1,13 €/unitat.**



\* Ref. PR652

### Prime Cut Burguer 200 Gr.

Caixa de 25 x 200 Gr.

*Hamburgueses premium per a experts: una combinació perfecta de talls seleccionats. Pit magre i faldilla de sucosa vedella.*

**2,60 €/unitat.**



\* Ref. PR655

### Hit Burguer 100 Gr.

Caixa de 50 x 100 Gr.

**0,88 €/unitat.**

\* Ref. PR564

### 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.*

**1,58 €/unitat.**





❄ Ref. PR656

## Pulled Chicken Burguer 100 Gr.



Caixa de 72 x 100 Gr.

“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.

1,46 €/unitat.



❄ 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.

12,86 €/Kg.



❄ Ref. PR657

## Cordon Bleu

Caixa de 20 x 100 Gr.

Schnitzel tendre de porc fet amb lloms de porc. Farcit de formatge Gouda i pernil artesanal en un arrebossat cruixent.

1,46 €/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.

10,62 €/Kg.



❄ Ref. S0751

## Nachos Lemon Spice

Caixa de 10 x 450 Gr.

Truita-Chips, cruixents, elaborades amb blat de moro macerat, fregides en oli de cacauet, amanides amb Nacho-Seasoning “Lemon Spice”, fresc i picant.

4,62 €/bossa.



\* Ref. K694

## Bistec de Vedella prim per entrepans

Caixa de 3 Kg.

Talls fins de bistec, tallat longitudinalment a tirs, procedent de la contra (tapa plana) de la vedella.

Ideal per a preparar entrepans.

11,49 €/Kg.



Bon Chef

\* Ref. 96814

## Pit de Pollastre filetejat

Caixa de 5 Kg. Interfoliada.

Pit de pollastre filetejat envassat en format IQF.

Ideal per a fer a la planxa, o per preparar entrepans.

6,19 €/Kg.



\* Ref. S700

## Tonyina en Bossa

Bossa d'1 Kg.

Tonyina oli de girasol i sal.

5,75 €/bossa.



\* Ref. K020

## Llom tallat a 5 Mm.

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

Cinta de llom filetejada. Talls de 50 Gr.

Ideal per a fer a la planxa i preparar entrepans.

4,99 €/Kg.



0,25 €  
Tall de 50 Gr  
Aprox.

\* Ref. K710

## Pinxo Granel Groc

Caixa de 5 Kg. Interfoliada.

Carn de porc adobada al curry.

Ideal per a fer a la planxa, o per preparar entrepans o pinxos.

6,45 €/Kg.



\* Ref. 93266

## Bacon Fregit Sandwich

Caixa de 4 x 1 Kg.

Tires de bacon que estan a punt per preparar sandvitxos d'autor a la sandvitxera o a la paella de casa teva. A més, no porten gluten, lactosa ni pell.

10,40 €/Kg.







Ref. CF0026

## Pernil Cuit Tallat Extra

Safata d'1 Kg.

Pernil cuit llescat ideal per l'elaboració d'entremesos i entrepans.

**8,99 €/safata.**



Ref. CF0011

## Embotit Carn York

Peça de +/- 3,95 Kg. aprox.

Embotit de porc ideal per fer sandvitxos.

**4,38 €/Kg.**



Ref. CF0010

## Embotit Sandwich 11 x 11

Peça de +/- 3,5 Kg. aprox.

Embotit de porc ideal per a preparar sandvitxos i entrepans.

**4,17 €/Kg.**



Ref. CF0143

## Pernil Cuit Tot Sabor

Peça de 4 Kg.

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

**6,53 €/Kg.**



Ref. CF0003

## Centre de Pernil Curat Gran Rendimiento

Peces de +/- 4 Kg. Aprox.

Centre de pernil curat convencional, ideal per hostaleria, i amb un 20% menys de merma. Indicad per els entrepans de cada dia.

**10,40 €/Kg.**



Ref. RF044

## Virutes Ibèriques

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 maquines especialitzades els tacs de porc, obtenint les virutes, uns petits filaments utilitzats per infinitat de plats (entrepans, amanides, croquetes).

Treure la bossa del frigorífic 20 minuts abans del consum.

**8,47 €/sobre.**



# L'alternativa vegana



❄ Ref. F678

## Salsitxa 0% Carn



Caixa de 4 x 500 Gr. (50 Gr./unitat)

Green Cuisine et presenta les noves salsitxes veganes 0% carn, amb alt contingut de proteïna i fibra. Elaborades a partir de proteïna vegetal i amb una aparença increïble que sens dubte et sorprendrà... el millor? El seu sabor!

No creus que no és porc! Deixa't sorprendre amb Green Cuisine.

**0,45 €/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, sembla, es cuina, fa olor i te gust a la de veritat per oferir-te el gran sabor i experiència de l'hamburguesa.

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

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



1,44 €/unitat.

❄ Ref. 8147

## Burguer Deluxe



Bossa de 2 Kg. (113 Gr./unitat)

La Burger Deluxe de GARDEN GOURMET®, és una deliciosa experiència saborosa de textura sucosa, que sembla, fa olor i sap com una hamburguesa de carn. Elaborada amb ingredients d'origen vegetal i una barreja d'espècies, és rica en proteïnes i una bona font de fibra, baixa en greixos saturats. Fàcil de preparar, Ready to Eat, i bona d'allò més, aquesta hamburguesa vegetariana farà les delícies dels teus clients.



1,30 €/unitat.



❄ Ref. R023

## Croqueta SENSE Pollastre



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

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

0,35 €/unitat.



❄ Ref.

## Tires estil Americà 0% Pollastre



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

Descobreix les Tires Estil Americà 0% Pollastre de Findus, una excel·lent alternativa vegana i flexitariana, per el teu menú. Fets a partir de proteïna de pèsol i blat amb espècies.

0,36 €/unitat.



❄ Ref. R2915

## Crujiburguer de Pastanaga



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

Burger cruixent 100% vegetal, preparada a base de pastanaga, poma, ceba, varies espècies i curry. Empanat cruixent a base de flocs de civada.

0,68 €/unitat.



❄ Ref. 2465

## Vegan Tuna



Bossa de 2 Kg.

Preparació vegana a base de proteïna de soja. Proteïna de SOJA rehidratada 83% Pasteuritzat.

11,92 €/Kg.



# *Complements i salses*







Ref. CF0021

## Mouse Ànec Rulo

Peça d'1,2 Kg.

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

0,28 €  
complement de  
30 Gr. aprox.



11,37 €/peça.



Ref. K644

## Escalopa de Fetge d'Ànec 40/60 Gr.

Caixa d'1 Kg. Peces de +/- 40/60 Gr.

Fetge d'ànec 100%.

Ideal per a fer a la planxa o amb una reducció de salsa i preparar plats Gourmet.

1,92 €  
peça de 50 Gr.  
aprox.



38,50 €/Kg.

Ref. 97863

## Foie d'Ànec 600/800 Gr.

Peces de +/- 40/60 Gr.

Fetge d'ànec 100%.

Ideal per a fer a la planxa o amb una reducció de salsa i preparar plats Gourmet.

0,95 €  
complement de  
30 Gr. aprox.



31,95 €/Kg.



AGUINAMAR

Ref. PR992

## Ou Fregit Congelat

Caixa de 10 Safates x 10 unitats.

Ou, oli d'oliva verge extra.

0,44 €  
Unitat



4,40 €/safata.



Ref. RF035

## Rulo de Formatge de Cabra 100%

Peça d'1 Kg.

**Formatge cabra 100%.**

Ideal per a preparar entrepans i amanides.

**10,95 €/peça.**



Ref. S2260

## Rulo de Formatge de Cabra 50%

Peça de 850 Gr.

**Formatge cabra 50%.**

Ideal per a preparar entrepans i amanides.

**8,25 €/peça.**



Ref. RF049

## Formatge Cheddar Llescat

Safata d'1 Kg.

**Formatge gras madurat a rodanxes, elaborat amb llet de vaca, envasat en atmosfera protectora.**

Ideal per entrepans.

**8,25 €/safata.**



Ref. RF046

## Formatge Edam Barra

Barra de +/- 3 Kg.

**Formatge 40% Edam.**

Ideal per a fer entrepans.

**6,45 €/Kg.**



Ref. CF0152

## Formatge Cheddar Vermell

Barra de +/- 3 Kg.

**Formatge Cheddar de color vermell.**

Ideal per a preparar entrepans de tot tipus.

**8,45 €/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.

12,95 €/Kg.



Ref. S2261

## Formatge Semi Mescla

1/2 peça. (1/5 Kg. aprox.)  
Formatge semi curat barreja.  
Obrir 10 minuts abans de consumir.

7,25 €/Kg.



Ref. S2094

## Formatge blau especial cuina

Peça de +/- 2,5 Kg.  
Formatge fet amb llet pasteuritzada de vaca.

7,95 €/Kg.



Ref. S2409

## Grana Padano DOP Escames

Pack de 2 safates de 250 Gr.  
Formatge semi-gras amb més de 10 mesos de curació.  
Llet de vaca (98,9%),  
Origen de la llet: Itàlia.  
Transformació de la llet: Itàlia.

7,85 €/pack.



Ref. 65600

## Ou dur en barra

Barra de 300 Gr.  
Ou dur en barra, ideal per a preparar amanides.

2,99 €/barra.



Ref. S2221

## Margarina en Barra

Barra d'1Kg.  
Margarina feta a base de olis i grasses vegetals.  
Ideal per cuinar.

3,95 €/barra.



Ref. S3000

## Mantega

Barra d'1Kg.  
Producte gras obtingut de nata pasteuritzada.  
Ideal per cuinar.

9,95 €/barra.



Ref. RF050

## Llard de Porc

Paquet de 10 Kg.  
Llard de porc refinada blanquejada.  
Ideal per cuinar.

1,99 €/Kg.



🔗 Ref. S2375

## Ceba Caramelitzada

Envàs de 3 Kg.

**Ceba trossejada a daus de 12 x 12 Mm caramel·litzada amb sucre moreno.**

Ideal per a preparar entrepans.

1,32 €/Kg.



🔗 Ref. PR122

## Ceba Caramelitzada

Pot de 420 Ml.

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

Ideal per a preparar entrepans.

6,22 €/pot.



🔗 Ref. F720

## Ceba Caramelitzada



900 W  
5 min.

Caixa de 6 x 500 Gr.

**Sucosa i saborosa ceba caramel·litzada llesta per utilitzar a les teves receptes més creatives. Aquesta ceba té un tall a la juliana i està feta a foc lent amb un deliciós toc dolç.**

Ideal per a preparar entrepans.

5,95 €/Kg.



🔗 Ref. S2048

## Ceba Sofregida

Llauna de 2,5 Kg.

**Ceba sofregida en conserva.**

1,50 €/Kg.



🔗 Ref. M129

## Ceba Fregida

Caixa de 5 Kg.

**Ceba tallada, oli de girasol i sal.**

Descongelar el producte en microones. Es pot utilitzar com a guarnició, o bé com ingredient de guisos, o en truites i entrepans.

2,95 €/Kg.



🔗 Ref. S3010

## Ceba fregida Cruixent

Caixa de 10 x 500 Gr.

**Ceba fregida cruixent, obtinguda a partir de cebes blanques fresques.**

Ideal per a preparar amanides, puré de patates, pastes, croquetes, truita, frankfurts, hamburgueses, salses, carns, peixos.

5,74 €/Kg.



Cyfril S.L.

🔗 Ref. PR111

## Pebrot Italià



180 °C  
3 min.

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

**Pebrot tallat a tires procedent de Murcia i Almeria.**

Escalfar i servir.

12,23 €/Kg.





🔊 Ref. S0751

## Nachos Lemon Spice

Caixa de 10 x 450 Gr.

*Truita-Chips, cruixents, elaborades amb blat de moro macerat, fregides en oli de cacauet, amanides amb Nacho-Seasoning "Lemon Spice", fresc i picant.*

**4,62 €/bossa.**



PanchoMex

❄️ Ref. V505

## Guacamole

Envàs d'1 Kg.

*Polpa d'alvocat perfectament barrejada i triturada amb pebrots jala-peños verd i vermell ceba i espècies.*

*Deixar descongelar.*

**7,25 €/envàs.**



🔊 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.*

**1,95 €/bossa.**



🔊 Ref. S3008

## Salsa Formatge Cheese Dip

Caixa de 4 x 3,2 Kg.

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

**3,83 €/Kg.**



🔊 Ref. S3009

## Salsa Formatge Cheese Dip Terrina

Caixa de 216 x 45 Gr.

*Salsa de formatge amb un lleuger toc picant gràcies al pebrot "jala-peño", envasada en terrina de 45 grams, envàs indicat per a restaurants, càterings, hotels, col·legis, residències i altres col·lectivitats.*

**0,23 €/unitat.**





## Salses del Món

Envàs de 900 ml. Dossificador de biberó.

Ref: SG0160. Curry. Sense Glúten.

5,58 €/envàs.

Ref: SG0162. Barbacoa. Sense Glúten.

5,74 €/envàs.

Ref: SG0170. Mexicana. Sense Glúten.

6,67 €/envàs.

Ref: SG0171. Especial hamburguesa XL.  
Sense Glúten.

6,42 €/envàs.

Ref: S2034

## Salsa de Formatge Gouda

Brick d'1L.

Salsa de Formatge Gouda  
preparada per utilitzar.



7,57 €/brick.

Ref: SG0237

## Salsa de Ceba Caramelitzada

Envàs de 750 ml.

Ceba caramelitzada. Sense Glúten.  
Ideal per a preparar entrepans.



9,46 €/envàs.

Ref: SG0115

## Grancrema Fildifuomo

Envàs de 530 Gr.

Salsa de pebrots rostits i fumats.



11,80 €/envàs.

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.



7,15 €/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.



20,95 €/envàs.

Ref: S2009

## All i Oli Tap Tap

Envàs d'1 L.

Salsa all i oli.



5,50 €/envàs.

Ref: S1720

## Chipotles Molts

Caixa de 24 x 220 Gr.

Chipotles adobats molts.



2,91 €/envàs.



🔊 Ref. S3006

## Salsa Barbacoa

Caixa de 4 x 3,2 Kg.

Salsa Barbacoa envasada amb pouch. El pouch és un envàs fabricat en plàstic flexible, perfecte per a restaurants, bars, hotels, self-service, carrets de menjar ambulant, etc. Permet una manipulació i dosificat de les salses de manera senzilla, pràctica i neta, oferint multitud d'avantatges davant de la tradicional galleda de plàstic.



1,38 €/Kg.

🔊 Ref. S3007

## Salsa Barbacoa Terrina

Caixa de 216 x 45 Gr.

Salsa Barbacoa en porció individual: terrina de 45 grams, ideal per a hostaleria.



0,12 €/unitat.

🔊 Ref. S5110

## Salsa Brava

Envàs d'1,85 L.

Salsa Brava.



4,45 €/envàs.

🔊 Ref. S5111

## Salsa Barbacoa

Envàs d'1,85 L.

Salsa Barbacoa.



2,95 €/envàs.

🔊 Ref. S2599

## Ketchup Hellmann's

Bidó de 5 Kg.

Salsa Ketchup Original Hellmann's.



15,95 €/bidó.

🔊 Ref. S5103

## Ketchup Sercon

Bidó d'1,85 Kg.

Salsa Ketchup.



3,15 €/bidó.

🔊 Ref. S5104

## Ketchup Monodosi

Sense Gluten

Caixa de 250 x 10 Ml.

Salsa Ketchup format monodosi.



0,04 €/sobre.

🔊 Ref. S2032

## Maionesa Hellmann's

Bidó de 5 L.

Salsa Maionesa Original Hellmann's.



15,75 €/bidó.

🔊 Ref. S2250

## Maionesa Sercon

Bidó de 3,6 L.

Salsa Maionesa.



6,95 €/bidó.

🔊 Ref. S5101

## Maionesa Monodosi

Sense Gluten

Caixa de 250 x 10 Ml.

Salsa Maionesa format monodosi.



0,05 €/sobre.

🔊 Ref. S5106

## Mostassa Sercon

Bidó d'1,85 Kg.

Salsa Mostassa.



3,05 €/bidó.

🔊 Ref. S5112

## Mostassa Monodosi

Sense Gluten

Caixa de 250 x 10 Ml.

Salsa Mostassa format monodosi.



0,03 €/sobre.

# *Patates i entrants*





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.

2,15 €/Kg.



0,21 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.



❄ Ref. V208

## Patata Brava

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

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

2,25 €/Kg.



0,22 €  
Ració de 100 Gr.  
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.

2,16 €/Kg.



0,22 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.



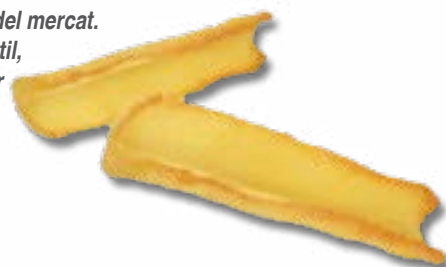
❄ Ref. V212

## 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.

2,15 €/Kg.



0,22 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.



Lamb Weston.

❄ Ref. V222

## Patata Dippers

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patata amb la seva pell tallada en forma de cullera i recoberta de la seva fècula o midó.

2,40 €/Kg.

0,24 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.



LambWeston.

❄ Ref. 70070

## Patata 9 x 9 Stealth Fries

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Els nostres Stealth Fries tenen un recobriments patentat que les fa més cruixents que les patates fregides i les manté càlides.

1,99 €/Kg.



0,20 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.



❄ Ref. V703

## Patata 9 x 9 Sure Crisp

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Patates de 9 x 9 mm amb un cruixent arrebossat.

2,25 €/Kg.



0,22 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.



LambWeston.

❄ Ref. 70069

## Patata 9 x 9 Reserva Privada

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patates selectes de primera qualitat, que li permetrà treure més rendiment, aconseguir més racions per Kg. de producte.

1,90 €/Kg.



0,19 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.



❄ Ref. V201

## Patata 9 x 9 (3/8)

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

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

1,95 €/Kg.



0,19 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.



❄ Ref. V735

## Patata Favorita 9 x 9.

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Patata de tall 10 Mm. recte, prefregida.

1,10 €/Kg.



0,11 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.







❄ Ref. V704

### Patata 6 x 6 Sure Crisp

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Patates de tall 6 x 6 Mm. amb un cruixent arrossat.

0,23 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.



2,25 €/Kg.



Lamb Weston.

❄ Ref. V066

### Patata 6 x 6 Stealth

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patata fregida amb un fi arrossat especial. Conserven la calor cinc vegades més que les patates fregides normals.

0,22 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.



2,19 €/Kg.



❄ Ref. V202

### Patata 6 x 6 Julienne

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

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

0,19 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.



1,95 €/Kg.



Lamb Weston.

❄ Ref. 70068

### Patata 6 x 6 Reserva Privada

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patates selectes de primera qualitat, que li permetrà treure més rendiment, aconseguin més racions per Kg. de producte.

0,19 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.



1,90 €/Kg.



❄ Ref. V745

### Patata Favorita 6 x 6.

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Patata de tall 10 Mm. recte, prefregida.



0,11 €  
Ració de 100 Gr.  
aprox.

1,15 €/Kg.





0,23 €  
Unitat aprox.

☼ Ref. V300

## Aletes Barbacoa



Caixa de 5 x 1 Kg. (30/33 peces/Kg. aprox.)  
Aletes de pollastre marinades a la barbacoa, prefregides i congelades.

7,45 €/Kg.



0,23 €  
Unitat aprox.

☼ Ref. V317

## Aletes Pollastre Spicy



Caixa de 5 x 1 Kg. (23/37 peces/Kg. aprox.)  
Aletes de pollastre picants, amb un marinat ple de sabor, precuinades i ultracongelades. Les aletes són una de les parts del pollastre més sucoses i populars entre els consumidors.

7,45 €/Kg.



0,31 €  
Unitat aprox.

☼ Ref. PR26

## Aletes Mediterrània



Bossa d' 1 Kg. (24 peces/Kg. aprox.)  
Aletes de pollastre estil mediterrani, cruixents i saboroses.

7,45 €/Kg.



☼ Ref. V726

## Aletes Crispy Chicken



Caixa de 5 x 1 Kg. (18/26 peces/Kg.)  
Aletes de pollastre marinades, cuinades, empanades, prefregides, i ultracongelades.

7,29 €/Kg.



0,32 €  
Unitat aprox.

☼ 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.

6,45 €/Kg.



☼ Ref. R722

## Filet de Pollastre arrebossat "Finger"



Caixa de 3 x 1 Kg. (50/75 Gr. unitat, aprox.)  
Elaborats a partir de filet de pollastre 100% natural. Amb un 70% de filet de pollastre i un 30% d'arrebossat, estan marinats amb una saborosa barreja de pebre vermell dolç, caiena, pebre, ceba i all.

8,99 €/Kg.

0,58 €  
Unitat de 60 Gr.  
aprox.



☼ Ref. PR13

## "Finger" Filet de 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, encolades, empanades i ultracongelades individualment.

7,92 €/Kg.

0,32 €  
Unitat de 40 Gr.  
aprox.





**0,21 €**  
Peça de 23 Gr.  
aprox.

❄ Ref. R798

## Crunchy de Pollastre



Caixa de 3 x 1 Kg. (17/25 Gr./unitat aprox.)

Amb aut ntic i suc s pit de pollastre (70%) i un cruixent empanat de blat de moro.

**8,95 €/Kg.**



**0,14 €**  
Peça de 23 Gr.  
aprox.

❄ Ref. PR37

## Nuggets de Pollastre



Caixa de 2 x 2,5 Kg.

Filet de pollastre cuit, recobert, fregit i congelat. Ideal com a primer plat o pica pica.

**5,95 €/Kg.**



❄ 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.

**9,75 €/Kg.**



❄ Ref. R871

## Pollastre estil Kentucky



Caixa de 3 x 1 Kg.

75% de carn de pollastre. Peces de pes variable.

Pollastre 100% natural d'origen nacional.

Cruixent arrebossat.

Elaborat amb carn de pollastre de la zona de la contracuixa amb un marinat picant. Es pot preparar al forn (menys oli, més saludable).

**8,45 €/Kg.**



❄ Ref. V302

## Pollastre Rostit Laminat



Bossa d'1 Kg.

Pollastre rostit, tallat en fines làmines. IQF.

Ideal per a amanides i sandvitx.

Deixar descongelar i utilitzar.

**11,95 €/Kg.**



❄ Ref. V718

## Bocinets de Pollastre Chili



Bossa d'1 Kg. (53/59 unitats /Kg.)

Tendres bocinets de filet de pollastre picant un arrebossat cruixent i farcides de salsa de chili dulce. Prefregides i ultracongelades.

**9,45 €/Kg.**





❄ Ref. V801

## Anelles de Ceba a la Cervesa



Caixa de 6 x 1 Kg.

Anelles gruixudes de ceba amb un cruixent arrebossat a la cervesa, prefregides y ultracongelades.

5,45 €/Kg.



0,17 €  
Unitat aprox.



❄ Ref. V204

## Jalapeños Cheddar Cheese



Bossa d'1 Kg. (50/70 peces)

Mig pebrot jalape o farcit de formatge cheddar amb un cruixent arrebossat.

10,45 €/Kg.



0,16 €  
Unitat aprox.



❄ Ref. V715

## Saquets de Formatge



Bossa d'1 Kg. (48-53 unitats /Kg.)

Saquets vegetarians de formatge gouda recoberts d'una massa cruixent, ultracongelats.

7,95 €/Kg.



Lamb Weston.

❄ Ref. 70056

## Anelles de Ceba Crua



Caixa de 6 x 1 Kg.

Anelles de ceba fresca arrebossades que es mantenen calentes i cruixents durant molt de temps després de cuinar-les.

3,40 €/Kg.



0,19 €  
Unitat aprox.



❄ Ref. V725

## Nacho Cheese Bites



Caixa de 6 x 1 Kg. (41/47 unitats /Kg.)

Una barreja de formatges i pebrots embolicats en cruixents "nachos".

8,45 €/Kg.



0,13 €  
Unitat aprox.



❄ Ref. R846

## Bites de Gouda



Caixa de 3 x 1 Kg. (14/18 Gr./unitat)

Irrresistible mos de gouda (50%) empanat. Ideals com a tapa o guarnici per a qualsevol tipus de plat.

Recomanem consumir en els 3 minuts posteriors a la seva fritura.

8,25 €/Kg.







❄ Ref. R970

## Finger de Mozzarella



Caixa de 2 x 1 Kg. (28 Gr./peça).

Barreta de Mozzarella (35%), suau en el seu interior i cruixent arrebossat amb all i julivert.

**6,37 €/Kg.**

**0,19 €**  
Unitat 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.

**9,95 €/Kg.**

**5,97 €**  
peça de 600 Gr.  
aprox.



❄ 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.

**9,72 €/Kg.**

**5,83 €**  
peça de 600 Gr.  
aprox.



❄ Ref. F7242

## Fish & Chips



Caixa de 4 Kg. (165 Gr./peça)

Porcions elaborades a partir de peces de filets de Abadejo d'Alaska (Peix carboner d'Alaska) arrebossades, prefregides i ultracongelades.

**8,71 €/Kg.**

**1,44 €**  
porció de 165 Gr.  
aprox.



# Pans





europastry

☼ Ref. 66160

## Rock & Roll

Caixa de 50 x 75.

Pa anglès de textura abrioçada en unitats de vuit peces ja preporcionadas: nomès cal separar-les de les altres, practicar un fes i, torrada o a l'natural, omplir amb ingredients dol os o salats, segons el moment i l'ocasió.

**0,50 €/unitat.**



☼ Ref. U6249

## Pa de Frankfurt 65 Gr.

🕒 Deixar descongelar

Caixa de 50 x 65. (18 Cm. aprox.)

**0,27 €/unitat.**

☼ Ref. PR064

## Pa de Frankfurt 75 Gr.

🕒 Deixar descongelar

Caixa de 50 x 75. (22 Cm. aprox.)

**0,28 €/unitat.**

☼ Ref. PR32

## Pa Gran de Frankfurt 85 Gr.

🕒 Deixar descongelar

Caixa de 50 x 85. (25 Cm. aprox.)

**0,29 €/unitat.**



europastry

☼ Ref. 63446

## Mitja Baguette Cristal·lina 85 Gr.

🕒 Descongelar 30 min.

Caixa de 8 paquets x 2 unitats/paquet (23 Cm.)

Presentem un nou format de la nostra ja exclusiva Media Baguette Cristal·lino: en pack de 2 unitats. La mitjana cristal·lina té el format perfecte per a un bon entrepà. Un pa molt lleuger però amb presència per preparar receptes irresistibles.

**1,46 €/unitat.**



europastry

☼ Ref. 67230

## Frisandwich

🕒 Descongelar 20 - 25 min.

Caixa de 8 bosses x 20 llesques. (28 Cm.)

Pa de moltille tendre i suau ideal per a preparar entrepans.

**0,11 €/llesca.**



❄ Ref. 67525

### Burger Cristalina Garrofa

Caixa de 60 x 75 Gr. (11,8 Cm.)

**Marró garrofa! Sabies que, gràcies a les seves múltiples qualitats nutricionals, la garrofa és un superaliment?**

**Aquest pa d'hamburguesa combinarà molt bé amb les teves receptes veganes.**

 Descongela  
20 - 25 min.

 180 - 190 °C  
1 - 2 min.



**0,66 €/unitat.**

❄ Ref. 67595

### Burger Cristalina Cúrcuma

Caixa de 24 x 92 Gr. (11,8 Cm.)

**Groc cúrcuma! A més d'aportar aquesta original tonalitat, la cúrcuma facilita la digestió i proporciona un sabor lleugerament picant que li dóna un aire diferent de qualsevol entrepà d'hamburguesa.**

 Descongela  
20 - 25 min.

 180 - 190 °C  
1 - 2 min.



**0,66 €/unitat.**

❄ Ref. 88833

### Burger Cristalina 120 Mm.

Caixa de 60 x 75 Gr. (11,6 Cm.)

**Panet de molla alveolada i suau textura. La seva escorça cristal·lina, fina i daurada, aporta una sensació a la boca irrepètible.**

**Elaborat amb massa mare, presenta un aspecte lleuger i de gran qualitat.**

 Descongela  
20 - 30 min.

 180 - 190 °C  
1 min.



**0,58 €/unitat.**

❄ Ref. 69837

### Burger Cristalina pre tallada

Caixa de 60 x 75 Gr. (12 Cm.)

**Panet de molla alveolada i suau textura. La seva escorça cristal·lina, fina i daurada, aporta una sensació en boca irrepètible. Elaborat amb massa mare, presenta un aspecte lleuger i de gran qualitat.**

 Descongela  
20 - 30 min.

 200 °C  
10 - 12 min.



**0,60 €/unitat.**

❄ Ref. 67920


### Burger Cristalina Quadrada

Caixa de 24 x 95 Gr. (13 Cm.)

**Aquest pa manté tot el procés Cristal, amb una elaboració tradicional, d'aspecte irregular i autèntic, amb escorça fina, cristal·lina i cruixent.**

**Aquesta vegada, apostem per un format pretallat de forma quadrada i d'avantguarda, per poder crear tendència amb els teus burgers.**

 Descongela  
20 min.

 180 - 190 °C  
1 min.



**0,64 €/unitat.**

❄ Ref. 89892

### Pa Burger Cristal Cervesa

Caixa de 60 x 80 Gr. (11,4 Cm.)

**Un panet premium elaborat amb massa mare, cervesa i les millors matèries primeres. De textura lleugera, molla alveolada i un sabor amb gran personalitat que et captivarà amb el primer mos.**

 Descongela  
40 - 50 min.

 180 - 190 °C  
1 min.



**0,59 €/unitat.**



\* Ref. 67990

## Burguer Sense Gluten

 Descongelar  
20 - 25 min.

Caixa de 20 x 80 Gr. (9,3 Cm.)

*Un pa de suau molla i cruixent escorça, lliure de gluten i al·lèrgens. Apte per a celiacs, gràcies a la seva elaboració amb farina d'arròs i farina de patata. El producte va protegit amb una bossa termosegellada fornejable per evitar possibles contaminacions.*

**1,05 €/unitat.**



\* Ref. 69813

## Pa Burguer Sèsam pre tallada

 Descongelar  
20 - 30 min.

Caixa de 60 x 85 Gr. (12,5 Cm.)

*El clàssic de sempre, acabat amb sèsam pelat i un procés d'elaboració que el fa més pa.*

**0,52 €/unitat.**



\* Ref. 65933

## Burguer Brillo

 Descongelar  
50 min.

Caixa de 24 x 92 Gr. (11,5 Cm.)

*La seva apetitositat salta a la vista gràcies a la brillant i colorida escorça que els dona nom, i en estar elaborats amb mantega i farina de soja, presenten un sabor tan peculiar com irresistible.*

**0,56 €/unitat.**



\* Ref. 80001

## Burguer Soft

 Descongelar  
20 - 25 min.

Caixa de 24 x 92 Gr. (11,8 Cm.)

*Escorça intensament brillant i d'un atractiu color torrat li donarà un plus als teus creacions a la planxa.*

**0,52 €/unitat.**



\* Ref. 65529

## Burguer Aldeana

 Descongelar  
30 - 50 min.

Caixa de 60 x 80 Gr. (12 Cm.)

*Elaborat amb malt torrat que li proporciona un color més fosc i un sabor molt original. Decorat amb flocs de civada.*

**0,52 €/unitat.**



# Vegetals



❄ Ref. V265

## Barreja de Bolets



Bossa d' 1 Kg.

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

4,75 €/Kg.



❄ Ref. V1012

## Pèsol Fi



Bossa de 2,5 Kg.

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

1,27 €/Kg.



❄ 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.*

1,60 €/Kg.





0,72 €  
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.

5,45 €/Kg.



❄ 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.

7,25 €/Kg.



0,28 €  
ració de 80 Gr.  
aprox.

❄ Ref. M009

## Faves Baby

Bossa de 2 Kg.

**Faves baby. Varietat: Vicia faba.**

Ideal com acompanyament o primer plat.



180 °C  
4 min.

3,49 €/Kg.



0,27 €  
ració de 80 Gr.  
aprox.

❄ Ref. V1052

## Carxofa Trossejada

Bossa de 2,5 Kg.

**Carxofes tallades a quarts.**



180 °C  
5 - 7 min.

3,35 €/Kg.



0,16 €  
ració de 100 Gr.  
aprox.



❄ Ref. C044

## Ensaladilla Extra

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

**Patata, pastanaga, pèsol, mongeta verda.**



180 °C  
6 min.

1,60 €/Kg.



❄ Ref. V8019

## Barreja de Verdures Rostides

Caixa de 6 x 1 Kg.

**Pebrot vermell rostit, albergínia rostida, carbassó rostit i patata rostida.**



180 °C  
5 min.

4,25 €/Kg.





0,24 €  
ració de 100 Gr.  
aprox.

\* Ref. V8031

## Mongeta Molt Fina Minute



Caixa de 4 x 2,5 Kg.

*Mongetes verdes molt fines. La verdura més similar a la fresca: collida en el moment perfecte de maduració i cuita al vapor amb una tecnologia innovadora per mantenir el color brillant, la textura cruixent i el sabor intens.*

2,45 €/Kg.



0,35 €  
ració de 100 Gr.  
aprox.

\* Ref. V8033

## Faves Fines Minute



Caixa de 4 x 2,5 Kg.

*Faves extrafines ultracongelades. La verdura més similar a la fresca: collida en el moment perfecte de maduració i cuita al vapor amb una tecnologia innovadora per mantenir el color brillant, la textura cruixent i el sabor intens.*

3,50 €/Kg.



0,23 €  
ració de 100 Gr.  
aprox.

\* Ref. V8037

## Ensaladilla Selecció Minute



Caixa de 6 x 1 Kg.

*Patates 60%, pastanaga, pèsols, mongeta verda.*

2,29 €/Kg.



0,25 €  
ració de 100 Gr.  
aprox.

\* Ref. V8032

## Bròquil Minute



Caixa de 4 x 2,5 Kg.

*Bròquil en floretes. La verdura més similar a la fresca: collida en el moment perfecte de maduració i cuita al vapor amb una tecnologia innovadora per mantenir el color brillant, la textura cruixent i el sabor intens.*

2,50 €/Kg.



0,29 €  
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.*

2,95 €/Kg.



0,31 €  
acompanyament  
de 100 Gr. aprox.

\* Ref. V8039

## Patata Dolça Moniato



Caixa de 4 x 2,5 Kg.

*Patates dolces a daus que es preparen a partir de Ipomea batates L.*

3,15 €/Kg.







**0,34 €**  
acompanyament  
de 100 Gr. aprox.

❄ Ref. V8041

## Juliana de Pebrots Fregits



Caixa de 6 x 1 Kg.

La juliana de pebrots prefregits es prepara a partir de pebrots de l'espècie *Capsicum annum L.*

**3,45 €/Kg.**



**0,57 €**  
ració de 100 Gr.  
aprox.

❄ Ref. V8036

## Quinoa Cuita Service



Caixa de 6 x 1 Kg.

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

**5,70 €/Kg.**



**0,46 €**  
acompanyament  
de 100 Gr. aprox.

❄ Ref. V8035

## Ceba Vermella Rostida



Caixa de 6 x 1 Kg.

La ceba vermella rostida ultracongelada es prepara a partir de la varietat de l'espècie *Allium cep L.*

**4,65 €/Kg.**



**0,64 €**  
ració de 100 Gr.  
aprox.

❄ Ref. V8038

## Veggie Snack Falafel



Caixa de 6 x 1 Kg.

Els Falafels s'elaboren a partir de la varietat *Cicer arietinum L* per als cirons, *Zea mais L* succharata per al blat de moro dolç, *Cucurbita pepo* per al carbassó i cuinats, prefregits i congelats.

**6,39 €/Kg.**



**0,35 €**  
acompanyament  
de 100 Gr. aprox.

❄ Ref. V8040

## Saltat de Verdures Brasa



Caixa de 6 x 1 Kg.

El Saltejat de Verdures Rostides ultracongelat es prepara a partir de les espècies de carbassó *Cucurbita pepo L.*, de pèsol amb beina *Pisum sativum L.*, d'albergínia *Solanum melongena L.* i de pebrot vermell i groc *Capsicum annum L.*

**3,48 €/Kg.**





# *Productes del Mar*





❄ Ref. 97010

## Sípia neta 1/2 IQF

Caixa de 8 Kg. 25% Glasseig.

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

Ideal per a fer al forn o a la planxa.

8,95 €/Kg.

❄ 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.

8,95 €/Kg.

❄ Ref. P793

## Sípia neta 2/4 IQF

Caixa de 8 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Sepia Pharaonis*. Procedència: Índia.

Ideal per a preparar a la planxa.

8,95 €/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.

8,70/Kg.



❄ Ref. P1104

## Anelles de Pota Argentina IQF

Caixa de 5 Kg. 10% Glasseig.

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

Ideal per a preparar arrossos o arrebossar.

8,50 €/Kg.



❄ Ref. P1030

## 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...

11,25 €/Kg.



❄ Ref. P1138

## Turbot Salvatge 400/600

Caixa de +/- 5 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Psseta maxima*.

Ideal per a fer al forn.

10,50 €/Kg.



❄ Ref. P133

## Llobarro sencer eviscerat 200/300

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Dicentrarchus labrax*. Procedència: Turquia.

Ideal per a fer al forn.

7,90 €/Kg.



❄ Ref. P720

## Centres de Lluç 80/120

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Merluccius capensis/paradoxus*.

Ideal per a fer arrebosat a la planxa o al forn.

7,25 €/Kg.



❄ Ref. P1316

## Filet de Lluç 4/6 amb pell

Caixa de 2 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Merluccius spp.*

Ideal per a fer arrebosat a la planxa o al forn.

4,90 €/Kg.



❄ Ref. P1156

## Llenguado H 5

Caixa de 5 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Solea solea*. Procedència: Holanda

Ideal per a fer a la planxa.

11,15 €/Kg.

❄ Ref. P1233

## Llenguado Holandès 200/300

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Solea solea*. Procedència: Holanda.

Ideal per a fer fregit.

7,50 €/Kg.





❄ Ref. P449

## Rodanxa de Caella Extra G IQF

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

3,20 €/Kg.



❄ Ref. P1297

## Salmó Premium sencer tallat IQF

Caixa de 5 Kg. 15% Glasseig.  
Salmó tallat em rodanxes. Origen: Noruega  
Ideal per a fer al forn o a la planxa.

10,99 €/Kg.



❄ Ref. P092

## Truita de riu eviscerada A 250/350

Caixa de 5 Kg. 15% Glasseig.  
Varietat: *Oncorhynchus mykiss*.  
Ideal per a fer al forn o a la planxa.

6,60 €/Kg.



❄ Ref. P148

## Cua de Rap Xinès G 200/300

Bossa d'1 Kg. 25% Glasseig.  
Varietat: *Lophius litulon*. Procedència: China  
Ideal per a fer al forn.

4,50 €/Kg.



❄ Ref. P1285

## Cua de Rap sense pell 100/250

Caixa de 10 Kg. 10% Glasseig.  
Varietat: *Lophius litulon*. Procedència: Namíbia  
Ideal per a fer al forn.

9,10 €/Kg.

❄ Ref. AM10574

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

Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.  
Varietat: *Lophius Piscatorius*. Procedència: Holanda.  
Ideal per a fer al forn.

16,99 €/Kg.



❄ Ref. AM10261

## Morralla Hostaleria

Caixa de 5 Kg. 10% Glasseig.

Cap de rap, galera, cabra, cua de rap i filet de maira.

Ideal per a preparar bases i sopes.

3,25 €/Kg.



❄ Ref. 92644

## Cloïssa marró 60/80

Bossa d'1 Kg. (40/60 peces). 0% Glasseig.

Varietat: *Meretrix Lyrata*. Origen: Vietnam.

Ideal per preparar paelles o guisats etc...

4,25/Kg.



❄ Ref. P1070

## Gamba Allistada Núm. 1 40/50

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

Varietat: *Aristeus varidens*. Procedència: Senegal

Ideal per a fer a la planxa.

26,25 €/Kg.



❄ Ref. P200

## Gamba salada cuita M

Envàs de 900 Gr. 0% Glasseig.

Varietat: *Parapenaeus longirostris*.

Ideal per a preparar com aperitiu.

12,25 €/envàs.



❄ Ref. P203

## Sopa de peix/sofregit

Caixa de 5 x1 Kg. 10% Glasseig.

Calamar trossejat, concentrat de sopa de peix, cloïssa, gamba pelada crua, lluç en tacs, carn de musclo cuit.

Per 1 Kg. de producte:

Posar a bullir 2 L. d'aigua.

Quan bulli, sense descongelar, abocar el producte i anar remenant.

Aproximadament entre

18 - 20 minuts tindrà

a punt una deliciosa sopa.



5,50 €/Kg.

❄ Ref. P1268

## Escamarlà Núm. 0 Escòcia 8/10

Safata d'1 Kg. (8 - 10 uni./Kg.) 3 - 4% Glasseig.

Varietat: *Nephrops norvegicus*. Procedència: Escòcia

Ideal per a preparar arrosos o arrebossar.

27,99 €/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 arrosos.

10,50 €/Kg.





\* Ref. P482

## Popet 20/40

Bossa d'1 Kg. 25% Glasseig.

Varietat: *Octopus Membranaceus*. Origen Vietnam.

Ideal per a preparar a la planxa.

6,90 €/Kg.

\* Ref. 92103

## Popet 40/60

Bossa d'1 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Octopus Vulgaris*. Origen Vietnam.

Ideal per a preparar a la planxa.

6,90 €/Kg.

\* Ref. P032

## Popet 60 Up

Bossa d'1 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Octopus Vulgaris*. Origen Vietnam.

Ideal per a preparar a la planxa.

6,90 €/Kg.

\* Ref. P886

## Calamar Patagònic Núm.4 12/14

Bloc de +/- 5 Kg. (12 / 14 Cm.) 0% Glasseig.

Varietat: *Loligo gahi*. Origen Malvinas.

Ideal per a preparar a la planxa.

6,95/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.

6,25 €/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.

3,95 €/pack.



AGUINAMAR

❄ Ref. P300

### Pinxo Marisc

Safata de 500 Gr.

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

Ideal per a preparar a la pintxos.

6,15 €/safata.



AGUINAMAR

📞 Ref. RF0015

### Pinxo Donostiarra

Safata d'1 Kg.

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

8,30 €/safata.



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.

8,30 €/safata.



AGUINAMAR

❄ Ref. P1321

### Potes de Pop Cuites

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

34,99 €/Kg.

3,50 €  
pota Aprox.

AGUINAMAR

❄ Ref. P1322

### Potes de Pop Cuites

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

35,99 €/Kg.

6,75 €  
pota Aprox.





AGUINAMAR

Ref. PR988

### Base de Carn

Caixa de 10 x 500 Gr.

Aigua, 31 % sofregit de verdures (pebrot vermell, pebrot verd, ceba, oli de gira-sol, suc de llimona), tomàquet fregit (tomàquet, sucre, oli de gira-sol, sal, midó, ceba, all, espècies), 5 % brou deshidratat d'au (sal, potenciador del sabor [E-621], extracte de llevat, greix i carn d'au, proteïna vegetal, maltodextrina, ceba, all, aroma), all, sal, estabilitzant (goma xantana), farigola . Pot contenir api.

3,15 €/sobre.



AGUINAMAR

Ref. PR989

### Base de Verdura

Caixa de 10 x 500 Gr.

Aigua, 31 % sofregit de verdures (pebrot vermell, pebrot verd, ceba, oli de gira-sol, suc de llimona), tomàquet fregit (tomàquet, sucre, oli de gira-sol, sal, midó, ceba, all, espècies), brou deshidratat ( sal, potenciador del sabor [E-621], extracte de llevat, greix i carn d'au, proteïna vegetal, maltodextrina, ceba, all, aroma), 2 % fons de verdures (suc concentrat de pastanaga, ceba i porro, sal, aigua, sucre, olis vegetals [oliva, gira-sol], suc concentrat d'api, herbes i espècies), all, sal, estabilitzant (goma xantana), pebre negre.

3,15 €/sobre.



AGUINAMAR

Ref. PR990

### Base de Marisc

Caixa de 10 x 500 Gr.

Aigua, 29% sofregit de verdures (pebrot vermell, pebrot verd, ceba, oli de gira-sol, suc de llimona), brou deshidratat (sal, potenciador del sabor [E-621], extracte de llevat, greix i carn d'au, proteïna vegetal, maltodextrina, ceba, all, aroma), tomàquet fregit (tomàquet, sucre, oli de gira-sol, sal, midó, ceba, all, espècies), 3 % musclo (mol·lusc), closca de llagostí (crustacis) en pols, all , sal, estabilitzant (goma xantana). Pot contenir peix i api.

3,55 €/sobre.



AGUINAMAR

Ref. PR991

### Base de Marisc amb Gambes/Musclos

Caixa de 10 x 500 Gr.

Aigua, 20 % sofregit de verdures (pebrot vermell, pebrot verd, ceba, oli de gira-sol, suc de llimona), 19 % musclo (molusc), 8 % gamba (crustaci), tomàquet fregit (tomàquet, sucre, oli de gira-sol, sal, midó, ceba, all, espècies), brou deshidratat (sal, potenciador del sabor [E-621], extracte de llevat, greix i carn d'au, proteïna vegetal, maltodextrina, ceba, all, aroma), closca de llagostí (crustacis) en pols, all, sal, estabilitzant (goma xantana). Pot contenir peix i api.

4,55 €/sobre.



*La cuina casolana és tendència i és temps de rendibilitzar al màxim*

TENIM UN SUPER PLA PER A TU I EL TEU NEGOCI



Amb la compra d'1 caixa de Gulas, Krissia o pintxos Aguinamar

**¡2 UDS. GRATIS!**

de les Bases de Cuina. ¡Inclou receptari de regal!



Amb la compra de 1 caixa de las Bases de Cuina

**¡CASSOLETES DE REGAL!**

Kit de 6 cassoletes per les teves tapes i aperitius

# 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.

1,65 €  
tall de 150 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 preparar a la planxa.

2,46 €  
tall de 220 Gr.  
aprox.

10,99 €/Kg.



11,95 €/Kg.



\* Ref. K043

## Faux Filet de Vedella

Peça de +/- 5 Kg.

**Llom baix de vedella europea.**

Porcionar i cuinar al gust.

Ideal per a fer a la planxa o amb salsa.

0,97 €  
ració de 100 Gr.  
aprox.

\* Ref. K674

## Galta de Vedella sense os

Caixa de +/- 4 Kg.

**Peça noble procedent de l'especejament de boví. IQF. Peça desossada.**

Ideal per a preparar al forn, guisada, etc.

9,75 €/Kg.



9,40 €/Kg.





❄ Ref. K640

## Espatlla de Xai Xilena

Peces de +/- 900/1.200 Gr. Aprox

**Espatlla de xai xilena envasada al buit.**

Ideal per a preparar al forn.

10,95 €/Kg.



❄ Ref. K902

## Garró de Porc partit

Caixa de 4 Kg. (12/14 meitats)

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

Ideal per a preparar guissat o al forn.

2,99 €/Kg.



0,92 €  
peça de 310 Gr.  
aprox.

❄ Ref. K623

## Morro de Porc cuit

Caixa de 10 x 500 Gr.

**Morro de porc cuit de qualitat extra.**

Ideal com a tapa o entrant.

7,10 €/Kg.



0,71 €  
ració de 100 Gr.  
aprox.

❄ Ref. K631

## Secret de Porc Ibèric de 1a.

Caixa de +/- 700 Gr.

**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.

9,75 €/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.

15,30 €/Kg.



# Postres

❄ Ref. PR328

## Tatín de Poma

🕒 Descongelar  
6 hores

Caixa de 12 x 120 Gr. (10 Cm.)

Aquest gran clàssic de la pastisseria francesa destaca pels seus ingredients de qualitat: pomes de sabor encaramel·lat, disposades sobre una delicada massa brisa de mantega de sabor autèntic.

**2,33 €/unitat.**



❄ Ref. 92765

## Pastís de Santiago

🕒 Descongelar  
6 hores

Pastís de 700 Gr.

Amb base d'ametlles, ous, margarina i sucre al costat del acurat procés de fabricació més tradicional.

**5,95 €/pastís.**



❄ Ref. R382

## Crepe de Xocolata

🕒 900 W  
1 - 1,5 min.

Caixa de 36 x 50 Gr.

Saboroses creps de xocolata que es poden personalitzar amb diferents fruites, gelats, nata, xocolata, etc.

**0,63 €/unitat.**







**BUENAVISTA**  
Pastelería



Ref.: M707



Ref: M700



Ref: M701



Ref: M703



Ref: M702



Ref: M715



Ref: M704



Ref: M706

**11,95 €/unitat.**

**14 racions / pastís**

**9,45 €/unitat.**



## Pastissos Buenavista

Descongelar  
6 hores

M707 Pastís de formatge i nabius. Base de galeta farcida de formatge i coberta de nabius. 1,3 Kg.

M700 Pastís de poma. Cruixent galeta farcida de crema artesana coberta de poma natural a l'estil tradicional. 1,7 Kg.

M701 Pastís xocoblanc. Mufin amb ratlladura de taronja farcit de gotes de xocolata cobert de cobertura blanca i virutes de xocolata negra. 1,6 Kg.

M703 Pastís de crema catalana. Magdalena farcida de crema catalana. 1,3 Kg.

M702 Pastís de llimona. Pastís rodó d'exquisida crema àcida de llimona amb una capa de xocolata negra al seu interior. 1,7 Kg.

M704 Pastís Brownie. Pastís base de pa de pessic tipologia brownie de xocolata negra amb nous. 1,2 Kg.

M706 Pastís Mallorquí. Melosa magdalena farcida de crema vainilla i crema xocolata en espiral. 1,5 Kg.

M715 Pastís de formatge. Pastís esponjos amb un intens gust a formatge i cobert de gelatina. 1,55 Kg.

Ref. M719

## Pastís Massini

Pastís d'1 Kg.

Melós pa de pessic farcit de nata i tòfona cobert de rovell cremat.



**18,05 €/unitat.**

Ref. M720

## Pastís Núvol de Maduixa

Pastís d'1 Kg.

Suau pa de pessic Red Velvet, farcida de nata, formatge cremós i cobert de melmelada de maduixa.



**9,95 €/unitat.**

Ref. M716

## Braç de Nata

Pastís de 800 Gr.

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



**8,99 €/unitat.**

# Queviures

Degut a la inestabilitat  
del mercat de l'oli,  
per qualsevol necessitat,  
consulta el teu assessor









**assolim**  
food services

Ofertes vàlides de l'1 de març, al 30 d'abril de 2022

*Fer-ho bé*

# *Sabors tradicionals*







**assolim**  
food services

*Fer-ho bé*

---

## **Actor principal: El bacallà**

---

*Coincidint amb la popular celebració de Setmana Santa, volem destacar un especial amb productes de Quaresma per tal de donar protagonisme als aliments típics d'aquesta època.*

*Les tradicions catalanes durant la setmana santa, destaquen per la importància del consum del bacallà i Assolim t'ofereix una gran varietat d'aquest producte tan i saludable per als teus clients.*

*Producte salat i dessalat, amb filets de diverses mides, cues i lloms, ventresques, i diverses especialitats com és el cas dels bunyols de bacallà, les croquetes, els canelons o la esqueixada de bacallà.*

*Entre altres famílies de productes per elaborar tots els teus plats principals, acompanyaments i els postres més llaminers, tot amb la millor relació qualitat preu perquè et surtin menús pel teu negoci rentables i deliciosos.*



# L'excel·lència del del Bacallà

**Bacallà  
Gardell**  
Autèntic Bacallà d'Islàndia



*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 perfilem tots els nostres lloms per a poder oferir un llom central, melós i sense parts dures.*







Bacallà  
**Gardell**  
Autèntic Bacallà d'Islàndia



# Bacallà

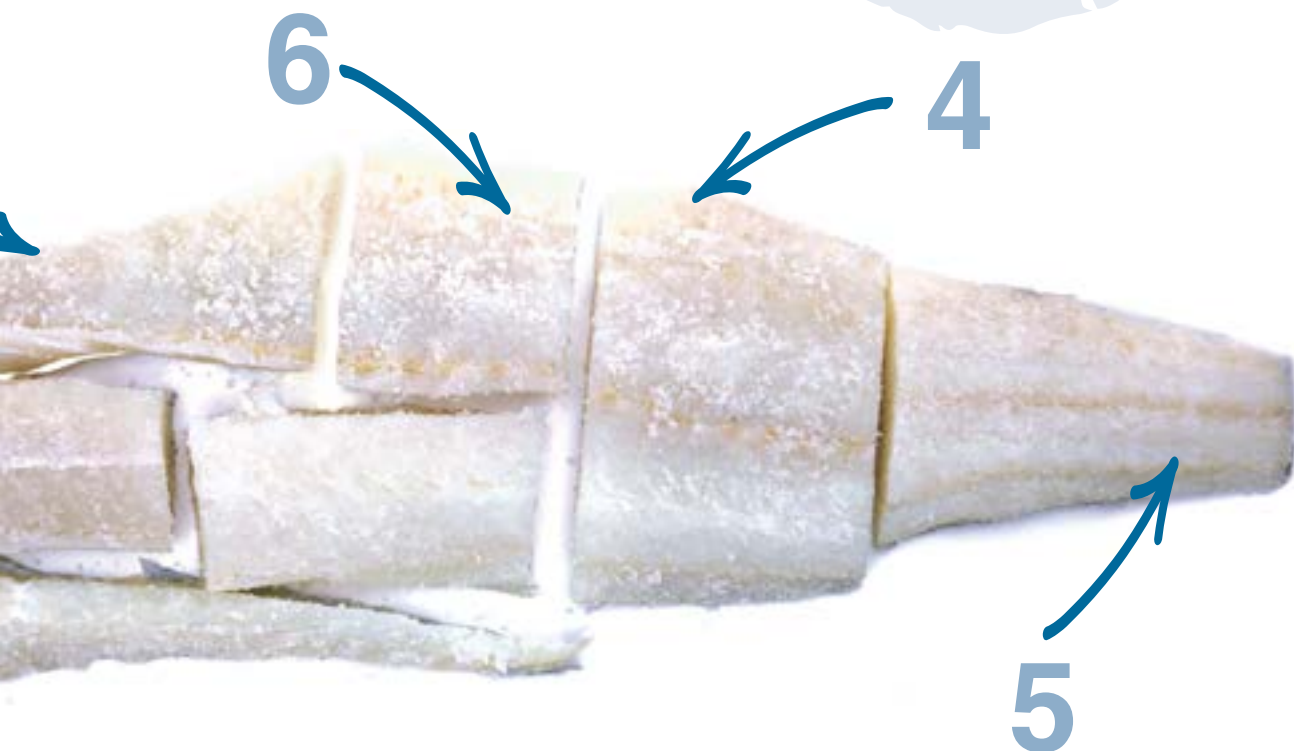
## de primera qualitat

*Únicament desenvolupem tots els nostres productes amb la raça de bacallà Gadus Morhua i peix a Islàndia en els millors caladors del món i peix amb l'art de de pesca per ham.*

*La nostra matèria primera sempre és de màxima qualitat gràcies a que treballem amb els majors i millors productors d'Islàndia, els quals tenen flota i quota de pesca pròpia i poden oferir-nos les màximes garanties de qualitat i regularitat del producte.*

*Realitzem un minuciós control de qualitat de pesatge de cadascuna de les nostres porcions i d'aquesta manera garantim la màxima regularitat tant en qualitat així com en la grandària i gramatge.*

- 1 Ventresca
- 2 Lloms
- 3 Tira sense pell
- 4 Pil - Pil
- 5 Cues
- 6 Esqueixat extra



# Productes salats

Ref. GA0033

## Cues de Bacallà salades 200/250 Gr.

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.  
Cues de bacallà salat sense pell.

11,75 €/Kg.



Ref. GA0042

## Llomets Bacallà 200/250 Gr.

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.  
Tires de bacallà salat Especial sense pell.

16,45 €/Kg.



Ref. GA0034

## Tires de Bacallà salat sense pell

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.  
Tires de bacallà salat sense pell.

17,60 €/Kg.



Ref. GA0050

## Tacs de Bacallà

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.  
Daus de llom ideals per a pinxos, "montaditos" o mitges racions.

16,20 €/Kg.



Ref. GA0031

## Flaps de Bacallà 200/250 Gr.

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.  
Flaps de bacallà salat de la part del llom / ventresca de +/- 200/250 Gr. amb alt contingut en gelatina per a elaborar un increïble bacallà al pil-pil.

16,20 €/Kg.



Ref. GA0035

## Bacallà esqueixat Especial

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.  
Tires de bacallà salat Especial sense pell.

17,60 €/Kg.



Ref. GA0036

## Bacallà Esqueixat Extra

Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.  
Bacallà esqueixat extra salat.

18,20 €/Kg.







# Bacallà

## esqueixat

*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.*

## 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*

# Productes desalats

\* Ref. GA0052

## Filet de Bacallà Pil - Pil

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

14,95 €/Kg.



\* Ref. GA0009

## Llomets de Bacallà

Caixa de 6 Kg. aprox. 0% Glasseig.  
Llomets de bacallà de 500 Gr.

14,99 €/Kg.



\* Ref. GA0011

## Lingot Bacallà +/-200 Gr.

Caixa de +/-5 Kg. aprox. 0% Glasseig.  
Lingots de bacallà +/- 200 Gr. envassats al buit.

16,45 €/Kg.



\* Ref. GA0003

## Cuetes de Bacallà 250/300

Caixa de 6 Kg. 55% Glasseig.  
Cues dessalades amb alt contingut en gelatina. Ideals per menú o plats més econòmics.

6,99 €/Kg.



\* Ref. GA0002

## Cuetes de Bacallà 400/500

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

8,15 €/Kg.

\* Ref. GA0006

## Tacs de Bacallà envassats 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.

15,95 €/Kg.



\* Ref. GA0004

## Bacallà esqueixat al buit

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

14,85€/Kg.



\* Ref. GA0008

## Bacallà esqueixat especial IQF

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

12,45 €/Kg.



\* Ref. GA0016

## Bacallà esqueixat extra

Caixa de 6 Kg. 3 bosses x 2 Kg.  
Talls de bacallà esqueixat sense pell.

14,95 €/Kg.







\* Ref. GA0063

## Bacallà Tapes

Caixa de 6 Kg.

Bacallà dessalat de forma tradicional.

Tallat a trossos en forma de tacs, conté part del llom i part de la ventresca.

Ideal per fer arrebossat com a tapa, arrossos, menú...



**6,00 €/Kg.**



# Bacallà

## al forn

Pre escalfeu el forn a uns 200°C, mentre, pelem i rentem les patates, que les tallareu a rodanxes una mica gruixudes.

Les col·locareu en una safata de forn que hem untat amb oli.

Peleu la ceba i talleu-la a rodanxes, i l'escamparem per sobre de les patates. Els tomàquets els tallareu per la meitat, i finalment, un nou raig d'oli d'oliva, i cap al forn, on s'hi estaran uns 45 minuts.

Posareu a escalfar una bona quantitat d'oli en una paella o fregidora, enfarinareu el bacallà, i fregiu-lo fins que agafi color. I el reserveu.

I en els últims 10 minuts, hi afegirem el bacallà a la safata, perquè s'acabi de fer tot junt.

## Ingredients

800 g de bacallà remullat

3 tomàquets tallats a rodanxes

2 cebes tallades a rodanxes

1/2 kg de patates tallades a rodanxes

Farina

Oli d'oliva

Sal

# Nous formats de 3 Kg.

\* Ref. GA0065

## Supremes Bacallà +/- 350 Gr.

Caixa de +/- 3 Kg. aprox. 0% Glasseig.  
Lingots de bacallà de +/- 200 Gr. envassats al buit.

**23,95 €/Kg.**



\* Ref. GA0066

## Lingot Bacallà Premium + 200 Gr.

Caixa de +/- 3 Kg. aprox. 0% Glasseig.  
Lingots de bacallà de +/- 200 Gr. envassats al buit.

**16,95 €/Kg.**



\* Ref. GA0067

## Tacs de Bacallà Premium +/- 120 Gr.

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

**16,95 €/Kg.**



\* Ref. GA0070

## Cues de Bacallà Premium +/- 350 Gr.

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

**15,45 €/Kg.**



\* Ref. GA0068

## Bacallà Esqueixat Premium

Caixa de 2 x 1 Kg. 0% Glasseig.  
Bacallà esqueixat extra.

**14,97 €/Kg.**



\* Ref. GA0069

## Bacallà Pil-Pil Premium +/- 250 Gr.

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

**15,45 €/Kg.**







# Bacallà

## amb samfaina

*Poseu oli en una cassola i sofregiu lleugerament el bacallà, prèviament enfarinat, i reserveu-lo.*

*A la mateixa cassola sofregiu lleugerament el pebrot vermell i el verd. Afegiu-hi el carbassó i l'albergínia. Passeu-ho lleugerament i afegiu-hi el tomàquet i el sucre. Aneu girant i quan vegeu que comença a quedar-se sec, afegiu-hi aigua.*

*Deixeu-ho coure quinze minuts afegint-hi aigua si fos necessari i després, poseu-hi el bacallà.*

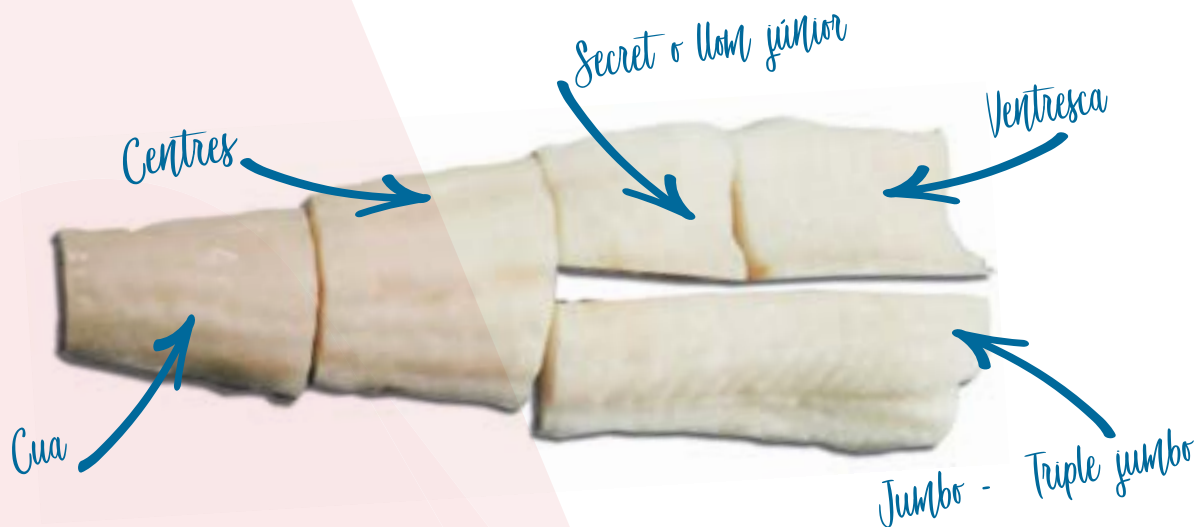
*Deu minuts de cocció més, i a la taula.*

## Ingredients

- 4 trossos de morro de bacallà
- 2 tomàquets madurs triturats, sense pela ni llavors
- 1 pebrot vermell, a trossos mitjans
- 1 pebrot verd, a trossos mitjans
- 1 carbassó a daus petits
- 1/2 albergínia a quadrets
- 1 culleradeta de sucre
- Oli d'oliva
- 1 got d'aigua
- Sal

Tallem manipulem i processem totes les nostres referències **Blue SeaFood**.

Talls de bacallà ideals per a preparar qualsevol de les delícies receptes: fregit, al forn amb all i oli, a la Vizcaina, a la llauna, etc.



\* Ref. P563

## Centres de Bacallà

Caixa de 5 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia  
Ideal per a preparar al forn.

8,50 €/Kg.



\* Ref. P1197

## Cues de Bacallà 100/300 1a.

Caixa de 5 Kg. 15% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia  
Ideal per a preparar al Pil-Pil.

7,85 €/Kg.



\* Ref. P734

## Lloms de Bacallà Triple Jumbo

Caixa de 5,5 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia  
Ideal per a porcionar.

12,50 €/Kg.



1,25 €  
ració de 100 Gr.  
aprox.



\* Ref. P567

## Lloms de Bacallà Triple Jumbo

Caixa de 5 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia  
Ideal per a porcionar.

12,50 €/Kg.

1,25 €  
ració de 100 Gr.  
aprox.



1,25 €  
ració de 100 Gr.  
aprox.

❄ Ref. P560

## Llom de Bacallà Superior Jumbo

Caixa de 5 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia

Ideal per a porcionar.

12,50 €/Kg.



0,89 €  
ració de 100 Gr.  
aprox.

❄ Ref. P890

## Llom de Bacallà Jumbo 500/700

Caixa de 5 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia

Ideal per a porcionar.

8,90 €/Kg.



0,82 €  
ració de 100 Gr.  
aprox.

❄ Ref. P1017

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

Caixa d'11 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia

Ideal per a preparar al forn arrebossat, etc...

8,25 €/Kg.



0,95 €  
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.

9,50 €/Kg.



0,55 €  
ració de 100 Gr.  
aprox.

❄ Ref. 6514

## Filet de Bacallà 2a. +1.000

Caixa d'11 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Rússia

Ideal per a porcionar.

5,50 €/Kg.



❄ Ref. P211

## Bacallà esqueixat

Bossa de 500 Gr. 0% Glasseig.

Esqueixada de bacallà al punt de sal, sense pell ni espines.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia.

4,75 €/bossa.





❄ Ref. R734

## Croqueta de Bacallà 180 °C 3 min.

Caixa de 4 x 1 Kg.

Fetes amb un 12% de bacallà d'alta qualitat en la seva farcit, ceba i un toc d'espècies.

**4,24 €/Kg.**



❄ Ref. R434

## Croqueta de Bacallà 180 °C 3 min.

Caixa de 4 x 1 Kg.

Fetes amb un 6% de bacallà de primera qualitat, ceba i un toc d'espècies.

**3,25 €/Kg.**



❄ Ref. R143

## Croqueta Brandada de Bacallà 180 °C 3 min.

Caixa de 8 x 500 Gr.

Lingots de bacallà de +/- 200 Gr. envassats al buit.

**7,49 €/Kg.**



❄ Ref. R9513

## Bunyol de Bacallà 180 °C 3 min.

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.

**9,13 €/Kg.**



❄ Ref. R551

## Bunyol de Bacallà 180 °C 3 min.

Caixa de 4 x 1 Kg.

Bunyols de bacallà amb un 12% de matèria noble i una barreja d'all i julivert. Un producte ideal com a tapa o aperitiu per degustar sol o acompanyat d'altres aperitius.

**4,54 €/Kg.**



❄ Ref. R051

## Bunyol de Bacallà

Caixa de 4 x 1 Kg.

Bunyols de bacallà amb un 12% de matèria noble i una barreja d'all i julivert. Un producte ideal com a tapa o aperitiu per degustar sol o acompanyat d'altres aperitius.

**3,92 €/Kg.**



❄ Ref. R965

## Caneló XXL de brandada de Bacallà 180 °C 15 min.

Caixa de 3 Kg. (32 unitats)

Suau farcit de brandada de bacallà, el 56% és matèria noble. De gran mida (15 Cm.) i possibilitat de múltiples acabats.

**8,99 €/Kg.**



**0,84 €**  
unitat de 94 Gr.  
aprox.

Bacallà  
Gardell  
Autèntic Bacallà de Reserva

❄ Ref. GA0010

## Pasta Artesana Bunyols de Bacallà

Bidó de 500 Gr.

Pasta artesana per a preparar bunyols de bacallà Premium.

**8,47 €/bidó.**





❄ Ref. 40480

**Bunyol de Vent Llest** ⌚ Descongelar 30 min.

Caixa d'1,5 Kg. (160 unitats/caixa) (10 Gr./unitat). 4,2 Cm.  
Elaborats amb la nostra massa escaldada i fregits per obtenir aquest sabor tan tradicional. Per donar-li l'acabat perfecte, arrebossa'ls en sucre i canyella.

**11,90 €/Kg.**



# Promoció Especial

Comprant qualsevol de les referències 67125 o 67155

❄ Ref. 67125 ⌚ Descongelar 15 - 20 min. 🍳 180 - 190 °C 10 - 12 min.

**Mig Flautí de Farina de Blat Sarraí**

Caixa de 80 x 80 Gr. (25 Cm.)  
Amb farines de blat, sarraí i malt, massa mare de cervesa i recobert amb llavors de sèsam blanc. !Intens i amb personalitat!



❄ Ref. 67155 ⌚ Descongelar 60 - 90 min. 🍳 180 - 190 °C 10 - 12 min.

**Flautí de Farina de Blat Integral 50%**

Caixa de 80 x 75 Gr.  
Pa precuit elaborat amb farina de BLAT integral 50%



# De regal

Una caixa de Panet Cristalí 68710

❄ Ref. 68710  
**Panet Cristalí**

⌚ Descongelar 10 min.

Caixa de 55 x 40 Gr. (12,5 Cm.)  
Mini esmorzars, mini berenars i més... Un pa 100% natural per als millors entrepans i com a acompanyament dels millors plats.





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