



assolim
food services

Fer-ho bé

Tornen els bons moments

Ofertes vàlides de l'1 de maig al 30 de juny de 2.023



Tornen els regals fent les comandes a través de la nostra app

✓ Gestiona les teves comandes

✓ Descarregat fitxes tècniques

✓ Cerca nous productes

Aconsegueix fantàstics REGALS comprant a través de la nostra app!

Durant els mesos de **maig, juny, juliol i agost**, acumula punts i bescanvia'ls pels regals que t'ofereim. Per cada 50 € de compra mitjançant l'app, guanyaràs 1 punt!

A més, gaudeix dels beneficis que t'aportará utilitzar el nostre E-COMMERCE:

- Consulta el nostre catàleg de productes
- Descarrega't les fitxes tècniques
- Fes les teves comandes des del teu dispositiu, d'una manera més pràctica i ràpida!



*Cada 50 € de compra corresponen a 1 punt, i només sumaran punts, les comandes fetes exclusivament a través de la nostra App.

*En aquesta promoció queden exclosos majoristes, col·lectivitats i institucions.

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



2



TV 70-75"



Iphone 14



Apple Watch



Patinet elèctric



Alexa Echo Show



Nintendo Switch



Consulta la xarxa a:
www.clickandgift.com/tiendas-afiliadas



Targeta Regal Click & Gift



Cafetera



Auriculars sense fil



Microones



Val descompte



Fregidora sense oli airfryer



Bateria externa inalàmbrica

3

Entrants i complementos per als teus plats



Ref. RF072 Gaspatxo fresc 5 l

Envàs de 5 l
Tomàquet, aigua, cogombre, pebrot vermell, oli d'oliva verge extra, vinagre de vi blanc, sal, all.

2,35 €/litre.

Ref. RF069 Gaspatxo fresc 1 l

Caixa de 6 x 1 l
Tomàquet, aigua, cogombre, pebrot vermell, oli d'oliva verge extra, vinagre de vi blanc, sal, all.

2,49 €/litre.

* Ref. PR171

Rodanxa formatge de cabra 44 mm IQF

Caixa d' 1kg (44 Mm. 6 gr)
Llet pasteurizada de cabra, (98,79 %) sal, i ferments làctics.

14,40 €/kg

* Ref. PR172

Rodanxa formatge de cabra 77 mm IQF

Caixa d' 1kg (77 Mm. 20 gr)

14,40 €/kg

0,09 €
rodanxa de 6 gr



0,29 €
rodanxa de 20 gr



Krissia

* Ref. P381

Barretes Krissia

Bossa d'1kg
Surimi (peix), aigua, oli gira-sol, cefalòpode (mol·lusc), extracte de cranc (crustaci).

7,90 €/bossa.



Traiteur de Paris

* Ref. PR320

Graten de patates

Caixa de 4,800kg 40 x 120 gr Ø 7 cm
A Traiteur de Paris, el gratinat De Patata s'elabora amb ingredients acuradament seleccionats: patates, nata, llet i mozzarella, perquè aquesta guarnició resulti saborosa, suau i fundent.

0,80 €/unitat.

180 °C
24 min.

700 W
2,4 min.



* Ref. PR818

Tequeño de formatge

Caixa de 100 x 35 gr
Fina i deliciosa massa semi-fullada, cruixent, sense greixos addicionals, farcida de formatge fresc, suau, pasteuritzat i de producció pròpia. Sense oli de palmell i amb ingredients naturals.

0,35 €/unitat

Descongela
30 min.

180 °C
3 - 4 min.



Pizzas llestes en minuts



240 °C



Utilitza el nostre forn ideal per la cocció de la Pizzella



* Ref. CF0069

Pizzella Margarita

Caixa de 12 x 200 gr
Tomàquet, mozzarella.

1,89 €/unitat.



* Ref. CF0071

Pizzella Pepperoni

Caixa de 12 x 225 gr (30 / 33 cm)
Tomàquet, mozzarella i pepperoni.



* Ref. CF0072

Pizzella pernil

Caixa de 12 x 225 gr (30 / 33 cm)
Tomàquet, mozzarella, pernil.



* Ref. CF0070

Pizzella pernil i xampinyons

Caixa de 12 x 225 gr (30 / 33 cm)
Tomàquet, mozzarella, pernil i xampinyons



* Ref. CF0119

Pizzella 4 formatges

Caixa de 12 x 235 gr
Tomàquet, mozzarella, formatge blau, provola fumat i provolone picant.



2,15 €

Pernil, pernil i xampinyons,
4 formatges, pepperoni



*Consulta aquí les condicions per disposar del nostre forn.



LA PIZZA QUE ENS MOU



Pizzas fines fetes al forn de pedra



180 °C



europastry

3,29 €
unitat

* Ref. 66382

Bacon i xampinyons

Caixa de 6 x 340 gr (27 cm)

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



* Ref. 66381

Napolitana tonyina

Caixa de 6 x 320 gr (27 cm)

Tomàquet, mozzarella, tonyina, ceba morada, orenga.



* Ref. 66386

4 formatges

Caixa de 6 x 340 gr (27 cm)

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



* Ref. 66387

Pernil i formatge

Caixa de 6 x 305 gr (27 cm)

Tomàquet, mozzarella, formatge cheddar, pernil cuït.



* Ref. 66383

Barbacoa

Caixa de 6 x 375 gr (27 cm)

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



* Ref. 66389

Vegana

Caixa de 6 x 330 gr (27 cm)

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



* Ref. 66371

Pepperoni

Caixa de 6 x 305 gr (27 cm)

Tomàquet, mozzarella, i Pepperoni.



Novetat al nostre assortiment

* Ref. PR831

Base de pizza 50 cm

Caixa de 20 x 750 gr (50 cm/diàmetre)

Sèmola re molguda de Blat dur, aigua, sal, oli d'oliva verge extra, llevat.

6,15 €/unitat.



europastry

* Ref. 66388

Margarita

Caixa de 6 x 265 gr (27 cm)

Tomàquet, mozzarella i orenga.

2,49 €/unitat.



Propostes àgils i pràctiques d'arrosos, paelles i risottos



* Ref. B5104

Risotto Funghi

Caixa de 12 x 300 gr

La seva recepta tradicional italiana amb xampinyons frescos i funghi porcini converteix aquest arròs cremós en un dels risottos més exquisits.

* Ref. B5105

Risotto 4 Formatges

Caixa de 12 x 300 gr

Els quatre formatges que es fonen en la seva salsa fan d'aquest cremós arròs una de les més afortunades creacions italianes.

2,85 €
unitat



Paella Marinera individual

* Ref. PR611

Paella marinera

Caixa de 8 x 325 gr

Arròs, escamarlà, gambes, calamar i musclo.

4,75 €/unitat.



Com regenerar-la correctament

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. (8 minuts aprox.)

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



Arrossos multiració

* 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.



* 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.



1,82 €
ració

Com preparar-los

Retirar el plàstic i abocar el contingut a una paellera.

Afegir aigua bullint, i cuinar fins que no quedi aigua, degut a la cocció.

La millor pasta en minuts

easy to plate
Solucions Gastronòmiques



* Ref. B3071

Penne a la Bolonyesa

Caixa de 12 x 350 gr
Penne companyats, amb salsa de tomàquet i carn de vedella.



* Ref. B3072

Spaghetti a la Bolonyesa

Caixa de 12 x 350 gr
Spaghetti companyats, amb salsa de tomàquet i carn de vedella.



2,65 €
unitat

* Ref. B3222

Tallarines Carbonara

Caixa de 12 x 350 gr
Tallarines acompanyats, amb bacon fumat, nata i pebre negra.



* Ref. B3026

Tortellini ricotta i espinacs

Caixa de 4 x 1 kg
Tortellinis farcits de ricotta i rspinacs. Pasta a l'ou (65%)aigua, espinac en pols, ricotta (51%), espinac (20%).



9,15 €
kg

* Ref. B3025

Ravioli de carn

Caixa de 4 x 1 kg
Raviolis farcits de carn. Pasta a l'ou (50%), carn de bovi (49%), carn de porc (29%).



Carns amb cocció avançada

Escalfar i llest !!



* Ref. CF0155

Costella de porc mel i mostassa

Caixa de 12 x 600 gr aprox.

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

11,45 €/kg




* 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.

11,19 €/kg

 200 °C
20 - 40 min.



* Ref. PR2020

Pollastre a l'ast

 75 °C
10 min.

Caixa de 6 x 700 gr

Pollastre a l'ast envasat al buit.

S'ha de descongelar totalment per la seva regeneració.

4,30 €/unitat.



Les croquetes més prèmium



180 °C
4 - 5 min.

Gastrobar

CROQUETAS DE ALTA COCINA

* Ref. R9703

La Ibèrica

Caixa de 4 x 480 gr (40 gr/unitat)
Amb dauets d'espalla ibèrica de gla i de pernil ibèric.



* Ref. R9702

La de Corral

Caixa de 4 x 480 gr (40 gr/unitat)
Amb trossets de pollastre pio alimentat principalment amb cereals.



* Ref. R9701

La Zamorana

Caixa de 4 x 480 gr (40 gr/unitat)
Amb un intens sabor de formatge curat de Zamora.



* Ref. R9705

La del Mar

Caixa de 4 x 480 gr (40 gr/unitat)
Amb el característic sabor del fumet de peix i trossos de gambot



* Ref. R9704

La Islandesa

Caixa de 4 x 480 gr (40 gr/unitat)
Amb trossets de bacallà de l'Atlàntic del Nord.



0,64 €
unitat

Novetat al nostre assortiment

* Ref. R9706

La del Bosque

Caixa de 4 x 480 gr (40 gr/unitat)
Amb trossets de xampinyó i boletus 32%.



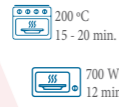
Solucions per elaborar deliciosos tapes

* Ref. PR914

Planxa de truita de patata i ceba

Caixa de 12 x 750 gr Llarg x Ample (27 x 19 cm) Rectangular.
Planxa truita de patates amb ceba.
Patata fregida (55 %), ou pasteuritzat, ceba fregida (8%), oli de gira-sol, i sal.

2,05 €/unitat.



* Ref. PR997

Truita de patata i ceba

Caixa de 10 x 800 gr llarg x ample (22 cm/diàmetre) Rodona.
Truita de patates amb ceba.
Patata fregida (58 %), ou pasteuritzat, ceba fregida (8%), oli de gira-sol, i sal.

2,29 €/unitat.



* Ref. V277

Cua de gamba arrebossada

Caixa de 2kg (50 - 60 peces/kg)
Cues de gamba arrebossades (44%). Varietat: Penaeus spp.

12,25 €/kg



0,22 €
Unitat aprox.



* Ref. F7241

Porció de lluç arrebossat

Caixa de 5kg (50 gr/unitat)
Porcions de lloms de lluç de gramatge controlat que donen homogeneïtat al producte. El seu fi i saborós arrebossat presenta un agradable to daurat.

12,65 €/kg



0,63 €
Unitat de 50 gr



* Ref. PR72

Musclo tigre

Caixa de 4 x 1kg (17 unitats per bossa aprox.)
Musclos farcits i empanats, cruixent per fora i cremós per dins.

5,05 €/kg



0,29 €
Unitat aprox.



* Ref. R248

Anella de calamar a l'andalusa

Caixa de 4 x 500 gr
Amb un 70% de matèria noble i un 30% de fi arrebossat exterior tipus enfarinat.

15,95 €/kg



1,59 €
ració de 100 gr



* Ref. V128

Puntilla enfarinada

Caixa de 2kg
Varietat: Loligo japonica. (85%).

10,95 €/kg



1,53 €
ració de 140 gr



* Ref. V154

Seitó enfarinat

Caixa de 2kg
Seitó eviscerat i sense cap 85%. farina de blat, midó de blat de moro, i sal. Varietat: Engraulis encrasicolus.

9,95 €/kg



1,39 €
ració de 140 gr



* Ref. V113

Xanquet enfarinat

Caixa d'1,5kg
Peixets enfarinat s a punt de servir.

20,30 €/kg



2,84 €
ració de 140 gr



* Ref. V098

Caella adobada

Caixa de 2,5kg
Caella (74%), vinagre de vi blanc, farina de blat, farina de pa, midó de patata modificat, sal, pebre vermell, espècies, lactosa, aromes.

11,95 €/kg



1,67 €
ració de 140 gr



Productes del mar per preparar les teves tapes

Novetat al nostre assortiment

* Ref. P1454

Cocktail de marisc

Bossa d'1kg 0% glasseig.
Potes de potó cuit (35%), "palitos de mar", (22%), carn de musclo cuita (20%), llagostí pelat cuit (15%)

8,50 €/kg



* Ref. P386

Popet 20/40

Bossa d'1kg 20% glasseig.
Varietat: Octopus Vulgaris. Origen Vietnam.

6,90 €/kg



* Ref. 92103

Popet 40/60

Bossa d'1kg 20% glasseig.
Varietat: Octopus Vulgaris. Origen Vietnam.

6,90 €/kg



GULAS

* Ref. P680

Gulas®

Envàs de 2 x 150 gr
Preparat de peix amb forma d'angula ideal per a preparar com acompanyament o fins i tot com a primer plat.

2,07 €/ració 150 gr

* Ref. P1035

Navalla del Mediterrani (Canyut)

Bossa de 12 unitats envasades al buit.
Navalla del Mediterrani. Varietat: Solen Vagina.

4,15 €/bossa.

0,35 €
unitat.



* Ref. P1343

Puntilla Marroc prèmium

Bloc de 500 gr
Varietat: Alloteuthis Subulata. (85%).

12,98 €/kg



1,95 €
ració de 150 gr
aprox.

* Ref. 92366

Puntilla Xina sense ploma 3/5

Caixa de 6kg (12 x 500 gr)
"Puntilla" de calamar de 3-5 cm, neta de ploma interior.
Varietat: Loligo Japonica.

7,08 €/kg



1,06 €
ració de 150 gr
aprox.

* Ref. P1434

Gamba salada cuita G 100/120

Caixa d'1kg 0% glasseig.
Varietat: Parapenaeus longirostris

13,90 €/kg



1,95 €
ració de 140 gr

* Ref. P1050

Llagostí cuit EE 40/60

Caixa de 2kg 0% glasseig.
Varietat: Penaeus vannamei.

8,75 €/kg



1,22 €
ració de 140 gr

Novetat al nostre assortiment

* Ref. P1272

Tallarina

Caixa de 12 x 250 gr 0% glasseig.
Varietat: Donax trunculus.

12,20 €/kg

3,05 €
ració de 250 gr



* Ref. P1453

Cua de llagostí cuita, pelada i desvenada 40/60

Bossa d'1kg 10% glasseig.
Cua de Llagostí Vannamei, cuita, pelada i desvenada. Varietat: Penaeus vannamei.

14,50 €/kg

1,45 €
ració de 100 gr



Entrants per fast food



* Ref. V801

Anelles de ceba a la cervesa



Caixa de 6 x 1kg

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

6,50 €/kg



* Ref. V204

Jalapeños cheddar Cheese



Bossa d'1kg (50/70 peces)

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

10,25 €/kg

0,17 €
Unitat aprox.



* Ref. V725

Nacho Cheese Bites



Caixa de 6 x 1kg (41/47 unidades /kg)

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

10,15 €/kg

0,23 €
Unitat aprox.



* Ref. R846

Bites formatge Gouda



Caixa de 3 x 1kg (14/18 gr/unitat)

Irresistible 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.

9,95 €/kg

0,16 €
Unitat aprox.



❄ Ref. PR13



"Finger" filet de pollastre arrebossat

Caixa de 4 x 1kg (28/50 gr unitat, aprox.)

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

9,40 €/kg

0,38 €
Unitat de 40 gr
aprox.



❄ Ref. PR152



Tires de pollastre cajun

Caixa de 4 x 1kg

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

Un sabor valent que et sorprendrà.

10,95 €/kg



1,09 €
ració de 100 gr
aprox.



❄ Ref. F5835

Chicken Fillet Burguer

Caixa de 2 x 1,5kg (Porcions de +/- 135 gr aprox.)

Filet de Pit de pollastre 60%, marinats, empanats i prefregits.

Anima't a provar aquests deliciosos filets de pit de pollastre coberts per un cruixent i saborós arrebossat.

11,65 €/kg



1,57 €
Porció de 135 gr
aprox.



❄ Ref. R796

Filet pit de pollastre empanat

Caixa de 3kg (115 gr/unitat aprox.)

Elaborat amb autèntic pit de pollastre natural arrebossat, amb un toc d'all i julivert. El 65% és matèria noble.

11,65 €/kg



1,34 €
unitat de 115 gr
aprox.



❄ Ref. PR650

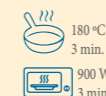
Crunchy Chik'n® Burger 135 gr

Caixa de 45 x 135 gr

Cruixent filet de pit de pollastre (62 %). Delicatessa: hamburguesa picant elaborada amb 100% de trossets de filet de pit de pollastre, arrebossada en cruixents flocs de cereals.

Producte Halal.

1,46 €/unitat.



❄ Ref. PR600

Frites de pollastre empanat

Caixa de 3 x 1kg

Tiras de pit de pollastre 100% natural amb un cruixent empanat. Halal.

11,25 €/kg



Opció vegana



❄ Ref. 9524

Filet empanat vegà

Caixa de 2kg (90 gr/unitat)

Els filets empanats vegetals de GARDEN

GOURMET® combinen una capa de molla cruixent per fora amb un gust tendre i sucós a dins, que sap i fa olor de escalopa de pollastre autèntic. Amb un alt contingut de proteïnes i bona font de fibra, el filet arrebossat d'origen vegetal és un deliciós substitut vegetarià del pollastre que et permetrà preparar molts plats.

11,50 €/kg



1,03 €
unitat de 90 gr
aprox.



Complements per Fast Food



Ref. S0751

Nachos Lemon Spice

Caixa de 10 x 450 gr

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

4,60 €/bossa.



Ref. S3008

Salsa formatge Cheese Dip

Caixa de 4 x 3,2kg

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



15,15 €/bossa de 3,2kg

Ref. S3006

Salsa barbacoa

Caixa de 4 x 3,2kg

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 ambulat, 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.



6,89 €/bossa de 3,2kg

Ref. S5110

Salsa brava

Envàs d'1,85 l

Salsa brava.

5,15 €/envàs.



Ref. S2250

Maionesa

Envàs de 3,6 l

Maionesa suau en format Food Service.

8,49 €/envàs.



Ref. S5104

Ketchup monodosi

Caixa de 250 x 10 ml

Salsa ketchup format monodosi.

0,05 €/sobre.



Sense Gluten

Ref. S5112

Mostassa monodosi

Caixa de 250 x 10 ml

Salsa mostassa format monodosi.

0,04 €/sobre.



Sense Gluten

Ref. S5101

Maionesa monodosi

Caixa de 250 x 10 ml

Salsa maionesa format monodosi.

0,06 €/sobre.



Sense Gluten

Les patates més cruixents



McCain

* Ref. V736

Patata Crunchy Petals

Caixa de 4 x 2,5kg
Patata amb la seva pell tallada en forma de cullera i recoberta de la seva fècula o midó



0,32 €
Ració de 100 gr
aprox.



McCain

* Ref. V706

Patata 3/8 Sure Crisp amb pell

Caixa de 4 x 2,5kg
Patates de 6 x 6 mm amb pell i amb un cruixent arrebossat.



2,95 €/kg

0,29 €
Ració de 100 gr
aprox.



McCain

* Ref. V210

Patata Dollar

Caixa de 4 x 2,5 Kg
Rodanxes de patata, pre fregides i ultracongelades fàcils i ràpides de preparar.



2,60 €/kg

0,26 €
Ració de 100 gr
aprox.



McCain

* Ref. V720

Patata Fry & Dip Skin On

Caixa de 5 x 2,5 Kg
Patates tallades en forma de teula amb pell i un cruixent arrebossat. Prefregides i ultracongelades.



3,34 €/kg

0,33 €
Ració de 100 gr
aprox.



Lamb Weston

* Ref. V066

Patata 6 x 6 Stealth

Caixa de 4 x 2,5kg
Patata fregida amb un fi arrebossat especial. Conserven la calor cinc vegades més que les patates fregides normals.



2,80 €/kg

0,28 €
Ració de 100 gr
aprox.



Patata refrigerada

* Ref. RF026

Patata brava sense pell

Caixa de 4 x 2kg
Patates fresques, pelades, tallades a cubs, escaldades i pasteuritzades de la varietat Monalisa o equivalent, envasades al buit, llestes per a fregir.



1,95 €/kg

0,19 €
Ració de 100 gr
aprox.



Productes d'importació Britànics



Lamb Weston

* Ref. V762

Patata Hash Brown Triangle



Caixa de 10 x 1kg
En porcions triangulars, aquestes formes de patata picades finament són una sorpresa per als sentits.

3,20 €/kg

0,32 €
Ració de 100 gr
aprox.



* Ref. BR150

Roberts White Medium



Caixa de 8 x 850 gr
El nostre pa blanc meravellosament suau, tallat a rodanxes gruixudes: cada peça és un llenç en blanc, preparat per a una mica de creativitat.

2,50 €/paquet.



* Ref. BR151

Back Bacon prèmium



Envàs de 2,27kg
Bacon sense pell, sense fumar, seleccionat.

15,20 €/envàs.



* Ref. BR152

Sausage Pork prèmium



Caixa de 4,54kg (80 salsitxes aprox.)
Salsitxes de porc (46%).

0,24 €/unitat.



* Ref. BR153

Sausage càtering



Caixa de 4,54kg (80 salsitxes aprox.)
Salsitxes de pollastre (31%).

0,18 €/unitat.



Opcions veganes

* Ref. 2465

Vuna

Bossa de 2kg

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

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

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

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

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

1,04 €
Ració de 80 gr
aprox.



12,99 €/kg

* Ref. 3449

Tires veganes



Bossa de 2kg (75 gr/porció)

Les tires veganes de GARDEN

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

17,75 €/kg



* Ref. 8145

Nugget vegà



Bossa de 2kg

Porcions veganes a base de proteïna de soja, empanades, fregides. Menjar preparat ultra-congelat. Nuggets vegans.

15,99 €/kg



* Ref. RF23

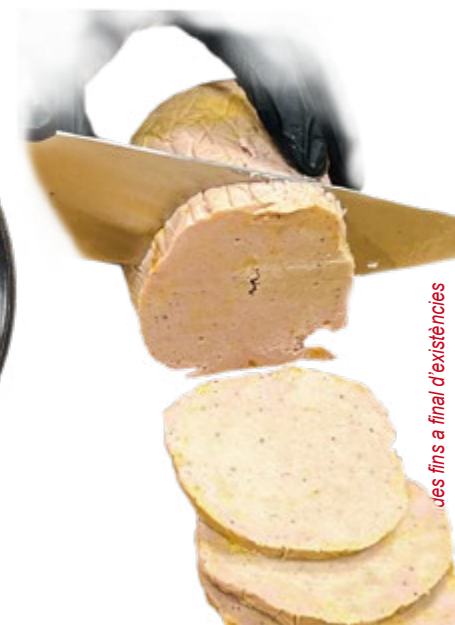
Fuah Hello Plant



Caixa de 2 x 500 gr

Aigua, anacards, oli de coco, farina de llenties grogues, fècula de patata, sal, aromes naturals, cúrcuma, armagnac, sacarosa, espècies, oli de gira-sol i extracte de remolatxa.

11,25 €/envàs de 500 gr





✱ Ref. 4115

Picada vegana



0,98 €
Ració de 80 gr
aprox.



Bossa de 2kg

La picada vegana de GARDEN GOURMET®, és versàtil i està precuinada, així que pots preparar-la fàcil i ràpidament com les receptes de carn picada tradicionals. Cada país té receptes tradicionals amb carn picada i ara podràs recrear-les amb la nostra carn picada vegetal que t'ofereix la mateixa experiència, sabor i textura que amb la carn real. Elaborada amb ingredients vegetals, és rica en proteïnes i una bona font de fibra. La nostra carn picada vegetal es pot fer servir en moltes receptes noves i plats tradicionals, com en lasanya, pasta bolonyesa, pastís de carn, verdures farcides, kebabs o xili amb carn.

12,29 €/kg

✱ Ref. 7211

Sensational Burger



Bossa de 2kg (113 gr/unitat)

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

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

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

1,72 €/unitat.



✱ Ref. 8147

Burger Deluxe



Bossa de 2kg (22 x 90 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.

1,19 €/unitat.



Verdures de guarnició



* Ref. V1024

Carxofa trossejada

Bossa de 2,5kg
Carxofes (*Cynara scolymus*).
Les carxofes es preparen, renten, i es tallen en segments.

0,32 €
ració de 100 gr
aprox.

3,25 €/kg



* Ref. V032

Espàrrec mitjà 10/16

Bossa d'1 Kg
Espàrrecs verds gruixuts.

6,75 €/kg



* Ref. V183

Minestra imperial

Bossa de 2,5kg
Pastanaga rodanxa: 25%, Mongeta verda plana: 23%, Pèsol 20%,
Coliflor 20/40: 15%, Carxofa trossos: 7%, Xampinyó sencer: 5%,
Espàrrec blanc: 5%.

1,99 €/kg



* Ref. V8036

Quinoa cuita Service

Caixa de 6 x 1kg
La quinoa cuita ultracongelada es prepara a partir de varietats de *Chenopodium quinoa*.



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

6,30 €/kg



Novetat al nostre assortiment



* Ref. F9988

Barreja de verdures rostides

Caixa de 6 x 1kg
Deliciosa barreja de verdures rostides simplement per escalfar i servir.
Patata rodanxa graella rostida amb pell, rodanxes de carbassó, albergí-
nia, pebrot trossejat i ceba tires.

175 °C
6 min.
200 °C
10 - 15 min.
900 W
3 min.

0,36 €
ració de 100 gr
aprox.

3,65 €/kg



Solucions per preparar els teus menús



* Ref. V8001

Remenat campestre



Bossa de 2,5kg

Barreja de Verdures: mongetes verdes, pastanagues, albergínies prefregides, ceba prefregida.

4,10 €/kg



* Ref. V8006

Saltat d'espàrrecs



Caixa de 6 x 1kg

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

5,70 €/kg



* Ref. V8045

Saltat tradicional



Caixa de 6 x 1kg

Barreja de verdures: mongetes tendres, bròquil (31%), xampinyons (11%), pebrots vermells, cebes pré-fregides.

4,30 €/kg



* Ref. K532

Pit de pollastre 80/140 IQF

Caixa de 2,5kg (Sense calibrar)

Filets individuals de pit de pollastre. Pollastre 100%.

7,99 €/kg



* Ref. C110

Cap de llom sencer 3/4kg

Peces de +/- 3/4kg aprox.

Cap de llom sencer. Ideal per a porcionar

5,15 €/kg

0,93 €
ració de 180 gr
aprox.



* Ref. K002

Salsitxes crues

Caixa de 3kg (36 gr unitat aprox.)

Magre i panxeta de porc, aigua, sal i pebre.

8,20 €/kg

0,29 €
unitat de 83 gr
aprox.



Experiència italiana als teus plats



Ref. RF141

Burrata

Caixa de 6 x 125 gr

Llet de vaca pasteuritzada, quall, sal, nata uht (35%), sal, quall microbià de la llet. Regulador d'acidesa: àcid làctic. Origen de la llet: UE

1,99 €/unitat.

stargourmet

Ref. SG0332

Burrata

Safata de 2 x 125 gr (2 unitats)

Llet, crema de llet UHT, sal, proteïna de llet. Sense conservants.

2,99 €/unitat.



Novetat al nostre assortiment



Comanda abans
de les 13:00 h

Ref. SG0334

Burrata amb pesto

Safata de 2 x 80 gr (2 unitats)

Formatge italià de textura suau, la forma presenta una bossa que conté un cor de mozzarella fregida barrejada amb nata, la straciatella farcida de pesto d'alfàbrega.



2,69 €
unitat

Ref. SG0333

Burrata Caccio i Pebra

Safata de 2 x 80 gr (2 unitats)

Formatge italià de textura suau, la forma presenta una bossa que conté un cor de mozzarella fregida barrejada amb nata, la straciatella farcida de formatge i pebre negre.



L'ànec pels més gourmands



* Ref. K712
Magret d'ànec 250/300

Peces de +/- 250 - 300 gr aprox.
Correspon al pit d'ànec gras que ha estat alimentat amb blat de moro.

* Ref. K713
Magret d'ànec 400/450

Peces de +/- 400 - 450 gr aprox.
Correspon al pit d'ànec gras que ha estat alimentat amb blat de moro.

19,90 €/kg

5,47 €
peça.



8,45 €
peça.



* Ref. 97853
Foie d'ànec 600/700

Peces de +/- 600/800 gr
Fetge d'ànec envasat al buit.

55,90 €/kg



* Ref. K001
Confit d'ànec

Llauna de 12 x 200 gr
Cuixes d'ànec en confit.

3,75 €/unitat.



Carn de vedella prèmium madurada



Ref. CAF152

Xuletó de vaca gallega madurat

Peça de +/- 1kg 30/40 dies de maduració

Conservació: peça individual envassada al buit



Ref. CAF151

Xuletó de vaca importació madurat

Peça de +/- 1kg 30/40 dies de maduració

Conservació: peça individual envassada al buit

Ref. CAF150

Peça de +/- 500 gr 30/40 dies de maduració

Conservació: peça individual envassada al buit



Ref. CAF155

Tataki extra de vaca madurat

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



Suggeriment del nostre Xef



Paul Raynal



Plat orientat a :
restaurant de carta

Preu de cost del plat:
4,49€

Yakisoba de verdure al wok amb tataki de vaca madurada

Elaboració

Escalfem 500 ml d'aigua amb una mica de sal per bullir els fideus.

Un cop arrenqui a bullir afegirem els fideus i cuinarem durant 4 min. (Reservar).

Torrarem el sèsam blanc i negre amb una paella sense oli, durant 4 minuts, vigilant que no es cremi. (Reservar per acabar el plat). Pelarem la pastanaga i la ratllarem per la part més gruixuda. Calentarem un wok a foc viu per saltar les verdure, primer afegir la pastanaga i saltar amb una mica d'oli, sal, i pebre.

Netejarem bé la col Xina i la tallarem a juliana.

Passats 3 minuts afegirem la col, i ho saltejarem tot junt durant 2 minuts més.

Retirarem el wok amb les verdure del foc i afegirem els fideus, prèviament cuinats.

Afegirem la salsa yakisoba i barrejarem bé amb tots els ingredients per impregnar els fideus.

Afegir sal i pebre al Tataki i marcar en una paella ben calenta 2 minuts per costat. Deixar reposar 1 minut abans de tallar i retirar, netejarem amb paper absorbent la sang que surti de la peça. (Reservar).

Tallarem el tataki de vaca madurada, una mica en diagonal per donar una millor presència del tall que col·locarem finalment damunt dels fideus.

Muntatge del plat

En un plat allargat pintarem una línia amb la salsa i col·locarem els fideus yakisoba de base, intentant donar una mica de volum al nostre plat.

Posarem al damunt el tataki tallat prèviament, i acabarem decorant amb el sèsam torrat i l'all tendre.

Ingredients

90 gr Tataki extra Vaca (madurat)

100 gr Fideus Indonesos

40 gr Col xina

40 gr Pastanaga

20 gr Salsa yakisoba

5 gr All tendre

15 gr Aove

Sèsam blanc. Q.S.

Sèsam negre Q.S.

Porc

❄ Ref. K067

Morro tallat

Caixa de 2kg
Morro de porc tallat. Ideal com a tapa.

2,98 €/kg



0,24 €
ració de 80 gr



Fresc

🐷 Ref. CAF051

Orella cuita

Safata de +/-1,5kg
Conservació: safata atmòsfera controlada.



🐷 Ref. CAF026

Panxeta amb pell tallada

Safata de +/- 2,5kg
Conservació: safata atmòsfera controlada.



🐷 Ref. CAF028

Costella sencera

Peça de +/- 1,8kg
Conservació: safata atmòsfera controlada



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

❄ Ref. K024

Botifarra crua de pagès

Caixa de 3kg (21 un. x 140 gr)
Botifarra crua de pagès fresca al punt de pebre i sense colorants.

7,60 €/kg

1,09
unitat de 140 gr



❄ Ref. K004

Xistorra cassolana

Safata de +/- 2,5kg aprox.
Carn de porc picada i adobada amb espècies. Papada i magre de porc, sal, espècies i pebre vermell.

8,35 €/kg

0,42 €
pintxo de 50 gr



❄ Ref. K005

Costella tallada a daus

Caixa de 4kg
Costella de porc tallada a daus.

8,40 €/kg



❄ Ref. K688

Secret blanc

Caixa de 5kg
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'aixela del porc.

6,40 €/kg



❄ Ref. K126

Peus cuits

Caixa de 3kg (+/-16 unitats)
Peus de porc cuits, envasats al buit, tallats per la meitat.

6,85 €/kg

1,28 €
peça de 180 gr
aprox.



Peix per menús

* Ref. P121

Orada sencera eviscerada 200/300

Caixa de 5kg 20% glasseig.
Orada eviscerada i desescamada. Varietat: Sparus aurata.

7,75 €/kg

* Ref. P133

Llobarro sencer eviscerat 200/300

Caixa de 5kg 20% glasseig.
Llobarro eviscerat i desescamat Varietat: Dicentrarchus labrax.
Origen: Turquia.

7,99 €/kg

* Ref. P1305

Filet de tonyina

Caixa de 6kg 10% glasseig.
Filets de tonyina d'aleta groga. Varietat: Thunnus albacares.

15,50 €/kg

* Ref. P107

Filet de sardina

Caixa de 5kg 20% glasseig.
Filet de sardina sense espina.
Variatat: Sardina pilchardus.

5,09 €/kg



48

1,94 €
peça de 250 gr
aprox.



1,99 €
peça de 250 gr
aprox.



0,61 €
ració de 120 gr
aprox.

* Ref. P1415

Sardina gran 11/12

Bossa d' 1kg 10 % glasseig.
Variatat: Sardina pilchardus.

2,75 €/kg



0,41 €
ració de 150 gr
aprox.

Novetat al nostre assortiment

* Ref. P1456

Llenguado Senegal 200/400 IQF

Caixa de 5kg 20% glasseig.
Variatat: Solea solea. Procedència: Holanda

4,95 €/kg



Suggeriment del nostre Xef



Paul Raynal



Plat orientat a :
restaurant de menú

Preu de cost del plat:
2,58€

Llenguado a la "menier" amb saltat d'esparrecs

Elaboració

Torra l'ametlla laminada 6 min a 165° al forn (reservar).
Estira la pell de la cua cap al cap amb cura per tal de no trencar la carn.
Talla el cap i treure també les tripes. (Reservar).
Salpebrar el llenguado i enfarinar-lo sense que tingui un excés de farina.
Afegeix la meitat de la mantega en una paella a foc suau. Quan la mantega s'hagi fos, espera un parell de minuts fins que comenci a caramel·litzar una mica. En aquest moment posa el llenguado enfarinat i puja una mica el foc per donar-li una cocció d'uns 3 min per cada costat.
Retirar i reservar fins que tinguem la salsa lligada.
Afegeix l'altra meitat de la mantega, i baixa una mica el foc.
Per últim, afegeix la resta d'ingredients per poder acabar la nostra salsa menier: suc de llimona, ametlles torrades i el julivert fresc picat
Salta les verdures amb una mica d'oli directament del congelador, amb l'ajut d'una paella durant 7 min.

Muntatge del plat

-En un plat trinxant col·loca el llenguado a un costat i el saltat de verdures a l'altre, intentant donar una mica de volum al nostre plat.
Acaba el plat napanant el llenguado i decorar amb una mica més d'ametlla laminada.

Ingredients

300 gr Llenguado
25 gr Mantega
15 gr Llimona (suc)
2 gr Julivert
10 gr Ametlla
50 gr Farina
100 gr Saltejat d'Espàrrec
3 gr Sal
1 gr Pebre negre
20 gr Aove

49

Producte premium del mar



* Ref. P1041

Porcions de salmó de Noruega

Caixa de 2,5kg 10 x (2 x 125 gr) 0% glasseig.
Varietat: salmo salar. Origen: Noruega.

2,87 €
peça de 125 gr



22,90 €/kg

* Ref. P046

Cua de rap Namíbia 300/600

Caixa de 5kg 0% glasseig.
Cua de rap sense pell, embolicat unitariament
Varietat: Lophius vomerinus.

12,90 €/kg



* Ref. P763

Turbot salvatge 300/500

Caixa de 5kg 20% glasseig.
Turbot sencer 300/500 gr Varietat: Psetta Maxima.

9,90 €/kg



* Ref. 93499

Filet de lluç 4/6 sense pell

Caixa de +/-15kg 0% glasseig.
Varietat: Merluccius capensis/paradoxus.

8,15 €/kg



* Ref. P119

Filet de perca 300/500

Caixa de 6kg 10% glasseig.
Varietat: Lates niloticus.

6,50 €/kg

2,60 €
ració de 400 gr
aprox.



* Ref. P1366

Cua llagostinera pelada 10/30

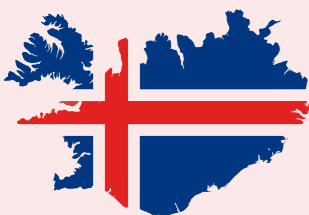
Bossa d'1kg 20% glasseig.
Varietat: Pleoticus muelleri. Desvenada.

18,25 €/kg





Perquè Gardell representa l'excel·lència del bacallà



A Gardell portem més de 25 anys treballant amb el millor bacallà del món, "Gadus morhua", pescat amb ham a Islàndia, entre gener i abril, el millor mètode de pesca i respectuós amb la fauna marina.

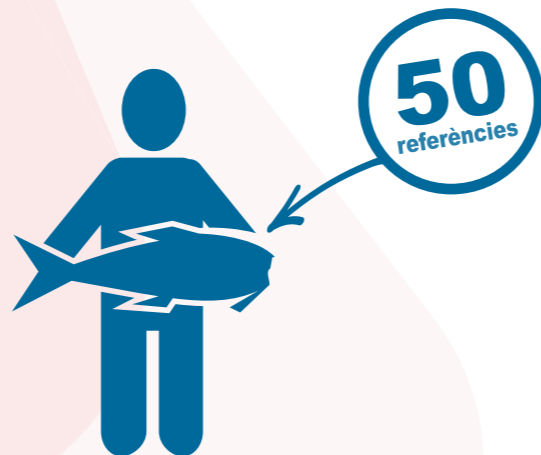


Es talla el cap, i es fileteja, per després deshidratar-lo, **salant-lo durant 25 dies** d'una manera tradicional, cobrint-lo amb sal gruixuda i amb una mica de pes per tal poder extreure tota l'aigua que volem.

Després es treu una mica la sal, i es cura, **penjat-lo durant 5 dies d'un total de 30 dies** que dura el procés de salat i curació.

Cada filet de bacallà es tractat de manera manual, i classificant per pes i gruix cada una de les peces.

D'un filet de bacallà, podem treure més de 50 referències, segons les necessitats dels nostres clients



Tot seguit iniciem el procés de dessalat submergint-lo en aigua entre 0 - 2°C durant 3 dies. Aquest primer pas és per hidratar i recuperar l'aigua que ha perdut durant el procés de deshidratació a origen. Un cop passat aquests dies es canvia l'aigua per una altra de neta també entre 0-2°C per deixar el bacallà en el punt de sal que volem.

Talls premium per la teva carta

* Ref. GA0006

Tacs envasats al buit

Caixa de 6kg 3 bosses x 2kg
Daus de llom ideals per a pinxos, "montaditos" o mitges racions.
Envasat al buit.

16,50 €/kg



1,16 €
ració de 80 gr
aprox.

* Ref. GA0014

Llomets +/- 250 gr

Caixa de 6kg
Llomets de bacallà de +/- 250 gr
Part principal del morro del bacallà, racions de 250 gr
Envasat individual.

21,85 €/kg



1,37 €
ració de 80 gr
aprox.

* Ref. GA0017

Esqueixat especial dessalat

Caixa de 3 x 2kg 0 % glasseig.
Bacallà esqueixat dessalat.
Ideal per a fer esqueixada o fer amanides.

14,50 €/kg



* Ref. GA0018

Centres 300/350

Caixa de 6kg 30 % glasseig.
Centres de llom curt de bacallà dessalat.
Part del centre del llom del bacallà,
racions de 300 gr a 350 gr

17,16 €/kg



* Ref. GA0065

Supremes +/- 350 gr

Caixa de +/- 3kg aprox. 0 % glasseig.
Lingots de bacallà de +/- 200 gr envassats al buit.

24,65 €/kg



* Ref. GA0066

Lingot premium + 200 gr

Caixa de +/- 3kg aprox. 0 % glasseig.
Lingots de bacallà de +/- 200 gr envassats al buit.

18,50 €/kg



* Ref. GA0068

Esqueixat premium

Caixa de 2 x 1kg 0% glasseig.
Bacallà esqueixat extra.

16,99 €/kg



Cefalòpodes



* Ref. P581

Tires de pota

Caixa de 6kg 20% glasejat.
Varietat: Dosodicus Gigas.

3,90 €/kg

* Ref. P8681

Calamar patagònic trossejat

Bossa d'1kg 20% glaseig.
Calamar patagònic trossejat. IQF Varietat: Loligo patagonica.

9,50 €/kg



Novetat al nostre assortiment

* Ref. P1449

Pop cuït meïtat 300/400

Bossa de +/- 350 gr 0% glaseig.
Pop cuït en el seu propi suc. Varietat: Octopus Vulgaris). Origen Marroc.

22,90 €/kg



* Ref. P134

Pop gallec 00 +/- 5kg

Peces de +/- 5kg Aprox. 10% glaseig.
Varietat: Octopus vulgaris.

16,90 €/kg



* Ref. P1088

Calamar Holanda G 500/1.000

Bloc de 10kg 10% glaseig.
Varietat: Loligo vulgaris.

12,49 €/kg



* Ref. P1413

Calamar Marroc 3P

Bloc de 12kg 0% glaseig.
Varietat: Loligo vulgaris.

16,75 €/kg



* Ref. P922

Sípia neta Marroc 1.000/2.000

Caixa de 7kg 15% glaseig.
Varietat: Sepia officinalis.

9,90 €/kg



* Ref. P614

Sípia neta Índia 8/12

Caixa de 6kg 20% glaseig.
Varietat: Sepia pharaonis.

6,95 €/kg



Marisc



* Ref. P698

Allstat núm.1 especial 35/42

Caixa de +/- 1kg 0% glasseig.
Varietat: *Aristeus varidens*.

35,90 €/kg



* Ref. P112

Musclo jugosón

Bossa d'1kg 0% glasseig.
Musclo cuit amb el seu propi suc. Varietat: *Mytilus galloprovincialis*

3,70 €/kg



* Ref. P073

Escamarlà núm. 00 5/7

Caixa d'1,5kg 10% glasseig.
Varietat: *Nephrops norvegicus*.

33,20 €/kg

* Ref. P074

Escamarlà núm. 0 1a. 8/10 especial

Caixa d'1,5kg 10% glasseig.
Varietat: *Nephrops norvegicus*.

25,50 €/kg



Proposta d'embotits i formatges

Ref. S2261

Formatge semi mescla

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

10,85 €/kg



Ref. RF139

Mantega

Barra d'1 kg
Mantega italiana a la barra d'1kg amb mín. 82% M.G.

8,69 €/kg



Ref. RF142

Taco de pernil "serrano"

Peça de +/- 1,3 kg aprox. Envasat al buit.
Extremitats posteriors del porc sotmeses a l'acció de la sal i posteriorment a un procés d'assecatge-maduració.
Temps mínim de curació 30-36 mesos.

11,60 €/kg



Ref. CF0061

Bacon amb pell tallat

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

8,29 €/kg



Ref. CF0104

Bacon sense pell tallat

Peça de +/- 1 kg aprox. (2 x 20 llesques).
Embotit de bacon sense pell tallat.

8,45 €/kg



Ref. CF0022

Salsitxes Hot Dog

Paquet de 1,25kg (12 unitats)
Salsitxes tipus frankfurt de 22 cm aprox.
Especial per a hostaleria.

0,49 €/salsitxa.



Ref. CF0117

Pernil cuït extra Lacón

Peces de +/- 5,5kg P.V.
Pernil cuït "gran Reserva" amb pell natural,
i envassat al buit.

8,25 €/kg



Noves cremes de formatge per les teves creacions culinàries

Ref. SG0341

Crema de Parmigiano Reggiano

Envàs de 500 gr

Formatge per untar elaborat per la fusió de Parmigiano Reggiano DOP (45%) i altres productes lactis.

13,20 €/unitat.



stargourmet
PRODUCTOS HORECA GOURMET

Ref. SG0345

Crema de formatge cheddar

Envàs de 600 gr

Salsa de formatge cheddar (6,9%), color taronja, textura cremosa i sabor a formatge.

11,40 €/unitat.



Ref. SG0346

Crema de formatge cheddar amb jalapeños

Envàs de 600 gr

Salsa de formatge cheddar (7,3%), amb textura cremosa, color taronja, amb presència de tocs de jalapeño verd (2%) - sabor a formatge i picant.

11,40 €/unitat.



Comanda abans de les 13:00 h

Ref. SG0347

Crema de formatge Raclette

Envàs de 600 gr

Salsa Raclette (8,1%) de color crema. Sabor característic del formatge.

11,40 €/unitat.



Ref. SG0348

Crema de formatge brie

Envàs de 600 gr

Salsa de color crema - Sabor característic del formatge brie (14,1%).

11,40 €/unitat.



Ref. SG0344

Crema de gorgonzola DOP

Envàs de 500 gr

Formatge per untar elaborat amb la barreja de Gorgonzola dolça DOP (72%) i altres lactis.

12,90 €/unitat.



Ref. SG0349

Crema de formatge de cabra amb mel

Envàs de 600 gr

Salsa de color crema - Sabor característic de formatge de cabra (8,7%) i mel (10%).

12,90 €/unitat.



Ref. SG0343

Crema de formatge i pebre

Envàs de 500 gr

Condiment elaborat a partir de la fusió de Pecorino Romano DOP (45%), amb l'addició d'altres lactis i pebre negre molt.

14,50 €/unitat.



Ref. SG0342

Crema de Parmigiano Reggiano al tartufo

Envàs de 500 gr

Formatge per untar produït per la fusió de Parmigiano-Reggiano DOP (45%) i altres productes lactis amb l'addició de tòfones i aromes (1%).

14,50 €/unitat.





Iogurts i postres singulars



PROXIMITAT

Elaborats al cor del Parc Natural
de la Zona Volcànica de la
Garrotxa.



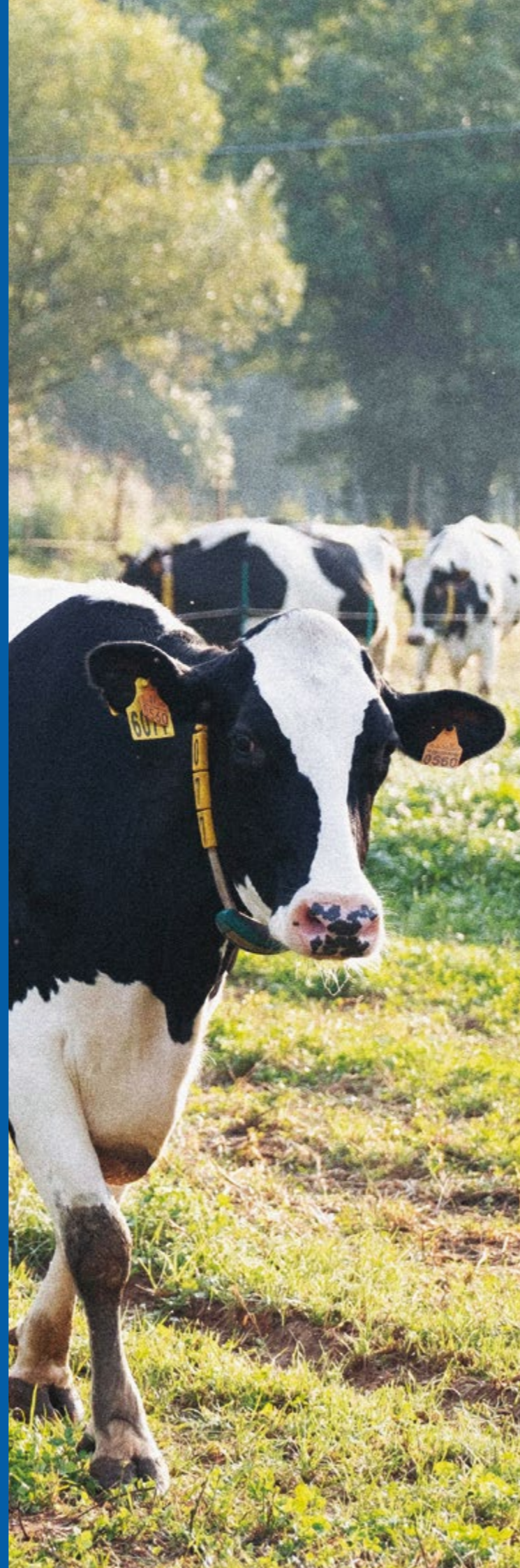
QUALITAT

Elaborats amb llet fresca i sense
conservants.



SOSTENIBLES

Amb el medi ambient i la societat



REF. RF053

IOGURT NATURAL



Caixa de 6 x (4 x 125 gr).
Iogurt Natural especial Restauració.

REF. RF054

IOGURT NATURAL ENSUCRAT



Caixa de 6 x (4 x 125 gr).
Iogurt Natural Ensucrat especial Restauració.

REF. RF057

IOGURT DE PLÀTAN



Caixa de 6 x (4 x 125 gr).
Iogurt amb aroma de plàtan.

REF. RF059

IOGURT DE LIMONA



Caixa de 6 x (4 x 125 gr).
Iogurt amb aroma de llimona.

REF. RF056

IOGURT DE MADUIXA



Caixa de 6 x (4 x 125 gr).
Iogurt amb aroma de maduixa.

0,36€
unitat

Flam de vainilla
i crema de
xocolata

REF. RF058

FLAM DE VAINILLA



Caixa de 6 x (4 x 125 gr).
Flam de Vainilla.

REF. RF060

CREMA DE XOCOLATA



Caixa de 6 x (4 x 125 gr).
Crema de Xocolata.

Fleca per les teves creacions més atrevides

* Ref. 68900

Pa Bao

Descongelar
20 - 30 min.

Caixa de 30 x 41 gr (20 cm aprox.)

Delicat mos de panet elaborat seguint una de les tècniques culinàries més populars d'orient. Aquesta especialitat asiàtica és la base amb què es preparen els entrepans que s'assaboreixen a Taiwan i les Filipines. El seu nom Bao, significa embolicar. És una petita pasta de massa ovalada, llarga i doblegada per la meitat.

0,53 €/unitat.



75 cm

* 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 Cristal·lí 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.

3,28 €/unitat de 470 gr



* Ref. 66160

Rock and Roll

Descongelar
50 min.

Caixa de 6 (8 x 73 gr) (365 Mm. aprox.)

Et presentem aquest pa anglès de textura abrioixada en unitats de vuit peces ja preporcionades: només cal separar-les de les altres, practicar un fes i, torrada o al natural, omplir amb ingredients dolços o salats.

0,54 €/unitat.



* Ref. 60810

Pa de Pita

Descongelar
30 - 35 min.

Caixa de 64 x 85 gr (13 cm)

El pa pita és un tipus de pa tou, de farina de blat, lleugerament fermentat, originari de l'entorn mediterrani i de l'Orient Mitjà. Elaborades amb massa mare, AOVE i cuites al forn de flama.

0,79 €/unitat.



Suggeriments per les teves postres

* Ref. PR830

Tequeño de xocolata

Caixa de 108 x 35 gr

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

0,32 €/unitat



Descongelar
30 min.

180 °C
3 - 4 min.

* Ref. S6002

Nutella 3kg

Envàs de 3kg

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

7,90 €/kg



Traiteur à Paris

* Ref. PR332

Cheesecake prèmium

Caixa de 20 x 90 gr

Aquest pastís està elaborat amb ingredients escrupolosament seleccionats i té un elevat contingut de nata, que el fa realment deliciós.

A més, el nostre Cheesecake prèmium s'elabora a França als nostres tallers i respectant la tradició pastissera.

1,59 €/unitat

Descongelar
4 hores



Descongelar
24 hores.

9,19 €
planxa
0,31 € ració

* Ref. M3490

Planxa 3 xocolates

Planxa d'1,8kg (30 racions)

Bescuit (35%), farcit de trufa (20%), farcit xocolata blanca (20%), cobertura de cacau (15%), almívar (10%)

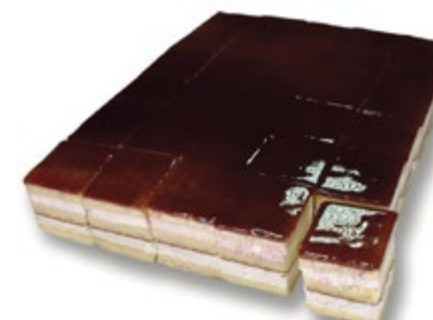


* Ref. M3540

Planxa formatge i gerds

Planxa d'1,9kg (30 racions)

Farcit (40%), bescuit (35%), cobertura (15%): mermelada de nabius: (7%), almívar (10%).



* Ref. M3500

Planxa San Marcos

Planxa d'1,9kg (30 racions)

Bescuit (35%), farcit de trufa (20%), farcit de nata (20%), cobertura (15%), almívar (10%).



* Ref. M3530

Planxa Tiramisú

Planxa d'1,9kg (30 racions)

Farcit de nata (40%), bescuit (35%), cobertura (15%): pols de cacau, almívar 10%.



* Ref. M3480

Planxa de llimona

Planxa d'1,9kg (30 racions)

Farcit de nata (40%), bescuit (35%), cobertura (15%): mermelada de llimona, almívar (10%).



Descongelar
20 / 30 min.

Les coques de Sant Joan més tendres

Llestes per menjar

* Ref. 90021

Cacau mitjana

Coca de 650 gr (41 cm)

Cacau, pinyons i una suau cobertura de sucre marquen la diferència en aquesta coca de massa de brioix.



* Ref. 90041

Crema mitjana

Coca de 670 gr (41 cm)

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.



* Ref. 90320

Crema gran

Coca de 1.400 gr (47 cm)

Elaborada amb una esponjosa massa de brioix, recoberta d'un enreixat de tires de crema i decorada amb cireres i pinyons.



* Ref. 90071

Fruita mitjana

Coca de 600 gr (41 cm)

Cireres i taronja confitades, carbassa, pinyons i sucre.



* Ref. 90060

Fruita gran

Coca de 1.100 gr (46 cm)

Cireres i taronja confitades, carbassa, pinyons i sucre.



Fes la teva previsió amb el teu assessor comercial
* Fins a final d'existències

Els combinats d'aquest estiu amb les nostres bases i còctels



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

* Ref. S1133

Cava Brut Nature Talino Pervers

Caixa de 6 x 750 ml

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

3,99 €/ampolla.



* Ref. BR337

Cocktail Sex on the Beach

Ampolla d'1 l (25 còctels aprox./ampolla).

Aquesta base del famós cocktail Sex on the Beach combina, entre altres, els ingredients següents: Suc de taronja, suc de nabius, préssec, granadina i sucre.

El còctel final es compon de la nostra base, + Vodka + Aigua gasificada.



14,25 €
ampolla
0,57 € base de còctel

* Ref. BR57

Base Mojito clàssic

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

La nostra base Mojito Clásico és una barreja concentrada de productes naturals, entre els quals destaquen:

Hierbabuena, sucre i llimona.



* Ref. BR62

Combinat Pinya Colada

Ampolla d'1 l (12 còctels aprox./ampolla)

Base per a cocteleria elaborat amb sucre, llet en pols, pinya i troços de coco.

A la batidora: Afegir, glaçons, + 4 Cl. de Ron, + 7 Cl. de base pinya colada. Tritureu 15 segons i servir en copa especial amb dos palletes. Decorar amb un tros de pinya i coco.



1,19 €
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.



0,54 €
base còctel

* Ref. BR343

Base Sour Mix Universal

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

Es tracta d'una barreja agredolça utilitzada per agilitzar la preparació d'una infinitat de còctels. Entre una gran varietat podríem citar alguns exemples molt coneguts com la Caipirinya, Daiquiri, Margarita, Cosmopolitan o Long Island Ice Tea, entre molts d'altres.



0,37 €
base còctel

9,35 €/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 obtenir la suavitat desitjada.

* Ref. N043
Mango Dream

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



1,23 €/unitat.

* Ref. N041
Strawberry Delight

Caixa de 15 x 150 gr
Prèssec, maduixa papaia.



1,23 €/unitat.

* Ref. N042
Strawberry Fantasy

Caixa de 15 x 150 gr
Maduixa i plàtan.



1,23 €/unitat.

* Ref. N061
Passion Storm

Caixa de 15 x 150 gr
Prèssec, pinya, papaya, guayaba, aloe vera, fruita de la passió.



1,35 €/unitat.

Novetat al nostre assortiment

* Ref. N066
Blue Blast

Caixa de 15 x 150 gr
Prèssec, poma, pinya, plàtan, suc de llima, Espirulina en pols.



1,35 €/unitat.

* Ref. N040
Pineapple Sunset

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



1,30 €/unitat.

* Ref. N044
Raspberry Heaven

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



1,30 €/unitat.

* Ref. N045
Açaí Kick

Caixa de 15 x 150 gr
Baia Açaí, nabius, mango, maduixa.



1,30 €/unitat.

* Ref. N065
Matcha Power

Caixa de 15 x 150 gr
Pinya, espinacs, plàtan, poma, pols matcha.



1,30 €/unitat.

* Ref. N047
Coconut Crush

Caixa de 15 x 150 gr
Pinya, coco.



1,30 €/unitat.



El nostre rebost



Novetat al nostre assortiment

Ref. S2434

Nachos Chip amb chia

Caixa de 12 x 454 gr

Aperitiu en forma de triangle amb els vèrtexs arrodonits, procedent de l'extrusió del blat de moro cuit i mòlt en humit, i finalment és fregit i salat. Chia: (10%).

2,85 €/bossa.



Ref. S2433

Nachos Chip amb remolatxa

Caixa de 10 x 130 gr

Aperitiu triangular amb vèrtexs arrodonits obtingut de l'extrusió de blat de moro blanc cuit i mòlt humit amb farina de remolatxa afegida. Finalment, es fregeix i es sala. Aroma de remolatxa: (3%)

0,95 €/bossa.



Ref. S4888

Llenties cuites

Llauna de 3kg

Llenties cuites, aigua i sal.

2,65 €/llauna.



Ref. S3888

Cigrons cuits

Llauna de 3kg

Cigrons cuits, aigua i sal.

2,85 €/llauna.



Ref. S1888

Mongetes blanques cuites

Llauna de 3kg

Mongetes cuites, aigua i sal.

2,85 €/llauna.



Ref. S7070

Olives Aliño de la Abuela

Llauna de 5kg

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

13,95 €/llauna.



Ref. S1585

Olives farcides 160/200

Llauna de 5kg

Olives farcides d'anxova.

11,75 €/llauna.



Ref. S4014

Oli d'oliva suau

Envàs de 5 l

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

5,69 €/litre.

Ref. S3001

Oli d'oliva intens

Envàs de 5 l

Oli d'orujo d'oliva. Oli que conté exclusivament olis procedents del tractament de l'orujo d'oliva i d'olis obtinguts directament d'olives.

5,59 €/litre.

E

All i Oli Tap Tap

S2009. Envàs d'1 l

5,99 €/envàs.

S2007. Caixa de 6 x 180 gr

1,25 €/envàs.

S2002. Caixa de 12 x 100 gr

0,95 €/envàs.





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

segueix-Nos

MARQUES PRÒPIES

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

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



PRIMERES MARQUES



Disposen d'un ampli catàleg de productes.

Si no ha trobat el que busca o necessita més informació sobre algun article, no dubti a demanar-ho al seu assessor comercial, que li ampliarà la informació.

Preus vàlids dins la data d'oferta o fins a fi d'existències. Preus sense IVA.

Degut a l'instable estat dels mercats, Assolim us posa en coneixement de que alguns del seus productes poden variar el seu preu durant la vigència de la revista.

Les ofertes són vàlides fins a final d'existències.

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

937 554 740

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

937 710 803

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

977 702 845