



**assolim**  
food services

*Fer-ho bé*

# *Compartim l'estiu*





# VERDURES



0,35 €  
guarnició de 100 gr  
aprox.

\* Ref. F7245

## SALTAT THAI

Caixa de 6 x 1 kg

Pastanaga groga, pastanaga, ceba, bambú, mongeta tendra, pebrot, mini panotxes de blat de moro, bolet xinès.

3,46 €/kg



0,35 €  
guarnició de 100 gr  
aprox.

\* Ref. F7247

## SALTAT BAMBÚ

Caixa de 6 x 1 kg

Pastanaga groga, pastanaga, porro, brots de mongeta, bambú 12%, pèsol tirabec.

3,46 €/kg



0,39 €  
ració de 100 gr  
aprox.

\* Ref. F7246

## SALTAT DE VERDURES I BOLETS

Caixa de 6 x 1 kg

Carbassó, xampinyó cultivat, bolet nameko cultivat i pebrot vermell.

3,88 €/kg



0,16 €  
ració de 100 gr  
aprox.

\* Ref. C044

## ENSALADILLA SELECTA

Caixa de 4 x 2,5 kg

Patata, pastanaga, pèsol, mongeta tendra.

1,59 €/kg



0,76 €  
Peça de 100 Gr  
aprox.



\* REF. V099

## REMENAT DE FAVETES I BACON

Caixa de 3 kg.

Favetes baby 45%, bacó fumat 20%, sal, sucre, alls tendres i ceba.

7,65 €/kg





# PRODUCTES VEGGIE



\* Ref. 7212

## SENSATIONAL SAUSAGE

🍷 Bossa de 2 kg (75 gr/porció)

La Sensational Sausage és una salsitxa 100% vegetal crua que et sorprendrà! Abans de preparar-la és de color rosat i en cuinar-la va adquirint un color torrat quedant increïblement saborosa i tendra.

Elaborada a base de proteïna de soja 100% europea, és rica en proteïnes i font de fibra. Gaudiu d'aquesta recepta vegana i descobriu per què l'hem anomenada "Sensational".

**1,37 €/unitat**



\* REF. R9103

## CRUJIBURGER SABOR POLLASTRE

🍷 Caixa de 3 x 1 kg. (98 gr/unitat)

Aigua, proteïna de blat, farina de blat, farina de blat de moro, pa ratllat, greix de palmell, oli de gira-sol, farina de arròs, sal, sucre, flocs de patata, fibra vegetal, espècies, caramel natural, ceba deshidratada.

**0,87 €/unitat**



\* Ref. 7211

## SENSATIONAL BURGER

🍷 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.

**1,64 €/unitat**



europastry



\* REF. 69813

## BURGER SÈSAM PRETALLADA

🍷 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.

**0,59 €/unitat**



\* Ref. 3449

## TIRES VEGANES

🍷 Bossa de 2 kg (75 gr/porció)

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

**16,97 €/kg**



**0,85 €**  
ració de 50 gr  
aprox.





# PATATES



Lamb Weston

REF. V783

## NATURAL WAVY

Caixa de 4 x 2,5 kg.

Delicioses patates fregides casolanes que semblen i tenen gust com si acabessin de ser tallades. Amb un fregit que s'ajusta perfectament a les teves necessitats i que els teus clients segur que els encantarà.

2,79 €/kg



Lamb Weston

REF. V222

## 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.

2,59 €/kg



McCain

REF. V212

## FRY & DIPP

Caixa de 5 x 2,5 kg.

La patata més original del mercat.

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

2,59 €/kg



McCain

REF. V752

## SWEET POTATO 11 X 11

Caixa de 4 x 2,5 kg.

Patata dolça de tall 11 x 11 mm, amb un cruixent arrossat.

5,65 €/kg



REF. V754

## PATATA PALLA 5 X 5

Caixa de 5 x 1,5 kg.

Patata ultracongelada de tall 5 x 5.

2,83 €/kg



REF. RF026

## BRAVA SENSE PELL REFRIGERADA

Caixa de 4 x 2 kg.

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

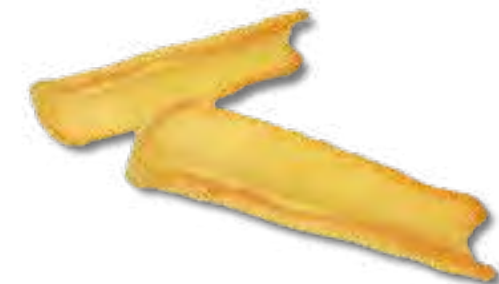
1,79 €/kg



0,26 €  
ració de 100 Gr  
aprox.



0,26 €  
ració de 100 Gr  
aprox.



0,56 €  
ració de 100 Gr  
aprox.



0,28 €  
ració de 100 Gr  
aprox.



0,18 €  
ració de 100 Gr  
aprox.






# CROQUETES

 180 °C  
3 - 4 min.



RECETAS  
DEL MESÓN

 Caixa de 8 x 500 gr (35 gr/unitat)



R033 Carn d'olla




R063 Pernil ibèric

R093 Bolets

R143 Brandada de bacallà

R053 Lluç i gamba

 Caixa de 4 x 500 gr (35 gr/unitat)

R908 Verdura i formatge de ca

R183 Xipiró a la tinta

R932 Pollastre

R902 Cua de toro





# PRECUINATS

\* REF. PR13

## "FINGER" 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, enfari-nades, encolades, empanades i ultracongelades individualment.

8,75 €/kg



0,35 €  
peça de 40 Gr aprox.



\* REF. PR152

## TIRES DE POLLASTRE CAJUN

Caixa de 4 x 1 kg.

Una barreja perfecta d'espècies amb un toc picant per a un arrebossat cruixent. Un sabor valent que et sorprendrà.

9,99 €/kg



0,99 €  
ració de 100 Gr  
aprox.



\* 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).

8,99 €/kg



1,35 €  
ració de 150 gr  
aprox.



\* REF. PR155

## FILET DE PIT DE POLLASTRE EMPANAT

Caixa de 4 x 1 kg. (90 - 150 gr peça)

Filets de pit de pollastre (63%), nets d'ossos, macerats, adobats i empanats.

7,95 €/kg



0,95 €  
peça de 120 gr  
aprox.





# PRECUINATS



**NOVETAT**  
al nostre assortiment

## Recepta millorada

Angulas Aguinaga  
PROFESIONAL

\* REF. PR963

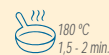
### GULAS® ENFARINADES

Caixa d'1,5 kg.  
Gulas® (80%) és ideal per a aquesta recepta ja que per la seva alta qualitat de surimi i la seva excel·lent textura es comporta molt bé al fregit.

0,99 €  
ració de 50 gr



19,92 €/kg



Angulas Aguinaga  
PROFESIONAL

\* 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.

2,22 €/unitat 150 gr



Krissia

\* REF. P381

### BARRETES KRISSIA

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

7,25 €/kg



\* REF. V154

### SEITÓ ENFARINAT

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

9,12 €/kg



1,28 €  
ració de 140 gr



\* 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.

9,75 €/kg



1,61 €  
porció de 165 gr  
aprox.

\* REF. V098

### CAELLA ADOBADA

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

11,18 €/kg



1,56 €  
ració de 140 gr



# FAST FOOD



Massa fina i cruixent

2 propostes de diàmetre de gran format

\* REF. PR832

## BASE DE PIZZA DE 32 CM

Caixa de 40 x 200 gr

Es tracta d'una base de pizza de 32 cm de diàmetre doblement fermentada, destinada a restauració i col·lectivitats.

1,18 €/unitat

\* REF. PR833

## BASE DE PIZZA DE 45 CM

Caixa de 30 x 600 gr

Es tracta d'una base de pizza de 45 cm de diàmetre doblement fermentada, destinada a restauració i col·lectivitats.

2,64 €/unitat

\* REF. V773

## GUACAMOLE

Caixa de 6 x 1 kg.

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

6,75 €/kg

\* REF. S0750

## NACHOS

Caixa de 12 x 454 gr.

Nachos de blat de moro, oli de girasol, aigua i sal. Deliciosos, ideals per a dipejar amb salses.

2,03 €/bossa

\* 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.

4,20 €/bossa

Amb un toc picant i especiats



\* REF. PR826

## NUGGETS DE POLLASTRE

Caixa de 3 kg. (22 gr/unitat aprox.)

Carn de pollastre (47%) picada, formada, cuinada, coberta amb tempura.

6,45 €/kg



0,85 €  
ració de 6 peces



\* REF. R9100

## RINGS DE FORMATGE GOUDA ARREBOSSATS

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

Irrisistibles cercols de formatge gouda (42%) empanat. Ideals com a tapa o guarnició per a qualsevol tipus de plat.

8,34 €/kg



0,13 €  
unitat aprox



\* REF. R9102

## NACHOS DE POLLASTRE ESTIL TIJUANA

Caixa de 8 x 500 gr (20 - 25 gr/unitat)

Carn de pollastre (47%) condimentada amb all, pebre, ceba, comí i pebre vermell. Amb un cruixent empanat.

8,40 €/kg



0,19 €  
unitat aprox





europastry

REF. 85605

## BURGER BRIOCHE EXTRA SOFT

Caixa de 60 x 77 gr (10 cm.)

Un pa d'hamburguesa superior de la família Le Brió, la nostra marca de creacions premium de massa de briox. És especialment extraesponjós gràcies al fet que la seva recepta incorpora mantega i ou. La seva suau i melosa moïlla és també ferma, capaç de donar suport a qualsevol farciment, mentre que la seva finíssima pell aporta color i brillantor respectant la seva magnífica textura.

Descongela  
20 - 30 min.

0,68 €/unitat



Exquisita  
recepta  
amb mantega



Ingredients  
de qualitat



Ja ve  
pretallada



Màxima  
tendresa



Les hamburgueses  
sempre estan de  
moda



Ref. LB037

## PULLED PORK FRESH PACK

Envàs d'1 Kg.

Preparat càrmic cuit, a base d'espallla de porc (92%).

9,95 €/kg

0,80 €  
ració de 80 Gr  
aprox.



16

europastry

REF. 62120

## PA DE FRANKFURT

Caixa de 56 x 58 gr (20 Cm.)

Aquest pa de Frankfurt clàssic, completament cuit per a la teva comoditat, preserva el sabor inconfusible del pa que ha acompanyat tota mena de salsitxes durant tota la vida. Ho preparam amb els ingredients de la recepta tradicional: farina, aigua, massa mare, mantega de porc, sal, llevat i un puntet de sucre.

Descongela  
20 - 30 min.

0,39 €/unitat



Versalitat



Amb un cop de  
plaxa resultat  
superior



Un clàssic  
que no pot  
faltar



Amb mantega  
de porc



Amb masa  
mare

REF. 66875

## PULLED COCHINITA PIBIL

Caixa de 6 x 700 gr.

Un plat típic de la regió de Yucatán, a Mèxic, que consisteix en agulla de porc marinada durant 6 h en una barreja de suc de taronja agra, achiote, comino, all i altres espècies, i després cuita lentament fins aconseguir la textura perfecta.

Descongela  
12 hores.

15,01 €/paquet de 700 gr

1,71 €  
ració de 80 Gr  
aprox.



Fàcil  
manipulació



Versatilitat



Receptes  
tradicionals



Producte  
de moda



Aspecte  
artesanal



# Combina'ls i presenta les teves creacions



17





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.

14,95 €/kg



1,49 €  
ració de 100 gr



REF. V128

## PUNTILLA ENFARINADA

Caixa de 2 kg.

Varietat: Loligo japònica. (85%).

9,99 €/kg



1,40 €  
ració de 140 gr



REF. P1039

## ANELLA ROMANA CLÀSSIC

Caixa de 4 x 1 kg.

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

9,75 €/kg



1,46 €  
ració de 150 gr  
aprox.



REF. R2505

## RABES EMPANADES

Caixa de 4 x 1 Kg.

A partir de la millor selecció de canana gegant i amb un fi empanat exterior, s'elaboren les nostres tires empanades. Amb més d'un 80% de matèria noble i una textura tendra per dins, és un saborós producte ideal per degustar com a tapa, aperitiu o ració de qualitat.

5,99 €/kg



0,84 €  
ració de 140 gr





# BACALLÀ

\* Ref. P930

## FILET D'HAM +1.000

Caixa d'11 kg. 10% Glasseig.

Filet de bacallà. Varietat: Gadus morhua. Procedència: Islàndia.

9,95 €/kg

1,19 €  
ració de 125 gr



\* Ref. P754

## FILET 500/1.000

Caixa d'11 kg. 25% Glasseig.

Filet de bacallà. Varietat: Gadus morhua. Procedència: Islàndia.

5,85 €/kg

0,70 €  
ració de 125 gr



Blue SeaFood  
Selected Fish

\* Ref. P563

## CENTRES

Caixa de 5 kg. 15% Glasseig.

Centres de bacallà. Varietat: Gadus Morhua. Procedència: Islàndia

8,99 €/kg



Blue SeaFood  
Selected Fish

\* Ref. P1037

## ESQUEIXADA DE BACALLÀ

Bossa de 500 gr 5 % Glasseig.

Bacallà esqueixat i al punt de sal. Varietat: Gadus Morhua. Procedència: Islàndia.

4,75 €/bossa 500 gr

0,76 €  
ració de 80 Gr  
aprox.





## Tradició, qualitat, i experiència.



Portem més de 25 anys treballant amb el millor bacallà del món, "Gadus morhua", pescat amb ham a Islàndia, entre els mesos de gener i abril.



El procés de deshidratació dura 25 dies, i el fem de manera totalment manual i tradicional.

Durant 5 dies el penjem per completar el procés de curació.



A la nostra sala de producció pròpia, cada filet es tractat de manera manual, classificant per pes i guix cada una de les peces resultants.

Disposem de més de 50 referències, segons les necessitats dels nostres clients, restaurants de carta, per menús, i un dels nostres millors productes, és l'esqueixat.



\* REF. GA0032

### LLOM JUMBO DESALAT TRADICIONAL 600/700

Caixa de 6 kg. 0 % glasseig.  
Llom jumbo de bacallà 600 - 700 gr/peça.

16,45 €/kg

2,96 €  
ració de 180 gr  
aprox.

NOVETAT  
al nostre assortiment



\* Ref. GA0014

### LLOMETS +/- 250 GR

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

23,34 €/kg



\* REF. GA0003

### CUES 250/300

Caixa de 6 kg. 55 % glasseig.  
Cuetes dessalades, amb alt contingut en gelatina.

8,95 €/kg

2,46 €  
cua de 275 gr  
aprox.



\* REF. GA0016

### ESQUEIXAT EXTRA DESSALAT

Caixa de 3 x 2 kg. 0 % glasseig.  
Esqueixat dessalat.

16,99 €/kg

XXX €  
ració de 80 gr  
aprox.





PEIX FRESC

a

REF. PF60370

## GALL DE SANT PERE

Peça de +/- 2/3 kg.

Origen: Portugal, Galicia. (Pot contenir anisakis).  
Origen: França, Marroc. (Sense anisakis).

REF. PF93158

## PAGRE

Peça de +/- 2/5 kg.

Origen: Marroc.  
Qualitat excel·lent.

REF. PF60312

## POP NACIONAL GRAN

Peça de +/- 2/3 kg.

Origen: Nacional i França.

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

## MUSCLO DE ROCA DEL DELTA

REF. PF79880 Caixa de 3 kg. Tota la closca és plena de carn.

REF. PF60072 Sac de +/- 7 kg. Tota la closca és plena de carn.  
(60/70 unitats).

3,20 €/kg

REF. PF60369

## CLOÏSSA CULTIU GALLEGA

Caixa d'1 kg. (30/50 unitats)

Cloïssa d'origen gallec collida a ma.

14,80 €/kg





# Suggeriment del nostre Xef

## ESCÓRPORA FREGIDA A L'ESTIL NIKKEI AMB SALSAS HUANCAÍNA



REF. PF60254

### ESCÓRPORA SALVATGE

Peça de pes variable.

Origen: Marroc, Espanya i França.

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

#### Elaboració

- Filetejarem l'escòrpora en dos filets i reservarem l'espina amb el cap per fregir-los.
- Pelarem i tallarem l'all tendre i el coriandre (reservar pel muntatge final).
- En un cassó petit confitarem l'all a foc suau, aconseguint una pasta d'all confitat. Pelarem i ratllarem el gingebre.
- Barrejarem la pasta d'all confitat amb el gingebre, per untar a les espines i els trossos de filet que tallarem a daus.
- Pelarem i tallarem la iuca a bastonets. Col·locarem una cassola amb aigua i sal, quan estigui bullint afegir la iuca i cuinar durant uns 8 min. Reservar per la segona cocció.
- Pelarem i tallarem el plàtan mascle a rodanxes de 2 cm. Fregirem a 180° durant 3 min i xafarem per tal de poder tornar a fregir i fer els "patacons".
- Amb l'ajut d'uns guants salpebrarem i untarem per tota l'espina i el filet tallat a daus la nostra pasta d'all confitat i gingebre. Enfarinarem i fregirem durant uns 4 min el cap i les espines, i els daus durant uns 3 min.
- Acabarem de fregir a 180° durant 3 minuts la iuca i els "patacons". per acabar el nostre plat.

#### Per la salsa huancaína:

- En primer lloc, netejar l'aji groc, retirar les llavors i la vena blanca que té a l'interior.
  - Posar l'aji en una olla amb una mica d'aigua i portar a ebullició. Deixar bullir no més de 5 minuts i retirar.
  - A continuació, posar en una liquadora elèctrica amb l'oli de gira-sol i començar a emulsionar. Afegir a poc a poc els altres ingredients: les galetes, la llet evaporada, el formatge blanc, la sal i el pebre.
- Pots anar corregint la textura de la teva salsa afegint-hi més formatge o galeta o més llet, depenent que tan espessa la vulguis.

#### Muntatge del plat

- Agafar el plat més gran que tinguem, al poder ser pla, i col·locar primer l'espina i el cap per començar a decorar el nostre plat. Els daus d'escòrpora els disposarem a banda i banda de l'espina.
- Anar col·locant la iuca i els "patacons" de tal manera que ens donin volum al nostre plat. Napar una mica per sobre amb la salsa huancaína i amb la salsa agredolça i acabar amb l'all tendre i el coriandre prèviament picat.

#### Ingredients

- 800 gr escòrpora
- 300 gr iuca
- 300 gr plàtan mascle
- 20 gr all
- 15 gr gingebre
- 2 l oli girasol
- 100 gr chili sauce
- 5 gr cilantre
- 20 gr all tendre
- 100 gr llima
- 10 gr sal
- 5 gr pebre negre
- 300 gr farina





\* Ref. 92688

## ALLISTAT NÚM.2 ESPECIAL 50/60

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

23,95 €/kg



\* Ref. P1166

## ALLISTAT A1 ESPECIAL 38/44

Caixa de +/- 1,2 kg. 0% glasseig.  
Gamba vermella. Varietat: Aristeus varidens.

26,95 €/kg

\* Ref. P677

## ESCAMARLÀ NÚM. 3 21/25 PRIMERA

Caixa d'1,5 kg 10% glasseig.  
Variatat: Nephrops norvegicus. Origen: Irlanda del Nord.

14,63 €/kg



\* Ref. P576

## ESCAMARLÀ NÚM. 2 16/20 PRIMERA

Caixa d'1,5 kg 10% glasseig.  
Variatat: Nephrops norvegicus. Origen: Irlanda del Nord.

17,97 €/kg

Blue SeaFood  
Selected Fish

\* REF. P3121

## MUSCLOS MARINERA

Caixa de 8 x 400 gr.  
Musclos amb salsa marinera.

2,81 €/safata



850 W  
3 min.



\* REF. P1366

## CUA LLAGOSTINERA PELADA 10/30

Bossa d'1 kg. 20% Glasseig.  
Pelada i desvenada. Varietat: Pleoticus muelleri.

17,95 €/kg



\* REF. P362

## GAMBA PELADA 50/70

Bossa d'1 kg. 35% Glasseig.  
Pelada i crua. Varietat: Solenocera melantho.

7,25 €/kg



\* REF. U6078

## GAMBA PELADA 10/30

Bossa d'1 kg. 35% Glasseig.  
Pelada i crua. Varietat: Solenocera melantho.

8,69 €/kg



\* REF. P064

## LLAGOSTINERA NÚM.3 A BORD 30/40

Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.  
Variatat: Pleoticus muelleri.

8,97 €/kg

\* REF. P1064

## LLAGOSTÍ TÚNEZ A BORD NÚM. 3 31/40

Caixa d'1 kg. 0% Glasseig.  
Variatat: Penaeus Kerathurus. Origen: Túnez.

31,95 €/kg



\* REF. P829

## NAVALLA HOLANDA 10/12

Bossa de 500 gr 0% glasseig.  
Variatat: Ensis directus. Procedència: Atlàntic Nord Est.

2,75 €/bossa 500 gr



# CEFALÒPODES



## SIPIA NETA

❄ REF. P794 5/7 IQF

📦 Caixa de 8 kg. **20% Glasseig.** Varietat: *Sepia pharaonis*. Procedència: Índia.

❄ REF. P793 2/4 IQF

📦 Caixa de 8 kg. **20% Glasseig.** Varietat: *Sepia pharaonis*. Procedència: Índia.

❄ REF. P085 MARROQUÍ M 250/450

📦 Caixa de 6 kg. **15% Glasseig.** Varietat: *Sepia officinalis*. Procedència: Marroc.

10,50 €/kg

12,45 €/kg



## CALAMAR PATAGÒNIC NET

❄ REF. P1500

📦 Safata d'1 kg. **10% Glasseig.** Varietat: *Loligo gahi*. Procedència: Argentina.

8,75 €/kg





\* REF. P134

## POP GALLEC 00 +/- 5KG

☞ Peces de +/- 5 kg aprox. 10% glasseig.  
Varietat: Octopus vulgaris.

14,95 €/kg



\* REF. P304

## CALAMAR PATAGÒNIC NÚM. 4 L 12,5 / 16

☞ Caixa de +/- 5 kg aprox. 0 % Glasseig.  
Varietat: Lolligo gahi.

8,75 €/kg



Torry Harris

\* REF. P1390

## PREPARAT DE SÍPIA I CALAMAR

☞ Bossa d'1 kg 10 % Glasseig.  
Sípia (27,5%), calamar (71,5%).

6,95 €/kg



\* REF. 91056

## TUB DE POTA ILLEX M

☞ Caixa de 6 kg 5% Glasseig.  
Varietat: Illex argentinus. Procedència: Oceà Atlàntic Suroest.

7,45 €/kg



\* REF. PR03

## SOFREGIT NEGRE

☞ Bossa d'1 Kg.

El nostre sofregit es un concentrat amb un 70% ceba, 20% tomàquet, 5% d'all i un 5% d'oli de girasol. Per tal d'aconseguir una bossa de 1 kg de producte, s'han utilitzat 10 kg de ceba aproximadament. Amb això podem veure que realment es una base ideal per elaborar, els teus arrossos, fideàs etc. Només 20/25 gr de producte per persona, és suficient per fer diferents elaboracions.

Utilització:

Afegir el sofregit a foc lent a la cassola per a elaborar el plat desitjat. (20/25 gr / persona).

12,95 €/bossa

\* REF. P1030

## SÍPIA NETA TALLADA A DAUS G

☞ Caixa de 6 kg. 10% Glasseig.

Daus de sípia sense pell ideal per a fer marques d'arrossos. Varietat: Sepia officinalis. IQF

12,08 €/kg



Paul Raynal

## SUGGERIMENTS DEL NOSTRE XEF

On podem utilitzar aquest sofregit?

- Paelles, arrossos caldosos, rissottos...
- Estofats i guisats: Galtes, fricandó, peus de porc, conill amb xocolata...
- Suquets de peix, mandonguilles amb sèpia, calamars farcits...
- Cigrons amb espinacs, mar i muntanya.



# CARN FRESCA

Ref. CAF123

## ENTRECOT LLOM ALT DE VEDELLA AMB OS TALLAT 350/380 GR

Safata de +/- 2,4 kg (6 peces).  
Conservació: safata atmosfera controlada.

13,95 €/kg



Ref. CAF025

## BISTEC DE VEDELLA TALLAT 150 GR

Bossa de +/- 1,2 kg (8 talls x +/- 150 gr) +/- 0,4 / 0,6 cm. Envasat al buit.

10,45 €/kg



Ref. RF143

## PIT DE POLLASTRE

Safata de +/- 1,8 kg aprox.  
Pit de pollastre sense pell, amb o sense filet, totalment eviscerades.

6,75 €/kg

1,57 €  
bistec de 150 gr  
aprox.



1,21 €  
ració de 180 gr  
aprox.



Ref. CAF001

## PINTXO GARRÍ

Safata de 2 kg. Envasat al buit.

9,37 €/kg



0,75 €  
ració de 80 gr  
aprox.

Ref. CAF002

## SECRET DE PORC ADOBAT

Safata de +/- 2 kg. Envasat al buit.

9,47 €/kg



REF. S2136

## TORREZNO DE SORIA

Safata de +/- 1,3 kg aprox. (25 tires aprox.)  
Cansalada de porc, sal i pebre vermell. Obrir 10 minuts abans del seu consum.

13,95 €/kg

2,09 €  
ració de 150 gr  
aprox.





# PORC IBÈRIC



1,85 €  
ració de 120 gr  
aprox.

\* REF. K506  
**VENTALL**

Caixa de 6 x 1 kg.  
Filet Ibèric amb bona infiltració ubicat sota la costella, envasat al buit.

15,45 €/kg



2,73 €  
ració de 120 gr  
aprox.

\* Ref. K527  
**LAGARTO 400/500**

Caixa de +/- 600 gr aprox.  
Tros de carn enganxada la llom i a l'espinada, carn tendra i sucosa.

22,77 €/kg

\* REF. K609  
**TIRA DE COSTELLA**

Peces de +/- 600 / 800 gr aprox.  
Tira de costella Ibèrica.

7,45 €/kg



2,70 €  
ració de 120 gr  
aprox.

\* REF. K524  
**PRESA**

Peces de +/- 1,8 / 2,2 kg aprox.  
Aquesta part es troba exactament entre el capçal del llom i l'espatlla.

22,56 €/kg



1,31 €  
ració de 120 gr  
aprox.

\* REF. K631  
**SECRET DE PORC DE 1A.**

Caixa de +/- 600 gr aprox.  
Peça que està a la part interna del llom al costat de la maça de la paleta, l'aixella del porc.

10,95 €/kg

2,23 €  
ració de 300 gr  
aprox.



\* REF. K525  
**PLOMA**

Peces de +/- 600 / 800 gr aprox.  
Es troba a la part anterior del llom, al costat de la presa.

21,82 €/kg

1,75 €  
ració de 80 gr  
aprox.



## Suggeriment del nostre Xef



Paul Raynal

## ARRÒS DE PLOMA IBÈRICA AMB BOLETS

### Elaboració

- Salpebrar la ploma ibèrica i marcar a foc fort a la paella on després farem l'arròs. El marcarem 1 min per cada costat, retirar i afegir un bon raig de vi de Xerès sec. (Reservar i guardar pel muntatge final).

- Posem el brou de carn a bullir perquè estigui ben calent quan mullem l'arròs i així no parar la seva cocció.

- Tallarem les girgoles amb les mans per tal d'aconseguir unes tires no gaire gruixudes, i els xampinyons i els shitakes els tallarem a quarts. Saltarem els bolets a la mateixa paella amb una mica de sal i pebre. Aquí ens interessa daurar molt bé els bolets sense que perdin l'aigua del seu interior. (Reservar).

- Afegirem l'arròs i el sofregit a la paella on hem marcat prèviament la ploma ibèrica i els bolets, i anacarem durant 5 min sense deixar de remenar per tal de sellar molt bé el nostre gra d'arròs. Un cop passat els 5 min afegirem el vi blanc, i deixarem fins que s'evapori l'alcohol.

- Afegirem el brou a l'arròs, i quan comenci a bullir el posarem al forn a 220° durant 9 min.

- Col·locarem la ploma ibèrica tallada amb els bolets prèviament marcats a la paella.

### Muntatge del plat

- Amb l'ajut d'un biberó posarem una mica de salsa teriyaki i julivert picat, en els forats on veiem més buits de la nostra paella, per tal de donar un punt de frescor.

### Ingredients

100 gr arròs extra bayo  
30 gr sofregit negre  
300 gr caldo carn  
50 gr vi xeres sec  
80 gr ploma ibèrica  
50 gr girgoles  
50 gr xampinyons  
50 gr shitake  
10 gr sal  
15 gr pebre negra  
10 gr salsa teriyaki



# CARN CONGELADA



\* 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.

9,95 €/kg



\* REF. 98506

## GALTA DE VEDELLA CONFITADA

Caixa de +/- 2,5 kg aprox. (Peces de 350 gr aprox.)

Galtes de vedella confitades, envasades al buit en peces de 350 gr Carn de vedella (95%), oli de gira-sol, sal i espècies.

19,95 €/kg



6,98 €  
Peça de 350 gr  
aprox.



\* REF. K623

## MORRO DE PORC CUIT

Caixa de 10 x 500 gr.

Morro de porc cuit de qualitat extra.

7,45 €/kg

1,12 €  
ràció de 150 gr  
aprox.



\* Ref. K067

## MORRO DE PORC TALLAT

Caixa de 2 kg.

Morro de porc tallat.

3,22 €/kg

0,48 €  
ràció de 150 gr  
aprox.



\* REF. K020

## LLOM DE PORC TALLAT

Caixa de +/- 5 kg aprox.

Cinta de llom filetejada. Talls de 50 gr 5 mm de gruix.

5,99 €/kg

0,48 €  
tall de 80 gr  
aprox.



\* REF. K533

## PIT DE POLLASTRE IQF

Bossa de 2,5 kg.

Pit de pollastre sencer.

5,45 €/kg





# EMBOTITS I FORMATGES

Ref. RF141

## BURRATA REFRIGERADA

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

1,85 €/unitat



REF. CF0007

## CENTRE D'ESPATLLA IBÈRICA MAXIMUM

Peça de +/- 2,5 kg. aprox.

Centre d'espatlla ibèrica pelada, desossada, amollada i envasada al buit amb film.

25,99 €/kg



2,60 €  
ració de 100 gr  
aprox.



REF. CF0003

## CENTRE DE PERNIL CURAT GRAN RENDIMIENTO

Peça de +/- 4 kg. aprox.

Centre de pernil curat envasat al buit amb film.

9,99 €/kg



0,99 €  
ració de 100 gr  
aprox.



REF. CF0009

## BACON AMB PELL PRACTIC

Peça de +/- 4,3 kg. aprox.

Producte carni tractat per la calor, elaborat amb cansalada, espècies, additius i fumat.

6,35 €/kg



0,63 €  
ració de 100 gr  
aprox.

REF. CF0058

## BACON MOTLLO FOODSERVICE

Peça de +/- 4,4 kg.

Bacon cuit amb pell fumat, elaborat amb cansalada.

6,35 €/kg



REF. RF106

## EDAM BARRA

Peça de +/- 3,3 kg.

Formatge edam de llet pasteuritzada de vaca m.g./e.s. 40%.

5,19 €/kg



0,52 €  
ració de 100 gr  
aprox.

REF. RF116

## EDAM LLESCAT

Safata d'1 kg. (50 llesques)

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

5,99 €/kg



0,12 €  
llesca de 20 gr  
aprox.



# PA I BRIOIXERIA

REF. 64971

## GRAN CRISTALÍ PRETALLAT

Caixa de 128 x 25 gr (12,5 cm./llesca)

Pretallat per facilitar el seu ús als professionals del sector, aportant agilitat, versatilitat i estalvi de temps.

0,41 €/unitat

Descongelar 20 min. 180 - 200 °C 1 - 2 min.



REF. 63710

## PANET DEHESA

Caixa de 100 x 65 gr (15,5 cm.)

Panet amb un mix de farina de blat i civada. Producte elaborat amb massa mare.

0,29 €/unitat

Descongelar 20 - 30 min. 170 - 180 °C 20 - 30 min.



REF. 64970

## GRAN CRISTALÍ

Caixa de 12 unitats x 330 gr (46 cm.)

Aquest pa de doble fermentació, altament hidratat, presenta una molla blanca, suau i molt alveolada.

1,85 €/unitat

Descongelar 20 min. 180 - 200 °C 4 - 6 min.



REF. 69261

## SUPER CROISSANT LLARD FÀCIL

Caixa de 40 unitats x 95 gr (116 mm.)

La mida i el sabor et faran voler repetir. 95 gr de plaer.

0,41 €/unitat

Descongelar 15 - 30 min. 160 - 180 °C 15 - 20 min.



REF. 69281

## CROISSANT DE XOCOLATA FÀCIL

Caixa de 50 x 100 gr (118 mm.)

Farcit de xocolata. 100 gr de pecat irresistible.

0,59 €/unitat

Descongelar 15 - 30 min. 160 - 180 °C 15 - 20 min.





# POSTRES

## GELATS A GRANEL

❄ REF. 2057 VAINILLA

📦 Envàs de 4,5 l.

❄ REF. 2060 XOCOLATA

📦 Envàs de 4,5 l.

❄ REF. 2061 MADUIXA

📦 Envàs de 4,5 l.

❄ REF. 2062 NATA

📦 Envàs de 4,5 l.

❄ REF. 2064 STRACCIATELA

📦 Envàs de 4,5 l.

❄ REF. 6190 SORBET DE LLIMONA

📦 Envàs de 6 l.

📦 REF. RF146

### NATA PARFAIT

📦 Ampolla d'1 l.

Una base única al mercat, per muntar i elaborar tot tipus de postres gelats sense mantecadora.

- Pràctic, fàcil i ràpid: llest en només 4 passes. Sense necessitat de mantecadora.
- Ideal per elaborar postres gelades com l'autèntic parfait, mousses o semifreds.
- Una base molt versàtil que permet donar el teu toc personal.

**5,49 €/envàs**



**5,32 €**  
litre  
0,27 € bola de 50 ml

**0,26 €**  
bola de 50 ml.  
aprox.

**5,22 €/litre**



Aquí pots veure algunes receptes



Traiteur de Paris

❄ REF. PR231

### COULANT DE XOCOLATA

📦 Caixa de 20 x 100 gr

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

**0,92 €/unitat**

850 W 35 seg. 200 °C 12 min.



❄ REF. M731

### PASTÍS DE FORMATGE FRED

📦 Caixa de 12 x 80 gr

Formatge blanc pasteuritzat, Sucre Gelatina neutra, Llet, Galeta, xarop de glucosa i fructosa, farina de blat maltejada, emulgent, Mantega, Mermelada de maduixa, Clares d'ou.

**1,99 €/unitat**

⌚ Descongelar 5 hores a nevera

❄ REF. M730

### TIRAMISÚ

📦 Caixa de 12 x 90 gr

Mascarpone (nata pasteuritzada, llet pasteuritzada, corrector d'acidesa (àcid làctic) i llet) Pa de pessic amb ou (farina de blat, sucre, ou, xarop de glucosa i fructosa, aromes, sal, Cacao (sucre natural, mantega de cacao) Sucre, Cafè natural i Rovell d'ou.

**1,99 €/unitat**

⌚ Descongelar 5 hores a nevera

## Sense Gluten



❄ REF. M732

### PASTÍS FERRERO GOLDEN

📦 Caixa de 12 x 90 gr

Nata: oli d'ametlla de palmell, sucre, proteïnes de llet, Rockefer: avellanes, cacao desgreixat en pols, sucre, ametlles, oli de cacauet, lecitina de soja, aromes (vainilla), praliné, pasta d'avellana, crocanti d'ametlla caramel·litzada: sucre, ametlla.

**1,99 €/unitat**

⌚ Descongelar 5 hores a nevera

❄ REF. M733

### MOUSSE DE XOCOLATA I GERDS

📦 Caixa de 9 x 100 gr

Mousse de xocolata amb gelatina de gerdos sobre crumble de cacao.

**2,55 €/unitat**

⌚ Descongelar 3 hores a nevera



# QUEVIURES

stargourmet  
PRODUCTOS HORECA GOURMET

REF. SG0086

## GRAN CREMA TARTUFATA NEGRA

Envàs de 520 gr

Crema concentrada de trufa negra per a preparar salses i bases.

10,45 €/envàs



stargourmet  
PRODUCTOS HORECA GOURMET

REF. SG0170

## SALSA MEXICANA

Envàs de 900 ml. Dossificador de biberó.

Salsa Mexicana picant.

7,49 €/envàs



stargourmet  
PRODUCTOS HORECA GOURMET

REF. SG0171

## SALSA ESPECIAL HAMBURGUESA XL

Envàs de 900 ml. Dossificador de biberó.

Salsa Mexicana picant.

6,99 €/envàs



REF. S2437

## MAIONESA SUPERIOR

Envàs de 5 l.

Oli de nabina (66%), aigua, rovell d'OU de gallines camperes (5%), vinagre d'alcohol, sucre, sal.

2,89 €/litre



REF. S7070

## OLIVES ALIÑO DE LA ABUELA

Llauna de 5 kg.

Olives verdes partides, aigua, alls, pebre vermell, sal, vinagre, llorer, orenca, i comí. Ideals per a fer l'aperitiu.

11,95 €/llauna



REF. S1585

## OLIVES FARCIDES 180/200

Llauna de 5 kg.

Olives farcides d'anxova. Ideals per a fer l'aperitiu i preparar amanides.

12,95 €/llauna



REF. S700

## TONYINA EN OLI DE GIRASOL

Bossa d'1 kg.

Tonyina oli de girasol i sal.

6,45 €/bossa



REF. S8679

## TOMÀQUET FREGIT SOLÍS

Llauna de 2,6 kg.

Tomàquet fregit.

4,99 €/llauna



REF. S2764

## TOMÀQUET TRITURAT

Caixa de 3 x 5 kg.

Tomàquet triturat.

4,12 €/llauna







REF. S3647  
**MACARRÓ PLOMA NÚM. 3**

Bossa de 5 kg.  
Macarró de Pasta Seca.

**1,59 €/kg**



REF. S3646  
**SPAGUETTI**

Bossa de 5 kg.  
Spaguetti de Pasta Seca.

**1,59 €/kg**



REF. S0017  
**ARRÒS EXTRA**

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

**1,59 €/kg**



REF. S0335  
**ARRÒS BOMBA**

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

**3,99 €/kg**



REF. S8001  
**OLI DE GIRASOL ALT OLEIC**

Bidó de 25 l.  
Oli obtingut de la llavor del girasol. Varietat: Helianthus annuus. (80%).



REF. S2435  
**OLI DE GIRASOL**

Bidó de 5 l.  
Oli obtingut de la llavor del girasol. Varietat: Helianthus annuus.

# AMPHORA

ESPECIALISTAS EN ACEITE



**2,35 €**  
litre



REF. V622  
**OLI CHEF PLUS**

Envàs de 10 l.  
Resistent a altes temperatures, gràcies al seu elevat punt de fums (230 °C), major estabilitat, durabilitat i rendiment, no produeix escuma, fum ni males olors.

REF. V640  
**OLI PERFORMANCE**

Caixa de 2 x 7,5 l.  
Oli de gira-sol alt oleic, oli de colza, oli de blat de moro, oli de colza alt oleic. Sense oli de palma ni llavors de raim. Apte per a vegetarians, ovo-lactis i cellacs.

**Aprofita l'oferta i uneix-te al programa de fidelització**

Descarrega't l'aplicació, acumula punts i comença a guanyar fantàstics regals



Disponible en App Store



Disponible en Google Play



# 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 **juliol i agost**, acumula punts i bes-canvia'ls pels regals que t'oferim.

**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. Preus sense iva.



TV 70-75"



Iphone 14



Apple Watch



Patinet elèctric



Alexa Echo Show



Nintendo Switch



Consulta la xarxa a:  
[www.clickandgift.com/tiendas-afiliadas](http://www.clickandgift.com/tiendas-afiliadas)



Targeta Regal Click & Gift



Cafetera



Auriculars sense fil



Microones



Val descompte



Fregidora sense oli airfryer



Bateria externa inalàmbrica





**assolim**  
food services  
*Fer-ho bé*



#### Magatzems Centrals

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

**937 710 803**

Comandes i consultes  
a través de la nostra app:  
Assolim Alimentaria



#### Delegació Central

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

**937 554 740**

Atenció al client:

**937 554 740**

**assolim@assolim.com**

**www.assolim.com**

#### Delegació Amposta

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

**977 702 845**

[assolim.foodservices](https://www.instagram.com/assolim.foodservices)

[assolim.foodservices](https://www.facebook.com/assolim.foodservices)

[company/assolim-foodservices](https://www.linkedin.com/company/assolim-foodservices)