



assolim
food services

Fer-ho bé

Preparamos juntos la temporada



Ofertas válidas del 1 de Marzo al 30 de Abril

** Descubre los descuentos especiales comprando a través de la Nueva App*



Descubre la nueva App de Assolim

✓ Más rápida

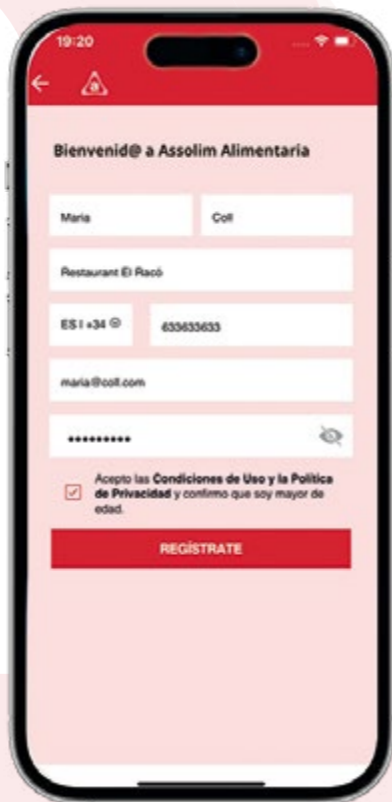
✓ Más dinámica

✓ Más intuitiva

Descárgatela y disfruta de tus ventajas:



Solicita a tu asesor comercial que te invite y bájate la APP con el enlace que recibirás por SMS.



Regístrate poniendo el nombre, apellido, nombre del establecimiento, teléfono, correo electrónico y la contraseña que querrás utilizar.



Valida los datos con el código que te enviamos por SMS, inicia sesión y comienza a comprar de forma ágil y fácil desde cualquier lugar.

Además, te regalamos un altavoz si haces tu primer pedido por la APP de Assolim durante los meses de Marzo y Abril...



*Valor mínimo 150€

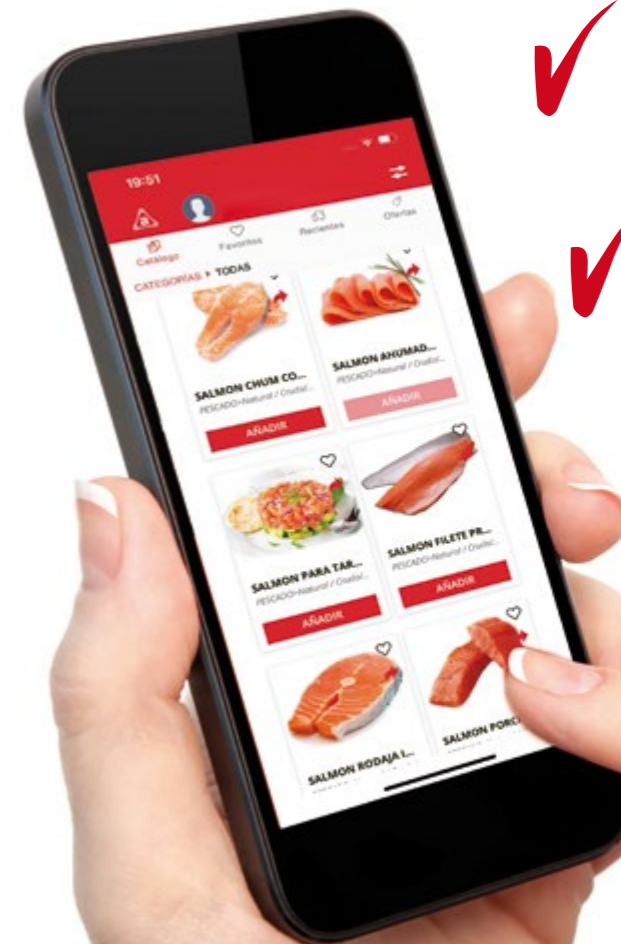
Sigue realizando pedidos a través de la APP de Assolim y benefíciate de...

✓ Cajas sin cargo

✓ Promociones

✓ Descuentos

✓ Regalos



Propuestas para elaborar tapas



❄ Ref. V128
Puntilla Enharinada

Caja de 2 Kg.
Variedad: Loligo japónica. (85%).
Ideal como tapa o acompañamiento.

10,75 €/Kg.



1,50 €
ración de 140 Gr.



❄ Ref. R2505

Ravas Empanadas

Caja de 4 x 1 Kg.

A partir de la mejor selección de canana gigante y con un fino empanado exterior, se elaboran nuestras tiras empanadas. Con más de un 80% de materia noble y una textura tierna por dentro, es un sabroso producto ideal para degustar como tapa, aperitivo o ración de calidad.

6,65 €/Kg.



0,93 €
ración de 140 Gr.



❄ Ref. C007

Anilla a la Romana

Caja de 3 Kg.

Anillas de pota (48,4%) de tamaño regular y tierna textura, con un sabroso rebozado. Variedad: Illex argentinus. Ideal como tapa o acompañamiento.

13,35 €/Kg.



1,87 €
ración de 140 Gr.



❄ Ref. R9513

Buñuelos de Bacalao "Mesón"

Caja de 4 x 1 Kg.

Exquisitos buñuelos de Bacalao elaborados a partir de nuestra receta tradicional y con más de un 30% de Bacalao. Con una forma artesanal, crujientes por fuera y mullidos por dentro, son ideales como aperitivo, tapa o ración de calidad. Además de freírlos, también se pueden preparar en el horno.

10,45 €/Kg.



1,46 €
ración de 140 Gr.



❄ Ref. R551

Buñuelos de Bacalao "Recetas Caseras"

Caja de 4 x 1 Kg.

Exquisitos y sabrosos buñuelos de Bacalao con un 12% de contenido de materia noble y un toque de ajo y perejil. Una mezcla de contrastes y sabores de textura crujiente por fuera y tierna por dentro. Una tapa o aperitivo ideal para degustar solo o acompañado de otros aperitivos.

5,25 €/Kg.



0,73 €
ración de 140 Gr.



❄ Ref. P1231

Anilla Romana Excellent

Caja de 4 x 1 Kg.

Pota Variedad: Todarodes pacificus (50%)
Ideal como tapa o acompañamiento.

8,80 €/Kg.



1,23 €
ración de 140 Gr.



❄ Ref. V154

Boquerón enharinado

Caja de 2 Kg.

Boquerón eviscerado y sin cabeza 85%. harina de trigo, almidón de maíz, y sal. Variedad: Engraulis encrasicolus. Ideal como entrante o aperitivo.

9,45 €/Kg.



1,32 €
ración de 140 Gr.



Sugerencias elaboradas para menú y carta



* Ref. F7243

Skipper de Bacalao MSC

Caja de 4,4 Kg. (80 Gr./pieza)

Es un delicioso rebozado de Bacalao, de sabor suave. Variedad: Gadus Morhua (60%).



10,50 €/Kg.

* Ref. R479

Empanadillas de Atún Mesón

Caja de 6 x 400 Gr. (48 unidades).

Elaboradas con una fina masa hojaldre y un relleno de tomate, con más de un 24% de atún, pimiento de morro de buey y cebolla, son un alimento nutritivo, ideales para complementar cualquier comida.



7,90 €/Kg.



6

0,84 €
unidad de 80 Gr.



0,39 €
unidad de 50 Gr.

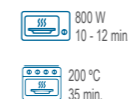


* Ref. R28

Lasaña Vegetal

Caja de 3 x 2 Kg.

Deliciosas láminas de pasta "al dente" acompañadas por las espinacas más frescas, buenísimas hortalizas y una deliciosa bechamel con queso al estilo parmesano.



3,65 €/Kg.

0,73 €
ración de 200 Gr.



* Ref. F3730

Revuelto de ajos, espárragos y gambas

Caja de 6 x 1 Kg.

Ajos tiernos, espárragos verdes, gambas y sal.



5,95 €/Kg.

1,19 €
ración de 200 Gr.

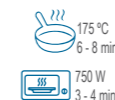


* Ref. F3736

Salteado Campero

Caja de 6 x 1 Kg.

Coloreada mezcla de verduras cuidadosamente seleccionadas y troceadas para el mejor acabado. Algunos ingredientes, como la berenjena, han sido asados previamente. Judía verde redonda, judía crema redonda, zanahoria, berenjena, y cebolla.



2,45 €/Kg.

0,49 €
ración de 200 Gr.



* Ref. F3751

Tempura Selección

Caja de 6 x 1 Kg.

Hortalizas 60% (calabacín, zanahoria, judía verde redonda, cebolla, boniato, espárrago verde).



7,35 €/Kg.

0,73 €
ración de 100 Gr.



7



Petición previa a 24 horas.
Pedidos antes de las 13h.

Pinsa Premium



* Ref. SG0313

Pinsa Romana con Tomate



Caja de 15 x 295 Gr.

Harina de trigo, agua, levadura, sal, tomate troceado (zumo de tomate 24%, sal y ácido cítrico) aceite de oliva, sal y orégano.

2,95 €/unidad.



* Ref. SG0307

Pinsa Terrana con Setas



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

Setas, crema de trufa blanca, crema 5 quesos, escamas de queso parmesano y aceite de oliva.

6,99 €/unidad.



* Ref. SG0301

Pinsa Montanara



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

Bacon, tomate triturado, aceite de oliva, "Rulo" de queso de cabra, mozzarella, nueces, miel, pimienta negra mucho, y orégano.

5,85 €/unidad.



* Ref. SG0300

Pinsa Tonnino



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

Bonito, tomate triturado, aceite de oliva, cebolla roja, tomate cherry confitado, alcaparras, cilantro picado, y orégano.

6,09 €/unidad.



* Ref. SG0306

Pinsa BBQ



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

Carne de ternera, mozzarella, salsa barbacoa, salsa Perrins, mostaza, bacon, y maíz

6,80 €/unidad.



* Ref. SG0305

Pinsa Mediterránea



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

Sobrasada, queso de Mahón, mozzarella, miel, aceite de oliva, tomate triturado, y orégano

5,99 €/unidad.



* Ref. SG0304

Pinsa 4 Quesos



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

Mozzarella, emmental, gorgonzola, y cheddar.

6,28 €/unidad.



* Ref. SG0302

Pinsa Pepperoni



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

Pepperoni, tomate triturado, aceite de oliva, mozzarella, pimiento verde, cebolla roja, y orégano.

4,65 €/unidad.



Pizzas de masa fina hechas al horno de piedra

* Ref. 62671

Base de Pizza Clásica con Tomate



Caja de 8 x 250 Gr. (27 Cm.)
Base de Pizza con salsa de tomate.

1,31 €/unidad.



europastry®

* Ref. 66386

Pizza Fina 4 Quesos



Caja de 6 x 340 Gr. (27 Cm.)
Tomate, mozzarella, queso Cheddar, queso azul, queso Emmental y queso de cabra.

3,38 €/unidad.



* Ref. 66382

Pizza Fina Bacon y Champiñones



Caja de 6 x 340 Gr. (27 Cm.)
Tomate, mozzarella, queso curado, beicon y champiñón Portobello.

3,38 €/unidad.



* Ref. 66383

Pizza Fina Barbacoa



Caja de 6 x 375 Gr. (27 Cm.)
Salsa barbacoa, mozzarella, cebolla morada, beicon y carne de cerdo.

3,38 €/unidad.



* Ref. 66387

Pizza Fina Jamón y Cheddar



Caja de 6 x 305 Gr. (27 Cm.)
Tomate, mozzarella, queso Cheddar, jamón cocido.

3,38 €/unidad.



* Ref. 66388

Pizza Fina Margarita



Caja de 6 x 265 Gr. (27 Cm.)
Tomate, mozzarella y orégano.

2,64 €/unidad.



* Ref. 66381

Pizza Fina Napolitana Atún



Caja de 6 x 320 Gr. (27 Cm.)
Tomate, mozzarella, atún, cebolla morada, orégano.

3,38 €/unidad.



* Ref. 66371

Pizza Fina Pepperoni



Caja de 6 x 305 Gr. (27 Cm.)
Tomate, mozzarella, y Pepperoni.

3,38 €/unidad.



* Ref. 66389

Pizza Fina Vegana



Caja de 6 x 330 Gr. (27 Cm.)
Tomate, queso vegano, cebolla morada, pimiento amarillo, pimiento rojo, calabacín, champiñón y espinacas.

3,22 €/unidad.



Disponemos de soporte gráfico, cartas y carteles del surtido de Pizzas Finas. Consulta a tu asesor.

Verduras seleccionadas de las mejores cosechas, para tus platos



* Ref. F3710

Guisante Super Fino



Caja de 6 x 1 Kg.

Semillas inmaduras de guisante (*Pisum sativum*) procedentes de materia prima fresca y sana. Los guisantes se limpian, escaldan, ultracongelan individualmente y calibran, para obtener la fracción de diámetro inferior a 8,7 mm.

2,40 €/Kg.

0,24 €
ración de 100 Gr.



* Ref. F9775

Habas Super Baby



Caja de 6 x 1 Kg.

Habas de tamaño inferior a 10,5 mm y textura extrafina. Son las más pequeñas y delicadas.

5,80 €/Kg.

0,58 €
ración de 100 Gr.



* Ref. F3687

Menestra Selección



Caja de 6 x 1 Kg.

Mezcla de judía tierna plana, zanahoria baby, floretes de brécol y coliflor, champiñón entero cultivado, alcachofa troceada y ración de espárrago blanco.

2,50 €/Kg.

0,37 €
ración de 150 Gr.



* Ref. F3694

Cebolla cortada en Juliana



Caja de 6 x 1 Kg.

Ingrediente y presentación perfectas para preparar cebolla, escabeches, caramelizar, acompañar en guarniciones, hacer salsas o chanafras.

1,95 €/Kg.

0,15 €
ración de 75 Gr.



* Ref. V557

Maíz



Bolsa de 2,5 Kg.

Granos preparados a partir de mazorcas. No proveniente de OGM Acondicionados, y congelados individualmente. Origen: España.

2,30 €/Kg.

0,17 €
ración de 75 Gr.



Platos y acompañamientos listos en 5 minutos

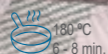


* Ref. F4490

Quinoa con Verduras

Bolsa d'1 Kg.
Quinoa cocida 49%, haba de soja, maíz dulce, zanahoria, pimiento naranja, pimiento rojo asado, cebolla roja, pasas.

4,80 €/Kg.



0,48 €
ración de 100 Gr.
aprox.



* Ref. V8034

Trio de Coles Minute

Caja de 4 x 2,5 Kg.
Verduras en proporción variable: coliflor, brécol, col romanesco.

3,15 €/Kg.



0,31 €
ración de 100 Gr.
aprox.



* Ref. F3750

Surtido de Verdures Brasa

Caja de 4 x 1 Kg.
Pimiento rojo asado, berenjena asada, calabacín asado, patata asada.

3,85 €/Kg.



0,38 €
ración de 100 Gr.
aprox.



* Ref. V8036

Quinoa Cocida Service

Caja de 6 x 1 Kg.
La quinoa cocida ultracongelada se prepara a partir de variedades de Chenopodium quinoa.

5,99 €/Kg.



0,60 €
ración de 100 Gr.
aprox.



* Ref. F3727

Cus Cus Oriental

Caja de 6 x 1 Kg.
Couscous cocido (50%), zanahoria, lentejas cocidas, judía verde redonda, brécol, pimiento rojo, berenjena frita, cebolla frita.

4,30 €/Kg.



0,43 €
ración de 100 Gr.
aprox.



Soluciones ágiles para Aperitivos y Entrantes



Ref. S2766
Ventresca de Atún

Lata de 850 Gr.
Filetes de ventresca de atún claro (65%), aceite de girasol (34%) y sal.
Variedad: Thunnus albacares.

15,95 €/Lata.



Ref. RF087
Sardina Anchoada

Bandeja de 570 Gr. (40/50 unidades)
Filetes de sardina anchoada con aceite vegetal.

9,85 €/Bandeja.



0,22 €
filete aprox.

Ref. RF088
Filete de Anchoa en Aceite Vegetal

Bandeja de 670 Gr. (100 unidades aprox.)
Filetes de anchoa en aceite vegetal.

22,85 €/Bandeja.



0,23 €
filete aprox.

Novedades en nuestro surtido



Petición previa a 24 horas

Ref. SG0339
Perlas de Queso de Cabra rellenas de Mango

Envase de 500 Gr. (5 Gr./unidad)
Perlas de queso de cabra con leche pasteurizada rellenas de preparado de mango, congeladas.
Leche de queso de cabra pasteurizada (origen: Francia) 81,3%, mango 8,6%, azúcar, sal, concentrado de limón, jengibre.

0,22 €/unidad.



Ref. SG0337
Perlas de Queso de Cabra rellenas con Higos

Envase de 500 Gr. (5 Gr./unidad)
Perlas de queso de cabra con leche pasteurizada rellenas de preparación de higos morados, congelados.
Leche de queso de cabra pasteurizada (origen: Francia) 81,3%, higos morados 9,5%.

0,22 €/unidad.



Ref. SG0340
Envoltini d'Speck relleno de Queso de Cabra

Envase de 500 Gr. (100 unidades/Bolsa)
Rollitos de queso de cabra envueltos en una fina rebanada de jamón ahumado, congelado.
Leche de queso de cabra pasteurizada (Origen: Francia) 71,1%, speck 28,6% (carne de cerdo (Origen: UE), sal, especias y hierbas.

0,29 €/unidad.



Ref. SG0338
Pimientos Rellenos de Queso de Cabra

Envase de 500 Gr. (30 unidades/Bolsa)
Pimientos rellenos de queso de cabra pasteurizado, congelados.
Pimiento rojo 61,3%, leche de queso pasteurizado de cabra (origen: Francia) 33,3%, agua, sal, azúcar, vinagre.

0,66 €/unidad.



* Ref. P1392

Atún para Tartar

Caja de 6 x 90 Gr.

Atún (95%), sal. Variedad: Thunnus albacares.

Atún ligeramente seco-salado, para la preparación de tartar de atún.

Dejar descongelar.

3,25 €/ración 90 Gr.



* Ref. P1393

Salmón per a Tartar

Caja de 8 x 80 Gr.

Salmón, sal, azúcar, aroma natural. Variedad: Salmon salar.

Salmón preparado para la preparación de tártaro de salmón.

Dejar descongelar.

3,25 €/ración 80 Gr.



* Ref. RF131

Micuit

Piezas de 500 Gr.

Hígado de pato, sal y pimienta.

Ideal como acompañamiento, o incluso solo con tostadas.

35,98 €/pieza.



Propuestas y complementos para tus Ensaladas



Ref. S2062

Salsa Miel y Mostaza Hellmann's

Envase de 1 Litro.

Elaborada con miel, mostaza a la antigua y huevos de gallinas camperas.

Lista para utilizar, evita la manipulación de huevos y reduce el riesgo de contaminación cruzada.

No empapa los ingredientes blandos ni pierde estructura durante el transporte al delivery o take away.

10,25 €/Envase.



sin Gluten

Ref. S2059

Salsa Mil Islas Hellmann's

Envase de 1 Litro.

Auténtica receta Mil Islas con pepinillos, pimienta asado, tomates cultivados de forma sostenible y huevos de gallinas camperas.

No moja los ingredientes blandos ni pierde estructura durante el transporte en el delivery o take away.

Ideal para ensaladas y preparaciones a base de pescado blanco y marisco.

10,25 €/Envase.



sin Gluten

Ref. S2063

Salsa Vinagreta

Envase de 1 Litro.

Auténtica Vinagreta elaborada con mostaza y hierbas provenzales. Lista para utilizar.

No moja los ingredientes blandos ni pierde estructura durante el transporte en el delivery o take away.

Boquilla estándar de biberón disponible para mejor dosificación y control de costes.

Ideal para todo tipo de ensaladas.

6,95 €/Envase.



sin Gluten

Ref. S2066

Salsa Cesar

Envase de 1 L.

Auténtica receta de salsa César con queso curado italiano, anchoas y huevos de gallinas camperas.

Lista para utilizar, evita la manipulación de huevos y reduce el riesgo de contaminación cruzada.

No moja los ingredientes blandos ni pierde estructura durante el transporte en el delivery o take away.

Boquilla estándar de biberón disponible para mejor dosificación y control de costes.

Ideal para ensaladas, sandwiches y entrantes.

10,25 €/Envase.



sin Gluten

Ref. S2352

Salsa Tártara Hellmann's

Envase de 3 Litros.

Salsa Tártara en formato hostelería ideal para acompañar cualquier tipo de plato.

24,55 €/Envase.



sin Gluten

Ref. 65600

Huevo duro en barra

Barra de 300 Gr.

Huevo llevar en barra, ideal para preparar ensaladas.

3,35 €/barra.



Ref. RF074

Huevo duro pelado M

Bidón de 73 unidades. (39 / 53 Gr./unidad)

Huevo entero cocido y desprovisto de cáscara.

Práctico para la preparación de bocadillos o de otros platos.

Listo para comer. Enjuagar con agua antes de consumir.

16,75 €/Bidón.

0,23 €
unidad aprox.



Propuestas rápidas y fáciles para tu cocina

Platos de pasta acabados calentar y servir

✳ Ref. PR810

Spaghetti con salsa Carbonara



Caja de 12 x 300 Gr.

Salsa carbonara 52%, tocino dulce 18%, yema de huevo pasteurizado 8%, nata, mantequilla, Grana Padano DOP, sal, pimienta negra 0,03%, pasta de sémola deblado duro 48%.

2,45 €/ración.



Novedad en nuestro surtido

✳ Ref. PR827

Spaghetti con Albóndigas



Caja de 12 x 300 Gr.

Especialidad gastronómica a base de pasta de sémola de trigo duro con albóndigas y salsa de tomate, precocida y congelada. spaghetti 43%, salsa 30% albóndigas de carne 27%.

3,49 €/ración.

✳ Ref. PR829

Spaghetti amb Almejas



Caja de 12 x 300 Gr.

Especialidad gastronómica a base de pasta de sémola de trigo duro y salsa con almejas, precocinada y congelada. Pasta 45%, Almejas peladas 28%, salsa 27%, Almejas 10%

2,99 €/ración.

✳ Ref. PR804

Tagliatelle a la Boloñesa



Caja de 12 x 300 Gr.

Ragú 50%, tomate semiconcentrado, carne de vacuno 14%, agua, carne de cerdo 10%, aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra, zanahoria, cebolla, API, vino blanco, sal, pimienta tinta, tagliatelle de huevo 50%, agua, sal.

2,75 €/ración.

✳ Ref. PR805

Tortellini Nata y Jamón



Caja de 12 x 300 Gr.

Nata y salsa de jamón 55%, nata 23%, jamón cocido 11%, Parmigiano Reggiano, mantequilla, tortellini de carne 45% carne de vacuno 12%, mortadela carne de cerdo, tripas de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, pan rallado, zanahorias, cebollas, vino tinto, sal, aceite de girasol, nuez moscada.

3,35 €/ración.



Disponemos de soporte gráfico, cartas y código QR, para descargar la carta en formato digital. Consulta a tu asesor.

Propuestas rápidas y fáciles para tu cocina

Soluciones avanzadas en proceso de cocina regenerar y servir



Novedad en nuestro surtido

* Ref. PR828

Pollo al Curry con Arroz



Caja de 12 x 250 Gr.

Especialidades gastronómicas a base de pollo al curry y arroz basmati, precocinados y congelados.

Pollo al curry 60%, Arroz Basmati 40%.

4,25 €/ración.



* Ref. PR802

Pollo con Limones de Sicilia



Caja de 8 x 250 Gr.

Patatas con hierbas 46%, ajo en polvo, hierbas, 0,2% perejil y cebollino, pollo asado 36%, salsa de limón 18%, agua, aceite de oliva virgen extra, zumo de limón 26%, sal.

3,69 €/ración.



* Ref. PR611

Paella Marinera Individual

Caja de 8 x 325 Gr.

Arroz, cigala, gambas, calamar y mejillón.

4,60 €/unidad.



* Ref. E4000

Paella de Marisco 6 x 6 raciones

Caja de 6 Bandejas x 6 raciones. (1,4 Kg.) (2,4 Kg. producto cocinado)
Paella de arroz con cigala, calamar, gamba langostinera, mejillones, guisantes y pimiento.

Retirar el plástico y verter el contenido en una paellera.

Añadir agua hirviendo y cocinar hasta que no quede agua debido a la cocción.

10,30 €/unidad.

1,72 €
ración



Ahorra tiempo con nuestras Salsas



stargourmet

Petición previa a 24 horas

✳ Ref. SG0068
Pesto Genovese

Envase de 520 Gr.
Pesto estilo Genovés para elaborar salsas.

9,25 €/Envase.



stargourmet

Petición previa a 24 horas

✳ Ref. SG00249
Pesto di Pistacchio

Envase de 520 Gr.
Pesto de pistacho para elaborar salsas.

22,10 €/Envase.



16 pastillas para hacer 100 Gr de salsa

✳ Ref. B3050
Salsa Boloñesa

Bolsa d'1 Kg. (166 pastilles)
Salsa Boloñesa en formato pastillas.

5,95 €/Kg.

0,57 €
100 Gr. de salsa

150 °C
2 min.
900 W
1 min.

✳ Ref. B3052
Salsa Funghi

Bolsa d'1 Kg. (166 pastilles)
Salsa Funghi en formato pastillas.

10,75 €/Kg.

1,04 €
100 Gr. de salsa

150 °C
2 min.
900 W
1 min.

✳ Ref. B3053
Salsa 4 Quesos

Bolsa d'1 Kg. (166 pastilles)
Salsa 4 quesos en formato pastillas.

8,95 €/Kg.

0,86 €
100 Gr. de salsa

150 °C
2 min.
900 W
1 min.

✳ Ref. B3051
Salsa Carbonara

Bolsa d'1 Kg. (166 pastilles)
Salsa Carbonara en formato pastillas.

6,55 €/Kg.

0,63 €
100 Gr. de salsa

150 °C
2 min.
900 W
1 min.



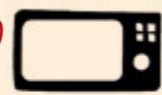
Aplicaciones Culinarias

	Bolognese	Carbonara	Funghi	4 Formaggi	Pesto
Pasta	✓	✓	✓	✓	✓
Arroz	✓		✓	✓	✓
Verdura			✓	✓	✓
Ensalada				✓	✓
Carne		✓	✓	✓	✓
Pescado			✓	✓	✓
Pizza	✓	✓	✓	✓	✓

Mira que fácil y rápido y sin merma

MICRO

1 min.



PAELLA

2 min.



Somos expertos en Fast Food



Ref. LB001
Frankfurt 65 Gr.

0,61 €
unidad

Bolsa de 13 x 65 Gr. (22 Cm.)

La salchicha estilo Frankfurt de Leo Boeck, es un producto de máxima calidad, elaborado con carne 100% de cerdo, embutida en tripa natural de cordero y ahumada con madera de haya. Las salchichas de Leo Boeck son todas Sin Gluten, sin Glutamato, sin espesantes, sin proteína de la leche y sin lactosa.

7,99 €/Bolsa.



Ref. LB003
Frankfurt 100 Gr. XL

0,94 €
unidad

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



8,49 €/Bolsa.

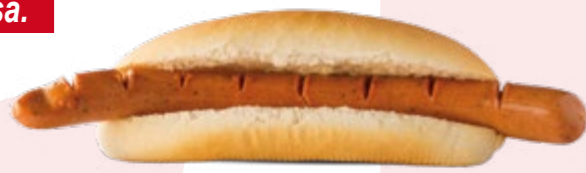
Ref. LB004
Pikanwurst 80 Gr.

0,77 €
unidad

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

La salchicha Pikanwurst de Leo Boeck, es una salchicha similar a las de frankfurt, pero elaborada con otras especias que le dan un sabroso toque picante. Elaborada con carne 100% de cerdo, embutida en tripa natural de cordero y ahumada con madera de haya, siguiendo los estándares de calidad de Leo Boeck. Si te gusta el picante debes probarla.

9,19 €/Bolsa.



Ref. LB005
Pikanwurst 100 Gr.

0,96 €
unidad

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



8,60 €/Bolsa.

Ref. LB006
Cervela 130 Gr.

1,22 €
unidad

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

La salchicha Cervela de Leo Boeck, es una salchicha elaborada con la misma masa que el Frankfurt, embutida en tripa natural de cerdo, que le da más calibre y ahumada con madera de haya. La Cervela es más corta y más gruesa que las salchichas de Frankfurt de Leo Boeck, es una salchicha inspirada en los embutidos propios de la región de Alsacia.

10,99 €/Bolsa.



Ref. LB007
Cervela 190 Gr.

1,79 €
unidad

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



8,95 €/Bolsa.

Novedad en nuestro surtido

Ref. PR701

Alitas de Pollo Barbacoa

Caja de 5 x 1 Kg.

Aletas de pollo marinadas y glaseadas con sabor a barbacoa, fritas y envasadas en IQF.

7,45 €/Kg.



hamburguesas
elzaguire s.l.

Ref. K100

Hamburguesa de Vaca Gallega 180 Gr.

Caja de 30 x 180 Gr.

La vaca Rubia Gallega (98%) que se alimenta con pastos verdes que favorecen la producción de una carne de sabor intenso y una presencia especial de grasa entrevenada en la carne.

2,60 €/unidad.

hamburguesas
elzaguire s.l.

Ref. K099

Hamburguesa de Vaca Premium 250 Gr.

Caja de 24 x 250 Gr.

Hamburguesa de Vaca 100%.

3,60 €/unidad.





* Ref. F165

Finger de Pollo



Caja de 1 x 2,5 Kg.

Nuevos fingers de pollo (Pechuga de pollo 48%) de La Cocinera, cubiertos de un sabroso y crujiente empanado.

Ideales para acompañar con salsas.

7,42 €/Kg.

* Ref. F5834

Chicken Mini Fillets



Caja de 2 x 1,5 Kg.

Pechuga de pollo 60%.

Anímate a probar estos deliciosos filetes de pechuga cubiertos por un crujiente y sabor enlucido. Ideales como primer plato o entrante.

12,35 €/Kg.

* Ref. R826

Tiras de Pollo 3 Pimientas



Caja de 3 x 1 Kg.

Elaboradas con pollo 100% natural (65%), aliñadas con una exquisita mezcla de 3 pimientas. Sabor intenso y rebozado crujiente.

Ideales como tapa.

9,30 €/Kg.

* Ref. V764



Pollo Asado laminado. Halal



Bolsa d'1 Kg.

Solomillo de pechuga de pollo (93,5%), aceite de girasol.

Producto con certificado Halal.

Ideales para preparar ensaladas, kebabs, pitas...

15,30 €/Kg.

* Ref. CF0009

Bacon con piel

Pieza de +/- 4,3 Kg. aprox.

Producto cárnico tratado con calor, elaborado con tocino, especias y aditivos. Modelado, ahumado y envasado.

Anchura: 210/220 Mm., Longitud: 390/400 Mm., Alto: 49/50 Mm.

6,45 €/Kg.**1,15 €**
ración de 75 Gr.**0,64 €**
ración de 100 Gr.

Novedad en nuestro surtido

Lamb Weston.

* Ref. V784

Cheese Donut



Bolsa d'1 Kg.

Un aspecto artesanal, un rebozado de patata que le dará el toque crujiente, y un interior cremoso a base de mozzarella y cheddar que forman una combinación explosiva lista para fundirse en la boca de tus clientes.

12,95 €/Kg.

* Ref. R970

Finger de Mozzarella



Caja de 2 x 1 Kg. (28 Gr./pieza).

Barrita de Mozzarella (35%), suave en su interior y crujiente rebozado con ajo y perejil.

7,95 €/Kg.**0,22 €**
Unidad aprox.

Lamb Weston.

* Ref. 70066

Anillas de Cebolla a la Cerveza



Caja de 6 x 1 Kg.

Anillas de cebolla ligeramente dulces prefridas en crujiente pasta de cerveza.

6,95 €/Kg.**0,69 €**
ración de 100 Gr.

* Ref. V504

Guacamole

Envase de 500 Gr.

Aguacate (87%), pimiento rojo, pimiento verde, pimiento jalapeño, azúcar, cebolla en polvo, sal.

4,45 €/Envase.**0,33 €**
ración de 75 Gr.

Heura

100% VEGETAL.



Heura®

Iniciamos un nuevo camino con Heura como proveedor partner, reafirmando así nuestro compromiso de reforzar nuestro surtido con enfoque saludable.

A continuación presentamos la gran variedad de productos, que seguro actualizarán tus propuestas gastronómicas por las necesidades actuales de los consumidores



¿QUE CONTIENE HEURA®?

» Nos esforzamos para que todos nuestros productos tengan las etiquetas más "limpias" posible, sin renunciar al sabor ni a la textura. Por eso, nuestras recetas son sencillas y principalmente utilizamos:



PROTEINA DE SOJA SOSTENIBLE



PROTEINA DE GUISANTE SOSTENIBLE



AGUA



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



ESPECIES NATURALES



SAL I VITAMINA B12

SOBRE EL ORIGEN DE LA PROTEÍNA

Nuestra fuente de proteína proviene de la soja: (productos estilo pollo) o del guisante: (productos estilo ternera).

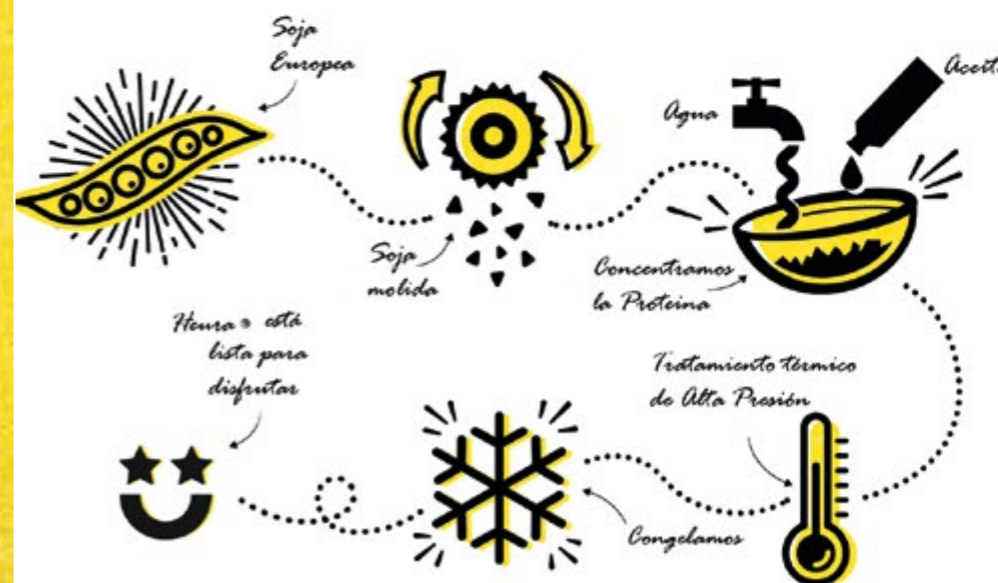
Nos tomamos muy en serio la calidad de nuestra materia prima. Por eso trabajamos sólo con proveedores que puedan garantizar nuestros compromisos de:

- CULTIVO EUROPEO SOSTENIBLE
- NO OMG
- NO INCENTIVA LA DEFORESTACIÓN.

En concreto, nuestra soja es Identity Preserved (IP) basada en los principios de HACCP y Diligence.

Las pruebas de contenido de OMG residual incluye tecnología Elisa y PCR.

COMO SE PRODUCE HEURA®?



1. CULTIVO DE SOJA/GUISANTE:

Nos aseguramos que vengan de cultivos que no fomentan la deforestación.

2. ANÁLISIS OMG:

Nos aseguramos de que nuestra soja esté libre de OMG.

3. EXTRACCIÓN DE CONCENTRADO DE SOJA/ PESANTE.

4. TRATAMIENTOS TÉRMICOS ALTA PRESIÓN de los ingredientes para conseguir las texturas deseadas.

5. PROCESO DE MARINADO:

Se marina el resultado con una selección de especias.

6. TEST DE CALIDAD:

Analizamos los lotes para asegurarnos de que cumplen con los requisitos de calidad.

7. ENVASAMOS HEURA®

8. SE ENVIA HEURA® i llega a tu restaurante.

✱ Ref. PR582

Bocaditos Especiadados



Caja de 2,5 Kg.

Sabor intenso, con un toque picante. (Pollo).

Texturizado y marinado a base de soja.

La mezcla de especias como el pimentón, la pimienta o el cardamomo, le dan un sabor más intenso con un toque picante.

Agua, proteína de soja concentrada 27,2%, aceite de oliva 2,8%, sal, aromas, especias y vitamina B12.

*Nuestra soja es No-OMG y proviene de cultivos que no incentivan la deforestación.

15,76 €/Kg.

✱ Ref. PR581

Bocaditos Mediterraneos



Caja de 2,5 Kg.

Inigualables, se adaptan a todas sus creaciones. (Pollo).

Texturizado y marinado a base de soja.

Marinados en deliciosas especias como el orégano, el tomillo, la albahaca y el romero que aportan un sabor aromático que te llevará directamente al corazón del Mediterráneo.

Agua, concentrado de proteína de soja* 27,2%, aceite de oliva virgen extra 5,9%, sal, aromas, dextrosa, especias y vitamina B12.

*Nuestra soja es No-OMG y proviene de cultivos que no incentivan la deforestación.

15,76 €/Kg.

✱ Ref. PR580

Bocaditos Originales



Caja de 2,5 Kg.

Ideales para tacos, ensaladas o bocadillos. (Pollo).

Texturizado y marinado a base de soja.

Agua, concentrado de proteína de soja* 27,3%, aceite de oliva virgen extra, 2,5%, sal, aromas, especias y vitamina B12.

*Nuestra soja es No-OMG y proviene de cultivos que no incentiven la deforestación.

15,76 €/Kg.

✱ Ref. PR583

Tiras Originales



Caja de 2,5 Kg.

Perfectas para todo tipo de recetas. Texturizado y marinado a base de soja (Pollo).

Más finas que los Bocinets, pero igual de sabrosas.

Ideal para tacos, ensaladas y bocadillos.

Agua, concentración de proteína de soja* 27,3%, aceite de oliva virgen extra 2,5%, sal, aromas, especias y vitamina B12.

*Nuestra soja es No-OMG y proviene de cultivos que no incentiven la deforestación.

15,76 €/Kg.



✱ Ref. PR584

Nuggets Originales



Caja de 2,5 Kg.

Fáciles de cocinar, sartén, horno o freidora de aire. (Pollo).

Texturizado y marinado a base de soja.

La mezcla de especias como el pimentón, la pimienta o el cardamomo, le dan un sabor más intenso con un toque picante.

Agua, proteína de soja concentrada 27,2%, aceite de oliva 2,8%, sal, aromas, especias y vitamina B12.

*Nuestra soja es No-OMG y proviene de cultivos que no incentivan la deforestación.

12,32 €/Kg.

✱ Ref. PR587

Albóndigas



Caja d'1 Kg. (67 unidades).

Ideales para preparar guisos, en salsa o miniburgueros. (ternera).

Agua, concentrado de proteína de guisante 24,5%, aceite de oliva virgen extra, 4,9%, grasa de karité, aromas, concentrado (zanahoria, remolacha, manzana, pimentón, hibisco), fibra vegetal, estabilizante (metilcel ulosa), perejil, hierro y vitamina B12. Puede contener trazas de soja.

*Nuestra soja es No-OMG y proviene de cultivos que no incentivan la deforestación.

0,21 €/unidad.

✱ Ref. PR588

Picada



Caja d'1 Kg.

Ideal para pizzas, tacos y nachos. (ternera).

Agua, texturizado de harina proteínica de soja*, aceite de oliva virgen extra, 3%, aromas, concentrado (manzana, zanahoria, remolacha e hibisco), sal, hierro y vitamina B12.

*Nuestra soja es No-OMG y proviene de cultivos que no incentivan la deforestación.

10,75 €/Kg.

✱ Ref. PR586

Burgers Originales



Caja d'1,1 Kg. (10 unidades)

Primera hamburguesa vegetal con aceite de oliva virgen extra. (ternera).

Agua, concentrado de proteína de guisante 24,5%, aceite de oliva virgen extra 4,9%, grasa de karité, aromas, concentrado (zanahoria, remolacha, manzana, pimentón, hibisco), fibra vegetal, hierro y vitamina B12.

Puede contener trazas de soja.

1,57 €/unidad.



✱ Ref. PR585

Long Burger Supreme



Caja d'1,1 Kg. (10 unidades)

Crujiente por fuera, tierno por dentro. (Pollo).

Agua, concentrado de proteína de soja* (18,8%), harina, aceite de nabina (7%), aceite de oliva virgen extra (1,9%), aromas naturales, fibras vegetales, almidones de patata y de trigo de moro, sal, especias, extracto de levadura, tomillo, ajo en polvo, vitamina B12. Puede contener trazas de gluten.

*Nuestra soja es No-OMG y proviene de cultivos que no incentivan la deforestación.

1,55 €/unidad.



Lamb Weston®

Tenemos la patata del momento Descubre la nueva Patata Natural Wavy

Tamaño y forma irregulares diseño único

Textura perfectamente equilibrada crujiente por fuera suave y por dentro

Con la piel para obtener más sabor

Variación de color por un aspecto con el estilo casero

Sin Gluten

Novedad en nuestro surtido

❄ Ref. V783

Patata Natural Wavy



Caja de 4 x 2,5 Kg.

Deliciosas patatas fritas caseras que parecen y saben como si acabaran de ser cortadas.

Con una fritura que se ajusta perfectamente a tus necesidades y que tus clientes seguro que les encantará.

2,85 €/Kg.

0,28 €
Ración de 100 Gr.
aprox.



La mejor selección de Patatas



* Ref. V004

Patata Steakhouse

Caja de 5 x 2,5 Kg.
Patatas cortadas a 10 x 20 Mm, que se frien para garantizar un exterior crujiente. Acompañamiento ideal para carnes.



2,62 €/Kg.

0,26 €
Ración de 100 Gr. aprox.



* Ref. V212

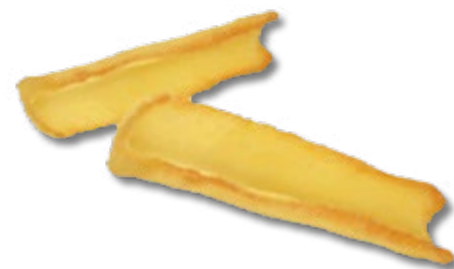
Patata Fry & Dipp

Caja de 5 x 2,5 Kg.
La patata más original del mercado.
Un producto muy versátil, ideal para acompañar carnes y también para "dipear" con salsas.



2,95 €/Kg.

0,29 €
Ración de 100 Gr. aprox.



* Ref. V209

Patata Home Style Cube

Caja de 5 x 2,5 Kg.
Cubos de patata de tamaño y forma irregular para platos tradicionales.



2,75 €/Kg.

0,27 €
Ración de 100 Gr. aprox.



Novedad en nuestro surtido

Lamb Weston.

* Ref. V785

Patata 9 x 9 Really Crunchy



Caja de 4 x 2,5 Kg.
Really Crunchy la patata 9 x 9 más crujiente del mundo.
Aguanta hasta 30 minutos crujiente después de frita.
Ideal para Delivery

2,85 €/Kg.

0,28 €
Ración de 100 Gr. aprox.



Lamb Weston.

* Ref. 70069

Patata 9 x 9 Reserva Privada



Caja de 4 x 2,5 Kg.
Patatas selectas de primera calidad, que le permite sacar más rendimiento, consigan más raciones por Kg. de producto.

2,50 €/Kg.

0,25 €
Ración de 100 Gr. aprox.



Lamb Weston.

* Ref. V228

Patata Brava Chef



Caja de 4 x 2,5 Kg.
Patatas cortadas en forma de dado ideales para preparar tapas y patatas bravas.

2,60 €/Kg.

0,26 €
Ración de 100 Gr. aprox.



Lamb Weston.

* Ref. 70050

Patata "Gajo Sabor + Piel"



Caja de 5 x 2,5 Kg.
Patatas seleccionadas cuidadosamente, lavadas, cortadas, y pre fritas.

2,80 €/Kg.

0,28 €
Ración de 100 Gr. aprox.



Lamb Weston.

* Ref. V763

Patata 7 x 7 Julienne



Caja de 4 x 2,5 Kg.
Patatas seleccionadas cuidadosamente, lavadas, cortadas, y pre fritas.

2,30 €/Kg.

0,23 €
Ración de 100 Gr. aprox.



Carnes para Tapas y Pinchos



* Ref. K112

Mini Hamburguesa de Vacuno 30 Gr.

Caja de 4 x 1 Kg. (30 Gr./unidad)

A partir del mejor ganado nacional, estas hamburguesas están elaboradas con carne fresca, de cortes selectos, sin maduración, sin potenciadores de sabor y sin grasas añadidas. Un producto que destaca por su textura y sabor a carne.

13,87 €/unidad.

0,42 €
unidad de 30 Gr.
aprox.

* Ref. K623

Morro de Cerdo cocido

Caja de 10 x 500 Gr.

Morro de cerdo cocido de calidad extra.
Ideal como tapa o entrante.

7,75 €/Kg.

0,77 €
ración de 100 Gr.
aprox.



* Ref. 6085

Morro de Cerdo cortado

Caja de 5 x 1 Kg.

Morro de cerdo cortado.
Ideal como tapa.

3,35 €/Kg.

0,33 €
ración de 100 Gr.
aprox.



* Ref. 96822

Alitas de Pollo

Caja de 4 Kg.

Aletas de pollo.

Ideal para preparar al horno fritas.

3,20 €/Kg.

0,64 €
unidad de 200 Gr.
aprox.



Carne Fresca

* Ref. CAF097

Pincho Amarillo

Bandeja de +/- 1 Kg.

Carne de cerdo macerada ideal para preparar pinchos.
Conservación: envasado al vacío.

Consulta tu tarifa con tu asesor comercial.



Carnes ideales para Brasa



Carne Fresca

❖ Ref. CAF140

Entrama de Ternera Gorda Onglet

Bolsa de +/-3,5 Kg. (7/8 piezas)
Conservación: envasado al vacío.

Consulta tu tarifa con tu asesor comercial.



❖ Ref. K003

Panceta de Cerdo sin piel cortada

Caja de 3 Kg. (47 raciones). Envasada al vacío.
Panceta de cerdo cortada.
Ideal para hacer a la brasa.

7,13 €/Kg.



Porc Ibérico



❖ Ref. K527

"Lagarto" Ibérico 400/500

Caja de +/- 600 Gr. aprox.
Trozo de carne pegada el lomo y en el espinazo, carne tierna y jugosa escogida de canales de cerdo ibérico.
Ideal para hacer a la brasa.

23,85 €/Kg.



❖ Ref. K524

Presal Ibérica

Piezas d'e +/- 1,8 / 2,2 Kg. aprox
Presal Ibérica.
Ideal para hacer a la brasa.

24,70 €/Kg.



❖ Ref. K525

Pluma Ibérica

Piezas d'e +/- 600 / 800 Gr. aprox
Pluma Ibérica.
Ideal para hacer a la brasa.

23,90 €/Kg.



❖ Ref. K609

Tira de Costilla Ibérica

Piezas d'e +/- 600 / 800 Gr. aprox
Tira de costilla ibérica.
Ideal para hacer a la brasa.

8,65 €/Kg.



❖ Ref. K631

Secreto de Cerdo Ibérico de 1a.

Caja de +/- 600 Gr. aprox.
El secreto es una pieza que está en la parte interna del lomo junto a la maza de la paleta, en lo que sería la axila del cerdo.
Ideal para hacer a la brasa.

11,75 €/Kg.



❖ Ref. K506

Abanico Ibérico

Caja de 6 x 1 Kg.
Solomillo Ibérico con buena infiltración ubicado bajo la costilla, envasado al vacío. Ideal para hacer a la brasa.

16,50 €/Kg.



Sugerencias de Carne para Menú

Carne Fresca

Ref. CAF145

Fricando de Ternera 60 Gr.

Bandeja de +/- 3 Kg. aprox. (50 x 60 Gr.)
Conservación: bandeja atmósfera controlada

Consulta tu tarifa con tu asesor comercial.



Ref. CAF134

Bistec Filete de Pobre cortado 150 Gr.

Bandeja de +/- 2,25 Kg. (15 x 150 Gr.)
Conservación: Bandeja atmósfera controlada

Consulta tu tarifa con tu asesor comercial.



Ref. 21173

Solomillo de Cerdo

Caja de +/- 6 Kg. Aprox. (+/- 700 Gr. /pieza.)
Preparado de solomillo de cerdo con cordón, envasado al vacío.
Ideal para hacer a la brasa, a la plancha o al horno.

6,15 €/Kg.

1,23 €
pieza de 200 Gr.
aprox.



Ref. C1117

Cinta de Lomo 4/6 Kg.

Piezas de +/- 4/6 Kg. aprox.
Preparado de cinta de lomo con cordón, envasados al vacío, ideal para porcionar o filetear.
Ideal para bocadillos.

4,99 €/Kg.



Ref. K904

Codillo de Cerdo entero

Caja de 5 Kg. (10 piezas)
Pieza ubicada entre la unión de los dos huesos de la pata donde se forma el codo, sin piel.
Ideal para preparar guiso o horno.

3,15 €/Kg.

1,57 €
pieza aprox.



Ref. K687

Churrasco Falda de Ternera

Caja de 4 Kg.
Pieza obtenida al cortar de través la parte trasera del costillar.
Ideal para hacer a la brasa.

8,95 €/Kg.



Ref. K523

Cuartos traseros de Pollo 300/400

Caja de 5 Kg.
Cuartos traseros de pollo.
Ideal para preparar en el horno.

3,44 €/Kg.

1,20 €
unidad de 350 Gr.
aprox.



Ref. K633

Conejo Joven +/- 1 Kg.

Piezas de +/- 1 Kg.
Conejo entero eviscerado.
Ideal para cocinar a la brasa o al horno.

7,50 €/Kg.



Selección de Carnes para carta



* Ref. K528 Zarpa de Oso



Caja de 5 x +/- 900 Gr.
Costillar de Ternera, sal y Pimienta negra mucha.
Producto cocinado.

14,70 €/Kg.

* Ref. K650 Carpaccio de Black Angus

Caja de 10 x 70 Gr.
100% carne de Black Angus.
Descongelar una ración de carpaccio en la nevera.
Una vez descongelado, aliñar al gusto.

2,29 €/ración.

Black Angus



2,38 €
ración de 220 Gr.
aprox.

* Ref. K627 Entrecot de Ternera cortado +/- 220 Gr.

Caja de 5 Kg. (23 piezas de +/- 220 Gr.)
Corte de la zona dorsal de ternera europea.
Ideal para hacer a la plancha o en salsa.

10,80 €/Kg.



Carne Fresca

Ref. CAF052 Chuletero cortado de Ternera

Pieza de +/-18 Kg.
2 Bandejas de chuletón cortado a 600 Gr. con hueso (lomo alto)
2 Bandejas de entrecot cortado a 300 Gr. sin hueso (lomo bajo)
1 Bandeja de solomillo entero + 1 bandeja de huesos cortados
Conservación: Bandeja atmósfera controlada.
Pide tu tarifa de precios de carne fresca semanal a tu asesor comercial.



Ref. CAF041 Bistec de Ternera carta 180 Gr.

Bolsa de +/- 2,7 Kg.
15 piezas x +/- 180 Gr.
Conservación: envasado al vacío.
Pide tu tarifa de precios de carne fresca semanal a tu asesor comercial.



Ref. CAF122 Entrecot Lomo Alto de Ternera sin hueso cortado

Pieza de +/-7 Kg.
2 Bandejas cortadas a 500 Gr./pieza.
Conservación: Bandeja atmósfera controlada.
Pide tu tarifa de precios de carne fresca semanal a tu asesor comercial.



Assolim incorpora nuevo Chef Ejecutivo

Paul Raynal se incorporó a la familia Assolim a principios de este mes de enero.

Esta temporada 2023, Assolim inicia un nuevo proyecto ilusionante, profesional y necesario de cara a ser un referente de asesoramiento culinario en el sector de la distribución de la restauración.

Incorporamos la figura de Paul Raynal como nuevo chef ejecutivo, al frente de los fogones de Assolim, con la clara misión de orientar y asesorar a nuestros clientes y transmitir conocimientos a nuestro equipo comercial.

Paul Raynal durante una formación a nuestro equipo comercial

Sus conocimientos gastronómicos y su experiencia culinaria y formativa contrastada en los mejores restaurantes de los mejores chefs reconocidos estatales, garantiza el crecimiento profesional de asesoramiento en un sector tan exigente como el de la restauración.

Alcanzamos da un paso de gigante en el sector de la distribución, con clara voluntad de orientarnos hacia a la professionalització del sec-



tor horeca. Con la incorporación de Paul, ofreceremos una mejor comunicación profesional de la versatilidad de nuestro portafolio, generando ideas y soluciones para las propuestas gastronómicas de nuestros clientes.

Nuestro equipo de asesores también será objetivo de enriquecimiento técnico culinario que a buen seguro podrán transmitir a sus clientes.



Estudios de rentabilidad, versatilidad en un mismo producto, generación de propuestas imaginativas con novedades y nuevas tendencias, etc.

Nuestro cliente estará en el gran beneficiado de este nuevo proyecto.

Para generar transversalidad en su plan de desarrollo, hemos generado un plan de eventos culinarios enfocados a que nuestros clientes interesados puedan adquirir de primera mano conocimiento y descubrimiento de contenido gastronómico, donde se

descubrirán nuevas tendencias, nuevos productos, nuevas propuestas, ...

Y sobre todo aire fresco para las cartas de nuestros clientes....

En esta misma edición hacemos mención a las primeras fechas programadas.

Consulta con tu asesor comercial qué evento se acerca a tu localidad y fecha está programada.

Bienvenido Paul



Eventos culinarios de Assolim y Rational

Assolim ha llegado a un acuerdo de cooperación con Rational Ibérica para llevar a cabo de forma conjunta eventos culinarios donde los asistentes podrán descubrir en la misma jornada, nuevas propuestas gastronómicas, nuevos surtidos y aplicaciones correspondientes, asesoramiento profesional culinario y también sus correctas aplicaciones de

cocción, manipulación y presentación. Evento que contará con las herramientas de cocción inteligente de Rational, que seguro enriquecerán conocimientos a nuestros clientes que deseen asistir.

Presentaremos diferentes fechas, con diversidad de localidades geográficas, con la intención de que llegemos cerca de los



clientes incluidos en nuestra cobertura comercial y de servicio.

Con este enlace QR, descubrirás las próximas programaciones en las que podrás solicitar plaza para asistir.

Os esperamos

Eventos con aforo limitado que puede quedar sometido a imposibilidad de inscripción.

Las sugerencias de nuestro Chef

Rápido y sencillo

Plato orientado a :
Restaurante de Carta

Precio de coste plato:
2,76€

P.V.P. recomendado:
9,35€



Ensalada de Bacalao con Naranja, vinagreta de Arándanos deshidratados y Especies Dukkah

Elaboración

- Cortar el Bacalao en dados grandes del mismo tamaño. Aliñar con aceite de oliva virgen extra y un poco de pimienta.
- Pelar la naranja sacar bien toda la parte blanca y hacer gajos.
- Para hacer la vinagreta cortaremos los arándanos deshidratados y en un cuenco mezclaremos con el aceite de oliva virgen extra, el vinagre de manzana, la sal rosa del Himalaya y las especias Dukkah.

Montaje del plato

- Colocar primero los dados de Bacalao, después los gajos de naranja y para terminar pondremos la vinagreta y alguna hoja tierna de escarola.

Ingredientes

- 120 gr Bacalao desgajado
- 300 gr Naranja carta
- 20 gr Aove
- 8 gr Vinagre de manzana
- 1 gr Sal rosa Himalaya
- 5 gr Arándanos deshidratados
- 1 gr especias Dukkah



1,99 €
ración de 120 Gr.
aprox.

* Ref. GA0016

Bacalao Desmigado Especial Desalado

Caja de 3 x 2 Kg. 0 % Glaseo.
Bacalao desmigado desalado.
Ideal para esqueixada o ensaladas.

17,40 €/Kg.

Rápido y sencillo



Plato orientado a :
Restaurante de Carta

Precio de coste plato:
5,27€

P.V.P. recomendado:
16,90€



Paul Raynal

Bacalao Desmigado con Tomates Cherry Confitados, Cremoso de "Mongeta del Ganxet", Cebolla Roja encurtida y Crujiente de Piel de Bacalao

Elaboración

- Confitar el Bacalao envasado al vacío con el aceite de oliva virgen extra y el romero durante 5 minutos a 65°. (reservar por el montaje del plato)
- Escaldar el tomate cherry para poder pelarlo fácilmente. Una vez pelado hacemos una mezcla de azúcar y sal 60/40 y los metemos en el horno a 160° durante 1 hora para extraer una parte del agua y se concentre el sabor del tomate.
- Ponemos las judías del ganchillo cocidas en un vaso medidor y con la ayuda de un thurmix y emulsionar con el aceite aromatizado con el romero y el zumo de la cocción del Bacalao.
- Pelar la cebolla roja y cortar por la mitad, separar todas las capas para poder realizar cortes en forma de pétalos.
- Mezclar el vinagre de manzana, el azúcar, las hojas de laurel y la pimienta negra en grano en un cazo que llevaremos al fuego a hervir. Una vez arranque a hervir retiramos y dejamos templar un poco antes de cubrir la cebolla con el líquido en un bote de vidrio. (Dejar un mínimo de 8h para que coja el gusto y el color que queremos)
- Desalar bien la piel del Bacalao y sacar la mayor parte del agua con ayuda de un paño de cocina limpio. Después las colocaremos en una Safata de horno con papel sulfurizado y dejaremos a 55° durante 10h aproximadamente dependiendo el horno que dispongamos. Si tenemos una deshidratadora aceleraremos el proceso a mitad del tiempo. Por último freír a 180° durante 30 segundos, una vez vemos que ha sulfato bien y ya está flotando en la parte de arriba ya estaría.

Ingredientes

- 115 gr Bacalao desmigado extra
- 200 gr Aove
- 20 gr Romero
- 50 gr Tomates cherry
- 50 gr Mongeta del Ganxet
- 10 gr Cebolla roja
- 15 gr Piel de Bacalao
- 30 gr Sal
- 100 gr Azúcar
- 150 gr Vinagre de manzana
- 1 gr Laurel
- 1 gr Pimienta negra

* Ref. GA0016

Bacalao Desmigado Especial Desalado

Caja de 3 x 2 Kg. 0 % Glaseo.
Bacalao desmigado desalado.
Ideal para esqueixada o ensaladas.

17,40 €/Kg.

1,99 €
ración de 115 Gr.
aprox.



Las sugerencias de nuestro Chef

Rápido y sencillo

Plato orientado a :
Restaurante de Carta

Precio de coste plato:
5,59€

P.V.P. recomendado:
17,50€



Bacalao Gratinado con "alioli" de Membrillo, acompañado de Alcachofas asadas

Elaboración

-Precalentar el horno con el aceite a 80° aproximadamente. Introducir el lomito de Bacalao y hornear a 150° durante 2 o 3 minutos. Quitar y dejar por el momento del emplatado.

Para las alcachofas asadas:

-Pelar y cortar las alcachofas a cuartos. Si vamos rápido no hace falta que las ponemos dentro del agua con limón o perejil así no nos va a coger otro sabor. En una sartén bien caliente saltear con un poco de aceite y sal hasta que estén bien asadas, después añadir el vino rancio y por último el fumet, dejar cocer hasta que absorba todo el caldo.

Para el alioli de membrillo:

-Pelar los ajos y quitar el germinado. En un jarra poner el huevo, el ajo, la sal y triturar bien con la ayuda de un thurmix. Añadir poco a poco el aceite de oliva y el aceite de girasol, por último el membrillo hasta que quede todo bien integrado y una textura lisa. Reservar en una manga pastelera para servir.

Montaje del plato

-En un plato blanco pintar unas líneas con el fumet reducido, colocar las alcachofas dejando un espacio para el lomo de Bacalao. Poner el alioli de membrillo encima del Bacalao y gratinarlo con la ayuda de un soplete o una salamandra.

Ingredients

190 gr Llomito de Bacalao
200 gr Carxofes
50 gr Oli d'oliva 0,4
20 gr Vi ranci
100 gr Fumet
5 gr Sal
2 gr Pebre
50 gr Oli gira-sol
20 gr Oli verge extra
4 gr All
1 Ou
30 gr Codony

* Ref. GA0075

Lingote de Bacalao 180/200 IQF

Caja de 3 Kg. 10% Glaseo.
Variedad: Gadus Morhua. Origen: Islandia
Ideal para preparar al horno.

15,25 €/Kg.

2,89 €
ración de 190 Gr.
aprox.



Rápido y sencillo



Lomo de Ventresca de Bacalao confitado en Aceite de ajos, Pisto de Verduras y Crema de Almendra

Elaboración

- En primer lugar hacemos una infusión con los ajos y el aceite de oliva virgen extra a unos 50° durante 15 minutos para después confitar el lomo de Bacalao.

-Confitar el Bacalao en una bandeja de horno cubierta hasta la mitad aproximadamente de aceite.

Cocer a 150° en el horno durante 4 minutos.

-Para el pisto:

-Saltear todas las verduras por separado a fuego fuerte al principio para dorar y después a fuego suave para que se acaben de cocer. Añadir el tomate pera triturado para acabar de atar las verduras y dejar cocer unos 25 min. (Si el tomate no está suficientemente maduro es posible que tengamos que añadir un poco de azúcar para corregir la acidez)

- Para la crema de almendra:

- Tostar las almendras en el horno a 150° durante 25 minutos. Meter en el tomate y el ajo con un poco de aceite en una bandeja de horno a 150° durante 45 minutos aproximadamente, el ajo durante 30 minutos. Pelar los ajos y el tomate quitándole las semillas. Triturar todos los ingredientes con el resto de ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Montaje del plato

- En un plato de color blanco colocar un molde redondo metálico para meter la base de verduras, nuestro lomito de Bacalao encima y con la crema haremos unos puntitos para decorar.

* Ref. GA0075

Lingote de Bacalao 180/200 IQF

Caja de 3 Kg. 10% Glaseo.
Variedad: Gadus Morhua. Origen: Islandia
Ideal para preparar al horno.

15,25 €/Kg.

2,89 €
ración de 190 Gr.
aprox.



Paul Raynal

Plato orientado a :
Restaurante de Carta

Precio de coste plato:
4,86€

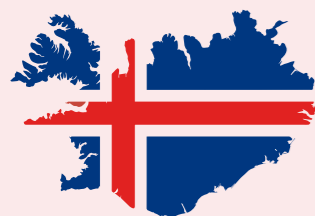
P.V.P. recomendado:
16,00€

Ingredients

190 gr Lomito de Bacalao
50 gr Aove
50 gr All
45 gr Berenjena
45 gr Calabacín
30 gr Pimiento verde
30 gr Pimiento rojo
150 gr Tomate pera
60 gr Almendra
10 gr Aceite girasol
400 gr Agua
10 gr Vinagre de jerez
2 gr Sal ahumada



Porqué Gardell representa la excelencia del Bacalao



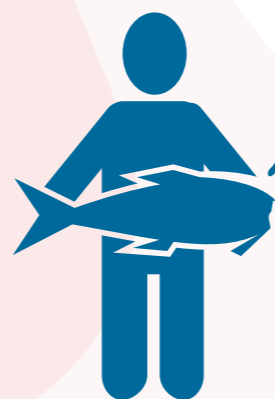
En Gardell llevamos más de 25 años trabajando con el mejor Bacalao del mundo, *Gadus morhua*, pescado con anzuelo en Islandia, entre enero y abril, el mejor método de pesca y respetuoso con la fauna marina.



Se corta la cabeza, y se filetea, para después deshidratarla, salándola durante 25 días de una manera tradicional, cubriéndola con sal gruesa y con un poco de peso para poder extraer toda el agua que queremos. Después se quita un poco la sal, y se cura, colgado durante 5 días de un total de 30 días que dura el proceso de salado y curación.

Cada filete de Bacalao se trata de forma manual, y clasificándola por peso y espesor cada una de las piezas.

De un filete de Bacalao, podemos sacar más de 50 referencias, según las necesidades de nuestros clientes.



50 referencias

A continuación iniciamos el proceso de desalado sumergiéndolo en agua entre 0 - 2°C durante 3 días. Este primer paso es hidratar y recuperar el agua que ha perdido durante el proceso de deshidratación en origen. Pasado estos días se cambia el agua por otra limpia también entre 0-2°C para dejar el Bacalao en el punto de sal que queremos.



Nuestro proceso es completamente manual, así que dependiendo del tamaño, peso y espesor del solomillo, los cortes pueden ser de diferentes tipos.



El desmigado es una de nuestras especialidades, así que lo mimamos, seleccionando las mejores partes.



Una vez cortamos y sacamos la espina al Bacalao, procedemos a desalar. Este proceso se realiza en cámaras frigoríficas, manteniendo una temperatura constante entre 1 y 3 grados centígrados. El Bacalao se introduce en bañeras con agua fría con una temperatura entre 1 y 3 grados centígrados.

La mejor selección de Bacalao salado y desalado del mercado

Todos los cambios de agua se realizan con esta misma temperatura.

No añadimos ningún tipo de sulfato ni aditivo en ninguno de los procesos del desalado. Es totalmente natural.

Es muy importante que la cadena de frío no se rompa en ningún momento.



Productos de Bacalao Gardell



1 Ventresca

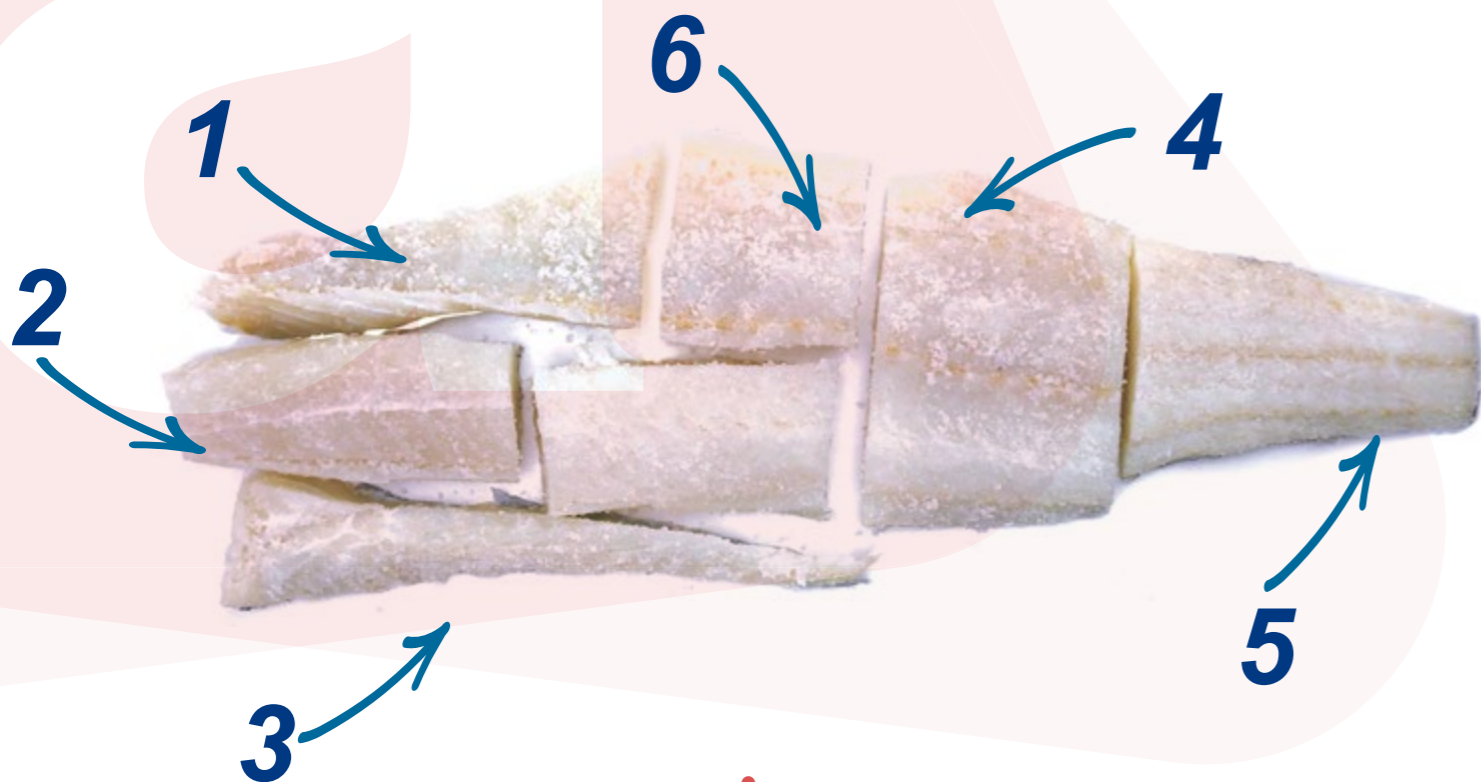
2 Lomos

3 Tira sin pell

4 Pil - Pil

5 Colas

6 Desmigado extra



* Ref. GA0006

Tacos de Bacalao envasados al vacío

Caja de 6 Kg. 3 bolsas x 2 Kg.
Dados de lomo ideales para pinchos, montaditos o medias raciones.
Envasado al vacío.

16,50 €/Kg.



* Ref. GA0014

Lomitos de Bacalao +/- 250 Gr.

Caja de 6 Kg.
Lomitos de Bacalao de +/- 250 Gr.
Parte principal del hocico del Bacalao, raciones de 250 Gr.
Envasado individual.

22,50 €/Kg.



* Ref. GA0017

Bacalao Desmigado Especial desalado

Caja de 3 x 2 Kg. 0 % Glaseo.
Bacalao desmigado desalado.
Ideal para hacer derrame o ensaladas.

17,40 €/Kg.

1,39 €
ración de 80 Gr.
aprox.



* Ref. GA0008

Bacalao desmigado Especial IQF

Caja de 6 Kg. 25% de Glaseo.
Piezas de Bacalao desmigado sin piel.

11,99 €/Kg.

0,96 €
ración de 80 Gr.
aprox.

* Ref. GA0052

Filete de Bacalao Pil - Pil

Caja de +/- 5,8 Kg. aprox. 0 % Glaseo.
Filete de Bacalao ideal para hacer en el Pil-Pil.

13,50 €/Kg.



* Ref. GA0024

Lomo Superior Corto de Bacalao 600/700

Caja de +/- 7 Kg. 3 bolsas x 4 lloms. 0 % Glaseo.
Morro de Bacalao de 600/700 Gr.
Ideal para realizar diferentes cortes y raciones para plato de carta.
Envasado al vacío.

23,99 €/Kg.



Cortes de Bacalao ideales para tus platos



Cortamos manipulamos y procesamos todas nuestras referencias Blue SeaFood.
Cortes de Bacalao ideales para preparar cualquiera de las delicias recetas: frito, al horno con alioli, a la Vizcaina, etc.



* Ref. P1037

Bacalao desmigado

Bolsa de 500 Gr. 10 % Glaseo.
Bacalao desmenuzado y al punto de sal.
Variedad: Gadus Morhua. Procedencia: Islandia.
Ideal para preparar ensaladas, esqueixadas, etc.

4,60 €/Bolsa.

0,46 €
ración de 100 Gr.
aprox.



* Ref. P560

Lomo Superior de Bacalao Jumbo

Caja de 5 Kg. 20% Glaseo.
Bacalao, agua, y sal. Variedad: Gadus Morhua. Procedencia: Islandia.
Ideal para preparar en el horno.

14,90 €/Kg.

1,49 €
ración de 100 Gr.
aprox.



* Ref. P567

Lomo de Bacalao Triple Jumbo

Caja de 5 Kg. 20% Glaseo.
Bacalao, agua, y sal. Variedad: Gadus Morhua. Procedencia: Islandia.
Ideal para porcionar y preparar a la brasa, rebozado, etc.

15,25 €/Kg.

1,52 €
ración de 100 Gr.
aprox.



* Ref. P562

Ventresca de Bacalao

Caja de 5 Kg. 20% Glaseo.
Bacalao, agua, y sal. Variedad: Gadus Morhua. Procedencia: Islandia.
Ideal para preparar al horno.

3,50 €/Kg.

0,35 €
ración de 100 Gr.
aprox.



Cortes de Bacalao ideales para tus platos

* Ref. P430

Lomo de Bacalao +300 Premium

Caja de 2 Kg. 0% Glaseo.
Variedad: Gadus Morhua. Procedencia: Islandia.
Preparar, a la brasa, rebozado, etc.

20,25 €/Kg.

* Ref. P930

Filete de Bacalao Anzuelo de 1a. +1.000

Caja d'11 Kg. 20% Glaseo.
Variedad: Gadus Morhua. Procedencia: Islandia
Ideal para porcionar.

9,95 €/Kg.

* Ref. P1017

Filete de Bacalao Anzuelo de 1a. 500/1.000

Caja d'11 Kg. 10% Glaseo.
Variedad: Gadus Morhua. Procedencia: Islandia
Ideal para preparar al horno rebozado, etc.

8,91 €/Kg.

* Ref. P1197

Colas de Bacalao 100/300 1a.

Caja de 5 Kg. 20% Glaseo.
Bacalao, agua, y sal. Variedad: Gadus Morhua. Procedencia: Islandia.
Ideal para preparar al pil-pil, al horno, etc.

7,27 €/Kg.

* Ref. P235

Filete de Fogonero a la Sal 500/1.000

Caja de 10 Kg. 20% Glaseo. IQF.
Variedad: Pollachius Virens. Fogonero con piel. Origen: Rusia.
Ideal para hacer a la plancha o al horno.

5,06 €/Kg.

60



0,99 €
ración de 100 Gr.
aprox.



0,89 €
ración de 100 Gr.
aprox.



1,09 €
ración de 150 Gr.



0,76 €
ración de 150 Gr.



Del mar al plato

* Ref. P763

Rodaballo 300/500

Caja de 5 Kg. 20% Glaseo.
Rodaballo entero 300/500 Gr. Variedad: Psetta Maxima.
Ideal para preparar al horno.

9,95 €/Kg.



* Ref. P1398

Filetón de Merluza +510

Caja de 10 Kg. 0% Glaseo.
Variedad: Merluccius Capensis / Paradoxus. Con Piel. Origen: Sudáfrica.
Ideal para preparar al horno oa la plancha.

8,20 €/Kg.

1,23 €
ración de 150 Gr.



* Ref. P1442

Merluza Núm. 4 1,8/2,4

Caja de +/- 3,5 Kg. (2 unidades) 0% Glaseo.
Variedad: Merluccius capensis/paradoxus. Origen: Sudáfrica / Namibia.
Ideal para hacer a la plancha, rebozado, o al horno.

6,75 €/Kg.

1,01 €
ración de 150 Gr.



61

Lo mejor del mar en tu cocina



* Ref. 6151

Calamar Chino troceado

Bolsa d'1 Kg. 20% Glaseo.
Variedad: Loligo Chinensis. Origen: Xina.
Ideal para realizar arroces, o tapas.

7,05 €/Kg.

1,06 €
ración de 150 Gr.
aprox.



* Ref. P824

Puntilla China límpia 4/6 IQF

Caja de 6 x 1 Kg. 20% Glaseo.
Variedad: Loligo japonica. Origen: Xina.
Ideal como tapa o acompañamiento.

5,25 €/Kg.

0,79 €
ración de 150 Gr.
aprox.



* Ref. P1429

Sepia límpia 200/400

Caja de 7 Kg. 10% Glaseo.
Variedad: Sepia officinalis. Origen: GAMBIA.
Ideal para preparar a la plancha.

11,04 €/Kg.

3,31 €
ración de 300 Gr.
aprox.



* Ref. P1433

Patatas de Pulpo cocidas 100/150

Caja d'1 Kg. 5% Glaseo.
Variedad: Octopus Vulgaris. Origen: Dakhla.
Ideal para realizar a la plancha oa la Gallega.

35,85 €/Kg.

4,48 €
pata de 125 Gr.
aprox.



* Ref. P1443

Patatas de Pulpo cocidas 150/200

Caja d'1,5 Kg. 5% Glaseo.
Variedad: Octopus Vulgaris. Origen: Dakhla.
Ideal para realizar a la plancha oa la Gallega.

37,25 €/Kg.

6,51 €
pata de 175 Gr.
aprox.

Novedad en nuestro surtido

* Ref. P1444

Calamar Sucio Yemen 3/6

Caja de 2 x 5 Kg. 5% Glaseo.
Variedad: *Loligo Duvauceli*. Origen: Yemen.
Ideal para hacer a la plancha.

10,50 €/Kg.

* Ref. P1445

Calamar Sucio Yemen 6/10

Caja de 2 x 5 Kg. 5% Glaseo.
Variedad: *Loligo Duvauceli*. Origen: Yemen.
Ideal para hacer a la plancha.

10,30 €/Kg.



* Ref. P1134

Calamar Patagónico 4 IQF

Caja de 5 Kg. 15% Glaseo.
Variedad: *Loligo patagonica*. Origen: Argentina.
Ideal per rebozar, preparar paellas y arroces, etc.

7,25 €/Kg.

* Ref. P1230

Calamar Maroquí GG

Caja de 12 Kg. 0% Glaseo.
Variedad: *Loligo Vulgaris*. Origen Marroc.
Ideal para porcionar, preparar paellas, arroces, rebozar, etc.

18,75 €/Kg.

* Ref. P150

Calamar Patagónico Net 6/10

Bolsa d'1 Kg. 10% Glaseo.
Variedad: *Loligo patagonica*. Origen Argentina.
Ideal para porcionar, preparar paellas, arroces, rebozar, etc.

10,80 €/Kg.





* Ref. P265
Langostinera Núm. 2 abordo

Caja de 2 Kg. 0% Glaseo.
Variedad: *Pleoticus muelleri*. Origen: Argentina.
Ideal para hacer a la plancha.

9,25 €/Kg.

* Ref. P789
Langostinera L 3 abordo

Caja de 2 Kg. 0% Glaseo.
Variedad: *Pleoticus muelleri*. Origen: Argentina.
Ideal para realizar a la plancha.

9,25 €/Kg.



9,92 €
unidad Aprox.



* Ref. P929
Bogabante 400/450 Canadá

Caja de 5 Kg. 0% Glaseo.
Variedad: *Homarus americanus*. Origen: Canadá.
Preparar arroces o a la plancha.

23,35 €/Kg.

* Ref. P259
Alistado 1 X 45/58

Caja de 1 Kg. 0% Glaseo.
Variedad: *Aristeus varidens*. Origen: Angola.
Preparar a la plancha.

26,90 €/Kg.



* Ref. P074
Cigala Núm. 0 1a. 8/10 Especial

Caja d'1,5 Kg. 15% Glaseo.
Variedad: *Nephrops norvegicus*. Origen: Escocia
Preparar a la plancha.

24,80 €/Kg.



Embutidos de la máxima calidad



Ref. CF0007

Centro de paleta Ibérica Maximum

Pieza de +/- 2,5 Kg. aprox

Paleta de jamón ibérico pelada, deshuesada, amoldada y envasada al vacío con film.

28,95 €/Kg.



Ref. CF0003

Centro de Jamón Curado Gran Rendimiento

Pieza de +/- 4 Kg. Aprox.

Centro de jamón curado convencional, ideal para hostelería, y con un 20% menos de merma. Indicado para los bocadillos de todos los días.

9,80 €/Kg.



Ref. CF0129

Paleta Ibérica cortada a mano

Caja de 10 x 80 Gr.

Lonchas de paleta de cerdo de cebo cortadas a mano.

4,85 €/ sobre de 80 Gr.



Ref. RF135

Taquitos de Jamón Curado

Paquete de 500 Gr.

Jamón curado en tacos mini. Sin Gluten. Sin lactosa.

6,55 €/paquete



Ref. CF0215

Jamón Cocido cortado Extra

Bandeja de 500 Gr. (26 lonchas en dos filas de 13 lonchas).

Jamón cocido loncheado para hacer más fácil la elaboración de entremeses y bocadillos.

4,30 €/Bandeja.



Ref. CF0143

Jamón Cocido Todo Sabor

Pieza de 4 Kg.

Su formato de 11 x 11 lo hace especialmente indicado para hacer sándwiches de todo tipo o para preparar ensaladas, o incluso entrantes.

6,29 €/Kg.



Ref. CAF044

Butifarra Blanca

Pieza de +/- 270 Gr.

Conservación: envasado al vacío.

Consulta la tarifa con tu asesor comercial.



Ref. CAF045

Butifarra Negra

Pieza de +/- 270 Gr.

Conservación: envasado al vacío.

Consulta la tarifa con tu asesor comercial.



Nuestra selección de quesos



Ref. RF106

Queso Edam Barra

Pieza de +/- 3,3 Kg.
Queso edam de leche pasteurizada de vaca
m.g./e.s. 40%.
Ideal para preparar bocadillos.

5,55 €/Kg.



Ref. RF107

Queso Cheddar Rojo

Pieza de +/- 3,3 Kg.
Queso cheddar de leche pasteurizada de vaca
m.g./e.s.50%.
Ideal para preparar bocadillos.

8,75 €/Kg.



Ref. S2053

Mozzarella Rallada Maestrella

Bolsa de 2,5 Kg.
Pasteurizada leche de vaca, sal, fermentos lácteos.
Ideal para gratinar o preparar pizzas.

6,69 €/Kg.



Ref. RF0014

Mozzarella Rallada

Bolsa d'1 Kg.
Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo.
Ideal para gratinar o preparar pizzas.

5,99 €/Kg.

Ref. RF130

Queso Rallado Mix

Bolsa de 2 x 1 Kg.
Mezcla de quesos madurados rallados, procedentes de leche pasteurizada
de vaca, oveja y cabra.
Ideal para gratinar o preparar pizzas.

7,20 €/Kg.



Ref. RF137

Queso Rallado Emmental

Bolsa d'1 Kg.
Leche de vaca, sal, fermentos lácteos, coagulante microbiano. País de origen de la leche:
Francia. Ideal para gratinar o preparar pizzas o platos de pasta.

7,95 €/Kg.

Quesos de importación italianos



stargourmet

0,01 €
unidad Aprox.

Petición previa a
24 horas

* Ref. SG0296

Perlas de Mozzarella de Vaca (1 Gr.)

Bolsa d'1 Kg. (Perlas d'1 Gr.)

Leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo, fermentos lácteos.
Mozzarella de pasta hilada obtenida del proceso de elaboración del queso con cuajo y fermentos lácteos, cuando el calor es típicamente filamentoso. Ideal para preparar ensaladas.

14,38 €/Bolsa.

stargourmet

0,12 €
unidad Aprox.

Petición previa a
24 horas

* Ref. SG0288

Perlas de Mozzarella de Bufala (5 Gr.)

Bolsa d'1 Kg. (Perlas de 5 Gr.)

Leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo, fermentos lácteos.
Mozzarella de pasta hilada obtenida del proceso de elaboración del queso con cuajo y fermentos lácteos, cuando el calor es típicamente filamentoso. Ideal para preparar ensaladas.

24,55 €/Bolsa.

stargourmet

Petición previa a
24 horas

* Ref. SG0052

Mozzarella de Bufala

Bidón de 12 x 125 Gr.

La mozzarella di bufala es un queso de pasta hilada hecho a base de la leche de las búfalas de agua de Campania.

2,64 €/unidad.



stargourmet

0,03 €
unidad Aprox.

Petición previa a
24 horas

* Ref. SG0291

Perlas de Mozzarella de Vaca (2 Gr.)

Bolsa d'1 Kg. (Perlas de 2 Gr.)

Leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo, fermentos lácteos.
Mozzarella de pasta hilada obtenida del proceso de elaboración del queso con cuajo y fermentos lácteos, cuando el calor es típicamente filamentoso. Ideal para preparar ensaladas.

14,02 €/Bolsa.



* Ref. S2409

Grana Padano DOP Escamas

Bandeja de 500 Gr.

Queso semigraso con más de 10 meses de curación. Leche de vaca (98,9%), Origen de la leche: Italia. Transformación de la leche: Italia.

10,49 €/Bandeja.



Novedad en nuestro surtido

* Ref. RF128

Queso Grattugiato Mix

Bolsa d'1 Kg.

Mezcla de diferentes quesos duros, especiales para platos de pasta, no derrite. Leche de vaca pasteurizada y cruda, sal, cuajo. Origen: Cadignano di Verolanuova - Brescia (Italia).

10,25 €/Kg.



Dulces soluciones



Postres individuales

* Ref. M730

Tiramisú

Descongelar
5 horas en nevera

Caja de 12 x 90 Gr.

Mascarpone (nata pasteurizada, leche pasteurizada, corrector de acidez (ácido láctico) y leche) Bizcocho con huevo (harina de trigo, azúcar, huevo, jarabe de glucosa y fructosa, aromas, sal, Cacao (azúcares naturales, mantequilla de cacao) Azúcar, Café natural y Yema de huevo.

2,25 €/unidad



* Ref. M731

Pastel de Queso frío

Descongelar
5 horas en nevera

Caja de 12 x 80 Gr.

Queso blanco pasteurizado, Azúcar Gelatina neutra, Leche, Galleta, jarabe de glucosa y fructosa, harina de trigo malteada, emulgente, Mantequilla, Mermelada de fresa, Claras de huevo.

2,25 €/unidad



* Ref. M732

Pastel Ferrero Golden

Descongelar
5 horas en nevera

Caja de 12 x 90 Gr.

Nata: aceite de almendra de palma, azúcar, proteínas de leche, Rockefer: avellanas, cacao desengrasado en polvo, azúcar, almendras, aceite de cacahuete, lecitina de soja, aromas (vainilla), Praliné, pasta de avellana, Crocanti d almendra caramelizada: azúcar, almendra.

2,25 €/unidad



Sin Gluten

* Ref. M733

Mousse de Chocolate y Frambuesa

Descongelar
3 horas en nevera

Caja de 9 x 100 Gr.

Mousse de chocolate con gelatina de gerbo sobre crumble de cacao.

3,30 €/unidad



* Ref. M735

Mousse de Brownie y Café

Descongelar
3 horas en nevera

Caja de 9 x 90 Gr.

Semi frío de café sobre un brownie de chocolate suave y un corazón cremoso de café concentrado.

2,80 €/unidad



Lykke

* Ref. 61584

Pastel de Queso Albert Adrià

Pastel de 1,100 Kg.

Albert Adrià, nombrado mejor pastelero del mundo en 2015 por The World's 50 Best Restaurants, lleva a Lykke su pasión por las recetas de pasteles tradicionales, las de toda la vida, pero con su toque más vanguardista. La perfecta combinación de ingredientes de alta calidad y un horno a alta temperatura, da como resultado un exterior perfectamente caramelizado respetando la cremosidad del interior.

Dejar descongelar 12 horas.

16,85 €/unidad.



Gran rendimiento a buen precio
14 raciones de cada Pastel



Ref.: M707



Ref: M700



Ref: M701



Ref: M703



Ref: M702



Ref: M704



Ref: M706

Siropes Sin Gluten para tus postres

* Ref. S2429

Caramelo

Envase d'1 Kg.

Sirope de caramelo.



5,59 €/Envase.

* Ref. S2430

Chocolate

Envase d'1 Kg.

Sirope de Chocolate.



6,29 €/Envase.

* Ref. S2431

Fresa

Envase d'1 Kg.

Sirope de Fresa.



6,29 €/Envase.

*

Pasteles Buenavista

Descongelar 6 horas

0,78 €
ración de 100 Gr.
aprox.

M707 Pastel de queso y arándanos. Base de galleta rellena de queso y cubierta de arándanos. 1,3 Kg.

M700 Pastel de manzana. Crujiente galleta rellena de crema artesana cubierta de manzana natural al estilo tradicional. 1,7 Kg.

M701 Pastel chocoblanco. Mufin con ralladura de naranja relleno de gotas de chocolate cubierto de cobertura blanca y virutas de chocolate negro. 1,6 Kg.

M703 Pastel de crema catalana. Magdalena rellena de crema catalana. 1,3 Kg.

M702 Pastel de limón. Pastel redondo de exquisita crema ácida de limón con una capa de chocolate negro en su interior. 1,7 Kg.

M704 Pastel Brownie. Pastel base de bizcocho tipología brownie de chocolate negro con nueces. 1,2 Kg.

M706 Pastel Mallorquín. Melosa magdalena rellena de crema vainilla y crema chocolate en espiral. 1,5 Kg.

10,89 €/unidad.

* Ref. M719

Pastel Massini

Pastel d'1 Kg.

Meloso bizcocho relleno de nata y trufa cubierto de yema quemada.



20,15 €/unidad.

1,41 €
ración de 70 Gr.
aprox.

Descongelar 6 horas

* Ref. M715

Pastel de Queso

Pastel d'1,55 Kg.

Pastel esponjosos con un intenso sabor a queso y cubierto de gelatina.



14,69 €/unidad.

1,47 €
ración de 100 Gr.
aprox.

europastry

* Ref. 64432

Pancakes

Caja de 80 x 45 Gr.

Deliciosos panqueques hechos con una masa esponjosa y de forma artesanal. Dejar descongelar 30 minutos.

0,28 €/unidad.



Prepara tu sangría de vino o cava en pocos segundos

* Ref. V800

Fruit Mix Sangría

Caja de 8 x 500 Gr. (8/10 sangrías x Bolsa de 500 Gr.)
Uva 20%, mandarina 15%, manzana 15%, melocotón 15%, fresa 15%, piña 12%, melón verde 8%.

2,87 €/Bolsa de 500 Gr.



* Ref. BR322

Frutas del Bosque 3 Variedades

Bolsa de 2,5 Kg.
Grosella, mora silvestre, arándano silvestre.
Dejar descongelar 40 minutos.

5,90 €/Kg.



* Ref. BR321

Frutas del Bosque 6 Variedades

Bolsa de 2,5 Kg.
Fresa, grosella roja, grosella negro, arándano, mora, frambuesa.
Dejar descongelar 40 minutos.

5,20 €/Kg.

* Ref. BR329

Fresas enteras

Bolsa de 2,5 Kg.
Fresas enteras ideales para preparar postres con frutas, pasteles, etc.
Dejar descongelar 40 minutos.

5,15 €/Kg.



* Ref. BR320

Mango a dados

Bolsa de 2,5 Kg.
Mango cortado a dados de 20 Mm. x 20 Mm.
Dejar descongelar 40 minutos.

5,80 €/Kg.



* Ref. BR323

Piña troceada

Bolsa de 2,5 Kg.
Piña troceada, ideal para hacer tus propios postres.
Dejar descongelar 40 minutos.

4,80 €/Kg.



* Ref. BR326

Manzana a dados

Bolsa de 2,5 Kg.
Trozos de manzana troceada a dados ideal para tus creaciones.
Dejar descongelar 40 minutos.

3,40 €/Kg.



Fruta en estado puro



El complemento ideal para preparar a tus Smoothies

Ref. S2005
Néctar de manzana

Caja de 6 x 1 L.
Zumo de manzana a partir de concentrado, agua. Contenido de fruta 50% mínimo. Ideal para preparar a los Smoothies.

0,79 €/brick.



SMOOTHIES



Bebida cremosa a base de trozos de fruta. Llenar con 200 ml. de zumo de manzana la batidora. Vaciar la bolsa en la batidora, y mezclar hasta obtener la suavidad deseada.

Ref. N043
Mango Dream

Caja de 15 x 150 Gr.
Manzana, frambuesa, mora, mango.



1,23 €/unidad.

Ref. N041
Strawberry Delight

Caja de 15 x 150 Gr.
Melocotón, fresa papaya.



1,23 €/unidad.

Ref. N042
Strawberry Fantasy

Caja de 15 x 150 Gr.
Fresa y plátano.



1,23 €/unidad.

Ref. N040
Pineapple Sunset

Caja de 15 x 150 Gr.
Piña, papaya, mango.



1,30 €/unidad.

Ref. N044
Raspberry Heaven

Caja de 15 x 150 Gr.
Manzana, frambuesa, mora, mango.



1,30 €/unidad.

Ref. N045
Açaí Kick

Caja de 15 x 150 Gr.
Baya Açaí, Arándanos, Mango, Fresa



1,30 €/unidad.

Ref. N047
Coconut Crush

Caja de 15 x 150 Gr.
Piña, coco.



1,30 €/unidad.

Ref. N065
Matcha Power

Caja de 15 x 150 Gr.
Piña, espinacas, plátano, manzana, polvo matcha.



1,30 €/unidad.

Ref. N061
Passion Storm

Caja de 15 x 150 Gr.
Melocotón, Piña, Papaya, Guayaba, Aloe Vera, Fruta de la Pasión.



1,35 €/unidad.

Comestibles para tu Despensa

Ref. S1158

Aceite de Girasol Alto Oleico 80%

Envase de 25 L.
Aceite extraído de la semilla de girasol 80%.
(Helianthus annuus) sometido a winterización y refinado completo.

1,99 €/Litro.

Ref. S4045

Aceite de Girasol

Garrafa de 25 L.
Aceite de girasol especial para frituras.

1,69 €/Litro.

Ref. S6001

Aceite de Girasol

Envase de 5 L.
Aceite refinado de girasol indicado para frituras.

1,79 €/Litro.



Ref. S2021

Caldo de Pollo

Envase d'1 Kg. (52 Litros de caldo)
Son ideales para dar el toque de sabor adecuado, rectificando y potenciando el sabor de las preparaciones durante o al final de la cocción.

8,79 €/Envase.



Ref. S2022

Caldo de Carne

Envase d'1 Kg. (Rendimiento: 62 L.)
Son ideales para dar el toque de sabor adecuado, rectificando y potenciando el sabor de las preparaciones durante o al final de la cocción.

8,79 €/Envase.



Ref. S2024

Caldo Vegetal

Envase d'1 Kg. (Rendimiento: 55 L.)
Sal, potenciadores del sabor, LACTOSA, malto-dextrina, grasa de palma, aromas, cebolla (2%), pollo (0,5%), almidón de patata, especias.
Puede contener apio, leche y huevo.

8,79 €/Envase.



Ref. S2023

Caldo de Pescado

Envase d'1 Kg. (52 Litros de caldo)
Son ideales para dar el toque de sabor adecuado, rectificando y potenciando el sabor de las preparaciones durante o al final de la cocción.

10,19 €/Envase.



Ref. S2068

Caldo de Paella

Envase de 900 Gr. (144 raciones)
Preparar la sartén de forma habitual y una vez dispuesta el agua caliente en la preparación (750 Ml.), dejar 25 Gr. de caldo, (1 cucharada llena).

11,49 €/Envase.



Una buena ayuda para elaborar tus caldos



Nuestra Panadería

Novedad en nuestro surtido

europastry

Ref. 69540

Mini Flautín Semillas

Descongelar
20 - 30 min.
180 - 190 °C
10 - 12 min.

Caja de 90 x 40 Gr. (16 Cm.)

Elaborada con demasiada madre, esta atractiva barrita de pan de cereales está recubierta con una mezcla de semillas de mijo, chia, teff y linaza. Ideal para los amantes de los panes de cereales, destaca por sus interesantes cualidades nutritivas.

0,36 €/unidad.



La combinación perfecta

europastry

Ref. 60810

Pan de Pita

Caja de 64 x 85 Gr. (13 Cm.)

El pan pita es un tipo de pan blando, de harina de trigo, ligeramente fermentado, originario del entorno mediterráneo y de Oriente Medio. Elaboradas con masa madre, AOVE y cocidas en el horno de llama.

0,79 €/unidad.



Novedad

Descongelar
30 - 35 min.

Ref. PR98

Carne Laminada para Kebab

Caja de 4 Kg.

Carne de pavo (60%), carne de pollo (11,5%) carne de ternera (6%). Ideal para preparar sandwiches, pizzas, kebabs, etc.

8,95 €/Kg.



Ref. PA55001

Coca de l'Escala

Caja de 15 un. de +/- 400 Gr.

Harina de trigo, agua, sal, y levadura.

Abrir y tostar al horno, tostadora o salamandra.

1,40 €/unidad

Descongelar
15 - 20 min.



Ref. PA300

Maxipages cuadrado

Caja de 2 x 1.500 Gr. (23 Cm./llesca.)

Pan cocido en forma de molde y ración a rebanadas.

Con muelle alveolada y gran conservación, es un pan listo ideal.

5,50 €/unidad d'1,5 Kg.

Descongelar
20 - 25 min.



Pita de carne laminada para Kebab



Especial bunyuelo de viento



* Ref. 3215 Gofre Belga

Descongelar
30 min.

Caja de 24 x 100 Gr.
Gofre de apariencia artesanal con masa esponjosa y consistente con trocitos de azúcar.

1,24 €/unidad.

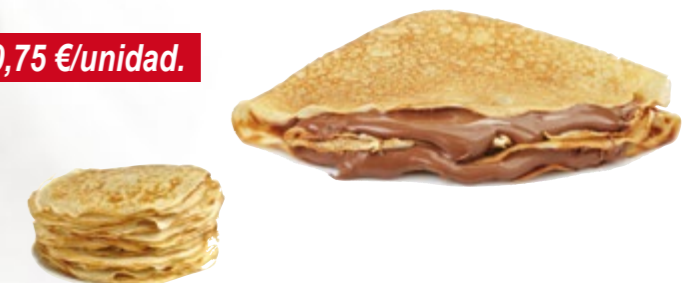


* Ref. 4663 Crepe Artesano

Descongelar
30 min.

Caja de 40 x 50 Gr.
Crepe marcado artesanalmente de 30 cm. de diámetro.
Ideal para rellenar con dulce o salado.

0,75 €/unidad.



europastry

* Ref. 40480 Buñuelo de viento listo

Descongelar
30 min.

Caja d'1,5 Kg. (160 unidades/Caja) (10 Gr./unidad). 4,2 Cm.
Elaborados con nuestra masa escaldada y fritos para obtener este sabor tan tradicional. Para darle el acabado perfecto, rebozados en azúcar y canela.

13,90 €/Kg.

0,14 €
unidad





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