



assolim
food services
Fer-ho bé

Moves propostas a taula

Ofertas válidas de 11 al 30 de setembro



VERDURES I BOLETS



* REF. V553

CEBA TALLADA A DAUS

Bossa de 2,5 kg
Ceba tallada a daus petits.

1,59 €/kg



* REF. V555

MONGETA PERONA

Bossa de 2,5 kg
Mongeta Perona. Conté una bona quantitat de fibra i és, per tant, un aliment ideal en les dietes.

1,69 €/kg



* REF. F3727

COUSCOUS ORIENTAL

Caixa de 6 x 1 kg
Couscous cuit (50%), pastanaga, llenties cuites, mongeta verda rodona, bròquil, pebrot vermell, albergínia fregida, ceba fregida.

4,75 €/kg



* REF. F9987

VERDURES PER SOFREGIT

Caixa de 6 x 1 kg
Barreja de ceba 6x6 mm aprox. (36%), tomàquet cru amb pell tallat a cubs 10x10 mm aprox. (33%), pebrot verd, escaldat tallat a 6x6 mm aprox. (26%) i all cru en cubs de 4x4 mm aprox. (5%).

2,85 €/kg



0,13 €
ració de 80 gr
aprox.



* REF. F4490

QUINOA AMB VERDURES

Bossa d'1 kg
Quinoa cuita 49%, fava de soja, blat de moro dolç, pastanaga, pebrot taronja, pebrot vermell rostit, ceba vermella, panses.

5,95 €/kg



0,59 €
ració de 100 gr
aprox.

* REF. V1055

TROMPETA NEGRA

Caixa de 4 x 500 gr.

Crathereillus cornucopioides. Es recom ana escaldar amb aigua bullint abans del seu ús per treure l'amargor.

14,95 €/kg



1,20 €
acompanyament
de 80 gr.



* REF. V261

CEPS A TROSSOS DE 1A.

Bossa d'1 kg

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

11,95 €/kg



0,96 €
ració de 80 gr
aprox.



* REF. V264

BARREJA DE BOLETS

Bossa d'1 kg

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

4,25 €/kg



0,34 €
ració de 80 gr
aprox.



* REF. V265

BARREJA DE BOLETS AMB CEP

Bossa d'1 kg

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

4,99 €/kg



0,40 €
ració de 80 gr
aprox.



PRODUCTES VEGGIE





✳ REF. 9524

FILET EMPANAT

👉 Bossa de 2 kg (22 x 90 gr/unitat)

Els filets empanats vegetals de GARDEN

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

1,02 €/unitat



✳ REF. 8147

BURGUER DELUXE

👉 Bossa de 2 kg (22 x 90 gr/unitat)

La Burger Deluxe de GARDEN

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

1,18 €/unitat



✳ REF. 4115

PICADA

👉 Bossa de 2 kg

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

11,97 €/kg



0,96 €
ració de 80 gr
aprox.



✳ REF. R023

CROQUETA SENSE POLLASTRE

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

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

9,98 €/kg



0,35 €
unitat de 35 gr
aprox.



PRECUINATS



REF. K528

ZARPA DE OSO

Caixa de 5 x +/- 900 gr.

Costillar de Vedella, sal i Pebre negra molta. Producte cuinat.



Regeneració

13,75 €/kg



12,37 €
peça de 900 gr
aprox.



REF. PR146

BOMBA DE POP 60 GR.

Caixa de 40 x 60 gr.

Pop (43%), Gamba cuita, Surimi, pa ratllat, oli de gira-sol, ceba fregida, caiena, pebre vermell i sal.

0,71 €/unitat



Ref. F0093

PATATA POTXADA AMB CEBA

Caixa de 6 x 1 kg

Barreja de patata de tall cassolà, fi i irregular, i de ceba potxada. Nomès et farà falta afegir 12 ous i faràs una fantàstica truita.

3,99 €/kg



REF. PR139

PEBROTS DEL PIQUILLO/BACALLÀ

Caixa de 3 x 1 kg (20 unitats/kg aprox.)

Salsa beixamel (60%), bacallà (13%), ceba, all, julivert, sal, pebrot de piquillo (40%).

0,36 €
unitat de 50 gr
aprox.



7,30 €/kg



REF. PR320

GRATEN DE PATATES

Caixa de 4,800 kg 40 x 120 gr Ø 7 cm

A Traiteur de Paris, el gratinat de patata s'elabora amb ingredients acuradament seleccionats: patates, nata, llet i mozzarella.

0,80 €/unitat





Ref. 9526

FESOLS SENSE GLUTEN

Caixa de 10 x 425 gr. (2 racions x llauna).

Aigua, tomàquet, mongeta vermella (21,4%), pebrot vermell i verd (10,8%), ceba, blat de moro, sucre, sal, oli d'oliva 0,38%, all, comí, pebre de caïena.

2,69 €/llauna



1,35 €
ració de 212,5 gr
aprox.



NOVETAT
al nostre assortiment



REF. R652

CROQUETES DE POLLASTRE

Caixa de 4 x 1 kg (35 gr./unitat)

Les nostres croquetes de pollastre estan elaborades amb carn de pollastre (14%), sense cap altre tipus de carns afegides. Per a la beixamel, utilitzem llet fresca pasteuritzada.

3,99 €/kg



0,14 €
unitat de 35 gr
aprox.



REF. V300

ALETES BARBACOA

Caixa de 5 x 1 kg (30/33 peces/kg aprox.)

Aletes de pollastre marinades a la barbacoa, prefregides i congelades.

8,69 €/kg



1,22 €
ració de 140 gr
aprox.



REF. R737

NUGGETS DE POLLASTRE

Caixa de 3 x 1 kg (20 gr unitat)

Delícies de pollastre ideals per servir a qualsevol menú.

7,45 €/kg



0,15 €
Unitat 20 gr
aprox.



REF. R722

FILET DE POLLASTRE ARREBOSSAT "FINGER"

Caixa de 3 x 1 kg (50/75 gr unitat, aprox.)

Elaborats a partir de filet de pollastre 100% natural. Amb un 70% de filet de pollastre i un 30% d'arrebossat, estan marinats amb una saborosa barreja de pebre vermell dolç, caïena, pebre, ceba i all.

8,49 €/kg



0,51 €
Unitat 60 gr
aprox.

REF. 91100

LLIBRETS DE LLOM EMPANAT

Caixa de 4 kg (8/11 peces/kg)

Dos deliciosos talls de llom adobat (45%), embolicants de formatge (9%) i embotit de magre de porc (9%).

7,99 €/kg



0,80 €
Unitat 100 gr
aprox.



PEIX



* REF. P561

LLOM JUNIOR DE BACALLÀ

Caixa de 5 kg. 15% Glasseig.

Bacallà, aigua, i sal.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia

8,13 €/kg

0,81 €
ració de 100 gr
aprox.



* Ref. AM10457

LLUÇ NÚM. 3 ARGENTINA TALLAT

Caixa de 15 kg. 10% Glasseig.

Varietat: *Merluccius capensis / paradoxus*.

4,99 €/kg

0,40 €
tall de 80 gr
aprox.



❄ REF. 97017

FILET DE LIMANDA 80/120

📦 Caixa de 6 x 1 kg. 25% Glasseig.

Varietat: Limanda aspera.

5,97 €/kg

0,60 €
peça de 100 gr
aprox.



Torry Harris

❄ REF. P617

FILET DE TILAPIA 3/5 IQF

📦 Bossa d'1 kg. 20% Glasseig.

Varietat: Oreochromis niloticus.

3,45 €/kg

0,86 €
peça de 250 gr
aprox.



❄ REF. P227

FILET DE GALLINETA 170/220

📦 Caixa de 5 x 1 kg. 20% Glasseig.

Varietat: Sebastes spp. Origen: Islàndia

5,46 €/kg

1,04 €
peça de 190 gr
aprox.



❄ REF. P1488

FILETÓ DE LLUÇ 680/790

📦 Caixa de 7,5 Kg 5% Glasseig.

Varietat: Merluccius Capensis / Paradoxus. Amb Pell. Origen: Sudàfrica.

7,99 €/kg

1,52 €
peça de 190 gr
aprox.



 Blue SeaFood
Selected Fish

❄ REF. P148

CUA DE RAP XINÈS G 200/300

📦 Bossa d'1 kg. 20% Glasseig.

Varietat: Lophius litulon. Procedència: Xina

4,09 €/kg

1,02 €
peça de 250 gr
aprox.



PEIX FRESC 



REF. PF60370

GALL DE SANT PERE 2/3

Peça de +/- 2/3 kg.

Un dels peixos més valorats del mar. Nacional de costa, gallec i Portugal.

REF. PF60444

CORBALL NACIONAL 2/3

Peces de 2/3 kg.

Corball nacional, criat als mars de múrcia, amb poc greix i molt sabor.

REF. PF60565

LLOBARRO 200/300

Peces de 200/300 gr.

Llobarro de viver 200/300 gr.

REF. PF60086

TALLARINA M

Malla d'1 kg. (+/- 500/600 peces kg)

Tallarina mitjana totalment depurada, excel·lent sabor i durabilitat del producte.

REF. PF20007

OSTRA KRYSTALE

Caixa de 12 unitats.

Tallarina mitjana totalment depurada, excel·lent sabor i durabilitat del producte.

21,60 €/caixa

REF. PF60675

CLOÏSSA CULTIU GALLEGA

Caixa d'1 kg. (+/- 60 peces kg)

Cloïssa cultiu gallega 100% agafada a mà, primera qualitat en caixa fusta.

23,95 €/kg

REF. PF91185

MUSCLO GALLEC CABO DE CRUZ

Malla de 5 kg.

Musclo seleccion gallec amb un 75 per cent de carn, excel·lent en textura i qualitat.

2,65 €/kg



1,80 €
unitat aprox.



* Ref. GA0071

CUES 150 GR

Caixa de 6 kg. (3 bosses x 2 kg) 55% Glasseig.
Cues dessalades de grans dimensions, amb alt contingut en gelatina.
Ideals per menú o plats més econòmics.

1,32 €
ració de 150 gr
aprox.

* Ref. GA0002

CUES 400/500 GR

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

4,13 €
ració de 450 gr
aprox.

8,83 €/kg

9,17 €/kg



Suggeriment del nostre Xef



Gardell **FISH&CHIPS**

Premium

Fem servir les Cues de Bacallà Gardell per preparar el tradicional Fish & Chips amb 3 salses:

- **Chutney de "mango"**
- **Romesco**
- **Maionesa d'alvocat**

Cuinem aquesta famosa recepta internacional amb el bacallà de la millor qualitat

Sorprenem als clients de casa i de fora marcant la diferència

Gaudim de la millor textura, la pell cruixent ... i tot sense espines

MARISC

❄ REF. P1052

LLAGOSTÍ CUIT 60/80

📦 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Penaeus vannamei*.

7,71 €/kg

❄ REF. P1414

CUA LLAGOSTINERA PELADA 10/30

📦 Bossa de 400 gr. 20% Glasseig.

Pelada i desvenada. Varietat: *Pleoticus muelleri*.

7,99 €/bossa

1,54 €
ració de 200 gr
aprox.



0,99 €
ració de 50 gr
aprox.



❄ Ref. 5572

ESCAMARLÀ NÚM. 4 26/35 PRIMERA

📦 Caixa d'1,5 kg. 10% glasseig.

Varietat: *Nephrops norvegicus*. Origen: Irlanda del Nord.

7,33 €/kg



1,47 €
ració de 200 gr
aprox.

3,30 €
ració de 200 gr
aprox.

❄ Ref. P1219

ESCAMARLÀ NÚM. 1 11/15 PRIMERA

📦 Caixa d'1,5 kg. 17% glasseig.

Varietat: *Nephrops norvegicus*. Procedència: Escòcia.

16,50 €/kg

❄ REF. P1307

LLAGOSTÍ VANNAMEI 40/50

📦 Caixa de 2 kg. 5% Glasseig.

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

7,06 €/kg

1,06 €
ració de 150 gr
aprox.



1,09 €
ració de 150 gr
aprox.

❄ REF. P1216

LLAGOSTÍ VANNAMEI 40/50

📦 Caixa de 6 kg. 5% Glasseig.

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

7,29 €/kg

0,37 €
ració de 150 gr
aprox.

❄ REF. P314

CLOÏSSA BLANCA 60/80

📦 Bossa d'1 Kg 5 % Glasseig.

Varietat: *Meretrix lyrata*.

2,49 €/kg



CEFALÒPODES

* REF. P234

POP T-1 A BORD 5/7

🐟 Peces de +/- 5 - 7 kg aprox. 5 % Glasseig.
Varietat: Octopus vulgaris. Pop sencer eviscerat.

16,95 €/kg

4,24 €
ració de 250 gr
aprox.



❄ REF. P1240

SÍPIA NETA 5/7

📦 Caixa de 6 kg. 20% Glasseig.

Varietat: Sipia Oficinalis.

8,81 €/kg

1,50 €
unitat de 170 gr
aprox.



3,75 €
ració aprox.



4,07 €
ració aprox.

❄ REF. P1413

CALAMAR MARROC 3P

📦 Bloc de 12 kg. 0% glasseig.

Varietat: Loligo vulgaris.

14,99 €/kg

❄ REF. P1230

CALAMAR MARROC GG

📦 Caixa de 12 kg. 0% Glasseig.

Varietat: Loligo Vulgaris. Origen Marroc.

16,29 €/kg

❄ REF. P1465

CALAMAR PATAGÒNIC NÚM. 5

📦 Caixa de +/- 10 kg. 0% Glasseig.

Varietat: Loligo Vulgaris. Origen Argentina.

4,53 €/kg

1,13 €
ració de 250 gr
aprox.



1,07 €
ració de 150 gr
aprox.

❄ REF. 6151

CALAMAR XINO TROSSEJAT

📦 Bossa d'1 kg. 20% Glasseig.

Varietat: Loligo Chinensis. Origen: Xina.

7,13 €/kg

❄ REF. P1150

TUB DE POTA GIGAS 200/400

📦 Caixa de 5 kg. 25% Glasseig.

Varietat: Dosidicus Gigas.

3,31 €/kg



0,99 €
ració de 300 gr
aprox.

CARN FRESCA



Paul Raynal

Suggeriment del nostre Xef



1,78 €
ració de 200 gr
aprox.

REF. CAF145

FRICANDO DE VEDELLA 60 GR.

Safata de +/- 3 kg aprox. (50 x 60 gr)
Conservació: safata atmosfera controlada

8,89 €/kg



REF. CAF108

BISTEC DE VEDELLA MENÚ 120 GR.

Bossa de +/- 1,2 kg (10 talls x +/- 120 gr)
Conservació: envasat al buit.

10,25 €/kg

1,23 €
ració de 120 gr
aprox.



FRICANDÓ DE VEDELLA

amb trompeta negra

Una recepta típica catalana per sucar-hi pa

Estalviem temps i controlem els costos amb la carn fresca de vedella pretallada especial per fricandó

La trompeta negra és un bolet molt versàtil per remenats, arrossos, salses...



❄ REF. V1055

TROMPETA NEGRA

📦 Caixa de 4 x 500 gr.

Craterellus cornucopioides. Es recom ana escaldar amb aigua bullint abans del seu ús per treure l'amargor.

1,20 €
acompanyament
de 80 gr.



14,95 €/kg

180 °C
5 - 7 min.

📦 REF. CAF180

CUES D'ANOLL TALLADES PREMIUM

📦 Bossa de +/- 2,5 kg. (CONGELAT)

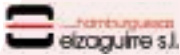
Conservació: envasat al buit

3,44 €
ració de 250 gr
aprox.



13,75 €/kg

PRODUCTES CARNIS



* REF. K098

HAMBURGUESA DE BOVÍ 140 GR.

Caixa de 36 x 140 gr.

Carne bovina (95%), aigua, soja, sal, midó de blat de moro, espècies.

1,58 €/unitat

* REF. K097

HAMBURGUESA DE BOVÍ 180 GR.

Caixa de 30 x 180 gr.

Carne bovina (95%), aigua, soja, sal, midó de blat de moro, espècies.

1,97 €/unitat

* REF. K100

HAMBURGUESA DE VACA PREMIUM 180 GR.

Caixa de 30 x 180 gr.

La vaca Rossa Gallega (98%) s'alimenta amb pastures verdes que afavoreixen la producció d'una carn de sabor intens i una presència especial de greix entrevenat a la carn.

2,40 €/unitat



1,25 €
peça de 200 gr
aprox.

* REF. 21173

FILET DE PORC

Caixa de +/- 6 kg aprox. (+/- 700 gr./peça.)

Preparat de filet de porc amb "cordón", envasat al buit.

6,25 €/kg



1,44 €
peça de 250 gr
aprox.

* REF. K907

GALTA DE PORC AMB ÓS

Caixa de +/- 5 kg.

Peça magra de la part inferior de la mandíbula amb ós, molt tendre i sucosa.

5,75 €/kg



1,50 €
ració de 200 gr
aprox.

* REF. 96814

PIT DE POLLASTRE FILETEJAT

Caixa de 5 kg Interfoliada.

Pit de pollastre filetejat envasat en format IQF.

7,49 €/kg



1,40 €
ració de 200 gr
aprox.

* REF. 96813

PIT DE POLLASTRE SENCER

Caixa de 5 Kg Interfoliada.

Pit de pollastre envasat en format IQF.

6,99 €/kg

PATATES

Lamb Weston 

* REF. V785

9 X 9 REALLY CRUNCHY

Caixa de 4 x 2,5 kg.

Really Crunchy la patata 9 x 9 més cruixent del mon.
Aguanta fins a 30 minuts cruixent després de fregida.
Ideal per Delivery

2,49 €/kg



0,25 €
ració de 100 gr
aprox.



McCain 

* REF. V722

GOLD STAR FRIES 9X9

Caixa de 4 x 2,5 kg.

Patata de tall recte 9 x 9.

1,99 €/kg



0,20 €
ració de 100 gr
aprox.



McCain 

* REF. V202

6 X 6 JULIENNE

Caixa de 5 x 2,5 kg.

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

2,29 €/kg



0,23 €
ració de 100 gr
aprox.



FLECA PER ENTREPANS

* REF. PA55004

COCA DE L'ESCALA MINI

Caixa de 25 un. de +/- 95 gr.

Farina de blat, aigua, sal, i llevat.

Obrir i torrar al forn, torradora o salamandra.

0,73 €/unitat

Descongela
15 - 20 min.



europastry

* REF. 83441

MITJA CRISTALINA

Caixa de 24 x 85 gr. (23 cm.)

Mitja baguette de 85 Gr., és el format perfecte per a un bon entrepà.

Un pa molt lleuger però amb presència per preparar irresistibles receptes. Pots presentar-lo sencer o tallat en diferents trossos.

0,57 €/unitat

Descongela
10 min.



europastry

* REF. 67230

FRISANDWICH

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

Pa de moltille tendre i suau.

2,70 €/bossa

Descongela
20 - 25 min.

**0,13 €
llesca**



europastry

REF. 27124

MIG ALDEANO PROVENZAL

Caixa de 65 x 120 gr. (28 cm.)

Barra única i autèntica elaborada amb un procés de mitjana hidratació i decorada amb semolina.

0,44 €/unitat



Descongela
20 - 25 min.



180 - 190 °C
16 - 18 min.



europastry

REF. 22421

BOCATA GRAN RESERVA

Caixa de 50 x 150 gr. (25,5 cm.)

Amb el Bocata Gran Reserva, recupera l'aroma, el cruït de l'escorça i tot el sabor dels entrepans de l'àvia.

0,62 €/unitat



Descongela
20 - 25 min.



180 - 190 °C
15 - 20 min.



europastry

REF. 65325

BOCATA GR FULLY BAKED

Caixa de 40 x 125 gr. (26 cm.)

Pans del camp a taula. La nostra nova recepta millorada incorpora un 10% de massa mare, farina del Cierzo i un 75% d'hidratació. I això es nota en el seu intens sabor, el seu extraordinari alveolat, el bon volum i la llarga durabilitat.

0,47 €/unitat



Descongela
20 - 25 min.



180 - 190 °C
2 - 5 min.



BRIOXERIA

Descongellar i llest

europastry

REF. 75511

DOTS

Caixa de 36 x 52 gr. (9,5 cm.)

Deixar descongelar i llest. Sempre al seu punt.



europastry

REF. 21290

BERLINA DIVERCHOC

Caixa de 36 x 90 gr. (9,2 cm.)

Temptadora berlina farcida de cacau. Amb base i cobertura dibuixada amb fils de crema de cacau.



Descongellar
15 - 20 min.

0,49 €/unitat

Descongellar
60 - 75 min.

0,71 €/unitat

POSTRES



❄ REF. M580

NATA SPRAI

📦 Caixa de 6 x 700 ml. (700 ml = 2,8 l de producte muntat)
Les teves postres i begudes sempre irresistibles.

- Excel·lent sabor amb la textura d'una nata com acabada de muntar.
- La nata més ferma del mercat fins i tot amb begudes calentes.
- Gran rendiment. (700 ml = 2,8 l de producte muntat)* amb menys minves.
- Neteja fàcil i higiènica gràcies al filtre descargolat.



6,49 €/unitat

⌚ Descongelar
48 hores.



📦 REF. RF147

PANNA COTTA UHT

📦 Evàs d'1 l. (100 racions x 100 ml aprox.)
Base per elaborar les clàssiques postres italianes a base de nata fresca.

- Amb un veritable sabor a nata, fresc i resultat casolà.
- Una preparació pràctica i ràpida: llesta en 4 passos.
- Admet addició d'àcids i alcohols i conserva'n la textura cremosa.
- Una base molt versàtil perquè li puguis donar el toc personal.



0,42 €
ració de 100 ml
aprox.



📦 REF. RF122

CRÈME BRÛLÉE UHT

📦 Caixa de 6 x 1 l. (10 racions x 100 ml aprox.)
Pels xefs que busquen sabor i autenticitat. Amb beines de vainilla Bourbon, una autèntica crème brûlée que serveix també de base per a altres cremes com la crema catalana.

- Sabor fresc de nata i ous, amb autèntiques beines de vainilla natural Bourbon.
- Ràpida i fàcil de preparar, sense forn: llesta en 4 passos.
- Una base molt versàtil que permet donar el teu toc personal.



0,50 €
ració de 100 ml
aprox.



4,25 €/envàs

4,99 €/envàs

📦 REF. RF174

NATA FRESCA CREME FRAICHE

📦 Envàs de 2 kg.
Llet pasteuritzada de vaca, nata pasteuritzada de vaca, cultius iniciadors bacterians.

Aplicacions:
s'utilitza tant per elaborar plats dolços o salats, acompanyant, pastissos, creps, galetes...
També es poden elaborar sopes, cremes, ja que aporta cremositat i un toc àcid.



NOVETAT
al nostre assortiment

6,47 €/kg

FORMATGES RATLLATS

REF. S2053

MOZZARELLA RATLLADA MAESTRELLA

Bossa de 2,5 kg.

Pasteuritzada llet de vaca, sal, ferments lactis.

5,99 €/kg

REF. RF0014

MOZZARELLA RATLLADA

Bossa d'1 kg.

Llet pasteuritzada de vaca, sal, ferments làctics, quall.

5,99 €/kg



REF. RF128

FORMATGE GRATTUGIATO MIX

Bossa d'1 kg.

Barreja de diferents formatges durs, especial per a plats de pasta.

No fon. Llet de vaca pasteuritzada i crua, sal i quall.

Origen: Cadignano di Verolanuova – Brescia (Itàlia).

9,45 €/kg

REF. RF137

FORMATGE RATLLAT EMMENTAL

Bossa d'1 kg.

Llet de vaca, sal, ferments lactis, coagulant microbià. País d'origen de la llet: França

8,45 €/kg



REF. S2114

FORMATGE CHEDDAR TARONJA RATLLAT

Bossa d'1 kg.

Llet pasteuritzada de vaca, sal, cultius làctics, quall. Origen de la llet: UE

8,45 €/kg

REF. RF130

FORMATGE RATLLAT MIX

Bossa de 2 x 1 kg.

Barreja de formatges madurats ratllats, de llet pasteuritzada de vaca, ovella i cabra.

7,19 €/kg



COMPLEMENTS CULINARIS



0,11 €
base d'1 l
aprox.

REF. S2021

BROU DE POLLASTRE

Envàs d'1 kg. (52 l de brou)

Són ideals per donar el toc de sabor adequat, rectificant i potenciant el sabor de les preparacions durant o al final de la cocció.

5,89 €/envàs



0,09 €
base d'1 l
aprox.

REF. S2022

BROU DE CARN

Envàs d'1 kg. (Rendiment: 62 l.)

Són ideals per donar el toc de sabor adequat, rectificant i potenciant el sabor de les preparacions durant o al final de la cocció.

5,89 €/envàs



0,11 €
base d'1 l
aprox.

REF. S2024

BROU VEGETAL

Envàs d'1 kg. (Rendiment: 55 l.)

Sal, potenciadors del sabor, lactosa, maltodextrina, greix de palma, aromes, ceba (2%), pollastre (0,5%), midó de patata, espècies.

Pot contenir api, llet i ou.

5,89 €/envàs



0,15 €
base d'1 l
aprox.

REF. S2023

BROU DE PEIX

Envàs d'1 kg. (52 l de brou)

Són ideals per donar el toc de sabor adequat, rectificant i potenciant el sabor de les preparacions durant o al final de la cocció.

7,75 €/envàs

REF. S2028

MAIZENA

Envàs de 2,5 kg.

Espessant universal ideal per cuina salada, postres i fregits.

100% midó de blat de moro. Sense gluten, sense lactosa, sense greix.

4,67 €/kg





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

