



assolim
food services
Fer-ho bé



Ofertes vàlides de l'1 de novembre, al 31 de desembre de 2023

el Nadal en bones mans



assolim
food services

Fer-ho bé

Índex

<i>Entrants i aperitius</i>	<i>pàg. 4</i>
<i>Pasta i canelons</i>	<i>pàg. 22</i>
<i>Easy to Plate</i>	<i>pàg. 26</i>
<i>Ànec</i>	<i>pàg. 28</i>
<i>Carns ibèriques</i>	<i>pàg. 29</i>
<i>Carns fresques madurades</i>	<i>pàg. 30</i>
<i>Carn fresca de vaca</i>	<i>pàg. 31</i>
<i>Carns fresca de cabrit i de xai</i>	<i>pàg. 32</i>
<i>Carns fresca de vedella</i>	<i>pàg. 34</i>
<i>Hamburgueses</i>	<i>pàg. 35</i>
<i>Propostes de menús de Nadal</i>	<i>pàg. 36</i>
<i>Peix</i>	<i>pàg. 40</i>
<i>Marisc</i>	<i>pàg. 44</i>
<i>Crustacis</i>	<i>pàg. 48</i>
<i>Cefalòpodes</i>	<i>pàg. 50</i>
<i>Peix fresc</i>	<i>pàg. 52</i>
<i>Bacallà Gardell</i>	<i>pàg. 54</i>
<i>Guarnicions</i>	<i>pàg. 56</i>
<i>Fleca</i>	<i>pàg. 60</i>
<i>Brioixeria i postres</i>	<i>pàg. 62</i>
<i>Pastissos</i>	<i>pàg. 68</i>
<i>Elaboració de postres</i>	<i>pàg. 70</i>
<i>Complements</i>	<i>pàg. 71</i>



Preparats pel Nadal

S'apropen dates importants, per les quals haurem d'estar preparats per satisfer les necessitats dels nostres clients.

És per això que com cada any, presentem una edició especial de Nadal, amb una àmplia gamma de productes i solucions amb classificació més gourmet.

En aquesta edició, optimitzem les pàgines de manera que puguem consultar propostes en funció del moment de consum dins dels menús...

Aperitius tradicionals combinats amb novetats interessants, principals de peix i carns per elevar les propostes al nivell desitjat, i una àmplia varietat de guarnicions i espectaculars postres.

Des d'Assolim us acompanyem a gaudir d'aquests dies tan desitjats per tothom.



ENTRANTS I APERITIUS

europastry

REF. 63320

ASSORTIT DE CANAPÈS SALATS

Safata de 68 unitats (11,5 gr/unitat)

Assortiment de canapès elaborats amb pa de motlle amb diferents farcits. 11 varietats: Canapè de paté, pemil curat, sobrassada, anxova, pemil i pinya, roquefort, salmó, tonyina amb pebrots, formatge, caviar negre i caviar vermell.

23,12 €/safata

Descongellar +/- 5 hores.

0,34 €
unitat aprox.



Traiteur de Paris

REF. PR324

ASSORTIT DE CANAPÈS SALATS TRADITION

Safata de 54 unitats. (540 Gr.)

Cake de ceba, chutney de taronja amarga i magret d'ànec fumat.

Financer de tomàquet, crema de formatge de cabra, tomàquet marinat i cibulet.

Pa de motlle negre, rillettes de pollastre a la mostassa, tapenade de pebrot, pa de motlle blanc i pebre vermell.

Blini amb salsa de rave picant a la llimona, anxova marinada, baies roses i anet.

Pa nòrdic, brioix esponjós de cranc, mousse d'alvocat i ratlladura de llimona.

Galeta de nous, crema de roquefort i nous i dau de roquefort.

Galeta amb caramel, pasteta esponjosa amb bloc de foie-gras i gelatina de figues.

Cake de pebrots, crema amb gust de marisc i cranc de riu marinat.

Blini amb crema de llimona, salmó fumat i barreja d'espècies.

27,25 €/safata

Descongellar +/- 3 hores.

0,50 €
unitat aprox.



europastry

REF. 61600

ASSORTIT MINI QUICHES

Caixa de 72 unitats x 23 gr (5,3 cm.)

24 unitats de cada:

- Pollastre amb verdures, Pemil i formatge i Espinacs amb formatge ratllat.

24,48 €/caixa

0,34 €
unitat aprox.



europastry

REF. 10276

ASSORTIT MINI CROISSANTS SALATS

Caixa de +/- 6,28 kg. (+/- 204 unitats x 30,8 gr)

Per a tots els gustos! Assortit de croissants per a tothom.

4 sabors diferents per escollir: Frankfurt, Mixt, Truita, Bacó-formatge i Xistorra.

71,40 €/caixa

Descongellar 60 - 75 min.

180 - 190 °C 12 - 15 min.



0,35 €
unitat aprox.

REF. 000277

PIRULETA FOIE I MELMELADA DE TOMÀQUET

Caixa de 40 x 19 gr (10,9 cm.)

Broqueta de foie al oporto, coberta de mermelada de tomàquet vermell.

0,75 €/unitat

Descongellar 10 - 15 min.





❄ REF. 6340

CRUIXENT DE PATATA I LLAGOSTÍ

🛒 Caixa de 10 safates x (10 x 30 gr unitat.)
Penaeus Vannamei i patata.

0,63 €/unitat



❄ REF. PR824

ENVOLTINI DE LLAGOSTÍ/PATATA

🛒 Caixa de 4 x 1,2 kg. 4 safates x 300 gr (+/- 25 gr/unitat).
Patata (53%), surimi (24%), cua de lllagostí (23%).

0,52 €/unitat

Oferta vàlida
fins final d'existències



❄ REF. 6334

TWISTER DE LLAGOSTÍ

🛒 Caixa d'1 kg. (42/44 unitats.)
Mini cono de massa cruixent farcit de lllagostí.

0,54 €/unitat



0,14 €
unitat aprox.

❄ REF. R846

BITES FORMATGE GOUDA

🛒 Caixa de 3 x 1 kg (14/18 gr/unitat).
Irresistible mos de gouda (50%) empanat.
Recomanem consumir en els 3 minuts posteriors a la seva fregida.

8,95 €/kg



Lamb Weston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

❄ REF. 70076

BOCINETS DE FORMATGE SUÏS ARREBOSSATS

🛒 Bossa d'1 kg. (42/44 unitats.)
Grills de formatge, tendres, embolicats per una cruixent capa.

0,29 €/unitat



McCain

❄ REF. V718

BOCINETS DE POLLASTRE CHILI

🛒 Bossa d'1 kg. (53/59 unitats /kg.)
Tendres bocinets de filet de pollastre picant amb un arrebossat cruixent i farcides de salsa de chili dolç.

0,19 €/unitat



ENTRANTS I APERITIUS

❄ REF. 6336

SAKITO DE LLAGOSTÍ

📦 Caixa d'1 kg. (50 x 20 gr)

40 % de llagostí cru i pelat, pasta tall, sal, oli de coco, ceba, col, ceba tendra francesa, sal, sucre, coriandre, xili, pebre.

0,32 €/unitat



❄ REF. V267

SAKITO DE LLAGOSTÍ

📦 Caixa de 1,5 kg. (100 unitats)

Farciment 80 +/-5% (llagostí 38 +/-2% carbassó, ceba, surimi, pastanaga, sal, julivert, ceba en pols, all en pols i pebre negre), pasta 20 +/-5%

0,24 €/unitat



❄ REF. V157

SAQUET DE VERDURES/FORMATGE DE CABRA

📦 Caixa de 1,5 kg. (+/- 15 gr/unitat)

Farcit 80%, verduras 16% albergínia, pebrot vermell, pebrot verd, carbassó), formatge de cabra, pasta 20%.

0,23 €/unitat



0,43 €
unitat aprox.

❄ REF. V277

CUA DE GAMBA ARREBOSSADA

📦 Caixa de 2 kg. (50 - 60 peces/kg.)

Cues de gamba arrebossades.

11,95 €/kg



❄ REF. V270

TORPEDO DE LLAGOSTÍ MARINAT

📦 Caixa de 10 safates x (10 x 25 gr unitat.)

Llagostí marinat i arrebossat amb panko.

0,49 €/unitat



❄ REF. V129

PIRULETA DE LLAGOSTÍ MARINAT

📦 Caixa de 2 kg. (18 gr unitat/aprox.)
Llagostí Vannamei marinat.

0,45 €/unitat



❄ REF. 90078

GYOZA DE LLUÇ/LLAGOSTINS

📦 Caixa de 96 x 20 gr unitat/aprox.

Crestes japoneses elaborades a partir de massa de blat i arròs. Farcida de lluç i llagostins, les crestes es tanquen a l'estil japonès.

Descongelar entre 2/4h a la nevera i regenerar en vaporera, planxa + vaporera o en planxa marcada prèviament en oli afegint brou vegetal.

Planxa: Marcar a una paella o planxa amb una gota d'oli d'oliva per ambdues cares. Col·locar uns minuts al vapor.

Vaporera: També es poden usar sense el marcat previ a la paella directament un aparell de minuts a coure al vapor.

0,99 €/unitat



CROQUETES



180 °C
4 - 5 min.



0,34 €
unitat aprox.



0,34 €
unitat aprox.

TRASSORD

TRASSORD

❄ REF. R847

CROQUETA DE POLLASTRE I CURRY

📦 Caixa de 4 x 500 gr (35 gr unitat)

Tres textures, tres colors i tres sabors. Una cruixent croqueta elaborada amb un 33% de pollastre, amb un exòtic cor de salsa curry (0.3%).

❄ REF. R848

CROQUETA DE CARBASSA I PARMESÀ

📦 Caixa de 4 x 500 gr (35 gr unitat)

Textura cruixent en el seu arrebossat, interior de massa de croqueta elaborada amb un 25% de carbassa i un deliciós cor de crema de parmesà (5%).

9,85 €/kg

9,85 €/kg

TRASSORD

❄ REF. R971

CROQUETA DE GARRINET I POMA

📦 Caixa de 4 x 500 gr (35 gr unitat)

De 35g la unitat, combina tres colors, tres textures i tres sabors (arrebossat, massa i cor). Massa elaborada amb un 27% de carn de garrí (es poden apreciar perfectament les fibres) i un cor amb un 29% de poma. Evolució de la recepta de garrí amb poma.

0,34 €
unitat aprox.



9,85 €/kg



0,08 €
unitat aprox.



0,08 €
unitat aprox.

❄ REF. R533

MINI CROQUETA CARN D'OLLA MESÓN

📦 Caixa de 8 x 500 gr (10 gr unitat)

Originals minicroquetes de Carn d'Olla, amb una forma irregular i un acabat artesanal, amb més del 60% del farcit és matèria noble.

❄ REF. R563

MINI CROQUETA PERNIL IBÈRIC MESÓN

📦 Caixa de 8 x 500 gr (10 gr unitat)

Originals minicroquetes de Pernil Ibèric, amb una forma irregular i un acabat artesanal, amb més del 60% del farcit és matèria noble.

7,65 €/kg

7,65 €/kg

Gastrobar

❄ REF. R9706

LA DEL BOSQUE

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



180 °C
4 - 5 min.



❄ REF. R9703

LA IBÈRICA

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



❄ REF. R9702

LA DE CORRAL

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



❄ REF. R9701

LA ZAMORANA

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



❄ REF. R9705

LA DEL MAR

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



❄ REF. R9704

LA ISALANDESA

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



0,61 €/unitat

ENTRANTS I APERITIUS

REF. 90135

ANXOVA DEL CANTÀBRIC 00

Safata de 600 gr 50 unitats.

Filet de anxova del Cantàbric netejada de forma artesanal.

34,30 €/safata

0,69 €
filet aprox.



REF. 92010

SEITÓ PALOMETA

Safata de 900 gr(30 peces / 60 filets individuals)

Seitó extra gran, vinagre, oli vegetal, all i espècies.

16,40 €/safata

0,27 €
filet aprox.



REF. PF78389

CARPACCIO DE BACALLÀ

Safata de 500 gr

Carpaccio de bacallà amb oli.

Preu segons mercat



REF. PF60263

CARPACCIO DE GAMBA

Safata de 70 gr

Carpaccio de gambot.

Preu segons mercat

*REF. K650

CARPACCIO DE BLACK ANGUS

Caixa de 10 x 70 gr

100% carn de Black Angus.

2,30 €/ració de 70 gr



REF. RF032

SALMÓ FUMAT PRE TALLAT

Safata de 250 gr
Salmó fumat.

6,90 €/safata de 250 gr

REF. PF93140

SALMÓ FUMAT PRE TALLAT

Planxa de +/-1,5 kg. aprox. pretallada.

Salmó salar, procedent de Noruega, elaborat amb el procés més tradicional, amb fustes nobles i herbes aromàtiques.

Preu segons mercat

REF. PF78222

SARDINA FUMADA

Safata de 500 gr (20 - 22 peces.)
Sardina fumada.

Preu segons mercat

REF. PF60347

FILET D'ARENGADA FUMADA

Sobre de 200 gr
Filet d'arengada fumat.

Preu segons mercat



ENTRANTS I APERITIUS

REF. AM10087

ANGUILA XAPADA ESPECIAL

Envàs de +/- 200 gr al buit.

Filets d'anguila sense espina, al punt de sal i amb un suau procés de deshidratació que li aporta una textura cruixent després de la cocció.

36,90 €/kg



REF. S2439

FILETS DE VERAT

Llauna de 900 gr

Varietat: Scomber colies, oli de soja (29%) i sal

6,80 €/llauna



REF. S0306

VENTRESCA DE TONYINA

Llauna de 750 gr

Ventresca de Tonyina oli de girasol i sal. Varietat: Thunnus albacares.

12,90 €/llauna



REF. S2766

VENTRESCA DE TONYINA

Llauna de 850 gr

Filets de ventresca de tonyina clara (65%), oli de gira-sol (34%) i sal. Varietat: Thunnus albacares.

14,99 €/llauna



REF. P1477

CAVIAR ERIÇÓ DE MAR

Caixa de 9 x 110 gr

Ous d'eriçó de mar, aigua i sal.

24,99 €/llauna de 110 gr

❄ REF. K711

CARN DE VACÚ PER A STEACK TÀRTAR

📦 Caixa de 24 x 125 gr

Carne 100% bovina, sense additius afegits, tallada acuradament de forma manual, especialment destinada a l'elaboració de Steak Tàrtar.

4,25 €/ració de 125 gr



❄ REF. P1393

SALMÓ PER A TARTAR

📦 Caixa de 8 x 80 gr

Salmó, sal, sucre, aroma natural. Varietat: Salmon salar. Salmó preparat per a la preparació de tàrtar de salmó.

2,85 €/ració de 80 gr



❄ Ref. P1493

VIEIRA MITJA CLOSCA 20/30

📦 Bossa d'1 kg. 10% Glasseig.

Vieires amb mitja closca. Varietat: Pecten maximus.

17,95 €/kg



❄ REF. 6606

CARN DE VIEIRA AMB CORAL

📦 Bossa d'1 kg. 35% Glasseig.

Carne de Vieira. Varietat: Pecten maximus.

21,90 €/kg



❄ Ref. P1272

TALLARINA

📦 Caixa de 12 x 250 gr 0% Glasseig.

Varietat: Donax trunculus

11,60 €/kg



ENTRANTS I APERITIUS

*Per la compra d'una caixa de 20 unitats
de Gulas 2 x 150 gr*

AngulasAguinaga
PROFESIONAL

* REF. P6800

GULAS®

Caixa de 20 packs. (2 x 150 gr).

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

4,50 €/pack



De regal

*de 1 caixa de la ref P1435
Gamba salada cuita Apolo 120/140
(pàg 44)*



Promoció vàlida fins a esgotar existències

Codi agrupació AG110

AngulasAguinaga
PROFESIONAL

* REF. P300

PINXO DE MARISC

Safata de 500 gr

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

6,75 €/safata



AngulasAguinaga
PROFESIONAL

* REF. RF039

PINXO SALMÓ

Safata de 750 gr

El clàssic pintxo donostiarra, però amb el sorprenent toc de el salmó fumat. Ideal per compartir com a aperitiu de manera ràpida i còmoda.

8,70 €/safata



* REF. 6605

VIEIRA A LA BRETONA

Caixa de 20 x 90 gr

Cam de vieira, vi blanc, caldo de peix, ceba i sal.

1,25 €/unitat



stargourmet

❄ REF. SG0325

BURRATA PERLA 50 GR

Produkte per encàrrec  Petició prèvia a 24 hores

🛒 Bossa de +/- 1 kg. (20 x 50 gr)

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

26,99 €/kg

🇪 REF. S2405

ASSORTIT FORMATGES FRANCESOS

🛒 Caixa de 6 x 400 gr

Emmental, Bûche mi Chèvre, Carré d'Aurillac, Brique de Brie, Petit Cantal.

6,30 €/safata de 400 gr

🇪 REF. RF176

PARMIGIANO REGGIANO DOP

🛒 Peça de +/- 1 kg. aprox.

Formatge Parmigiano Reggiano D.O.P. madurat min. 18 mesos, tallat i envasat al buit

18,25 €/kg

🇪 REF. S2409

GRANA PADANO DOP ESCAMES

🛒 Safata de 500 gr

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

9,55 €/safata

stargourmet

PERLES DE MOZZARELLA DE VACA

❄ REF. SG0296 Bossa d'1 kg. (1 gr)

❄ REF. SG0291 Bossa d'1 kg. (2 gr)

13,80 €/kg



🇪 REF. RF177

GRANA PADANO DOP 10 MESOS

🛒 Peça de +/- 1 kg. aprox.

Formatge Grana Padano D.O.P. madurat min. 10 mesos, tallat i envasat al buit

15,70 €/kg



🇪 REF. S2410

FORMATGE DUR ITALIÀ

🛒 Peça de +/- 1 kg. aprox.

Formatge dur, cuit i de maduració lenta, produït amb coagulació per acció del quall, a partir de la llet. Obrir 10 minuts abans.

12,25 €/kg

ENTRANTS I APERITIUS



REF. S2262

FORMATGE 100% OVELLA CURAT

Peça de +/- 1,5 kg.
Formatge de llet d'ovella 100% curat.

15,99 €/kg



REF. S2261

FORMATGE SEMI MESCLA

1/2 peça. (1,5 kg aprox.)
Formatge semi curat barreja.

10,50 €/kg

Novetat



REF. RF186

FORMATGE SEMI TALLAT

Safata de 500 gr
Formatge semi curat llescat.

6,90 €/safata



REF. S2094

FORMATGE BLAU ESPECIAL CUINA

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

9,75 €/kg



REF. RF178

FORMATGE CREMA

Envàs de 1,5 kg.
Formatge suau, pasteuritzat.

7,53 €/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

8,80 €/kg



REF. RF070

PROVOLONE DOLCE DISC

Caixa de 10 x 180 gr
Formatge Provolone.

2,10 €/unitat

REF. CF0006

ESPATLLA IBÈRICA

Peça de +/- 5 kg. aprox.

Espatlla de pernil ibèric d'enceball amb D.O. Extremadura i curació de 20 mesos.

13,45 €/kg

REF. CF0005

CENTRE PERNIL IBÈRIC EXTREMADURA

Peça de +/- 5 kg. aprox.

Centre de pernil ibèric d'enceball D.O. Extremadura.

Net de pell i en presentació natural.

25,35 €/kg

REF. CF0044

CENTRE D'ESPATLLA IBÈRICA DE GLA

Peça de +/- 3 kg. aprox.

És un centre d'espalla ibèrica desossada a mà i neta de minva d'una espalla amb 24 mesos de curació.

38,50 €/kg

REF. CF0007

CENTRE D'ESPATLLA IBÈRICA MAXIMUM

Peça de +/- 2,5 kg. aprox.

Espatlla de pernil ibèric pelada, desossada, amollada i envasada al buit amb film.

28,90 €/kg

REF. CF0110

CENTRE ESPATLLA IBÈRICA BILBAO

Peça de +/- 2,7 kg.

Espatlla de porc ibèric sense os i envasada al buit.

23,90 €/kg

REF. CF0131

CENTRE DE PERNIL (MEITAT)

Peça de +/- 2,5 kg aprox.

1/2 centre de pernil curat Gran Rendimiento.

11,59 €/kg





Novetat



REF. CF0219

ESPATLLA IBÈRICA D'ENCEBALL TALLADA

Safata de 840 gr (28 racions de 30 g. (5 talls)).
Mitges llesques d'espalla d'enceball ibèrica.

29,45 €/safata de 840 gr

1,04 €
ració de 30 gr.



Com muntar
els entrepans



REF. CF0105

PERNIL IBÈRIC TALLAT

Sobre de 110 gr
Pernil ibèric llescat, i envasat al buit.

4,15 €/sobre



REF. CF0033

PERNIL IBÈRIC TALLAT

Safata de 500 gr (30 llesques x safata).
Espatlla ibèrica llescada.

15,90 €/safata



REF. CF0129

ESPATLLA IBÈRICA TALLADA A MÀ

Caixa de 10 x 80 gr
Llesques d'espalla ibèrica de porc d'enceball tallades a mà.

4,88 €/sobre 80 gr



REF. RF044

VIRUTES IBÈRIQUES 50%

Envàs de 2 x 500 gr

Aquestes virutes Ibèriques procedeixen de productes seleccionats amb cura, certificats i amb una curació aproximada de 2 anys.

S'obté de el procés de trossejar mitjançant les nostres maquines especialitzades els tacs de porc, obtenint les virutes, uns petits filaments utilitzats per infinitat de plats (cremes, entrepans, amanides, croquetes, guarnicions...

Es recomana treure la bossa de l'frigorífic uns 20 minuts abans del seu consum, per tal que el producte arribi a la temperatura ambient.

8,99 €/sobre 500 gr



ENTRANTS I APERITIUS

REF. CF0027

LLOM IBÈRIC

Peça de +/- 1,3 kg. aprox.
Canya de llom ibèric, pebre vermell, sal all, orenga.

32,90 €/kg

Comanda mínima
de 2 unitats



REF. CF0145

XORIÇO IBÈRIC

Peces de +/- 0,55 kg. aprox.
Carn de porc ibèric (62%), sal, pebre vermell, oli.

10,35 €/kg

Comanda mínima
de 4 unitats



REF. CF0146

LLONGANISSA IBÈRICA

Peces de +/- 0,55 kg. aprox.
Carn de porc ibèric (64%), pebre, sal, oli.

10,15 €/kg

Comanda mínima
de 4 unitats



REF. CF0097

XORIÇO REVILLA TRADITION

Caixa de 2 x +/- 1,80 kg. aprox. (80 mm de diàmetre.)
Xoriço Revilla Tradition.

8,85 €/kg





REF. CF0041

LACÓN ROSTIT FUMAT

Peces de +/- 7,5 kg. aprox

Pernil cuit amb fumat natural, aigua i sal. Desossat.

7,15 €/kg



REF. CF0021

MOUSSE D'ÀNEC

Peça d' 1,2 kg.

Color característic de fetge d'ànec cuit; capa protectora de color de greix natural;

11,82 €/kg



REF. CF0221

PATÉ FINES HERBES

Caixa de 2 x 1 kg.

Paté a les fines herbes envassat al buit.

6,20 €/kg



REF. CF0220

PATÉ AL PEBRE

Caixa de 2 x 1 kg.

Paté al pebre envassat al buit.

6,20 €/kg



REF. RF119

SOBRASSADA

Caixa de 2 x 1,5 kg.

Cansalada de porc, carn entreverada de porc (27%),pebre vermell, sal i espècies naturals.

7,27 €/kg



PASTA I CANELONS

stargourmet

* REF. SG0036

SAC DE FORMATGE I PERA

Caixa de 3 x 1 kg. 8 gr/unitat. (375 unitats). 3,3 x 3,5 Cm.
Saquets farcits de formatge gorgonzola i pera.

0,11 €/unitat



Petició prèvia a
24 hores



180 °C
4 - 8 min.



stargourmet

* REF. SG0126

PASTA SFOGLIA VERDA

Caixa de 2 kg. (5 x 2 kg.) (12 plaques).
Plaques per lasanya de 48 x 25 Cm.

4,47 €/placa



Petició prèvia a
24 hores



180 °C
4 - 8 min.



* REF. PR158

PASTA SFOGLIA GIALLA

Caixa de 5 x 2 kg. (12 plaques).
Plaques per lasanya.

3,90 €/placa



180 °C
4 - 8 min.



Canelons Gourmet de 26 cm

stargourmet

PRODUCTOS HORECA GOURMET

❄ REF. SG0310

GRANCANELÓ DE TXANGURRO

📦 Caixa de 10 x 150 gr

Grancaneló de 26 Cm. farcit de carn triturada de centollo i bou de mar, lluç (filet de lluç sense pell i pràcticament sense espines), llet, escalunya, tomàquet (tomàquet triturat i àcid cítric), farina de blat, oli d'oliva, mantega (crema de llet i sèrum), mantega i ferments làctics) fumet de crustacis, cranc deshidratat (0,9%), camarons deshidratats (0,5%), sucre, all i sal.

4,99 €/unitat



❄ REF. SG0308

GRANCANELÓ DE "CARRILLERA"

📦 Caixa de 10 x 150 gr

Grancaneló de 26 Cm. farcit de Carrillera de vedella, ceba, vi dolç Pedro Ximenez, pastanaga, roux fosc, porros, vi negre, all pelat, pesto rosso sucre, plantes aromàtiques, sal, pebre negre mòlt, llorer, i aigua.

4,25 €/unitat



❄ REF. SG0311

GRANCANELÓ DE XAI ROSTIT

📦 Caixa de 10 x 150 gr

Grancaneló de 26 Cm. carn de xai, llet, roux fosc, ceba, vi negre, oli d'oliva, porros, pastanagues, api verd, sal, all pelat, romaní i pebre negre mòlt.

3,30 €/unitat



❄ REF. SG0309

GRANCANELÓ DE LLONGANISSA, BOLETUS I TRUFA

📦 Caixa de 10 x 150 gr

Grancaneló de 26 Cm. farcit amb llet, llonganissa d'Ozca, espècies, roux fosc, barreja de bolets, aigua, oli de gira-sol, pa ratllat, sal, tòfona negra 1%, julivert, aromes, all en pols i pebre negre mòlt, sal.

2,99 €/unitat



Suggeriments de presentació

PASTA I CANELONS

❄ REF. R964

CANELÓ XXL BOLETS/FORMATGE

👉 Caixa de 3 kg. (32 unitats)

Farcit de bolets (13%) i formatge (25%). Diverses opcions d'acabat.

Perfecte per plats gourmet per la seva gran mida (15 cm.).

0,99 €/unitat



❄ REF. R965

CANELÓ XXL BRANDADA DE BACALLÀ

👉 Caixa de 3 kg. (32 unitats)

Suau farcit de brandada de bacallà, el 56% és matèria noble.

De gran mida (15 cm.) i possibilitat de múltiples acabats.

0,99 €/unitat



❄ REF. R097

CANELÓ XXL FOIE I TRUFA

👉 Caixa de 3 kg. (32 unitats)

Carn de bovi (38%), foie gras (4%), bolet shiitake cultivat, espècies, aroma, tòfona silvestre (0,07%).

De gran mida (15 cm.) i possibilitat de múltiples acabats.

1,05 €/unitat



❄ REF. R969

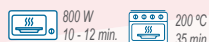
CANELÓ DE CARN MESÓN 50 GR

👉 Safata de 2,4 kg. 48 unitats. (50 gr unitat)

Més del 65% del producte és matèria noble. Vedella, porc i au.

Afegir la beixamel i fornejar.

0,49 €/unitat





❄️ REF. PR622

CANELÓ DE CARN EXTRA 45 GR

📦 Caixa de 120 x 45 gr

Magres de porc (40%), magres de vedella (20%), tomàquet, ceba, pa ratllat, farina de blat, soja, mantega, pastanaga, vi blanc, sal, all, brou de carn, i espècies.

0,35 €/unitat



❄️ REF. PR623

CANELÓ DE CARN SÚPER 55 GR

📦 Caixa de 100 x 55 gr

Magre de vedella (60%), magres de porc, ceba, tomàquet, farina de blat, mantega, llet sencera en pols, pa ratllat, soja, pastanaga, vi blanc, sal, all, llorer i canyella.

0,62 €/unitat



❄️ REF. PR630

CANELÓ 5 BOLETS 45 GR

📦 Caixa de 120 x 45 gr

Bolets (47%) (Shiitake - *Lentinus edodes cultiu*, Xampinyó - *Agaricus bisporus cultiu*, Bolet ostra - *Pleurotus ostreatus cultiu*, Nameko - *Pholiota nameko cultiu*, Cep, ceba, farina de blat, oli de gira-sol mantega, pa ratllat, puré de patata, all, soja, sal, brandi i pebre negre.

0,36 €/unitat



❄️ REF. PR642

CANELÓ DE CARN EXTRA AMB BEIXAMEL I FORMATGE

📦 Safata de 6 unitats.

Magres de porc (40%), magres de vedella (20%), ceba, soja, tomàquet, farina de blat, oli de gira-sol, pastanaga, vi blanc, sal, all, brou de carn i espècies.

4,20 €/safata



Producte per encàrrec



❄️ REF. PR643

CANELÓ DE CARN EXTRA AMB BEIXAMEL I FORMATGE

📦 Caixa de 16 x 650 gr (Safates de 6 unitats)

Magres de porc (40%), magres de vedella (20%), tomàquet, ceba, pa ratllat, mantega, pastanaga, vi blanc, sal, all, brou de carn i espècies.

3,99 €/safata



❄️ REF. 30320

CANELÓ DE CARN SENSE BEIXAMEL

📦 Caixa de 120 unitats. (40 gr unitat).

Canelons sense beixamel, elaborats amb fines làmines de pasta, de carn de vedella, porc i au, ceba, pastanaga, una mica de nou moscada i pebre. Afegir beixamel al gust. Afegir beixamel i formatge.

0,21 €/unitat



easy to plate

Solucions Gastronòmiques



* REF. CF0218

QUART DE GARRÍ ROSTIT

Peça de +/- 1,3 kg. aprox.
Quart de garrí rostit. Ultracongelat.

22,69 €/kg



Novetat



* REF. CF0156

COSTELLA DE PORC BARBACOA

Caixa de 12 x 600 gr aprox.
Tira de costelles de porc recobertes amb salsa barbacoa d'entre 550 a 650 gr aprox., cuites a baixa temperatura i envasades a buit o per a la seva regeneració.

10,80 €/kg



* REF. CF0155

COSTELLA DE PORC MEL I MOSTASSA

Caixa de 12 x 600 gr aprox.
Tira de costelles de porc recobertes amb salsa mel i mostassa d'entre 550 a 650 gr aprox., cuites a baixa temperatura i envasades a buit o per a la seva regeneració.

10,80 €/kg



❄ REF. K528

ZARPA DE OSO

📦 Caixa de 5 x +/- 900 gr

Costillar de Vedella, sal i Pebre negra molta.

Producte cuinat.

14,65 €/kg



Regeneració
Zarpa de Oso



❄ REF. 98508

PLACA DE GARRINET CONFITAT

📦 Caixa de +/- 3,3 kg. 20 x (+/- 165 gr aprox.)

Fines làmines de garrinet (85% carn), premsat i confitat, presentat en forma quadriculada i amb pell a una banda. Matèria prima nacional.

27,75 €/kg



4,58 €
Peça de 165 gr
aprox.



❄ REF. 98506

GALTA DE VEDELLA CONFITADA

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

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

20,75 €/kg



7,26 €
Peça de 350 gr
aprox.



❄ REF. 98507

GALTA DE PORC CONFITADA

📦 Caixa de +/- 2,5 kg. aprox. (12 peces.)

Galtes de porc blanc confitades a baixa temperatura.

Un cop descongelada porcionar de la forma desitjada o utilitzar amb la seva forma original, escalfar en qualsevol salsa adequada, el suc que l'acompanya pertany al que la carn desprèn de forma natural.

14,75 €/kg



5,16 €
Peça de 350 gr
aprox.



ÀNEC

❄ REF. K600

MAGRET D'ÀNEC 350/400

👉 Peces de +/- 350 - 400 gr aprox.

El magret correspon al pit d'ànec gras que ha estat alimentat amb blat de moro.

17,75 €/kg



❄ REF. K713

MAGRET D'ÀNEC 400/450

👉 Peces de +/- 400 - 450 gr aprox.

El magret correspon al pit d'ànec gras que ha estat alimentat amb blat de moro.

Ideal per fer a la brasa.

17,95 €/kg



❄ REF. K001

CONFIT D'ÀNEC

👉 Llauna de 12 x 200 gr

Cuixes d'ànec en confit.

3,58 €/cuixa

👉 200 °C
15 - 20 min.



❄ REF. K644

ESCALOPA DE FETGE D'ÀNEC 40/60 GR

👉 Caixa d'1 kg. Peces de +/- 40/60 gr

Fetge d'ànec 100%.

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

58,99 €/kg

2,49 €
Peça de 50 gr
aprox.



CARNS IBÈRIQUES

❄ REF. K506

VENTALL IBÈRIC

📦 Caixa de 6 x 1 kg.

Filet Ibèric amb bona infiltració ubicat sota la costella, envasat al buit.

16,95 €/kg



❄ REF. K524

PRESA IBÈRICA

📦 Peces de +/- 1,8 / 2,2 kg. aprox

Presca Ibèrica.

24,50 €/kg



❄ REF. K525

PLUMA IBÈRICA

📦 Peces d'e +/- 600 / 800 gr aprox

Pluma Ibèrica.

23,65 €/kg



❄ REF. K631

SECRET DE PORC IBÈRIC DE 1A.

📦 Caixa de +/- 600 gr aprox.

El secret és una peça que està en la part interna del llom al costat de la maça de la paleta, en el que seria l'aixella del porc.

12,95 €/kg



CARNS FRESQUES MADURADES

Preu segons mercat

REF. CAF150

XULETÓ DE VACA IMPORTACIÓ

Peça de +/- 500 gr 30/40 dies de maduració
Conservació: peça individual envassada al buit

REF. CAF151

XULETÓ DE VACA IMPORTACIÓ

Peça de +/- 1kg 30/40 dies de maduració
Conservació: peça individual envassada al buit

REF. CAF152

XULETÓ DE VACA GALLEGA

Peça de +/- 1kg 30/40 dies de maduració
Conservació: peça individual envassada al buit

REF. CAF155

TATAKI EXTRA DE VACA

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

REF. CAF149

PICANYA DE VACA SENCERA

Peça de +/- 2 kg. 30/40 dies de maduració
Conservació: envasat al buit



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

VACA FRESCA

Preu segons mercat



REF. CAF157

FILET DE VACA IMPORTACIÓ 2 KG.

Peça de +/- 2 kg.

Conservació: envasat al buit

Preu segons mercat

REF. CAF158

FILET DE VACA IMPORTACIÓ 2,7 KG.

Peça de +/- 2,7 kg.

Conservació: envasat al buit

Preu segons mercat

REF. CAF159

FILET DE VACA INFILTRAT +3 KG.

Peça de +3 kg.

Conservació: envasat al buit

Preu segons mercat

REF. CAF160

FILET DE VACA GALLEGA +/-3 KG.

Peça de +/- 3 kg.

Conservació: envasat al buit

Preu segons mercat

GARRINET LECHAL

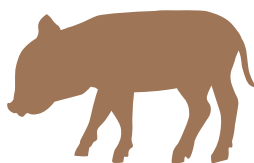
* REF. 92165

GARRINET LECHAL SEGOVIA 3/4 KG.

Peces de +/- 3/4 kg. Aprox.

Garrinet lechal origen Segovia.

47,99 €/unitat



* REF. K620

GARRINET LECHAL SEGOVIA 4/5 KG.

Peces de +/- 4/5 kg. Aprox.

Garrinet lechal origen Segovia.

64,99 €/unitat



CABRIT FRESC

Preu segons mercat

REF. CAF162

CABRIT SENCER EXTRA

Peça de +/- 4,5 kg.

Conservació: peça sencera envasada al buit



REF. CAF163

CABRIT SENCER EXTRA TALLAT

Peça de +/- 4,5 kg. (3 safates)

1 safata (espatlles i potes senceres), 1 safata pany de costelles tallat, 1 (Fetge, coll i pit)

Conservació: safata atmòsfera controlada



XAI FRESC

Preu segons mercat

REF. CAF170

ESPATLLA DE XAI SENCERA

Peça de +/- 1,1 kg.

Conservació: envasat al buit



REF. CAF173

CUIXA DE XAI SENCERA DESOSSADA

Safata de +/- 1,6 kg.

Conservació: safata atmòsfera controlada



REF. CAF168

ESPATLLA DE XAI TALLADA A LA MEITAT

Peça de +/- 1,1 kg.

Conservació: safata atmòsfera controlada



REF. CAF169

ESPATLLA DE XAI TALLADA 3 TROSSOS

Peça de +/- 1,1 kg.

Conservació: safata atmòsfera controlada

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

Preu segons mercat

REF. CAF167

PANY DE XAI SENCER

Peça de 2,5 kg. (costelles i mitjanes)
Conservació: peça sencera envasada al buit



REF. CAF166

PANY DE XAI TALLAT

Safata de 2,5 kg. (costelles i mitjanes)
Conservació: safata atmòsfera controlada



REF. CAF165

XAI NACIONAL SENCER EXTRA TALLAT

Peça de +/-13 kg. (6 safates)
1 safata (espatlles senceres)
2 safates (panys de costelles tallades)
2 safates (potes senceres)
1 safata (pit i coll)
Conservació: safata atmòsfera controlada



XAI CONGELAT

* REF. C322

COSTELLES DE XAI

Caixa de +/- 5 kg. aprox.
Costella de xai nacional.

13,25 €/kg



* REF. K647

ESPATLLA DE XAI NACIONAL 900/1,1 KG.

Peces de +/- 900/1.200 gr Aprox
Producte carni congelat que comprèn les espatlles amb os (part davantera) de les canals d'oví menor.

14,95 €/kg



VEDELLA FRESCA

Preu segons mercat



REF. CAF121

ENTRECOT LLOM BAIX SENSE OS

Peça de +/- 6 kg.

Conservació: peça sencera envasada al buit.

REF. CAF176

ENTRECOT SENSE OS PART AMPLE

Peça de +/- 6 kg.

Conservació: peça sencera envasada al buit.



REF. CAF122

ENTRECOT LLOM ALT SENSE OS TALLAT.

Peça de +/- 7 kg. (2 safates tallat a 500 gr/peça)

Conservació: safata atmòsfera controlada



REF. CAF184

ENTRECOT SENSE OS

Safates de 6 x 400 gr

Conservació: safata atmòsfera controlada

REF. CAF183

ENTRECOT LLOM BAIX SENSE OS TALLAT. 200 GR

Peça de +/- 2 kg. (1 safata tallat a 200 gr/peça)

Conservació: safata atmòsfera controlada



REF. CAF177

ENTRECOT LLOM BAIX SENSE OS TALLAT. 300 GR

Peça de +/- 6 kg. (2 safates tallat a 300 gr/peça)

Conservació: safata atmòsfera controlada

REF. CAF124

FILET DE VEDELLA NACIONAL

Peça de +/- 2,4 kg.

Conservació: peça sencera envasada al buit.

VEDELLA CONGELADA

❄ REF. K676

ENTRECOT LLOM ALT DE BLACK ANGUS

Peça de +/- 2,5 kg. aprox.

Llom alt de Black Angus. Tall ubicat en la regió dorsal. Origen: Uruguay.

4,19 €
ració de 200 gr
aprox.

20,95 €/kg

Oferta vàlida
fins final d'existències



HAMBURGUESES



❄ REF. K100

HAMBURGUESA DE VACA PREMIUM 180 GR

📦 Caixa de 30 x 180 gr

La vaca Rossa Gallega (98%) que 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.

2,65 €/unitat



❄ REF. K099

HAMBURGUESA DE VACA PREMIUM 250 GR

📦 Caixa de 24 x 250 gr

Hamburguesa de Vaca 100%.

3,55 €/unitat



❄ REF. K112

MINI HAMBURGUESA DE VACÚ 30 GR

📦 Caixa de 4 x 1 kg. (30 gr/unitat)

A partir del millor bestiar nacional, aquestes hamburgueses estan elaborades amb carn fresca, de talls selectes, sense maduració, sense potenciadors de sabor i sense greixos afegits.

0,41 €/unitat



❄ REF. K551

HAMBURGUESA ANGUS GRILL 180 GR

📦 Caixa de 20 x 180 gr.

Carn de boví (83%)

1,70 €/unitat



❄ REF. K554

HAMBURGUESA ANGUS PREMIUM 200 GR

📦 Caixa de 20 x 200 gr.

Carn de boví (100%).

2,15 €/unitat





Paul Reynal

Suggeriment

PROPOSTES DE M

Menü Tradicional

Preu cost
7,50 €
aprox.

ENTRANT

*Amanida de burrata amb pesto rosso,
tomàquets cherry confitats i olives
d'aragò*



PRIMER

*Caneló de carn gratinat amb bechamel
de bolets*



Calamars farcits a la catalana

Fricandó amb trompeta negra

POSTRE

Pastís de formatge amb nabius

Crème brule de castanya amb crocanti d'atmetlla

Sorbet gerds amb fruita de temporda

PA

Gran Cristalí pretallat

del nostre Xef

MENÚS DE NADAL

Menü Mariner

Preu cost
10,85 €
aprox.

APERITIU

Bomba de pop amb maionesa de pebre vermell

Croqueta de garrinet i poma

Vichissoise amb cruixent de llagostí



ENTRANT

Vieira gratinada a la Bretona

PRIMER

Amanida de bacallà GARDELL amb fonoll i vinagreta de guayaba.

SEGON

Llobarro a la sal amb patates parisines de temporada

Risotto trufat amb galta de vedella confitada



POSTRE

Lingot de xocolata

Pastís Red Velvet

Sorbet de mojito

PA

Sabio Sant Honoré



Paul Reynal

Suggeriment del nostre Xef

PROPOSTES DE MENÚS DE NADAL

Menú Festival

Preu cost
14,95 €
aprox.

APERITIU

Piruleta de Foie i melmelada de tomàquet

Croqueta "La Iberica"

Croqueta "La de Corral"

Croqueta "Del Bosque"

ENTRANT

Carpaccio de Black Angus amb vinagreta de pinyons i virutes de parmesà



PRIMER

Ravioli de salmó fumat amb salsa de formatge i nous caramelitzades



SEGON

Beef Wellington amb parmentier trufada i salsa bearnesa

Morro de bacallà Gardell confitat amb cremòs de pèsol



POSTRE

PA

Torrija amb pa de brioix caramelitzada i gelat de cirera amarena

Mini gofre calent, gelat vainilla de madagascar i perles de kit-kat

Lingot Ferrero Rocher

Coca de l'Escala

PEIX

❄ REF. P1163

LLENGUADO H-3 300/350 PREMIUM

📦 Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.

Varietat: Solea solea. Procedència: Holanda.

20,90 €/kg



❄ REF. P084

LLENGUADO H-4 180/250

📦 Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.

Varietat: Solea solea. Procedència: Holanda.

17,20 €/kg



❄ REF. P1420

LLENGUA G 800

📦 Caixa de +/- 10 kg. 0% Glasseig.

Varietat: Cynoglossus senegalensis. Procedència: Mauritània.

7,90 €/kg



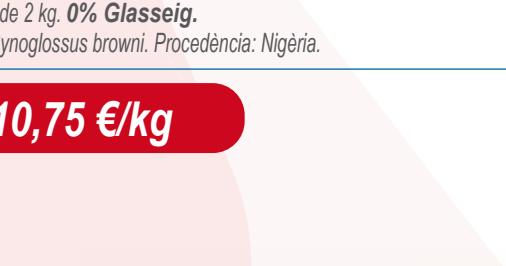
❄ REF. P719

FILET DE LLENGUADO SENSE PELL 80/120

📦 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.

Varietat: Cynoglossus browni. Procedència: Nigèria.

10,75 €/kg



❄ REF. P763

TURBOT SALVATGE 300/500

📦 Caixa de 5 kg 20% glasseig.

Turbot sencer 300/500 gr Varietat: Psetta Maxima.

9,95 €/kg



❄ REF. P1450

CUA DE RAP NAMÍBIA

📦 Caixa de +/- 4 kg. 2 x (+/- 2 kg.) 0% Glasseig.

Cua de rap sense pell, embolicat unitariament. Varietat: *Lophius vomerinus*

16,90 €/kg



❄ REF. P1494

CUA DE RAP NAMÍBIA TALLADA IQF

📦 Caixa de 5 kg. (Peces de +/- 1,8 kg.) 10% Glasseig.

Cua de rap sense pell, tallada. Varietat: *Lophius vomerinus*

16,50 €/kg



❄ REF. P1387

FILET DE SALMÓ PREMIUM 1.000/2.000

📦 Peça de +/- 1.000/2.000 gr. 0% Glasseig.

Varietat: *Salmo salar*. Origen: Xile.

16,50 €/kg



❄ REF. P1041

PORCIONS DE SALMÓ DE NORUEGA

📦 Caixa de 2,5 kg 10 x (2 x 125 gr) 0% glasseig.

Varietat: salmo salar. Origen: Noruega.

19,50 €/kg

2,44 €
peça de 125 gr



PEIX

* REF. P133

LLOBARRO SENCER EVISCERAT 200/300

Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.

Llobarro eviscerat i desescamat Varietat: *Dicentrarchus labrax*. Origen: Turquia.

7,75 €/kg



1,95 €
peça de 250 gr
aprox.



* REF. P1161

FILET DE LLOBARRO 80/120

Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.

Filet de Llobarro Varietat: *Dicentrarchus labrax*.

10,40 €/kg

* REF. P1158

FILET DE LLOBARRO 120/160

Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.

Filet de Llobarro Varietat: *Dicentrarchus labrax*.

10,99 €/kg

* REF. P121

ORADA SENCERA EVISCERADA 200/300

Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.

Orada eviscerada i desescamada. Varietat: *Sparus aurata*.

7,70 €/kg



1,92 €
peça de 250 gr
aprox.



* REF. P1159

FILET D'ORADA 80/120

Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.

Filet d'Orada Varietat: *Sparus aurata*.

9,85 €/kg

* REF. P1157

FILET D'ORADA 120/160

Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.

Filet d'Orada Varietat: *Sparus aurata*.

10,10 €/kg

❄️ REF. P1442

LLUÇ NÚM. 4 1,8/2,4

📦 Caixa de +/- 3,5 kg. (2 unitats) 0% Glasseig.

Varieta: *Merluccius capensis/paradoxus*. Origen: Sudàfrica / Namíbia.

7,50 €/kg

❄️ REF. P105

RODANXA DE LLUÇ AUSTRAL G +140 GR

📦 Caixa de 5 kg. IQF. 10% Glasseig.

Varietat: *Merluccius australis*. Origen: Xile.

8,80 €/kg

❄️ REF. P1486

LLOM DE LLUÇ AUSTRAL 200/300 GR

📦 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Merluccius australis*. Origen: Xile.

13,75 €/kg

❄️ REF. P1360

COCOTXES DE LLUÇ PREMIUM

📦 Safata de 250 gr 0% Glasseig.

Varietat: *Merluccius australis*. Origen: Xile.

10,25 €/safata

❄️ REF. P430

LLOM DE BACALLÀ +300 PREMIUM

📦 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Gadus Morhua*. Procedència: Islàndia.

18,99 €/kg

1,12 €
tail de 150 gr



1,63 €
Tail de 185 gr
aprox.



2,85 €
tail de 150 gr



MARISC



❄ REF. P1166

ALLISTAT A 1 38/44 ESPECIAL

👉 Caixa de +/- 1,2 kg. 0% Glasseig.
Varietat: *Aristeus varidens*.

25,90 €/kg

❄ REF. P698

ALLISTAT NÚM.1 ESPECIAL 35/42

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

34,99 €/kg

❄ REF. P1262

CARABINERO BRILLANT 6/8

👉 Caixa d'1 kg. 0% Glasseig.
Varietat: *Plesiopenaeus edwardsianus* SSH.

91,99 €/kg



❄ REF. P1487

GAMBA PELADA 10/30

👉 Bossa d'1 kg. 30% Glasseig.
Varietat: *Solenocera melantho*.

9,95 €/kg

❄ REF. P1042

GAMBA PELADA 30/50

👉 Bossa d'1 kg. 30% Glasseig.
Varietat: *Solenocera melantho*.

7,70 €/kg



❄ REF. P1435

GAMBA SALADA CUITA M 120/140 APOLO

👉 Caixa d'1 kg. 0% Glasseig.
Varietat: *Parapenaeus longirostris* / *Parapenaeus* spp

12,25 €/kg

❄ REF. P1434

GAMBA SALADA CUITA G 100/120

👉 Caixa de +/- 1 kg. 0% Glasseig.
Varietat: *Parapenaeus longirostris* / *Parapenaeus* spp

13,50 €/kg



❄ REF. P575

ESCAMARLÀ NÚM. 1 1A. 11/15 ESPECIAL

📦 Caixa d'1,5 kg. 10% Glasseig.
Varietat: Nephrops norvegicus.

22,99 €/kg

❄ REF. P074

ESCAMARLÀ NÚM. 0 1A. 8/10 ESPECIAL

📦 Caixa d'1,5 kg. 10% Glasseig.
Varietat: Nephrops norvegicus.

24,70 €/kg

❄ REF. P073

ESCAMARLÀ NÚM. 00 5/7

📦 Caixa d'1,5 kg. 10% Glasseig.
Varietat: Nephrops norvegicus.

33,50 €/kg



❄ REF. P064

LLAGOSTINERA NÚM.3 A BORD 30/40

📦 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.
Varietat: Pleoticus muelleri.

8,50 €/kg

❄ REF. P765

LLAGOSTINERA NÚM.2 A BORD 20/30

📦 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.
Varietat: Pleoticus muelleri.

8,85 €/kg

❄ REF. P968

LLAGOSTINERA NÚM.1 A BORD 10/20

📦 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.
Varietat: Pleoticus muelleri.

10,25 €/kg

❄ REF. P1004

CUA LLAGOSTINERA C1 30/55

📦 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.
Varietat: Pleoticus muelleri.

17,20 €/kg



MARISC



* REF. P1168

LLAGOSTÍ TUNIS A BORD NÚM. 2 21/30

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

39,90 €/kg

* Ref. P1437

LLAGOSTÍ TUNIS A BORD NÚM. 3

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

35,90 €/kg

* Ref. P846

LLAGOSTÍ TUNIS A 21/30

Caixa de 800 gr 20% Glasseig.
Varietat: Penaeus Kerathurus. Origen: Túnez.

24,25 €/estoig

* Ref. 6389

LLAGOSTÍ TUNIS BB 31/40

Estoig de 800 gr 20% Glasseig.
Varietat: Penaeus Kerathurus. Origen: Túnez.

19,95 €/estoig



❄ REF. P1453

CUA DE LLAGOSTÍ CUITA, PELADA I DESVENADA 40/60

📦 Bossa d'1kg 10% glasseig.

Cua de Llagostí Vannamei, cuïta, pelada i desvenada. Varietat: Penaeus vannamei.

13,95 €/kg



Novetat

❄ Ref. 92626

LLAGOSTÍ CUIT 25/35

📦 Caixa de 2 kg. 10% Glasseig.

Varietat: Penaeus vannamei.

9,95 €/kg



❄ REF. P1049

LLAGOSTÍ CUIT 30/40

📦 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.

Varietat: Penaeus vannamei.

9,95 €/kg

❄ REF. P1050

LLAGOSTÍ CUIT EE 40/60

📦 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.

Varietat: Penaeus vannamei.

8,25 €/kg



CRUSTACIS

❄ REF. P1117

BOQUES DE CRANC CRUES XL NAMÍBIA

📦 Caixa de +/- 3 kg. 0% Glasseig.
Varietat: Chaceon Maritae.

26,90 €/kg



❄ REF. P1424

COSSOS DE CRANC CUITS 250/300 2XL NAMÍBIA

📦 Caixa de +/- 7 kg. 0% Glasseig.
Clúster de cranc cuit congelat. Varietat: Chaceon Maritae.
Deixar descongelar i llesta per a consumir.

21,75 €/kg

❄ REF. P1425

COSSOS DE CRANC CUITS 200/250 L NAMÍBIA

📦 Caixa de +/- 7 kg. 0% Glasseig.
Clúster de cranc cuit congelat. Varietat: Chaceon Maritae.
Deixar descongelar i llesta per a consumir.

19,90 €/kg



❄ REF. P1426

COSSOS DE CRANC CUITS 150/200 M NAMÍBIA

📦 Caixa de +/- 7 kg. 0% Glasseig.
Clúster de cranc cuit congelat. Varietat: Chaceon Maritae.
Deixar descongelar i llesta per a consumir.

17,50 €/kg

❄ REF. P929

LLAMÀNTOL 400/450 CANADÀ

📦 Caixa de 5 kg. 0% Glasseig.

Varietat: Homarus americanus. Procedència: Canadà.

21,50 €/kg



❄ REF. AM30013

LLAMÀNTOL 400/500 PARTIT

📦 Caixa de 5 kg. 0% Glasseig.

Varietat: Homarus americanus. Procedència: Canadà.

22,99 €/kg



❄ REF. P987

LLAGOSTA VERDA 200/300 MAURITÀNIA

📦 Caixa de 5 kg. 0% Glasseig.

Varietat: Panulirus regius. Origen: Mauritània.

29,95 €/kg



❄ REF. P1110

NÈCORA CUITA 8/12

📦 Safata de 2 kg. 0% Glasseig.

Nècora cuita congelada. Varietat: Necora puber. Origen Irlanda.

10,95 €/kg



❄ REF. P1035

NAVALLA DEL MEDITERRANI (CANYUT)

📦 Bossa de 12 unitats envasades al buit.

Navalla del Mediterrani. Varietat: Solen Vagina.

4,15 €/bossa

0,35 €
unitat aprox.



CEFALÒPODES

* REF. P1090

SÍPIA NETA 2P NATURAL

Caixa de 5 kg. 0% Glasseig. (40 peces/caixa)

Varietat: Sepia officinalis. Origen: Marroc

16,25 €/kg

* REF. P085

SÍPIA NETA MARROC 250/450 IQF

Caixa de 6 kg. 15% Glasseig.

Varietat: Sepia officinalis. Procedència: Marroc.

11,90 €/kg

* REF. P794

SÍPIA NETA 5/7 IQF

Caixa de 8 kg. 20% Glasseig.

Varietat: Sepia pharaonis. Procedència: Índia.

10,75 €/kg

* REF. P1030

SÍPIA NETA G A DAUS

Caixa de 6 kg. 0% Glasseig.

Varietat: Sepia officinalis.

11,50 €/kg

Moyseefood

* REF. 91071

POTA DE POP CUITA 200/300

Safata d'1,5 kg. (6 potes x 250 gr aprox.) 0% glasseig.

Varietat: Octopus vulgaris.

40,50 €/kg

* REF. P1013

POP CUIT RODANXES

Bossa d'1 kg. 0% glasseig.

Varietat: Octopus vulgaris.

25,50 €/kg

1,53 €
unitat aprox.



1,79 €
unitat aprox.



0,92 €
acompanyament
de 80 gr.



10,12 €
pota aprox.

❄ REF. P1413

CALAMAR MARROC 3P

📦 Bloc de 12 kg. 0% glasseig.

Varietat: Loligo vulgaris.

15,50 €/kg



❄ REF. P051

CALAMAR INDI NET

📦 Bloc de 2 kg. 20% glasseig.

Varietat: Loligo duvauceli. Procedència: Índia.

9,10 €/kg



❄ REF. P1105

TUB DE CALAMAR 23+ CM

📦 Caixa de 7 kg. 5% glasseig.

Varietat: Illex argentinus. Procedència: Argentina.

9,95 €/kg



❄ REF. PR962

XIPIRÓ FARCIT DE CARN

📦 Caixa de 2 x 3 kg. (14 -18 unitats/Kg.)

Beina de calamar (Loligo spp.) farcida amb una saborosa samfaina de carn. CALAMAR (40%), farcit (60%) (ceba, carn de porc i bovi (34%).

Són ideals per cuinar, en la salsa durant 10-15 minuts.

12,90 €/kg

0,81 €
unitat aprox.





Preu segons mercat

REF. PF60353

TURBOT VIVER 3/4 KG

Peces de 3/4 kg.

REF. PF60445

CORBALL VIVER NACIONAL 3/4 KG

Peces de 3/4 kg.

REF. PF90101

OSTRA NAPOLEÓN GALLEGA

Caixa de 25 unitats. (+ de 8 cm).

REF. PF39346

CLOÏSSA FINA GALLEGA 30/40

Caixa d'1 kg. (30/40 unitats kg).



Demana la teva tarifa de preus de Peix Fresc setmanal al teu assessor comercial.



REF. PF60062

LLAMÀNTOL EXTRA CANADÀ 400/600

Peces de 400/600 gr

REF. PF60067

BOU DE MAR 700/1.000 GR

Peces de 700/1000 gr

REF. PF60298

ZAMBURIÑA 1/2 CLOSCA 5/6 UNITATS

Safata 250 gr (5/6 unitats safata).

REF. PF60435

PERCEBES MITJANS GALLECS

Caixa de 25 unitats. (+ de 8 cm)



Demana la teva tarifa de preus de Peix Fresc setmanal al teu assessor comercial.

Bacallà Gardell

Gadus Morhua d'Islàndia



* 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 de carta.

10,56 €/kg

4,75 €
cua de 450 gr
aprox.



* REF. GA0011

LINGOT DE BACALLÀ ENVASAT AL BUIT +/- 200 GR

Caixa de +/- 5 kg. (Envasat al buit en 4 bosses x 6 unitats.) 0% Glasseig.

Varietat: Gadus Morhua. Procedència: Islàndia.

Lingots de la part baixa del llom curt del bacallà de +/- 200 gr

20,20 €/kg

4,04 €
lingot de 200 gr
aprox.



* REF. GA0026

SUPREMES DE BACALLÀ ENVASAT AL BUIT 300/350 GR

Caixa de +/- 6 kg. (Envasat al buit en 3 bosses x 6 unitats.) 0% Glasseig.

Varietat: Gadus Morhua. Procedència: Islàndia.

Supremes de morro curt de bacallà de 300/350 gr Envasat al buit.

27,99 €/kg



Tradició, qualitat, i experiència.

* REF. GA0018

CENTRES 300/350

Caixa de 6 kg. 30% glasseig.

Centres de llom curt de bacallà dessalat.

Part del centre del llom del bacallà, racions de 300 gr a 350 gr

19,08 €/kg

1,53 €
ració de 80 gr
aprox.



* Ref. GA0052

FILET DE BACALLÀ PIL - PIL

Caixa de +/-5,8 kg. aprox. 0 % Glasseig.

Filet de bacallà ideal per a fer al Pil-Pil.

15,25 €/kg

1,38 €
ració de 80 gr
aprox.



* Ref. GA0016

ESQUEIXAT EXTRA

Caixa de 3 x 2 kg. 0 % glasseig.

Bacallà esqueixat dessalat.

17,21 €/kg

1,38 €
ració de 80 gr
aprox.



GUARNICIONS

❄ REF. V126

CARXOFA CORS BABY

📦 Caixa de 5 x 1 kg. (10/15 gr/unitat). IQF
Cors de carxofa minis, naturals i suaus. Varietat: Cynara scolimus.

8,65 €/kg



🍷 REF. SG0327

CARXOFA ALLA ROMANA 17/19

🍷 Llauna de 2 kg.
Carxofes (70%), olis vegetals, aigua, julivert, sal, all, pols, pebre en pols.

9,25 €/llauna



Krissia

* REF. P381

BARRETES KRISSIA

Bossa d'1 kg.

Surimi (peix), aigua, oli gira-sol, cefalòpode (mol·lusc), extracte de cranc (crustaci).

7,50 €/kg



* REF. V032

ESPÀRREC MITJÀ 10/16

Bossa d'1 kg.

Espàrrecs verds tamany mitjà.

6,45 €/kg

* REF. V532

ESPÀRREC GRUIXUT 16/22

Bossa d'1 kg.

Espàrrecs verds gruixuts.

6,95 €/kg

* REF. V565

PASTANAGA BABY 14/18

Bossa de 2,5 kg.

Pastanaga petita (Daucus carota).

1,38 €/kg



1,24 €
acompanyament
de 80 gr

* 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.

15,50 €/kg



0,98 €
ració de 80 gr
aprox.

* 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.

12,25 €/kg





REF. F3750

ASSORTIT DE VERDURES BRASA

Caixa de 4 x 1 kg.

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

3,99 €/kg

0,40 €
ració de 100 gr
aprox.



REF. V8011

WOK INDONÈS

Bossa de 2,5 kg.

Barreja de verdures: pastanaga, faves de soja, brots de bambú, tirabecs, castanyes d'aigua, pebrot groc i bolets negres.

4,60 €/kg



0,46 €
ració de 100 gr
aprox.



REF. V8044

MIX DE VERDURES EN TEMPURA

Bossa d'1 kg.

Tempura de verdures amb un arrebossat únic a base d'una barreja de farina d'arròs, de blat de moro i de blat, s'aconsegueix una cobertura fina i una textura molt cruixent.

8,95 €/kg



1,34 €
ració de 150 gr



REF. V752

SWEET POTATO 11 X 11

Caixa de 4 x 2,5 kg.

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

5,35 €/kg



0,53 €
ració de 100 gr





REF. RF187

PATATA PARISINA V GAMA SENSE PELL

Caixa de 4 x 2 kg. (30/45 mm.)

Patates fresques senceres, pelades i pasteuritzades, envasades al buit, llestes per consumir-les. Varietat: Monalisa

1,95 €/kg

REF. RF188

PATATA PARISINA V GAMA AMB PELL

Caixa de 4 x 2 kg. (30/45 mm.)

Patates fresques senceres, sense pelar i pasteuritzades, envasades al buit, a punt per consumir-les. Varietat: Monalisa

1,95 €/kg

Traiteur de Paris

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, perquè aquesta guarnició resulti saborosa, suau i fudent.

0,80 €/unitat



0,36 €
unitat de 50 gr
aprox.

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%).

7,25 €/kg



0,53 €
unitat de 65 gr
aprox.

REF. V139

PEBROTS PIQUILLO FARCITS DE MARISC

Caixa de 2,5 kg. (+/- 65 gr/peça)

Farciment de marisc (17%), daus de peix, oli de gira-sol, ceba fregida. Pebrots del piquillo (35%).

8,12 €/kg



REF. PR122

CEBA CAMELITZADA

Envàs de 420 ml.

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

6,50 €/envàs



FLECA

* REF. PA55001

COCA DE L'ESCALA

Caixa de 15 un. de +/- 400 gr

Farina de blat, aigua, sal, i llevat. Obrir i torrar al forn, torradora o salamandra.

1,40 €/unitat



europastry

* REF. 27641

XAPATA RESTAURANT

Caixa de 85 x 65 gr (12 cm.)

Xapata ideal per oferir al client. Cruixent i molt saborosa. Ideal per a entrepans, torrades o acompanyar un bon àpat.

0,31 €/unitat



europastry

* REF. 64970

GRAN CRISTALÍ

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

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

1,79 €/unitat



europastry

* REF. 64971

GRAN CRISTALÍ PRE TALLAT

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

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

0,41 €/unitat





europastry

REF. 62700

ASSORTIT SELECCIÓ

Caixa de 100 x 33 gr

Mini Rústic Puntetes, Rombe de Llinosa, Panet d'Olives, Panet de Albercoc i nous.

0,39 €/unitat



europastry

REF. 42150

ASSORTIT MINI VIENES

Caixa de 75 x 44 gr (85 mm.)

Tres saboroses varietats llavors de lli, llavors de rosella i orenga amb olives.

0,30 €/unitat



europastry

REF. 64971

MINI PINXO

Caixa de 130 x 17 gr (5 cm.)

Un saborós pa per entrepans elaborat amb massa mare, d'atractiu format acabat en puntetes, escorça cristal·lina i molla molt fresca.



0,10 €/unitat



europastry

REF. 68150

SABIO

Caixa de 50 x 70 gr (15 cm.)

Petit panet de forma arrodonida, amb una grenya que mostra l'empenta i l'energia de la massa mare al core's, amb farina enganxada a l'escorça i de suau color daurat. La seva forma atractiva es complementa amb una molla delicada i blanca que en boca contrasta amb l'escorça òptima. Hi trobarem abundants sabors i matisos, característics de la família Saint Honoré, atrapats durant la cocció i producte de la suau caramel·lització de la massa durant el fornejat.



0,38 €/unitat



europastry

REF. 25825

ROMBET

Caixa de 80 x 50 gr (12,5 cm.)

Format petit del rombe. Pa cruixent i molt saborós. Ideals per a hostaleria i càtering.



0,25 €/unitat



europastry

REF. 61241

PULGA CRISTAL·LINA

Caixa de 96 x 20 gr (7 cm.)

Menys és més. Pinxos, tapes, montaditos, mini hamburgueses i fins i tot cistelles de pa. Una àmplia gamma de possibilitats amb una mida reduïda.



0,16 €/unitat

BRIOXERIA I POSTRES

europastry

REF. 64210

POP DOTS SUGAR

Caixa de 100 x 12 gr (44 Mm.)

Donem la benvinguda a aquestes miniatures de massa tendra i esponjosa de l'autèntic Dots. Empolvorades amb sucre es converteixen en un mini pecat. Qualsevol moment és bo per a un pop Dots! (Inclou 10 bosses)

0,13 €/unitat

Descongela
15 - 20 min.



europastry

REF. 64230

POP DOTS BLANC

Caixa de 100 x 20 gr (44 Mm.)

Un nou sabor i un nou color envolten la massa extraordinària de Dots tradicional. Rodons, tendres i esponjosos i amb la mateixa personalitat de sempre. Ara amb cobertura de xocolata blanca, sense greixos parcialment hidrogenats, sense colorants artificials, ideals en qualsevol moment per al mos perfecte. (Inclou 10 bosses)

0,22 €/unitat

Descongela
15 - 20 min.



europastry

REF. 64220

POP DOTS XOCO

Caixa de 100 x 15 gr (44 Mm.)

Donem la benvinguda a aquestes miniatures de massa tendra i esponjosa de l'autèntic Dots. Banyats en cacau es converteixen en un autèntic mini pecat. Qualsevol moment és bo per a un Pop Dots! (Inclou 10 bosses)

0,13 €/unitat

Descongela
15 - 20 min.



europastry

REF. 62320

ASSORTIT MINI TULIPES

Caixa de 46 x 35 gr (48 Mm.)

Delicioses muffins de massa tendra i esponjosa, exquisits farcits i sorprenents toppings presentades en una càpsula més atractiva.

0,39 €/unitat

Descongela
20 - 35 min.



❄ REF. 62200

ASSORTIT REBOSTERIA

📦 Caixa de 3 kg. (154 x 21 gr/unitat)

Mousse de iogurt amb mermelada de nabius, Tòfona de xocolata blanca, Tòfona de xocolata negra, Flam, Pastís Sara, Cisteta de fruites, Flamet de cel, Mousse xocolata, Bola de rovell, Encenall de tiramisú, Mousse de llimona, Petit-four maduixa, Petit-four de crema catalana, Pastís Sacher, Mousse de maduixa, Petit-four d'avellana, Pastisset de rovell i Arrissat de taronja.

0,36 €/unitat



❄ REF. M734

MINI TRONQUETS DE NADAL

🕒 Descongelar
3 hores a nevera

📦 Caixa de 20 x 100 gr

Pa de pessic enrotllat farcit de nata amb crema de xocolata, contornejat amb nata amb crema de xocolata i decorat amb motius nadalencs no comestibles.

1,99 €/unitat

Fes previsió amb el teu assessor comercial. Stock fins a esgotar existències.



❄ REF. M718

LIONESA DE NATA

📦 Caixa de 35 unitats.

Pasta choux farcida de nata natural i coberta amb sucre de llustre.

0,65 €/lionesa



❄ REF. M560

TRUFES GELADES

🕒 Descongelar
30 min.

📦 Caixa de 50 x 15 gr

Boletes de trufa aromatitzades amb brandy i cobertes de fideus de xocolata.

0,22 €/trufa



POSTRES

Traiteur de Paris

❄ REF. PR231

COULANT DE XOCOLATA

📦 Caixa de 20 x 100 gr

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

0,89 €/coulant

850 W
35 seg.

200 °C
12 min.



❄ REF. 9862

FONDANT DE BAILEYS

📦 Caixa de 12 x 90 gr

Autèntic xocolata belga amb un cremós cor de Baileys Irish Cream.

2,11 €/fondant

850 W
40 seg.

200 °C
12 min.



Per la compra de 2 caixes d'aquestes 2 referències

❄ REF. M571

COULANT DE XOCOLATA

📦 Caixa de 20 x 120 gr

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

1,75 €/coulant



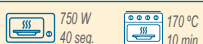
❄ REF. M577

COULANT DE XOCOLATA BLANCA

📦 Caixa de 20 x 120 gr

Massa de bescuit, ou, sucre, i cobertura de xocolata blanca.

1,75 €/coulant



Codi agrupació
AG0067

De regal

Pastís de Formatge amb gorgonzola
ref M581 1,7 kg, 15 racions aprox.



Promoció vàlida fins a esgotar existències

❄ REF. M731

PASTÍS DE FORMATGE FRED

📦 Caixa de 12 x 80 gr

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

2,10 €/pastís



❄ REF. M730

TIRAMISÚ

📦 Caixa de 12 x 90 gr

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

2,10 €/tiramisú



❄ REF. M732

PASTÍS FERRERO GOLDEN

📦 Caixa de 12 x 90 gr

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

2,10 €/pastís



POSTRES

❄ REF. 4291

TORRIJA CAMELITZADA BIOIX

🍷 Caixa de 15 x 100 gr

Torrija sucosa a base de llet, canyella i pa de brioix. Torrada amb sucre i rovell pastissera. Per servir calenta!

2,24 €/torrija



❄ REF. M717

MINI BRAÇ DE NATA GEMA

🍷 Caixa de 16 x 100 gr

Bracets individuals de pa de pessic farcit de nata fresca, cobert de rovell i decorat amb crocanti.

1,50 €/braç



❄ REF. 67310

TIRAMISÚ MONOPORCIÓ

🍷 Caixa de 10 x 110 gr

Preparem el nostre tiramisú tal com es fa a Itàlia: Empapem en cafè els melindros secs, de tipus Savoiardi, els cobrim amb una abundant capa de crema que inclou formatge mascarpone, rovell d'ou, nata i sucre, i empolvorem amb cacau.

2,48 €/tiramisú



Traitteur de Paris

❄ REF. PR332

CHEESECAKE PRÈMIUM

Caixa de 20 x 90 gr

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

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

1,55 €/cheesecake

🕒 Descongelar
4 hores

❄ REF. PR329

TATIN DE POMA

🍷 Caixa de 16 x 120 gr

Aquest clàssic de la pastisseria francesa destaca per la qualitat dels seus ingredients: pomes amb un deliciós sabor de caramel disposades sobre una exquisida massa folla de mantega de sabor autèntic.

🕒 100 W
15 seg.

🕒 150 °C
15 - 20 min.

1,90 €/tatin



Traiteur de Paris

❄️ REF. PR335

LINGOT FERRERO ROCHER

📦 Caixa de 16 x 65 gr

Unes postres modernes de moda gràcies a el seu recobriments cruixent de xocolata i avellana. Unes postres gourmet ric en xocolata (42 % de la recepta) i amb 3 textures diferents: mousse, galeta i cruixent.

1,68 €/lingot

Novetat



Traiteur de Paris

❄️ REF. PR334

LINGOT DE XOCOLATA

📦 Caixa de 16 x 65 gr

Unes delicioses postres de sabor potent i compost de 4 capes diferents: un pa de pessic Gioconda de xocolata, una capa cruixent de xocolata, una mousse de xocolata i, finalment, un glacejat de xocolata. A més, seleccionem el nostre cacau amb la màxima cura per revelar tot el sabor d'aquest pastís.

1,68 €/lingot

Novetat



🍷 REF. S1133

CAVA BRUT NATURE TALINO PERVERS

📦 Caixa de 6 x 750 Ml.

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

Ideal per a menjar i celebracions.

3,85 €/ampolla



PASTISSOS

**CODI PROMOCIÓ:
991478 DISTRIB. 3+1**

Novetat



Ref. 2463
Pastís de l'àvia,
1,400Kg.

26,84 €/unitat

Novetat



Ref. 1461
Pastís amb KitKat,
1,700 Gr.

33,22 €/unitat

Novetat



Ref. 2471
Pastís galeta Lotus,
1,600Kg.

34,19 €/unitat



3+1

Comprant

qualsevol d'aquests pastissos

* El pastís de regal no podrà ser cap de les novetas que estan assenyalsades.

Nova recepta



Ref. 2462
Pastís Red Velvet,
1,700 Gr.

27,85 €/unitat



Ref. 3266
Pastís de poma,
1,750Gr. Pretallat

19,27 €/unitat



Ref. 8104
Pastís Mort per xocolata,
1,650 Kg. Pretallat

22,78 €/unitat



Ref. 2352
Pastís formatge/mirtils,
1,800 kg.

28,29 €/unitat



Ref. 3161
Pastís formatge/dolç de llet,
1,450Kg. Pretallat

22,63 €/unitat



Ref. 1863
Pastís cookies/cheesecake
1,500 Kg.

24,95 €/unitat



Ref. 2351
Pastís poma/doç de llet canyella,
1,800 Kg. Pretallat

26,11 €/unitat



Ref. 9873
Tiramisú Savoiardí,
1,000 Gr.

16,17 €/unitat



Ref. 1465
Pastís llimona,
1,000Kg.

21,76 €/unitat



Ref. 4608
Pastís de formatge,
1,100 Kg.

18,28 €/unitat



Ref. 2345
Pastís della Nonna,
1,400Kg. Pretallat

21,76 €/unitat



Ref. 3853
Pastís maduixa,
1,500Kg. Pretallat

18,78 €/unitat

ELABORACIÓ DE POSTRES



3,60 €
kg.

REF. RF024

IOGURT GREC NATURAL

Bidó de 3 kg.

Iogurt Grec natural especial hostaleria. Indicat per a la preparació de postres.

10,80 €/bidó



2,47 €
Kg.

REF. RF023

IOGURT NATURAL CREMÓS

Bidó de 3 Kg.

Iogurt cremós natural especial hostaleria. Indicat per a la preparació de postres.

7,40 €/bidó

REF. RF175

MASCARPONE

Envàs de 500 gr

Formatge per untar, presentat en terrina de 500 g.

Obtingut per la coagulació tèrmica àcida de la crema de llet.

4,40 €/envàs



REF. PR2081

CRUMBLE

Caixa de 2 kg.

Crumble de galeta ideal per a preparar postres.

13,50 €/kg



REF. 63070

PLANXA DE FULL ESPECIAL

Caixa de 15 x 1 kg. (58 x 38 cm.)

Amb la planxa de pasta de full 100% mantega tot és possible. Elabora les teves pròpies receptes amb la màxima qualitat, ens encarreguem de posar-t'ho fàcil.

8,99 €/planxa

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.

5,10 €/envàs



0,51 €
ració de 100 ml
aprox.



REF. RF126

TIRAMISÚ UHT

Caixa de 6 x 1 L. (20 racions x 100 ml. aprox.)

La base ideal per muntar un autèntic tiramisú italià amb base de mascarpone.

5,90 €/envàs



0,59 €
ració de 100 ml.
aprox.





REF. S3893

PINYA NATURAL RODANXES 50/60

Llauna de 3 kg.

Pinya natural i suc de pinya.

6,90 €/llauna



REF. S2761

PERA ALMÍVAR MEITATS

Caixa de 12 x 840 gr.

Pera, aigua, i sucre.

2,30 €/llauna

COMPLEMENTS



REF. S9616

SALSA BEIXAMEL

Caixa de 6 x 500 gr.

Salsa beixamel UHT.

1,80 €/envàs



REF. S2451

GRAN CREMA TARTUFATA NEGRA

Envàs de 500 gr.

Salsa a base de Xampinyons, Oli de Gira-sol, Oli d'Oliva i Tòfona.

8,90 €/envàs



REF. S2763

NATA LÍQUIDA 35%

Caixa de 6 x 1 l.

Derivat làctic amb greix vegetal ideal per muntar: òptima textura, òptima fermesa: fins a 48 hores en nevera sense perdre aspecte inicial i alt rendiment: fins 2,5L.

4,50 €/brick



REF. S2065

SALSA BEIXAMEL DESHIDRATADA

Bossa de 2,5 kg. (Rendiment: 11 l. - 138 racions)

Barrejar 125 gr de producte amb 1l. d'aigua freda o ambient.

Remenar bé i deixar reposar 5 minuts. Emmagatzemar per sota de 3 °C un màxim de 72 hores. Abans de servir, regenerar a una temperatura superior a 72 °C. (bany Maria, Microones, qualsevol tipus de forn o directe al foc). Preparació instantània: Barregeu 125 gr de producte amb 1 l d'aigua freda o calenta i remeneu-ho bé. Porteu a ebullició. Recomanat per a ús en línies freda i calenta. Apta per a pasteurització.

REF. S2767

NATA PER CUINAR I MUNTAR

Brick d'1 l.

Producte a base de mazada, greix vegetal hidrogenat i greix làctic, que ha estat sotmès a un procés d'UHT.

2,90 €/brick

14,85 €/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

