



# MENU



# VERDURES

\* REF. V515

## CEBA PICADA FINA

Bossa d'1 Kg.

Ceba tallada picada fina 6 x 6 Mm.

2,35 €/kg



0,19 €  
base de 80 gr  
aprox.



\* 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%).

2,70 €/kg



0,22 €  
base de 80 gr  
aprox.



\* REF. V1024

## CARXOFA TROSSEJADA

Bossa de 2,5 kg.

Carxofes (Cynara scolymus). Les carxofes es preparen, renten, i es tallen en segments.

3,20 €/kg

0,26 €  
ració de 80 gr  
aprox.



\* REF. S0047

## BLAT DE MORO

Llauna de 3 Kg.

Blat de moro, aigua, sucre i sal.

3,99 €/llauna

0,32 €  
ració de 80 gr  
aprox.



\* REF. S4888

## LLENTIES CUITES

Llauna de 3kg

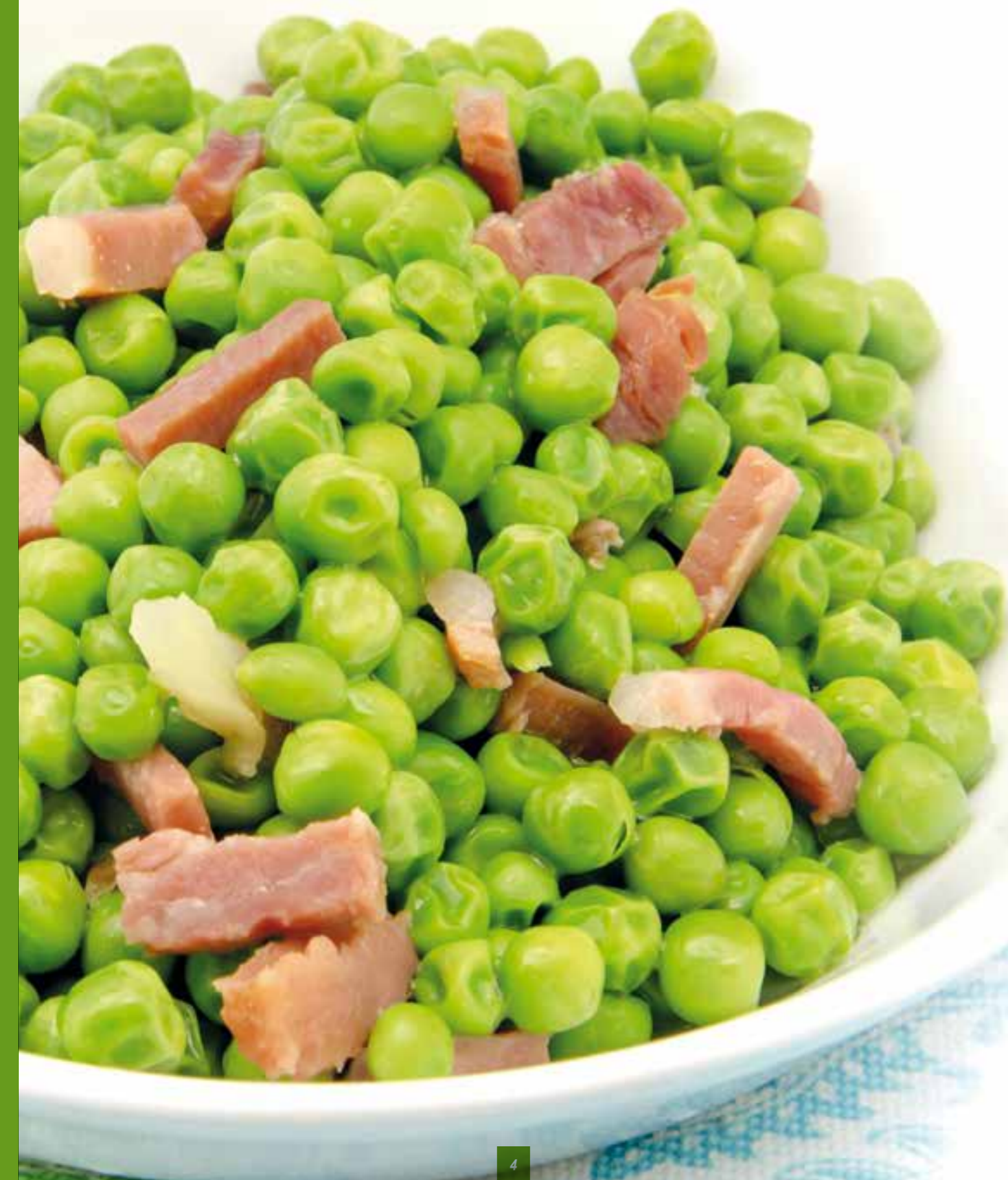
Llenties cuites, aigua i sal.

2,65 €/llauna

0,21 €  
ració de 80 gr  
aprox.



# VERDURES



❄ REF. V731

## ENSALADILLA EXTRA

🛒 Bossa de 2,5 Kg.

Patata 52%, pastanaga 35%, pèsol 7% i mongeta verda trossejada 6%.

1,20 €/kg



0,14 €  
ració de 120 Gr.  
aprox.



❄ REF. V183

## MINESTRA IMPERIAL

🛒 Bossa de 2,5 kg

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

1,76 €/kg



0,21 €  
ració de 120 Gr.  
aprox.



❄ REF. 98022

## ESPINACS MIL FULLES

🛒 Bossa de 2,5 kg.

Tenen una textura suau, un gust intens i les fulles tenen un color brillant i uniforme. Es  
congegen una a una i superposades fins a formar pràctiques porcions de 125 Gr.

1,90 €/kg



0,23 €  
ració de 120 gr  
aprox.



❄ REF. F3710

## PÈSOL SUPER FÍ

🛒 Caixa de 6 x 1 kg.

Llavors immadures de pèsol (*Pisum sativum*) procedents de matèria primera fresca i  
sana. Els pèsols es netegen, escalden, s'ultracongegen individualment i calibren, per ob-  
tenir la fracció de diàmetre inferior a 8,7 mm.

2,75 €/kg



0,33 €  
ració de 120 gr  
aprox.



❄ REF. RF010

## ALBERGÍNIA ESCALIVADA

🛒 Safata d'1 Kg.

Albergínia escalivada.

7,90 €/safata

0,63 €  
base de 80 gr  
aprox.



❄ REF. RF009

## PEBROT ESCALIVAT

🛒 Safata d'1 Kg.

Pebrot Escalivat.

7,30 €/safata

0,58 €  
base de 80 gr  
aprox.

# PATATES

LambWeston SEIENDO POSIBILITATS EN PATATES

\* REF. 70068

## 6 X 6 RESERVA PRIVADA

Caixa de 4 x 2,5 kg.

Patates selectes de primera qualitat, que li permetrà treure més rendiment, aconseguir més racions per kg de producte.

2,54 €/kg



0,25 €  
ració de 100 gr  
aprox.



LambWeston SEIENDO POSIBILITATS EN PATATES

\* REF. 70050

## "GAJO SABOR + PIEL"

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patates seleccionades cuidadosament, rentades, tallades, y pre fregides.

2,60 €/kg



0,26 €  
ració de 100 gr  
aprox.



LambWeston SEIENDO POSIBILITATS EN PATATES

\* REF. V228

## BRAVA CHEF

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patates tallades en forma de dau ideals pera preparar tapes i patates braves.

2,40 €/kg



0,24 €  
ració de 100 gr  
aprox.



\* REF. 97023

## PATATA 3/8

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Patata de 10 Mm. prefregides i ultracongelades

2,04 €/kg



0,20 €  
ració de 100 gr  
aprox.



McCain

\* REF. V209

## HOME STYLE CUBE

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Cubs de patata de mida i forma irregular per plats tradicionals.

2,45 €/kg



0,24 €  
ració de 100 gr  
aprox.



McCain

\* REF. V703

## 9 X 9 SURE CRISP

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Patates de 9 x 9 mm amb un cruixent arrebossat.

2,60 €/kg



0,26 €  
ració de 100 gr  
aprox.



McCain

\* REF. V767

## CRISPERS

Caixa de 5 x 2,5 Kg.

Exclusiu tall en V, amb pell i un arrebossat cruixent.

2,88 €/kg



0,29 €  
ració de 100 gr  
aprox.



\* REF. V409

## STEACKHOUSE

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patates ideals per acompanyar plats de carn.

1,90 €/kg



0,19 €  
ració de 100 gr  
aprox.



# PRECUINATS

\* REF. 97125

## PIZZA MARGARITA



Caixa de 6 x 1 Kg. (30 x 40 Cm.)

Pizza al forn de pedra recoberta de salsa de tomàquet i formatge.

4,42 €/pizza



\* REF. 97123

## PIZZA DE PERNIL



Caixa de 6 x 1 Kg. (30 x 40 Cm.)

Pizza al forn de pedra recoberta per salsa de tomàquet i topping de pernil.

4,49 €/pizza



\* REF. 97124

## PIZZA DE TONYINA



Caixa de 6 x 1 Kg. (30 x 40 Cm.)

Pizza al forn de pedra recoberta per salsa de tomàquet i topping de tonyina.

4,92 €/pizza



\* REF. PR832

## BASE DE PIZZA DE 32 CM

Caixa de 40 x 200 gr

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

1,30 €/base

\* REF. PR833

## BASE DE PIZZA DE 45 CM

Caixa de 30 x 600 gr

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

2,95 €/base



\* REF. R003

## BASE DE PIZZA

Caixa de 20 unitats. 30 x 40 cm. (510 Gr./unitat.)

Elaborades amb farina de malta i civada, sense additius.  
D'aspecte arsenal, vorades arrodonides, cruixent i esponjosa.  
Ideal per a fer porcions. Cuites al forn de pedra.

1,50 €/base



\* REF. R3051

## BASE DE PIZZA AMB TOMÀQUET

Caixa de 6 unitats. (250 Gr./unitat.). 26 Cm.

Base de Pizza extra fina amb tomàquet.

1,38 €/base



# PRECUINATS



\* REF. F3751

## TEMPURA SELECCIÓ

Caixa de 6 x 1 kg.

Hortalisses 60% (carbassó, pastanaga, mongeta verda rodona, ceba, moniato, espàrrec verd).

8,80 €/kg



180 °C  
3 - 4 min.

0,88 €  
ració de 100 gr



\* REF. F2302

## HAMBURGUESA KALE/QUINOA

Caixa de 3 x 1,2 kg. 75 gr./unitat. (3 x 16/unitats)

Kale 18%, quinoa cuita 13%, pa ratllat, quinoa inflada, oli de gira-sol, patata, pastanaga, ceba rostida faves de SOJA, flocs de patata, farina de BLAT, brou vegetal, sal, sucre, espècies.

0,57 €/hamburguesa



180 °C  
3,5 min. 220 °C  
20 min.



\* REF. PR701

## ALETES DE POLLASTRE BARBACOA

Caixa de 5 x 1 Kg.

Aletes de pollastre marinades i glasejades amb gust de barbacoa, fregides i envasades en IQF.

7,30 €/kg



180 °C  
4 - 5 min.

1,31 €  
ració de 180 gr



\* 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.

0,18 €/caneló



200 °C  
35 min. 800 W  
10 - 12 min.



\* REF. PR632

## LASSANYA BOLONYESA SENSE BEIXAMEL

Caixa de 30 x 175 gr.

Carn de vedella i porc (46%), tomàquet, pastanaga, ceba, oli d'oliva, pebrot vermell, vi blanc, sal, midó de blat de moro, all, pebre negre i alfàbrega.

1,33 €/lassanya



200 °C  
35 min. 800 W  
10 - 12 min.



\* REF. C007

## ANELLA A LA ROMANA

Caixa de 3 Kg.

Anelles de pota (48,4%) de mida regular i tendra textura, amb un sabró arrebossat. Varietat: Illex argentinus.

13,25 €/kg



180 °C  
4 - 5 min.

1,85 €  
ració de 140 gr  
aprox.



\* REF. R9513

## BUNYOLS DE BACALLÀ "MESÓN"

Caixa de 4 x 1 Kg.

Exquisits bunyols de bacallà elaborats a partir de la nostra recepta tradicional i amb més d'un 30% de bacallà. Amb una forma artesanal, cruixents per fora i fionjocs per dins. A més de fregir-los, també es poden preparar al forn.

10,75 €/kg



175 °C  
3 min.

1,50 €  
ració de 140 gr  
aprox.



\* REF. R551

## BUNYOLS DE BACALLÀ "RECETAS CASERAS"

Caixa de 4 x 1 Kg.

Exquisits i saborosos bunyols de bacallà amb un 12% de contingut de matèria noble i un toc d'all i julivert. Una barreja de contrastos i sabors de textura cruixent per fora i tendra per dins. Una tapa o aperitiu ideal per degustar sol o acompanyat d'altres aperitius.

5,40 €/kg



180 °C  
3 min.

0,76 €  
ració de 140 gr  
aprox.



\* REF. F7242

## FISH & CHIPS

Caixa de 4 kg. (165 gr/peça)

Porcions elaborades a partir de peces de filets de Abadejo d'Alaska (Peix carboner d'Alaska) arrebossades, prefregides i ultracongelades.

11,25 €/kg



180 °C  
5 min.



220 °C  
15 - 20 min.

1,86 €  
porció de 165 gr  
aprox.



\* REF. F7243

## SKIPPER DE BACALLÀ MSC

Caixa de 4,4 Kg. (80 Gr./peça)

És un deliciós arrebossat de bacallà, un de sabor suau. Varietat: Gadus Morhua (60%).

10,45 €/kg



220 °C  
10 - 15 min.



180 °C  
3 - 4 min.

0,84 €  
ració de 80 gr  
aprox.



# PRECUINATS



REF. CF0161  
**GARRÓ DE PORC ALEMANY**

Caixa de 12 x 600 Gr.  
Braó de porc rostí amb escorça de cansalada, sal i sucre caramelitzada.

**3,99 €/garró**



**3,16 €**  
ració de 300 gr  
aprox.

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.

**10,55 €/kg**



**0,98 €**  
unitat de 95 gr  
aprox.

REF. PR125  
**ESCALOPA MILANESA DE VEDELLA**

Caixa de 4 Kg. (42 peces aprox.)  
Carn de vedella macerada i arrebossada.

**10,30 €/kg**



**0,88 €**  
peça de 120 gr  
aprox.

REF. PR155  
**FILET DE PIT DE POLLASTRE EMPANAT**

Caixa de 4 x 1 kg. (90 - 150 gr peça)  
Filets de pit de pollastre (63%), nets d'ossos, macerats. adobats i empanats.

**7,35 €/kg**



**0,57 €**  
Unitat 60 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, caiena, pebre, ceba i all.

**9,50 €/kg**



**0,62 €**  
unitat de 83 gr  
aprox.

La Cocinera  
REF. C023  
**PIT D'AU ARREBOSSAT**

Caixa de 2,5 kg. (30 unitats/caixa.)  
Delicioses i cruixents pits empanades Amb un arrebossat extra cruixent. Producte que està pre fregit i enformat.

**7,44 €/kg**



REF. PR646  
**PISTO AMB SALSA DE TOMÀQUET**

Safata de 2 kg. (20 x 100 gr.)  
Recepta clàssica que destaca per la combinació d'hortalisses amb una salsa exquisida de tomàquet ideal com a acompanyament o ingredient d'un altre plat.

**5,20 €/kg**



**0,42 €**  
acompanyament  
de 80 gr aprox.



REF. PR647  
**CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT**

Barqueta de 2,5 kg. (8 x 300 Gr.)  
Contraçuixa de pollastre 79%, ceba, tomàquet natural, vi blanc, oli, all, sal aromatitzada, farigola i romani.

**8,70 €/kg**



**2,61 €**  
ració de 300 gr  
aprox.



REF. PR648  
**TIRA DE COSTELLA DE PORC CONFITADA**

Safata de +/- 1,2 kg. (3/4 racions).  
Costella de porc confitada amb salmorra i els seus propis sucus.  
Costella de porc (90%).

**12,85 €/kg**



**3,85 €**  
ració de 300 gr  
aprox.



REF. PR645  
**MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET**

Caixa de 2 x 1,75 kg.  
Boles de carn picada, condimentada i cuita amb salsa de tomàquet.  
Carn de porc (40%), carn de vedella (30%).

**7,89 €/kg**



**1,97 €**  
ració de 250 gr  
aprox.



# PRODUCTES DEL MAR

\* REF. 6514

## FILET DE BACALLÀ 2A. +1.000

Caixa d'11 Kg. 20% Glasseig.  
Varietat: Gadus Morhua. Procedència: Rússia

4,70 €/kg



0,85 €  
ració de 180 gr  
aprox.



\* REF. P561

## LLOM JUNIOR DE BACALLÀ

Caixa de 5 kg. 15% Glasseig.  
Bacallà, aigua, i sal. Varietat: Gadus Morhua. Procedència: Islàndia

8,50 €/kg



1,27 €  
ració de 150 gr  
aprox.

\* REF. P1197

## CUES DE BACALLÀ 100/300 1ª

Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.  
Bacallà, aigua, i sal. Varietat: Gadus Morhua. Procedència: Islàndia.

6,95 €/kg



1,74 €  
ració de 250 gr  
aprox.

\* REF. P1488

## FILETÓ DE LLUÇ 680/790

Caixa de 7,5 Kg 5% Glasseig.  
Varietat: Merluccius Capensis / Paradoxus. Amb Pell. Origen: Sudàfrica.

8,33 €/kg



1,42 €  
peça de 170 gr  
aprox.

\* REF. P1456

## LLENGUADO SENEGAL 200/400 IQF

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

4,50 €/kg



1,35 €  
unitat aprox.

\* REF. P1479

## FILET D'EGLEFINO 100/130 AMB PELL

Caixa de 5 kg. 10% Glasseig.  
Varietat: Melanogrammus aeglefinus.

4,95 €/kg



0,57 €  
filet de 115 gr  
aprox.

\* REF. P1510

## FILET DE LIRIO (MAIRA) IQF

Caixa de 6 kg. XXXX% Glasseig.  
Varietat: Micromesistius poutassou.

3,95 €/kg



0,59 €  
filet de 150 gr  
aprox.



\* REF. P1347

## RODANXA DE SALMÓ SALAR IQF

Caixa de 5 kg. 15% Glasseig.  
Varietat: Salmó salar. Procedència: Noruega.

8,45 €/kg



1,69 €  
rodanxa de 200 gr  
aprox.

\* REF. P1473

## RODANXA DE CAELLA SENSE PELL

Caixa de 6 kg. 20% Glasseig.  
Varietat: Prionace glauca.

3,60 €/kg



0,72 €  
rodanxa de 200 gr  
aprox.



# MARISC

\* REF. P1248

## ESCAMARLÀ ESCÒCIA EXTRA NÚM. 3 21/25

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

14,70 €/kg

3,67 €  
ració de 250 gr  
aprox.



\* REF. P113

## MUSCLO CUIT 1/2 CLOSCA 90/130

Safata d'1 kg. 10% Glasseig.  
Varietat: Mytilus galloprovincialis. Procedència: Galícia.

6,80 €/kg

1,70 €  
ració de 250 gr  
aprox.



\* REF. 92644

## CLOÏSSA MARRÓ

Bossa d'1 Kg. (40/60 peces). 0% Glasseig.  
Varietat: Meretrix Lyrata. Origen: Vietnam.

3,15 €/kg

0,79 €  
ració de 250 gr  
aprox.



\* REF. P1216

## LLAGOSTÍ VANNAMEI 40/50

Caixa de 6 kg. 5% Glasseig.  
Varietat: Penaeus spp. Origen: Atlàntic Sudest.

7,25 €/kg

0,97 €  
unitat aprox.



\* REF. P1046

## GAMBA PELADA 50/70

Bossa d'1 kg. 20% Glasseig.  
Gamba pelada i crua. Varietat: Solenocera melantho.

7,35 €/kg

1,32 €  
ració de 180 gr  
aprox.



# CEFALÒPODES

0,85 €  
peça de 100 gr  
aprox.

\* REF. P1076

## SIPIA NETA 8/12 MARROC

Bossa d'1 kg. 20% glasseig.  
Varietat: Sepia pharaonis. Procedència: Marroc.

8,50 €/kg



\* REF. P793

## SIPIA NETA 2/4

Caixa de 8 kg. 20% glasseig.  
Varietat: Sepia pharaonis. Procedència: Índia.

10,50 €/kg

3,46 €  
peça de 330 gr  
aprox.



0,87 €  
ració de 120 gr  
aprox.

Torry Harris

\* REF. P1390

## PREPARAT DE SÍPIA I CALAMAR

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

7,25 €/kg



4,87 €  
unitat aprox.

\* 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%).

12,99 €/kg

1,53 €  
peça de 300 gr  
aprox.

\* REF. P002

## CALAMAR PATAGÒNIC 4C 9/12

Bloc de +/- 5 kg. XXX% Glasseig.  
Calamar Patagònic brut. Varietat: Loligo Gahi-patagonica.

5,10 €/kg



0,99 €  
ració de 300 gr  
aprox.

\* REF. P1150

## TUB DE POTA GIGAS 200/400

Caixa de 5 kg. 25% Glasseig.  
Varietat: Dosidicus Gigas.

3,30 €/kg

\* REF. P1220

## REJOS DE CALAMAR IQF

Caixa de 5 kg. IQF. 10% Glasseig.  
Potes de calamar. Varietat: Illex argentinus.

6,75 €/kg

0,54 €  
ració de 80 gr  
aprox.





## Tradició, qualitat, i experiència.

\* Ref. GA0071

### CUES 150 GR

Caixa de 6 kg. (3 bosses x 2 kg) 0% Glasseig.  
Cues dessalades de 150 GR, amb alt contingut en gelatina.

6,83 €/kg

\* Ref. GA0003

### CUES 250/300 GR

Caixa de 6 kg. 50% Glasseig.  
Cues dessalades de 250/300 gr, amb alt contingut en gelatina.  
Ideals per menú o plats més econòmics.

8,95 €/kg

\* Ref. GA0002

### CUES 400/500 GR

Caixa de 6 kg. 50% Glasseig.  
Cues dessalades de grans dimensions, amb alt contingut en gelatina.  
Ideals per menú o plats de carta.

9,17 €/kg

\* Ref. GA0004

### ESQUEIXAT

Caixa de 2 x 2,5 kg.  
Talls de bacallà esqueixat sense pell.  
Envasat al buit.

15,99 €/kg

\* REF. GA0008

### BACALLÀ ESQUEIXAT ESPECIAL IQF

Caixa de 6 Kg. 25% de Glasseig.  
Talls de bacallà esqueixat sense pell.

11,99 €/kg

1,02 €  
ració de 150 gr  
aprox.



2,46 €  
cua de 275 gr  
aprox.

4,13 €  
cua de 450 gr  
aprox.

1,28 €  
ració de 80 gr  
aprox.



0,96 €  
ració de 80 Gr.  
aprox.

Ideal per  
menú

\* Ref. GA0001

### BACALLÀ RACIÓ MENÚ 150/180 GR

Caixa de 6 kg. 12 % Glasseig.  
La "tajada" o tall ideal per a menú.

9,95 €/kg

NOVETAT  
al nostre assortiment

1,60 €  
ració de 170 gr  
aprox.



\* Ref. GA0052

### FILET PIL - PIL

Caixa de +/-5,8 kg. aprox. 0 % Glasseig.  
Filet de bacallà ideal per a fer al Pil-Pil.

14,99 €/kg



2,61 €  
lingot de 160 gr  
aprox.

\* REF. GA0075

### LINGOT 150/180 IQF

Caixa de 3 kg. 10% Glasseig.  
Varietat: Gadus Morhua. Origen: Islàndia.

16,33 €/kg

\* REF. GA0066

### LINGOT PRÈMIUM + 200 GR

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

20,50 €/kg

4,10 €  
ració de 200 Gr.  
aprox.



\* REF. GA0083

### DAUS PINTXO +/- 25/30 GR

Caixa de 8 x 500 gr. 0% Glasseig.  
Varietat: Gadus Morhua. Origen: Islàndia.

15,50 €/kg

0,43 €  
pintxo de 28 gr  
aprox.





# Suggeriments del nostre Xef

## PRIMER

Salpicó de lleties amb ventresca de tonyina

Canelons gratinats amb beixamel trufada

Amanida de burrata amb trio de tomàquets i salsa romesco



Preu cost  
4,10 €  
aprox.

## SEGON

Contraeix de pollastre amb patates crispers

Tira de porc confitada amb parmentier de boniato

Daus de Bacallà Gardell a la Catalana



## POSTRE

Coulant de xocolata sense gluten

American carrot cake

Panacota de mango

# MENÚ ROSTISSERIES



## PRIMER

Coca d'escalivada amb perles de mozzarella

Musclos amb "pico de gallo" i salsa samurai

Saltejat de pèsols amb sípia



Preu cost  
5,00 €  
aprox.

## SEGON

Arròs cremòs de gamba amb carxofes

Hamburguesa de kale i quinoa amb verduretes tempura i salsa andalouse

Bacallà Gardell confitat amb pisto de verdures a la catalana



## POSTRE

Crema brulé amb maduixes

Pastís red velvet

Lingot de xocolata

## BEGUDA

Aigua o refresc



REF. PF39034

### CUETA DE RAP 200/300

Caixa de +/- 5 kg.  
Cuetes de rap de +/- 200/300 gr. Procedència: Noruega nord.



REF. PF60123

### LLUÇ VOLANTA SENCER 2/3 KG

Peces de 2/3 kg.  
Lluç d'origen nacional.



REF. PF60096

### ANELLES DE CALAMAR

Caixa de 6 kg.  
Anelles de calamar semi conserva. Procedència: Marroc



REF. PF60070

### MUSCLO MITJÀ 35/45

Malla de 5 Kg. (35/45 unitats/Kg.)  
Musclo gallec mitjà.

REF. PF78309

### BACALLÀ FOGONER SENSE CAP

Peces de 2/4 kg.  
Peix blanc de la família del bacallà, amb procedència de les aigües fredes del nord d'Europa.



REF. PF60075

### CLOÏSSA CULTIU JAPÒNICA 70/100

Malla d'1 Kg.  
Almeja portuguesa d'arroseament.



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

# PRODUCTES CARNIS

## Carn fresca



Ref. CAF025

### BISTEC DE VEDELLA TALLAT 150 GR

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

REF. CAF108

### BISTEC DE VEDELLA MENÚ 120 GR.

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

REF. CAF145

### FRICANDÓ DE VEDELLA 60 GR.

Safata de +/- 3 kg aprox. (50 x 60 gr)  
Safata atmòsfera controlada.



Ref. CAF039

### XURRASCO DE VEDELLA TALLAT

Safata de +/- 2,7 kg. Safata d'atmòsfera controlada.



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



2,05 €  
tall de 150 Gr.  
aprox.

REF. K040

### BISTEC DE VEDELLA TALLAT 140/160 GR.

Caixa de 3 Kg.  
Carn procedent d'agulla, tapa i contra de vedella.

13,70 €/kg



2,51 €  
ració de 220 Gr.  
aprox.

REF. K627

### ENTRECOT DE VEDELLA TALLAT +/- 220 GR.

Caixa de 5 Kg. (23 peces de +/- 220 Gr.)  
Tall de la zona dorsal de vedella europea.

11,40 €/kg

# PRODUCTES CARNIS



## \* REF. K534 PERNILETS DE POLLASTRE IQF

Bossa de 2,5 kg.  
Pernilets de pollastre sense calibrar. Producte Halal.

2,96 €/kg

0,59 €  
ració de 200 gr.  
aprox.



## \* REF. K533 PIT DE POLLASTRE IQF

Bossa de 2,5 kg.  
Pit de pollastre sense calibrar. Producte Halal.

5,50 €/kg

1,10 €  
ració de 200 gr.  
aprox.



## \* REF. K542 HAMBURGUESA DE BOVÍ ÈTNICA 110 GR.

Caixa de 36 x 110 gr.  
Preparat de carn (hamburguesa). Carn de boví (>99.9%), picada, barrejada amb pebre blanc, modelada i ultracongelada. Halal.

1,06 €/hamburguesa

## \* REF. K543 HAMBURGUESA DE BOVÍ 110 GR.

Caixa de 36 x 110 gr.  
Preparat de carn (hamburguesa). Carn de boví (>99%) amb addició de sal i pebre blanca, barrejada, modelada i ultracongelada.



0,61 €  
ració de 120 gr.  
aprox.

## \* REF. C1117 CINTA DE LLOM 4/6 KG.

Peces de +/- 4/6 kg. aprox.  
Preparat de cinta de llom amb cordó, envasats al buit, ideal per porcionar o filetejar.

5,10 €/kg



0,95 €  
ració de 180 gr.  
aprox.

## \* REF. C110 CAP DE LLOM SENCER 3/4KG

Peces de +/- 3/4kg aprox.  
Cap de llom sencer. Ideal per a porcionar

5,30 €/kg



1,13 €  
meitat de 300 gr.  
aprox.

## \* REF. K902 GARRÓ DE PORC PARTIT

Caixa de 4 kg. (12/14 meitats)  
Peça situada on es forma el colze, partida per la meitat.

3,67 €/kg



1,21 €  
peça de 180 gr.  
aprox.

## \* REF. K126 PEUS CUITS

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

6,70 €/kg



0,17 €  
unitat de 30 gr.  
aprox.

## \* REF. C513 MANDONGUILLA MIXTA

Caixa de 4 x 1,25 Kg. (170 unitats/aprox.)  
Mandonguilles mixtes. 45% Porc, 45% Vacú.

5,56 €/kg



3,10 €  
ració de 400 gr.  
aprox.

## \* REF. RF061 CARGOL CABRILLA CUIT PASTEURITZAT

Bossa d'1 kg.  
Varietat: Otala làctea. Producte cuit i pasteuritzat, amb tractament tèrmic per a esterilització i conservació del producte.  
Abocar el líquid i esbandir amb aigua, escórrer, barrejar amb la salsa i coure 15 minuts.

7,75 €/kg

# EMBOTITS

REF. RF190  
**ESPATLLA "CEBO DE CAMPO" 50%**

Peça de +/- 5 kg.  
Espatlla "cebo de campo" 50% raça ibèrica.

**12,19 €/kg**

**0,97 €**  
ració de  
80 gr aprox.



REF. CF0131  
**CENTRE DE PERNIL (MEITAT)**

Peça de +/- 2,5 kg aprox.  
1/2 centre de pernil curat Gran Rendimiento.

**12,25 €/kg**

**0,98 €**  
ració de  
80 gr aprox.



REF. CF0011  
**EMBOTIT CARN YORK**

Peça de +/- 3,95 Kg. aprox.  
Embotit de porc ideal per fer sanvitxos.

**4,69 €/kg**

**0,09 €**  
tall de  
20 gr aprox.



REF. CF0021  
**MOUSSE D'ÀNEC**

Peça d' 1,2 kg.  
Color característic de fetge d'ànec cuït; capa protectora de color de greix natural;

**13,20 €/kg**

**1,06 €**  
ració de  
80 gr aprox.



# FORMATGES

Ref. RF141  
**BURRATA REFRIGERADA**

Caixa de 6 x 125 gr.  
Llet de vaca pasteuritzada, quall, sal, nata uht (35%), sal, quall microbià de la llet.  
Regulador d'àcides: àcid làctic. Origen de la llet: UE

**2,06 €/unitat**

REF. RF199  
**PERLES DE MOZZARELLA CILIEGINE**

Envàs d'1 Kg. (Perles de 7/8 Gr.)  
Llet de vaca pasteuritzada, sal, àcid cítric, quall microbià (EU) Origen de la llet: UE.

**9,40 €/envàs**

REF. RF198  
**MOZZARELLA DE BÚFALA DOP**

Caixa de 8 x 125 gr.  
Llet de búfala 99,35%, sal 0,6%, quall, 0,05%.

**1,99 €/unitat**

REF. S2053  
**MOZZARELLA RATLLADA MAESTRELLA**

Bossa de 2,5 kg.  
Pasteuritzada llet de vaca, sal, ferments lactis.

**5,99 €/kg**

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.

**4,75 €/envàs**

**0,07 €**  
perla aprox.

**0,48 €**  
complement de  
80 gr aprox.



# SALSES I COMPLEMENTS



## REF. B3050 BOLONYESA

Bossa d'1 Kg. (166 pastilles)  
Salsa Bolonyesa en format pastilles.

6,95 €/kg



0,69 €  
100 Gr. de salsa

## REF. B3051 CARBONARA

Bossa d'1 Kg. (166 pastilles)  
Salsa Carbonara en format pastilles.

6,95 €/kg



0,69 €  
100 Gr. de salsa

## REF. B3053 4 FORMATGES

Bossa d'1 Kg. (166 pastilles)  
Salsa 4 formatges en format pastilles.

9,65 €/kg



0,96 €  
100 Gr. de salsa

## REF. B3052 FUNGHI

Bossa d'1 Kg. (166 pastilles)  
Salsa Funghi en format pastilles.

10,75 €/kg



1,07 €  
100 Gr. de salsa

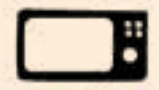

16 pastilles per fer 100 Gr de salsa





### Aplicacions Culinàries

	Bolognese	Carbonara	Funghi	4 Formaggi	Pesto
Pasta	✓	✓	✓	✓	✓
Arròs	✓		✓	✓	✓
Verdura			✓	✓	✓
Amanides			✓	✓	✓
Carn		✓	✓	✓	✓
Peix		✓	✓	✓	✓
Pizza	✓	✓	✓	✓	✓

Mira que fàcil i ràpid  
i sense merma

**MICRO** 1 min.  
  


**PAELLA** 2 min.  
  




# SALSES I COMPLEMENTS

## Producte refrigerat

REF. RF193

### SALSA CALÇOTADA

Caixa de 4 x 180 gr.

Aquesta salsa és ideal per la celebració de la calçotada.

Oli de gira-sol (44%), ametlla torrada (14%), aigua, tomàquet fregit (12%), avellana torrada (7%), vinagre de vi, galeta, oli vegetal 9%, sal, llet desnatada en pols, nyora (0,6%), sal, ou pasteuritzat, pebre vermell, i pebre vermell picant.

1,67 €/envàs

REF. RF194

### SALSA CALÇOTADA

Envàs d'1 kg.

8,60 €/envàs

## Producte refrigerat

REF. RF179

### ALL I OLI TAP TAP

Caixa de 12 x 130 gr

Salsa all i oli.

1,04 €/envàs

REF. S2009

### ALL I OLI TAP TAP

Envàs d'1 l.

Salsa all i oli en format hostaleria.

5,70 €/envàs



REF. S9616

### SALSA BEIXAMEL

Caixa de 6 x 500 gr.

Salsa beixamel UHT.

1,80 €/envàs



Sense Gluten



REF. S2066

### SALSA CESAR

Envàs d'1 L.

Autèntica recepta de salsa cèsar amb formatge curat italià, anxoves i ous de gallines camperes.

Llista per fer servir, evita la manipulació d'ous i redueix el risc de contaminació creuada. No mulla els ingredients tous ni perd estructura durant el transport al delivery o take away.

Broquet estàndard de biberó disponible per a millor dosificació i control de costos. Ideal per a amanides, sandvitxos i entrants.

9,99 €/envàs

Sense Gluten



REF. S2059

### SALSA MIL ISLAS HELLMANN'S

Envàs d'1 Litre.

Autèntica recepta Mil Illes amb cogombrets, pebrot rostit, tomàquets cultivats de forma sostenible i ous de gallines camperes.

No mulla els ingredients tous ni perd estructura durant el transport al delivery o take away.

Ideal per a amanides i preparacions a base de peix blanc i marisc.

9,99 €/envàs

Sense Gluten



REF. S2062

### SALSA MEL I MOSTASSA HELLMANN'S

Envàs d'1 Litre.

Elaborada amb mel, mostassa a l'antiga i ous de gallines camperes.

Llista per fer servir, evita la manipulació d'ous i redueix el risc de contaminació creuada. No xopa els ingredients tous ni perd estructura durant el transport al delivery o take away.

9,99 €/envàs

REF. S2359

### SALSA ROQUEFORT

Brick d'1 L.

Complement ideal per a carns, aus, peixos, verdures i entrepans. Adequades per a preparacions en calent al forn, microones i bany maria, i per preparacions en fred.

22,65 €/brick



# SALSES I COMPLEMENTS

REF. S4023

## OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Caixa de 300 x 10 ML.

Oli verge extra d'oliva format ideal hostaleria.

0,15 €/unitat



REF. S3670

## SOBRES DE SAL MONODOSIS

Caixa de 2.000 x 1 Gr.

Sal iodada en format monodosis.

0,004 €/sobre



REF. S2451

## GRAN CREMA TARTUFATA NEGRA

Envàs de 500 gr.

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

9,35 €/envàs



REF. S2456

## OLI ESPECIAL DE CUINA

Envàs de 5 l.

És un producte que per la seva composició cobreix totes les necessitats de la cuina, tant per a l'ús en cru (macerar, cuinar, guisar, etc.) com per a fregits.

El seu Alt contingut en àcid oleic, el fan ser molt saludable i resistent a les altes temperatures.

Gràcies a l'Orujo d'Oliva de la composició, es tracta d'un producte molt suau que transmet als aliments tant a cru com fregits, totes les característiques de l'oli d'oliva, però amb un sabor molt més neutre.

Per tant el seu ús és recomanat per a tots plats, ja que respecta el sabor dels mateixos a causa de la seva suavitat.

3,12 €/litre



REF. S2453

## ARRÒS RISO CARNAROLI

Paquet d'1 kg.

Arròs varietat Carnaroli.

4,45 €/kg

0,44 €  
ració de 100 gr  
aprox.



REF. S2766

## VENTRESCA DE TONYINA

Llauna de 850 gr

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

14,40 €/llauna

1,15 €  
ració de 50 gr  
aprox.



REF. RF074

## OU DUR PELAT M

Bidó de 73 unitats. (39 / 53 Gr./unitat)

Ou sencer cuit i desproveït de closca.

Pràctic per a la preparació d'entrepans o d'altres plats.

A punt per menjar. Esbandir amb aigua abans de consumir.

15,45 €/bidó

0,21 €  
unitat aprox.



# FLECA

europastry

REF. 27310

## MINI PANET

Caixa de 100 x 35 gr. (9 cm.)

El pa perfecte per esmorzars i serveis a taula.

0,19 €/unitat



Descongela  
15 - 20 min.



180 - 190 °C  
10 - 12 min.



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.

0,24 €/unitat



Descongela  
20 - 30 min.



180 - 190 °C  
10 - 12 min.



europastry

REF. 27651

## XAPATETA

Caixa de 80 x 47 gr. (7 cm.)

Xapata cruixent i saborosa en format mini.

0,24 €/unitat



Descongela  
15 - 20 min.



180 - 190 °C  
9 - 12 min.



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.

0,30 €/unitat



Descongela  
15 - 20 min.



180 - 190 °C  
10 - 12 min.



europastry

REF. 65810

## ROMBE

Caixa de 50 x 70 gr. (15 cm.)

Pa cruixent i molt saborós. Els Rombos són ideals per a hostaleria i càtering.

0,32 €/unitat



Descongela  
20 - 30 min.



180 - 190 °C  
10 - 12 min.



europastry

REF. 63710

## PANET DEHESA

Caixa de 100 x 60 gr. (15,5 cm.)

Panet amb un mix de farina de blat i ordi. Un producte elaborat amb massa mare i 100% natural. Seguim un procés de doble fermentació que desferma les seves grans qualitats organolèptiques. D'aspecte rústic i escorça enfarinada, amb una grenya longitudinal i acabat en punta. Primer sedueix pels ulls i, després, enamora al paladar.

0,33 €/unitat



Descongela  
15 - 20 min.



190 - 210 °C  
15 - 20 min.



# POSTRES

\* REF. M3490

## PLANXA 3 XOCOLATES

☞ Planxa d'1,8kg (30 racions)

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

\* REF. M3540

## PLANXA FORMATGE I GERDS

☞ Planxa d'1,9kg (30 racions)

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

\* REF. M3530

## PLANXA TIRAMISÚ

☞ Planxa d'1,9kg (30 racions)

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

\* REF. M3480

## PLANXA DE LLIMONA

☞ Planxa d'1,9kg (30 racions)

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

**9,85 €/planxa**



\* REF. M722

## PASTÍS RED VELVET

☞ Pastís d'1,5 kg. (14 racions).

Pa de pessic Red Velvet amb aroma a vainilla, farcit i cobert de formatge cremós i decorat amb encenalls vermells de xocolata.

**0,75 €**  
ració aprox.



\* REF. M723

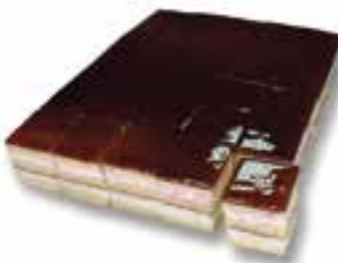
## PASTÍS CARAMEL/TOFFEE

☞ Pastís d'1,1 kg. (14 racions).

Pa de pessic amb llavors de caramel Toffee, desocrat amb perles farcides de gust de caramel i amb aroma de vainilla.

**10,50 €/pastís**

**0,33 €**  
ració aprox.



\* REF. PR247

## COULANT DE XOCOLATA SENSE GLUTEN

☞ Caixa de 24 x 90 gr.

Pastís semi cuit de xocolata 60%.



**1,35 €/coulant**



\* 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.

**5,90 €/sprai**



\* 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**



\* REF. RF023

## IOGURT NATURAL CREMÓS

☞ Bidó de 3 Kg.

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

**2,45 €**  
Kg.

**7,35 €/bidó**



# 10 anys assolim foodservices

*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](mailto:assolim@assolim.com)

[www.assolim.com](http://www.assolim.com)

## Delegació Amposta

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

**977 702 845**



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



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



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