



VERDURES



* REF. F3111

ALL TALLAT

Caixa de 8 x 250 gr.

Acurada presentació d'all rentat i trossejat, en còmodes bosses de 250 Gr. amb tancament zip.

8,50 €/kg

0,17 €
ració de 20 Gr.
aprox.



* REF. S0082

FAVETES MINI BABY

Pot de 370 Gr.

Favetes, oli d'oliva (33%), sal.

3,35 €/pot

0,72 €
ració de 80 Gr.
aprox.



* REF. V132

ESPÀRREC GRUIXUT 16/20

Bossa d'1 kg.

Espàrrecs verds gruixuts.

6,95 €/kg

* REF. V032

ESPÀRREC MITJÀ 10/16

Bossa d'1 kg.

Espàrrecs verds tamany mitjà.

6,85 €/kg



* REF. M739

ALVOCAT TALLAT A DAUS

Caixa de 10 x 1 kg.

Alvocat i sal. Origen: Perú.

5,40 €/kg

0,43 €
ració de 80 gr
aprox.



❄ REF. V568

CEBETES PERLA 18/21

👉 Bossa de 2,5 Kg.

Les cebes de pell platejada congelades s'elaboren a partir de plantes naturals desenvolupades que compleixen les característiques de l'espècie Varietat: *Allium cep L.*

1,98 €/kg

0,16 €
ració de 80 Gr.
aprox.



❄ REF. V265

BARREJA DE BOLETS AMB CEP

👉 Bossa d'1 kg

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

5,25 €/kg



0,42 €
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



0,98 €
ració de 80 Gr.
aprox.



❄ REF. V8034

TRIO DE COLS MINUTE

👉 Caixa de 4 x 2,5 kg.

Verdures en proporció variable: coliflor, bròquil, col romanesco.

3,40 €/kg



0,34 €
ració de 100 Gr.
aprox.



PATATES



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



0,20 €
ració de 100 gr
aprox.

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

REF. RF026

BRAVA SENSE PELL REFRIGERADA

Caixa de 4 x 2 kg.

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



1,99 €/kg



0,54 €
ració de 100 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.

5,40 €/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.



0,86 €/unitat



REF. S2415

PATATES FREGIDES PALLA

Caixa de 2 kg. (2 x 1 kg.)

Patata fregida palla amb sal.

4,99 €/kg

0,40 €
ració de 80 Gr.
aprox.



PRECUINATS



❄ REF. PR648

TIRA DE COSTELLA DE PORC CONFITADA

📦 Safata de +/- 1,2 kg.

Costella de porc confitada amb salmorra i els seus propis suc.
Costella de porc (90%).

12,85 €/kg



3,85 €
ració de 300 gr
aprox.



❄ REF. K528

ZARPA DE OSO

📦 Caixa de 5 x +/- 900 gr

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

11,35 €/kg



Regeneració
Zarpa de Oso



3,40 €
ració de 300 gr
aprox.



❄ 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.

10,56 €/kg



3,17 €
ració de 300 gr
aprox.



❄ REF. CF0218

QUART DE GARRÍ ROSTIT

📦 Peça de +/- 1,3 kg. aprox.

Quart de garrí rostit. Ultracongelat.

22,77 €/kg



6,83 €
ració de 300 gr
aprox.



📦 Ref. LB037

PULLED PORK FRESH PACK

📦 Envàs d'1 kg.

Preparat càrnic cuit, a base d'espatlla de porc (92%).

11,50 €/kg

1,38 €
ració de 120 gr
aprox.



PRECUINATS

 RECETAS
DEL MESÓN

* REF. R9513

BUNYOLS DE BACALLÀ

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 flonjos per dins, són ideals com a aperitiu, tapa o ració de qualitat. A més de fregir-los, també es poden preparar al forn.

10,95 €/kg



1,64 €
ració de 150 gr
aprox.



* 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. 6334

TWISTER DE LLAGOSTÍ

Caixa d'1 kg. (42/44 unitats.)

Mini cono de massa cruixent farcit de llagostí.

0,52 €/unitat



VEGGIE



* REF. 2250

BURGUER DELUXE

Bossa de 2 kg (22 x 90 gr/unitat)

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

1,09 €/unitat





180 °C
4 - 5 min.

0,64 €
croqueta de 40 gr.
aprox.



* REF. R9706

LA DEL BOSQUE

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



* REF. R9703

LA IBÈRICA

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



* REF. R9702

LA DEL 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 ISLANDESA

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



* REF. PR639

CROQUETA DE BOLETUS

Caixa de 4 x 1 kg. (35 gr/unitat).
Bolets (30%) (Xampinyó, Shiitake, Pleurotus ostrenatus (gírgola), Nameko, Boletus luteus, Boletus edulis (cep)), ceba, farina de blat, pa ratllat, llet en pols, mantega, sal, all, brandi i espècies.



* REF. PR146

BOMBA DE POP 60 GR.

Caixa de 40 x 60 gr.
Pop (43%), Gamba cuïta, Surimi, pa ratllat, oli de gira-sol, ceba fregida, caiena, pebre vermell i sal.



0,23 €/unitat



180 °C
4 - 6 min.

0,69 €/unitat



180 °C
4 - 6 min.



200 °C
8 - 10 min.

PRECUINATS

❄ REF. 000277

PIRULETA FOIE I MELMELADA DE TOMÀQUET

📦 Caixa de 40 x 19 gr (10,9 cm.)

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

0,70 €/unitat

🕒 Descongela
10 - 15 min.



❄ REF. V129

PIRULETA DE LLAGOSTÍ MARINAT

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

Llagostí Vannamei marinat.

0,45 €/unitat

🕒 180 °C
2 min.



❄ 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%).

6,95 €/kg

0,35 €
unitat de 50 gr
aprox.



❄ 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.

3,65 €/ració de 80 gr





* REF. PR635

CANELÓ D'ÀNEC I FOIE SÚPER 55 GR.

Caixa de 60 x 55 Gr.

Magret d'ànec (26%), carn de pollastre, aigua, ceba, foie d'ànec de primera (5%), pastanaga, tomàquet, pa ratllat, mantega, llet sencera en pols, farina, vi blanc, brandí, sal i pebre negra.

1,16 €/unitat



* REF. PR626

CANELÓ DE TONYINA SENSE BEIXAMEL

Caixa de 120 x 45 Gr.

Tonyina (55%), tomàquet fregit, ceba, mantega, midó de blat de moro, formatge, soja (no OGM), pa ratllat, sal, all i espècies. Afegir beixamel i formatge.

0,44 €/unitat



* REF. PR627

CANELÓ D'ESPINACS PANSES I PINYONS SENSE BEIXAMEL

Caixa de 120 x 45 Gr.

Espinacs (55%), ceba, panses (sulfits), pinyons, farina de blat, pa ratllat, mantega, sal i espècies.

0,29 €/unitat



* REF. PR158

PASTA SFOGLIA GIALLA

Caixa de 5 x 2 kg. (12 plaques).

Plaques per lasanya.

3,37 €/placa



PRECUINATS



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.).



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 boví (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



Canelons Gourmet de 26 cm

* 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.

5,02 €/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, lloret, i aigua.

4,24 €/unitat



* REF. SG0311

GRANCANELÓ DE XAI ROSTIT

Caixa de 10 x 150 gr

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

3,29 €/unitat



* REF. SG0309

GRANCANELÓ DE LLONGANISSA, BOLETUS I TRUFA

Caixa de 10 x 150 gr

Grancaneló de 26 Cm. farcit amb llet, llonganissa d'Osca, 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.

2,98 €/unitat



Suggeriments de presentació

PEIX

❄ Ref. P930

FILET DE BACALLÀ D'HAM +1.000

📦 Caixa d'11 kg. 10% Glasseig.

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

9,65 €/kg

1,74 €
ració de 180 gr
aprox.



❄ REF. P560

LLOM SUPERIOR DE BACALLÀ JUMBO

📦 Caixa de 5 Kg. 20% Glasseig.

Bacallà, aigua, i sal. Varietat: Gadus Morhua. Procedència: Islàndia.

Ideal per a preparar al forn.

14,90 €/kg

2,68 €
ració de 180 Gr.
aprox.



❄ REF. P1059

LLOM DE BACALLÀ +300 PREMIUM

📦 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.

Varietat: Gadus Morhua. Procedència: Islàndia.

18,50 €/kg

3,33 €
talí de 180 gr
aprox.



❄ REF. P211

BACALLÀ ESQUEIXAT

📦 Bossa de 500 Gr. 0% Glasseig.

Bacallà esmicolat i al punt de sal. Varietat: Gadus morhua / Gadidae.

4,95 €/bossa

0,79 €
ració de 80 gr
aprox.



❄ REF. P763

TURBOT SALVATGE 300/500

📦 Caixa de 5 kg 20% glasseig.

Turbot sencer 300/500 gr Varietat: Psetta Maxima.

9,45 €/kg

3,78 €
unitat de 400 Gr.
aprox.



❄ REF. P1163

LLENGUADO H-3 300/350 PREMIUM

📦 Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.

Varietat: Solea solea. Procedència: Holanda.

20,99 €/kg

6,82 €
unitat de 325 Gr.
aprox.



❄ REF. AM20027

CUA DE RAP NAMÍBIA 100/250 IQF

📦 Caixa de 5 Kg. 10% Glasseig.

Varietat: Lophius vomerinus.

10,50 €/kg

1,99 €
cua de 190 Gr.
aprox.



❄ 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

15,90 €/kg

2,86 €
ració de 180 Gr.
aprox.



❄ REF. P1305

FILET DE TONYINA

📦 Caixa de 6 kg. 10% Glasseig.

Varietat: Thunnus albacares

12,45 €/kg

2,24 €
ració de 180 Gr.
aprox.



PEIX

* REF. P133

LLOBARRO SENCER EVISCERAT 200/300

Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.

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

8,35 €/kg

2,09 €
peça de 250 gr
aprox.



* REF. P1158

FILET DE LLOBARRO 120/160

Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.

Filet de Llobarro Varietat: *Dicentrarchus labrax*.

9,50 €/kg

1,33 €
peça de 140 gr
aprox.



* REF. P121

ORADA SENCERA EVISCERADA 200/300

Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.

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

7,25 €/kg

1,81 €
peça de 250 gr
aprox.



* REF. P1157

FILET D'ORADA 120/160

Caixa de 5 kg. 20% Glasseig.

Filet d'Orada Varietat: *Sparus aurata*.

9,75 €/kg

1,36 €
peça de 140 gr
aprox.



❄ REF. P1486

LLOM DE LLUÇ AUSTRAL 200/300 GR

📦 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Merluccius australis*. Origen: Xile.

12,50 €/kg

3,12 €
peça de 250 gr
aprox.



❄ REF. A627

CENTRES DE LLUÇ 120/140

📦 Caixa de 5 Kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Merluccius capensis* / *M. paradoxus*.

9,20 €/kg

1,20 €
porció de 130 gr
aprox.



❄ REF. P105

RODANXA DE LLUÇ AUSTRAL G +140 GR

📦 Caixa de 5 kg. IQF. 10% Glasseig.

Varietat: *Merluccius australis*. Origen: Xile.

8,85 €/kg

1,59 €
porció de 180 gr
aprox.



❄ 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.

20,99 €/kg

2,62 €
porció de 125 gr
aprox.



MARISC



6,99 €
peça de 250 gr
aprox.

❄ REF. P987

LLAGOSTA VERDA 200/300 MAURITÀNIA

👉 Caixa de 5 kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Panulirus regius*. Origen: Mauritània.

27,99 €/kg



8,61 €
peça de 425 gr
aprox.

❄ REF. P929

LLAMÀNTOL 400/450 CANADÀ

👉 Caixa de 5 kg. 0% Glasseig.

Varietat: *Homarus americanus*. Procedència: Canadà.

20,25 €/kg



NOVETAT
al nostre assortiment

6,75 €
ració de 300 gr
aprox.



8,62 €
peça de 300 gr
aprox.

* REF. P1520

ALLISTAT NÚM. 2 54/66

Estoig d'1 kg. 0% Glasseig.
Varietat: *Aristeus varidens*.

22,50 €/kg

* REF. P1519

ALLISTAT A1 38/46

Estoig d'1 kg. 0% Glasseig.
Varietat: *Aristeus varidens*.

28,75 €/kg

* REF. P1521

CAP DE GAMBA ALLISTADA

Estoig d'1 kg. 0% Glasseig.
Varietat: *Aristeus varidens*.

8,90 €/kg



1,54 €
unitat aprox.



2,62 €
unitat aprox.

3,99 €
unitat aprox.

* Ref. P576

ESCAMARLÀ NÚM. 2 16/20 PRIMERA

Estoig d'1,5 kg 10% glasseig.
Varietat: *Nephrops norvegicus*. Origen: Irlanda del Nord.

18,50 €/kg

* REF. P575

ESCAMARLÀ NÚM. 1 1A. 11/15 ESPECIAL

Estoig d'1,5 kg. 10% Glasseig.
Varietat: *Nephrops norvegicus*.

22,75 €/kg

* REF. P074

ESCAMARLÀ NÚM. 0 1A. 8/10 ESPECIAL

Estoig d'1,5 kg. 10% Glasseig.
Varietat: *Nephrops norvegicus*.

23,99 €/kg

MARISC



0,53 €
unitat aprox.

0,94 €
unitat aprox.

1,59 €
unitat aprox.

* REF. P1210

LLAGOSTÍ TUNIS A BORD NÚM. 4 41/60

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

26,75 €/estoig

* Ref. P846

LLAGOSTÍ TUNIS A 21/30

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

23,50 €/estoig

* REF. P1168

LLAGOSTÍ TUNIS A BORD NÚM. 2 21/30

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

39,90 €/estoig

* REF. P1050

LLAGOSTÍ CUIT EE 40/60

👉 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.
Varietat: Penaeus vannamei.

8,25 €/kg

1,24 €
ració de 150 gr
aprox.



* REF. P1434

GAMBA SALADA CUITA G 100/120

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

14,99 €/kg

2,25 €
ració de 150 gr
aprox.



* 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.

14,99 €/kg

2,25 €
ració de 150 gr
aprox.

* REF. P1366

CUA LLAGOSTINERA PELADA 10/30

Bossa d'1 kg. 20% Glasseig.

Pelada i desvenada. Varietat: Pleoticus muelleri.

18,75 €/kg

2,81 €
ració de 150 gr
aprox.

* REF. P1225

CUES DE LLAGOSTÍ STM

Estoig de 800 gr. 0% Glasseig.

Varietat: Penaeus Kerathurus TGS.

20,50 €/estoig

3,84 €
ració de 150 gr
aprox.

* REF. P765

LLAGOSTINERA NÚM.2 A BORD 20/30

Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.

Varietat: Pleoticus muelleri.

8,99 €/kg

0,72 €
unitat aprox.



MARISC



❄ REF. 6606

CARN DE VIEIRA AMB CORAL

👉 Bossa d'1 kg. 20% Glasseig.
Carn de Vieira. Varietat: Pecten maximus.

20,99 €/kg

1,68 €
ració de 80 gr
aprox.



❄ Ref. P1493

VIEIRA MITJA CLOSCA 20/30

👉 Bossa d'1 kg. 10% Glasseig.
Vieires amb mitja closca. Varietat: Pecten maximus.

18,50 €/kg

0,74 €
unitat aprox.



❄ REF. P1035

NAVALLA DEL MEDITERRANI (CANYUT)

👉 Bossa de 12 unitats envasades al buit.
Navalla del Mediterrani. Varietat: Solen Vagina.

4,25 €/bossa

0,35 €
unitat aprox.



❄ REF. P1281

MUSCLO JUGOSÓN

👉 Safata d'1 kg. (30/40 peces/kg). 0% Glasseig.
Musclo pasteuritzat envassat al buit. Varietat: Mytilus galloprovincialis (16% carn).

4,45 €/kg

0,13 €
unitat aprox.



CEFALÒPODES



2,38 €
ració de 180 gr
aprox.

2,25 €
ració de 180 gr
aprox.

* REF. P1509

CALAMAR MARROC 2P

👉 Bloc de 6 kg. 0% glasseig.

Varietat: Loligo vulgaris.

13,21 €/kg

* REF. P1071

CALAMAR MARROC 3P

👉 Caixa de 10 kg. 0% glasseig.

Varietat: Loligo vulgaris.

12,50 €/kg

* REF. P886

CALAMAR PATAGÒNIC NÚM. 4 12/14

👉 Bloc de +/- 5 Kg. (12 / 14 Cm.) 0% Glasseig.

Varietat: Loligo gahi. Procedència: Malvinas.

10,90 €/kg

1,96 €
ració de 180 gr
aprox.



* REF. 91056

TUB DE POTA ILLEX M

👉 Caixa de 6 kg 5% Glasseig.

Varietat: Illex argentinus. Procedència: Oceà Atlàntic Suroest.

7,73 €/kg

1,39 €
ració de 180 gr
aprox.



❄ REF. P1500

CALAMAR PATAGÒNIC NET

📦 Caixa d'1 kg. 10% Glasseig.

Varietat: Loligo gahi. Procedència: Argentina.

8,75 €/kg

1,57 €
ració de 180 gr
aprox.

1,73 €
ració de 180 gr
aprox.

3,41 €
ració de 180 gr
aprox.

❄ REF. P0511

CALAMAR INDI NET

📦 Bloc de 2 kg. 20% Glasseig.

Varietat: Loligo duvacei. Procedència: Índia.

9,60 €/kg



❄ REF. P1122

PUNTILLA MARROC

📦 Caixa de 2 x 500 gr. 0% glasseig.

Varietat: Loligo gahi / Loligo patagonica / Doryteuthis gahi. Procedència: Xina.

18,95 €/kg



CEFALÒPODES

* REF. P1443

POTES DE POP CUITES 150/200

Caixa d'1,5 Kg. 5% Glasseig.
Varietat: Octopus Vulgaris. Origen: Dakhla.

35,50 €/kg

6,21 €
potà de 175 gr
aprox.



* REF. P1013

POP CUIT RODANXES

Bossa d'1 kg. 0% glasseig.
Varietat: Octopus vulgaris.

25,95 €/kg

4,67 €
ració de 180 gr
aprox.



* REF. P809

POP MARROQUÍ +/- 3.000/4.000

Peces de +/- 3.000 / 4.000 gr. IQF. 5% Glasseig.
Varietat: Octopus vulgaris. Procedència: Marroc.

13,55 €/kg

2,44 €
ració de 180 gr
aprox.





2,18 €
ració de 200 gr
aprox.

3,97 €
ració de 350 gr
aprox.

❄ REF. P701

SIPIA NETA MARROC P 150/250

📦 Caixa de 6 kg. 20% glasseig.

Varietat: Sepia officinalis. Procedència: Marroc.

10,90 €/kg

❄ REF. P085

SIPIA NETA MARROC M 250/450

📦 Caixa de 6 kg. 15% glasseig.

Varietat: Sepia officinalis. Procedència: Marroc.

11,35 €/kg

❄ REF. P860

SIPIA NETA MARROC 1000/2000

📦 Caixa de 7 Kg. 20% Glasseig.

Varietat: Sepia Pharaonis. Procedència: Marroc.

8,90 €/kg

1,60 €
ració de 180 gr
aprox.

❄ REF. P1090

SIPIA NETA 2P NATURAL

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

Varietat: Sepia officinalis. Procedència: Marroc

16,25 €/kg

2,92 €
ració de 180 gr
aprox.

❄ REF. P1030

SÍPIA NETA G A DAUS

📦 Caixa de 6 kg. 0% Glasseig.

Varietat: Sepia officinalis.

11,60 €/kg

2,09 €
ració de 180 gr
aprox.



assolim
peix fresc



REF. PF78238

SALMÓ FILETEJAT 4/6 KG

Peces de 4/6 kg.
Salmó salar sencer filetejat.



REF. PF77724

BACALLÀ SKREI 2/4 KG

Peces de 2/4 kg.
Bacallà Skrei.



REF. PF90078

LLOBARRO 0,8/1 KG

Peces de 0,8 / 1kg.
Llobarro nacional d'"estero".



REF. PF90064

LLENGUADO 300/400 FRANCÈS

Peces de 300/400 gr.
Llenguado d'origen França.



REF. PF60006

LLOM DE TONYINA EXTRA BLUEFIN

Peces de 2/4 kg.
Llom de tonyina Bluefin. Procedència: Atlàntic.



REF. PF60034

CUA DE RAP 2/3

Cues de 2/3 kg.
Cues de rap 200/300 gr. Procedència: Noruega nord.



REF. PF60086

TALLARINA M

Malla d'1 kg. (+/- 500/600 peces kg)
Tallarina mitjana totalment depurada, excel·lent sabor i durabilitat del producte.



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



Suggeriments del nostre Xef

**Preparats Premium de sofregit:
proteïna i caldo
per oblidar-te de les elaboracions prèvies.**

Sense hores de producció ni mermes

- Finalitza els arrossos amb uns puntets de maionesa o all i oli per acabar de vestir.
- Aromatitza i dona un toc diferent a l'arròs de secret cremant una branca de romaní.
- Vesteix amb una gamba allistada i uns musclos l'arròs mariner.
- Sorpren als teus comensals "veggie" amb un arròs de verdures diferent.
- Ideal per restaurants a peus de platja, restaurants de carta i hotels.
- Producte amb caducitat de 2 mesos mínim.
- Es pot congelar, però no et donarà temps!



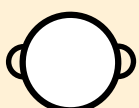
Una barqueta
de preparat Premium



200 gr d'arròs



850/950 ml d'aigua bullint



42/46 cm de diàmetre



Bases Premium per arrossos 2 racions

REF. RF201

MARINER

Caixa de 12 x 397 gr.

Sofregit de calamar argentí, oli d'oliva, ceba, tomàquet, vi negre, brou de peix concentrat 22%, peix 1,4%, gambeta boreal 0,3%, patata 0,2%, suc de llimona, sípia a daus 14,3%, calamar indi "Loligo duvacei" 14,3%, oli d'oliva verge extra 11,0%, carxofes tallades a quarts, concentrat de llagosta, mongetes tendres, ceba de Figueres (60,0%), tomàquet pera (34%), oli d'oliva verge extra i all, musclos cuits, extracte de gamba vermella, conyac, gamba vermella, melsa de sípia i pebrot dolç fumat.

13,42 €/base

REF. RF202

NEGRE

Caixa de 12 x 404 gr.

Sofregit de calamar argentí, ceba, tomàquet, vi negre, brou concentrat de peix hortalisses 5,3%, ceba, all, tomàquet, porro, pastanaga, peix 1,4%, oli de gira-sol, gambeta boreal 0,3%, patata 0,2%, suc de llimona, sípia a daus, oli d'oliva verge 12%, carxofes tallades a quarts, musclos cuits, concentrat de llagosta, tinta de sípia, carn de nyora, conyac, pasta d'alls confitats i sal.

12,08 €/base

REF. RF203

SECRET IBÈRIC I BOLETS

Caixa de 12 x 375 gr.

Secret ibèric 32%, brou de boví, greix de porc, oli de gira-sol, hortalisses 0,3%, patata 0,03%, Boletus edulis trossejats 12,8%, sofregit de ceba i tomàquet (ceba (60%), tomàquet pera (34%)), oli d'oliva verge extra i all, brou de pollastre, poma, tomàquet natural pelat, vi alls, tinta de sípia, sal i carn de nyora.

12,17 €/base

REF. RF204

VEGETAL

Caixa de 12 x 280 gr.

Hortalisses 58,6%, carbassó, ceba, albergínia, pastanaga, pebrot vermell i pebrot verd, tomàquet natural pelat, oli d'oliva verge extra 9,4%, suc concentrat de porro, sal, aigua, sucre, brou vegetal deshidratat (suc concentrat de pastanaga, suc concentrat de ceba, suc concentrat de porro, sal, aigua, sucre, oli vegetal (oli d'oliva verge extra, oli de gira-sol), suc concentrat d'api, herbes i espècies), sucus vegetals concentrats (pastanaga, nap i col) i bolets Boletus edulis en pols.

9,42 €/base

PREPARACIÓ

1. Dipositeu 100 gr d'arròs (preferiblement arròs bomba) en una paella.
2. Nacareu l'arròs 1min amb oli d'oliva.
3. Addicionar la base per a arròs.
4. Afegiu entre 350 i 400ml d'aigua depenent del diàmetre de la paella.
5. No afegir sal.
6. Coeu-ho 8 minuts a foc mitjà i 8 minuts més a foc suau.
7. Deixar reposar 2 minuts. Servir.

6,96 €
ració de 198 gr
aprox.

6,04 €
ració de 200 gr
aprox.

6,08 €
ració de 188 gr
aprox.

4,71 €
ració de 140 gr
aprox.





LLOMS DESSALAT TRADICIONAL



* REF. GA0020

LLOM CAT 400/450 GR.

☑ Caixa de 6 kg. 20% Glasseig.

Morro alt i gruxut per a desenvolupar qualsevol plat de carta. Ideal per porcionar en 2 unitats.

* REF. GA0020

LLOM CAT 450/500 GR.

☑ Caixa de 6 kg. 20% Glasseig.

Morro alt i gruxut per a desenvolupar qualsevol plat de carta. Ideal per porcionar en 2 unitats.

* REF. GA0007

LLOM CAT XL 500/550 GR.

☑ Caixa de 6 kg. 20% Glasseig.

Morro alt i gruxut per a desenvolupar qualsevol plat de carta. Ideal per porcionar en 3 unitats.

* REF. GA0007

LLOM CAT XL 550/600 GR.

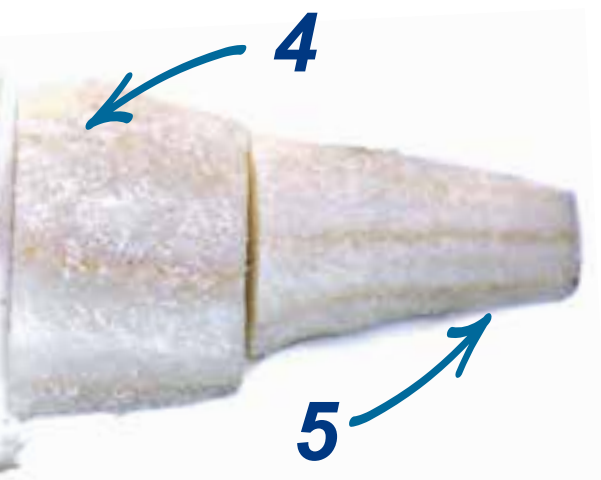
☑ Caixa de 6 kg. 20% Glasseig.

Morro alt i gruxut per a desenvolupar qualsevol plat de carta. Ideal per porcionar en 3 unitats.

20,99 €/kg

i experiència.

Descobreix *Gardell*



- 1 Ventresca
- 2 Lloms
- 3 Tira sense pell
- 4 Pil - Pil
- 5 Cues
- 6 Esqueixat extra

* REF. GA0032

LLOM JUMBO DESSALAT TRADICIONAL 600/700

Caixa de 6 kg. 12 % glasseig.
Llom jumbo de bacallà 600 - 700 gr/peça.

21,50 €/kg

3,87 €
ració de 180 gr
aprox.



* REF. GA0024

LLOM SUPERIOR CURT 600/700 GR.

Caixa de +/- 7 Kg. 3 bosses x 4 lloms. 0 % Glasseig.
Morro de bacallà de 600/700 Gr. Ideal per a realitzar diferents talls i racions per plat de carta. Envasat al buit.

26,50 €/kg

4,77 €
ració de 180 gr
aprox.



* REF. GA0014

LLOMETS +/- 250 GR

Caixa de 6 kg. 0 % glasseig.
Llomets de +/- 250 gr
Part principal del morro del bacallà, racions de 250 gr. Envasat individual.

24,99 €/kg

6,27 €
tall de 250 gr
aprox.

CENTRES DESSALAT TRADICIONAL

* 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. Envasat individual.

* REF. GA0019

CENTRES 350/400

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. Envasat individual.



18,50 €/kg

LINGOT DESSALAT TRADICIONAL

* REF. GA0011

LINGOT 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

4,10 €
lingot de 200 gr
aprox.

20,50 €/kg



i experiència.

Descobreix Gardell



SUPREMA DESSALAT TRADICIONAL

* REF. GA0026

SUPREMES ENVASSADES 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.

25,90 €/kg



TACS DESSALAT TRADICIONAL

1,57 €
ració de 90 gr
aprox.

* REF. GA0006

TACS +/- 80/100 GR

Caixa de 6 kg. (3 bosses x 2 kg). 0% Glasseig.

Daus de llom ideals per a pinxos, "montaditos" o mitges racions.

Envasat al buit.

2,19 €
ració de 125 gr
aprox.

* REF. GA0067

TACS PREMIUM +/- 120/130 GR

Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.

Tacs de bacallà



17,50 €/kg

ESQUEIXAT DESSALAT TRADICIONAL



1,16 €
ració de 80 gr
aprox.

1,32 €
ració de 80 gr
aprox.

* Ref. GA0017

ESQUEIXAT ESPECIAL

Caixa de 3 x 2 kg. 0 % glasseig.
Bacallà esqueixat dessalat.

* Ref. GA0016

ESQUEIXAT EXTRA

Caixa de 3 x 2 kg. 0 % glasseig.
Bacallà esqueixat dessalat.

14,50 €/kg

16,50 €/kg



i experiència.

Descobreix Gardell



LLOMS SALATS

REF. GA0044

LLOM CAT SALAT 320/350 GR.

Caixa de 5 kg.

Llom de bacallà salat de la part alta del morro.
Ideal per a desenvolupar qualsevol plat de carta.

26,80 €/kg

REF. GA0045

LLOM SELECTE SALAT 450/500 GR.

Caixa de 5 kg.

Llom de bacallà salat de la part alta del morro.
Ideal per a desenvolupar qualsevol plat de carta.

26,99 €/kg

REF. GA0047

LLOM SUPERIOR SALAT +/- 600 GR.

Caixa de 5 kg.

Llom de bacallà salat de la part alta del morro.
Ideal per a desenvolupar qualsevol plat de carta.

27,99 €/kg

REF. GA0046

LLOM SUPERIOR CURT SALAT

Caixa de 5 kg.

Llom de bacallà salat de la part alta del morro.
Ideal per a desenvolupar qualsevol plat de carta.

29,99 €/kg



PRODUCTES CARNIS

Carn fresca

REF. CAF150

"CHULETÓN" DE VACA IMPORTACIÓ

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

REF. CAF151

"CHULETÓN" DE VACA IMPORTACIÓ

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

REF. CAF152

"CHULETÓN" 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



REF. CAF157

FILET DE VACA IMPORTACIÓ 2 KG.

Peça de +/- 2 kg.
Conservació: envasat al buit

REF. CAF124

FILET DE VEDELLA NACIONAL

Peça de +/- 2,4 kg.
Conservació: peça sencera envasada al buit.



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

Talls nobles de bovi

NOVETAT
al nostre assortiment

* REF. K910

"CHULETÓN" LLOM ALT 700 GR

Caixa de +/- 2,8 kg. (4 x 700 gr.)

Part posterior de la zona dorsal de la vaca, anomenada llom alt, que abasta les 8 primeres costelles. Porcionada.

14,95 €/kg

10,46 €
"chuletón" de
700 gr. aprox.



* REF. K911

"CHULETÓN" LLOM ALT PREMIUM 1 KG

Caixa de +/- 3 kg. (3 x 1 kg.)

Part posterior de la zona dorsal de la vaca, anomenada llom alt, que abasta les 8 primeres costelles. Porcionada.

18,75 €/kg

18,75 €
"chuletón" d'1 kg.
aprox.



* REF. K912

"CHULETÓN" LLOM BAIX 350 GR

Caixa de +/- 3,5 kg. (10 x 350 gr.)

Part posterior de la zona dorsal de la vaca, anomenada llom baix. Porcionada.

9,50 €/kg

3,32 €
"chuletón" de
350 gr. aprox.



* REF. K913

ENTRECOT 250 GR

Caixa de +/- 3 kg. 6 x (2 x 250 gr.)

Carne de vaca procedent del llom baix, ubicada entre les costelles de l'animal, amb infiltracions de greix dins del múscul

14,65 €/kg

3,66 €
entrecot de 250 gr.
aprox.



* REF. K914

FILET PORCIONAT 180 GR

Caixa de +/- 2,88 kg. 8 x (2 x 180 gr.)

Múscul anomenat Psoas, situat a la zona lumbar de la vaca, entre les costelles inferiors i la columna vertebral.

35,50 €/kg

6,39 €
filet de 180 gr.
aprox.

PRODUCTES CARNIS



* REF. K711

CARN DE VACÚ PER A STEACK TÀRTAR

Caixa de 24 x 125 gr

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

4,25 €/ració de 125 gr



* REF. K650

CARPACCIO DE BLACK ANGUS

Caixa de 10 x 70 gr

100% carn de Black Angus.

2,35 €/ració de 70 gr



* 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.

2,60 €/unitat



* REF. K554

HAMBURGUESA ANGUS PREMIUM 200 GR

Caixa de 20 x 200 gr.

Carn de boví (100%).

2,13 €/unitat



7,60 €
peça de 500 gr.
aprox.

* REF. K674

GALTA DE VEDELLA SENSE ÓS

Caixa de +/- 4 kg. (8 unitats.) x 500 gr. (aprox.) envasades al buit.

Carn de vaca com a únic ingredient. Prové de l'especejament del cap de vaca.

15,20 €/kg



1,60 €
ració de 180 gr.
aprox.

* REF. K060

ENTRANYES DE VEDELLA

Peces de +/- 2 Kg. aprox.

Entranya de Vedella. Origen: centre Europa

8,90 €/kg

❄ REF. K506

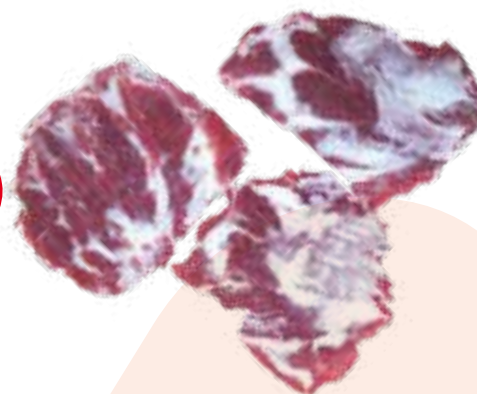
VENTALL IBÈRIC

📦 Caixa de 6 x 1 kg.

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

16,95 €/kg

3,05 €
ració de 180 gr.
aprox.



❄ 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.

11,90 €/kg

2,14 €
ració de 180 gr.
aprox.



❄ REF. K028

GALTA DE PORC AMB ÓS

📦 Caixa de 5 kg. (15 unitats.) x 335 gr. (aprox.)

Peça magra de la part inferior de la mandíbula, molt tendre i sucosa. Ideal per a cuinar guisades o al forn.

6,45 €/kg

2,15 €
peça de 335 gr.
aprox.



❄ 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'ovi menor.

13,95 €/kg



PRODUCTES CARNIS

* REF. K712

MAGRET D'ÀNEC 250/300

👉 Peces de +/- 250 - 300 gr aprox.

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

3,44 €
peça de 275 gr.
aprox.



* 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.

5,31 €
peça de 425 gr.
aprox.

12,50 €/kg

* REF. 97853

FOIE D'ÀNEC 600/700

👉 Peces de +/- 600/800 gr

Fetge d'ànec envasat al buit.

2,30 €
Peça de 50 gr
aprox.



45,99 €/kg

* REF. K644

ESCALOPA DE FETGE D'ÀNEC 40/60 GR

👉 Caixa d'1 kg. Peces de +/- 40/60 gr

Fetge d'ànec 100%.

2,70 €
Peça de 50 gr
aprox.



53,99 €/kg

* 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. Materia prima nacional.

28,95 €/kg



4,78 €
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.

20,50 €/kg



7,17 €
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 descongela 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.

15,25 €/kg



5,34 €
Peça de 350 gr
aprox.



* REF. K001

CONFIT D'ÀNEC

Llauna de 12 x 200 gr

Cuixes d'ànec en confit.

3,33 €/cuixa



EMBOTITS

REF. RF148

PERNIL DE CAMP IBÈRIC ENCEBALL

Peça de +/- 8 kg. aprox

Pernil d'enceball de camp ibèric 50% raça ibèrica (98%), sal (1,97%).
730 dies de curació mínima.

17,70 €/kg

1,42 €
ració de 80 gr
aprox.



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.

23,99 €/kg

4,32 €
ració de 80 gr
aprox.



REF. CF0007

CENTRE D'ESPATLLA IBÈRICA MAXIMUM

Peça de +/- 2,5 kg. aprox

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

28,99 €/kg

2,32 €
ració de 80 gr
aprox.



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 màquines 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

1,44 €
ració de 80 gr
aprox.



FORMATGES

NOVETAT
al nostre assortiment

REF. RF199

PERLES DE MOZZARELLA DE VACA CILIEGINE

Envàs d'1 kg. (7/8 gr./unitat).

Llet de vaca pasteuritzada, sal, àcid cítric, quall microbià (EU) Origen de la llet: UE

0,07 €/perla



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 €/mozzarella



Encàrrec

stargourmet

REF. SG0325

BURRATA PERLA 50 GR

Bossa de +/- 1 kg. (20 x 50 gr)

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

1,35 €/perla



Petició prèvia a 24 hores

Ref. RF141

BURRATA REFRIGERADA

Caixa de 6 x 125 gr.

Llet de vaca pasteuritzada, quall, sal, nata uht (35%), sal, quall microbià de la llet. Regulador d'acidesa: àcid làctic. Origen de la llet: UE

2,06 €/mozzarella



stargourmet

REF. SG0296

PERLES DE MOZZARELLA DE VACA

Bossa d'1 kg. (1 gr./unitat).

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

0,01 €/perla



FORMATGES

REF. S2050

RULO DE FORMATGE DE CABRA 100%

Peça d'1 kg.
Formatge cabra 100%.

11,75 €/rulo

0,59 €
ració de 50 gr
aprox.



REF. PR171

RODANXA FORMATGE DE CABRA 44 MM IQF

Caixa d' 1kg (44 mm. 6 gr).
Llet pasteuritzada de cabra, (98,79 %) sal, i ferments làctics.

0,08 €
rodanxa de 6 gr



REF. PR172

RODANXA FORMATGE DE CABRA 77 MM IQF

Caixa d' 1kg (77 mm. 20 gr).

0,26 €
rodanxa de 20 gr

13,10 €/kg

stargourmet

Encàrrec



Petició prèvia a
24 hores

REF. SG0337

PERLES DE FORMATGE DE CABRA FARCIDES AMB FIGUES

Envàs de 500 Gr. (5 Gr./unitat)

Perles de formatge de cabra amb llet pasteuritzada farcides de preparació de figues morades, congelades.

Llet de formatge de cabra pasteuritzada (origen: França) 81,3%, figues morades 9,5%,

0,21 €/perla



REF. RF070

PROVOLONE DOLCE DISC

Caixa de 10 x 180 gr
Formatge Provolone.

2,25 €/disc



REF. RF197

RODA DE GRANA PADANO DOP 10 MESOS

Producte per encàrrec
10 dies

Peça de +/- 30 kg. aprox.

Roda de formatge Grana Padano D.O.P. madurat min. 10 mesos.

12,90 €/kg



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

18,20 €/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

15,87 €/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.

9,80 €/safata

REF. RF128

FORMATGE GRATTUGIATO MIX

Bossa d'1 kg.

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

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

Origen: Cadignano di Verolanuova – Brescia (Itàlia).

11,32 €/kg

REF. S2410

FORMATGE DUR ITALIA

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.

12,20 €/kg



0,91 €
complement de
80 gr. aprox.



FORMATGES



REF. S2094

FORMATGE BLAU ESPECIAL CUINA

Peça de +/- 2,5 kg.

Formatge fet amb llet pasteuritzada de vaca.

9,95 €/kg

0,80 €
complement
de 80 gr aprox.



REF. RF105

FORMATGE BRIE BAGUETTE

Barra de +/- 900 gr. aprox.

Especialment pensat per a la preparació d'entrepanes. Elaborat amb llet de vaca pasteuritzada, l'escorça és fina i la pasta suau i cremosa. Format especial per a professionals de la restauració.

9,65 €/kg

0,77 €
complement
de 80 gr aprox.



REF. RF124

FORMATGE CREMA

Envàs d'1,5 kg.

Formatge suau, pasteuritzat.

11,70 €/envàs

0,94 €
complement
de 80 gr aprox.



REF. RF137

FORMATGE RATLLAT EMMENTAL

Bossa d'1 kg.

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

8,93 €/kg

0,71 €
complement
de 80 gr aprox.



REF. RF189

MIX RATLLAT 4 FORMATGES

Bossa d'1 kg.

Formatge Cheddar (25%), Formatge Gouda (25%), Formatge Emmental (25%), Formatge Mozzarella (25%).

6,87 €/kg

0,55 €
complement
de 80 gr aprox.



SALSSES I COMPLEMENTS

🔦 REF. S2179

SALSA DE SOJA

📦 Envàs d'1 L.

La salsa de soja està feta a base de soja, blat, aigua i sal.

És ideal per cuinar verdures, proteïnes vegetals, sopes, guisats, fer salses o per acompanyar a les algues.

7,69 €/envàs



🔦 REF. SG0331

SALSA TERIYAKI

📦 Caixa de 6 x 500 gr.

Salsa Teriyaki.

5,67 €/envàs



❄️ REF. PR939

PESTO A LA GENOVESE

📦 Bossa de 500 gr.

Pesto a la Genovese

5,30 €/envàs



🔦 REF. PR150

TINTA DE SÍPIA ESTERILTZADA

📦 Envàs de 180 Gr.

Tinta de sípia, aigua, sal, goma de garrofi.

No conté colorants artificials ni organismes modificats genèticament.

Sense gluten.

Sepink posa a disposició dels restauradors més exigents, una tinta de sípia natural de qualitat superior, elaborada exclusivament amb ingredients naturals i que afegeix als seus plats una aroma, sabor i color extraordinaris oferint una solució segura, saludable, còmoda i econòmica.

3,90 €/envàs



AMPHORA

REF. V622

OLI CHEF PLUS

Envàs de 10 l.

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

2,35 €
litre.



AMPHORA

REF. V640

OLI PERFORMANCE

Caixa de 2 x 7,5 l.

Oli de gira-sol alt oleic, oli de colza, oli de blat de moro, oli de colza alt oleic. Sense oli de palma ni llavors de raïm. Apte per a vegetarians, ovo-lactis i celíacs.



REF. S4022

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Caixa de 12 x 250 ml.

L'oli d'oliva verge extra és perfecte per fer servir en cru, ja sigui en torrades, amanides i pel toc final de les teves elaboracions.

3,50 €/envàs



REF. S4024

VINAGRE DOP JEREZ

Caixa de 12 x 250 ml.

Un producte de qualitat excepcional que us permetrà gaudir de plats de gran sabor.

1,25 €/envàs



REF. S2311

PANKO

Paquet de 2 kg.

Pa ratllat estil Japonès sense escorça, només usant la molla de pa, assecant-la i transformant-la en escates. Alternativa al pa ratllat convencional.

Per empanar verdures, peixos, carns i croquetes.

6,45 €/kg



FLECA



europastry

* REF. 67820

ASSORTIT MINIATURES

Caixa de 100 unitats x 42 Gr. (8,5 Cm.)

Panses i nous, Pa de Viena, Panet 5 Cereals i Xapateta.

0,31 €/unitat

Descongela 15-20 min. 1800-190 °C 10-12 min.



europastry

* REF. 62700

ASSORTIT SELECCIÓ

Caixa de 100 x 33 gr

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

0,40 €/unitat

Descongela 15-20 min. 180-190 °C 10-12 min.



europastry

* REF. 65487

MINI BURGER NATA BRIOIX

Caixa de 120 x 27 gr (6,5 cm.)

De petit format, aquest pa d'hamburguesa tipus brioix incorpora mantega, ou i nata, i t'ho presentem ja pintat per realçar encara més el seu aspecte apetitós.

0,51 €/unitat

Descongela 20-30 min.



europastry

* REF. 65488

MINI BURGER NATA LLAVORS

Caixa de 120 x 27 gr (6,5 cm.)

Tan petit com irresistible, també ho preparem amb mantega, ou i nata, i després ho decoram amb llavors de sèsam.

0,53 €/unitat

Descongela 20-30 min.



europastry

* REF. 64050

MINI HAMBURGUESA

Caixa de 180 x 22 gr (6,5 cm.)

Arriba un pa tendre, ideal per a hamburguesetes, de la família Minute. Un pa pretallat, descongela i llest! per servir als teus clients tendres mos en pocs minuts.

0,16 €/unitat

Descongela 20-30 min.



europastry

* REF. 21771

MINI MOLLETE

Caixa de 65 x 75 gr (10,5 cm.)

Pa de molla tova típica d'Andalusia.

0,31 €/unitat

Descongela 15-20 min.



europastry

* Ref. 68900

Pa Bao

Caixa de 30 x 41 gr (20 cm aprox.)

Delicat mos de panet elaborat seguint una de les tècniques culinàries més populars d'orient. Aquesta especialitat asiàtica és la base amb què es preparen els entrepans que s'assaboreixen a Taiwan i les Filipines. El seu nom Bao, significa embolicar. És una petita pasta de massa ovalada, llarga i doblegada per la meitat.

0,50 €/unitat

Descongela 20-30 min.

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.

1,71 €/unitat



Descongular
20 min.



180 - 200 °C
4 - 6 min.



europastry

REF. 64971

GRAN CRISTALÍ PRE TALLAT

Caixa de 64 x 50 gr (12,5 cm./llesca)

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

0,42 €/unitat



Descongular
20 min.



180 - 200 °C
1 - 2 min.



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.

1,39 €/unitat



Descongular
15 - 20 min.



europastry

REF. 22681

GOURMET GRAN RESERVA

Caixa de 80 x 95 gr (17,5 cm./llesca)

Elaborat mitjançant procés Pan Gallés, de triple fermentació i alta hidratació. Aroma exquisida i avellanada. Sabor suau, poc àcid i amb gust de pa de blat torrat.

0,51 €/unitat



Descongular
15 - 20 min.



180 - 190 °C
15 - 20 min.



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 coure'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.

0,39 €/unitat



Descongular
35 - 40 min.



200 °C
8 - 10 min.



FLECA



europastry

REF. 66325

PANET GRAN RESERVA FULLY BACKED

Caixa de 60 x 70 gr (17 cm.)

Elaborem els nostres pans amb farines de proximitat, de camps de cultiu amb una gran tradició. Pans del camp a taula. La nostra nova recepta millorada incorpora un 10% de massa mare, farina del Cierzo i un 75% d'hidratació. I això es nota en el seu intens sabor, el seu extraordinari alveolat, el bon volum i la llarga durabilitat. Nou procés Gran Reserva, de laminat i tall que proporciona millor sabor i textura a la molla, i més durabilitat.

0,38 €/unitat

Descongela
20 - 25 min. 180 - 190 °C
2 - 5 min.



europastry

REF. 27360

PANET INTEGRAL

Caixa de 100 x 65 gr

Panet format allargat Horeca de 50 gr. Versió clàssic o elaborat amb segó de blat, llevat, farina de malt de blat i extractes de malta.

0,38 €/unitat

Descongela
15 - 20 min. 180 - 190 °C
10 - 12 min.

Sense Gluten



europastry

REF. 61022

PANET RÚSTIC

Caixa de 100 x 70 gr. (22 cm.)

Els nostres pans sense gluten responen a la demanda creixent d'aquesta tipologia de productes. Per satisfer les necessitats dels clients celíacs o amb problemes d'intolerància al gluten, et presentem aquests dos nous pans.

0,90 €/unitat

Descongela
30 - 35 min.



europastry

REF. 27470

MINI PANET 3 CEREALS

Caixa de 100 x 35 gr (9 cm.)

Elaborada amb farina de blat, farina de sègol i de malt, llavors (gira-sol, llim, sèsam), flocs de blat i civada.

0,26 €/unitat

Descongela
15 - 20 min. 200 °C
10 - 12 min.



europastry

REF. 61420

MINI BRIOIX LISTO

Caixa de 75 x 25 gr (10 cm.)

Elaborat amb mantega, la textura és tan fresca i esponjosa que fa de cada tendre mos una delícia.

0,31 €/unitat

Descongela
20 - 30 min.



europastry

REF. 61241

PULGA CRISTALINA

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.

0,18 €/unitat

Descongela
40 - 50 min.

europastry

REF. 60221

TRAMEZZINO

Caixa de 4 x 10 unitats de 98 gr. (46 cm.)

El nostre nou pa de motlle, de textura tendra i esponjosa, és la solució més còmoda i versàtil perquè elaboris fàcilment cridaners i saborosos sandvitxos, rotllets, entrepans...

9,91 €/unitat

Descongela
60 min.



stargourmet

REF. SG0145

FOCACCIA AMB OLI

Peces d'1,2 Kg. (60x40x3 Cm.)

Focaccia amb oli.

13,82 €/unitat

Descongela
60 min.



POSTRES



❄ REF. PR247

COULANT DE XOCOLATA SENSE GLUTEN

📦 Caixa de 24 x 90 gr.

Pastís semi cuit de xocolata 60%.

1,35 €/coulant



❄ REF. M571

COULANT DE XOCOLATA

📦 Caixa de 20 x 120 gr

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



❄ REF. M577

COULANT DE XOCOLATA BLANCA

📦 Caixa de 20 x 120 gr

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

1,69 €/coulant



Traiteur de Paris



❄ REF. PR335

LINGOT FERRERO ROCHER

📦 Caixa de 16 x 65 gr

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

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.

1,84 €/lingot

Nova recepta millorada



Per la compra d'1 pastís de Xocolata i Formatge

* REF. 67453

**PASTÍS DE XOCOLATA I FORMATGE
BY ALBERT ADRIÀ**

☞ Pastís de 1,100 kg.

La combinació perfecta per a un pastís de formatge existeix si se li afegeix també xocolata amb llet a la recepta. Després de l'èxit del Pastís de Formatge AA, llancem el Pastís de Formatge i Xocolata amb Llet AA. El conegut xef Albert Adrià ha aconseguit, una vegada més, l'equilibri perfecte entre la dolçor de la seva xocolata caramel·litzada i la clàssica recepta de cheesecake. Sorpren a la boca pel seu cor cremós, proporcionant una experiència única.

de regal AG0078
*1 pastís
de Formatge*



23,96 €/pastís



* REF. M700

PASTÍS ALEMANY DE POMA

☞ Pastís de 1,7 kg. (14 racions).

Cruixent galeta farcida de crema artesana coberta de poma natural a l'estil tradicional.

**0,75 €
ració aprox.**



* REF. M704

PASTÍS BROWNIE

☞ Pastís de 1,2 kg. (14 racions).

Pastís base de pa de pessic tipologia brownie de xocolata negra amb nous.

10,50 €/pastís

POSTRES



Traiteur de Paris

* 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.

1,99 €/tatin



* REF. M560

TRUFES GELADES

Caixa de 50 x 15 gr

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

0,24 €/trufa

Descongela
30 min.

* REF. M731

PASTÍS DE FORMATGE FRED

Caixa de 12 x 80 gr

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

Descongela
5 hores a nevera



* REF. M730

TIRAMISÚ

Caixa de 12 x 90 gr

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

Descongela
5 hores a nevera



* REF. M732

PASTÍS FERRERO GOLDEN

Caixa de 12 x 90 gr

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

Descongela
5 hores a nevera

1,99 €/pastís



La Fageda

REF. RF053

IOGURT NATURAL

Caixa de 6 x (4 x 125 gr.)
Iogurt natural especial restauració.

0,27 €/unitat



REF. PT1006

IOGURT GREC

Pack de 8 x 125 gr.
Llet pasteuritzada de vaca, nata pasteuritzada de vaca, sucre de canya (7%), proteïnes de la llet i ferments làctics. Origen de la llet: Espanya.

0,69 €/unitat



REF. RF123

NATA LÍQUIDA VEGETOP UHT

Caixa de 6 x 1 L.
La millor alternativa a la nata! Molt versàtil, ideal per muntar i cuinar.

- Amb base làctia, sabor i textura cremosa.
- A la cuina admet l'addició d'ingredients sense tallar-se.
- En rebosteria, gran fermesa i estabilitat, aguanta el transport.
- Permet congelar i descongelar les elaboracions sense alteracions.
- Un rendiment excepcional. (1L= 3L de producte muntat)*.
- Producte UHT, preserva les seves funcionalitats fins a 5 mesos

2,82 €/unitat



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

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)