



Aromes de brasa, tocs de primavera



Regals d'estiu

Especial brasa

1
MAIG

30
JUNY

Nova promoció de regals per aquest estiu!*

Aconsegueix fantàstics REGALS comprant a través de la nostra app!

Durant els mesos de **maig, juny, juliol i agost**, acumula punts i bescanvia'ls pels regals que et proposem.

*Cada 50 € de compra corresponen a 1 punt, i només sumaran punts, les comandes fetes exclusivament a través de la nostra App.

Encara no fas les comandes a través de la nostra app???

✓ **Només has de demanar la teva clau d'accés i la contrasenya.**

✓ **Posa't en contacte amb el teu assessor comercial o trucant al 93 755 47 40 i demana l'alta.**

✓ **No perdis ni un segon més, descarrega't l'app i comença a sumar punts!!**



*En aquesta promoció queden exclosos majoristes, col·lectivitats i institucions.

*En cas de no tindre disponibilitat d'estoc del regal, es canviarà per un del mateix valor i tipologia.

Degut a l'inestable estat dels mercats, Assolim us posa en coneixement que alguns dels seus productes poden variar el seu preu. Preus sense iva. Les ofertes són vàlides fins a final d'existències.



1.920 punts

iPhone 17 256 Gb

El nou iPhone 17, amb les seves vores arrodonides, marc més fi i materials tan sòlids com el Ceramic Shield 2 a la part davantera, és atractiu i resistent a parts iguals. Les possibilitats de la pantalla Super Retina XDR de 6,3 polzades no coneixen límits.



1.400 punts

MacBook Neo

MacBook Neo de 13 polsades
8 GB de memòria unificada
256 GB d'emmagatzament SSD Magic Keyboard amb tecla de bloqueig.



1.200 punts

Dyson V15 Detect™ Absolute

L'aspiradora sense bossa Dyson v15 Detect Absolute té un sensor acústic que compta i classifica les partícules aspirades i el Raspall Làser Slim Fluffy™ mostra la pols microscòpica, per a una prova científica d'una neteja profunda.



1.160 punts

Apple AirPods MAX 2

Els AirPods Max 2, amb la potència del xip H2, us ofereixen un so d'alta fidelitat millorat, amb greus profunds, medis naturals i aguts precisos, per a una experiència inigualable.



700 punts

Forn de gas per a pizzes portàtil

Un sabor més autèntic, una base cruixent per sota i esponjosa a l'interior i, és clar, una cocció uniforme.



700 punts

Modelador i assecador Dyson Airwrap Origin

Amb un emmollador de 40 mm per arriisar en ambdues direccions, un raspall antienredos en bucle per modelar i donar forma i un Fast Dryer per a un assecat ràpid.



680 punts

Nintendo Switch OLED, 7''

Gaudeix dels jocs en el format de la consola Nintendo Switch OLED, pensada per a la llar amb la diferència de ser també portàtil per emportar-te les teves partides a tot arreu. La innovació en el format del disseny amb pantalla OLED i la seva gran flexibilitat us al·lucinarà.



544 punts

Spa per 2 persones

Massatge relaxant de 45 minuts a una sala exclusiva per a dos amb oli energitzant o calmant, pedres de basalt calents, aigües termals, delícies de xocolata i una copa de cava o suc.



1.100 punts

PS5 - SONY Slim 1TB

Rendiment optimitzat de la consola. Sumergeix-te en nous mons amb un nou nivell de realisme total mentre els raigs de llum se simulen individualment, creant ombres i reflexos realistes en els jocs gràcies al teu televisor o monitor 4K.



900 punts

Barra de so - LG S80TY Bluetooth, 480 W

Transforma la teva sala amb el so envoltant de la Barra de so LG S80TY de 480W, Dolby Atmos i tecnologia IA que adapta l'àudio al teu espai.



900 punts

Menú degustació Estrella Michelin

Per 2 persones.



800 punts

Robot de cuina SMEG

Deu nivells de velocitat. Sistema d'arrencada suau, per a una eficàcia de barreja dels ingredients i menys taques. Potent motor i moviment de rotació planetari per garantir una barreja perfecta.



400 punts

Torradora 2x4 SMEG

6 nivells de torrat diferents per obtenir els millors resultats; funció de descongelació; funció de reescalfament; funció bagel per torrar només un costat de la llesca. Millor rendiment amb l'extracció automàtica de la llesca.



376 punts

Conducció d'un súper esportiu

Recorre els mateixos carrers que al seu dia van formar l'històric circuit urbà de Fórmula 1 de Montjuïc, on les grans llegendes van deixar la seva empremta.



280 punts

Monitor HP 527sf, 27" Full HD, 100 Hz

Submergeix-te en qualsevol projecte que t'apassioni amb el monitor 527sf, amb una pantalla FHD HP sèrie 5 de 27 polzades. Disseny elegant, fi i lleuger.



200 punts

Val regal

Descompte de 100€ a la propera comanda.

VERDURES I PATATES



* REF. V038

ALVOCAT TALLAT A DAUS

Caixa de 5 x 1 kg.
Alvocat tallat a daus 15 x 15 mm / Perú.

7,20 €/kg

0,58 € complement de
80 gr aprox.



* REF. V1052

CARXOFA TROSSEJADA

Bossa de 2,5 kg.
Carxofes tallades a quarts. Egipte.

2,47 €/kg

0,20 € complement de
80 gr aprox.

* REF. V821

EDAMAME BEINA

Bossa de 500 Gr.
Beines de soja escaldades ultracongelades. *Glycine max.*

1,58 €/bossa

0,13 € complement de
80 gr aprox.



* REF. V132

ESPÀRREC GRUIXUT 16/20

Bossa d'1 kg.
Espàrrecs verds gruixuts.

5,57 €/kg



0,44 € guarnició de
80 gr aprox.

* REF. V032

ESPÀRREC MITJÀ 10/16

Bossa d'1 kg.
Espàrrecs verds gruixuts.

5,47 €/kg



0,44 € guarnició de
80 gr aprox.



* REF. V060

PÈSOL MOLT FI MINUTE

👉 Bossa de 2,5 kg.
Pèsol dolç. *Pisum sativum L.*

2,77 €/kg

NOVETAT

0,22 € complement de
80 gr aprox.

* REF. M003

PÈSOL MOLT DOLÇ

👉 Bossa d' 1 kg.
Pèsol molt dolç petit. *Pisum sativum.*

2,56 €/kg

0,20 € complement de
80 gr aprox.

* REF. V068

BARREJA DE BOLETS 3 MIX

👉 Caixa de 6 x 1 kg. **Ideal per elaboracions.**
Pleurotus ostreatus (49%), Lentinula edodes (40%), Pholiota nameko (11%).
No cal descongelar prèviament, cuinar directament abans del consum.

2,40 €/kg

NOVETAT

0,05 € guarnició de
80 gr aprox.

* REF. V057

GIRGOLES

👉 Caixa de 5 x 1 kg.
Pleurotus ostreatus.
No cal descongelar prèviament, cuinar directament abans del consum.

2,50 €/kg

NOVETAT

0,02 € guarnició de
80 gr aprox.

* REF. V047

TROMPETA DE LA MORT

👉 Caixa de 3 x 1 kg.
Craterellus cornucopioides.
No cal descongelar prèviament, cuinar directament abans del consum.

9,99 €/kg

0,80 € guarnició de
80 gr aprox.

* REF. V183

MINISTRA 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%.*

1,69 €/kg

0,17 € complement de
100 gr aprox.



VERDURES I PATATES



REF. F4490

QUINOA AMB VERDURES

Bossa d'1 kg

Quinoa cuïta 49%, fava de soja, blat de moro dolç, pastanaga, pebrot taronja, pebrot vermell rostit, ceba vermella, panses.

5,33 €/kg



0,53 € ració de 100 gr aprox.



REF. F0097

PEBROT TIRES PARRILLA

Caixa de 6 x 1 kg.

Pebrots tallats a tires d'aproximadament de 6 mm d'ample, que a continuació es ruixen amb oli de gira-sol, es rosteixen al forn.

6,02 €/kg



0,48 € ració de 80 gr aprox.



REF. F9988

BARREJA DE VERDURES ROSTIDES

Caixa de 6 x 1kg

Deliciosa barreja de verdures rostides simplement per escalfar i servir. Patata rodanxa graella rostida amb pell, rodanxes de carbassó, albergínia, pebrot trossejat i ceba tires.

4,70 €/kg



0,37 € complement de 80 gr aprox.



VEGGIE

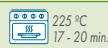
REF. F5302

FALAFEL

Caixa de 2 kg. (15 gr./unitat)

El nostre falàfel és un aliment fet a base de cigró. És un plat vegetarià molt popular, assaonat amb julivert, comí, coriandre i pebre de caiena finament picats. Típic de l'Orient Mitjà, se serveix amb salsa de iogurt, en pa de pita o bé com a entrada o plat principal.

6,98, €/kg



0,52 € ració de 75 gr aprox.



REF. V8040

SALTAT DE VERDURES BRASA

Caixa de 6 x 1 kg.

Barreja de verdures: carbassó rostit (41%), pebrots vermells i grocs rostits (24%), pèsols amb beina, albergínia fregida (oli de gira-sol). Presència fortuïta d'API.

4,99 €/kg



0,50 € guarnició 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.

4,81 €/kg



0,48 € guarnició de 100 gr aprox.



REF. V8045

SALTAT TRADICIONAL

Caixa de 6 x 1 kg

Barreja de verdures: mongetes tendres, bròquil (31%), xampinyons (11%), pebrots vermells, cebes pré-fregides.

4,99 €/kg



0,40 € guarnició de 80 gr aprox.



REF. V8006

SALTAT D'ESPÀRRECS

Caixa de 6 x 1kg

Barreja de carbassó a la brasa, albergínia fregida, col romanesc, puntes d'espàrrec i pebrot vermell.

6,67 €/kg



0,67 € guarnició de 100 gr aprox.



VERDURES I PATATES



LambWeston 
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

* REF. V055

CONNOISSEUR RÚSTICA AMB PELL

Caixa de 4 x 2,5 kg.

Les patates fregides Connoisseur són d'estil rústic. Conserven molt bé la calor, cosa que garanteix un extraordinari sabor a la boca.

2,17 €/kg



0,22 € ració de
100 gr aprox.



* REF. V765

9X9 ZIGGY FRIES

Caixa de 4 x 2,5 kg.

D'aspecte i qualitats úniques, aquestes patates fregides Ziggy mantenen la seva textura cruixent fins i tot quan es refreden.

2,46 €/kg



0,25 € ració de
100 gr aprox.



* REF. 70050

"GAJO SABOR+PIEL"

Caixa de 4 x 2,5 kg.

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

2,46 €/kg



0,25 € ració de
100 gr aprox.





* REF. V016

COUNTRY STYLE AMB PELL

Caixa de 5 x 2,5 kg

Patates de tall 11x11mm amb pell. *Aspecte natural, amb una experiència intensa gràcies al seu interior carnós amb autenticitat sense esforç a la cuina.

2,37 €/kg



NOVETAT

0,24 € ració de 100 gr aprox.



* REF. V827

10X10 SURE CRISP MAX

Caixa de 4 x 2,5 kg

Patates de tall 10x10 mm recobertes d'un cruixent arrebossat i amb un toc de sal.

2,57 €/kg



0,26 € ració de 100 gr aprox.



* REF. V706

3/8 SURE CRISP AMB PELL

Caixa de 4 x 2,5 kg

Patates de 6 x 6 mm amb pell i amb un cruixent arrebossat.

2,45 €/kg



0,25 € ració de 100 gr aprox.

* REF. V208

BRAVA

Caixa de 5 x 2,5 kg.

Patates amb la mida i el tall autèntic de la patata brava.

2,27 €/kg



0,23 € ració de 100 gr aprox.



* REF. V001

9X9

Caixa de 4 x 2,5 kg.

Patates de tall 9 x 9 mm.

1,65 €/kg



0,16 € ració de 100 gr aprox.



* REF. V409

STEACKHOUSE

Caixa de 4 x 2,5 Kg.

Patates ideals per acompanyar plats de carn.

1,35 €/kg



0,13 € ració de 100 gr aprox.

PRECUINATS



NOVETAT



AudensFood
A GOODLIFE FOODS COMPANY



* REF. PR127

CROQUETA BISTRÓ (MINI)

Caixa de 4 x 360 gr. (20 gr./croqueta).
15% formatge Roquefort i 9% ceba caramel·litzada.
Una croqueta mini d'inspiració francesa, amb cobertura cruixent de pa panko i una beixamel sedosa.



* REF. PR129

CROQUETA LA IBÈRICA (MINI)

Caixa de 4 x 360 gr. (20 gr./croqueta).
20% de tacs de espatlla ibèrica de gla i pernil ibèric
Sabor intens en petit format. Arrebossada en cruixent pa panko, el seu cremós interior amaga una combinació exquisida de tacs de espatlla ibèrica de gla i pernil ibèric.



* REF. PR130

CROQUETA DE MORCILLA (MINI)

Caixa de 4 x 360 gr. (20 gr./croqueta).
Morcilla 29%, ceba 9% i pebrots de piquillo 8%.
Elaborades amb botifarra, ceba i pebrots de piquillo, cada moss ofereix un equilibri perfecte entre tradició i caràcter.



* REF. PR131

CROQUETA LA DEL AJILLO (MINI)

Caixa de 4 x 360 gr. (20 gr./croqueta).
En aquesta croqueta, l'intens sabor del gambó es combina amb un subtil toc d'all per fusionar-se en un interior cremós.

14,25 €/kg

0,28 €/croqueta

* REF. PR132

TIRES DE POLLASTRE SWEET CHILI

Caixa de 3 x 1 kg.
Carn de pollastre (61%).
Sucoses tires de pit de pollastre 100% natural, marinades amb una irresistible salsa sweet chili.

9,94 €/kg



1,49 € ració de
150 gr aprox.





REF. 66388

MARGARITA

Caixa de 6 x 320 gr. (27 cm).
Tomàquet, mozzarella i orenga.

2,57 €/pizza



REF. 66371

PEPPERONI

Caixa de 6 x 305 gr. (27 cm).
Tomàquet, mozzarella, i Pepperoni.

3,42 €/pizza



REF. 66387

PERNIL I FORMATGE

Caixa de 6 x 320 gr. (27 cm).
Tomàquet, mozzarella, formatge Cheddar,
pernil cuït.

3,42 €/pizza



REF. 66383

BARBARCOA

Caixa de 6 x 375 gr. (27 cm).
Salsa barbacoa, mozzarella, ceba morada,
bacó i carn de porc.

3,63 €/pizza



REF. 66386

4 FORMATGES

Caixa de 6 x 340 gr. (27 cm).
Tomàquet, mozzarella, formatge Cheddar,
formatge blau, formatge Emmental i formatge
de cabra.

3,63 €/pizza



REF. 66382

BACON I XAMPINYONS

Caixa de 6 x 345 gr. (27 cm).
Tomàquet, mozzarella, formatge curat, bacó i
xampinyó Portobello.

3,63 €/pizza



180 - 185 °C

7 - 9 min.

FORN DE PIZZA CSB-DOBLE



- ✓ Per assolir un forn hi ha un compromís de consum mínim establert al mes amb tota la gamma de pizzas, 20 caixes al mes, o 60 per temporada, mínim.
- ✓ El forn és una cessió, amb contracte de consum i exclusivitat, no es un regal.
- ✓ La confirmació de la disposició serà aprovada pel teu assessor comercial.

PRECUINATS



AudensFood
A GOODLIFE FOODS COMPANY



* REF. R248

ANELLES DE CALAMAR A L'ANDALUSA

Caixa de 4 x 500 gr.

Amb un 8 0% de matèria noble i un 30% de fi arrebossat exterior tipus enfarinat.

15,32 €/kg



2,30 € ració de 150 gr aprox.



* REF. R2505

RABES EMPANADES

Caixa de 4 x 1 kg.

A partir de la millor selecció de canana gegant i amb un fi empanat exterior, s'elaboren les nostres tires empanades. Amb més d'un 80% de matèria noble i una textura tendra per dins, és un saborós producte ideal per degustar com a tapa, aperitiu o ració de qualitat.

7,40 €/kg



1,11 € ració de 150 gr aprox.



* REF. F008

CALAMAR TROSSEJAT EMPANAT MSC

Caixa de 2 x 1 kg.

Tendres anelles i tentacles de Calamar Boston, *Doryteuthis pealeii*, (55%) coberts d'un fi i cruixent arrebossat.

18,46 €/kg



2,77 € ració de 150 gr aprox.



* REF. F9989

FISH'N CHIPS GOURMET

Caixa de 7 kg. (120 gr/unitat).

Noves porcions de 120 gr! Abadejo d'Alaska *Gadus chalcogrammus* (56,7%).

8,86 €/kg



1,06 € ració de 120 gr aprox.



* REF. PR600

FRITES DE POLLASTRE EMPANAT

Caixa de 3 x 1 kg.

Tiras de pit de pollastre 100% natural amb un cruixent empanat.

12,20 €/kg



1,22 € ració de 100 gr aprox.



* REF. PR1004

TIRES DE POLLASTRE ROSTIDES

Bossa de 2,5 kg.

Tires de pit de pollastre (94%), marinades, cuites, rostides i ultracongelades individualment.

6,64 €/kg



0,53 € complement de 80 gr aprox.



* REF. PR1005

BROTXETA YAKITORI

Caixa de 40 x 25 gr.

Broqueta de pollastre (88,5%) marinat amb salsa de soja (3%), dolça a l'estil japonès.

0,39 €/brotxeta



* 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.

8,89 €/kg



1,33 € ració de 150 gr aprox.



* REF. PR125

ESCALOPA MILANESA DE VEDELLA

Caixa de 4 Kg. (42 peces aprox.)

Carn de vedella macerada i arrebossada.

1,40 €/milanesa



* REF. PR65

CORDON BLEU DE POLLASTRE

Caixa de 3 kg. (19 x +/-155 gr. aprox.)

Carn de pollastre marinada, amb pernil i formatge, empanada, cuita i congelada.

1,80 €/cordon bleu



PRECUINATS



* REF. P1039

ANELLA ROMANA CLÀSSIC

Caixa de 4 x 1 kg.

Anelles de pota neozelandesa (50%), arrebossat (50%).
Varietat: *Nototodarus sloani*.

10,61 €/kg



1,59 € ració de
150 gr aprox.



* REF. PR06

ANELLA A LA ROMANA 30/70

Caixa de 4 x 1 kg.

Arrebossat daurat, de bona textura, amb un acabat cruixent.
Robustesa de producte. Arrebossat sense calbes de bon sabor, com fet a casa. Amb matèries primeres de la millor qualitat.

13,06 €/kg



1,96 € ració de
150 gr aprox.



* REF. C109

XIPIRO ENFARINAT

Caixa de 4 Kg.

Fregit Andalus elaborat amb calamar patagònic (75%), amb un suau enfarinat.

11,99 €/kg



1,80 € ració de
150 gr aprox.



* REF. V128

PUNTILLA ENFARINADA

Caixa de 2 kg.

Varietat: *Loligo japonica*. (85%).

10,75 €/kg



1,61 € ració de
150 gr aprox.

* REF. 74580

TRUITA DE PATATES DE 1,2 KG

Caixa de 5 x 1,2 kg.

Patata (50%), OUI quid pasteuritzat, ceba (10%), oli de girasol, sal.

6,45 €/truita



0,81 € ració
de 150 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.

11,50 €/kg



3,45 € 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 i envasades a buit o per a la seva regeneració.

11,50 €/kg



3,45 € ració de 300 gr aprox.



❄ REF. 98506

GALTA DE VEDELLA CONFITADA

👉 Caixa de +/-2,5 kg. aprox. (Galta de +/- 450 gr aprox.)

Galtes de vedella confitades, envasades al buit en peces de +/- 450 gr. Carn de vedella (95%), oli de gira-sol, sal i espècies.

19,99 €/kg



8,99 € galta de +/- 450 gr aprox.



❄ REF. PR838

POLLASTRE A L'AST

👉 Caixa de +/- 3 kg. aprox. (4 pollastres.)

Pollastre (89%) buit per dins, a l'ast.

7,34 €/kg



5,50 € pollastre aprox.



🕒 REF. RF132

CARGOL BOVER CUIT PASTEURITZAT

👉 Bossa d'1 kg.

Bover (*Helix Aspersa*). 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.

8,30 €/kg

2,07 € ració de 250 gr aprox.

🕒 REF. RF061

CARGOL CABRILLA CUIT PASTEURITZAT

👉 Bossa d'1 kg.

Varietat: *Otala lactea*. 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.

6,75 €/kg

1,69 € ració de 250 gr aprox.



🕒 REF. S2136

TORREZNO DE SORIA

👉 Safata de +/-1,3 kg aprox. (25 tires aprox.)

Cansalada de porc, sal i pebre vermell.

Obrir 10 minuts abans del seu consum.

15,50 €/kg

2,32 € ració de 150 gr aprox.



PRODUCTES DEL MAR

SÍPIA ESTOFADA AMB PATATES I PÈSOLS



Blue SeaFood
Selected Fish

REF. P924

SÍPIA NETA MARROC 500/800

Caixa de 6 kg. 15% glasseig.
Sepia officinalis.

9,90 €/kg

2,47 € ració de
250 gr aprox.

INGREDIENTS 2 PERSONES

1 sípia mitjana (Ref. P924), tallada a daus.

2 patates mitjanes esquinçades.

50 gr de pèsols.

Mitja ceba gran, picada fina.

1 gra d'all gran.

1 tomàquet ratllat.

Mig got de vi blanc (uns 100 ml).

Brou de peix o aigua (400 ml, el just per cobrir).

Oli d'oliva, sal i una mica de julivert fresc.

ELABORACIÓ

Daurar.

En una cassola petita, salta la sípia amb un raig d'oli fins que estigui seca i daurada. Treu-la i reserva-la.

Sofregit curt.

En el mateix oli, cou la ceba uns 10-12 minuts a foc suau. Afegeix l'all i, quan agafi color, posa-hi el tomàquet. Deixa que es faci una pasta espessa i fosca.

Reduir.

Torna a posar la sípia, aboca el vi blanc i deixa que bulli 2 minuts perquè marxi l'alcohol.

Xup-xup.

Afegeix les patates esquinçades i cobreix amb el brou (que estigui calent per no tallar la cocció).

Finalitzar.

Tapa i cou a foc lent uns 20 minuts. Als últims 8 minuts, tira-hi els pèsols. Prova de sal i, si la salsa és massa clara, aixafa un trosset de patata per espessir-la.

Com que sou només dos, si vols donar-li un toc professional sense complicar-te amb la picada, pica una mica de julivert fresc amb l'all i afegeix-ho just 5 minuts abans d'apagar el foc. L'aroma serà molt més fresca.



* REF. 91071

POTA DE POP CUITA 200/300

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

41,33 €/kg

10,33 € pota de
250 gr aprox.



* REF. P201

RODANXA DE POP EXTRA

☞ Bossa de 2,5 kg. 0% glasseig.
Octopus vulgaris.

25,99 €/kg

6,50 € ració de
250 gr aprox.



* REF. P031

POPET 40/60

☞ Bossa d'1 kg. 25% glasseig.
Octopus Membranaceus.

6,75 €/kg

1,69 € ració de
250 gr aprox.



* REF. P1585

"REJOS" DE POTA

☞ Safata d'1,5 kg. 0% Glasseig.
Illex argentinus.

8,99 €/kg

2,25 € ració de
250 gr aprox.

* REF. P1500

CALAMAR PATAGÒNIC NET

☞ Caixa d'1 kg. 10% glasseig.
Loligo gahi / Argentina.

10,15 €/kg

2,54 € ració de
250 gr aprox.



* REF. P208

CALAMAR INDI TROSSEJAT 20/40

☞ Bossa d'1 kg. 20% glasseig.
Uroteuthis duvauceli.

4,99 €/kg

1,25 € ració de
250 gr aprox.



* REF. P824

"PUNTILLA" XINA NETA 4/6 IQF

☞ Caixa de 6 x 1 kg. 20% glasseig.
Loligo japonica / Xina.

5,50 €/kg

1,37 € ració de
250 gr aprox.

PRODUCTES DEL MAR

CLOÏSSES A LA MARINERA



* REF. 92644

CLOÏSSA MARRÓ 60/80

🐚 Bossa d'1 kg. (60/80 peces). 0% Glasseig.
Meretrix Lyrata / Vietnam.

2,80 €/kg

0,70 € ració de
250 gr aprox.

INGREDIENTS 2 PERSONES

- 500 g de cloïsses marrons (Ref. 92644).
- 1 ceba petita molt picada.
- 2 grans d'all laminats.
- 1 cullerada de farina (per lligar la salsa).
- 100 ml de vi blanc.
- 1 cullerada de tomàquet ratllat
- 1 culleradeta de pebre vermell dolç.
- Pebre negre, sal i oli d'oliva verge extra.
- Julivert fresc picat abundant.
- Aigua o un dit de brou de peix.

ELABORACIÓ

Purgar les cloïsses (molt important).

Posa-les en un bol amb aigua freda i molta sal durant almenys 1 hora. Canvia l'aigua un parell de vegades fins que vegis que no deixen anar més sorra. Renta-les bé sota l'aixeta abans de cuinar.

Obrir-les al vapor.

Posa les cloïsses en una cassola amb un dit d'aigua (o vi). Tapa-les i posa el foc fort. A mesura que es vagin obrint, treu-les i reserva-les. Filtra el suc que han deixat anar amb un colador de roba o paper de cuina i guarda'l.

El sofregit.

En una paella o cassola baixa amb un bon raig d'oli, sofregeix la ceba a foc lent fins que estigui ben transparent. Afegeix-hi l'all i, abans que es cremi, posa-hi la cullerada de tomàquet. Cuina-ho 2-3 minuts.

Lligar la salsa.

Afegeix la farina i remena-ho bé durant un minut. Tira-hi el pebre vermell, remena ràpidament perquè no es cremi i aboca-hi el vi blanc. Deixa que l'alcohol s'evapori.

L'acoblament final.

Aboca el suc filtrat de les cloïsses a la cassola. Si veus que la salsa és massa espessa, afegeix-hi una mica més de brou o aigua. Quan la salsa bulli i estigui ben lligada, incorpora-hi les cloïsses i el julivert picat.

❄ REF. P144

LLAGOSTINERA NÚM. 2 20/30 A BORD

👉 Caixa de 2 kg. 0% Glasseig.
Pleoticus muelleri.

11,90 €/kg

2,97 € ració de
250 gr aprox.



❄ REF. P097

LLAGOSTINERA NÚM.1 10/20

👉 Caixa de 2 kg. 0% glasseig.
Pleoticus muelleri.

9,85 €/kg

2,46 € ració de
250 gr aprox.



❄ REF. P197

LLAGOSTÍ VANNAMEI 30/40

👉 Caixa de 2 kg. 0% glasseig.
Penaeus Vannamei / Ecuador.

6,70 €/kg

1,67 € ració de
250 gr aprox.



❄ REF. P830

VIEIRA 1/2 CLOSCA 20/30

👉 Bossa d'1 kg. 10% Glasseig.
Pecten Maximus.

12,50 €/kg

3,12 € ració de
250 gr aprox.

❄ REF. P1435

GAMBA SALADA CUITA G 120/140

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

15,95 €/kg

3,99 € ració de
250 gr aprox.



❄ REF. P125

MUSCLO JUGOSÓN GALLEC

👉 Bossa d'1 kg. 0% Glasseig.
Mytilus galloprovincialis.

3,50 €/kg

0,87 € ració de
250 gr aprox.



❄ REF. P157

CRANC BLAU MITJÀ S IQF

👉 Caixa de 6 x 2 kg. 0% Glasseig.
Portunus segnis.

5,12 €/kg

1,28 € ració de
250 gr aprox.



PRODUCTES DEL MAR

RODANXA DE LLUÇ, AMB SALSA VERDA



❄ REF. P380

RODANXA DE LLUÇ 3

📦 Caixa de 6 x 1 kg. 20% Glasseig.
Merluccius productus.

6,20 €/kg

1,24 € ració de
200 gr aprox.

INGREDIENTS 2 PERSONES

2 rodanxes de lluç fresc (Ref. P380)

2 dents d'all

1 ceba petita

1/2 got de vi blanc

1/2 got de brou de peix o aigua

Farina

Julivert fresc

Oli d'oliva verge extra

Sal

Pebre negre

ELABORACIÓ

Pica finament els alls, la ceba i el julivert.

Salsa les rodanxes de lluç amb sal i pebre, i enfarina-les lleugerament.

En una paella amb un raig d'oli d'oliva, fregeix el lluç per les dues bandes fins que estigui daurat. Retira-ho de la paella i reserva-ho.

En la mateixa paella, afegeix una mica més d'oli si cal, i sofregeix la ceba i l'all fins que estiguin tous.

Afegeix el vi blanc i deixa que s'evapori l'alcohol.

Aboca el brou de peix o l'aigua i el julivert picat. Deixa coure a foc lent durant uns minuts perquè la salsa agafi consistència.

Torna a posar les rodanxes de lluç a la paella amb la salsa i deixa-ho coure tot junt durant un parell de minuts més.

Serveix calent, acompanyat de patates bullides o arròs blanc.

Aquesta recepta és una forma sana i saborosa de gaudir del lluç. L'all, el vi blanc i el julivert combinen a la perfecció amb aquest peix blanc tan popular.

* REF. P563

CENTRES DE BACALLÀ +/- 180/240

Caixa de 5 kg. 15% Glasseig.
Gadus Morhua / Islàndia.

12,10 €/kg

2,54 € ració de
210 gr aprox.



* REF. P111

FILET DE SALMÓ SALAR 1A 1.000/1.600

Filet de +/- 1.000 / 1.600 gr. 0% glasseig. Envasat al buit.
Salmo salar / Islàndia.

12,95 €/kg

2,59 € ració de
200 gr aprox.

* REF. P1285

CUA DE RAP SENSE PELL 300/600

Caixa de 10 kg. 0% Glasseig.
Lophius litulon / Namíbia.

15,50 €/kg

7,75 € cua de
500 gr aprox.



* REF. P536

FILET DE LLUÇ AMB PELL 2/4

Caixa de 5 Kg. 0% glasseig.
Merluccius capensis, MerlucciusParadoxus.

7,40 €/kg

1,48 € ració de
200 gr aprox.



* REF. P136

FILET DE MAIRA 40/70

Caixa de 5 kg. 10% glasseig.
Micromesistius poutassou.

6,05 €/kg

0,36 € filet de
60 gr aprox.



Bacallà Gardell

Gadus Morhua d'Islàndia



Coneix Bacallà Gardell



BACALLÀ AL FORN AMB "LLIT" DE PATATA I CEBA



* REF. GA0032

LLOM JUMBO DESSALAT TRADICIONAL 600/700

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

INGREDIENTS PER 2 PERSONES

1 llops de bacallà (Ref. GA0032) porcionat en 2.

1 patata mitjana.

1 ceba dolça o ceba tendra.

1 gra d'all.

Oli d'oliva verge extra.

Julivert fresc.

Una mica de pebre vermell dolç
(opcional, per donar color).

ELABORACIÓ

El llit de verdures (la clau del sabor)

Talla la patata a rodanxes molt fines, (com si fossin xips) i la ceba a tires (juliana).

En una paella amb una mica d'oli, sofregeix la patata i la ceba a foc suau fins que estiguin tendres (uns 10 - 12 minuts).

No cal que estiguin totalment cuites, ja que s'acabaran de fer al forn.

Posa aquesta barreja al fons d'una safata de forn, creant un llit on reposarà el peix.

El bacallà

Asseca bé els llops de bacallà amb paper de cuina.

Col·loca'ls sobre el llit de patata i ceba, amb la pell cap amunt.

Posa un raig d'oli d'oliva generós per sobre.

El forn

Preescalfa el forn a 180°C.

Introdueix la safata i enforna durant 10-12 minuts (depenent del gruix del llom). Veuràs que el bacallà està llest quan les làmines es comencen a separar lleugerament al tocar-les amb una forquilla.

L'acabat "de carta"

Mentre el peix és al forn, pica l'all i el julivert molt fins i barreja-ho en un bol petit amb 3 cullerades d'oli d'oliva.

Just quan treguis el peix del forn, escampa aquest oli d'all i julivert per sobre. El calor residual farà que l'all desprengui tota la seva aroma.

Pots afegir un pessic de pebre vermell dolç sobre per donar-li un toc de color.

* REF. GA0003

CUETES 250/300 GR

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



* REF. GA0071

CUETES 150 GR

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



* REF. GA0022

LLOM CAT XL 550/600 GR

☞ Caixa de 6 kg. 25% glasseig
Morro de bacallà de + 550 gr. aprox i 16 cm. de llarg aprox. ideal
per desenvolupar qualsevol plat de carta.
Ideal per porcionar en 2 unitats.

* REF. GA0024

LLOM SUPER CURT 600/700 GR

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



* REF. GA0068

ESQUEIXADA DE BACALLÀ PREMIUM

☞ Caixa de 2 x 1 kg 0% Glasseig.
Bacallà esqueixat extra.

* REF. GA0093

ESQUEIXADA DE BACALLÀ

☞ Bossa de 500 gr. 15 % glasseig.
Bacallà esqueixat dessalat.

A causa de la constant oscil·lació dels preus des d'origen Islàndia, les referències de Bacallà Gardell seran segons preu de mercat.

SALSITXES FAST FOOD



REF. LB001

FRANKFURT 65 GR.

Bossa de 13 x 65 gr. (22 Cm.)

La salsitxa estil Frankfurt de Leo Boeck, és un producte de màxima qualitat, elaborat amb carn 100% de porc, embotida en budell natural de xai i fumada amb fusta de faig. Les salsitxes de Leo Boeck són totes sense Gluten, sense Glutamat, sense espessidors, sense proteïna de la llet i sense lactosa.

0,67 €/salsitxa



REF. LB002

FRANKFURT 80 GR.

Bossa de 12 x 80 gr. (22 Cm.)

0,83 €/salsitxa



REF. LB003

FRANKFURT 100 GR. XL

Bossa de 9 x 100 gr. (27 Cm.)

1,04 €/salsitxa



REF. LB006

CERVELA 130 GR.

Bossa de 9 x 130 gr. (20 Cm.)

La salsitxa cervella de Leo Boeck, és una salsitxa elaborada amb la mateixa massa que el Frankfurt, embotida en budell natural de porc, que li dona més calibre i fumada amb fusta de faig. La Cervela és més curta i més gruixuda que les salsitxes de Frankfurt de Leo Boeck, és una salsitxa inspirada en els embotits propis de la regió d'Alsàcia.

1,35 €/salsitxa

REF. LB007

CERVELA 190 GR.

Bossa de 5 x 190 gr. (27 Cm.)

1,98 €/salsitxa



REF. LB004

PIKANWURST 80 GR.

Bossa de 12 x 80 gr. (22 Cm.)

La salsitxa Pikanwurst de Leo Boeck, és una salsitxa semblant a les de frankfurt, però elaborada amb altres espècies que li donen un saborós toc picant. Elaborada amb carn 100% de porc, embotida en budell natural de xai i fumada amb justa de faig, seguint els estàndards de qualitat de Leo Boeck. Si t'agrada el picant has de tastar-la.

0,84 €/salsitxa

REF. LB005

PIKANWURST 100 GR.

Bossa de 9 x 100 gr. (27 Cm.)

1,06 €/salsitxa

REF. LB008

BRATWURST 120 GR.

Bossa de 9 x 120 Gr. (20 Cm.)

La salsitxa Bratwurst de Leo Boeck, és una salsitxa amb carn 100% de porc, embotida en budell natural. Coneguda als locals tipus Frankfurts com "la blanca" pel seu característic color, destaca per la seva suau aroma de llimona, aconseguit en l'elaboració de Leo Boeck amb llimones fresques.

1,25 €/salsitxa



REF. LB010

MALAGUENYA 120 GR.

Bossa de 9 x 120 Gr. (20 Cm.)

Embotit escaldat. Botifarra amb ceba. Carn 100% de porc. Tripa natural de porc. Salsitxa típica de Malaga, coneguda també com "morcilla".

1,11 €/salsitxa

REF. LB037

PULLED PORK FRESH PACK

Envàs d'1 kg.

Preparat càrnic cuït, a base d'espalla de porc (92%).

11,50 €/kg

1,38 € complement
de 120 gr aprox.



REF. LB014

BOTIFARRA DEL PEROL 120 GR.

Bossa de 9 x 120 Gr. (20 Cm.)

La Botifarra del Perol és un producte original de la zona de l'Empordà. Elaborada segons la recepta tradicional, porta carn de porc que conté careta i llengua, amanida amb sal i pebre, i embotida en budell natural de porc.

1,12 €/salsitxa



SALSSES FAST FOOD



Leo Boeck



REF. LB032

SALSA MOSTASSA

Envàs de 750 Ml.

La Salsa de Mostassa Leo Boeck, és la salsa de mostassa ideal per als teus Frankfurts, Bratwurst i hamburgueses. El sabor original de la Salsa de Mostassa dels Frankfurt.

6,75 €/envàs

REF. LB031

SALSA TOMÀQUET

Envàs de 750 Ml.

La famosa Salsa de Tomàquet de Leo Boeck amb el toc picant, l'original dels locals tipus Frankfurt.

6,25 €/envàs



REF. S1169

SALSA BRAZIL

Envàs de 3 l.

Salsa emulsionada freda de curri i pinya.

4,99 €/litre

14,97 € envàs.

REF. S1168

SALSA PITA KEBAB

Envàs de 500 Ml. (465 gr).

Salsa emulsionada freda amb all.

4,72 €/envàs



REF. S105

MOSTASSA DE DIJON

Envàs de 850 gr.

Salsa mostassa de Dijon.

3,37 €/envàs



REF. SG0331

TERIYAKI

Caixa de 6 x 500 gr.

Salsa Teriyaki.

6,29 €/envàs



REF. S5110

SALSA BRAVA

Envàs d'1,85 l

Salsa brava.

5,60 €/envàs



HEINZ
ESTD 1869



REF. S123

SALSA PIZZA

Envàs de 2,1 kg.

Salsa especial per a preparar pizzes.

3,90 €/envàs

NOVETAT



REF. S124

TOMATO KETCHUP SQZY

Envàs de 875 ml.

Amb la seva deliciosa textura i gust de tomàquet fresc, és perfecte per acompanyar els teus menjars diaris, des de papes fregides fins a hamburgueses..

4,76 €/envàs

NOVETAT



REF. S125

MAYONNAISE

Envàs d'1 l.

Salsa maionesa. Ideal per acompanyar tot tipus d'amanides, entrepans, patates fregides.

6,12 €/envàs

NOVETAT

REF. S126

HP SAUZE

Caixa de 12 x 255 gr.

HP Sauce és l'única salsa autèntica i original marró que ha establert l'estàndard de qualitat des del 1899. Cadascun dels amants és llegendari i únic a aquesta experiència de sabor inconfusible..

1,59 €/envàs

NOVETAT



REF. S029

MAIONESA PROFESSIONAL

Envàs de 5 l.

Oli de soja (65%), aigua, vinagre d'alcohol, rovell d'ou pasteuritzat de gallines "camperes" (5%), sucre, sal, suc de llimona concentrada, espècie.

3,24 €/litre

16,22 € envàs.



REF. S020

AMERICAN BURGER

Caixa de 8 x 220 ml.

Oli de Gira-sol, aigua, viangre d'alcohol, puré de tomàquet concentrat, sucre, rovell d'ou, sal, salsa Worcester, aromes, extracte d'espècies.

2,11 €/envàs



REF. S034

SALSA BARBACOA CLÀSSIC

Caixa de 8 x 220 ml.

Deliciosa salsa per a les patates fregides, com acompanyament per a la pizza o com a adob per a la carn.

2,11 €/envàs

REF. S037

SALSA MOSTASSA HONEY

Caixa de 8 x 220 ml.

Mostassa típica, suau i cremosa amb un toc de mel.

1,87 €/envàs



SALSES CULINÀRIES



REF. S118

SALSA TOMÀQUET PEPERONATA BUITONI

Llauna de 3 kg.

L'equilibri perfecte de sabors de tomàquet i pebrots morrons, estil peperonata. Sabor: Brillant amb un toc d'oli d'oliva i un lleuger condiment aromàtic. Textura: Una salsa vermella lleugera i gruixuda amb tomàquet, pebrots grocs i vermells saltats, cebes, carbassons.

4,37 €/kg

13,10 € llauna.



REF. S119

SALSA TOMÀQUET SUGO DI POMODORO BUITONI

Llauna de 3 kg.

Salsa de tomàquet amb espècies.

3,40 €/kg

10,20 € llauna.



REF. S117

SALSA TOMÀQUET AMB POLPA BUITONI

Llauna de 3 kg.

No requereix cocció, polpa de tomàquet fresc, rodona i salsa.

Sabor: equilibri perfecte entre tomàquet fresc madur i salsa amb delicats condiments.

Textura: Salsa de tomàquet gruixuda triturada, amb trossos de ceba lleugerament saltats.

3,40 €/kg

10,20 € llauna.





REF. RF179

ALL I OLII TAP TAP

Caixa de 12 x 130 gr
Salsa all i oli.

1,05 €/envàs



REF. RF240

ALL I OLII NATURE

Envàs d'1 l.
Salsa all i oli.

5,70 €/envàs

0,46 € complement
de 80 gr aprox.



REF. PR939

PESTO A LA GENOVESE

Bossa de 500 gr.

Oli d'oliva verge extra (39%), Basilico Genovese DOP, (18%), oli de gira-sol, sèrum de llet en pols, formatge Parmigiano Reggiano DOP, farina de blat, mantega, pinyons (3%).

5,52 €/bossa

0,88 € complement
de 80 gr aprox.





SUGGERIMENTS D'EN PAUL



AudensFood
A GOODLIFE FOODS COMPANY

TACO CRUIXENT DE POLLASTRE SWEET CHILI

COST RACIÓ: 0,85 €

**PVP RECOMANAT:
4,50 €**



INGREDIENTS 1 TACO

70 gr de tires de pollastre sweet chili. (Ref. PR132).

1 "tortilla" de blat de moro (15 gr).

15 gr de col lombarda fresca.

5 gr de ceba encurtida.

15 gr de salsa tipus kebab o iogurt.

DESCRIPCIÓ

Preparar el pollastre

Fregir les tires de pollastre fins que quedin ben cruixents per fora.

Escalfar la tortilla

Passar-la lleugerament per planxa o fregidora per donar-li textura i flexibilitat.

Muntar el taco

Col·locar el pollastre a la base i afegir la col lombarda tallada fina.

Afegir els complementos

Incorporar la ceba encurtida i acabar amb la salsa per sobre.

Servir

Presentar immediatament per mantenir el contrast de textures.

Una proposta moderna i irresistible pensada per al canal de taperies i fast casual. Aquest taco combina la textura cruixent del pollastre amb el contrast fresc de la col lombarda i la ceba encurtida, tot arrodonit amb una salsa cremosa que equilibra el toc dolç-picant.



* REF. PR132

TIRES DE POLLASTRE SWEET CHILI

Caixa de 3 x 1 kg.

Carn de pollastre (61%).

Sucoses tires de pit de pollastre 100% natural, marinades amb una irresistible salsa sweet chili.

9,94 €/kg



1,49 € ració de
150 gr aprox.

BRIOCHE DE REJOS CRUIXENTS AMB MAIONESA CÍTRICA I RÚCULA

COST RACIÓ: 2,90 €

PVP RECOMANAT:
8,95 €



INGREDIENTS 1 RACIÓ

100 gr de potes de rejos (Ref. P1585).
1 pa brioche allargat (80 – 90 gr).
Farina per arrebossar.
Oli per fregir.

Per la maionesa cítrica:

20 gr de maionesa.
Ratlladura de llimona.
Unes gotes de suc de llimona.

Altres

15 gr de rúcula fresca.
Sal al gust.

Acompanyament

150 gr de patates country style. (Ref. V016).

CONSELL DEL XEF

Per potenciar encara més el plat, pots afegir un toc de pebre negre o unes herbes fresques a la maionesa. El contrast entre el cruixent del reboçat i la frescor de la rúcula és clau per fer-lo irresistible.

DESCRIPCIÓ

Preparar els rejos

Enfarinar lleugerament els rejos i fregir-los en oli calent fins que quedin daurats i cruixents. Escórrer sobre paper absorbent i salar lleugerament.

Fer la maionesa cítrica

Barrejar la maionesa amb la ratlladura i unes gotes de suc de llimona fins aconseguir un sabor fresc i equilibrat.

Preparar el pa

Obrir el brioche i torrar-lo lleugerament per donar-li consistència.

Muntar l'entrepà

Col·locar una base de rúcula, afegir els rejos cruixents i acabar amb la maionesa cítrica per sobre.

Servir

Acompanyar amb patates fregides i servir immediatament per mantenir la textura cruixent.

Una proposta street food amb ànima marinera: rejos cruixents, pa brioche suau i un toc fresc de rúcula amb maionesa cítrica que equilibra perfectament el conjunt.



* REF. P1585

"REJOS" DE POTA

Safata d'1,5 kg. 0% Glasseig.
Illex argentinus.

8,99 €/kg

2,25 € ració de
250 gr aprox.

PRODUCTES CARNIS

GALTES DE PORC ESTOFADES



❄ REF. K028

GALTA DE PORC AMB ÓS

👉 Caixa de 5 kg. (13/15 unitats x +/- 357 gr aprox).

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

6,18 €/kg

2,21 € galta de
357 gr aprox.

INGREDIENTS 2 PERSONES

4 galtes de porc (Ref. K028).

2 cebes mitjanes picades.

2 pastanagues a rodanxes.

1 porro (només la part blanca) picat.

2 grans d'all sencers (amb un cop).

1 got de vi negre.

500 ml de brou de carn (o aigua).

1 branca de canyella i 2 fulles de llorer.

Oli d'oliva verge extra, sal i pebre negre.

Opcional: Una mica de xocolata negra.

ELABORACIÓ

Segellar la carn.

Salpebra les galtes i passa-les lleugerament per farina. En una cassola amb oli ben calent, enrosseix-les per totes dues bandes fins que tinguin un color bonic. Retira-les i reserva-les.

El sofregit.

Al mateix oli (si n'hi ha massa, treu-ne una mica), afegeix-hi la ceba, el porro i la pastanaga. Deixa que es cogui tot a foc lent uns 15-20 minuts fins que la verdura estigui ben caramelitzada. Afegeix-hi els alls a mitja cocció.

Reducció de vi.

Torna a posar les galtes a la cassola. Puja el foc i aboca-hi el vi negre. Deixa que bulli uns minuts fins que redueixi a la meitat i marxi l'alcohol.

Cocció lenta.

Cobreix la carn amb el brou de carn (o aigua). Afegeix-hi la canyella i el llorer. Tapa la cassola i deixa-ho coure a foc molt suau durant unes 2 hores aprox.

La salsa.

Un cop cuites, treu la carn de la cassola amb cura. Passa tota la verdura i el suc per un colador xinès o un passapurés (treu la canella i el llorer abans). Torna la salsa a la cassola, afegeix-hi les unces de xocolata si vols que brilli i agafi profunditat, i deixa que redueixi 5 minuts més amb la carn dins.



❄ REF. K121

LLANGARDAIX IBÈRIC

👉 Caixa de 6 kg. (500 gr/peça aprox).

Peça càrnia adossada entre l'espina i el llom.

Es tracta d'una peça molt allargada i estreta, exclusivament muscular

10,99 €/kg

2,75 € ració de 250 gr aprox.



❄ REF. K636

VENTALL IBÈRIC

👉 Peça de +/- 1,2 kg aprox.

Producte obtingut després de l'especejament, sucosa i tendra peça que s'extreu de la part posterior del capçal i ubicada a la part exterior de la costella, escollit de canals de porc ibèric..

18,25 €/kg

4,56 € ració de 250 gr aprox.



❄ REF. K564

LLOM DE PORC IBÈRIC

👉 Peça de +/- 1,2 kg aprox.

Producte obtingut després de l'especejament i escollit de canals de porc ibèric, està format pel múscul ileoespinal del porc pràcticament lliure de greix extern..

18,95 €/kg

4,74 € ració de 250 gr aprox.



❄ REF. K003

CANSALADA DE PORC AMB PELL TALLADA

👉 Caixa de 3 kg. (47 talls). Envasada al buit.

Cansalada de porc tallada.

6,97 €/kg

1,74 € ració de 250 gr aprox.

❄ REF. K024

BOTIFARRA CRUA DE PAGÈS

👉 Caixa de 3 kg (21 un. x 140 gr)

Botifarra crua de pagès fresca al punt de pebre i sense colorants.

6,63 €/kg

0,95 € botifarra de 140 gr aprox.



❄ REF. 96814

PIT DE POLLASTRE FILETEJAT

👉 Caixa de 5 kg Interfoliada.

Pit de pollastre filetejat envasat en format IQF.

8,40 €/kg

1,68 € ració de 200 gr aprox.



❄ REF. K523

QUARTS DARRERA DE POLLASTRE 300/400

👉 Caixa de 5 kg.

Quarts del darrera de pollastre.

3,30 €/kg

0,66 € ració de 200 gr aprox.

Bon Chef

PRODUCTES CARNIS



❄ REF. K036

TIRA DE COSTELLA DE PORC

👉 Peça de +/- 10 kg. aprox.

Parteix de la costella, on es recolza el llom i que porta l'os de la costella al costat de l'esпина dorsal.

5,80 €/kg

1,74 € ració de 300 gr aprox.



❄ REF. K011

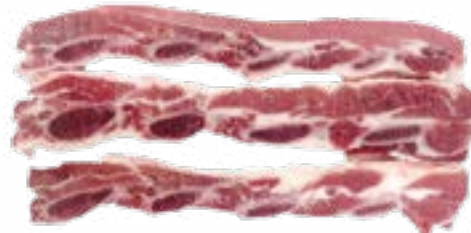
XURRASCO FALDA

👉 Caixa de +/- 4,5 kg. (6 - 8 peces/caixa aprox.).

Tall de carn de la falda amb os.

9,90 €/kg

2,97 € ració de 300 gr aprox.



❄ REF. K627

ENTRECOT VEDELLA TALLAT +/- 220 GR.

👉 Caixa de 5 kg. (23 peces de +/- 220 gr.)

Tall de la zona dorsal de vedella europea.

15,98 €/kg

3,52 € ració de 220 gr aprox.



❄ REF. K027

GALTA DE VEDELLA SENSE OS EXTERN

👉 Caixa de +/- 5 Kg. aprox.

Galta de vedella europea.

12,90 €/kg

2,84 € ració de 220 gr aprox.



❄ REF. K090

"CHULETÓN" DE VACA 950/1.050 GR

📦 Caixa de 8 "Chuletones".
Carn de vaca de 48 mesos d'edat.

36,22 €/kg

36,22 € "chuleta"
d'1 kg aprox.



❄ REF. K093

ENTRECOT ORIGINAL DE VACA 200/250 GR

📦 Caixa de 10 x 3 entrecots.
Carn de vaca de 48 mesos d'edat.

22,99 €/kg

5,17 € entrecot de
225 gr aprox.



❄ REF. K086

HAMBURGUESA DE BOVÍ 160 GR

📦 Caixa de +/-32 x 160 gr. (9,5 cm diàmetre).
Carn de boví 99% (vedella/anoll/vedell/vaca). Origen U.E.

14,56 €/kg

2,33 € hamburguesa
de 160 gr aprox.

❄ REF. K088

HAMBURGUESA DE BOVÍ DRY AGED 180 GR

📦 Caixa de +/-30 x 180 gr. (11 cm diàmetre).
Carn de boví 99%. Boví origen U.E. Maduració de 7 a 15 dies.

17,82 €/kg

3,21 € hamburguesa
de 180 gr aprox.

❄ REF. K106

CARPACCIO D'ENTRECOT MARINAT

📦 Caixa de 60 x +/- 15 gr.

Un aperitiu o entrant lleuger i deliciós que suposa una opció molt interessant en un establiment que vulgui disposar d'un plat senzill i ràpid de servir, però amb un alt valor gastronòmic. Pots tallar-lo tu de la peça sencera.

1,19 €/carpaccio



EMBOTITS I FORMATGES

AMANIDA DE CANONGES, FORMATGE DE BURGOS I NOUS, AMB VINAGRETA DE MEL.



REF. RF200

FORMATGE FRESC DE BURGOS

Envàs de 900 gr.

Llet de vaca pasteuritzada semidesnatada, quall i sal.

País de munyida: UE. País de transformació: Espanya.

4,40 €/envàs

0,39 € complement
de 80 gr aprox.

INGREDIENTS 2 PERSONES

200 g de formatge fresc de Burgos (Ref. RF200).

Canonges (o una barreja de brots joves).

10 - 12 nous pelades.

1 grapat de tomàquets cirerols

1 poma (tipus Granny Smith o Golden)

Opcional: Una mica de sèsam o llavors de carabassa

Per a la vinagreta de mel:

4 cullerades d'oli d'oliva verge extra

1 cullerada de vinagre de mòdena o de poma

1 culleradeta de mel

Un polsim de sal i pebre negre

ELABORACIÓ

Preparar la base.

Renta i eixuga bé els canonges. Posa'ls en un bol gran o directament als plats on servireu.

Muntar els ingredients.

Reparteix els tomàquets cirerols i les làmines de poma per sobre dels canonges. Afegeix-hi el formatge de Burgos tallat al teu gust. El formatge de Burgos és delicat, així que millor posar-lo al final perquè no s'esmicoli.

El toc cruixent.

Afegeix les nous. Si vols que tinguin més sabor, pots torrar-les un minut en una paella sense oli abans de posar-les a l'amanida.

Fer la vinagreta.

En un pot petit o un got, barreja l'oli, el vinagre, la mel, la sal i el pebre. Remena enèrgicament amb una culleradeta fins que la barreja estigui emulsionada (que quedi una salsa espessa i uniforme).

Amanir.

Just abans de portar a taula, aboca la vinagreta per sobre de l'amanida. Si ho fas massa d'hora, els canonges es pansiran.



REF. S2262

FORMATGE 100% OVELLA CURAT

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

16,10 €/kg

1,61 € ració de
100 gr aprox.



REF. S2261

FORMATGE SEMI MESCLA

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

11,53 €/kg

1,15 € ració de
100 gr aprox.

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.

14,10 €/kg

1,41 € complement
de 100 gr aprox.



REF. RF189

MIX RATLLAT 4 FORMATGES

Bossa d'1 kg.
Formatge Cheddar (25%), Formatge Gouda (25%), Formatge Emmental (25%), Formatge Mozzarella (25%).

8,30 €/kg

0,66 € 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

9,45 €/kg

0,76 € complement
de 80 gr aprox.

REF. RF130

FORMATGE RATLLAT MIX

Bossa de 2 x 1 kg.
Barreja de formatges madurats ratllats, de llet pasteuritzada de vaca, ovella i cabra.

7,60 €/kg

0,61 € complement
de 80 gr aprox.



EMBOTITS I FORMATGES

OUS ESTRELLATS AMB ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC



REF. RF007

VIRUTES IBÈRIQUES 50%

Caixa de 4 x 500 gr.
50% Pernil i espatlla curat i 50% Pernil i espatlla d'esquer 50%
de porc ibèric.

19,97 €/kg

1,60 € ració de
80 gr aprox.

INGREDIENTS 2 PERSONES

50 gr d'encenalls de pernil ibèric (Ref. RF007).

4 ous.

250 gr de patates.

Oli d'oliva verge extra.

Sal i pebre negre.

ELABORACIÓ

Pela i talla les patates a daus o a bastonets.
Rentar-les bé per eliminar el midó i assecar-les amb paper de cuina.

Escalfa una quantitat generosa d'oli d'oliva en una paella.
Afegeix les patates i fregeix-les a foc mitjà fins que estiguin daurades
i tendres. Escorre l'excés d'oli sobre paper de cuina i sala-les al gust.

En la mateixa paella, però amb menys oli, fregeix els ous
d'un en un. Vols que la clara estigui ben feta però que el
rovell estigui encara líquid. Salpebra els ous al gust.

Per muntar el plat, posa una base de patates fregides en
un plat gran. Afegeix els ous fregits a sobre i escampa
els encenalls de pernil ibèric per sobre de tot.

Serveix immediatament i demana als teus comensals
que "estrellin" els ous, és a dir, que trenquin els rovells
i barregin tot el conjunt amb una forquilla.



REF. CF0061

BACON AMB PELL TALLAT

Safata de +/- 1,1 kg aprox. Envasat al buit.
Bacon cuit llescat.

8,15 €/kg

0,65 € complement
de 80 gr aprox.



REF. CF0158

BACON SENSE PELL (MEITAT)

Peça de +/- 2,1 kg. aprox
Peça de cansalada sense crosta que es perfila a unes mesures
aprox. de: Amplada: 245 mm.- Longitud: 230 mm.

7,15 €/kg

0,57 € complement
de 80 gr aprox.

REF. CF0215

PERNIL CUIT TALLAT EXTRA

Safata de 500 gr. (26 llesques en 2 files de 13 llesques).
Pernil cuit llescat per fer més fàcil l'elaboració d'entremesos i entrepans.

4,30 €/safata

0,09 € llesca
de 20 gr aprox.



REF. CF0010

EMBOTIT SANDWICH 11 X 11

Peça de +/- 3,5 kg. aprox.
Embotit de porc ideal per a preparar sandvitxos i entrepans.

4,55 €/kg

0,09 € llesca
de 20 gr aprox.



LA FLECA

ENTREPÀ "SOL DE TARDOR", AMB DEL PERNIL, PEBROT ESCALIVAT I FORMATGE FOS.



europastry

REF. 69921

GALLEGUITA

Caixa de 36 unitats x 150 Gr. (26 cm.)

El millor pa gallec, ara en format de pa per a entrepà, per a les teves creacions amb més personalitat. Com totes les especialitats de la família Saint Honoré, aquesta nova varietat es distingeix pel seu singular procés d'elaboració, especialment pensat per rendir el nostre particular homenatge al pa de tota la vida: format manual, llargues fermentacions i enforat en terra de pedra. Elaborem la nostra Galleguita amb farina de sègol, farina d'ordi maltat i farina de blat.

0,53 €/barra

Descongelar 30 - 45 min. 180 - 200 °C 8 - 10 min.

INGREDIENTS

- 1 barra de pa rústic (Ref. 69921).
- 4 - 5 talls de pernil ibèric de bona qualitat.
- 2 talls de formatge semicurat (tipus Maó).
- Pebrot vermell i groc escalivat (tallat a tires).
- 2 rodanxes de tomàquet madur.
- Un grapat de ruca fresca.

Per a la salsa.

- Una mica de mostassa de mel o allioli suau
- Oli d'oliva verge extra i un polsim de sal Maldon

ELABORACIÓ

Preparar el pa.

Obre el pa per la meitat de forma longitudinal. Si t'agrada ben cruixent, pots torrar lleugerament la cara interna en una planxa amb una gota d'oli d'oliva fins que estigui daurada.

La base de formatge.

Amb el pa encara calent (o a la planxa), col·loca els talls de formatge sobre la part inferior perquè comencin a suar i a fondre's lleugerament.

El pernil i les verdures.

Posa els talls de pernil ibèric sobre el formatge. A sobre, distribueix les tires de pebrot escalivat (vermell i groc) per donar color i dolçor. Afegeix les rodanxes de tomàquet amb un rajolí d'oli d'oliva i sal.

El toc gourmet.

Afegeix unes gotes de mostassa de mel (o la teva salsa preferida) per sobre de les verdures. Coronar l'entrepà amb unes fulles de ruca fresca per donar-li un punt picant i cruixent.

Tancament.

Tapa l'entrepà i pressiona lleugerament perquè tots els sabors s'integrin i el suc de l'escalivada amari una mica la molla del pa.

❄ REF. 63240

HOT DOG BEACH

❄ Caixa de 6 planxes x 8 unitats. (74 gr/unitat). (36,5 cm.)
 Amb un color intens i disposats en una innovadora placa, aquests panets mantenen una tendresa excepcional i un aspecte únic. El seu sabor dolç i cremós ofereix una experiència gustativa equilibrada i deliciosa. La textura és suau, humida i lleugerament chewy, probablement la més tendra de les nostres burgers. Aquesta tendresa es reflecteix en una suau i atractiva arruga a la superfície, afegint un toc visual que complementa el seu exquisit sabor.

0,66 €/hot dog

 Descongelar
30 - 60 min.



❄ REF. 63483

BURGER BEACH PRETALLADA

❄ Caixa de 80 x 95 gr/unitat. (11,5 cm.). Pretallat.
 Amb un color intens i disposats en una innovadora placa, aquests panets mantenen una tendresa excepcional i un aspecte únic. El seu sabor dolç i cremós ofereix una experiència gustativa equilibrada i deliciosa. La textura és suau, humida i lleugerament chewy, probablement la més tendra de les nostres burgers.

0,67 €/burger

 Descongelar
30 - 35 min.



❄ REF. 65325

BOCATA FULLY BAKED GR

❄ Caixa de 40 x 125 gr. (26 cm.)
 Pans del camp a taula. La nostra nova recepta millorada incorpora un 10% de massa mare, farina del Cierzo i un 75% d'hidratació. I això es nota en el seu intens sabor, el seu extraordinari alveolat, el bon volum i la llarga durabilitat.

0,48 €/bocata

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



❄ REF. PA300

MAXIPAGES QUADRAT

❄ Caixa de 2 x 1,5 kg. (23 Cm./llesca.)
 Pa cuït en forma de motllo i tallat a llesques.
 Amb molla alveolada i gran conservació, és un pa llest ideal.

5,01 €/pa

 Descongelar
40 min.



❄ REF. PA306

MAXIPAGES QUADRAT

❄ Caixa de 2 x 1,5 kg. (30 Cm./llesca.)

4,56 €/pa

 Descongelar
40 min.

POSTRES



REF. PT1002

CAPRITX IOGURT MANGO/FRUITS DEL BOSC

Caixa de 6 x 150 gr.

Descobreix una exòtica combinació de fruites en el nostre cremós Iogurt Artesanal a l'Estil grec que combina una refrescant salsa de mango i una capa de fruites del bosc que aconseguen despertar passions a qualsevol moment del dia.

1,83 €/iogurt



REF. PT1001

CAPRITX IOGURT LLIMONA/MENTA

Caixa de 6 x 150 gr.

L'intens sabor de la llimona combinada amb la proporció perfecta de menta, aconseguen que aquest sigui un iogurt refrescant i digestiu, ideal per gaudir després d'un bon menjar. Un capricho diferent dispostat a sorprendre.

1,83 €/iogurt



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.

0,73 €/iogurt





REF. M024
FORMATGE

Pastís de 2 kg. (28 cm). (12 - 14 racions aprox.). Sense tallar.
Farcit de formatge mató i crema agra sobre una base de massa curta.

13,69 €/pastís  Descongela
12 hores.

1,05 € ració de
100 gr aprox.



REF. M016
XOCOLATA

Pastís de 1,2 kg. (28 cm). (12 racions). Pretallat.
Un sucós pastís de xocolata recobert amb un glacejat que conté cacau.

15,48 €/pastís  Descongela
12 hores.

1,29 € ració de
100 gr aprox.



REF. M015
POMA SENSE LACTOSA

Pastís de 2 kg. (28 cm). (12 racions). Pretallat.
Pomes fresques sobre una base de massa brisa, delicadament cobertes amb ametlles laminades, canyella i gelea.

16,24 €/pastís  Descongela
12 hores.

1,35 € ració de
166 gr aprox.



REF. M021
POMA I NOUS VEGÀ SENSE LACTOSA

Pastís de 2,1 kg. (28 cm). (12 racions). Pretallat.
Sucosos trossos de poma, massa de poma i una deliciosa massa de nous descansen sobre una massa fallta. Una La barreja de canyella i sucre arrodoneix el sabor del pastís.

17,46 €/pastís  Descongela
12 hores.

1,45 € ració de
175 gr aprox.



REF. M030
NUVOL DE FORMATGE CREMÓS I NATA

Pastís de 1,8 kg. (28 cm). (16 racions aprox.). Sense tallar.
Crema fresca, mató i iogurt entre capes de esponja, cobert amb pols de decoració.

18,10 €/pastís  Descongela
12 hores.

1,13 € ració de
112 gr aprox.



REF. M022
MOUSSE DE XOCOLATA

Pastís de 1,65 kg. (24 cm). (12 racions). Pretallat.
Una crema de xocolata entre capes de pa de pessic de xocolata A sobre, una crema de xocolata amb cobertura de cacau.

25,11 €/pastís  Descongela
12 hores.

2,09 € ració de
137 gr aprox.

POSTRES



MINI GOFRE "GOURMET" AMB EXPLOSIÓ DE TEXTURES



 europastry

❄ REF. 66246

MINI GOFRE

 Caixa de 114 x 35 gr (7 cm).

Preparem aquesta deliciosa varietat a la manera de les parades de carrer de Lieja, amb farina, sucre, ou, margarina i llevat, i el modelem amb la seva característica forma ovalada. El millor, els seus crepitants trossets de sucre, que esclaten a la boca en una explosió de dolçor.

0,30 €/mini gofre

 Descongelar
50 - 60 min.

INGREDIENTS

2 gofres (Ref. 66246).

Xocolata negra (mínim 70% cacau) per fondre.

100 g de gerds o maduixes fresques.

Gelat de vainilla Bourbon o de festuc de bona qualitat.

Pistatxos o avellanes torrades i trossejades.

Flor de sal (un polsim).

Fulles de menta fresca per decorar.

ELABORACIÓ

Caramel·lització extra.

Escalfa les gofres al forn o a la torradora durant un parell de minuts. Volem que el sucre exterior es torni a fondre una mica i la crosta quedi ben cruixent, però que l'interior es mantingui tendre.

Ganache suau de xocolata.

Fon la xocolata al bany maria o al microones amb una petita gota d'oli de coco o mantega per donar-li brillantor. Afegeix-hi un polsim de flor de sal per potenciar el gust del cacau.

El muntatge.

Col·loca la gofra calenta al centre del plat. Amb una cullera, deixa caure fils de xocolata fosa per sobre de forma irregular, deixant que s'omplin alguns dels forats de la gofra. Posa una bola generosa de gelat de vainilla just al mig. El contrast de la gofra calenta amb el gelat fred és la clau.

Acompanyament de fruita.

Talla els gerds o maduixes i posa'ls al voltant del gelat. L'acidesa de la fruita vermella tallarà la dolçor de la xocolata i la massa.

Finalització cruixent.

Escampa els pistatxos trossejats per sobre per donar-li un toc verd i una textura cruixent extra. Decora amb una fulla de menta fresca.

Lykke

❄ REF. 6J584

PASTÍS DE FORMATGE ALBERT ADRIÀ

👉 Pastís de 1,100 kg.

Albert Adrià, nomenat millor pastisser de el món en 2015 per The World 's 50 Best Restaurants, porta a Lykke seva passió per les receptes de pastissos tradicionals, les de tota la vida, però amb el seu toc més avantguardista. La perfecta combinació d'ingredients d'alta qualitat i un forn a alta temperatura, dona com a resultat un exterior perfectament caramel·litzat respectant la cremositat de l'interior.



18,28 €/pastís



Descongelar
12 hores.

1,52 € ració aprox.

❄ REF. 60252

COOKIE DOBLE XOCOLATA

👉 Caixa de 34 x 76 gr. (10,5 cm.)

Preparada amb xocolata amb llet, xocolata negra, mantega, llet, ou, gerds i sucre bru, la seva massa és lleugerament fosca i llueix encara més apetitosa amb els trossets de xocolata amb llet de la seva superfície.



0,89 €/cookie



Descongelar
30 - 35 min.

❄ REF. 60251

COOKIE TRIPLE XOCOLATA

👉 Caixa de 34 x 76 gr. (10,5 cm.)

Amb un 33% de xocolata! Elaborada amb mantega, llet, ou i sucre bru, sorprenen la seva massa de xocolata negra i els trossets de xocolata blanca i xocolata amb llet de la seva superfície.



0,90 €/cookie



Descongelar
30 - 35 min.

❄ REF. 60253

COOKIE XOCOLATA BLANCA I GERDS

👉 Caixa de 34 x 76 gr. (10,5 cm.)

De color clar, destaquen els seus trossets de xocolata blanca i, a la boca, el sabor del gerd, un matis subtilment fruiter que persisteix al paladar. L'elaborem amb xocolata blanca, mantega, llet, ou, gerds i sucre bru.



0,90 €/cookie



Descongelar
30 - 35 min.

POSTRES



la Menorquina

DESDE 1940

* REF. ME04010

TARTA WHISKY MENÚ

☞ Tarta d'1 l. (500 gr.) 10 racions.
Tarta gelada al whisky.

3,77 €/ tarta

0,38 € ració de
50 gr aprox.



COPES MENÚ

SENSE GLUTEN

* REF. ME00021

XOCOLATA

☞ Caixa de 20 x 120 ml.
Copa menú sabor xocolata.



* REF. ME00022

VAINILLA CAMEL

☞ Caixa de 20 x 120 ml.
Copa menú sabor vainilla / caramel.



* REF. ME00023

TORRÓ

☞ Caixa de 20 x 120 ml.
Copa menú sabor torró.



* REF. ME02169

CAPUCCINO

☞ Caixa de 20 x 120 ml.
Copa menú sabor Capuccino.



* REF. ME08335

SORBET DE LLIMONA

☞ Caixa de 20 x 120 ml.
Copa menú sabor sorbet de llimona.



13,14 €/ caixa

0,66 €/ copa

Campanya impuls 2026

Consulta el teu comercial



Punky ha tornat!!



CREMES MENÚ

SENSE GLUTEN

* REF. ME08066

FESTUCS



Envàs de 5 l.
Gelats de crema de festucs.

* REF. ME09692

LLIMONA



Envàs de 5 l.
Gelats de crema de llimona.

* REF. ME08065

MADUIXA



Envàs de 5 l.
Gelats de crema de maduixa.

* REF. ME09691

NATA



Envàs de 5 l.
Gelats de crema de nata.

* REF. ME08068

VAINILLA



Envàs de 5 l.
Gelats de crema de vainilla.

* REF. ME08063

XOCOLATA



Envàs de 5 l.
Gelats de crema de xocolata.

16,68 €/envàs

3,34 €/litre

0,20 €/bola 60 gr

BLOCS MENÚ

SENSE GLUTEN

* REF. ME08701

TORRÓ



Caixa de 9 x 1 l. (465 gr.) 10 racions.
Bloc de gelat sabor torró.

2,99 €/ bloc

0,29 € ració de 45,6 gr aprox.

* REF. ME08699

NATA/MADUIXA



Caixa de 9 x 1 l. (465 gr.) 10 racions.
Bloc de gelat sabor nata, i maduixa.

2,46 €/ bloc

0,24 € ració de 45,6 gr aprox.

* REF. ME08700

3 GUSTOS



Caixa de 9 x 1 l. (465 gr.) 10 racions.
Bloc de gelat sabor nata, vainilla i xocolata.

2,57 €/ bloc

0,25 € ració de 45,6 gr aprox.

* REF. ME08696

VAINILLA



Caixa de 9 x 1 l. (465 gr.) 10 racions.
Bloc de gelat sabor vainilla.

2,57 €/ bloc

0,25 € ració de 45,6 gr aprox.

COMPLEMENTS

REF. S0335

ARRÓS BOMBA

Bossa de 5 kg.

L'arròs bomba Bayo, és una varietat d'arròs de gra rodó.

És un arròs molt habitual en els arrossos, així com en l'elaboració de les paelles.

5,20 €/kg



0,52 € ració de 100 gr aprox.

REF. S0172

ARRÓS EXTRA

Caixa de 12 x 1 kg.

L'arròs Extra de Bayo conté les varietats tipus Badia, cultivades al Delta de l'Ebre i reconegudes per la seva qualitat i sabor únic.

1,71 €/kg



0,17 € ració de 100 gr aprox.

REF. S038

ARRÓS VAPORITZAT LLARG

Bossa de 5 kg.

Arròs de primera llarg vaporitzat.

1,58 €/kg



0,16 € ració de 100 gr aprox.

REF. S048

ARRÓS INTEGRAL

Caixa de 12 x 1 kg.

Arròs de primera integral.

1,93 €/kg



0,19 € ració de 100 gr aprox.

REF. S3665

ARRÓS MARISMA

Bossa de 5 kg.

Arròs rodó blanc, cultivat i elaborat a terres del Parc Natural de Delta de l'Ebre. Ideal per arrossos caldosos i melosos.

3,16 €/kg



0,32 € ració de 100 gr aprox.

REF. S2453

ARRÓS RISO CARNAROLI

Paquet d'1 kg.

Arròs varietat Carnaroli.

5,30 €/kg



0,53 € ració de 100 gr aprox.





REF. S2021

BROU DE POLLASTRE

Envàs d'1 kg. (52 l de brou)

Sabor de pollastre rodó i equilibrat (equilibri del sabor del greix, la carn) que millora multitud de receptes, fins i tot les que no porten pollastre.

8,99 €/envàs

0,17 € complement d'1 litre aprox.



REF. S2022

BROU DE CARN

Envàs d'1 kg. (Rendiment: 62 l.)

Aporta un impuls de sabor de brou de carn de vedella tradicional a les teves receptes: carn bullida durant hores, amb el punt just de verdures i aromàtics.

8,99 €/envàs

0,17 € complement d'1 litre aprox.



REF. S2024

BROU VEGETAL

Envàs d'1 kg. (Rendiment: 55 l.)

Brou amb gust de diverses verdures, herbes i espècies, on predomina un marcat gust de verdura bullida en el seu temps apropiat (api, ceba, col o pastanaga).

8,99 €/envàs

0,17 € complement d'1 litre aprox.



REF. S2023

BROU DE PEIX

Envàs d'1 kg. (52 l de brou)

Brou d'aspecte blanquinós, semi transparent, amb una terbolesa apropiada per aplicar en multitud de sopes, salses i arrossos.

10,40 €/envàs

0,20 € complement d'1 litre aprox.

REF. S2105

BOVRIL BROU CONCENTRAT DE CARN

Envàs de 500 gr. (Rendiment: 55 l.)

Substitueix la clàssica reducció d'ossos torrats, sempre disponible a la teva cuina. Reducció extrema que es converteix en una pasta enganxosa per la seva alta concentració de col·lagen i aminoàcids.

Sabor carni torrat i color fosc propi d'elaboracions càrnies molt reduïdes, saboroses, intenses.

Utilització: Afegiu una cullerada de BOVRIL als vostres guisats, salses, sopes i arrossos. Per preparar un deliciós i nutritiu brou, afegiu una cullerada (aprox. 20 g) de BOVRIL a una tassa amb 200ml d'aigua calenta i remogui.

19,99 €/envàs

0,36 € complement d'1 litre aprox.



stargourmet
PRODUCTS HERBES & OILS

REF. SG0041

CREMA BALSÀMICA MÒDNA

Envàs de 500 ml.

Crema balsàmica de Mòdena amb vinagre de Mòdena (40%).

4,48 €/envàs



COMPLEMENTS

REF. S4047

OLI D'OLIVA ORUJO

Garrafa de 5 l.
Oli d'oliva Orujo.

2,77 €/litre

13,85 € garrafa.



REF. S4012

OLI D'OLIVA SUAU 0,4º

Garrafa de 5 l.
Oli d'oliva suau de 0,4º d'acidesa.

4,23 €/litre

21,15 € garrafa.



REF. S2456

OLI SUAU ESPECIAL CUINA

Garrafa de 5 l.
Oli suau especial cuina.

2,99 €/litre

14,96 € garrafa.



REF. S8014

OLI DE GIRASOL

Bidó de 25 l.
Oli de girasol.

1,71 €/litre

42,77 € garrafa.



❄ REF. 65600

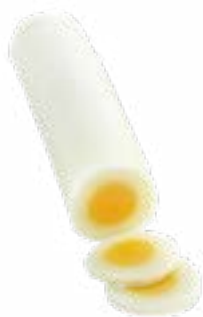
OU DUR EN BARRA

👉 Barra de 300 Gr. (190 mm.)

No acabaràs les seves possibilitats! Per donar un toc especial a les teves creacions, amanir amanides, realçar presentacions, coronar broquetes i montaditos.

5,25 €/ barra

0,35 € complement de 20 gr aprox.



🕒 REF. RF109

OU DUR PELAT M

👉 Envàs de 70 unitats.

Ous cuits pelats de gallina procedents d'ous frescos de classe M.

0,35 €/ ou



Krissia

❄ REF. P381

BARRETES KRISSIA

👉 Bossa d'1 kg.

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

8,25 €/kg

0,66 € complement de 80 gr aprox.



Krissia

❄ REF. 91156

RATLLAT HOSTELERIA

👉 Bossa de 500 Gr.

Surimi (peix), aigua, oli de gira-sol, cefalòpode (mol·lusc), extracte de cranc (crustaci), sal, extracte de vi blanc, sucre, colorants naturals, carmins i extracte de pebre vermell.

4,50 €/bossa

0,72 € complement de 80 gr aprox.



🕒 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.

4,96 €/kg

9,92 € paquet.



🕒 REF. S2312

PAR RATLLAT

👉 Paquet de 5 kg.

Pa ratllat.

1,53 €/kg

7,65 € paquet.



🕒 REF. S2398

SAL MALDON

👉 Envàs d'1,4 kg.

Purs cristalls de sal marina no contenen ni additius, ni midó ni sucres.

15,10 €/kg

21,14 € envàs.



COMPLEMENTS



stargourmet
PRODUCTS FOOD & BEVERAGE

REF. S60153

TOMAQUET SEC CONCASSE

Llauna d'1 kg.
Tomàquets (74%), aigua, sucre, oli de gira-sol, sal, all en pols, i alfàbrega.

12,99 €/llauna



REF. PR834

AMANIDA GOMA WAKAME

Bossa d'1 kg.
Amanida d'algues assaonades ultracongelada (80% algues).

4,70 €/bossa



REF. PR03

SOFREGIT NEGRE

Bossa d'1 kg.
El nostre sofregit es un concentrat amb un 70% ceba, 20% tomàquet, 5% d'all i un 5% d'oli de girasol. Per tal d'aconseguir una bossa de 1 kg de producte, s'han utilitzat 10 kg de ceba aproximadament.
Utilització: Afegir el sofregit a foc lent a la cassola per a elaborar el plat desitjat. (20/25 gr / persona).

18,65 €/kg

0,47 € complement
de 25 gr aprox.



REF. 5012

CEBA SOFREGIDA

Llauna de 3 kg.
Ceba sofregida llesta per utilitzar

6,24 €/llauna

0,12 € complement
de 60 gr aprox.

XAROPS

REF. S9619

MADUIXA

Envàs d'1,2 kg.
Xarop de maduixa ideal per postres.

3,39 €/envàs



REF. S2465

TOFFE

Envàs d'1,2 kg.
Xarop de toffe ideal per postres.

3,66 €/envàs



REF. S9618

XOCOLATA

Envàs d'1,2 kg.
Xarop de xocolata ideal per postres.

4,28 €/envàs





❄ 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)
- Neteja fàcil i higiènica gràcies al filtre descargolat.

7,75 €/sprai



📦 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

3,30 €/envàs



📦 REF. RF292

NATA FRESCA CREME FRAICHE 30%

📦 Envàs de 2 kg.
A Pastoret elaborem la nostra Crème Fraîche amb la nata més fresca i un procés de fermentació lent i controlat amb què s'obté la seva característica textura cremosa i vellutada al paladar, de gust lleugerament àcid.

6,37 €/kg

12,75 € envàs de 2 kg



📦 REF. S3100

ALUMINI INDUSTRIAL

📦 Unitat de 40 Cm. x 200 M.
Alumini industrial apte per alimentació.

16,51 €/unitat



📦 REF. S4029

FILM TRANSPARENT

📦 Unitat de 45 Cm. x 250 M.
Film transparent apte per alimentació.

6,03 €/unitat



SMOOTHIES

Disposem de cartells i cartes

Beguda cremosa a base de trossos de fruita.

Omplir amb 200 ml de suc de poma la batedora.

Buidar la la bossa a la batedora,i barrejar fins a obtindre la suavitat desitjada.



* REF. N041

STRAWBERRY DELIGHT

☞ Caixa de 15 x 150 gr
Prèssec, maduixa papaia.

1,53 €/bossa



* REF. N040

PINEAPPLE SUNSET

☞ Caixa de 15 x 150 gr
Pinya, papaia, mango.

1,53 €/bossa



* REF. N042

STRAWBERRY FANTASY

☞ Caixa de 15 x 150 gr
Maduixa i plàtan.

1,53 €/bossa



* REF. M032

DAZZLING DRAGON

☞ Caixa de 15 x 150 gr
"Fruta del Dragón", Mango, Banana, Poma,
Nabius Silvestres, Suc de Llima.

1,60 €/bossa



✳ REF. M034
GOLDEN GLOW

☞ Caixa de 15 x 150 gr
Mango, Taronja, Papaia, Crema de Coco, Suc de Llimona, Puré de Gingebre, Xile Rojo, Cúrcuma.

1,60 €/bossa



✳ REF. N044
RASBERRY HEAVEN

☞ Caixa de 15 x 150 gr
Poma, gerd, mora, mango.

1,60 €/bossa



✳ REF. N065
MATCHA POWER

☞ Caixa de 15 x 150 gr
Pinya, espinacs, plàtan, poma, pols matcha.

1,67 €/bossa



✳ REF. N047
COCONUT CRUSH

☞ Caixa de 15 x 150 gr
Pinya, coco.

1,67 €/bossa



✳ REF. N061
PASSION STORM

☞ Caixa de 15 x 150 gr
Préssec, pinya, papaya, guayaba, aloe vera, fruita de la passió.

1,67 €/bossa



✳ REF. N045
AÇAÍ KICK

☞ Caixa de 15 x 150 gr
Baia Açaí, nabius, mango, maduixa.

1,73 €/bossa

FRUITES I CÒCTELS



Disposem de cartells i cartes

☀ REF. S054

GRANISSAT DE LLIMONA

👉 Caixa de 2 x 10 l.

Aigua, sucres, suc concentrat de llimona, xarop de glucosa, aromes, acidulant.

2,85 €/litre



☀ REF. BR321

FRUITES DEL BOSC 6 VARIETATS

👉 Bossa de 2,5 Kg.

Maduixa, grosella vermella, grosella negra, nabiu, mora, gerds.

5,92 €/kg

14,80 € bossa.



☀ REF. BR326

POMA A DAUS

👉 Bossa de 2,5 Kg.

Trossos de poma tallada a daus.

3,27 €/kg

8,17€ bossa.



☀ REF. BR320

MANGO A DAUS

👉 Bossa de 2,5 Kg.

Mango tallat a daus de 20 mm. x 20 mm.

4,33 €/kg

10,83 € bossa



☀ REF. BR329

MADUIXES SENCERES

👉 Bossa de 2,5 Kg.

Maduixes senceres.

6,43 €/kg

16,07 € bossa

❄ REF. BR62

COMBINAT PINYA COLADA

🍷 Ampolla d'1 l (12 cocktails aprox./ampolla)

Base per a cocteleria elaborat amb sucre, llet en pols, pinya i troços de coco.

A la batedora: Afegir, glaçons, + 4 Cl. de Ron, + 7 Cl. de base pinya colada. Tritureu 15 segons i servir en copa especial amb dos palletes. Decorar amb un tros de pinya i coco.

17,32 €/ampolla

1,44 € base còctel aprox.



❄ REF. BR337

CÒCTEL SEX ON THE BEACH

🍷 Ampolla d'1 l (25 cocktails aprox./ampolla)

Aquesta base del famós cocktail Sex on the Beach combina, entre altres, els ingredients següents: Suc de taronja, suc de nadius, préssec, granadina i sucre.

El còctel final es compon de la nostra base, + Vodka + Aigua gasificada.

17,32 €/ampolla

0,69 € base còctel aprox.



❄ REF. BR52

BASE MOJITO MADUIXA

🍷 Ampolla d'1 l (25 mojitos aprox./ampolla)

El concentrat Mojito Fresa combina les següents matèries primeres i fruites naturals: Hierbabuena, sucre, llimona i maduixa.

17,32 €/ampolla

0,69 € base còctel aprox.



❄ REF. BR342

BASE MOJITO MARACUYÀ

🍷 Ampolla d'1 l (25 mojitos aprox./ampolla)

El maracuià, fruit d'origen amazònic, va ser descobert al Perú el 1569, per un metge espanyol qui va escriure i documentar sobre l'ús que donaven els indígenes al fruit i a la planta, propagant així aquest coneixement al vell món.

17,32 €/ampolla

0,69 € base còctel aprox.



❄ REF. BR57

BASE MOJITO CLÀSSIC

🍷 Ampolla d'1 l (25 mojitos aprox./ampolla)

La nostra base Mojito Clàssic és una barreja concentrada de productes naturals, entre els quals destaquen: Hierbabuena, sucre i llimona.

16,61 €/ampolla

0,66 € base còctel aprox.



❄ REF. BR343

BASE SOUR MIX UNIVERSAL

🍷 Ampolla d'1 l (25 cocktails aprox./ampolla)

Es tracta d'una barreja agredolça utilitzada per agilitzar la preparació d'una infinitat de còctels. Entre una gran varietat podríem citar alguns exemples molt coneguts com la Caipirinya, Daiquiri, Margarita, Cosmopolitan o Long Island Ice Tea, entre molts d'altres.

11,96 €/ampolla

0,48 € base còctel aprox.



COQUES LLESTES



 europastry®

* REF. 90010

CACAU MITJANA

 Caixa de 10 x 650 gr.

Per als amants del cacau, aquesta és la coca perfecta. Cacau, pinyons i una suau cobertura de sucre marquen la diferència en aquesta coca de massa de brioix. Sorpren amb una coca irresistible!



* REF. 90021

CACAU MITJANA AMB CAIXA

 Caixa de 6 x 650 gr.

Per als amants del cacau, aquesta és la coca perfecta. Cacau, pinyons i una suau cobertura de sucre marquen la diferència en aquesta coca de massa de brioix. Sorpren amb una coca irresistible! A més, ve dins una atractiva caixa, ideal per a la seva exposició i especialment per a l'autoservei.



***Fes previsió amb el teu assessor comercial.**

❄ REF. 90050

FRUITA GRAN

👉 Caixa de 5 x 1.100 gr.

Cireres i taronja confitades, carbassa, pinyons i sucre fan d'aquesta tradicional coca de massa de brioix un dolç irresistiblement tendre i esponjós.



❄ REF. 90080

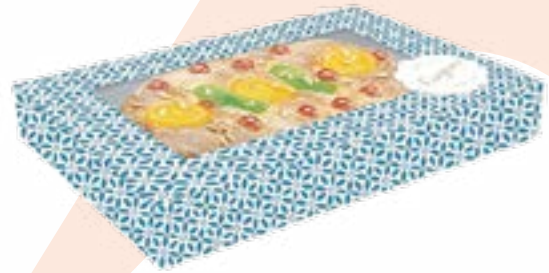
FRUITA MITJANA

👉 Caixa de 10 x 600 gr.

❄ REF. 90071

FRUITA MITJANA AMB CAIXA

👉 Caixa de 6 x 600 gr.



❄ REF. 90310

CREMA GRAN

👉 Caixa de 5 x 1.400 gr.

La coca de Sant Joan tradicional per excel·lència. De forma ovalada, està elaborada amb una esponjosa massa de brioix, recoberta d'un enreixat de tires de crema i decorada amb cireres i pinyons.



❄ REF. 90140

CREMA MITJANA

👉 Caixa de 10 x 670 gr.

❄ REF. 90320

CREMA GRAN AMB CAIXA

👉 Caixa de 4 x 1.400 gr.



assolim foodservices

fer-ho bé



Gadus Morhua d'Islàndia



Comandes i consultes
a través de la nostra app:
Assolim Alimentaria



Magatzems Centrals i Oficines

A2 Sortida El Bruc - Pol. Ind. Mas del Pi
08781 Hostalets de Pierola

937 710 803

Atenció al client:

937 554 740

assolim@assolim.com

www.assolim.com



assolim.foodservices



assolim.foodservices



company/assolim-foodservices