



Pasión por la

# Hostelería

# *solu*

Revista Agosto 2010

## Frutos de Mar

## Productos del mes

Salpicón de Marisco  
Lomo de Atún  
Ventresca de Atún  
Brocheta de Pescado

## Novedades del mes

Concha de Pescado y  
Frutos del Mar

## Curiosidades

## Receta



# para picar y tapear...

## Perdiz Desmigada Escabechada

Perdiz desmigada escabechada.

Lata: 300 Gr  
Caja: 12 Latas

Lata:  
**12.40**



## Mejillón Media Concha

Mejillón limpio con concha.

Caja: 8 Kg (GRANEL)

El Kg:  
**3.75**



## Gratinado de Patata con Boletus

Novedoso gratinado elaborado con patatas y hongo boletus.

Unid: 90 Gr  
Caja: 20 Unid

Unid: **0.78** Caja: **15.60**



## Calabacín Dado

Calabacín troceado en cuadraditos. Perfecto para guarniciones y cremas.

Bolsa.: 2.5 Kg  
Caja: 4 Bols

El Kg:  
**0.85**



## Aros de Cebolla

Preparado de cebolla en láminas empanadas.

Bolsa: 1 Kg  
Caja: 10 Bols

Guarnición  
70 gr: **+/-0.20** El Kg: **2.86**



# ...para empezar

## Concha de Pescado y Frutos de Mar

Delicioso preparado de merluza 35%, mejillón 6% y gamba 5%.

Unid: 130 Gr  
Caja: 20 Unid

Unid: **1.05** Caja: **21.00**



## Salpicón de Marisco

Rejo cocido, gamba pelada cocida, mejillón, surimi, cebolla, pimiento rojo y verde.

Caja: 7 Kg (GRANEL)

El Kg: **4.10**



## Hojaldre de Foie con Manzana

Une el sabor graso del foie, con el suave sabor de la manzana, logrando un contraste de sabores ideal. 55% de hojaldre, 37% de foie de pato y un 8% de manzana.

Unid: 110 Gr  
Est: 6 Unid

Unid: **1.98** Est: **11.88**



## Pochas

Alubia Pocha limpia.

Bolsa: 2.5 Kg  
Caja: 4 Bols

El Kg: **2.85**



## Menestra de Verdura

Bolsa: 2.5 Kg Caja: 4 Bols

Menestra Reina

El Kg: **2.14**

Menestra Especial

El Kg: **1.64**



# luego pescado...

## Lomo de Atún

### Lomo de Atún CON Sangatxo

Lomos de atún, sin piel, sin espinas, con SANGATXO

Pieza: +/-7 Kg

El Kg:  
**5.40**



### Lomo de Atún ALETA AMARILLA

Lomos de atún, sin piel, sin sangatxo y sin espinas, completamente limpio.

Pieza: +/-5 Kg

El Kg:  
**5.85**



## Ventresca de Atún

Ventresca de atún . Ideal para hornear o para ensaladas frías o templadas.  
Envasada al vacío.

Bolsa: 1.2/2 Kg

Caja: +/- 4.5 Kg

El Kg:  
**5.70**

## Rape Corte Especial (CON CORONA)

Rape entero limpio, con corona.

Sin doble piel.

Rape 400/500

Caja: 5 Kg

El Kg:  
**4.99**



## Brocheta de Pescado

Fte. de salmón, fte. de eglefino, pimiento rojo y verde.

Brocheta: +/-100 Gr

Estuche: 1 Kg (10 unid)

Unid. El Kg:  
**+/-0.59 5.85**



# ...y marisco

## Cigala

Cigala 00 (5/7 unid/kg)  
Origen: Islandia Est: 1.5 Kg

El Kg:  
**19.58**

Cigala 0 (8/10 unid/kg)  
Origen: Islandia Est: 1.5 Kg

El Kg:  
**16.99**

Cigala 1 (11/15 unid/kg)  
Origen: Islandia Est: 1.5 Kg

El Kg:  
**11.87**



## Preparado de Paella con Cangrejo de Río

Preparado de paella, compuesto por anilla de calamar, tacos de pota, mejillon media concha, cigala, camarón, almeja y CANGREJO DE RIO

Caja: 7 Kg (GRANEL)

El Kg:  
**3.65**



## Langostino Cocido

Estuche: 2 Kg

Lang Cocido 35/48

Lang Cocido 60/80

El Kg:  
**9.24**

El Kg:  
**6.70**



## Gamba Pelada 50/70

SIN AGUA y SIN GLASEO

Bolsa: 1 Kg  
Caja: 12 Bols

El Kg:  
**7.65**



# ...o carne ...

## Carne de Novillo

Carne de toro de lidia nacional cortado en tacos.

Bolsa: 3 Kg aprox

El Kg:  
**4.09**



## Codorniz

Codorniz limpia

Pieza: 100-120 Gr

Band: 4 Unid

Caja: 20 Band

Unid:  
**0.63**



## Brocheta de Pavo

Tacos de carne roja de pavo, sin piel y sin agua.  
Ideal para hacer a la plancha.

Pieza: +/-140 Gr

Caja: 5 Kg

Unid: **0.80** El Kg:  
**5.76**



## Jamoncito de Pavo

Jamoncito de pavo, limpio.

Pieza: 250-350 Gr

Caja: 5 Kg

El Kg:  
**1.65**



## Cuarto Trasero de Pollo

Cuaro trasero de pollo.

Unid: +/-250 Gr

Caja: 5 Kg

Unid: **+/-0.55** El Kg:  
**2.20**



# ...y de postre

## Tarta Tiramisú

Bizcocho de cacao bañado en licor de café, cubierto de crema "sabayon" y decorado con polvo de cacao.

Unidad: 900 Gr  
Estuche: 1Unid

Unid:  
**8.45**



## Tarta de Manzana y Nueces

Pasta de almendras trufadas con trozos de manzana y nueces caramelizadas.

Unidad: 1100 Gr  
Estuche: 1 Unid

Unid:  
**5.38**



## Flan de Queso con Arándanos

Suave mezcla de sabores.

Unidad: 100 Gr  
Caja: 12 Unid

Caja: **11.76**  
Unid: **0.98**



## Tarta de Dulce de Leche

Una exquisita masa de queso extra cremoso mezclada con dulce de leche sobre una base de pasta brisa. PRECORTADA.

Diametro: 24 cm, 12 rac  
Unidad: 1.450 gr

Ración: **0.99**  
Unid: **11.98**



## Fresa Entera

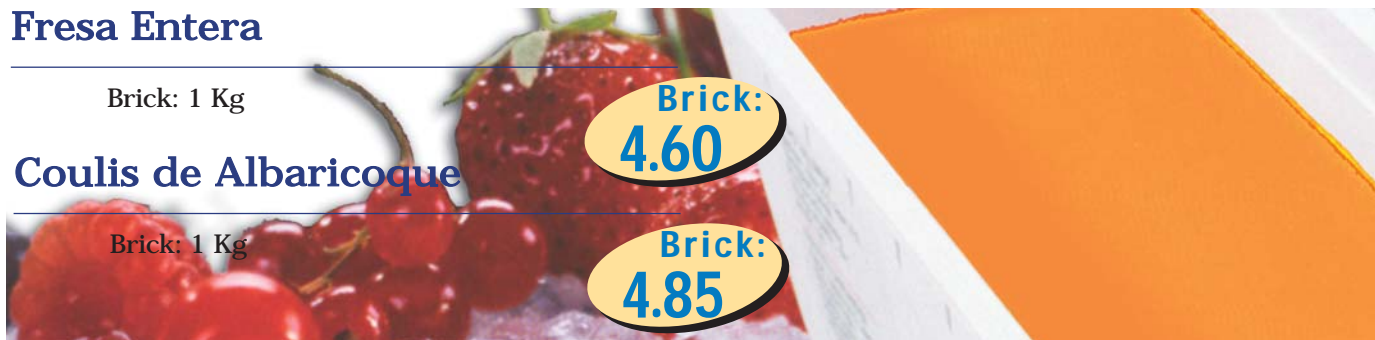
Brick: 1 Kg

Brick:  
**4.60**

## Coulis de Albaricoque

Brick: 1 Kg

Brick:  
**4.85**



# receta de...

## Tartitas de Foie de Pato con Cigalas, Manzanas, Setas y Gelatinas de Sauternes y Martini Rojo

### Ingredientes:

- 400 gr. foie-gras de pato
- 8 ud. cigala
- 1 ud. manzana
- 8 hoja endibia
- 8 ud. setas shii-take
- 200 ml. oporto
- 200 ml. martini rojo
- 200 ml. sauternes
- 2 ud. patata
- 4 cuchara sopera avellana picada

### ELABORACIÓN

Cortar el foie . Pelamos la cola de cigala. Calentar dos sartenes a fuego fuerte y dorar el foie en una y las cigalas junto con las endibias en otra.

Para el crujiente de patata y avellana, pelar y hervir las patatas, dejar enfriar y aplastarlas con el mortero. Después, poner la cucharada de avellana picada y la sal, darle forma con un molde redondo y dorarlas en una sartén a fuego lento.



Para el puré de manzanas, rehogar la manzana con la mantequilla. Sazonar con la sal y el azúcar y triturar.

Para la gelatina, calentar un poco de Martini y un poco de Sauternes en diferentes cazos y añadir las hojas de gelatina. Incorporar el líquido en el restante y dejar enfriar.

A continuación, picar la gelatina. Aparte reducir el oporto hasta que adquiera consistencia espesa.

Poner como base los crujientes de patata y encima poner las setas salteadas y el foie con las bolitas de manzana rehogadas con mantequilla. Al lado poner las endivias, las cigalas y las gelatinas de martini y sauternes.

**1 IGARTZA S.L**  
Políg. Lambarren  
C/ Arañaburu 6  
OIA RTZUN (Guipúzcoa)  
Tel: 943 344 338  
Fax: 943 524 158  
E-mail: igartza@igartza.com

**2 PEREZ VIÑAS S.A.**  
Políg. Isllarra  
Camino de la Yesera Nº 1-3  
ALTUBE-ZUYA (Álava)  
Tel: 945 462 734  
Fax: 945 430 711

**3 GALATEA**  
Políg. Isllarra  
Camino de la Yesera Nº3  
ALTUBE-ZUYA (Álava)  
Tel: 945 430 790  
Fax: 945 430 791

**4 SERCAL10**  
Políg. Lentiscars  
Avda. Lentiscars 33  
NAVARRETE (Rioja)  
Tel: 941 100 005  
Fax: 941 441 002  
E-mail: sercal10@sercal10.com

**5 FRILAC S.A**  
Políg. Landaben, C/ F  
PAMPLONA (Navarra)  
Tel: 948 188 588  
Fax: 948 188 574  
E-mail: congclie@frilac.es  
www.frilac.es

