



Pasión por la
Hostelería
SOLU

Revista Enero 2012

Verdura

Productos del mes

Crepes
Bacalao y Rape
Hamburguesas
Planchas postre

Novedades del mes

Patata Wedgehouse

Consejos de cocina

La buena fritura



para picar y tapear...

Patata Wedgehouse

Patata cortada en gajos finos y tiernos.

Bolsa: 2.5 kg.

Caja: 4 bolsas

Compra 4 bolsas y paga 3.

Kilo:
1.64

Kilo:
1.23

Precio promoción



Patata Dado

Cortes de patata en dados naturales.

Bolsa.: 2.5 Kg

Caja: 4 Bols

El Kg:
0.80



Sepia Rebozada

Tacos de sepia limpia rebozados y aderezados con ajo y perejil.

Bolsa: 1 Kg

Caja: 4 Bols

El Kg:
4.95



Alitas de Pollo Marinadas

Marinadas y prefritas.

Pieza: 22 Gr

Caja: 5 Kg

El Kg:
3.70



Calamar y Rejos

Calamar PATAGÓNICO perfectamente limpio con sus rejos.

Origen: PATAGONIA

Tamaño: 12/14 cm

Bandeja: 1 Kg

Caja: 6 Band

El Kg:
5.40



NOVEDAD

...para empezar

Judía Verde Plana

Seleccionadas, completamente sueltas y limpias, sin hebras. Tamaño regular.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bolsas

El Kg:
0.99



Coliflor

Floretes de coliflor, sueltos y limpios.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bolsas

El Kg:
1.10



Calabacín Dado

Calabacín troceado en cuadraditos. Perfecto para guarniciones y cremas.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bolsas

El Kg:
0.85



Crep Natural

Oblea dulce y fina especialmente indicada para productos salados por su fácil manipulación.

Unidad: 20 Gr
Caja: 100 Unid

Unid: **0.22** Caja: **22.00**

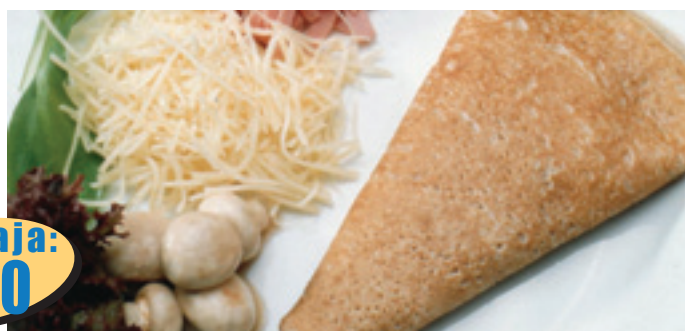


Crep Campesina

Deliciosos creps rellenos de jamón, champiñones y queso, doblados a mano dándole el toque más tradicional.

Unidad: 100 Gr
Caja: 30 Unid

Unid: **0.60** Caja: **18.00**



pescado...

Bacalao Fte.

Filete de Bacalao, en su punto de sal.
15% de glaseo

Fte. 400/700

Caja: 5 Kg

El Kg:
4.80

Fte. 500/1000

Caja: 11 Kg

El Kg:
4.95

Fte. +1000

Caja: 11 Kg

El Kg:
5.35



Curiosidades del Bacalao

El nombre científico de la especie es *Gadus Morhua*.
El bacalao es un pez capturado en las aguas limpias y frías del Atlántico Norte.

La temporada de pesca va de Junio a Agosto.

El Bacalao puede llegar a los 100 kg y puede vivir hasta 20 años.



Rape Cola

Origen: China Caja: 5 Kg

Cola 200/300 (20% GLASEO)

El Kg:
3.60

Cola 300/500 (20% GLASEO)

El Kg:
3.95



Lomo de Atún

Lomo de Atún CON Sangatxo

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

Caja: +/- 15 Kg

El Kg:
5.50



Lomo de Atún SIN Sangatxo

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

Caja: +/- 15 Kg

El Kg:
6.29

Fte. de Cabracho (Gallineta Nórdica)

Pieza: 70/130 Gr

Caja: 5 Kg

El Kg:
6.85



Rodaja de Merluza

Rodaja de merluza. Sin higienizar. Congelado A BORDO.

Origen: Malvinas

Pieza: 130/160 Gr

El Kg:
3.99



Fte. de Panga

Filete de panga, interfoliado. Sin Glaseo

Pieza: 120-170 Gr

Caja: 5 Kg

El Kg:
3.15



...o carne

Hamburguesa Vacuno

Carne de vacuno 100%. Separadas una a una.

Pieza: 140 Gr
Caja: 5 Kg

El Kg:
7.25



Hamburguesa Ternera

Carne de ternera 100%. Separadas una a una.

Pieza: 120 Gr
Caja: 6 Kg

El Kg:
4.70



Picantón

Picantón perfectamente limpio y listo para cocinar. Envasado individualmente para mayor comodidad en su manipulación.

Pieza: +/- 350 Gr
Band: 1 Unid
Caja: 15 Band

Unid:
1.10



Pechuga de Pollo

Pechuga entera y limpia. Envueltas una a una.

Unid: 160/200 Gr
Caja: 5 Kg

El Kg:
4.55



Pincho Moruno

Tacos de magro de cerdo con pimiento verde y especias.

Caja: 4 Band
Band: +/- 1.5 Kg (10 unid)
Pieza: +/- 150 Gr

Unid:
+/- 1.00 El Kg:
6.70



Planchas de Repostería

Unidad: 1800 gr (20/24 porc)

Placa de Trufa

Tarta de bizcocho rellena de trufa y cubierta de una fina capa de crema de chocolate negro.

Unid:
7.20

Placa San Marcos

Tarta de bizcocho rellena de esponjosa nata y cubierta de una fina capa de yema tostada.

Unid:
7.20

Placa Selva Negra

Base de bizcocho rellena de mermelada de fresa y trufa, cubierta por virutas de chocolate.

Unid:
7.20

Placa de Moka

Base de bizcocho rellena de moka y chocolate.

Unid:
7.20

Placa de Queso con Arándano

Un fondo de masa crujiente, cubierto de un preparado de queso fresco y una jalea de arándanos.

Unid:
9.80

Placa Tiramisú

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

Unid:
9.80

Placa Tres Chocolates

Base de bizcocho cubierto de chocolate blanco, chocolate con leche y cacao en polvo.

Unid:
9.80



Arándano Entero

Bolsa: 1 Kg

Bolsa:
6.90



consejos de cocina

Consejos para una buena fritura



- El aceite debe ser de buena calidad ya que resiste mejor que otras grasas las altas temperaturas, es más estable y menos absorbente para los alimentos, además de que proporciona un sabor excelente.

- El alimento no debe ser de gran tamaño.

- Antes de introducir el ingrediente se debe comprobar la temperatura del aceite.

- Los alimentos que contienen mucha agua, como las verduras u hortalizas, se puede freír a unos 150° C, los alimentos que han sido sometidos a una precocción y se quieren dorar, se pueden freír a unos 160° C y los alimentos de pequeño tamaño que se vayan a freír en muy poco tiempo, pueden llevarse a una temperatura de 180° C.

- Se debe vigilar que la temperatura este siempre constante.

- Se debe freír durante un espacio de tiempo reducido. De este modo el alimento conserva sus jugos y sales minerales y resulta más jugoso.

- Una vez frito, el producto debe escurrirse y secarse bien con papel absorbente.



1 GALATEA - FOOD SERVICE S.L.

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

2 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

3 IGARTZA S.L.

Políg. Lambarren
C/ Arañaburu 6
OIARTZUN (Guipúzcoa)
Tel: 943 344 338
Fax: 943 524 158
E-mail: igartza@igartza.com

4 PEREZ VIÑAS S.A.

Políg. Islarra
Camino de la Yesera Nº 1-3
ALTUBE-ZUYA (Álava)
Tel: 945 430 730
Contestador: 945 105 739
Fax: 945 430 711
E-mail: perezvinas@perezvinas.com

5 GALATEA - FOOD SERVICE S.L.

Políg. Guarnizo 78-B
GUARNIZO-ASTILLERO (Cantabria)
Tel: 942 565 357
Fax: 942 517 120

6 GALATEA - FOOD SERVICE S.L.

Políg. Gamonal
Alcalde Martín Cobos S/N
Naves FRIOBURGOS
BURGOS (Burgos)
Tel: 947 105 200

7 SERCAL10

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

8 CAR.TORRECAZA S.L.

Políg. Industrial
C/Lucio López Alonso 10-18
STA.CRUIZ DEL RETAMAR (Toledo)
Tel: 925 739 033
Fax: 925 794 485
E-mail: info@torrecaza.es

9



1 ÁLAVA

2 NAVARRA

3 GUIPÚZCOA

4 VIZCAYA

5 CANTABRIA

6 BURGOS

7 RIOJA

8 TOLEDO

9 MADRID