



Pasión por la
Costelería
SOLU

Revista Julio 2010

Paellas

Productos del mes

R balo
Rabo de Buey
Solomillo Porcionado

Novedades del mes

Preparado de Paella con
Cangrejo de r o

Fte de R balo

Lomo de Bacalo

Curiosidades

Recetas



para picar y tapear ...

Calamar Enharinado

Calamar troceado y enharinado.

Origen: Patagónico
Bolsa: 1 Kg
Caja: 4 Bols

El Kg:
6.20



Raba de Calamar

Tiras de calamar, limpias y empanadas.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 4 Bols

El Kg:
3.40



Croqueta Artesana de Jamón

Fina bechamel con trozos de jamón curado y cocido.

Caja: 6 Kg
Pieza: +/-40 Gr

El Kg:
1.95



Bolas Picantes

Frito de pimiento y carne. Artesanal.

Pieza: 60/65 Gr
Caja: 30 Unid

Unid: **0.54** Caja: **16.20**



Patata Extra Brava

Cubos de patata tipo brava desiguales. Prefritos.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 5 Bols

El Kg:
1.38



Ensalada de Pasta

Ensalada de pasta fresaca tricolor al 50%, zanahoria en dados 20%, judía verde 10%, guisante fino 10% y maíz dulce en un 10%.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bols

El Kg:
1.20



Concha de Vieira al Bogavante

Relleno de carne de vieira al 40% y sopa de bogavante al 12%.

Unid: 120 Gr
Caja: 20 Unid

Unid: **1.60** Caja: **32.00**



PRE 180° 20 MIN

Cesta de Queso de Cabra y Espinaca

Hojaldre de espinaca (35%) y queso de cabra (22%). Plegado a mano.

Unid: 120 Gr
Est: 9 Unid

Unid: **0.97** Est: **8.73**



PRE 180° 20 MIN

Pochas

Alubia Pocha limpia.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bols

El Kg:
2.85



Lasagñas sin Bechamel

Caja: 30 Porciones Porc: 160 gr

Lasagña Boloñesa

Lasagña Vegetal

Lasagña Boletus

Porción: **0.66** Caja: **19.80**



Luego pescado...

Patatas de Pulpo Cocidas

Patatas cocidas. Descongelar, aliñar y servir. Sin merma.

Pieza: 120-150 Gr

Bolsa: +/-500 Gr

El Kg:
14.20



Lomo de Bacalao

Lomos de bacalao en su punto de sal, 15% de glaseo

Pieza: +/-200 Gr

Caja: 6 Kg (Granel)

El Kg:
7.30



Fte de Bacalao

Filete de bacalao, es su punto de sal.

Fte. 400/700 NOR

Caja: 5 Kg

El Kg:
4.45



Fte de Róbalo (Lubina)

Filete de róbalo limpio.

Pieza: 100/150 Gr

Caja: 5 Kg

El Kg:
0.00



Róbalo P

Robalo entero, limpio y sin cabeza

Pieza: 200/300 Gr

Caja: 6 Kg

El Kg:
3.65



NOVEDAD

NOVEDAD

Preparado de Paella con Cangrejo de Rio

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



Lenguado Entero

Leguado seleccionado para obtener la máxima regularidad y calidad en el producto.

Zona pesca: Mauritania

Pieza: 300/400Gr
Caja: 5 Kg

El Kg:
5.40



Merluza Entera

Merluza limpia y sin cabeza de las aguas de Nueva Zelanda.

Pieza: 1.8 - 2.5 Kg
Caja: +/- 8 Pz

El Kg:
5.50



Langostino Monodón 20/30

Origen: NIGERIA
Caja: 6 Est
Estuche: 2 Kg

El Kg:
13.85



Solomillo Porcionado

Solomillo de Ternera, cortado de forma regular, perfecto para control de costes

Pieza.: 200 Gr
Caja: 10 Pz

Pieza: **4.26** El Kg: **21.30**



Estofado de Ternera

Tacos de ternera, limpios. Perfecto para estofar.

Bolsa.: 3 Kg

El Kg: **4.95**



Rabo de Buey

Rabo vacuno, cortado.

Caja: 6 Kg

El Kg: **5.10**



Pechuga de Pollo

Pechuga entera y limpia. Envueltas una a una.

Unid: +/-170 Gr
Caja: 5 Kg

El Kg: **4.58**



Pincho Moruno

Tacos de magro de cerdo con pimiento verde y especias.

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

Unid: **0.98** El Kg: **6.50**



Pastel Vasco

Pastel vasco tradicional cocinado en horno de leña. Elaborado con harina, mantequilla, huevo, leche, azúcar, crema en polvo y levadura.

Unid: 1000 gr (+/- 10 raciones)
Est: 1 unid
Caja: 6 unid

Unid:
4.80



Plancha Extra Limón

Planchas de bizcocho y mousse de limón.

Estuche: 2000 gr (1 unid. de 2000 gr)

Est:
11.85



Flan de Higos

Flan de contrastes de fruta dulce. Elaborado con higos trucos y vino dulce de pasas al Pedro Ximenez.

Unid: 100 gr
Caja: 12 unid (env 1a 1)

Unid: 0.99
Caja: 11.88

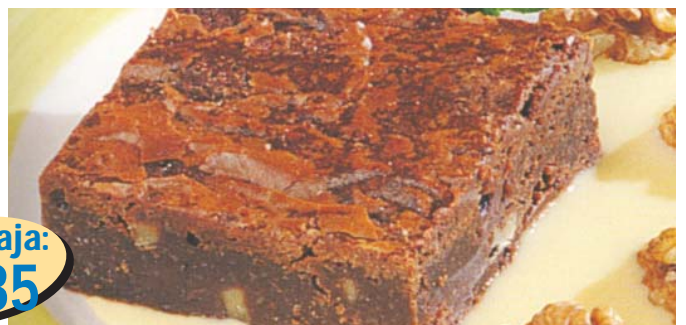


Plancha de Brownie

Plancha de Brownie, precortada con abundante chocolate, huevos, azúcar y repleto de trozos de nueces.

Plancha: 1000 Gr (16 rac)
Caja: 3 Planchas

Racion: 0.49
Caja: 23.85



Puré de Piña

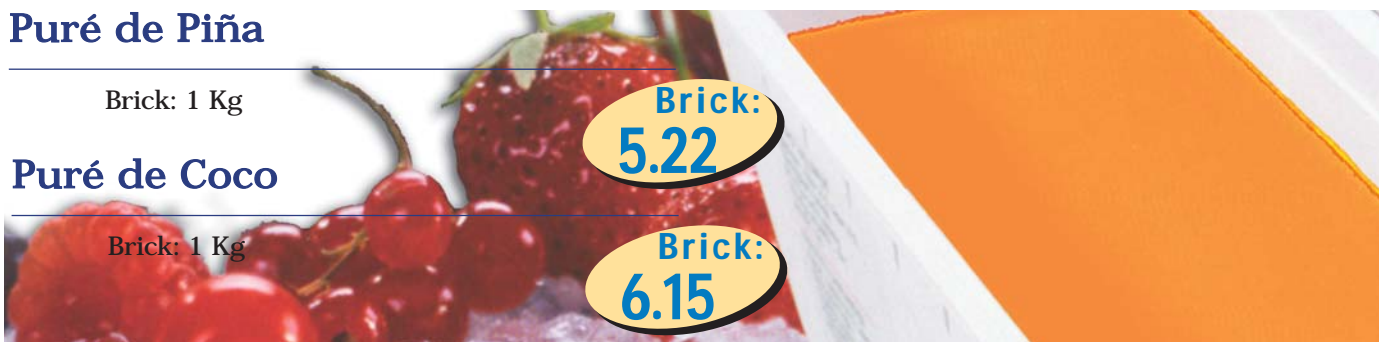
Brick: 1 Kg

Brick: 5.22

Puré de Coco

Brick: 1 Kg

Brick: 6.15



Estofado de Ternera con Alcachofas

Ingredientes:

- 600 gr. ternera para guisar, cortada en dados
- 2 patatas
- 12 alcachofas
- 300 gr. champiñones
- 150 gr. guisantes de lata
- 2 zanahorias
- 4 cebollitas francesas
- 1 vasito vino blanco
- 1 hoja laurel
- 3 ó 4 cucharadas aceite de oliva
- pimienta

Elaboración

Cocemos las alcachofas, escurrirlas muy bien y partirlas por la mitad. Con el resto de la verdura las cortamos y lavamos, zanahoria, cabollitas, patatas y champiñones.

Calentar un fondo de aceite en una cazuela grande. Añadir los dados de carne y freirlos hasta que estén dorados por todos lados. Retirarlos y reservar al calor.

Agregar las cebollitas, las patatas y las zanahorias a la misma cazuela y sofreírlas 5 minutos. Incorporar los champiñones, rehogar 2-3 min. más y añadir la carne.



Regar con el vino y dejar evaporar a fuego vivo, añadir el laurel y bañar todo con un caldo de carne.

Tapar y cocer a fuego lento 50 min. más hasta que la carne esté tierna.

Si el guiso se queda seco durante la cocción, añadir un poco de agua. Agregar los guisantes escurridos las alcachofas. Dejar nuevamente que hierva y servir.

1 IGARTZA S.L.
Pol. g. Lambarren
C/ Araxaburu 6
OIARTZUN (Guipúzcoa)
Tel: 943 344 338
Fax: 943 524 158
E-mail: igartza@igartza.com

2 PEREZ VI AS S.A.
Pol. g. Islarra
Camino de la Yesera Nº 1-3
ALTUBE-ZUYA (Navarra)
Tel: 945 462 734
Fax: 945 430 711

3 GALATEA
Pol. g. Islarra
Camino de la Yesera Nº3
ALTUBE-ZUYA (Navarra)
Tel: 945 430 790
Fax: 945 430 791

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

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

