



Pasión por la
Hostelería
SOLU

Revista Abril 2010

Pescado

Productos del mes

Puntilla Marroquí
Cola de Rape
Lasaña de Boletus

Novedades del mes

Langostino Monodon
Cochinillo Segoviano
Tarta Melocotón y Fresas

Curiosidades

Receta



para picar y tapear...

Foie Grass de Pato

Bloc de foie gras de pato en trozo

Lata: 200 Gr

Lata:
7.98



Puntilla de Calamar

Puntilla de calamar variedad Japónica.

Origen: MARROQUI

Tamaño: 3-5 Cm

Band: 500 Gr

Caja: 32 Band

Racion
150 gr: **1.30** El Kg: **8.70**



Calamar y Rejos

Calamar **PATAGÓNICO** perfectamente limpio con sus rejos.

Origen: PATAGONIA

Tamaño: 12/14 cm

Bandeja: 1 Kg

Caja: 6 Band

El Kg:
5.30



Hongo Troceado

Hongo troceado

Bolsa: 1 Kg

Caja: 5 Bols

El Kg:
8.55



Palito de Cangrejo

Palito de cangrejo de gran calidad por su alto porcentaje de surimi.

Bolsa: 1 Kg

Caja: 10 Bols

El Kg:
3.50



...para empezar

Alcachofa Corazón

Corazones de alcachofa limpios.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bolsas

El Kg:
4.90



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: **1.96** Est: **11.76**



Tarta Fina de Tomate

Rodajas naturales de tomate sobre pasta de hojaldre de mantequilla, queso emmental, cebolla, y hierbas aromáticas.

Unid: 150 Gr
Caja: 16 Unid

Unid: **0.98** Caja: **15.68**



Concha de Vieira Gratinada

Preparado de carne de vieira, fumet de pescado, cebollitas, ajo, perejil, vino blanco, todo sobre una concha natural.

Unid: 110 Gr
Caja: 10 Unid

Unid: **1.10** Caja: **11.00**



Lasagña de Boletus sin Bechamel

Lasagña de boletus y champiñones

Unid: 160 Gr
Caja: 30 Unid

Unid: **0.76** Caja: **22.80**



luego pescado...

Anchoa Mariposa

Anchoa corte mariposa. Origen: FAO 61
Recomendación: descongelar en agua.

Estuche: 500 Gr
Caja: 12 Est

El Kg:
3.70



Langostino Crudo

Caja: 6 Est Estuche: 2 Kg

Monodón Salvaje 20/30

Origen: NIGERIA

El Kg:
13.75

Semi Bravo 25/30

Origen: MADAGASCAR

El Kg:
16.90

Semi Bravo 30/35

Origen: MADAGASCAR

El Kg:
14.90



Gamba Pelada COCIDA 80/120

Gamba pelada y cocida. 25% de glaseo.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 12 Bols

!! IDEAL PARA ENSALADAS !!

El Kg:
5.40



Chipirón Relleno

Calamar PATAGÓNICO limpio, relleno de rejos.

Origen: PATAGONIA

Tamaño: 20/22 pz/Kg
Caja: 5 Kg

El Kg:
4.80



NOVEDAD

Bacalao

Bacalao, es su punto de sal. Gadus Morhua.

Lomo EXTRA G

Pieza: +200 Gr

Caja: 5 Kg

El Kg:
6.34

Lomo EXTRA M

Pieza: 150-200 Gr

Caja: 5 Kg

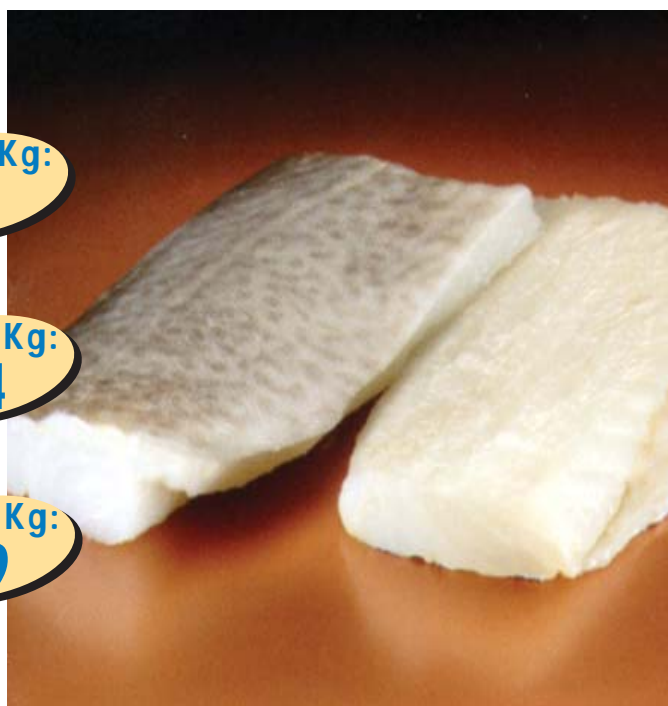
El Kg:
6.34

Colas MENÚ

Unidad: +/-150 Gr

Caja: 5 Kg

El Kg:
3.89



Melba Rodaja

Rodajas de melba limpia. Higienizada.
Carne tersa y rosada.

Pieza: 130 -280 gr

Caja: 7 kg

El Kg:
3.99



Róbalo 200/300

Entero, sin cabeza y eviscerado. Granel

Pz: +/-250 Gr

Caja: +/- 6 Kg

El Kg:
4.75



Rape Cola 500/700

Cola de Rape, SIN AGUA.

Pieza: 500/700 Gr

Caja: 5 Kg

El Kg:
5.40



...o carne ...

NOVEDAD

Cochinillo Entero (Segoviano)

Auténtica cochinillo de Segovia. Limpio y envasado al vacío.

Ideal para asarlo al estilo tradicional.

Pieza: 5/6 Kg

RECOMENDACION:

Una vez descongelado, y sacado del vacío, lavar con agua fría.

Pieza:
38.75



Carrillera de Cerdo

Magro de carne de la cara de cerdo limpia y sin hueso.

Bolsa: +/-2.5 Kg

El Kg:
4.25



Redondo de Ternera

Redondo de ternera . Carne limpia y sin hueso.

Pieza: 2 Kg

El Kg:
6.45



Pincho Moruno

Tacos de magro de cerdo con pimiento verde.

Band: +/- 1.5 Kg (10 unid)

Unid: +/-0.95
El Kg: **6.50**



...y de postre

NOVEDAD

Tarta de Melocotón y Fresas

Exquisita tarta con crema en el interior y tropezones de fresa y melocotón. 18% de fruta

Unid: 2400 Gr

Unid:
15.90



Plancha Limón

Planchas de bizcocho y mousse de limón

Estuche: 1 Unid

Unid: 2000 gr

32 Porciones

Porc: **0.37** Est: **11.85**



Plancha Yema

Tarta de bizcocho y yema, con gel de vainilla polvo de cacao y deliciosa nata.

Estuche: 1 Unid

Unid: 2000 gr

32 Porciones

Porc: **0.37** Est: **11.85**



Bocaditos de Nata

Exquisitos bocaditos rellenos de cremosa nata.

Unid.: 25 Gr

Caja: 40 Unid

Unid: **0.26** Est: **10.50**



Flan de Turrón con Chocolate

Explosión de sabor de almendra y chocolate.

Unid: 100 Gr

Caja: 12 Unid

Unid: **1.05** Caja: **12.60**



Sopa de Ajos a la Marinera

Ingredientes:

- Pan
- 15 Piminetos txoriceros
- 10 Pimientos verdes
- Fumet de pescado
- Ajos
- 1 Kg de Zizás
- 1 Kg de Almejas de cuchillo
- 1 Kg de Carrilleras de rape
- 4 Huevos

ELABORACIÓN

Rehogar 4 dientes de ajos en láminas, seguido el pimiento verde bien picado y cuando esté todo bien sofrito agregarle la crema tamizada, hecha a base del fumet, ajos enteros y pimiento txoricero.



Todo bien hervido para potenciar su sabor, habiendo añadido antes el pan en cuadrados. Dejaremos hervir el conjunto 5 minutos. Seguido agregaremos las zizás y las carrilleras de rape pasadas por la plancha.

A continuación las almejas de cuchillo y cuando estén a punto de abrirse, los huevos que escalfaremos en la misma cazuela con la que presentaremos en el comedor.

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

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

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

4 SERCAL10
Políg. Lentiscares
Avda. Lentiscares 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

