



Pasión por la
Hostelería
SOLU

Revista Agosto 2011

Pescado

Productos del mes

Ventresca de Atún

Gamba Cocida

Novedades del mes

1/2 Cordero Lechal

Entrecot de Lidia

Curiosidades

Receta



para picar y tapear...

Patata TradiStyle

La patata casera MAS RÁPIDA.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 5 Bols

Guarnición
70 gr: **El Kg:
+/-0.10 1.43**



Perdiz Desmigada Escabechada

Perdiz desmigada escabechada

Lata: 300 Gr
Caja: 12 Latas

**Lata:
12.30**

PRODUCTO REFRIGERADO



Pimiento Mezcla en Tiras

Pimiento rojo y verde en tiras.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bols

**El Kg:
1.63**



Mejillón 1/2 Concha

Mejillón limpio con concha

Caja: 8 Kg

**El Kg:
3.80**



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**



...para empezar

Salpicón de Marisco

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

Caja: 5 Kg

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: **1.95** Est: **11.70**



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**



Pochas

Alubia Pocha limpia.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bols

El Kg:
2.80



Revuelto de Gambas Setas y Champiñón

Gambas, setas y champiñones limpios.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bolsas

El Kg:
3.66



luego pescado...

Lomo de Atún

Lomo de Atún CON Sangatxo

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

Pieza: +/-7 Kg

El Kg:
5.45



Lomo de Atún ALETA AMARILLA

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

Pieza: +/-5 Kg

El Kg:
6.22



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:
6.25

Fte. de Merluza 4/6

Filete de merluza con piel.

Caja: 5 Kg- INTERF

El Kg:
4.35



Brocheta de Pescado

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

Estuche: 1 Kg

Caja: 7 Est

El Kg:
5.95



Cigala

Origen: Islandia

Estuche: 1.5 Kg

Cigala 00 (5/7 unid/kg)

El Kg:
20.95

Cigala 0 (8/10 unid/kg)

El Kg:
18.75

Cigala 1 (11/15 unid/kg)

El Kg:
13.30



Langostino Cocido

Estuche: 2 Kg

Retractil: 8 Kg

Lang Cocido 35/48 pz/kl

El Kg:
7.90

Lang Cocido 60/80 pz/kl

El Kg:
6.95



Gamba Cocida 80/120

Gamba pelada y cocida.

Bolsa: 1 Kg

Caja: 12 Bol

El Kg:
6.75



Gamba Pelada

SIN AGUA y SIN GLASEO

Bolsa: 1 Kg

Caja: 12 Bol

Gamba 30/50

El Kg:
10.60

Gamba 50/70

El Kg:
9.25

Gamba 70/90

El Kg:
8.50

Gamba 90/110

El Kg:
7.90

Gamba 100/200

El Kg:
6.25



...o carne ...

1/2 Cordero Lechal

Cordero lechal, limpio, perfecto para asar, envasado al vacio

Pieza.: +/-3.3 Kg

Pieza:
29.25



NOVEDAD

Entrecot de Lidia

Entrecot de toro de lidia

Pieza.: 000 Kg

El Kg:
8.14



NOVEDAD

Ragout de Lidia

Carne de toro de lidia nacional cortado en tacos.

Bolsa: 3 Kg aprox

El Kg:
4.20



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:
0.96



Hamburguesa

Carne de vacuno 100%. Separadas una a una.

Pieza: 140 Gr

Caja: 5 Kg - GRANEL (36 UNID)

Unid: **0.95** El Kg: **6.85**



...y de postre

Bocadito de Nata

Exquisitos bocaditos rellenos de cremosa nata. Un delicioso final.

Unid.: 25 Gr
Caja: 40 Unid

Unid: 0.27
Caja: 10.75



Tarta de Manzana y Nueces

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

Unidad: 1100 Gr
Estuche: 1 Unid

Unid: 5.48



Plancha de Whisky

Bizcocho relleno de nata, con crema de Whisky, acabado en una capa de crema de yema. PORCIONADA

Unid: 2000 gr (32 porc)
Est: 1 unid

Porc: 0.37
Plancha: 12.15



Flan de Queso con Arándanos

Suave mezcla de sabores

Unidad: 100 Gr
Caja: 12 Unid

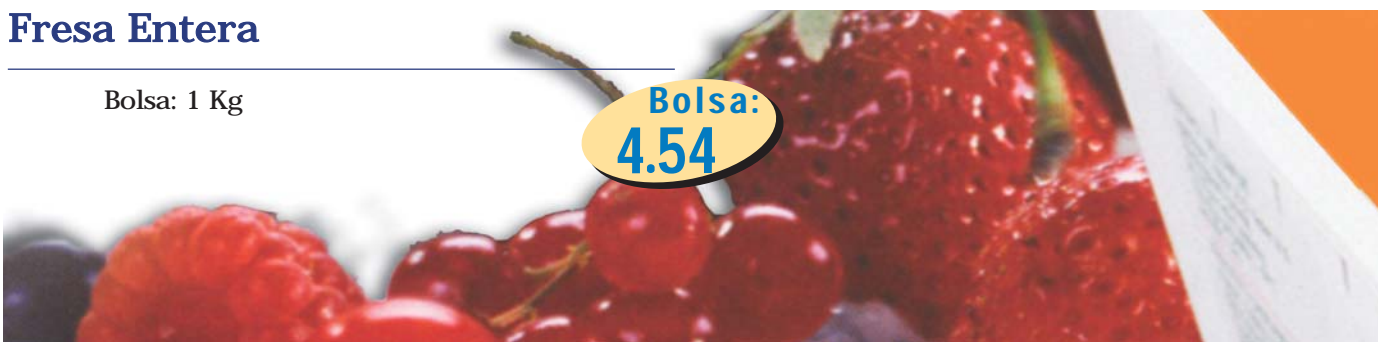
Unid: 0.97
Caja: 11.64



Fresa Entera

Bolsa: 1 Kg

Bolsa: 4.54



Ventresca de Atun, espuma de plancton y polvo de gamba

Ingredientes:

- 450 gr Ventresca de Atún
- 40 gr Marinada Ahumada

Elaboración:

Limpiar y cortar la ventresca en tacos regulares. Forrar los bordes con la marinada de humo y dejar atemperar fuera de cámara antes de marcar.

Ingredientes para el AIRE:

- 20 gr Plancton
- 15 gr Aceite de Girasol
- 5 gr Lecitina de Soja
- Agua

Elaboración:

Mezclar el agua, el plancton, la lecitina y el aceite de girasol, en un recipiente alto y estrecho. Introducir un aireador y dejar que se forme la espuma. Dejar reposar de vez en cuando, para que tome mas consistencia.

Ingredientes para el POLVO de GAMBA:

- 20 gr Ajo
- 100 gr de Gamba
- 70 gr Pan Rallado
- 20 gr Coñac

Elaboración:

Pelamos la cola de la gamba; reservar las colas lo mas enteras posibles (se usará para el cristal de gamba). Saltear las cabezas y la carne de la gamba con el cognac. Añadir agua, cocer, triturar y pasar por un colador de maya. Dejar reducir en plancha hasta que pierda casi todo el agua, añadir el pan rallado y secar al microondas entre dos papeles siliconados. Triturar con la ayuda de un rodillo y reservar.

Ingredientes CRISTAL de GAMBA:

- 20 gr Cáscara de colas
- 30 gr Isomalt

Elaboración:

Secar en horno las colas de gambas entre dos silpat. Una vez seco cubrir con un hilo de isomal. Introducir entre dos silpat y aplastar con un rodillo, recortar los hilos de azúcar sobrantes y reservar.

Emplatado:

Marcar el taco atún en plancha por los cuatro costados. Partir a la mitad y montar uno sobre otro, presentando la parte mas cruda. Formar un hilo de polvo de gambas al lado del atún, y entre éstos dejar caer la espuma de plancton. Colocar el cristal de gamba, dando altura al plato.

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

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

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

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

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

