



Pasión por la
Hostelería
solu

Revista Junio 2010

La Gula

Productos del mes

Ragout de Lidia

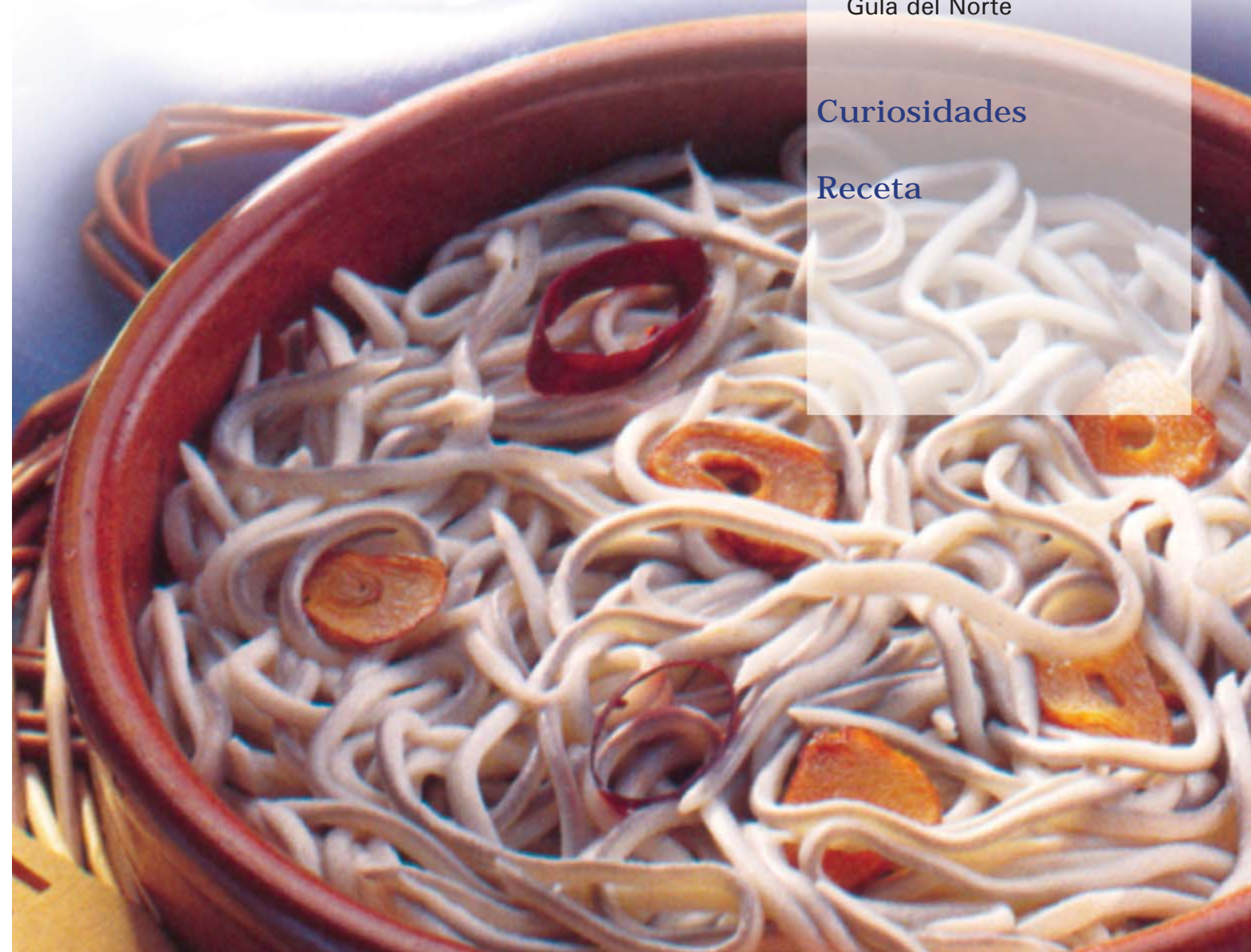
Anchoa Mariposa

Novedades del mes

Gula del Norte

Curiosidades

Receta



para picar y tapear...

Perdiz Desmigada Escabechada

Perdiz desmigada escabechada

Lata: 300 Gr

Caja: 12 Latas

Lata:
12.40



Calamar Enharinado

Calamar troceado y enharinado.

Origen: Patagónico

Bolsa: 1 Kg

Caja: 4 Bols

El Kg:
6.20



Sepia Rebozada

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

Bolsa: 1 Kg

Caja: 4 Bols

El Kg:
4.50



Alitas de Pollo Marinadas

Marinadas y prefritas

Pieza: 22 Gr

Caja: 5 Kg

Ración 6 unid:
+/-0.49 El Kg:
3.75



Patata Fry'n Dip

Nueva patata, mucho más crujiente y sabrosa con un corte novedoso tipo teja.

Bolsa: 2.5 Kg

Caja: 5 Bols

Guarnición
70 gr:
+/-0.08 El Kg:
1.25



...para empezar

Salpicón de Marisco

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

Caja: 5 Kg

El Kg:
4.10



Cesta de Jamón y Queso

Compuesto por 58% de masa de hojaldre, 36% de jamón, queso, nata, sal, chalota, huevo y perejil.

Unid: 120 Gr
Est: 9 Unid

Unid: **0.90** Est: **8.10**



Hojaldre Vieira Verduritas

Compuesto de 58% de hojaldre, un 38% de vieiras y verduras al 5%, nata y vino blanco.

Unid: 120 Gr
Est: 9 Unid

Unid: **1.10** Est: **9.90**



Judía Verde

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

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bols

El Kg:
1.05



Ensaladilla

Compuesta de 55% de patata, 25% de zanahoria en dados, 10% de guisante y 10% de judía verde redonda.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bols

El Kg:
0.85



luego pescado...

Brocheta de Pescado

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

Brocheta: +/-100 Gr
Estuche: 1 Kg (10 unid)

El Kg:
5.85



Anchoa Mariposa

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

Estuche: 500 Gr
Caja: 12 Est

El Kg:
3.55

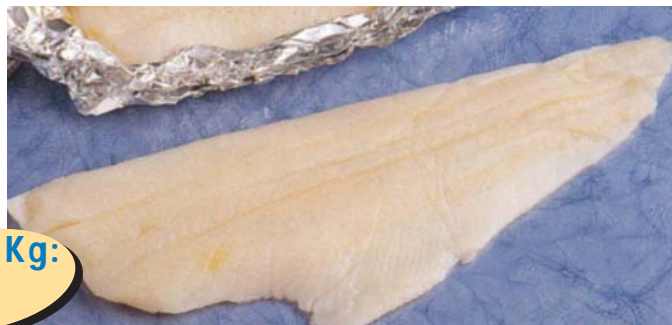


Limanda Fte.

Fte. de Limanda, sin piel y sin espinas

Pieza: 90/150 Gr
Caja: +/-6Kg

El Kg:
5.10



Filete de Perca

Filete de Perca, sin piel, sin glaseo.

Pieza: 500-1000 Gr
Caja: 6 Kg

El Kg:
6.51



Krissya

La mejor calidad de surimi, característico por su color anaranjado.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 10 Bols

El Kg:
4.99



NOVEDAD

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:
5.97



Chipirón Relleno

Calamar PATAGÓNICO limpio, relleno de rejos. Glaseo de protección del 10%.

Origen: PATAGONIA
Tamaño: 20/22 pz/Kg
Caja: 5 Kg

El Kg:
4.97



Gula del Norte

Auténtica gula del Norte.

Band: 250 Gr
Caja: 20 Band

Band:
3.50



NOVEDAD



...o carne ...

Carne de Novillo

Carne de toro de lidia nacional cortado en tacos.

Bolsa: 3 Kg aprox

El Kg:
4.10



Lomo de Cerdo Extra S/A

Cinta de lomo entero, deshuesada y limpia. En-vase individual. **SIN AGUA**

Pieza: +/-2.5 Kg
Caja: +/- 4Piezas

El Kg:
4.87



Hamburguesa

Carne de vacuno 100%. Separadas una a una.

Pieza: 140 Gr
Caja: 5 Kg - GRANEL (36 UNID)

Unid: **0.93** El Kg:
6.69



Costilla de Cerdo

Tiras de costilla de cerdo blanco

Caja: 10 Kg

El Kg:
3.50



Cuarto Trasero de Pollo

Cuaro trasero de pollo.

Unid: +/-250 Gr
Caja: 5 Kg

Unid: **+/-0.54** El Kg:
2.16



Plancha Trufa

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

Dimen: 33.5x26.5
Unidad: 1800 gr
(20/24 porc)

Ración: **+/-0.33** Unid: **7.30**



Plancha de Queso con Arándanos

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

Unidad: 1800 gr
(20/24 porc)

Ración: **+/-0.45** Unid: **9.80**



Tarta de Manzana y Nueces

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

Unidad: 1100 Gr
Estuche: 1 Unid

Unid: **5.40**



Hojaldre de Mantequilla

Placa de hojaldre.

Dimen: 57 x 37 Cm
Grosor: 2.8 Mm
Placa: 714 Gr
Caja: 21 Placas

Placa: **3.40** Caja: **71.40**



Mezcla de Frutas del Bosque

Compuesta de grosellas rojas, grosellas negras, moras, fresas silvestres, arándanos y frambuesas.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 5 Bol

Est: **7.25**



Estofado de Toro

Ingredientes:

- 1 kilo de carne de toro de lidia (troceada y limpia para guiso)
- ½ litro de vino tinto
- unos granos de pimienta negra
- 1 cucharada de pimentón dulce

- 1 pellizco de canela
- 1 cebolla mediana
- 6 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel
- ½ pastilla de caldo
- 3 zanahorias
- aceite de oliva

ELABORACIÓN

En una fuente ponemos a macerar la carne troceada y salpimentada con el vino tinto, una hora. Transcurrido el tiempo ponemos a escurrir la carne y reservamos el caldo de la maceración.

Escurreda la carne, la espolvoreamos de harina blanca y en una sartén con 3 cucharadas de aceite la sofreímos y sacada de la sartén la reservamos.



En el aceite de sofreír la carne, haremos lo propio con la cebolla partida en trozos finos, dos zanahorias partidas en trozos también y 4 dientes de ajo laminados más un punto de sal, una vez pochados estos ingredientes, añadiremos un poco del caldo de macerar, para tras darle un hervor, triturarlo bien con la batidora.

Pasamos el triturado a la olla y, en la misma, en este punto añadiremos la carne, la ½ pastilla de caldo, el laurel los granos de pimienta, el pimentón, la zanahoria que nos queda partida en 8 mitades y el vino de macerar más un vaso de agua. Cuando empiece a hervir, tapamos la olla y desde que pite contamos 15 minutos, apartamos, cuando la olla permita la abrimos, probamos de sal ajustando si fuera necesario, y listo.

Para comerlo se acompañará de unas patatas fritas en dados o en tiras, al gusto.

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. 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

