



Pasión por la
Hostelería
solu

Revista Mayo 2010

**Pato, Perdiz y
Picantón**

Productos del mes

Gratén de Patata y Boletus

Bacalao Ahumado

Salmón Ahumado

Novedades del mes

Brownie

Curiosidades

Receta



para picar y tapear...

Salmón Ahumado

Precortado, sin piel, salado y ahumado con maderas nobles en horno artesanal.

Origen: Atlántico
Bandeja: +/-900 Gr

El Kg:
15.57



Bacalao Ahumado

Precortado, sin piel, salado y ahumado.

Origen: Islandia
Bandeja: 1300-1700 Gr

El Kg:
19.75



Patatas de Pulpo Cocidas

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

Pieza: 120-150 Gr
Bolsa: +/-500 Gr

El Kg:
13.25



Aros de Cebolla

Preparado de cebolla en láminas empanadas.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 10 Bolsas

Guarnición
70 gr: +/-0.20
El Kg:
2.85



Gratinado de Patata con Boletus

Novedoso gratinado elaborado con patatas y hongo boletus.

Unid: 90 Gr
Caja: 20 Unid

Unid: **0.78**
Caja: **15.60**



PRE 150° 20 MIN

...para empezar

Hojaldre de Foie con Hongos

Intensidad de sabores, con la fuerza del hongo. 55% de hojaldre, 37% de foie de pato y un 8% de hongos.

Unid: 110 Gr
Est: 6 Unid

Unid: **2.25** Est: **13.50**

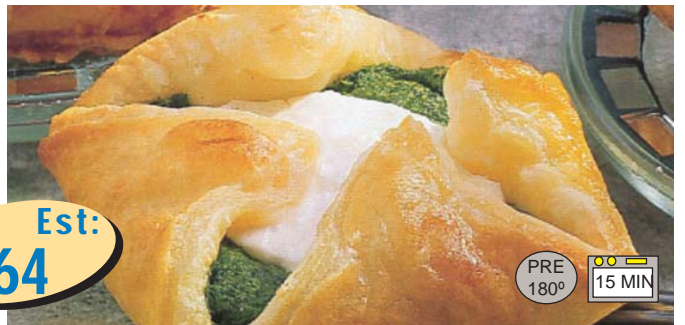


Cesta de Queso de Cabra y Espinaca

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

Unid: 120 Gr
Est: 9 Unid

Unid: **0.96** Est: **8.64**



Canelones sin Bechamel

Canelón Carne

Caja: 120 Unid Unid: 40 gr

Unid: **0.13** Caja: **15.60**

Canelón Atún

Caja: 120 Unid Unid: 40 gr

Unid: **0.16** Caja: **19.20**

Canelón Espinaca

Caja: 120 Unid Unid: 40 gr

Unid: **0.14** Caja: **16.80**



Guisante Fino

Seleccionado, limpio y calibrado.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bol

El Kg: **1.35**



Borraja

Limpia y sin hebras.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bol

El Kg: **1.21**



luego pescado...

Dorada (abierta y eviscerada)

Dorada entera, eviscerada y abierta tipo mariposa

Pz: +/-250 Gr
Caja: 5 Kg

El Kg:
6.49



Lubina (abierta y eviscerada)

Lubina entera, eviscerada y abierta tipo mariposa

Pz: +/-250 Gr
Caja: 5 Kg

El Kg:
7.25



Carrillera de Rape

Carrilleras de rape, limpias.
IDEAL PARA ENSALADAS

Tamaño: 30/50
Est: 500 Gr
Caja: 12 Est

Est: **2.15** El Kg: **4.30**



Rape Corte Especial (CON CORONA)

Rape entero limpio, con corona.

Sin doble piel.

Rape 400/500

Caja: 5 Kg

El Kg:
5.15



Carne de Bogavante

100% NATURAL, pinzas y colas cocidas y limpias, al vacío. Perfecto para medir y obtener el rendimiento del Bogavante.

Origen: Canadá
Est: 227 gr (NETO)

Estuche:
17.65



...y marisco

Cigala

Cigala 0 (8/10 unid/kg)
Origen: Escocia Est: 1.5 Kg

El Kg:
14.85

Cigala 1 (11/15 unid/kg)
Origen: Islandia Est: 2.0 Kg

El Kg:
10.20

Cigala 2 (16/20 unid/kg)
Origen: Escocia Est: 1.5 Kg

El Kg:
9.85

Cigala 3 (21/25 unid/kg)
Origen: Escocia Est: 1.5 Kg

El Kg:
8.00



Mejillón Media Concha

Mejillón limpio con concha

Caja: +/-8 Kg

El Kg:
3.70



Langostino Cocido

Caja: 2 Kg

Lang Cocido 35/48

Lang Cocido 60/80

El Kg:
7.78

El Kg:
5.85



Gamba Pelada

SIN AGUA y SIN GLASEO

Bolsa: 1 Kg
Caja: 12 Bol

Gamba 70/90

El Kg:
6.50



...o carne ...

Magret de Pato

Variedad: Mulard Origen: Francia

Pieza: 300-400 Gr

Caja: +/- 5 Kg

El Kg:
11.55



Pierna de Pato Confitada

Pierna de pato confitada en su grasa

Pieza: +/-210 Gr

Lata: 12 pz (3825 gr)

Pieza: **1.81**
aprox
Lata: **21.75**



Blanqueta de Pato Confitada

Alas de pato confitadas en su grasa.

Pieza: +/-80 gr

Lata: 24-26 pz (3825 gr)

Pieza: **0.55**
aprox
Lata: **13.99**



Perdiz Estofada

Perdiz en conserva, cocinado. Calentar y listo.

Bote: 680 Gr

Caja: 12 Botes

Bote: **5.95**



Picantón

Picantón perfectamente limpio, listo para cocinar, envasado individualmente para mayor comodidad en su manipulación.

Pieza: +/-350 Gr

Band: 1 Unid

Caja: 15 Band

Unid: **0.90**



...y de postre

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: 0.65
Caja: 31.20



Creps de Chocolate

Creps, con un relleno más sabroso con delicioso chocolate fundente.

Unid: 110 Gr

Caja: 20 Unid

Caja: 12.40
Unid: 0.62



Tarta Tiramisú

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

Estuche: 1Unid (900 gr)

Unid: 8.55



Plancha de Bizcocho Enrollable

Plancha de bizcocho enrollable. Perfecto para diseñar tus postres especiales.

Dimensiones: 58x38x0.75 Cm

Unid: 380 Gr

Caja: 12 Unid

Caja: 20.88
Unid: 1.74



Puré de Frambuesa

Brick: 1 Kg

Brick: 6.60



receta de...

Arroz Caldoso de Cigalas, Rape y Setas

Ingredientes:

- 800 grs Cigalas
- 400 grs Rape
- 400 grs Setas
- 100 grs Cebolla
- 6 ajos.
- 2 Tomates Maduros.
- 2 Ñoras.
- 6 Cucharadas Soperas de Aceite.
- Sal y Azafrán.
- 400 gr Arroz

ELABORACIÓN

En una sartén poner el aceite. Calentarlo y poner las cigalas, la cebolla, el tomate, los ajos y la ñora. Sofreír bien y añadir las setas. Remover durante 1 minutos y echar agua.



Antes de que empiece a hervir poner el arroz y, cuando falten 10 minutos para el final de su cocción, sacar la ñora y majarla junto con el ajo.

Colocar las cigalas y el rape finamente laminado dentro de la sartén, y en dos minutos lo ajustaremos de sal y le pondremos el majado.

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

