

Pescado

Productos del mes

Sepia India

Fite Verdel

Chuleta Cerdo Centro

Chuleta Cerdo Aguja

Novedades del mes

Tarta Santiago

Receta



para picar y tapear...

Perdiz Desmigada Escabechada

Perdiz desmigada escabechada

Lata: 300 Gr

Caja: 12 Latas

Lata:
12.30



Croqueta de Merluza con Huevo

Frito con trozos de merluza, y huevo cocido.

Pieza: +/- 50 Gr

Caja: 4 Kg (GRANEL)

Unid: **0.29** El Kg: **5.80**



Hongo Troceado

Troceado y limpio.

Bolsa: 1 Kg

Caja: 5 Bols

El Kg:
7.71



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**



Puntilla de Calamar

Puntilla de calamar.

Origen: CHINA

Tamaño: 3-5 Cm

Band: 500 Gr

Caja: 24 Band

El Kg:
3.50



...para empezar

Hojaldre de Mantequilla

Placa de hojaldre.

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

Placa:
3.45

Caja:
72.45



Hojaldre de Queso

Masa de hojaldre al 67%, y un relleno al 33%, elaborado con una fina salsa a base de queso, 20% queso emmental.

Unid: 65 Gr
Caja: 80 Pz

Caja:
17.25



Bacalao Empanado

Porciones de bacalao empanado. 52% de Bacalao

Pieza: 125 Gr
Caja: 5 Kg

Unid: **0.69**
El Kg: **5.55**



Patata Country

Gajos de patata con piel adobados a las finas hierbas.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bols

El Kg:
1.70



Pimiento Mezcla en Tiras

Pimiento rojo y verde en tiras.

Bolsa: 2.5 Kg
Caja: 4 Bols

El Kg:
1.63



luego pescado...

Gamba Cocida 80/120

Gamba pelada y cocida.

Bolsa: 1 Kg
Caja: 12 Bol

El Kg:
7.50



Fte. de Panga

Filete de panga, interfoliado. Sin Glaseo

Pieza: 120-170 Gr
Caja: 5 Kg

El Kg:
3.15



Fte. de Verdel Mariposa

Pescado azul, de la familia de los escómbridos muy similar a la Caballa. Destaca su alto contenido en grasas insaturadas y Omega-3.

Pz: 50/60 Gr
Caja: 6 Kg

El Kg:
3.50



NOVEDAD

Sepia (10% GLASEO)

Origen: Marruecos Caja: 5 Kg

Sepia G 300/400 pz

Sepia M 200/300 pz

El Kg:
8.50



Sepia India

Origen: India Caja: 5 Kg

Sepia 2/4 (400/500)

Sepia 5/7 (150/200)

El Kg:
7.10

El Kg:
7.20



Fte. de Bacalao

Filete de Bacalao, en su punto de sal.
20% de glaseo

Pieza: 400/700 Gr
Caja: 5 Kg

El Kg:
4.80



Lomo Corto de Bacalao

Lomo corto de bacalao, en su punto de sal.
15% de glaseo.

Pieza: 200/300 Gr
Caja: 6 Kg

El Kg:
6.25



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



Rodaja de Merluza

Rodaja de merluza. Sin higienizar.
Congelado ABORDO.

Origen: Malvinas
Pieza: 130/160 Gr

El Kg:
3.99



Rape Cola

Origen: China Caja: 5 Kg

Cola 200/300 (20% GLASEO)

Cola 300/500 20% GLASEO)

El Kg:
3.55

El Kg:
3.95



...o carne ...

NOVEDAD

Chuletillas de Cordero Lechal Nacional

Chuletillas de cordero lechal nacional

Caja: 4 Kg

El Kg:
10.65



Milanesa Rellena

Magro de cerdo, relleno de jamón cocido, queso y empanado.

Unid: +/- 150 Gr

Band: 12-14 Unid

Unid: +/- **1.25**
El Kg: **7.35**



Carrillera de Cerdo

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

Bolsa: +/- 2.5 Kg

El Kg:
4.95



Chuleta de Cerdo de Aguja

Chuelta de cerdo de aguja, interfoliada

Unidad: 100- 200 Gr

Caja: 5 Kg

El Kg:
3.40

Chuleta de Cerdo de Centro

Chuelta de cerdo de centro

Unidad: +/- 100/150 Gr

Caja: 5 Kg

El Kg:
4.30



Jamoncito de Pavo

Jamoncito de pavo, limpio.

Pieza: +/- 300 gr

Caja: 5 Kg

Pieza: **0.54**
aprox
El Kg: **1.80**



NOVEDAD

Tarta Santiago

Exquisita tarta de bizcocho con almendra cubierta de azucar glass.

Unid: 800 Gr

Unid:
5.60



Planchas de Repostería

Unidad: 1800 gr (20/24 porc)

Plancha de Moka

Base de bizcocho rellena de moka y chocolate.

Unid:
7.20



Plancha de Trufa

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

Unid:
7.20

Plancha de Queso con Arándanos

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

Unid:
9.80



Plancha San Marcos

Tarta de bizcocho rellena de esponjosa nata y cubierta de una fina capa de yema tostada.

Unid:
7.20

Tarta Tiramisú

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

Unid:
9.80



Puré de Maracuya

Brick: 1 Kg

Brick:
6.20

Arándano Entero

Bolsa: 1 Kg

Bolsa:
7.00



receta de...

Carrilleras de Cerdo en Salsa de Miel y Frutos Secos Caramelizados

ELABORACIÓN

Salpimentamos las carrilleras y las pasamos por la harina.

En una cazuela, calentamos el aceite de oliva y una vez caliente, introducimos las carrilleras y las dejamos dorar bien por ambos lados.

Cuando estén doradas, añadimos la cebolla, la zanahoria, los pimientos y el tomate, todos ellos troceado en juliana y rehogamos el conjunto.

Ingredientes:

- 12 carrilleras de cerdo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 tomate maduro
- 2 cucharadas de harina
- 1 decilitro de vino tinto
- 1 decilitro de caldo de carne
- 50 gramos de frutos secos variados
- 2 cucharadas de miel
- 6 cucharadas de aceite de oliva

Cuando la verdura está tierna, añadimos poco a poco el vino tinto y lo dejamos reducir. Agregamos el caldo hasta que cubra la carne y cocinamos a fuego medio, durante dos horas y media.

Una vez cocinadas las carrilleras, las retiramos del fuego y pasamos el caldo por un colador. Rectificamos el punto de sal.

En una sartén, doramos ligeramente los frutos secos y agregamos la miel.

Dejamos que ésta caramelize ligeramente a los frutos secos. A continuación los agregamos a las carrilleras salseadas con su propia salsa como acompañamiento.



1 IGARTZA S.L

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

3 GALATEA - FOOD SERVICE S.L

Políg. Guarnizo
78-B
GUARNIZO-ASTILLERO (Cantabria)
Tel: 942 565 357
Fax: 942 517 120

5 GALATEA - FOOD SERVICE S.L

Políg. Gamonal
Alcalde Martín Cobos S/N
Naves FRIOBURGOS
BURGOS (Burgos)
Tel: 947 105 200

7 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: 945 430 730
Contestador: 945 105 739
Fax: 945 430 711
E-mail: perezvinas@perezvinas.com

4 GALATEA - FOOD SERVICE S.L

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

6 SERCAL10

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

