



Pasión por la  
*Hostelería*  
**SOLU**

Revista Octubre 2011

### Caza

#### Productos del mes

Ragout de Ciervo

Ragout de Jabalí

Cordero Lechal

Perdices, Codornices y

Picantones

#### Novedades del mes

Camarones

Cangrejo de Río

Peludín con piel

Tarta San Marcos

### Receta



# para picar y tapear...

## Camarón Cocido Vivo

Camarones cocidos, en vivo, manteniendo toda la textura, color y brillo del producto.

Est: 1 Kg

Camarón 250/350

El Kg:  
**33.00**

Camarón 160/250

El Kg:  
**42.75**

Camarón 140/160

El Kg:  
**64.00**



NOVEDAD

## Cangrejo de Río Cocido

Cangrejo rojo, cocido.

Est: 2 Kg

El Kg:  
**3.65**



NOVEDAD

## Mejillón Gallego

Mejillón limpio con concha.

Mejillón 40/60

El Kg:  
**5.95**

Mejillón 60/80

El Kg:  
**5.75**



## Cocktail de Setas

Coktail de setas y hongos, compuesta por hongos, champiñones, setas de chocho y setas de cardo.

Bolsa: 1 Kg

Caja: 5 Bols

El Kg:  
**3.75**



# ...para empezar

## 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: 1.15  
Est: 13.35

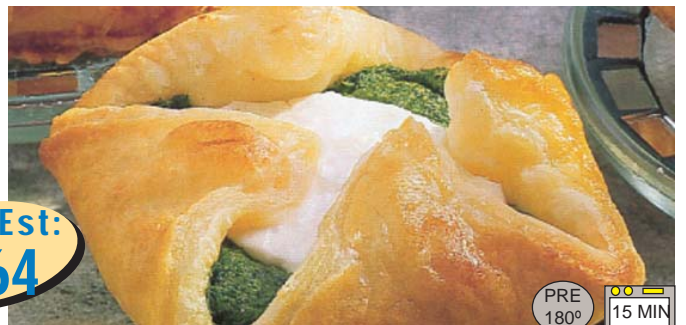


## Cesta de Queso de Cabra y Espinaca

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

Unid: 120 Gr  
Est: 9 Unid

Unid: 0.96  
Est: 8.64



## Concha de Pescado y Frutos de Mar

Delicioso preparado de merluza 35%, mejillón 6% y gamba 5%.

Unid: 130 Gr  
Caja: 20 Unid

Unid: 1.05  
Caja: 21.00



## Guisante Fino

Seleccionado, limpio y calibrado.

Bolsa: 2.5 Kg  
Caja: 4 Bols

El Kg: 1.33



## Alcachofa Corazón

Corazones de alcachofa limpios.

Bolsa: 2.5 Kg  
Caja: 4 Bols

El Kg: 5.65



# luego carne...

## Ragout de Jabalí

Sabrosos tacos de carne de jabalí. Perfecto para estofar.

Bolsa: 3 Kg  
Caja: 5 Bols

El Kg:  
**7.60**



## Ragout de Ciervo

Exquisitos tacos de carne de cierva, deshuesada.

Origen: Nacional  
Bolsa: 3 Kg

El Kg:  
**6.75**



## Perdiz de 1ª Pelada

Perdiz entera.

Pieza: 300 Gr  
Band: 4 Unid

Unid:  
**4.55**



## Codorniz

Codorniz limpia.

Pieza: 100-120 Gr  
Band: 4 Unid  
Caja: 20 Band

Unid:  
**0.64**



## 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:  
**0.97**



NOVEDAD

## Medio Cordero Lechal SIN CABEZA

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

Pieza.: 2.8/3 Kg

Pieza:  
**26.25**



## Cochinillo Entero D.O. Segovia

Auténtica cochinillo de Segovia. Limpio y envasado al vacío.

Ideal para asarlo al estilo tradicional.

Pieza: 5/6 Kg

Pieza:  
**35.70**



## Conejo Entero

Conejo entero, limpio, con cabeza. Envasados uno a uno.

Origen: NACIONAL  
Pieza: +/-1.5 Kg  
Caja: +/-10 Pz

El Kg:  
**4.30**



## Solomillo de Cerdo

### Solomillo Sazonado

Pieza.: 500/600 Gr Caja: +/-8 Kg

El Kg:  
**6.89**



## Pollo Entero

Pollo entero, limpio sin cabeza, ideal para asar.

Pieza: 850/950 Gr  
Caja: 10 Pz

El Kg:  
**2.10**



# ...o pescado ...

## Fte. de Abadejo de Alaska

1ª Congelación, 0%glaseo, en su punto de sal e interfoliado.

Pieza: 200/400 Gr  
Caja: 6.8 Kg

Fte. Abadejo 200/400

El Kg:  
**4.25**

Fte. Abadejo 400/600

El Kg:  
**4.25**

Fte. Abadejo MIX

El Kg:  
**3.80**



NOVEDAD

## Peludin con Piel (Vaina de Calamar)

Vaina de calamar con piel. Glaseo 10%

Origen: NEW ZELAND  
Caja: 10 Kg (BLOQUE)

El Kg:  
**5.85**



NOVEDAD

## Rape Corte Especial

(CON CORONA)

Sin doble piel.

Rape 300/400

Caja: 5 Kg

El Kg:  
**4.55**



## 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:  
**5.15**



NOVEDAD

## Tarta San Marcos

Bizcocho de 1ª calidad, 45% de nata pura y yema caramelizada.

Unid: 1750 gr (18porc)  
Est: 1 unid

Unid:  
**14.95**



## Tarta de Queso y Fresa

Masa crujiente cubierto de un preparado de queso y una jalea de fresa.

Diametro: 21.5 cm, 10/12 rac  
Est: 1 unid (1000 gr)  
Caja: 2 unid

Unid:  
**6.55**



## Plancha Limón

Planchas de bizcocho y mousse de limón

Est: 1 Unid  
Unid: 2000 gr  
32 Porc

Porc: 0.38  
Unid: 12.15



## Plancha Chocolate

Planchas de bizcocho, chocolate y nata.

PORCIONADA

Est: 1 Unid  
Unid: 2000 gr  
32 Porc

Porc: 0.38  
Unid: 12.15



## Mezcla de Frutas del Bosque

Bolsa: 1 Kg Caja: 5 Bols

Est:  
**7.25**

## Puré de Piña

Brick: 1 Kg

Brick:  
**5.28**



# receta de...

## Perdiz Estofada en Salsa de Manzana y Castaña

### ELABORACIÓN

Maceramos las perdices durante dos días en vino tinto con especias y una cebolla picada.

Sacamos las perdices reservando el vino de la maceración, las doramos en aceite fuerte y apartamos.

Rehogamos a fuego lento la manzana y las verduras picadas, y preparamos un fondo. Vertemos el vino tinto de la perdiz, y dejamos reducir, trituramos y pasamos por el chino.



Añadimos las perdices en la salsa para finalizar su cocción y añadimos unas hierbas con un poco de caldo de carne.

En el último momento cogemos las castañas cocidas y rallamos.

### Ingredientes:

- 4 perdices
- 2 Lt. de vino tinto
- 4 cebolla
- 4 Zanahoria
- 4 Puerro
- 8 tomates
- 1.5 Kgs. De manzanas
- Romero
- Estragón
- Hinojo
- Eneldo
- Ajos
- Castañas

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

### 3 GALATEA - FOOD SERVICE S.L.

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

### 4 GALATEA - FOOD SERVICE S.L.

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

### 5 GALATEA - FOOD SERVICE S.L.

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

### 6 SERCAL10

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

### 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

