

2025/26

FOOD  
SERVICE



655 977 604  
Alberto

Cocina al  
vacío



Ref. 10093

## sorpresa de huevo y bacon

¡CONGELADO

### elaboración

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

### formato

Caja 180 uds. | 3 bolsas de 60 uds.





ULLT

Ref. 11014

## palitos de morcilla con manzana reineta

### elaboración

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

### formato

Caja 180 uds. | 3 bolsas de 60 uds.



ULLT

Ref. 11015

## palitos de huevos con chorizo ibérico

### elaboración

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

### formato

Caja 180 uds. | 3 bolsas de 60 uds.



UL

Ref. 11055

## palitos de foie, higos y avellanas

### elaboración

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

### formato

Caja 180 uds. | 3 bolsas de 60 uds.



ULTRACONGELADO

Ref. 11044, 11042

## croquetas de boletus y de jamón ibérico

### elaboración

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

### formato

Caja de 4 kg. aprox. | 2 bolsas de 2 kg

15g



ULTRACONGELADO

Ref. 9013

## pirulís de pintada

### elaboración

Directamente de congelación, salpimentar y freír a 180°C u hornear, con el horno precalentado a 190°C, durante 11-12 minutos. Desde descongelado, durante 9 minutos.

### formato

Caja 100 uds. | 2 bolsas de 50 uds.



ULTRACONGELADO  
SIN GLUTEN

Ref. 11051

## mininido de patata paja

### elaboración

Sin descongelar.  
**Horno:** 7 minutos a 150°C. Dejar enfriar. Rellenar al gusto. Una vez relleno se puede calentar tanto en horno como en microondas.

### formato

90 uds por caja | Peso aprox. pieza 14 g

14g



ULTRACONGELADO

Ref. 9004

## pirulís de codorniz

### elaboración

Dejar descongelar y elaborar al gusto. Se recomienda macerar en soja, salpimentar y freír. También se pueden rebozar en una tempura y freír.

### formato

Caja 120 uds. | 2 bolsas abrefácil de 60 uds.



ULTRACONGELADO

Ref. 11048

## cremoso de chipirón

### elaboración

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

### formato

Caja de 4 kg. aprox. | 2 bolsas de 2 kg

15g



## guarniciones

Ref. 17054

# puré de manzana y romero

ULTRACONGELADO  
**SIN GLUTEN**

### elaboración

Descongele el producto en una cámara de refrigerado 24 - 48 h antes del consumo. Vierta el contenido en una cazuela y caliéntelo hasta que el producto este caliente

### formato

Bandeja de 300 g | 6 bandejas por caja



ULTRACONGELADO

**Ref. 13032**

## puré de alcachofa de Jerusalem (Tupinambo)

### elaboración

Descongele el producto en una cámara de refrigerado 24 - 48 h antes del consumo. Vierta el contenido en una cazuela y caliéntelo hasta que el producto este caliente.

### formato

Bandeja de 300 g | 6 bandejas por caja



ULTRACONGELADO

**SIN GLUTEN**

**Ref. 13014**

## puré de chirivía

### elaboración

Descongele el producto en una cámara de refrigerado 24 - 48 h antes del consumo. Vierta el contenido en una cazuela y caliéntelo hasta que el producto este caliente.

### formato

Bandeja de 300 g | 6 bandejas por caja



ULTRACONGELADO

Ref. 17000

100g

## gratén de patatas

### elaboración

Sin descongelar.

**Horno:** Precalear y 24 min. a 180°C.

**Microondas:** 2 min a 750W.

### formato

20 uds por caja

Peso aprox. pieza 100 g



35g Ref. 10088

## nido de patata paja

SIN GLUTEN

ULTRACONGELADO

### elaboración

Sin descongelar

**Horno:** 7 minutos a 150°C.

Dejar enfriar. Rellenar al gusto. Una vez relleno se puede calentar tanto en horno como en microondas.

### formato

24 uds por caja | 4 bandejas de 6 uds  
Peso aprox. pieza 35 g



NOVEDAD

Ref. 11126

## roll de carrillera de vacuno con mango

SIN GLUTÉN

### elaboración

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren. Calentar posteriormente un minuto en microondas antes de presentar.

### formato

Peso aprox. unidad 50 g | 10 uds. por paquete  
3 paquetes por caja | 30 unidades por caja



NOVEDAD

ULTRA CONGELADO SIN GLUTÉN

Ref. 11125

## roll de morcilla con manzana reineta

### elaboración

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren. Calentar posteriormente un minuto en microondas antes de presentar.

### formato

Peso aprox. unidad 50 g | 10 uds. por paquete  
3 paquetes por caja | 30 unidades por caja

NOVEDAD

ULTRA CONGELADO SIN GLUTÉN

Ref. 11124

## roll de setas

### elaboración

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren. Calentar posteriormente un minuto en microondas antes de presentar.

### formato

Peso aprox. unidad 50 g | 10 uds. por paquete  
3 paquetes por caja | 30 unidades por caja



REFRIGERADO

**Ref. 18268**

## crestas cascajares

### elaboración

Meter al baño maría o perforar los paquetes y meterlos en el microondas hasta fundir la grasa. Abrir el envase, desechar la grasa y cocinar al gusto.

### formato

6 bolsas por caja  
Peso neto 350 g  
Peso neto escurrido 280 g



TEMP. AMBIENTE

SIN GLUTEN

**Ref. 2009**

## migas de perdiz en escabeche

### elaboración

Presentar una cama de ensalada variada. Repartir las migas de perdiz escabechada y aliñar al gusto. Consumir a temperatura ambiente.

### formato

Caja de 12 tarros de cristal  
caja de 4,8 kg



CONSULTAR  
DISPONIBILIDAD

REFRIGERADO

**Ref. 18269**

## orejas de cochinito

### elaboración

Meter al baño maría o perforar los paquetes y meterlos en el microondas hasta fundir la grasa. Abrir el envase, desechar la grasa y freír al gusto.

### formato

6 bolsas por caja  
Peso neto 300 g  
Peso neto escurrido 300 g



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

**Ref. 7015**

## carpaccio de buey

### elaboración

Pintar ligeramente el plato con un poco de aceite. Abrir la bolsa y extraer el carpaccio. Sin descongelar, quitar la primera hoja de papel y colocar el lado sin papel contra el plato. Dejar descongelar a temperatura ambiente y una vez descongelado despegar delicadamente la segunda hoja de papel. Aliñar al gusto antes de servir.

### formato

Peso aprox. unidad 70 g  
5 bolsas de 15 uds | 75 uds. por caja



Ref. 7006

## mini canelón de meloso, carrillera de cerdo y foie

SIN GLUTEN

ULTRACONGELADO

### elaboración

Colocar el producto en congelado sobre un plato, cubrirlo de la salsa deseada, de forma que toda la pasta quede totalmente cubierta. Cocinarlo en el horno a 180°C durante 7 min. y terminar gratinando ligeramente.

### formato

Peso aprox. unidad 40 g | 42 uds. por caja



aves



Ref. 18027

## muslos de pato Barbarie confitados en su jugo

**SIN GLUTEN**

**REFRIGERADO**

### elaboración

Precalentar el horno a 220°C.  
Abrir los envases de los muslos de pato y colocarlo todo sobre una bandeja de horno.  
Calentar durante 15-20 minutos.

### formato

370 g peso ud. | 2 uds. por bolsa



Ref. 10036

## muslo de pintada rellena de foie y pasas

**SIN GLUTEN**

**ULTRACONGELADO**

### elaboración

Colocar en una bandeja de horno las piezas congeladas. Precalentar el horno a 200-210°C y hornear durante 20-25 min. aproximadamente.

### formato

12 uds. por caja (IQF)  
150-160 g peso aproximado ud.



Ref. 3035

## jamoncitos y contramuslos de gallo de corral

### elaboración

Aconsejamos descongelar y posteriormente cocinar al gusto. Perfectos para guisar en cacerola abierta o a presión.

### formato

Peso aprox. ud. jamoncito: 400 - 450 g  
Peso aprox. ud. contramuslos: 550 - 600 g  
caja de 16 uds.  
Producto ultracongelado en IQF



ULTRACONGELADO

Ref. 9011



ULTRACONGELADO

Ref. 18158

## muslo de gallo en su jugo

### elaboración

**Horno:** Abrir el envase, retirar la gelatina y reservar. Hornear con vapor 5 minutos a 100° C. Usar la gelatina como base para la salsa y añadir guarnición al gusto.

**Microondas:** Calentar con tapa 1-2 minutos a 700W. Cocinado al vacío en su propio jugo.

### formato

1 uds por envase | 10 envases por caja  
Peso aprox. de la pieza 330/430 g



ULTRACONGELADO

Ref. 9010



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

Ref. 9032

## muslo de pintada deshuesado relleno de setas y castañas

### elaboración

Colocar en una bandeja de horno las piezas congeladas. Precalentar el horno a 200-210°C y hornear durante 20-25 min. aproximadamente.

### formato

12 uds. por caja (IQF)  
140-175 g peso aproximado ud.



ULTRACONGELADO

Ref. 9021

## pularda rellena de frutos rojos y piñones

### elaboración

Extraer las piezas del envase y retirar el plástico. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 min. aprox. Directamente de congelación hornear a 190°C durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 min.

### formato

4 uds por envase | 6 envases por caja  
Peso aprox. de la pieza 175 g

## suprema de pularda rellena de foie, orejones y piñones

### elaboración

Extraer las piezas del envase y retirar el plástico. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 min. aprox. Directamente de congelación hornear a 190°C durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 min.

### formato

4 uds por envase | 6 envases por caja  
Peso aprox. de la pieza 175 g

## muslo de pintada rellena de foie y pasas

### elaboración

Extraer las piezas del envase y retirar el plástico que las envuelve. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír a 180°C para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 minutos aprox. Directamente de congelación hornear a 190°C durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 minutos.

### formato

4 uds por envase | 6 envases por caja  
Peso aprox. de la pieza 175 g



NOVEDAD

Ref. 18228

# pintada cocción vacío rellena de trompeta de la muerte

SIN GLUTEN

REFRIGERADO

## elaboración

Abrir el envase y colocar en una bandeja de horno las piezas congeladas. Precalentar el horno a 200-210 °C y hornear durante 20-25 min. aproximadamente.

## formato

18 uds. por caja (IQF) | 2,35 kgs aprox.  
130 g peso aproximado ud.



NOVEDAD

REFRIGERADO

Ref. 18229

# pintada cocción vacío rellena de setas y castañas

## elaboración

Abrir el envase y colocar en una bandeja de horno las piezas congeladas. Precalentar el horno a 200-210 °C y hornear durante 20-25 min. aproximadamente.

## formato

18 uds. por caja (IQF) | 2,35 kgs aprox.  
130 g peso aproximado ud.



NOVEDAD

Ref. 18043

# Muslo de pintada crudo congelado

**SIN GLUTEN** **ULTRACONGELADO****elaboración**

Aconsejamos descongelar  
y posteriormente cocinar al gusto.  
Perfectos para guisar en  
cazuela abierta o a presión.

**formato**

Peso unidad 1,5-2 kg.  
Caja de 4 piezas. 7 kg aprox.



**cordero**

NOVEDAD

Ref. 18236

## rulo de cordero lechal

**SIN GLUTEN**

**ULTRACONGELADO**

### elaboración

En semi-descongelado, retirar la tripa, porcionar y regenerar al gusto.

### formato

Peso aprox. unidad 800 g  
5 uds por caja



# cordero



REFRIGERADO

SIN GLUTEN

Ref. 18268

## pierna de cordero lechal deshuesada

### elaboración

precalentar el horno a 180°C. Abrir la bolsa y verter el contenido en una bandeja de horno. Calentar el producto 8 minutos aproximadamente.

### formato

Peso aprox. unidad 200-240 g  
8 uds. por caja | 1,6-1,9 kg por caja



REFRIGERADO

Ref. 8017

## cuarto de cordero lechal en su jugo

### elaboración

Extraer la pieza del envase junto con su jugo, precalentar el horno a 190°C. Colocar la pieza en una bandeja de horno, rociando el jugo por encima y hornear hasta que la piel se dore (aprox. 20 min.)

### formato

Peso neto 1 kg aprox. | 1 cuarto por bolsa  
caja de 4 bolsas (2 delanteros y 2 traseros)



ULTRACONGELADO

SIN GLUTEN

Ref. 18150

## plancha de cordero

### elaboración

Descongelar el producto en una cámara de enfriamiento 24 h antes de su consumo. Precalentar el horno a 220°C. Poner el producto en una bandeja y hornear a 220°C durante 15-20 min con calor seco en un horno tipo Rational la pieza entera. Si se utiliza la pieza precortada hornear a 220°C durante 10-12 minutos con calor seco. Servir.

### formato

Peso neto 700-750 g aprox./ud  
4 planchas por caja



Ref. 18184

# jarrete de cordero marinado

SIN GLUTEN

REFRIGERADO

### elaboración

Extraer la pieza del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 10-15 min.

### formato

Peso aprox. unidad 330-430 g  
8 uds. por caja  
2,6-3,4 kg por caja



vacuno

Ref. 18006

# carrillera de vacuno en su jugo

**SIN GLUTEN**

**REFRIGERADO**

## elaboración

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Cortar en medallones al gusto y con el horno precalentado a 130°C con vapor hornear durante 10 min.

## formato

1 carrillera por bolsa | 6 bolsas por caja  
Peso aprox. de la pieza 450-900 g





REFRIGERADO

Ref. 18242

### carrillera de vacuno loncheada en salsa de vino tinto

#### elaboración

Pinchar la bolsa tres veces y calentar 2 minutos en el microondas a máxima potencia. Abrir con cuidado y servir.

#### formato

Peso aprox. 225 g/ud  
10 bolsas por caja



REFRIGERADO

Ref. 18113

### rulo de rabo de vacuno

#### elaboración

En semi-descongelado, retirar la tripa, porcionar y regenerar al gusto.

#### formato

Peso aprox. unidad 800  
5 uds por caja



REFRIGERADO

SIN GLUTEN

Ref. 18024

### rabo de vacuno en su jugo

#### elaboración

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Calentar 1 minuto aproximadamente a potencia máxima en el microondas. Si se quiere preparar en el horno lo ideal es precalentar a 130°C con vapor y luego hornear durante 7-9 minutos.

#### formato

1 kg. aproximadamente por bolsa  
4 bolsas por caja



Ref. 18043

## jarretón de ternera lechal confitado (Beef Hammer)

SIN GLUTEN

#### elaboración

Descongelar el producto. Precalentar el horno a 220°C. Abrir el envase, verter todo su contenido (jarretón y jugo) sobre una bandeja y colocar el jarretón de pie para que se dore bien por todos los lados. Verter un poco de caldo en la bandeja. Hornear a 220 °C durante 20/25 minutos aproximadamente y servir.

#### formato

Peso unidad 1,5-2 kg.  
Caja de 4 piezas. 7 kg aprox.



cerdo

NOVEDAD

Ref. 18291

## Tira de costilla “Baby Back” en su jugo

SIN GLUTEN

REFRIGERADO

### elaboración

**Horno:** Precalentar a 180°C. Abrir el envase, colocar las costillas sobre una bandeja, pintar las costillas con la salsa y calentar durante 5-7 min aprox.

**Microondas:** Perforar la bolsa y calentar a máxima potencia, durante 5 min.

### formato

1 costilla por bolsa. Peso aprox. unidad 450-650 g  
8 bolsas por caja. 5 kgs aprox.

cerdo



NOVEDAD

Ref. 18292

## Tira de costilla “Baby Back” en salsa barbacoa

SIN GLUTEN

REFRIGERADO

### elaboración

**Horno:** Precalentar a 180°C. Abrir el envase, colocar las costillas sobre una bandeja, pintar las costillas con la salsa y calentar durante 5-7 min aprox.  
**Microondas:** Perforar la bolsa y calentar a máxima potencia, durante 5 min.

### formato

1 costilla por bolsa. Peso aprox. unidad 550-750 g  
8 bolsas por caja. 5 kgs aprox.



cerdo

NOVEDAD

Ref. 18247

# medio codillo de cerdo asado

SIN GLUTEN

REFRIGERADO

## elaboración

Extraer la pieza del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 10-15 min.

## formato

2 medios codillos por bolsa | 4 bolsas por caja  
2,8 kgs aprox. 350 g peso aprox. ud.





Ref. 18182

## cochifrito de cochinito con hueso

### elaboración

Abrir la bolsa y freír todo el contenido a 180°C durante 3-5 minutos hasta que la piel quede crujiente.

### formato

12 bolsas por caja | 300 g peso aprox. ud.



Ref. 18134

## plancha de cochinito

### elaboración

Partiendo de congelado. Precalentar el horno a 250°C. Colocar sobre una bandeja a media altura con papel de horno. Hornear durante 20-25 min. aprox. Comprobar que la piel está crujiente golpeándola con un tenedor.

Partiendo de descongelado, 5 minutos menos

### formato

Peso neto 700-750 g aprox./ud  
4 planchas por caja



REFRIGERADO

SIN GLUTEN

Ref. 18004

## cuarto de cochinito

### elaboración

Extraer la pieza y escurrir el aceite. Precalentar el horno a 220°C. colocar sobre una bandeja de rejilla de horno a media altura, con otra debajo que recoja la grasa que suelte. Hornear la pieza durante 50-60 min. aprox. Comprobar que la piel quede crujiente golpeándola con un tenedor, en caso contrario continuar horneando hasta conseguir el crujiente.

### formato

Peso neto 1,1 kg aprox. | 1 cuarto por bolsa  
Caja de 4 bolsas (2 delanteros y 2 traseros)



Ref. 18026

## costillas barbacoa

### elaboración

**Horno:** Precalentar a 180°C.

Abrir el envase, colocar las costillas sobre una bandeja, pintar las costillas con la salsa y calentar durante 5-7 min aprox.

**Microondas:** Perforar la bolsa y calentar a máxima potencia, durante 5 min.

### formato

8 bolsas por caja | Peso neto 525-710 g aprox



REFRIGERADO

SIN GLUTEN

Ref. 18009

## carrillera de cerdo en su jugo

### elaboración

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Cortar en medallones al gusto y con el horno precalentado a 130°C con vapor hornear durante 10 min.

### formato

3-4 uds. por bolsa | 6 bolsos por caja  
200-400 g peso aprox. ud.



Ref. 18243

## carrillera de cerdo en salsa de Oporto

### elaboración

Pinchar la bolsa tres veces y calentar 2 minutos en el microondas a máxima potencia. Abrir con cuidado y servir.

### formato

10 bolsas por caja  
225 g peso aprox. ud.



REFRIGERADO

Ref. 18155

## medio codillo de cerdo

### elaboración

Extraer la pieza del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 10 min.

### formato

2 medios codillos por bolsa | 4 bolsas por caja  
325 - 400 g peso aprox. ud.



ULTRACONGELADO

Ref. 18245

## rulo de manitas de cerdo

### elaboración

Descongelar en refrigeración 24 horas antes de su uso. Retirar la tripa y porcionar al gusto. Cortamos desde descongelado y marcamos en plancha por los dos lados. Precalentamos el horno a 160°C y hornearmos durante 5-7 minutos.

### formato

Peso aprox. 800 g/rulo | 5 rulos por caja