

 **ABORDO**<sup>®</sup>  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

**ENERO** 2020

 **DIVISIÓN**  
**HO.RE.CA.**

HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING  
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

**CONGELADOS  
REFRIGERADOS  
FRESCOS**

*100% Calidad los  
365 días del año*



*Nuestro Trabajo es hacer  
que el suyo resulte Excelente*

El equipo humano que componemos ABORDO garantizamos un servicio profesional y personalizado adaptándonos siempre a sus necesidades. Consulta todos nuestros artículos en nuestra tienda online <https://horeca.abordo.es>

PRECIOS DEL CATÁLOGO POR CAJA COMPLETA SEGÚN FORMATO. LAS UNIDADES SUeltas TENDRÁN UN INCREMENTO DE 0,25 €  
PRECIOS VÁLIDOS DEL 01 AL 31 DE ENERO DE 2020. PRECIOS SIN I.V.A.

# Verduras, Entrantes y Guarniciones Ultracongeladas

Recolectadas en el mejor momento de la maduración para, en un tiempo breve, ser congeladas. Esta es la característica más importante, ya que la ultracongelación no es más que un proceso de conservación, por lo que el estado de frescura original va a ser determinante en la calidad final del producto a consumir.

Deliciosas, sanas y nutritivas. Nuestras guarniciones y entrantes son perfectos para la elaboración de platos con los mejores ingredientes para combinar o preparar en un sinfín de menús.



C-3592 **AJOS TIERNOS TROCEADOS** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,40 €**

*Limpios de hojas duras, solo lo más tierno, listos para cocinar.*

**3,95 €**



C-6110 **BOLETUS TROCEADOS (EDULIS) 1ª CALIDAD** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **1,00 €**

*Producto de origen nacional. El boletus Edulis es el mejor resultado en la cocina. Por poca merma y su calidad.*

**9,95 €**



C-8239 **PISTO DE VERDURAS** Bolsa 1 kg

**Caja: 10 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,19 €**

*Ligeramente asadas, listas para darle el toque final. Berenjena, calabacín, pimientos verdes y rojos, y cebolla.*

**1,85 €**



C-8179 **COLIFLOR** Bolsa 1 kg

**Caja: 10 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,12 €**

*Recolectados completamente cerrados, solo los floretes más tiernos y compactos, sin troncos duros.*

**1,20 €**



C-1592 **EDAMAME COCIDO CON SAL** Bolsa 500 g

**Caja: 20 Bolsas / El kg le sale a 3,40 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,34 €**

*Descongelar y consumir directamente. Se le puede dar un golpe de calor y añadir sal gorda o pimienta, al gusto. Se pueden preparar aperitivos, purés o salsas o agregarlos a las ensaladas, frituras y sopas. Solo se come lo de dentro.*

**1,70 €**



C-8026 **JUDIÁS MUY FINAS ENTERAS** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

La ración de **100 g** le sale a **0,15 €**

*Judía baby, extrafina y muy tierna, sin puntas y sin hebras.*

**1,50 €**



C-6025 **JUDIÁS VERDES REDONDAS TROCEADAS** Bolsa 2,5 kg

**Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 2,50 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,10 €**

*Recolectadas en el momento óptimo de madurez para que conserven su gran sabor. Cortadas entre 2 y 4 cm (sin puntas).*

**1,00 €/kg**



C-6027 **MENESTRA DE VERDURAS** Bolsa 2,5 kg

**Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 2,75 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,11 €**

*Menestra tradicional, especial HO.RE.CA y colectividades: Zanahoria, guisantes, judía verde, coliflor y coles de Bruselas.*

**1,10 €/kg**



C-8036 **VERDURA DE PAELLA** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

La ración de **100 g** le sale a **0,16 €**

*Típica mezcla para la paella valenciana, los dos ingredientes principales.*

**1,58 €**



C-592 **WAKAME** Bolsa 750 g

**Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 6,65 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,67 €**

*Solos o combinados con un sin fin de alimentos, son deliciosos y muy saludables.*

**4,99 €**



C-6062 **ZANAHORIA A DADOS** Bolsa 2,5 kg  
Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 1,95 €  
La ración de 100 g le sale a **0,08 €**

Aspecto de color naranja intenso, sabor un poco dulce, textura crujiente. Especial para salteados de verduras, salsas y sofritos.

**0,78 €/kg**



C-6050 **MEZCLA PARA TORTILLA DE PATATA FRITA LAMINADA Y CEBOLLA FRITA CUBO** Bolsa 1 kg  
Caja: 6 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,23 €**

Mezcla especial de patata y cebolla de la mejor variedad. Cortada y prefrita, lista para que solo necesite su toque final.

**2,25 €**



C-6042 **REVUELTO DE ESPÁRRAGOS, AJOS Y GAMBAS** Bolsa 1 kg  
C-6011 **REVUELTO DE SETAS, AJOS Y GAMBAS** Bolsa 1 kg  
Caja: 5 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,50 €**

Los revueltos y salteados de Abordo son productos con una calidad especial en todos sus ingredientes.

**4,95 €**



C-7155 **SALTEADO CAMPESTRE** Bolsa 1 kg  
Caja: 6 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,27 €**

Este salteado es perfecto para una comida rápida y saludable. a estos salteados podremos añadirle cualquier otro ingrediente, tacos de jamón o pollo, etc. Judía verde, zanahoria, judía fina, berenjena, cebolla, aceite de girasol.

**2,65 €**



C-7021 **SALTEADO DE HABAS, AJETES Y BACÓN** Bolsa 1 kg  
Caja: 6 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,50 €**

Habas tiernas, ajetes y bacón, una combinación perfecta para un buen salteado o revuelto.

**4,95 €**



C-6015 **SALTEADO MIXTO DE SETAS** Bolsa 1 kg  
Caja: 5 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,30 €**

Nutritivo mixto de setas, magnífico para revueltos y salteados, con 5 ingredientes y un gran sabor.

**2,95 €**

# Pescados Ultracongelados

La congelación sólo es un proceso de conservación que permite aumentar la vida útil de los alimentos, sin perder en lo más mínimo ninguno de sus componentes nutricionales.



C-3142 **RAPE MARISQUERO (SIN PIEL) (IWP)**

Caja: 3 kg aprox.

La ración de 200 g le sale a **1,99 €**

Rapé limpio de origen Marruecos y de las costas de Cádiz y Huelva. Se denomina marisqueiro por ser capturado por los barcos que marisquean en la zona, muy blanco y textura melosa. Especial para, suquet, bullabesas, all y pebre de rape, marinera, etc.

**9,95 €/kg**



C-3773 **CARRILLADA Y CABEZA DE RAPE (TROCEADO)**

Caja: 6 kg

Cabezas de rape grandes, troceadas, con toda su carne. Ideales para hacer caldos, guisos, etc. Primerísima calidad.

**2,65 €/kg**



C-3150 **COLAS DE RAPE GRANDES (CHINA) (300/500 g/pza.)**

Caja: 6 kg

La ración de 100 g le sale a **0,47 €**

Colas de rape limpias de origen chino. especial para parrilladas, en salsa, guisos de patata (tipo all i pebre), etc. Piezas de 300/500 g aprox.

**4,65 €/kg**



C-3653 **RAPE MEDIANO LIMPIO (150/300 g/pza.)**

Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 5,23 € neto

La ración de 100 g le sale a **0,52 €**

Colas de rape medianas limpias, de origen China, sin cabeza, sin piel y sin visceras. Piezas de 150/300 g aprox. especial para parrilladas, salsas, guisos varios, etc.

**3,35 €**



C-4182 **FILETES DE DORADA** (80/120 g/pza.)

**Caja: 3 kg**

La unidad de **100 g** le sale a **0,99 €** aprox.

*Ideales para cocinar a la plancha, al horno, en salsa o con guarnición al gusto.*

**9,90 €/kg**



C-4954 **FILETES DE LUBINA** (80/120 g/pza.)

**Caja: 3 kg**

La unidad de **100 g** le sale a **0,99 €** aprox.

*Desescamados, desespinaados y sin mermas. Muy prácticos para consumir según necesidades ya que vienen en IQF. Casi todas las cajas llevan 28/32 piezas.*

**9,90 €/kg**



C-1120 **FILETES DE SALMÓN TROCEADO SIN ESPINAS (SALMÓN CHUM)** (170 g/pza. aprox.)

**Caja: 6 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,60 €**

*Exquisitos filetes de Salmón Chum troceados y sin espinas. Esta variedad de salmón es salvaje de Alaska. Sacadas de filetes de más de 1000 g.*

**5,95 €/kg**



C-5081 **LOMITOS DE SALMÓN (CON PIEL)** (125 g/pza.)

**Caja: 24 Unidades / El kg le sale a 13,20 €**

La unidad le sale a **1,32 €** aprox.

*Piezas de lomos de salmón salar con piel, al natural, prácticamente sin espinas.*

**1,65 €/u**



C-1131 **SOLOMILLO DE ATÚN** (2 x 125 g)

**Caja: 24 Unidades / El kg le sale a 10,60 € neto**

La ración de **100 g** le sale a **1,06 €**

*Solomillos de atún, sin sangacho, desangrados, listos para cocinar, envasados al vacío de dos en dos, venta por unidades de 2 x 125 g aprox.*

**2,65 €**



C-8111 **EMPERADOR (A CORTADAS)** (150/200 g/pza.)

**Caja: 3 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,77 €**

*Cortadas medianas de 150/200 g aprox. de pez espada sacados de piezas de 30/50 kg sin higienizar especial carta.*

**7,65 €/kg**



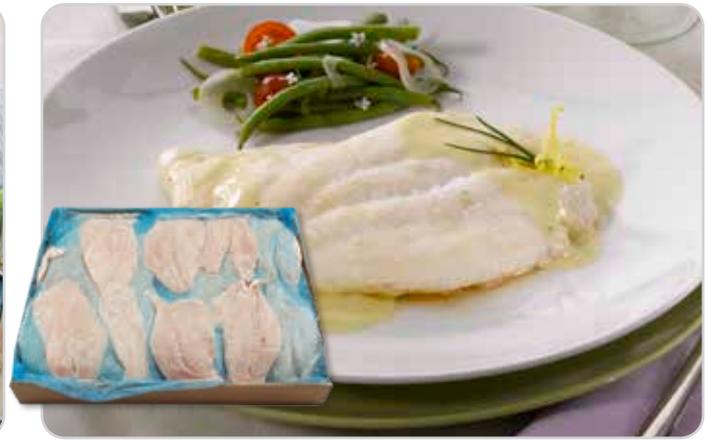
C-4648 **FILETES DE ABADEJO (SIN PIEL)** (4/8 pzas.)  
Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 3,68 € neto

La ración de 200 g le sale a **0,61 €**

Pescado blanco, de la familia del Bacalao, de carne blanca y excelente sabor. Es un pescado muy apreciado en la cocina por poder ser preparado de muy diferentes maneras. Sin piel y sin espinas.

**2,45 €**



C-1479 **FILETES DE GALLO (SAN PEDRO) (SIN PIEL)**  
(50/150 g/pza.)

Caja: 5 kg

La ración de 100 g le sale a **0,80 €**

Filetes de Gallo (San Pedro). Zeus Capensis.

**7,95 €/kg**



C-582 **CORTADAS DE MARRAJO** (200/300 g/pza.)

Caja: 5 kg

La ración de 100 g le sale a **0,47 €**

Este pescado semigraso es de la misma familia que el emperador. Estas rodajas están sacadas de pescados de 20 a 50 kg. Cada rodaja pesa entre 200 y 300 g.

**4,65 €/kg**



C-1256 **FILETES DE TILAPIA** (100/140 g/pza.)  
Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 6,84 €

La ración de 125 g le sale a **0,71 €**

Filetes de tilapia higienizados y etiquetados. Pescado de agua dulce, de origen Vietnam con sabor y textura parecido al besugo (desespinaados) (hg/et/ps).

**3,65 €**



C-3128 **LENGUADO LIMPIO** (200/350 g/pza.)

Caja: 6 kg

La ración de 100 g le sale a **0,60 €**

La Platija es un pescado plano, de la familia del lenguado, con una carne consistente y un sabor suave y agradable. Producto muy práctico por ir limpia de cabeza, piel y vísceras. Contiene la espina central.

**5,95 €/kg**



C-1228 **PREPARADO PARA PAELLAS Y SOPAS**  
Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

Caja: 8 Bolsas / El kg le sale a 4,94 €

La ración de 100 g le sale a **0,49 €**

Mezcla especial para sopas, paellas y arroces de pescado. Gambas pelada, Almeja Blanca, Anillas Calamar, Potón, Calamar cortado, Mejillones.

**3,95 €**



C-3251 **SALMONETES FRITURA MEDIANOS** (20/40 pzas./kg)

**Caja: 4 kg**

La ración de **120 g** le sale a **0,59 €**

*Salmonetes de roca, especial frituras. Capturado principalmente en costas del Mar Mediterráneo. Posee un cuerpo alargado de 10 a 15 cm. De sabor sabroso y firme textura*

**4,95 €/kg**



C-3254 **FILETES DE BACALAO BLANCO** (+500 g/pza.)

**Caja: 7 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,50 €**

*Son filetes de bacalao blanco de la mejor variedad Gadus Murhua con su punto justo de sal. De ellos sacará excelentes lomos y porciones. (1ª calidad).*

**4,95 €/kg**



C-1254 **SUPREMAS DE FOGONERO (PUNTO DE SAL)** (150/180 g/pza.)

**Caja: 6 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,49 €**

*Supremas de Bacalao (Pollachius Virens) Sacados de filetes de 500 g aprox. Al punto de sal. Piezas muy igualadas.*

**4,85 €/kg**



C-8096 **TROZOS DE BACALAO**

**Caja: 3 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,24 €**

*Trozos de auténtico bacalao de Islandia.*

**2,35 €/kg**



C-3341 **FILETES DE BACALADILLA**

**Caja: 5 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,47 €**

*Son filetes abiertos en mariposa, sin la espina central, especial para freír.*

**4,65 €/kg**



C-3233 **SUPREMAS DE MERLUZA (SIN PIEL)** (90/110 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

La ración de **95 g** le sale a **0,57 €**

*Filetes doblados, tipo lomo, sin piel ni grasa, ni espinas. Enrollados y prensados (I.W.P.), no se deshacen al cocinar.*

**5,95 €/kg**



C-3199 **VENTRESCAS DE MERLUZA (IWP) (SIN ESPINAS)** (50/90 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,47 €**

*Pequeñas porciones de ventresca de merluza (IWP). Sin espinas. Especial freír y plancha.*

**4,65 €/kg**



C-185 **RODAJAS DE MERLUZA** (80/100 g/pza.)

**Caja: 8 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,40 €**

*Estas rodajas parten de merluzas enteras. Quitamos la primera rodaja (que es la que lleva parte del "cuello") y también quitamos la cola. Por lo que no hay nada de merma.*

**3,95 €/kg**



C-8130 **MEDALLONES DE MERLUZA**

**Caja: 3 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,60 €**

*Los medallones de merluza son trozos de filetes sin piel ni espinas formados en un embutido y posteriormente cortados, elaborados en el propio barco en alta mar.*

**5,95 €/kg**



C-8134 **PESCADILLA SIN CABEZA (TRONQUITO)** (80/150 g/pza.)

**Caja: 3 kg**

La ración de **150 g** le sale a **0,49 €**

*Merluza pequeña, variedad Capensis, de origen África (80/150 g/pza. aprox.) Sin cabeza, sin vísceras y sin cola.*

**3,25 €/kg**

# Cefalópodos los reyes del mar

Calamares, sepias, chipirones, pulpo... la familia de los cefalópodos nos ofrece auténticas delicias culinarias. Junto con las gambas, son algunos de los alimentos más notables que nos ofrece el mar. Y ahora puedes disfrutarlos en tu mesa, siempre que quieras, con todo su sabor, gracias a los productos ultracongelados que te ofrecemos en **Abordo**.



C-260 **PULPITOS ENTEROS** (40/60 g/pza.) Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

La ración de 100 g le sale a **0,60 €**

Vienen limpios y congelados en flor. Ideal para tapas y trocear para salpicones, pulpo a la gallega y también a la brasa.

**5,95 €**



C-137 **PATAS DE PULPO COCIDAS** (10/12 PATAS) (70/100 g/pza.)

Caja: 1,3 kg aprox.

La ración de 100 g le sale a **1,70 €**

Patatas de pulpo cocidas envasadas al vacío. 12 piezas de 70/100 g/pza. aprox. Cocidas de forma tradicional con agua, sal y laurel, lo que les confiere un sabor especial y una textura firme.

**16,95 €/kg**

**Pulpo Cocido Entero**



C-3296 **PULPO COCIDO ENTERO** (200/500 g/pza.)

Caja: 1,5 kg aprox.

La ración de 100 g le sale a **1,60 €**

Pulpo de 200/500 g cada pieza, en bandejas de 6 piezas

**15,95 €/kg**

**Pulpo Cocido en su Jugo**



C-3294 **PATAS DE PULPO COCIDAS EN SU JUGO** (150/250 g/pza.)

Caja: 4 kg

La ración de 200 g le sale a **4,39 €**

Pata de pulpo cocida en su jugo y envasada al vacío. Pieza de 150/250 g/pza. aprox. Sabor especial y una textura firme.

**21,95 €/kg**



C-170 **SEPIA ALMENDRITA (MARRUECOS)** Estuche 500 g

**Caja: 12 Estuches / El kg le sale a 5,70 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,57 €**

*La almendrita es una sepia pequeña, más menos como la yema del dedo gordo de la mano. Especial para cocinarlos en su tinta. Limpiar quitándole solo la barca y el pico.*

**2,85 €**



C-5003 **SEPIA ENTERA (MARRUECOS) (M-B)** (300/400 g/pza.)

**Caja: 6 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **0,57 €**

*Sepia entera de la mejor variedad y origen. Cajas de 5/6 kg aprox. 1ª Calidad a nivel mundial. Se limpia con facilidad. Especial para plancha, fritas, guisos, etc.*

**5,65 €/kg**



C-3264 **SEPIA LIMPIA MEDIANA (INDIA)** (150/250 g/pza.)

**Caja: 8 kg**

C-3269 **SEPIA LIMPIA (INDIA)** (+1500 g/pza.)

**Caja: 10 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,70 €**

**6,95 €/kg**



C-3209 **SEPIA LIMIA (TIRAS) (MARRUECOS)** Bolsa 1 kg

**Caja: 8 Bolsas**

La ración de **100 g** le sale a **0,90 €**

*Tiras de sepia limpia de la máxima calidad, listas para cocinar, sin mermas ni nada de vísceras.*

**8,95 €**



C-3156 **SEPIA LIMPIA MEDIANA (MARRUECOS)** (300 g/pza. aprox.)

**Caja: 7 kg**

La ración de **100 g** le sale a **1,00 €**

*Sepia limpia de forma artesanal sin piel, de la mejor variedad y origen (IWP). Piezas de 300 g.aprox. La ración perfecta.*

**9,95 €/kg**



C-210 **TINTA DE CALAMAR O SEPIA** (2 u.) 8 g

**Caja: 25 Unidades / El kg le sale a 31,25 €**

La unidad de **8 g** le sale a **0,25 €**

*Sobres de tinta natural de cefalópodos.*

**0,25 €**

# DEL MEJOR CALADERO DEL MUNDO

## Congelados en Barco



C-1006 **CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO**  
Bolsa 800 g (netos sin glaseado)  
Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 6,98 € neto  
La ración de 100 g le sale a **0,70 €**

Calamar limpio de origen India, troceado listo para cocinar.

**4,65 €**



C-3179 **CALAMAR (IWP) (MARRUECOS) (G/B)** (600/850 g/pza.)  
Caja: 6 kg aprox.  
C-1068 **CALAMAR F-34 (IWP) (MARRUECOS) (GG/T)** (+1000 g/pza.)  
Caja: 9 kg aprox.  
La ración de 100 g le sale a **1,20 €**

**11,95 €/kg**



C-3211 **CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO (JAPONICA)**  
Bolsa 800 g (netos sin glaseado)  
Caja: 6 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,55 €**

Calamar Loligo Japonica, limpio y troceado. Perfectos para rebozar, cocinar a la plancha o en fondos de pescados y paellas.

**5,45 €**



C-4164 **CALAMAR ENTERO (INDIA)** (10/20 pzas./kg)  
Caja: 8 kg  
La ración de 100 g le sale a **0,37 €** **3,65 €/kg**

C-5005 **CALAMAR ENTERO (INDIA)** (3/6 pzas./kg)  
Caja: 2 kg  
La ración de 100 g le sale a **0,65 €** **6,45 €/kg**



C-1007 **PUNTILLAS DE CALAMAR (SIN PLUMA) (JAPONICA)**  
Bolsa 800 g (netos sin glaseado)  
Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 7,44 € neto  
La ración de 100 g le sale a **0,74 €**

Esta puntilla es de la variedad Loligo Japonica, viene limpia de estómago y no lleva la pluma. Lista para descongelar y cocinar.

**5,95 €**



C-3283 **CALAMAR VOLADOR (POTA) (B)** (16/22 cm/vaina)  
Caja: 12 kg aprox.  
La ración de 100 g le sale a **0,47 €**

Calamar volador (Illex), entero de unos 16/22 cm de vaina aprox. Para trocear y hacer a la romana, plancha, etc. Congelados en bloque.

**4,65 €/kg**

# Mariscos y Moluscos Selectos

El marisco ultracongelado no pierde su sabor ya que con el proceso de congelación conservan todas las propiedades, incluido el sabor intenso y característico del marisco. Además, mantiene los valores nutritivos. Se elimina la estacionalidad y podemos disponer de ellos a lo largo de todo el año, manteniendo una dieta equilibrada y permitiéndonos consumir marisco congelado en cualquier época del año.

Los mariscos congelados suponen una mayor comodidad ya que son fáciles de almacenar y vienen preparados para ser cocinados directamente sin que se tengan que lavar o limpiar.



C-7680 **BOGAVANTES CRUDOS** (300/400 g/pza.)

Caja: 14 Unidades / El kg le sale a 17,00 €

La ración de 100 g le sale a **1,70 €**

De origen Canadá, Alaska. Tamaño ración ultracongelado vivo

**5,95 €**



C-2654 **CANGREJO AZUL (PARTIDO)** Estuche 1 kg

Caja: 8 Estuches

La unidad de 100 g le sale a **0,50 €** aprox.

Cangrejo azul de origen mediterráneo, crudo. La carne es abundante, sabrosa, suave y con toque dulce, poco salado.

**4,95 €**



C-138 **GALERAS GRANDES** Bandeja 500 g

Caja: 16 Bandejas / El kg le sale a 5,90 €

La ración de 100 g le sale a **0,59 €**

Galeras del Mediterráneo para sopas, arroces y plancha.

**2,95 €**



C-3538 **CAMARÓN ROJO (PERIQUITOS)**

Caja: 2,1 kg aprox.

La ración de 100 g le sale a **0,80 €**

Camarón Rojo de la subasta de Huelva, especial para fondos y exquisitos arroces o sopas.

**7,95 €/kg**



C-62 (3) **CIGALAS GRANDES** (21/25 pzas./kg)

Fardo 4 Estuches 1 kg

La ración de 100 g le sale a **1,10 €**

Peso neto sin glaseo, piezas reales kilo, más grandes, mejor calidad.

**10,95 €**/kg



C-3633 **CIGALAS AROOCERAS PEQUEÑAS** (40/60 pzas./kg)

Caja: 3 kg

La ración de 100 g le sale a **0,60 €**

Se trata de una cigala especial para arroces y guisos de marisco. Muy buena calidad, presentadas en cajitas de 2 kg

**5,95 €**/kg



C-3614 **COLAS DE GAMBÓN (CON PIEL) (B)** (30/60 pzas./kg)

Caja: 2 kg

La pieza de 200 g le sale a **2,19 €**

Colas con piel de gambón, 100% natural, sin aditivos ni conservantes, ultracongeladas en alta mar, ideal para gambas al ajillo.

**10,95 €**/kg



C-3670 **COLAS DE LANGOSTINO (CON PIEL)** (41/50 pzas./kg)

Caja: 2 kg

La ración de 100 g le sale a **0,75 €**

Colas de langostino marfil, tamaño grande, ultracongelados en alta mar. Especial para salpicones y coctels.

**7,45 €**



C-828 **GAMBAS PELADAS** (10/30 pzas./lb)

Bolsa 600 g (netos sin glaseado)

Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 17,50 € netos

**7,50 €**

C-5612 **GAMBAS PELADAS** (50/70 pzas./lb)

Bolsa 600 g (netos sin glaseado)

Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 16,10 € neto

**6,90 €**



C-3627 **ROJOS MORUNOS GRANDES** (20/30 pzas./kg)

Caja: 2 kg

La ración de 100 g le sale a **2,78 €**

Los rojos morunos están considerados como un marisco de mucho sabor y textura excelente. Para plancha y arroces especialmente.

**27,75 €**/kg



C-597 **GAMBAS RAYADAS GRANDES EXTRA (ÁFRICA)** (45/55 pzas./kg)

Caja: 1 kg aprox.

La ración de 100 g le sale a **2,00 €** **19,95 €/kg**

C-616 **GAMBAS RAYADAS MEDIANAS (ÁFRICA)** (55/70 pzas./kg)

Estuche 1 kg Caja: 6 Estuches

La ración de 100 g le sale a **1,70 €** **16,95 €/kg**



C-684 **GAMBÓN GIGANTE (T)** (20/30 pzas./kg) Estuche 2 kg

Caja: 2 kg / El estuche de 2 kg le sale a 13,90 €

La pieza de 200 g aprox. le sale a **0,70 €**

*Un marisco muy versátil, se adapta a cualquier forma de cocinar, plancha, cocido, arroces, etc.*

**6,95 €/kg**



C-3623 **LANGOSTINOS MEDIANOS (COCIDOS)** (40/60 pzas./kg)

Caja: 3 kg

La pieza de 20 g aprox. le sale a **0,15 €**

*El Vannamei es el típico langostino cocido. Las grandes diferencias suelen estar en las técnicas de cocción y las piezas por kilo.*

**7,45 €/kg**



C-3664 **LANGOSTINOS VANNAMEI GRANDES** (40/60 pzas./kg)

Caja: 5 kg

La pieza de 20 g aprox. le sale a **0,14 €**

*El Vannamei es el langostino de criadero apto para todo tipo de formas de preparación enteros o pelados, plancha, cocido, guisos, etc.*

**6,75 €/kg**



C-3145 **ALMEJA FINA GRANDE** (60/80 pzas./kg) Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

La ración de 100 g le sale a **0,23 €**

*Almejas finas grandes con una carne sabrosa y suave. Están crudas.*

**2,25 €**



C-7070 **CARACOLES PRECOCIDOS** Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

La unidad de 100 g le sale a **0,50 €**

*Limpios y precocidos, listos para cocinar sin necesidad de descongelar.*

**4,95 €**

# Platos Precocinados, Preparados y Pasta rápidos de preparar y sin mermas

De larga conservación, fáciles de preparar y muy variados: La oferta es tan amplia, que permite variar sin problemas el menú y además, ofrecen la posibilidad de probar algunos platos pertenecientes a la cocina internacional que, de otro modo, no gustaríamos.

**Sibarit**  
BY ABORDO

## Cremosas

C-457 DE QUESO AZUL Y CEBOLLA CARAMELIZADA  
C-456 DE JAMÓN IBÉRICO  
C-458 DE BOLETUS Y TRUFA  
C-459 DE CHIPIRÓN  
Bolsas 1 kg  
Caja: 4 kg  
La unidad de 20 g le sale a **0,12 €** aprox.

**5,99 €**



C-1522 **BACALAO DORADO (+33% GRATIS)** Bolsa 320 g  
Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 6,09 €  
La ración de 100 g le sale a **0,61 €**



C-3314 **ANILLAS TIERNAS A LA ROMANA** Bolsa 1 kg  
Caja: 4 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,35 €**

Producto típico de Portugal, novedoso en nuestra zona. Muy fácil de preparar y muy bueno.

**1,95 €**

Anillas a la romana, con una materia prima y un rebozado tradicional.

**3,45 €**



C-6310 **EMPANADILLAS DE ATÚN** (96 u.)

**Caja: 3 kg**

La unidad de **31 g** le sale a **0,09 €**

*Empanadillas de atún en formato de 3 kg, con 96 unidades cada caja.*

**2,85 €/kg**



C-402 **TORTILLITAS DE CAMARÓN** Bolsa 400 g

**Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 5,63 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,56 €**

*Estupendas tortitas de camarón, listas para freír. Típicas en el sur de España, especial para aperitivos.*

**2,25 €**

**Prefritas con Aceite de Girasol**



C-6333 **PATATAS CORTE FINO (7X7)** Bolsa 2,5 kg

**Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 2,65 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,11 €**

*Se trata de una patata con corte 7x7 entre 3 y 7 cm de larga, prefrita en un 40% del total, válida para hornear.*

**1,06 €/kg**

**Prefritas con Aceite de Girasol**



C-8334 **PATATAS CORTE GRUESO (10X10)** Bolsa 2,5 kg

**Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 3,25 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,13 €**

*Patata de la mejor variedad cortadas 10x10 ml. Prefrita con aceite de girasol.*

**1,30 €/kg**



C-6775 **PATATAS DIPPER FRIES** Bolsa 2,5 kg

**Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 3,65 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,15 €**

*Patata cortada tipo teja, rebozada con hierbas, al horno o fritas se convierte en una guarnición muy especial.*

**1,46 €/kg**



C-395 **PATATAS PREMIER CRINKLE** Bolsa 1 kg

**Caja: 10 Bolsas**

La ración de **100 g** le sale a **0,10 €**

*Patatas de corte ondulado. Prefritas y ultracongeladas. Con corte ondulado para aumentar la textura crujiente.*

**1,00 €**



C-41 **RODAJAS DE MERLUZA REBOZADAS** (4 x 90 g/pza.) 360 g

Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 5,42 €

La ración de 90 g le sale a **0,49 €**

Formas de rodajas de merluza con un fino rebozado, crujiente y sabroso.

**1,95 €**



C-7823 **SOLOMILLOS DE POLLO NATURAL REBOZADOS**

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

La ración de 100 g le sale a **0,60 €**

El solomillo de la pechuga de pollo es la carne más tierna y sabrosa del pollo. Con su fino y crujiente empanado lo convierte en un producto extremadamente delicioso.

**5,95 €**



C-1398 **HAMBURGUESAS DE BACALAO** (2 x 100 g)

C-1399 **HAMBURGUESAS DE SALMÓN** (2 x 100 g)

Caja: 25 Unidades

La hamburguesa de 100 g le sale a **0,60 €**

Hamburguesas de bacalao o salmón, sacadas de las partes más nobles del animal, sin piel ni espinas, rebozado especial fino y crujiente.

**1,20 €**



C-135 **SURTIDO DE BOLITAS** Estuche 12 unidades

Caja: 12 Estuches / El kg le sale a 21,63

La unidad le sale a **0,25 €**

4 Bolitas de queso de cabra empanado, 4 Trufas crujientes y 4 Bolitas de chipirón con ajo aceite.

**2,95 €**



C-132 **SURTIDO DE SAQUITOS** Estuche 12 unidades

Caja: 12 Estuches / El kg le sale a 18,06

La unidad le sale a **0,27 €**

4 Saquitos de Almejas a la Marinera, 4 Saquitos Argentinos (carne mixta picada) y 4 Saquitos de Gambón con tropezones.

**3,25 €**



C-816 **CANELONES DE ESPINACAS (40 g/u)**  
Caja: 100 Unidades / El kg le sale a 3,00 €

*Deliciosos canelones sin bechamel rellenos con espinacas de gran calidad, pasas de Corinto, piñones y un toque de nuez moscada y pimienta, son excelentes para salear y gratinar a su gusto.*



C-817 **CANELONES DE CARNE (40 g/u)**  
Caja: 100 Unidades / El kg le sale a 3,00 €

*Canelones de carne sin bechamel, elaborados con finas láminas de pasta, la mejor selección de carne de ternera, cerdo y ave, cebolla, zanahoria, una pizca de nuez moscada y pimienta.*

**0,12 €/u**

**0,12 €/u**



C-563 **CANELONES DE ESPINACAS (1 RACIÓN) Estuche 300 g**  
Caja: 12 Estuches / El kg le sale a 5,50 €  
La ración de 300 g le sale a **1,65 €**

*Deliciosos canelones rellenos de espinacas, pasas y piñones, y cubiertos por una cremosa bechamel.*

**1,65 €**



C-496 **LASAÑA DE CARNE (1 RACIÓN) Estuche 300 g**  
Caja: 12 Estuches / El kg le sale a 2,83 €  
La ración de 300 g le sale a **0,85 €**

*Ración de lasaña económica, sin escatimar en calidad.*

**0,85 €**



C-808 **LASAÑA DE ATÚN (1 RACIÓN) Estuche 300 g**  
Caja: 12 Estuches / El kg le sale a 6,50 €  
La ración de 300 g le sale a **1,95 €**

*Disfrute del exquisito sabor que le confiere el alto contenido en atún, de la mejor calidad.*

**1,95 €**



C-562 **LASAÑA VEGETAL (1 RACIÓN) Estuche 300 g**  
Caja: 12 Estuches / El kg le sale a 5,83 €  
La ración de 300 g le sale a **1,75 €**

*Ración de la deliciosa receta de lasaña vegetal. máxima calidad en sus ingredientes.*

**1,75 €**

# Carnes Ultracongeladas

La carne mantiene la misma calidad si se ultracongela sin necesidad de añadirle ningún conservante. Entre las ventajas de consumir carne congelada destacan la frescura, la seguridad, el mantenimiento del valor nutritivo, la no reproducción de microorganismos, la disponibilidad, la comodidad y su fácil accesibilidad.



C-1301 **ALBÓNDIGAS DE CARNE MIXTA** Bolsa 1250 g  
Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 1250 g le sale a 3,95 €  
La ración de 100 g le sale a **0,32 €**



C-2212 **CARNE PICADA DE TERNERA Y CERDO** Bolsa 500 g  
Caja: 16 Bolsas / El kg le sale a 3,90 €  
La ración de 100 g le sale a **0,39 €**

Típicas albóndigas de carne mixta; ternera y cerdo, ideales para guisos, tapas y aperitivos.

**3,16** €/kg

Elaborada con carne de ternera y cerdo de excelente calidad, se puede utilizar tanto como complemento para hacer lasaña, canelones, macarrones, etc.,

**1,95** €



C-4254 **LONGANIZA EXTRA** (40/70 g/pza.)  
Caja: 3 kg  
La pieza de 55 g le sale a **0,27 €** aprox.

**4,95** €/kg



C-4255 **MORCILLA CEBOLLA** (60/85 g/pza.)  
Caja: 3 kg  
La pieza de 70 g le sale a **0,28 €** aprox.

**3,95** €/kg



C-4256 **CHORIZO CASERO** (50/75 g/pza.)  
Caja: 3 kg  
La pieza de 60 g le sale a **0,24 €** aprox.

**3,95** €/kg



C-565 **CARETA DE CERDO TROCEADA** Bolsa 1 kg

Caja: 7 Bolsas

La ración de 100 g le sale a **0,20 €**

*Careta de cerdo troceada lista para freír, ideal para tapas y aperitivos.*

**1,95 €**



C-5029 **CODILLO DE CERDO PARTIDO (A MITADES)**

Caja: 5 kg

La ración de 100 g le sale a **0,29 €**

*Limpios y listos para cocinar.*

**2,85 €/kg**



C-2215 **COSTILLA DE CERDO TROCEADA**

Caja: 5 kg

La ración de 100 g le sale a **0,37 €**

*Estupendas costillas de cerdo a trocitos ideal para arroz al horno, en salsa y guisados.*



**3,65 €/kg**



C-5033 **MANITAS DE CERDO PARTIDAS (4 TROZOS)**

Caja: 5 kg

La ración de 100 g le sale a **0,30 €**

*Estupendas manitas de cerdo partidas en 4 trozos, ideal para cocinar en salsa y guisos.*



**2,95 €/kg**



C-4389 **PANCETA DE CERDO FILETEADA**

Pieza 5 kg

La ración de 100 g le sale a **0,45 €**

*Panceta de cerdo, 0% mermas ya que viene fileteada. Listo para cocinar directamente sin descongelar.*

**4,45 €/kg**



C-6013 **PLUMA DE CERDO (1 kg aprox.)**

Caja: 6 kg

La ración de 100 g le sale a **0,60 €**

*Pluma de cerdo blanco, con una infiltración de grasa que le da un sabor especial.*



**5,95 €/kg**



C-1023 **CORTADA DE BISTEC DE TERNERA DE 1ª**  
(130/150 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

La ración de **140 g** le sale a **0,97 €**

*Estupendos filetes de bistec de 1ª. Piezas de 130/150 g aprox. Sin gluten, ni conservantes y colorantes.*

**6,95 €/kg**



C-5554 **LOMO BAJO DE VACUNO**

**Pieza 6 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **0,60 €**

*Carne muy tierna y sabrosa, especial para cocinar a la brasa, plancha o parrilla. Este producto es ideal para la hostelería, tanto para menú como para plato combinado.*

**5,95 €/kg**



C-4650 **LOMO ALTO DE AÑOJO CON TAPA**

**Caja: 5 kg aprox.**

La ración de **200 g** le sale a **1,53 €**

*El lomo alto es la parte delantera del lomo. Es una pieza jugosa, tierna y limpia. Este lomo viene deshuesado y con tapa. La tapa es una pieza de categoría primera A, que se utiliza fileteada para asar o freír, o bien entera para asar.*

**7,95 €/kg**



C-5051 **RABO DE TERNERA CORTADO**

**Caja: 5 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,80 €**

*Rabo de ternera, cortados en trozos y envasados con toda su carne, especial para hacer en salsa. Un producto muy meloso.*

**7,95 €/kg**



C-5533 **CALDERETA DE CORDERO (TROZOS)** (350/450 g/pza.)

**Caja: 3 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,39 €**

*Estupenda caldereta de cordero Nacional, presentadas en cajas de 3 kg. (IQF). Ideal para cocinar la famosa caldereta y también para guisados.*

**3,85 €/kg**



C-503 **POLLO PICANTÓN EXTRA** (350/450 g/pza.)

**Caja: 15 Unidades/ El kg le sale a 3,63 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,36 €**

*El Picantón es un pollo pequeño, de menos de medio kilo que se cría al aire libre y se alimenta con maíz. Es muy tierno, ideal para hacer al horno, con salsa o relleno. Su carne fina y su sabor delicado los convierten en bocados gourmet.*

**1,45 €**





C-5502 **CHULETAS DE PAVO**

Caja: 5 kg

La ración de 150 g le sale a **0,74 €**

Producto elaborado con contramuslos de pavo fileteados. Muy demandado en hostelería. Ideal como segundo plato.

**4,95 €/kg**



C-5512 **JAMONCITOS DE PAVO MEDIANOS** (280/480 g/pza.)

Caja: 5 kg

La ración de 310 g le sale a **0,60 €**

Especial horeca: ideal para cocinar al horno y en salsa.

**1,95 €/kg**



C-5510 **ALAS DE POLLO ADOBADAS** Bolsa 1 kg

Caja: 4 Bolsas

La ración de 100 g le sale a **0,30 €**

Alas de pollo troceadas, envasadas solo con las dos falanges más carnosas, tienen un adobo especial que le da un sabor muy agradable.

**2,95 €**



C-5508 **CUARTOS TRASEROS DE POLLO** (350/500 g/pza.)

Caja: 10 kg

La ración de 380 g le sale a **0,49 €**

Ultracongelados inmediatamente después de sacrificarlos. Mantienen todo su sabor y textura.

**1,29 €/kg**



C-5524 **JAMONCITOS DE POLLO** (125/180 g/pza.)

Caja: 5 kg

La ración de 100 g le sale a **0,18 €**

Estupendos jamoncitos de pollo de 125/180 g/pza, ideal para cocinar al horno, fritos, al ajillo o en salsa.

**1,75 €/kg**



C-556 **POLLO TROCEADO**

Caja: 6 kg

La ración de 100 g le sale a **0,20 €**

Pollo troceado, especial para guisos, paella, al ajillo, etc.

**1,95 €/kg**

# Horno y Bollería, elaboración tradicional



C-2713 **CROISSANT GRANDE** (85 g)

**Caja: 44 Unidades/ El kg le sale a 3,18 €**

Producto para hornear. Descongelar 30 min. Cocer en horno alrededor de 15 min. No es necesario pintar el producto.

C-2014 **CROISSANT DE MANTEQUILLA** (60 g)

**Caja: 80 Unidades/ El kg le sale a 4,50 €**

Producto para hornear. Descongelar 30 min. Cocer en horno alrededor de 15 min. Pintado con huevo. No es necesario pintar el producto.

**0,27 €/u**



C-2714 **ENSAIMADA GRANDE** (90 g)

**Caja: 36 Unidades**  
El kg le sale a 3,89 €

**0,35 €/u**

Producto para hornear. Descongelar 30 min. Cocer en horno alrededor de 8 min. No es necesario pintar el producto.



C-2899 **NAPOLITANA CHOCOLATE** (110 g)

**Caja: 56 Unidades**  
El kg le sale a 3,18 €

**0,35 €/u**

Producto para hornear. Descongelar 30 min. Cocer en horno alrededor de 15 min. No es necesario pintar el producto.



C-2898 **MINI TRENZA CHOCOLATE** (85 g)

**Caja: 20 Unidades/ El kg le sale a 8,24 €**

C-2834 **MINI TRENZA MANZANA** (75 g)

**Caja: 20 Unidades/ El kg le sale a 9,33 €**

C-2833 **MINI TRENZA NARANJA-CACAO** (90 g)

**Caja: 20 Unidades/ El kg le sale a 7,78 €**

**0,70 €/u**

Mini trenzas, listas para descongelar y consumir.



C-2791 **REDONDOS DE AZÚCAR** (50 g)

**Caja: 48 Unidades**  
El kg le sale a 5,00 €

**0,25 €/u**

Redondo, tipo donut, rebozado de azúcar, especial para meriendas y desayunos.



C-4600 **REDONDOS CHOCOLATE** (52 g)

**Caja: 33 Unidades**  
El kg le sale a 5,38 €

**0,28 €/u**

Típico redondo de chocolate, parecido al donut. Producto de bollería frito bañado en chocolate.



C-7280 **PEPITO REBOZADO DE AZÚCAR** (110 g)

**Caja: 28 Unidades**  
El kg le sale a 3,91 €

**0,43 €/u**

Pepito artesano relleno de crema y cubierto por una fina capa de azúcar.



C-7701 **TRENZA DE NUECES CON PASAS** (500 g)

**Caja: 4 Unidades**  
El kg le sale a 11,90 €

**5,95 €/u**

Trenza de masa hojaldrada a base de mantequilla fresca, rellena de una deliciosa crema pastelera artesana y frutos secos. Descongelar y consumir.



C-2724 **EMPANADILLAS DE ATÚN** (112 g)  
C-2722 **EMPANADILLAS DE PISTO** (112 g)  
**Caja: 40 Unidades/ El kg le sale a 2,68 €**  
C-2721 **EMPANADILLAS DE ESPINACAS** (112 g)  
**Caja: 30 Unidades/ El kg le sale a 2,68 €**

*Producto para hornear. Descongelar 30 min. Cocer en horno alrededor de 20 min. Pintar el producto a mitad cocción.*

**0,30 €/u**



C-4508 **BARRA DE PAN FABIOLA PICOS** (275 g)  
**Caja: 23 Unidades**

*Pan estilo gallego precocido y ultracongelado, muy práctico, un valor añadido para sus clientes. Para hornear. Descongelar durante 30 min y cocer 15 min en horno precalentado.*

**0,55 €/u**



C-4333 **PAN DE HAMBURGUESA RÚSTICA (CRISTAL)** (85 g)  
**Caja: 35 Unidades**

*Para hornear. Descongelar durante 25 min y cocer 2 min en horno precalentado.*

**0,30 €/u**



**ESPECIAL BOCADILLOS**

C-2011 **PAN MEDIA CAMPESINA** (175 g)  
**Caja: 3 kg**

*Para hornear. Descongelar durante 30 min y cocer 15 min en horno precalentado. (especial bocadillos).*

**0,27 €/u**



C-4507 **REBANADAS PAN PAYÉS** Bolsa 1500 g  
**Caja: 4 Bolsas**

*Pan casero de masa madre precortado, especial para tostadas, pan con tomate. etc.*

**5,95 €**



**ESPECIAL MENÚS**

C-2009 **PAN ROMBO** (60 g)  
**Caja: 50 Unidades**

*Para hornear. Descongelar durante 20 min y cocer 15 min en horno precalentado.*

**0,19 €/u**



**ESPECIAL BOCADILLOS**

C-2709 **PAN VIENÉS RÚSTICO (ANDALUZ)** (160 g)  
**Caja: 46 Unidades**

*Bocadillo de masa madre de tipo rústico, especial para los mejores bocatas. Descongelar durante 20 min aprox. y cocer 14 min en horno precalentado a 180°.*

**0,22 €/u**

# Helados y Postres Artesanos

En **Abordo** pensamos que el sabor comienza por la calidad, esta es la principal premisa en la elaboración y selección de todos nuestros productos.



C-318 **CHURROS LAZO** Bolsa 400 g  
Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 1,73 €  
La pieza de 100 g le sale a **0,17 €**



C-4224 **CREPS DE CHOCOLATE** Estuche 2 x 80 g  
Caja: 12 Estuches / El kg le sale a 11,56 €  
La ración de 80 g le sale a **0,93 €**

La calidad de su harina y su elaboración artesana determina la gran calidad de estos churros. Listos para freír y disfrutar!

**0,69 €**

**1,85 €**



C-2017 **COULANT DE CHOCOLATE**  
Caja: 20 Unidades / El kg le sale a 6,50 €  
La unidad de 100 ml le sale a **0,65 €**



C-882 **MOUSSE DE CHOCOLATE** (500 g)  
Caja: 4 Unidades / El kg le sale a 7,90 €  
La ración de 100 g le sale a **0,79 €**

**5**  
RACIONES

Este postre es estilo fondant de chocolate. Se trata de una magdalena de chocolate con chocolate líquido por dentro. Lista en 1 minuto al microondas.

**0,65 €/u**

**3,95 €**



12  
RACIONES

C-838 **TARTA DE LA ABUELA** (1,5 kg)

1 Unidad / El kg le sale a 9,97 €

La ración de 125 g le sale a **1,25 €**

Magnífica receta, elaborada con la receta tradicional a base de galletas.

**14,95 €**



16  
RACIONES  
aprox.

Precortada

C-893 **TARTA MUERTE POR CHOCOLATE** (2 kg)

1 Unidad / El kg le sale a 9,98 €

La ración de 125 g le sale a **1,25 €** aprox.

Delicioso bizcocho de chocolate, relleno con una exquisita crema de chocolate, cubierto de trufa y bañado de salsa de chocolate. Un auténtico festival de sabor y fantasía para los amantes de chocolate.

**19,95 €**

# Productos Refrigerados

Elaboración artesana de todos nuestros productos.

## ¿Por qué ofrecer las mejores Tapas?

Hoy en día las tapas se han convertido en una especialidad gastronómica que forma ya parte de la cultura española y se han hecho populares en todo el mundo. Las tapas son además un símbolo de la comida como elemento de relación social. "Tapear" se ha convertido en uno de los principales entretenimientos en España.

La sociedad tiene muy claro que "ir de tapas" no solo es alimentarse, es también un acto lúdico y social en el que nos relacionamos, arraigado desde hace mucho tiempo en la manera de vivir de los españoles. Las tapas de diseño más originales y novedosas son ahora tendencia. Adaptaciones de guisos a pequeñas raciones, los montaditos más suculentos y las tapas clásicas. Su precio, inferior al de un plato de comida al uso, es otra de sus grandes ventajas.



C-4203 **PALETA ENTERA LACÓN**

Pieza 4,5 kg aprox.

La ración de 150 g le sale a **0,74 €**

El lacón es una forma de comer carne cocida totalmente natural. Una paleta entera con su piel, ahumado natural, calidad extra, facilidad de corte, se puede utilizar para cortar a mano o a máquina, no produciéndose roturas.

**4,95 €/kg**



C-4200 **BACÓN AHUMADO ENTERO (NATURAL)**

(3,5 kg/pza. aprox.)

1 Unidad

La ración de 150 g le sale a **0,74 €**

Se trata de una panceta cocida y ahumada natural, sin piel y sin ternillas. Producto de alto rendimiento. Ideal para platos combinados y bocadillos.

**4,95 €/kg**



C-4300 **BARRA DE YORK PARA SÁNDWICH**

**Pieza 3 kg aprox.**

La ración de 150 g le sale a **0,44 €**

*Fiambre de cerdo en barra 11x11 cm. Especial para Sándwich, bocadillos y entremeses.*

**2,95 €/kg**



C-4301 **CALLOS CASEROS**

**Pieza 2,5 kg**

La ración de 150 g le sale a **0,89 €**

*Los callos corresponden a uno de los platos más típicos del invierno. Su sabor es muy agradable y por supuesto una vez cocinado apreciará la gran calidad del producto. Producto muy demandado en la hostelería.*

**5,95 €/kg**



C-4304 **JAMÓN COCIDO NATURAL**

**Pieza 7 kg aprox.**

La ración de 150 g le sale a **0,59 €**

*Jamón en formato mandolina, con un nivel de salmuera medio, elaborado con jamón deshuesado y troceado. Corte limpio y sin nervios.*

**3,95 €/kg**



C-4205 **LOMO ADOBADO COCIDO**

**Pieza 3 kg aprox.**

La ración de 150 g le sale a **0,69 €**

*Esta elaborado con lomo de cerdo, adobado como antiguamente, solo con agua, ajo orégano y pimentón, y cocido en horno, vale tanto para comer crudo como cocinado, ideal para cenas y segundos platos. SIN GLUTEN y SIN LACTOSA.*

**4,60 €/kg**



C-1365 **JAMÓN GRAN RESERVA (CON PATA)**

**Caja: 2 piezas (6,2 kg aprox./pza.)**

*Estupendo jamón curado con pata reserva 50% duroc.*

**36,00 €/u**



C-4551 **SALPICÓN CUBO (1,4 kg)**

**1 Unidad / El kg le sale a 9,18 €**

La ración de 200 g le sale a **1,84 €**

*Salpicón de elaboración manual y artesanal, con los mejores ingredientes listo para servir y consumir.*

**12,85 €**



C-4550 **ANCHOA TROZOS** Tarrina 900 g

1 Unidad / El kg le sale a 9,61 €

La ración de 30 g le sale a **0,26 €**

Trozos de anchoa de primera calidad, ideales para repostería, preparados, pizzas, como condimento en ensaladas, bocadillos, y por su formato de tarrina de 900 g, muy indicada para hostelería.

**8,65 €**/kg



C-4452 **BOQUERONES (CON ACEITE DE OLIVA Y PEREJIL)**

Tarrina 630 g

1 Unidad / El kg le sale a 12,62 €

La ración de 100 g le sale a **1,26 €**

Se trata de filetes de boquerón aliñados con ajo y perejil, de un buen calibre, bañados con aceite de oliva. Textura tierna, fresca y de sabor intenso. Ideal para tapas y aperitivos.

**7,95 €**



C-4149 **BARRA EDAM ALEMANA** (3 kg aprox.)

1 Unidad

La ración de 100 g le sale a **0,47 €**

Barra queso Edam 100% estilo alemán, este queso es suave de comer y se utiliza para todo, sandwich, hamburguesa, bocadillos, gratinar, tapas, taquitos para pinchos, etc.

**4,65 €**



C-4156 **QUESO BARRA MANCHEGA** (3,2 kg aprox.)

1 Unidad

La ración de 100 g le sale a **0,60 €**

Elaborado con 3 leches: Vaca, oveja y cabra, de forma artesanal estilo manchego

**5,95 €**/kg



C-4161 **QUESO RALLADO ESPECIAL GRATINAR EXTRA**

Bolsa 1 kg

1 Unidad

La ración de 100 g le sale a **0,35 €**

Este queso rallado es especial para gratinar. La excelente calidad del producto hace que aguante perfectamente las altas temperaturas. Ideal para hornos, bares y restaurantes).

**3,45 €**



C-4151 **RULO DE CABRA** (1 kg)

1 Unidad

La ración de 100 g le sale a **0,90 €**

Producto con un sabor y textura prácticamente perfectos. Ideal para ensaladas, freír, etc..

**8,95 €**/kg

# Productos sin necesidad de frío



C-9779 **ARROZ REDONDO** Paquete 1 kg  
Caja: 10 Unidades

Nuestra Denominación de Origen exige el cultivo exclusivo de las variedades locales en el medio natural adecuado, con un sistema de riego que favorece la maduración homogénea del grano alcanzando la más elevada calidad industrial y culinaria.

**0,95 €**



C-9890 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE)** Botella 1 L  
Caja: 15 Unidades

Solo con la aceituna picual, en su primer prensado, conseguimos un aceite de oliva 100% virgen extra, con esta calidad y sabor únicos. No está refinado lo que hace que al calentarlo crezca un 20/25 % aprox.

**2,75 €**



C-9892 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE)** Garrafa 5 L  
Caja: 3 Unidades / El litro le sale a 2,75 €

Solo con la aceituna picual, en su primer prensado, conseguimos un aceite de oliva 100% virgen extra, con esta calidad y sabor únicos. No está refinado lo que hace que al calentarlo crezca un 20/25 % aprox.

**13,75 €**



C-4601 **CALDO DE POLLO**  
C-4602 **CALDO DE COCIDO**  
Brick 1 L  
Caja: 12 Bricks

Caldos hechos con productos de 1ª calidad. Listos para calentar y consumir.

**0,85 €**



C-4605 **CALDO DE PESCADO**  
Brick 1 L  
Caja: 12 Bricks

Caldos hechos con productos de 1ª calidad. Listos para calentar y consumir.

**1,00 €**



C-9457 **CEBOLLA FRITA** Bote 3 kg  
1 Unidad / El kg le sale a 0,92 €

*Frita a fuego lento con el mejor aceite de oliva para crear esta combinación tan versátil. Ideal para cualquier asado, base de salsas, sofritos, acompañamiento de carnes y pescados. También para añadir en tus pizzas y canapés.*

**2,75 €**



C-15338 **CHAMPIÑÓN LAMINADO** Lata 3 kg  
Caja: 6 Latas / El kg le sale a 1,25 €

*Son champiñones de primera calidad y su uso puede ser tan variado como rellenos, salteados, al horno, etc.*

**3,75 €**



C-9687 **JUDÍA VERDE FINA** Lata 3 kg  
Caja: 6 Latas / El kg le sale a 0,86 €

*Sometidas a una buena selección a un cuidadoso proceso de elaboración dando por resultado un producto de buena calidad.*

**2,59 €**



C-9686 **SALSA MAYONESA** Bote 3600 ml  
1 Unidad / El litro le sale a 1,19 €

*Mayonesa especial, fabricada con los mejores ingredientes.*

**3,95 €**



C-9314 **PISTO** (3 kg)  
Caja: 6 Unidades / El kg le sale a 1,18 €

*Pisto, realizada con ingredientes naturales.*

**2,95 €**



C-9757 **TOMATE FRITO** Bote 2650 g  
1 Unidad / El kg le sale a 0,85 €

*Tomate limpio de piel de primera calidad, elaborado a fuego lento con aceite de oliva, sal y azúcar*

**2,25 €**

# Pescados, Moluscos y Mariscos frescos desde su Origen

Recuerda que estas solo son  
nuestras ofertas mensuales.  
Consulta todos  
nuestros productos  
en nuestra tienda  
hostelería online:



Puede contactar directamente con nuestro departamento a través de nuestras teleoperadoras en los siguientes números de teléfono:

**TOÑI**

Tel.: 963 979 217  
Móvil: 690 880 850

**INMA**

Tel.: 963 979 218  
Móvil: 669 036 768

**SARA**

Tel.: 963 979 216  
Móvil: 690 880 850

**DISTRIBUCIÓN COMUNIDAD VALENCIANA:  
SERVIFRÍO VALENCIA, S.L.**

Crta. Benetússer-Paiporta, 62-64  
Pol. Ind. La Mina  
46200 PAIPORTA (Valencia)  
Tel. 96 397 92 10 Fax. 96 397 92 11  
e-mail: [abordohoreca@abordo.es](mailto:abordohoreca@abordo.es)

COMERCIAL: .....

TELÉFONO: .....

Si está interesado en contactar por correo electrónico envíenos un email a: [televenta.horeca@abordo.es](mailto:televenta.horeca@abordo.es)



CUANDO NO ME NECESITES NO ME  
ARROJES AL SUELO, DEPOSITAME  
EN UN CONTENEDOR AZUL, GRACIAS

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

**901 100 151**  
[www.abordo.es](http://www.abordo.es)



Encuéntranos en:  
[/AbordoHosteleria](https://www.facebook.com/AbordoHosteleria)