

**ABORDO**  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

**DIVISIÓN  
HO.RE.CA.**

HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING  
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

**ENERO**

**2023**

100% Calidad los  
365 días del año



## SURTIDO 4 TEMPERATURAS

- ❄️ CONGELADOS (-18 °C)
- 🧊 REFRIGERADOS (+3/5 °C)
- 🌊 FRESCO (+3/5 °C)
- 🌡️ AMBIENTE



# Especial Carnes

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 €  
LOS PEDIDOS INFERIORES A 50 € TENDRÁN UN COSTE DE 5 € DE TRANSPORTE

PRECIOS VÁLIDOS DEL 01 AL 31 DE ENERO DE 2023. PRECIOS SIN I.V.A.





# 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-4254 **LONGANIZA EXTRA** (40/70 g/pza.)

**Caja: 3 kg**

La pieza de 55 g le sale a **0,32 €** aprox.

**5,90 €**/kg



C-4255 **MORCILLA CEBOLLA** (60/85 g/pza.)

**Caja: 3 kg**

La pieza de 70 g le sale a **0,32 €** aprox.

**4,60 €**/kg



C-4256 **CHORIZO CASERO** (50/75 g/pza.)

**Caja: 3 kg**

La pieza de 60 g le sale a **0,29 €** aprox.

**4,90 €**/kg



C-3586 **CARRILLADA EXTERNA DE CERDO (SIN HUESO)**  
(100/150 g/pza.)

**Caja: 8 kg**

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

*Carrillada de cerdo sin hueso, carne muy melosa ideal para cocinar en salsa y a la brasa.*

**8,95 €**/kg



C-5050 **CARRILLADA INTERNA DE CERDO (SIN HUESO)**  
(40/60 g/pza.) Bolsa 1 kg aprox.

**Caja: 10 kg**

La ración de 100 g le sale a **0,65 €**

*La carrillera o carrillada se ha convertido en una delicatessen y es que si la cocinamos a fuego lento y sin prisas se convierte en un bocado meloso, jugoso y sabroso.*

**6,45 €**/kg



# Carnes de Cerdo



DIVISIÓN  
HO.RE.CA.  
HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING  
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL



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

Caja: 7 Bolsas

La ración de 100 g le sale a **0,28 €**

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

**2,75 €**



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

Caja: 5 kg

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

*Codillos de cerdo en partidos por la mitad para facilitar el descongelado, van limpios y sin piel. Son 100% naturales sin conservantes ni colorantes.*

**3,45 €/kg**



C-4445 **COSTILLA DE CERDO CARNUDA (PALO)**

Caja: 5 kg

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

*Estupendas tiras de costillas de cerdo muy carnosas, producto muy demandado en la hostelería, especial para hacer al horno, guisos y barbacoa.*

**5,95 €/kg**



C-2215 **COSTILLA DE CERDO TROCEADA**

Caja: 5 kg

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

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

**4,65 €/kg**



C-6017 **LAGARTO DE CERDO** (700/800 g/pza.)

Caja: 6 kg

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

*El lagarto de cerdo blanco es la pieza cárnica adosada entre el espinazo y el lomo. Muy alargada, y estrecha, es una carne muy tierna y jugosa. Ideal para la brasa o plancha.*

**5,65 €/kg**



C-5549 **CINTA DE LOMO DE CERDO (A MITADES)**

Pieza 2,5 kg aprox.

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

*Cinta de lomo de cerdo con cordón. Piezas de 2'5 kg aproximadamente, envasadas al vacío.*

**3,95 €/kg**





C-5529 **MAGRO DE CERDO A TACOS**

**Caja: 6 kg**

La ración de 100 g le sale a **0,46 €**

*Estupendos tacos de magro de cerdo a tacos, ideal para cocinar en salsa, con tomate, guisos, etc. Muy demandado en la hostelería para menú, tapas y bocadillos.*

**4,60 €/kg**



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

**Caja: 5 kg**

La ración de 100 g le sale a **0,25 €**

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

**2,45 €/kg**



C-4257 **PANCETA DE CERDO FILETEADA (SIN PIEL)**

**Caja: 5 kg**

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

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

**5,65 €/kg**



C-521 **PINCHO ROJO DE CARNE DE CERDO (4 u.)**  
Bandeja 400 g aprox.

**Caja: 6 Bandejas / El kg le sale a 7,38 €**

La pieza de 100 g le sale a **0,74 €** aprox.

*Típica banderilla de carne de cerdo adobada, pincho de palo. (24 piezas la caja).*

**2,95 €**



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

**Caja: 6 kg**

La ración de 100 g le sale a **0,79 €**

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

**7,85 €/kg**



C-5548 **SECRETO DE CERDO (Bolsa 1 kg aprox.)**

**Caja: 6 kg aprox.**

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

*Producto muy demandado en la hostelería, especial para la plancha y barbacoa.*

**5,95 €/kg**





C-5532 **SOLOMILLO DE CERDO** (500/750 g/pza.)

**Caja: 6,5 kg aprox.**

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

Magníficos solomillos de cerdo envasados al vacío individualmente, recomendable cortarlos a medallones y cocinar a la brasa, a la plancha y en salsa.

**6,65 €/kg**



C-5536 **ARREGLO DE PUCHERO** Bolsa 800 g

**Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 5,81 €**

La ración de **200 g** le sale a **1,16 €**



C-4588 **PELOTAS DE COCIDO**

**Caja: 3 kg**

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

*Codillo cerdo, hueso de ternera, tocino, pollo, costilla de ternera y garreta de ternera.*

**4,65 €**

*Especiales pelotas de cocido ideal como complemento para el arreglo de puchero/cocido.*

**5,85 €/kg**



C-514 **PALETILLA DE CORDERO** (1100/1200 g/pza.)

**1 Unidad**



C-5534 **JARRETE DE CORDERO (DE PIERNA)** (300 g/pza. aprox.)

**Caja: 5 kg**

La ración de **300 g** le sale a **2,90 €**



*Esta paletilla viene precortada a trozos. Ideal para cocinar al horno y acompañar con guarnición y salsa al gusto.*

**11,95 €/u**

*Estupendos jarretes de pierna cordero. Ideal como segundo plato.*

**9,65 €/kg**





C-522 **REDONDO DE PAVO** (750 g/pza. aprox.)

Caja: 8 Unidades / El kg le sale a 5,57 €

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

Redondo de pavo fabricados con trozos de pechuga, muslo y contra muslo de pavo. Especial para cocinar al horno condimentando con una salsa al gusto.

**3,90 €**



C-558 **REDONDO DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS** (1,3 kg/pza. aprox.)

Caja: 11,5 kg aprox.

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

Estupendos redondos de pollo rellenos con carne de pechuga y muslos, condimentados a las finas hierbas. Ideal para cocinar al horno.

**7,65 €/kg**



C-5502 **CHULETAS DE PAVO**

Caja: 7 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 **0,99 €**

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

**3,20 €/kg**



C-5034 **ALAS DE POLLO GRADO A LAMINADAS** (90/120 g/pza.)

Caja: 10 kg

La ración de 200 g le sale a **0,40 €**

Se trata de alas de pollo limpias, de máxima calidad, producto ideal para cocinar frito con abundante aceite y especial tanto para segundo plato de menú o aperitivos.

**1,99 €/kg**



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

Caja: 4 Bolsas

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

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

**3,70 €**





C-870 **MOLLEJAS DE POLLO LIMPIAS** Bolsa 500 g

Caja: 4 Bolsas / El kg le sale a 2,58 €

La ración de 100 g le sale a **0,26 €**



C-871 **HIGADITOS DE POLLO** Bolsa 500 g

Caja: 4 Bolsas / El kg le sale a 2,30 €

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

Presentados al vacío en bolsas de 500 gramos. Ideal para sopa cubierta y fritos con ajos.

**1,29 €**

Presentados en tarrinas de 500 gramos. Ideal para sopa cubierta y fritos con ajos.

**1,15 €**



C-5508 **CUARTOS TRASEROS DE POLLO** (200/400 g/pza.)

Caja: 10 kg

La ración de 300 g le sale a **0,60 €**



C-5524 **JAMONCITOS DE POLLO AMARILLOS** (140/180 g/pza.)

Caja: 10 kg

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

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

**1,99 €/kg**

Estupendos jamoncitos de pollo de 140/180 g/pza., ideales para cocinar al horno, fritos, al ajillo o en salsa.

**1,99 €/kg**

Muslos de pollo deshuesados. (Producto muy especial para brasas).



C-4501 **MUSLOS DE POLLO DESHUESADOS SIN PIEL**

Caja: 5 kg aprox.

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

**6,65 €/kg**

C-3873 **MUSLOS DE POLLO DESHUESADOS SIN PIEL**

Caja: 10 kg

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

**4,65 €/kg**





C-5505 **JAMONCITOS DE POLLO GRADO A** (140/180 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

La ración de **200 g** le sale a **0,57 €**

*Estupendos jamoncitos de pollo de 140/180 g/pza., ideales para cocinar al horno, fritos, al ajillo o en salsa.*

**2,85 €/kg**



C-5519 **PECHUGA DE POLLO ENTERA (IQF)** (210/230 g/pza.)

**Caja: 10 kg**

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

*Pechugas de pollo limpias de nervio y grasa. Envasada en bolsas de 5 kg*

**5,95 €/kg**



C-556 **POLLO TROCEADO**

**Caja: 6 kg**

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

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

**3,45 €/kg**



C-252 **BURGER MEET VEGETAL** (2 x 80 g)

**Caja: 14 Unidades / El kg le sale a 8,13 €**

La pieza de **80 g** le sale a **0,65 €**

*Elaboradas con materias primas de primera calidad. El peso de cada burger meet es de 80 g, el mas indicado para utilizar como ración añadiendo unas patatas o verduras asadas.*

**1,30 €**



C-499 **HAMBURGUESA EXTRA 100% DE TERNERA** (180 g)

**Caja: 20 Unidades / El kg le sale a 7,50 €**

*Hamburguesas elaborada al 100 % con carne de ternera, tiene un grosor mayor de lo normal, lo cual al cocinarla hace que se quede muy jugosa.*

**1,35 €/u**



C-754 **HAMBURGUESA DE TERNERA MIXTA** (30 x 100 g)

**Caja: 3 kg**

La pieza de **100 g** le sale a **0,46 €**

*Receta especial para diferenciarlas por su calidad de muchas otras. Mixta, carne de ternera y cerdo.*

**4,60 €/kg**



# Carnes de Vacuno



DIVISIÓN  
HO.RE.CA.  
HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING  
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL



C-5554 **LOMO BAJO DE VACUNO**

Pieza 6 kg aprox.

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

*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.*

**8,95 €/kg**



C-5555 **CHURRASCO DE TERNERA**

Caja: 5 kg aprox.

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

*Churrasco de ternera, ideal para hacer a la brasa. Carne de ternera 100%.*

**7,65 €/kg**



C-7351 **CHULETON T BONE** (800/1000 g/pza.)

Caja: 4 kg aprox.

La ración de 100 g le sale a **2,30 €** aprox.

*Es un corte que reúne dos piezas de carne succulentas: el lomo y el filete. La parte más pequeña corresponde al lomo y la de mayor tamaño corresponde al filete. Es ideal para preparar a la parrilla por su textura.*

**24,95 €/kg**



**Nuevo**

C-4351 **CHULETÓN DE VACA** (1000 g/pza. aprox.)

Pieza 1 kg aprox.

*Producto 100% natural, con una gran infiltración de grasa intramuscular, ese porcentaje de grasa es lo que le da un exquisito sabor y textura a este chuleton.*

**22,95 €/kg**



**Nuevo**

C-463 **LOMO BAJO DE TERNERA SIN HUESO** (250 g/pza. aprox.)

Caja: 4,5 kg aprox.

La ración de 250 g le sale a **3,49 €**

*Lomo bajo de Vaca 100% natural cortado en piezas de 200 g aprox. Contiene una gran infiltración de grasa lo que le da una textura exquisita a este entrecot.*

**13,95 €/kg**



**Nuevo**

C-545 **LOMO BAJO CON HUESO** (300 g/pza. aprox.)

Caja: 5 kg aprox.

La ración de 300 g le sale a **3,89 €**

*Presentados al vacío en piezas de aprox. 300 gramos, 100% natural producto con una gran infiltración de grasa intramuscular, que es lo que le da un exquisito sabor y textura a este entrecot de BUEY.*

**12,95 €/kg**





C-5546 **OSOBUCO DE TERNERA**

**Caja: 5 kg aprox.**

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

*El oso buco es una de las partes más melosa y jugosa de la ternera, ideal para cocinar en salsa y guarnición al gusto.*

**7,95 €/kg**



C-6398 **TERNERA A TACOS PARA GUIJAR**

**Caja: 5 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,65 €**

*Ternera para guisar a tacos 100% natural, los dados son de 2x2 cm. aprox. Es un producto ideal para hacer en guisos con ternera.*

**6,45 €/kg**



C-2522 **CARNE PICADA DE TERNERA** Bolsa 500 g

**Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 7,50 €**

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

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

**3,75 €**



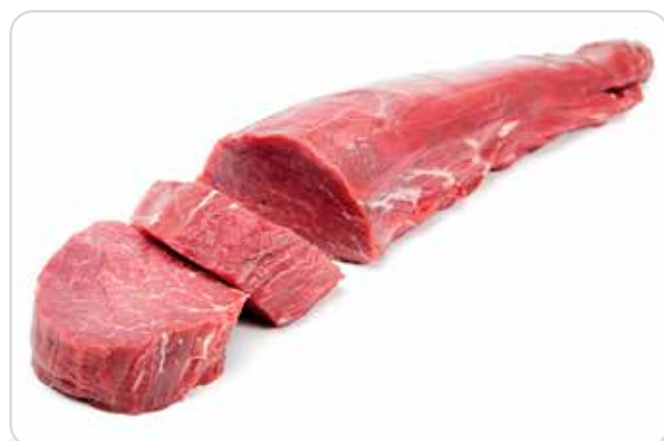
C-5051 **RABO DE TERNERA CORTADO**

**Caja: 5 kg**

La ración de **100 g** le sale a **1,05 €**

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

**10,45 €/kg**



C-4261 **SOLOMILLO DE VACA** (+2000 g/pza.)

**Pieza 3 kg aprox.**

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

*El solomillo es la pieza más tierna y jugosa de todo el animal, de esta pieza se podrán sacar estupendos medallones, con un gran porcentaje de grasa infiltrada que le da un sabor especial.*

**21,95 €/kg**



C-5547 **ENTRECOT DE TERNERA PLATINUM**

**Pieza 3 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **1,20 €**

*Sacado de animales de conformación U y grasa 4/5. Lo que significa que tiene mayor infiltración de grasa intramuscular, que es la que le da mayor sabor y textura a este entrecot de BUEY con hueso.*

**11,95 €/kg**





# Pescados y Cefalópodos 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-3265 **PESCADILLAS ENTERAS (CARIOCA)** (50/100 g/pza. aprox.)

**Caja: 7 kg**

La ración de 100 g le sale a **0,25 €**

*Pescadilla. Especial para enrollar. La Capensis está considerada una de las mejores en calidad de su especie.*

**2,45 €/kg**



C-8130 **MEDALLONES DE MERLUZA (CAPENSIS)**

**Caja: 3 kg**

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

*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.*

**5,65 €/kg**



C-3233 **SUPREMAS DE MERLUZA (CAPENSIS) (SIN PIEL Y SIN ESPINAS) (PBO)** (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-3231 **BOQUERÓN ENTERO** (50/70 pzas./kg) Bolsa 1 kg (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas

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

Boquerón tamaño mediano, especial para poner en vinagre y frituras.

**3,45 €**



C-288 **FILETES DE CABALLA (PBO)** (2 pzas.) Bolsa 275 g

Caja: 15 Bolsas / El kg le sale a 9,00 € (netos sin glaseado)

La ración de 275 g le sale a **2,25 €**

Filetes de caballa higienizados de dos en dos, desespinaados al 100%. Tamaño ideal para una ración. La caballa es un pescado que tiene distintas formas de preparación escabeche, plancha, frituras.

**2,25 €**



C-1020 **FILETES DE SALMÓN ROSADO (PBO)** (200/500 g/pza.)

Caja: 10 kg

La ración de 100 g le sale a **0,99 €**

Filetes de salmón, sin espinas con todo el sabor de un pescado salvaje.

**9,85 €/kg**



C-226 **CENTROS DE EMPERADOR (A CORTADAS)**

Caja: 5 kg

La ración de 100 g le sale a **1,30 €**

Centros a cortadas de pez espada "Emperador", 1ª calidad, sacados de piezas de (50/70 kg).

**12,95 €/kg**



C-3343 **FILETES DE SARDINA**

Caja: 6 kg

La ración de 200 g le sale a **0,93 €**

Filetes sardinas desespinaados (IQF), especial para rebozar y freir.

**4,65 €/kg**



C-3243 **SARDINAS ENTERAS** (10/20 pzas./kg)

Caja: 6 kg

La ración de 100 g le sale a **0,25 €**

Sardinas del Cantábrico (IQF), Enteras listas para descongelar y utilizar como frescas. Hay que recordar que el pescado azul es recomendable congelarlo antes de cocinarlo.

**2,45 €/kg**





**C-2254 FILETES DE BACALAO BLANCO 1ª (PUNTO DE SAL)**  
(+ 1000 g/pza.)

**Caja: 11 kg**

La ración de **200 g** le sale a **1,79 €**

*Son filetes de bacalao blanco desespinado Gadus Morhua, la mejor variedad, con su punto justo de sal.*

**8,95 €/kg**



**C-3483 FILETES DE BACALAO BLANCO (MENÚ) (PBO) (PUNTO DE SAL)** (100/150 g/pza.)

**Caja: 6 kg**

La ración de **200 g** le sale a **1,59 €**

*Lomos y solomillos de bacalao Gadus Morhua al punto de sal, seleccionados de la parte dorsal sin nada de mermas. Sacados de filetes de 1500+ sin espinas.*

**7,95 €/kg**



**C-3096 VENTRESCAS ENTERAS DE BACALAO BLANCO (DESESPINADAS)**

**Caja: 5 kg**

La ración de **200 g** le sale a **1,19 €**

*Ventresca de bacalao blanco (Gadus morhua). Grandes de 1 kg aprox. Especial para trocear y concinar en fritura y guisos.*

**5,95 €/kg**



**C-3190 FILETES DE BACALAO GRIS (AL PUNTO DE SAL)** (500/1000 g/pza.)

**Caja: 11 kg**

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

*Filetes desespinaados al punto de sal de 500/1000 g. De ellos podrá sacar estupendos lomos y centros. También llamado Fogonero o Carbonero. 1ª congelación (1ª calidad)*

**6,65 €/kg**



**C-8125 LOMOS DE BACALAO GRIS (PUNTO DE SAL)**

**Caja: 3 kg**

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

*Lomos de bacalao al punto de sal, sacados de piezas de mas de +1000 g. Se trata de una variedad de pescado denominado "Fogonero", que dentro de la familia del bacalao se considera como muy sabroso y con textura especialmente buena.*

**7,95 €/kg**



**C-3341 FILETES DE BACALADILLA**

**Caja: 5 kg**

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

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

**5,85 €/kg**





C-151 **ALAS DE RAYA (SIN PIEL)**

**Caja: 6 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,79 €**

La raya es un pescado con mucho sabor, no contiene espinas, tiene una especie de huesos blandos denominados cartilagos (muy fáciles de quitar). Se presentan higienizados con peso en cada pieza. Carne muy sabrosa. Ideal plancha, frita, en salsas, etc.

**7,85 €/kg**



C-479 **FILETES DE GALLINETA (80/150 g/pza.)**

Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

**Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 12,60 € neto**

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

Filetes de gallineta desescamados y desespinaos llamada comunmente "CABRACHO" de la mejor calidad, es un pescado de roca con un sabor intenso a marisco su alimentación a base de pequeños crustáceos.

**6,45 €**



C-367 **FILETES DE LIMANDA (8/10 pzas.)**

Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

**Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 7,48 € neto**

La ración de **100 g** le sale a **0,62 €**

La limanda es un pescado que se esta dando a conocer en nuestro mercado por su suave sabor y textura como la del lenguado. Ideal para hacer a la plancha, rebozado, etc (cualquier preparacion típica para un filete)

**3,99 €**



C-3160 **FILETES DE MERO (PERCA) IWP (200/50 g/pza.)**

**Caja: 6 kg**

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

La perca es un pescado de agua dulce, con un sabor especial. Muy similar al mero. Sin espinas ni piel. Envuelto uno a uno.

**5,95 €/kg**



C-363 **FILETES PANGA** Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

**Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 7,46 € neto**

La ración de **200 g** le sale a **1,24 €**

Un pescado de agua dulce. Filete sin piel y sin espinas. Sabor muy suave. (HG/ET/PS)

**3,98 €**



C-4297 **FRITURA MEDITERRÁNEA 4 VARIEDADES LIMPIAS (SIN CABEZAS Y SIN VISCERAS)**

**Caja: 5 kg**

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

El resultado es una espectacular fritura al más puro estilo Mediterráneo. Salmonete, peluda, boquerón y mollera.

**6,95 €/kg**





C-123 **PEZ SAN PEDRO** (100/300 g/pza.)

**Caja: 6 kg**

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



C-949 **PEZ GALLO** (300/500 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

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

*El Pez San Pedro, está considerado uno de los mejores pescados por su sabor y textura.*

**6,95 €/kg**

*Pez limón un auténtico manjar, ahora al alcance de todos.*

**4,95 €/kg**



C-3201 **TAQUITOS DE RAPE (2X2)** Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

**Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 9,19 € neto**

La ración de **100 g** le sale a **0,92 €**

*Tacos de 2x2 ya cortado y preparados para cocinar al gusto. Ideal para suquet, rebozado, con ajo picado.*

**4,90 €**

**Sibarit**  
BY ABORDO  
SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO



C-3137 **PATAS DE PULPO COCIDAS GRANDES (6/8 PATAS)**

**Caja: 1,5 kg**

La unidad le sale a **4,28 €** aprox.

*Pulpo de primerísima calidad, origen Marruecos. Con el punto óptimo de cocción. Cada bandeja lleva 6/8 patas.*

**29,95 €/kg**



C-3296 **PULPO COCIDO ENTERO (400/500 g/pza.)**

**Caja: 4,5 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **2,49 €**

*Pulpo de primera calidad en bandejas de 6 piezas.*

**24,90 €/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 **5,30 €**

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

**26,50 €/kg**



C-268 **PULPO CRUDO TRATADO**

**Caja: 3,5 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **1,30 €**

*Se trata de un pulpo crudo tratado entre tres y cuatro kilos. Un pulpo fácil de cocinar que siempre sale tierno.*

**12,95 €/kg**



C-1503 **PULPO CRUDO (T/2)**

**Caja: 2/3 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **1,80 €**

*Origen Mauritania, marruecos. Sin tratamiento 100% Natural.*

**17,95 €/kg**



C-1225 **TINTA DE SEPIA / CALAMAR** (Bote 3 kg)

**1 Unidad / El kg le sale a 9,98 €**

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

*Tinta de sepiá natural de cefalópodos.*

**29,95 €**

**SEPIAS ENTERAS**



*Sepia entera. De origen Marruecos, el mejor caladero para cefalópodos. 100% Natural*

C-3158 **SEPIA ENTERA (MARRUECOS) (B)** (400/600 g/pza.)

**Caja: 5 kg aprox.**

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

**7,95 €/kg**

C-5004 **SEPIA ENTERA MEDIANA (MARRUECOS) (B)** (200/400 g/pza.)

**Caja: 3 kg aprox.**

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

**9,95 €/kg**





# SEPIAS LIMPIAS

TAMAÑO RACIÓN



C-1014 **SEPIA LIMPIA (BLOQUE)** (13/20 pzas./kg)

Caja: 20 kg

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

De origen India. Principalmente son sepias pequeñas, para cocinar de cualquier forma.

**5,95 €/kg**



C-3267 **SEPIA LIMPIA RACIÓN (INDIA)** (200/400 g/pza.)

Caja: 8 kg

La ración de 300 g le sale a **2,84 €**

De origen India. Piezas de 200/400 g. Especial para Mariscadas y Parrilladas de Pescado y Mariscos.

**9,45 €/kg**

ESPECIAL TROCEAR



C-1269 **SEPIA LIMPIA GIGANTE (INDIA)** (+ 1000 g/pza.)

Caja: 10 kg

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

De origen India. Sepias grandes de más de 1000 g de peso cada pieza, especial para trocear.

**6,95 €/kg**



C-3174 **SEPIA LIMPIA (TROCEADA)**

Caja: 6 kg

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

Sepia limpia, pelada, eviscerada y troceada. Su carne es suave y tierna con un alto valor nutricional.

**8,95 €/kg**



C-1289 **PUNTILLAS DE CALAMAR (SIN PLUMA)** (INDIA)

Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 4,74 € neto

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

Puntilla de calamar limpia de pluma lista para descongelar y cocinar.

**3,95 €**



## MÁXIMA CALIDAD

C-3508 **TUBO DE CALAMAR LIMPIO (POTA)** (+20 cm/vaina)

Caja: 7 kg

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

Tubo limpio de POTA de la mejor calidad. Más de 20 cm, especial para plancha y romana.

**5,95 €/kg**





## TANTO TERNURA Y SABROSA COMO UN LOLIGO



C-1176 **POTA DE CALAMAR GRANDE (MOZAMBIQUE)** (+16 cm)

**Caja: 2 kg**

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

C-1211 **CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO PATAGÓNICO**

Bolsa 900 g (netos sin glaseado)

**Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 12,71 € neto**

La ración de **100 g** le sale a **1,27 €**

La pota de Mozambique está considerada una de las mejores del mundo. No por su variedad científica, sino por el caladero donde se cría y pesca.

**4,95 €**/kg

Calamar fino de 13/15 centímetros limpio y troceado, especial para rebozar y guisos.

**9,95 €**



C-3107 **CALAMAR CHIPIRÓN PATAGÓNICO** (8/11 cm/pza.)

**Caja: 10 kg aprox.**

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



C-2119 **CALAMAR CHIPIRÓN PATAGÓNICO LIMPIO (CON PIEL)**

Bandeja 900 g (netos sin glaseado)

**Caja: 6 Bandejas / El kg le sale a 12,16 € neto**

La ración de **200 g** le sale a **2, €**

Se trata de un calamar chipirón entero patagónico, muy sabroso. Congelado en alta mar en barcos nacionales.

**4,65 €**/kg

Calamar patagónico limpio de tripa, pero con piel. Ideal para plancha.

**9,95 €**

## CALAMARES LOLIGO VULGARIS. LA MEJOR VARIEDAD



C-7179 **CALAMAR (LOLIGO VULGARIS) (IWP) (GG/T) (MARRUECOS)** (1000/1500 g/pza.)

**Caja: 12 kg**

C-6000 **CALAMAR (LOLIGO VULGARIS) (IWP) (MARRUECOS)** (200/300 g/pza.)

**Caja: 4 kg aprox.**

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



C-1119 **CALAMAR PLAYA (LOLIGO VULGARIS)** (250/500 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

La ración de **200 g** le sale a **2,39 €**

Calamar Loligo Vulgaris, de origen Mar del Norte. Capturado por barcos de costa. Congelados a -40°C. Calidad, sabor y la mejor textura.

**15,95 €**/kg

**11,95 €**/kg





# Mariscos 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 (AMÉRICA)** (300/400 g/pza.)

**Caja: 14 Unidades / El kg le sale a 25,57 €**

La ración de **100 g** le sale a **2,56 €**

*De origen Canadá, Alaska. Tamaño ración ultracongelado vivo.*

**8,95 €/u**



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

**Caja: 8 Estuches**

La unidad de **100 g** le sale a **0,65 €** aprox.

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

**6,45 €**

## ESTUCHES 1500 g / 1250g (neto sin glaseado)



C-605 **(2) CIGALAS GRANDES** (16/20 pzas./kg)

**Caja: 1 x 1,5 kg**

La ración de **100 g** le sale a **1,30 €**

*Cigala de origen Escocia / Irlanda 1ª calidad.*

**12,95 €/kg**



C-662 **(3) CIGALAS GRANDES** (21/25 pzas./kg)

**Caja: 1 x 1,5 kg**

La ración de **100 g** le sale a **1,20 €**

*Tamaño especial para cocinar en cualquier plato típico como bullabesa, mariscadas, arroces, etc.*

**11,95 €/kg**





C-138 **GALERAS GRANDES** Bandeja 500 g  
Caja: 16 Bandejas / El kg le sale a 6,90 €  
La ración de 100 g le sale a **0,69 €**

Galeras del Mediterráneo para sopas, arroces y plancha.



C-691 **COLAS DE GAMBAS RAYADAS Nº1**  
Caja: 1,20 kg aprox.  
La ración de 100 g le sale a **2,45 €**

Producto de las subastas de Huelva, colas de Alistado MIXTAS casi en su totalidad corresponden al nº1 pero vienen mixta. Especial para gambas al ajillo.

**3,45 €**

**24,50 €/kg**



C-3614 **COLAS DE GAMBÓN (CON PIEL) (B)** (30/60 pzas./kg)  
Caja: 2 kg  
La pieza de 200 g le sale a **2,78 €**

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

**13,90 €/kg**

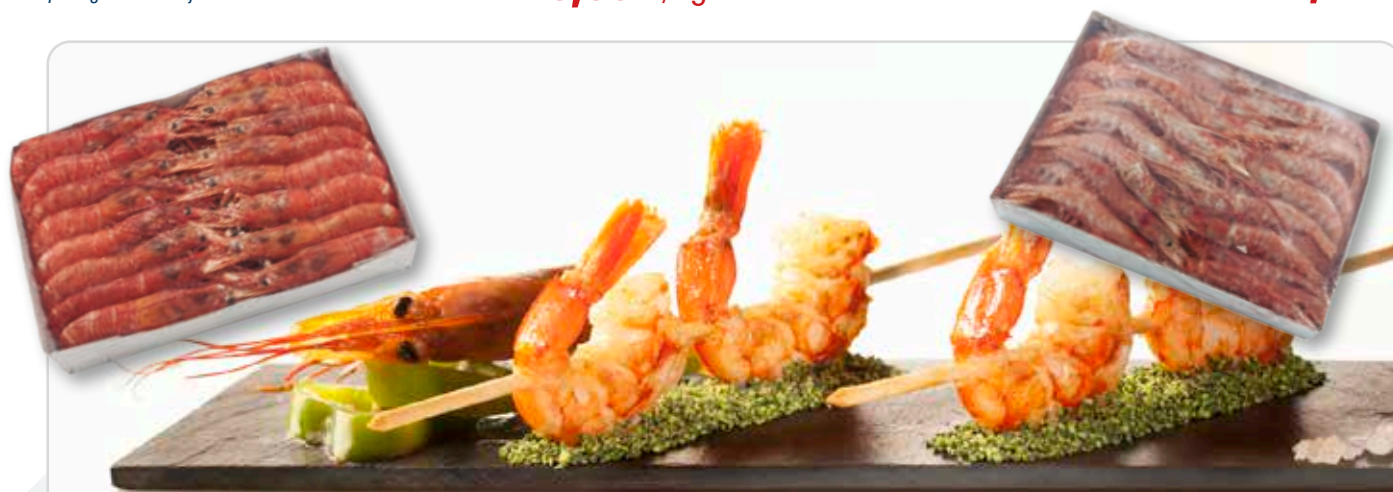
**TOTALMENTE COCIDAS**



C-3531 **COLAS DE LANGOSTINO (COCIDAS) (SIN PIEL)**  
Bolsa 900 g (netos sin glaseado)  
Caja: 5 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **1,28 €**

Colas de langostino cocidos especial para cocteles, ensaladas, salpicón, etc.

**12,75 €**



C-681 **GAMBÓN GIGANTE 3G (T)** (10/20 pzas.) Estuche 2 kg  
Caja: 1 Estuche / El estuche de 2 kg le sale a 17,50 €  
La ración de 200 g le sale a **1,75 €**

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

**8,75 €/kg**

C-617 **GAMBÓN GRANDE (T)** (20/30/40 pzas./kg)  
Estuche 2 kg (netos sin glaseado)  
Caja: 1 Estuche / El estuche de 2 kg le sale a 15,90 €  
La ración de 100 g le sale a **0,80 €**

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

**7,95 €/kg**





Rojos brillantes, tamaño gigante de origen África, espectaculares en su aspecto físico, sabor y textura.



**Gourmet**

## ROJOS / CARABINEROS UN MANJAR PARA EL PALADAR

C-676 **ROJOS BRILLANTES MEDIANOS (HUELVA)** (16/20 pzas./kg)

Caja: 1,15 kg aprox.

La ración de 200 g le sale a **11,90 €**

**59,50 €/kg**



C-35352 **LANGOSTINOS VANNAMEI (COCIDOS)**  
 (40/60 pzas./kg) Estuche 2 kg (netos sin glaseado)

Caja: 1 Estuche / El kg le sale a 7,25 €

La pieza de 200 g le sale a **1,45 €**

Langostino cocido de la variedad Vanamei, listo para descongelar y consumir.

**14,50 €**



C-5597 **GAMBAS RAYADAS GRANDES EXTRA (ÁFRICA)**  
 (45/55 pzas./kg) Estuche 1 kg (netos sin glaseado)

Caja: 1 Estuches

La ración de 22 g le sale a **0,61 €**

La gamba rayada es uno de los mariscos más sabrosos. Principalmente su origen es de Angola, el Congo, Dakar, etc.

**27,90 €/kg**



C-599 **GAMBAS RAYADAS MEDIANAS** (55/75 pzas./kg)

Caja: 1,15 kg aprox.

La ración de 100 g le sale a **2,25 €**

Tamaño mediano, especial para arroces, cocer y plancha.

**22,50 €/kg**



C-630 **GAMBAS RAYADAS PEQUEÑAS (ÁFRICA)**  
 (120/150 pzas./kg)

Caja: 1,15 kg aprox.

La ración de 100 g le sale a **1,27 €**

Tamaño mediano, especial para arroces, cocer y plancha.

**12,65 €/kg**



# Moluscos, el mejor sabor del mar

Los moluscos destacan por su grandísima cantidad de proteínas de alto valor biológico, de forma que aportan todos los aminoácidos esenciales. También aportan un bajo contenido en grasas y colesterol (a pesar de que es común pensar lo contrario), y por tanto también en calorías, lo que se traduce en que son interesantes en dietas equilibradas y bajas en grasas.



C-3102 **ALMEJA FINA (VIETNAM)** (90/120 pzas./kg)

**Caja: 5 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,25 €**

*Una buena almeja tipo carril, ideal para todo tipo de (arroz, guisos, tapeo, vapor, etc.). Limpias, depuradas y llenas de carne.*

**2,49 €/kg**



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

**Caja: 6 Bolsas**

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

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

**4,65 €**



C-202 **MEJILLÓN COCIDO EN SU JUGO** Bolsa 500 g

**Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 3,90 €**

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

*Mejillón gallego cocido en su jugo.*

**1,95 €**



C-3124 **MEJILLONES GRANDES** (80/120 pzas./kg)

**Caja: 3 kg**

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

*Solo la carne del mejillón, ideal para salpicones, ensaladas, sopas, arroces, etc.*

**7,45 €/kg**



C-89 **TELLINA LIMPIA** Bolsa 250 g

**Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 9,76 €**

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

*Tellinas limpias de arena, pasteurizadas y ultracongeladas. Listas en 90 segundos.*

**2,49 €**





# VERDURAS, ENTRANTES Y GUARNICIONES ULTRACONGELADAS

Recolectadas en el mejor momento de la maduración para, en un tiempo breve, ser congeladas. Ésta 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-6002 **ALCACHOFAS CORTADAS** Bolsa 2,5 kg  
**1 Bolsa / La bolsa de 2,5 kg le sale a 8,95 €**  
La ración de **100 g** le sale a **0,36 €**

*Existen varias formas de trocear una alcachofa, estas están en sextos. De origen nacional, muy tiernas.*

**3,58 €**/kg



C-6110 **BOLETUS TROCEADOS (EDULIS) 1ª CALIDAD** Bolsa 1 kg  
**Caja: 5 Bolsas**  
La ración de **100 g** le sale a **1,09 €**

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

**10,85 €**



C-8051 **CEBOLLA TROCEADA** Bolsa 1 kg  
**Caja: 5 Bolsas**  
La ración de **100 g** le sale a **0,17 €**

*Ideal para darle sabor a tus platos. Al estar ya picada, se ahorra un tiempo importante en la cocina.*

**1,65 €**



C-6772 **BRÓCOLI** Bolsa 1 kg  
**Caja: 10 Bolsas**  
La ración de **100 g** le sale a **0,21 €**

*El brócoli es un condimento ideal para darle vida a tus platos caseros. Tierno y de sabor delicado, este producto es cosechado a mano con esmero. Un plato de brócoli contiene casi la vitamina C que necesitas al día.*

**2,10 €**





C-8179 **COLIFLOR** Bolsa 1 kg

**Caja: 10 Bolsas**

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

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

**1,75 €**



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

**Caja: 10 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,25 €**

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

**2,45 €**



C-8035 **VERDURAS PARA SOPA** Bolsa 1 kg

**Caja: 10 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,14 €**

*Variedad de verduras troceaditas, especiales para guisos y sopas. Patata, zanahoria, puerro, judía verde, guisante, coliflor y apio.*

**1,40 €**



C-8262 **ESPINACA HOJA** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

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

*Espinacas tiernas, solo hojas. Sin mermas.*

**1,75 €**



C-3857 **HABITAS SUPERBABY** Bolsa 1 kg

**Caja: 6 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,87 €**

*Habitas de la mejor variedad, las más tiernas. Especial para tortillas y salteados.*

**8,65 €**



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

**Caja: 5 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,21 €**

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

**2,10 €**





C-8025 **JUDÍAS VERDES REDONDAS TROCEADAS** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

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



C-8024 **JUDÍA VERDE PLANA** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,14 €**

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

**1,59 €**

Judías tiernas corte 2/4 centímetros.

**1,39 €**



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

**Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 3,75 €**

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



C-8761 **MENESTRA HUERTA DE NAVARRA** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,25 €**

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

**1,50 €/kg**

Esta menestra es famosa por sus excelentes verduras, esta es una mezcla muy especial de verduras de esta zona: Alcachofa, cardo, champiñón, espárragos blancos, guisantes finos, judía plana, zanahoria.

**2,49 €**



C-6062 **ZANAHORIA A DADOS** Bolsa 2,5 kg

**Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 2,40 €**

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

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

**0,96 €/kg**



C-6042 **REVUELTO DE ESPÁRRAGOS, 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-6103 **SALPICÓN DE MARISCO Y VERDURAS** Bolsa 800 g  
Caja: 8 Bolsas / El kg le sale a 6,06 €  
La ración de 100 g le sale a **0,61 €**

Salpicón con todos los ingredientes listo para descongelar y aliñar. Rodaja calamar cocido, cebolla perla, mejillón cocido, lonchas surimi, pimiento rojo y verde, gambas cocidas.



C-6001 **BRASEADO DE VERDURAS** Bolsa 400 g  
Caja: 14 Bolsas / El kg le sale a 4,25 €  
La ración de 100 g le sale a **0,43 €**

Verduras asadas, listas para descongelar y consumir.

**4,85 €**

**1,70 €**

## La tortilla perfecta



### Modo de Empleo:

1. Sin necesidad de descongelar, terminar de freír 5/10 min.
2. Escurrir el aceite sobrante.
3. Batir 8 huevos y añadirlos a la patata y cebolla.
4. Sazonar al gusto.

C-6050 **MEZCLA PARA TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA**  
Bolsa 1 kg  
Caja: 6 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,27 €**

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

**2,65 €**



C-7155 **SALTEADO CAMPESTRE** Bolsa 1 kg  
Caja: 6 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,29 €**

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.

**2,85 €**



C-7021 **SALTEADO DE HABAS, AJETES Y BACÓN** Bolsa 1 kg  
Caja: 6 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,69 €**

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

**6,90 €**





# PLATOS PRECOCINADOS Y PREPARADOS 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 degustaríamos.



C-316 **BOCADOS DE ATÚN** Bolsa 250g  
 Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 9,80 €  
 La ración de 100 g le sale a **0,98 €**

*Taco de atún empanado, un buen trozo de atún rebozado con una capa crujiente de harina.*

**2,45 €**



## Croquetas caseras, caseras de verdad

C-4339 **SEPIA Y GAMBAS** Bolsa 1 kg  
 Caja: 3 Bolsas  
 La unidad de 30 g le sale a **0,26 €** aprox.

*Croquetas de Sepia y Gambas con una suave bechamel. Sin conservantes ni colorantes. 1ª Calidad.*

**8,65 €**



C-405 **ROLLITOS PRIMAVERA CON SALSA AGRIDULCE** (2 u.)  
 Bolsa 100 g  
 Caja: 40 Bolsas / El kg le sale a 8,20 €  
 La unidad le sale a **0,41 €**

*Auténtico rollito, con una fina pasta y rellenos con los mejores ingredientes. Una buena forma de disfrutar en casa de un apreciado aperitivo oriental.*

**0,82 €**



C-425 **ROLLITOS DE JAMÓN Y QUESO CON SALSA AGRIDULCE** (2 u.)  
 Bolsa 95 g  
 Caja: 40 Bolsas / El kg le sale a 12,00 €  
 La unidad le sale a **0,60 €**

*Relleno de autentico jamón y queso, rebozados con una fina pasta filo que al freirlo quedan crujientes y con un sabor y textura especial.*

**1,20 €**





# ESPECIAL PATATAS PREFRITAS



**C-391 BONIATO PREFRITO** Bolsa 750 g  
Caja: 14 Bolsas / El kg le sale a 4,60 €  
La ración de 100 g le sale a **0,46 €**

Una boniato cortado prefrito, sazonada y ultracongelada como una patata que le da un sabor dulce pero sin perder la forma típica de la patata.

**3,45 €**



**C-383 PATATAS BRAVAS** Bolsa 1 kg  
Caja: 10 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,20 €**

AHORA UN CORTE MÁS GRANDE. Patata prefrita con corte especial para la patata brava. Corte irregular, asemeja al que hacemos en casa. Disfruta, sin esfuerzo, de esta típica tapa en casa.

**1,99 €**



**C-214 PATATAS GAJOS (CRUJIENTES)** Bolsa 1 kg  
Caja: 10 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,22 €**

Crujientes gajos de patata con piel, ligeramente especiada al estilo "Deluxe" y lista para freír.

**2,20 €**



**C-6775 PATATAS DIPPER FRIES** Bolsa 2,5 kg  
Caja: 4 Bolsas  
La bolsa de 2,5 kg le sale a 5,95 €  
La ración de 100 g le sale a **0,24 €**

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

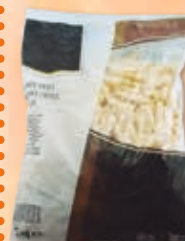
**2,38 €/kg**



**C-6333 PATATAS CORTE FINO (7X7)** Bolsa 2,5 kg  
Caja: 4 Bolsas  
La bolsa de 2,5 kg le sale a 4,95 €  
La ración de 100 g le sale a **0,20 €**

Se trata de unas patatas con corte 7x7 y corte casero irregular, prefritas en un 40% del total, válidas para hornear.

**1,98 €/kg**



**C-6334 PATATAS CORTE GRUESO (10x10)** Bolsa 2,5 kg  
Caja: 4 Bolsas  
La bolsa de 2,5 kg le sale a 4,95 €  
La ración de 100 g le sale a **0,20 €**

Patata de la mejor variedad cortadas 10x10. Al igual que el resto de patatas prefritas, se pueden freír directamente sin descongelar.

**1,98 €/kg**



**C-4223 PATATAS PREFRITAS CORTE CASERO** Bolsa 2,5 kg  
Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 4,95 €  
La ración de 100 g le sale a **0,20 €**

Se trata de unas patatas con corte casero irregular de 10x20 mm, prefritas en un 40% del total, válidas para hornear.

**1,98 €/kg**





C-511 **POLLO ESTILO KENTUCKY** Bolsa 1 kg

**Caja: 3 Bolsas**

La ración de **100 g** le sale a **0,97 €**

75% carne de pollo 100% natural de origen nacional y con un crujiente rebozado. Elaborado con carne de pollo de la zona del contramuslo con un marinado picante. Se puede preparar al horno.

**9,65 €**



C-510 **TIRAS DE POLLO AL CURRY** Bolsa 1 kg

**Caja: 3 Bolsas**

La ración de **100 g** le sale a **0,97 €**

Jugosa carne 100% pollo (65%) marinado con curry y con un crujiente empanado.

**9,65 €**



C-6308 **NUGGETS DE POLLO (EXTRA)** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

La unidad de **21 g** le sale a **0,14 €** aprox.

Nuggets de pollo fabricados con carne de pechuga 100% y un crujiente rebozado que le da una textura y sabor muy especial. Piezas de 21 g aprox.

**6,85 €**



C-7823 **SOLOMILLOS DE POLLO NATURAL REBOZADOS CON CORN FLAKES** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

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

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.

**7,65 €**



C-3071 **SAN JACOBOS (2 x 90 g)** Bolsa 180 g

**Caja: 28 Bolsas / El kg le sale a 3,83 €**

La unidad le sale a **0,35 €**

Clásico San Jacobo de jamón y queso fundido. Delicioso para niños y mayores.

**0,69 €**



C-6863 **JALAPEÑOS TEX-MEX CON CHEDDAR (8/10 u.)** Bolsa 300 g

**Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 8,23 €**

La unidad de **33 g** le sale a **0,27 €** aprox.

Jalapeños de queso Cheddar, estilo restaurante americano/mexicano.

**2,47 €**





C-400 **SUCEDÁNEO DE ANGULAS** Estuche 2 x 100 g

**Caja: 8 Estuches / El kg le sale a 7,45 €**

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

*Sucedáneo de angulas, sacadas del mejor surimi, auténtico sabor. Delicioso en ensaladas, pastas al ajillo etc. Diferencia tus ensaladas con un producto diferente.*

**1,49 €**



C-453 **PALITOS DE MAR** Bolsa 1 kg

**Caja: 10 Bolsas**

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

*Elaborados con el mejor surimi, su sabor y textura los hacen inconfundibles.*

**3,65 €**



C-831 **ANILLAS DE CALAMAR ENHARINADAS** Bolsa 500 g

**Caja: 8 Bolsas / El kg le sale a 8,70 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,87 €**

*Anillas enharinadas, con una materia prima y un enharinado tradicional.*

**4,35 €**



C-3314 **ANILLAS TIERNAS A LA ROMANA** Bolsa 1 kg

**Caja: 4 Bolsas**

La ración de **100 g** le sale a **0,43 €**

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

**4,25 €**



C-159 **FRITURA ENHARINADA PREMIUM** Bolsa 800 g

**Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 9,19 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,92 €**

*Se trata de una fritura mixta compuesta de una selección de productos de calidad, ideal para preparar entrantes y tapas variadas.*

**7,35 €**



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

**Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 6,92 €**

La unidad de **90 g** le sale a **0,62 €**

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

**2,49 €**





**C-402 TORTILLITAS DE CAMARÓN** Bolsa 400 g  
**Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 5,88 €**  
La ración de **100 g** le sale a **0,59 €**

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

**2,35 €**



**C-1080 ALITAS DE POLLO ASADAS** Bolsa 1 kg  
**Caja: 5 Bolsas**  
La ración de **100 g** le sale a **0,59 €**

*Alitas de pollo marinadas grill, pre-fritas y asadas con un suave toque ahumado.*

**5,85 €**



**C-57 TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA "EXQUISE"** (1500 g)  
**1 Unidad / El kg le sale a 3,63 €**  
La ración de **100 g** le sale a **0,36 €**

*Magnífica tortilla de patata y cebolla, fabricada con los mejores ingredientes, lista para descongelar y consumir.*

**5,90 €**



**C-51 GRATÉN DE PATATA** (4 x 120 g) 480 g  
**Caja: 12 Estuches / El kg le sale a 6,77 €**  
La unidad de **120 g** le sale a **0,81 €**

*Maravilloso y práctico Gratén hecho a base de patatas, queso emmental, leche semidesnatada, nata, yema de huevos y especias.*

**3,25 €**



**C-1740 POLLO ASADO** (+700 g)  
**Caja: 6 Unidades / El kg le sale a 5,14 €**  
La ración de **100 g** le sale a **0,51 €**

*Pollo entero asado al vacio con su salsa. Ideal para acompañar con una buena guarnición de patatas.*

**3,60 €**



**C-915 COSTILLAS A LA BARBACOA (CON SALSA)** Envase 550 g  
**Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 10,64 €**  
La ración de **400 g** le sale a **4,25 €**

*Estas costillas de cerdo están asadas en su propio jugo, con un leve aroma a barbacoa. Están extraordinariamente buenas, muy tiernas y con mucha carne.*

**5,85 €/u**





**Sibarit**  
BY ABORDO  
SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

Horno: 15 min. a 220°  
Microondas: 8 min. a 400W



C-1982 **CARRILLADA DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES**  
Bolsa 300/350 g

Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 15,23 € **4,95 €/u**

C-984 **CARRILLADA DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES**  
Estuche 300 g

Caja: 12 Unidades / El kg le sale a 19,67 € **5,90 €/u**

**Sibarit**  
BY ABORDO  
SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

Horno: 15 min. a 220°  
Microondas: 8 min. a 400W



C-1981 **CARRILLADA DE TERNERA CON SALSA**  
Bolsa 300/350 g

Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 15,60 € **5,85 €/u**

C-985 **CARRILLADA DE TERNERA CON SALSA DE BOLETUS**  
Estuche 350 g

Caja: 12 Unidades / El kg le sale a 19,71 € **6,90 €/u**

**Sibarit**  
BY ABORDO  
SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

Horno: 15 min. a 220°  
Microondas: 8 min. a 500W



C-1741 **SECRETO DE CERDO IBÉRICO CONFITADO CON UN TOQUE DE ROMERO** (200 g/paza. aprox)

Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 21,75 €

Secreto de cerdo ibérico (99%), romero, ajo laminado y sal.

**4,35 €/u**



Horno: 15 min. a 220°  
Microondas: 8 min. a 500W

C-983 **SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE SETAS Y FOIE**  
Estuche 300 g

Caja: 16 Unidades / El kg le sale a 19,17 €

Solomillo de cerdo con una salsa exquisita de setas y foie, de elaboración casera y de muy buena calidad.

**5,75 €/u**

**Sibarit**  
BY ABORDO  
SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

Horno: 15 min. a 220°  
Microondas: 8 min. a 500W



C-1983 **SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE SETAS Y FOIE**  
Bolsa 300/350 g

Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 15,23 €

Solomillo de cerdo con una salsa exquisita de setas y foie, de elaboración casera y de muy buena calidad.

**4,95 €/u**



Horno: 15 min. a 220°  
Microondas: 8 min. a 500W

C-6140 **CODILLO DE CERDO (COCIDO)** Bolsa 400 g

Caja: 8 Bolsas / El kg le sale a 6,13 €

1/2 Codillo de cerdo cocido y envasado al vacío. Se puede consumir solo o añadiéndole una guarnición de verduras, puré de patatas, tomate frito, etc.

**2,45 €/u**





C-817 **CANELONES DE CARNE** (40 g/u)  
Caja: 100 Unidades / El kg le sale a 4,25 €



C-816 **CANELONES DE ESPINACAS** (40 g/u)  
Caja: 100 Unidades / El kg le sale a 4,25 €

*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.*

**0,17 €/u**

*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 salsear y gratinar a su gusto.*

**0,17 €/u**



C-335 **CANELÓN DE CARNE CON FOIE Y TRUFA** (90 g/u)  
Caja: 3 kg / El kg le sale a 11,65 €

*Canelones de Carnes de Vacuno, foie gras y trufa sin bechamel. 90 g/unidad.*

**1,05 €/u**



**SABROSAS PIZZAS  
FAMILIARES**

C-807 **PIZZA BACON Y ATÚN** (600 g)  
C-803 **PIZZA JAMÓN Y QUESO** (600 g)  
Caja: 5 Unidades

**PIZZAS DE 600 g**  
Ideales para 6 raciones

**3,65 €**

*Magníficas pizzas familiares realizadas con ingredientes de primera calidad.*





# 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.

## HELADOS DE CREMA



C-1091 **Chocolate**  
C-1094 **Vainilla**

**Tarrinas de 2,5 L**

La bola estándar de 44 ml le sale a **0,08 €**

**3,99 €**



C-1099 **SORBETE DE LIMÓN** Tarrina 2,5 L

**1 Unidad**

El litro le sale a **1,80 €**

Sorbete de limón de gran calidad, fabricado con las mejores materias primas.



C-968 **CONOS DE TURRÓN** (120 ml/u)

**Caja: 16 Unidades / El litro le sale a 4,92 €**

**4,50 €**

Conos de turrón con un sabor excelente. (Para venta por unidad).

**0,59 €/u**





**C-312 SURTIDO DE HELADOS ARTESANOS**

(4 x 125 ml)

**Caja: 4 Estuches / El litro le sale a 11,90 €**

La unidad de **125 ml** le sale a **1,49 €**

Surtido de helados elaborados de la forma más artesanal.  
4 sabores distintos: Caramelo, 3 chocolates, turrón y mandarina. ¡Quién lo pruebe repetirá!

**5,95 €**



**C-2017 COULANT DE CHOCOLATE**

**Caja: 20 Unidades / El kg le sale a 9,00 €**

La unidad de **100 ml** le sale a **0,85 €**

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.

**0,90 €/u**



**C-891 TARTA CARROT CAKE (1,9 kg)**

**1 Unidad / El kg le sale a 13,03 €**

La ración de **119 g** le sale a **1,55 €** aprox.

Su sabor es sorprendente, suave, es esponjosa, con un ligero sabor a zanahoria y especias que se complementa a la perfección con los trozos de nueces que encuentras a cada bocado.

**24,75 €**

**16**  
RACIONES  
aprox.



**C-892 TARTA RED VELVET (1,1 kg)**

**1 Unidad / El kg le sale a 15,23 €**

La ración de **69 g** le sale a **1,05 €** aprox.

Por si no sabes que es, es una tarta para los que no les gusta el chocolate muy intenso, una tarta que va entre la vainilla y el chocolate suave..algo con una textura aterciopelada, de ahí su nombre Red Velvet, terciopelo rojo.

**16,75 €**

**16**  
RACIONES  
aprox.



**C-2155 TARTA DE MANZANA (1100 g)**

**Caja: 8 Unidades**

La ración de **137 g** le sale a **0,81 €**

Tarta de manzana natural, estilo holandés.

**6,45 €**

**8**  
RACIONES





# HORNO Y BOLLERÍA

## ELABORACIÓN TRADICIONAL

(LISTOS PARA HORNEAR)



**0,31** €/u

C-2713 **CROISSANT GRANDE** (85 g)  
**Caja: 44 Unidades**  
El kg le sale a 3,65 €

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



**0,39** €/u

C-2724 **EMPANADILLAS DE ATÚN** (112 g)  
**Caja: 40 Unidades**  
El kg le sale a 3,48 €

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



**0,39** €/u

C-2722 **EMPANADILLAS DE PISTO** (112 g)  
**Caja: 40 Unidades**  
El kg le sale a 3,48 €

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



**0,37** €/u

C--2700 **VIENÉS** (280 g)  
**Caja: 25 Unidades**  
El kg le sale a 1,32 €

Descongelar durante 20 min. aprox. y cocer 18 min. en horno precalentado a 180°.



**0,65** €/u

C-4338 **BARRA GALLEGA** (260 g)  
**Caja: 22 Unidades**  
El kg le sale a 2,50 €

Descongelar durante 30 min. y cocer 20 min. en horno precalentado a 180°.



**0,75** €/u

C-4508 **FABIOLA PICOS** (275 g)  
**Caja: 24 Unidades**  
El kg le sale a 2,73€

Pan estilo gallego precocido y ultracongelado, muy práctico, un valor añadido para sus clientes. Para hornear. Descongelar durante 20 min y cocer 15 min en horno precalentado.



**0,70** €/u

C-2854 **PAYESA DE CEREALES** (300 g)  
**Caja: 29 Unidades**  
El kg le sale a 2,33 €

Para hornear, descongelar durante 30 min y cocer 15 min en horno precalentado a 180°.



**0,21** €/u

C-2009 **PAN ROMBO** (60 g)  
**Caja: 50 Unidades**  
El kg le sale a 3,50 €

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

**ESPECIAL BOCADILLOS**



**0,29** €/u

C-2709 **VIENÉS RÚSTICO (ANDALUZ)** (160 g)  
**Caja: 46 Unidades**  
El kg le sale a 1,63 €

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°.



**0,80** €/u

C-9820 **PIONONOS** (20 u)  
**Caja: 20 Unidades**  
El kg le sale a 0,53 €

Pionono, Bizcocho enrollado relleno de crema pastelera.





# 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.



C-4209 **BACÓN PRECORTADO ½ PIEZA** (1800 g aprox.)

Caja: 2 Piezas

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

Es una panceta de cerdo entera, no va reconstituido, cocido al horno y ahumado por fuera, se presenta en molde rectangular y precortado a 2 mm. 1/2 Piezas de 1,8 kg. aprox. **SIN GLUTEN** y **SIN LACTOSA**



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

Pieza 3 kg aprox.

La ración de 150 g le sale a **0,52 €**

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

**4,95 €/kg**

**3,45 €/kg**



C-4205 **LOMO ADOBADO COCIDO**

Pieza 3 kg aprox.

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

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**.

**4,95 €/kg**



C-4301 **CALLOS CASEROS**

Pieza 2,5 kg

La ración de 150 g le sale a **1,00 €**

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.

**6,65 €/kg**





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

**1 Unidad**

La ración de **100 g** le sale a **0,87 €**

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.

**8,65 €**



C-4154 **BARRA SÁNDWICH PREMIUM** (3,3 kg aprox.)

**1 Unidad**

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

Preparado lácteo en barra 11 x 11, con un 30% de queso. Se llama preparado lácteo porque el componente graso es vegetal y no grasa láctea, eso supone que no se le puede llamar queso aun teniendo un mínimo porcentaje.

**5,70 €/kg**



C-4487 **ENSALADA DE AHUMADOS** Tarrina 500 g

**1 Unidad** / El kg le sale a 17,30 €

La ración de **100 g** le sale a **1,73 €**

Todo el proceso de elaboración es manual y artesanal, ideal para aperitivos, entremeses y ensaladas.

**8,65 €**



C-4551 **SALPICÓN CUBO** (1,4 kg)

**1 Unidad** / El kg le sale a 9,61 €

La ración de **200 g** le sale a **1,92 €**

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

**13,45 €**



C-4478 **LOMOS DE SARDINA GRANDÓN AHUMADOS** Tarrina 900 g

**1 Unidad** / El kg le sale a 26,28 €

La ración de **100 g** le sale a **2,63 €**

Lomos de sardina "Grandón" ahumados con humo de madera, con lo cual se consigue una textura muy agradable y un sabor especial. Es un producto que necesita estar refrigerado por la poca sal que contiene.

**23,65 €**



C-9689 **SALSA ALLIOLI** Bote 2000 ml

C-9684 **SALSA BRAVA** Bote 2000 ml

**1 Unidad** / El litro le sale a 4,48 €

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

Auténticas saladas allioli y brava caseras al estilo tradicional con un picante suave y agradable al paladar.

**8,95 €**





# Productos Ambiente sin necesidad de frío

Productos sin necesidad de frío. Máxima calidad del mejor origen en aceites, caldos, salsas, conservas, pastas, etc.



**ESPECIAL FRITURAS**

C-14263 **ACEITE REFINADO DE GIRASOL** Garrafa 5 L  
Caja: 3 Unidades / El litro le sale a 1,99 €

Aceite 100% girasol. Especial para frituras.

**9,95 €**



C-9892 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE)** Garrafa 5 L  
Caja: 3 Unidades / El litro le sale a 5,70 €

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

**28,50 €**



C-9700 **OLI DE SANSA D'OLIVA** Garrafa 5 L  
Caja: 3 Unidades / El litro le sale a 3,59 €

El aceite de Orujo de Oliva con aceite de Oliva Virgen Extra (Sansa d'Oliva en Valencià) procedente del tratamiento del producto obtenido tras la extracción del aceite de oliva virgen extra 100%.

**17,95 €**



**ESPECIAL FRITURAS**

C-9705 **ACEITE VEGETAL REFINADO** Garrafa 10 L  
1 Unidad / El litro le sale a 2,35 €

Aceite especial para freír, vegetal 100%. Fríe sin espumas ni humos ni malos olores a altas temperaturas. De gran estabilidad gracias a su contenido rico en ácido oleico. Máximo rendimiento garantizado, reutilizable numerosas veces sin deteriorarse.

**23,50 €**





C-9343 **ACEITUNA RELLENA ANCHOA** Galón 1500 g  
Caja: 6 Unidades / El kg le sale a 2,30 €

Aceitunas manzanilla rellenas de anchoa.

**3,45 €**



C-15324 **CACAHUETE MONDADO CRUDO** Bolsa 1 kg  
1 Unidad

Recomendado para freír o tostar al gusto de cada uno y para repostería.

**2,30 €**



C-8732 **NOCILLA REPOSTERÍA** Bote 2 kg  
Caja: 4 Botes / El kg le sale a 4,98 €

Exquisita crema de chocolate, ideal para repostería, rellenar creps, etc.

**10,95 €**



C-9322 **SIROPE DE CHOCOLATE**  
Botellas 900 ml  
1 Unidad / El litro le sale a 3,28 €

La mejor combinación de sabor y textura de la forma más tradicional, con nuestra receta casera, hemos logrado el mejor condimento para disfrutar en infinidad de platos: gofres, tartas, cupcakes, tortitas, bizcochos, fresas, galletas, helados, bollos.

**2,95 €/u**



C-9516 **ATÚN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL** (3 x 80 g)  
Caja: 32 Unidades / El kg le sale a 6,46 €

Atún claro en aceite vegetal. Pack de 3 latas de 80 g. Producto elaborado con la parte más sabrosa del atún, el solomillo, para obtener un sabor y textura inigualables.

**1,55 €**



C-4699 **ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL (TRONCO)** Bolsa 1 kg  
1 Unidad

Se trata de una bolsa de atún con aceite vegetal y sal prácticamente sin merma. Ideal para ensaladas, pizzas, bocadillos, etc.

**6,45 €**





C-9579 **ATÚN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL RO 900 g / 650 g**  
**Caja: 12 Unidades**

*Atún al 50% de migas y tronco. En lata de 900 g con 650 g netos escurridos.*

**6,60 €**



C-4607 **CALDO PARA PAELLA CON SOFRITO**  
**Brick 1 L**  
**Caja: 12 Bricks**

*El Caldo con sofrito te permite preparar con gran facilidad una paella, ya que ahorra la elaboración tanto del sofrito como del caldo. Incluye el caldo gambas, pescado y aceite de oliva y por otro el sofrito con hortalizas seleccionadas.*

**1,85 €**



C-4601 **CALDO DE POLLO**  
C-4602 **CALDO DE COCIDO**  
C-4631 **CALDO DE VERDURAS**  
**Brick 1 L**  
**Caja: 12 Bricks**

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

**0,95 €**



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

*Caldo de pescado, listo para calentar y consumir*

**1,00 €**



C-15338 **CHAMPINÓN LAMINADO** **Lata 3 kg**  
**Caja: 6 Latas / El kg le sale a 1,80 €**

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

**5,40 €**



C-9665 **PUNTAS DE ESPÁRRAGOS BLANCOS EXTRA** **Tarro 212 g**  
**Caja: 24 Tarros / El kg le sale a 4,72 €**

*Los espárragos son una excelente guarnición para acompañar todo tipo de platos de carne y pescado.*

**1,00 €**





C-9729 **HABAS TIERNAS** Tarro 370 g  
Caja: 12 Unidades / El kg le sale a 4,55 €



C-9546 **PIMIENTO MORRÓN A TIRAS** Tarro 314 g  
Caja: 24 Unidades / El kg le sale a 2,83 €

Las habas mas tiernas siempre disponibles.

**1,00 €**

Pimiento morrón, asado y en conserva. Especial ensaladas

**0,89 €**



C-9728 **TOMATE ENTERO PELADO** Bote 1 kg  
Caja: 12 Unidades



C-9991 **TOMATE TRITURADO** Bote 5 kg  
1 Unidad / El kg le sale a 1,25 €

Tomate natural entero pelado en lata abrefácil de 1 kg.

**0,95 €**

Tomate maduro, natural y triturado. Listo para cocinar.

**4,99 €**



C-1447 **HARINA DE TRIGO** Paquete 1 kg  
Caja: 10 Unidades



C-9941 **SAL PARA HORNEAR** Bolsa 2 kg  
Caja: 8 Bolsas

Harina de trigo duro, especial para rebozados.

**0,95 €**

Sal marina procedente del Mar Mediterráneo. Grano cristalino, de color blanco, salino, limpio, suelto y soluble.

**0,59 €**





C-9688 **SALSA KETCHUP** Bote 1850 g

**1 Unidad** / El kilo le sale a 1,22 €

*Muy práctica en la cocina y confiere a ciertos platos un agradable sabor.*

**2,25 €**



# Vinoteca

*Seleccionamos los mejores vinos para los mejores maridajes*

C-9994 **VINO TINTO COSECHERO**

Botella 75 cl

**Caja: 6 Botellas** / El litro le sale a 1,53 €

*Vino tinto cosechero, combina con aperitivos, todo tipo de carnes, guisos y entrantes.*

**1,25 €**



C-9995 **VINO BLANCO TURBIO**

Botella 75 cl

**Caja: 6 Botellas** / El litro le sale a 1,60 €

*La turbidez proviene de levaduras en suspensión, que no tienen nada que ver con los posos del vino que provienen de la precipitación de las materias colorantes. El turbio es el vino más vendido en los restaurantes gallegos.*

**1,20 €**





Atrévete con nuestros pescados,  
moluscos y mariscos frescos.  
Consulta todo el catálogo en nuestra web:  
[www.abordo.es/horeca](http://www.abordo.es/horeca)

o descárgate el catálogo:



# Pescados, Moluscos y Mariscos frescos desde su origen

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 VALENCIANA, 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:

**963 979 210**  
[www.abordo.es](http://www.abordo.es)



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