



CONGELADOS · REFRIGERADOS · FRESCOS

**DIVISIÓN
HO.RE.CA.**

HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

2018
ABRIL

100% Calidad los
365 días del año



Nuestro **Trabajo** es hacer
que el suyo resulte **Excelente**

En Abordo le garantizamos **Profesionalidad:**

El equipo humano que componemos ABORDO garantizamos un servicio profesional y personalizado adaptándonos siempre a sus necesidades.

Verduras 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.

NUEVO



C-1592 EDAMAME COCIDO CON SAL

Bolsa 500 g

Caja: 20 Bolsas

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.



C-7012 MEZCLA ROMANESCO

Bolsa 1 kg

Caja: 10 Bolsas

Mezclas para sopas y estofados compuesta por romanesco 25 %, zanahorias en tiras 25 %, zanahoria amarilla en tiras 25 % y judías tiernas cortadas 25 %.



C-6110 BOLETUS TROCEADO (EDULIS) 1ª CALIDAD

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

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



C-6772 BRÓCOLI
Bolsa 1 kg
Caja: 10 Bolsas

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.



C-8051 CEBOLLA TROCEADA
Bolsa 1 kg
Caja: 5 Bolsas

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



C-8262 ESPINACA HOJA
Bolsa 1 kg
Caja: 5 Bolsas

Espinacas tiernas, solo hojas. Sin mermas.



C-8020 GARROFÓN
Bolsa 1 kg
Caja: 5 Bolsas

El garrofón es una legumbre típica de la cocina Valenciana muy habitual en las paellas más tradicionales, ensaladas y guarniciones.



C-8025 JUDÍA VERDE TROCEADA
Bolsa 1 kg
Caja: 5 Bolsas

Judía sin puntas, corte 2/4 cm tiernas.



C-8239 PISTO DE VERDURAS
Bolsa 1 kg
Caja: 10 Bolsas

Listas para darle el toque final. Berenjena, calabacín, pimientos verdes y rojos, y cebolla.



C-6385 ARROZ 6 DELICIAS
Bolsa 1 kg
Caja: 6 Bolsas

Garantizamos los mejores ingredientes, sin escatimar en la mezcla de más valor, arroz, gambas peladas, tortilla, jamón, guisantes y zanahoria.

Guarniciones y Entrantes

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-6393 ENSALADA CON GAMBAS

Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

Ingredientes naturales de 1ª calidad. Zanahoria, maíz, surimi y gambas cocidas.



C-8029 MENESTRA CON ESPÁRRAGOS

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

Una composición ideal para una menestra de calidad y baja en calorías: Judía verde, guisante, zanahoria, coliflor, alcachofa, champiñón y espárrago blanco.



C-8761 MENESTRA HUERTA DE NAVARRA

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

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.

Pescados Azules



Con su alto contenido graso (en comparación con otros pescados), sus grasas son de tipo polinsaturado, por lo que disminuyen los niveles de colesterol LDL (“malo”) y aumentan los niveles de colesterol HDL (“bueno”), por tanto se minimizan los riesgos de enfermedades cardiovasculares.



C-3954 FILETES DE LUBINA CON PIEL
(80/120 g/pza.)

Caja: 3 Kg

Filetes de lubina de 80/120 g/pza. Desescamados, desespinaados y sin mermas. Muy prácticos para consumir según necesidades. Congelados en IQF.



C-6120 LOMITOS DE SALMÓN SALAR
C-7120 LOMITOS DE SALMÓN ESTILO PROVENZAL
C-8120 LOMITOS DE SALMÓN CON PIEL
(2 x 125 g)

Caja: 12 Unidades

La ración de **125 g** le sale a **2,48 €**



C-1131 SOLOMILLOS DE ATÚN
(2 x 125 g)

Caja: 24 Unidades

Solomillo de atún, sin sangacho, desangrados, listos para cocinar, envasados al vacío de dos en dos.



C-8106 LOMOS ENTEROS DE EMPERADOR
(3/4 kg/pza. aprox.)

Caja: 14 kg aprox.

Lomos de Pez Espada enteros sin cortar (ideal para fresquear) sacados de piezas de 50/70 kg, especial para las cartas más exigentes.



C-8111 EMPERADOR A CORTADAS

Caja: 3 kg

Cortadas medianas de 150/200 g aprox. de pez espada sacados de piezas de (30/50 kg) sin higienizar. Especial carta.



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-3451 LOMOS DE MERLUZA AUSTRAL
(200/350 g/pza.)

Caja: 2 kg

Lomos de merluza austral. Desespinaados y envueltos uno a uno.



C-3141 VENTRESCA DE MERLUZA AUSTRAL
(80/120 g/pza.)

Caja: 2 Kg

Ventrescas sin espinas piezas entre 80/120 gramos, de la mejor merluza del mundo (Australis).



C-1648 FILETES DE GALLO (SAN PEDRO)
(150/200 g/pza.) Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

Caja: 5 Bolsas

San Pedro, pescado con un sabor especial, textura consistente, especial plancha y frituras.



C-6297 FRITURA PESCADO (ARROCES Y FIDEUÁS)
Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

Mezcla de pescados y mariscos, sin piel ni espinas, ni mermas, especial para frituras, arroces y fondos de pescados. Tacos de calamar, gambas peladas, sepia, mejillones cocidos, y chipirón troceado.



C-3096 FILETES DE VENTRESCA DE BACALAO ENTEROS

Caja: 5 Kg

Ventresca de bacalao blanco (Gadus morhua), especial para trocear y cocinar en fritura y guisos.



**C-3190 FILETES DE BACALAO GRIS
(500/1500 g/pza.)**

Caja: 11 Kg

Filetes desespinaados al punto de sal de 500/1500 g. De ellos podrá sacar estupendos lomos y centros. También llamado Fogonero o Carbonero. (1ª calidad).



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

Caja: 3 kg

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.



C-3341 FILETES DE BACALADILLA (IQF)

Caja: 5 kg

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



C-3201 TACOS DE RAPE (2 X 2)
Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas
El Kg le sale a 6,06 €

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



C-3148 COCOCHAS DE RAPE GIGANTE

Caja: 1,4 kg aprox.

Las cocochoas de todos los pescados son consideradas una delicatesen, las de rape son las de mayor prestigio dentro de las especialidades en este género.



C-3202 COLA DE RAPE GIGANTE (SIN PIEL)
(+3000 g/pza.)

Caja: 4 kg aprox.

Colas de rape limpias de la mejor variedad y origen, higienizadas y etiquetadas con peso.

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 pueden disfrutarlos sus clientes, siempre que quieran, con todo su sabor, gracias a los productos ultracongelados que le ofrecemos en Abordo.



C-1076 PATAS DE PULPO COCIDAS (8 patas + 120 g)

Caja: 1,5 kg

Bandeja con 8 patas de pulpo de más 120 g aprox. De la mejor calidad, ya cocidas, con una textura especial.



C-3209 SEPIA LIMPIA TIRAS (MARRUECOS) Bandeja 1 kg

Caja: 6 Bandejas

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



C-3264 SEPIA LIMPIA MEDIANA (INDIA) (5/7 pzas./kg)

Caja: 6 kg

De origen India. Piezas de 150/250 g.



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

Caja: 10 kg

ESPECIAL TROCEAR

Sepias limpias de más de 1 kg. Elaboradas de forma artesanal, manteniendo su textura y sabor natural de un producto de máxima calidad.



C-3449 HUEVAS DE SEPIA (MARRUECOS)

Envase 1 kg

1 Unidad

Huevas de sepia de origen Marruecos de la máxima calidad. El mejor origen de la sepia, presentadas en planchas de 1000 g.



C-3167 SEPIA ENTERA GRANDE (YEMEN) (300/600 g/pza.)

Caja: 12,5 kg aprox.

Sepia grande entera del mejor origen, tamaño ración, de la mejor textura y sabor. Pescada y ultracongelada para garantizar la máxima frescura.



C-3158 SEPIA ENTERA MEDIANA (ÁFRICA) (T) (250/300 g/pza. aprox.)

Caja: 3,2 kg aprox.

Sepia entera 250/300 g/pza. aprox. Una o dos pastillas por caja. De origen África, Marruecos, Ghana y Mauritania principalmente.



C-5005 CALAMAR (INDIA)

(3/6 pzas./kg)

Caja: 2 kg

Se trata de un calamar de origen India. Tamaño grande de 18/22 cm de vaina. Especial para planchas, romana, rellenar, etc.



C-1164 CALAMAR CHIPIRÓN ENTERO (INDIA)

(100 pzas./kg aprox.) Bloque 900 g

Caja: 12 bloques

Puntilla de calamar (India), 100 pzas./kg aprox. Lavada en bloque.



C-3211 CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO (EXTRA)

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

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



C-1119 CALAMAR FRANCÉS

(300/500 g/pza.)

Caja: 10 kg (2 x 5 kg)

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



C-6316 CALAMAR PATAGÓNICO

(+25 cm/vaina)

Caja: 12 kg aprox.

Calamar patagónico de gran tamaño, especial para una ración, planchas, romana, guisos de pescado.



C-1007 PUNTILLAS DE CALAMAR JAPÓNICA (SIN PLUMA)

Bolsa 800 g

Caja: 6 Bolsas

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



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

Bolsa 800 g

Caja: 6 Bolsas

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

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-1644 BOCAS DE BUEY
COCIDAS Y PRECORTADAS**
Bolsa 500 g

Caja: 12 Bolsas

Bocas de buey de mar cocidas precortadas para facilitar el consumo.



C-2654 CANGREJO AZUL
Bandeja 1 kg

Caja: 7 Bandejas

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



**C-992 PINZAS DE CANGREJO REAL COCIDAS
(PRECORTADAS)**

Caja: 2 kg

Pinzas de cangrejo Real, cocidas. Su carne es muy rica y cotizada y muy alta en proteínas. Es uno de los mariscos más excepcionales e impresionantes en todo el mundo.



C-993 PATAS DE CANGREJO REAL CRUDAS
(900/1300 g/pza.)

Caja: 18 kg

Las patas de cangrejo Real es uno de los mariscos más excepcionales e impresionantes en todo el mundo. Su carne es muy versátil y puede ser cocida, al vapor, al horno o asada a la parrilla.



C-3694 BOGAVANTE GRANDE AZUL
(400/600 g/pza.)

Caja: 8 Unidades

Bogavante Azul Calidad superior. Es el que se suele vender normalmente en fresco.



C-687 ROJOS BRILLANTES GRANDES (ÁFRICA)
(14/18 pzas./kg)

1 Estuche de 1200 g aprox.

Rojos Brillantes del mejor origen, calidad insuperable.

C-684



C-617 GAMBÓN GRANDE (T) (30/40 pzas./kg)
C-684 GAMBÓN GIGANTE (T) (20/30 pzas./kg)

1 Estuche de 2 kg

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

Gourmet



C-608 GAMBA RAYADA 3G (COSTA)
(15/25 pzas./kg)

1 Estuche de 1,30kg aprox.

Gamba rayada de las costas de Huelva, Cádiz y Marruecos, calidad excepcional.

Gourmet



C-597 GAMBA RAYADA GRANDE EXTRA (ÁFRICA)
(45/55 pzas./kg)

1 Estuche de 1 kg aprox.

La Gamba Rayada es sobretodo para plancha, sin dejar de ser un marisco también muy utilizado en arroces y cocidas. El origen y tamaño, determinan su calidad.



C-3646 (00) CIGALAS GIGANTES 3G
(6/8 pzas./kg) Estuche 1500 g

1 Estuche de 1350 g (neto, sin glaseado)

Tamaño especial para cocer, a la plancha, aconsejamos partidas por la mitad. De origen Escocia, llena y con todo el sabor de un producto de calidad.



C-3645 (1) CIGALAS GRANDES (TRONCO)
(11/15 pzas./kg) Estuche 1500 g

1 Estuche de 1350 g (neto, sin glaseado)

Cigala de origen Escocia/Irlanda, 1ª calidad.



C-3605 (2) CIGALAS GRANDES
(16/20 pzas./kg) Estuche 1500 g

1 Estuche de 1350 g (neto, sin glaseado)

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



C-3633 CIGALAS ARROCCERAS
(40/60 pzas./kg)

Caja: 2 kg

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



C-386 COLAS DE GAMBÓN (SIN PIEL) (IQF)

Bolsa 1 kg (neto)

Caja: 6 kg

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



C-3531 COLAS DE LANGOSTINO COCIDAS (SIN PIEL)

(60/100 pzas./lb) Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

Colas de langostino cocido. Especial para cócteles, ensaladas, salpicón, etc...



C-623 LANGOSTINOS GRANDES COCIDOS

(40/60 pzas.)

Caja: 2 kg

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



C-828 GAMBAS PELADAS

(10/30 pzas./lb) Bolsa 650 g (neto)

Caja: 5 Bolsas

Gambas peladas, la variedad y el glaseo son diferentes dependiendo de las partidas, especial para ensaladas, guisos, etc.



C-6654 GAMBA PELADA

(30/70 pzas./lb) Bolsa 650 g (neto)

Caja: 5 Bolsas

Especial para hacer al ajillo y otras especialidades que usted pueda cocinar con un producto de calidad como este.

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-959 CARACOL PRECOCIDO AVELLANÉ

Bolsa 500 g

Caja: 12 Bolsas

Es un caracol adulto, pero pequeño, especial para cocinar en caldo, tomate, etc..



C-3117 NAVAJAS LIMPIAS Y DEPURADAS

Bolsa 1 Kg

Caja: 6 bolsas

Navajas de origen Irlanda, tamaño grande + 15 cm depuradas al 100%.



C-89 TELLINA LIMPIA

Bolsa 250 g

Caja: 12 bolsas



C-601 MEJILLÓN PASTEURIZADO

Bolsa 1 kg

Caja: 10 Bolsas

Mejillones en su propio jugo, especial microondas. Perfectos como tapa y también para sopas y arroces. Enteros, cocidos en su propio jugo y envasados al vacío.



Precocinados rápidos de preparar y sin mermas



C-57 TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA "EXQUISE"
Estuche 1500 g

1 unidad

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

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-6798 CROQUETÓN DE BACALAO
C-6631 CROQUETÓN DE SETAS
C-6788 CROQUETÓN DE ESTOFADO DE POLLO
C-6348 CROQUETÓN DE IBÉRICOS
C-8341 CROQUETÓN DE SEPIA Y GAMBAS

Bolsas 1 kg

Caja: 3 Bolsas

Croquetones caseros elaborados artesanalmente con deliciosa bechamel y productos de 1ª calidad. Gustosos y de un intenso sabor.



C-798 ALBÓNDIGAS CASERAS DE BACALAO

Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

Auténticas albóndigas de bacalao con patata, huevo y perejil al estilo casero. 30 g/pza. aprox.



C-2110 HAMBURGUESAS DE ATÚN (80 g/u)

Caja: 4 kg

Hamburguesa gruesa de atún, sacadas de las partes más nobles del animal, sin piel ni espinas, ricas en omega 3, especial para dietas.



C-6473 PESCADO ENHARINADO
Bolsa 500 g

Caja: 16 Bolsas

Directo del congelador a la freidora, sin nada de trabajo y sin ensuciar.



C-402 TORTILLITAS DE CAMARÓN Bolsa 300 g

Caja: 12 bolsas

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



C-6152 VARITAS DE MERLUZA EMPANADAS Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

Varitas de merluza rebozados especial para menús infantiles.



C-400 SUCEDÁNEO DE ANGULAS Estuche 200 g

Caja: 20 estuches

Sucedáneo de angulas, sacadas del mejor surimi, auténtico sabor. Delicioso en ensaladas, pastas al ajillo etc.



C-486 SUCEDÁNEO DE PINZAS DE CANGREJO Estuche 150 g

Caja: 20 estuches

Surimi de primera calidad en forma de pinzas de cangrejo. Otra manera de disfrutar de un buen surimi.



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

Caja: 4 bolsas

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



C-775 PATATAS DIPPER FRIES Bolsa 750 g

Caja: 12 Bolsas
El Kg le sale a 1,47 €

Patata cortada tipo teja, rebozada con hierbas.



C-304 PATATAS PATATAS BRAVA Bolsa 2,5 kg

Caja: 4 bolsas

Cortadas a una medida perfecta para restauración, ya que se frien uniformemente



C-501 FILETES DE PECHUGA DE POLLO EMPANADOS Bolsa 800 g

Caja: 5 Bolsas
El Kg le sale a 4,94 €

Se trata de un filete de pechuga empanada. Ideal para segundo plato.

Carnes Ultracongeladas tu mejor aliado en la cocina



C-1301 ALBÓNDIGAS DE CARNE MIXTA

Bolsa 1250 g

Caja: 4 Bolsas

La bolsa de 1250 g le sale a 3,90 €

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



C-5531 CONEJO LIMPIO NACIONAL TROCEADO

Pieza 6 kg

Se trata de conejo troceado, ideal para hacer arroces, frito, al ajillo o en salsa.



C-520 PINCHO ROJO DE CARNE DE CERDO

Caja: 20 unidades

Típica banderilla de carne de cerdo adobada, pincho de palo. Piezas de 80 g aprox. (20 pzas. la caja).



C-2208 PINCHO TIPO ANDALUZ

Caja: 20 unidades

El auténtico pincho moruno amarillo 100 % jamón de cerdo troceado y adobado con ingredientes naturales.



C-5537 CABEZA DE LOMO DE CERDO

Pieza 2,8 kg aprox.



C-2215 COSTILLAS DE CERDO TROCEADAS

Caja: 5 kg

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



C-5551 PUNTA DE COSTILLA DE CERDO (CARNUDA)

Caja: 6 kg

Puntas de costilla de cerdo carnudas, muy demandadas en la Hostelería. ideal para cocinar al horno, a la brasa y en guisos tradicionales.



**C-549 CINTA DE LOMO DE CERDO A CORTADAS
(80/120 g/pza.)**

Caja: 4 kg

Cinta de lomo de cerdo a cortadas (IQF). No es preciso descongelar para cocinar.



C-5549 CINTA DE LOMO DE CERDO A MITADES

Pieza de 2,5 kg aprox.

Cinta de lomo de cerdo. Piezas de 2'5 kg aprox. envasadas al vacío.



C-4257 PANCETA DE CERDO FILETEADA

Caja: 5 kg

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



**C-1137 TIRAS DE COSTILLAS DE CERDO
(500/600 g/pza.)**

Caja: 10 kg

Carnes de Ternera y Aves 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-499 HAMBURGUESA 100% TERNERA EXTRA
(180 g)

Caja: 20 unidades

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.



C-1023 BISTEC DE TERNERA 1ª
(120 g/pza. aprox.)

Caja: 5 kg

Filetes de ternera (bistec), sacados de la babilla, una de las mejores piezas para el bistec, muy sabrosa y jugosa.



C-462 ENTRECOT DE VACUNO A CORTADAS (200 g/pza. aprox.)

Caja: 5 kg

Producto de muy buena calidad, piezas de 200 g aprox. marinados, muy jugoso e ideal para hacer a la plancha y brasa.



C-5554 LOMO BAJO VACUNO

Caja: 6 kg aprox.

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.



C-6398 TERNERA A TACOS PARA GUIJAR

Caja: 5 kg

Ternera para guisar a tacos, de 2 x 2 cm. aprox. en caja de 5 kilos IQF. Producto ideal para hacer en salsa.



C-5546 OSOBUCO DE TERNERA
(275/300 g/pza.)

Caja: 5,5 kg aprox.

El osobuco es una de las partes mas melosa y jugosa de la ternera, ideal para cocinar en salsa y guarnición al gusto.



C-5051 RABO DE TERNERA CORTADO

Caja: 5 kg

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



C-530 HÍGADO DE PATO ENTERO
(650 g/pza. aprox.)
1 Unidad

Foie de pato Extra. especial para plancha y frito.



C-529 MAGRET DE PATO
(350 g/pza. aprox.)
1 Unidad

Esta carne es singular por ser carne de ave pero con características de la carne roja. Procede de la pechuga del animal.



C-5512 JAMONCITOS DE PAVO MEDIANOS (280/480 g/pza.)
Caja: 5 kg

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



C-3873 HIGADITOS DE POLLO
Bolsa 1 kg
Caja: 1 kg

Presentados en bolsa de 1 kg. Ideal para sopa cubierta y fritos con ajos.



C-3872 MOLLEJAS DE POLLO LIMPIAS Bolsa 1 kg
Caja: 1 kg

Presentados en bolsa de 1 kg. Ideal para sopa cubierta y fritos con ajos.



C-5510 ALAS DE POLLO ADOBADAS Bolsa 1 kg
Caja: 4 Bolsas

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



C-7324 SOLOMILLOS DE POLLO
Bolsa 1 kg
Caja: 6 Bolsas

El solomillo de la pechuga de pollo es tierno y sabroso.



C-5524 JAMONCITOS DE POLLO
Caja: 5 kg

Estupendos jamoncitos de pollo, ideal para cocinar al horno, fritos, al ajillo o en salsa.



C-1490 ALBÓNDIGAS DE POLLO
Bolsa 1250 g
Caja: 4 Bolsas

Típicas albóndigas de pollo, ideales para guisos, tapas y aperitivos.



C-3513 LONCHAS DE PECHUGA DE POLLO ASADAS
Caja: 2,5 kg

Finas lonchas de pechuga de pollo asada, especial para ensaladas, pizzas, etc.



C-522 REDONDO DE PAVO
(700 g/pza. aprox.)
Caja: 8 Unidades

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

Carnes Frescas

calidad excepcional

Ternera de Origen U.E. sacrificada con más de 48 meses de vida, carne con una excelente infiltración de grasa. Fecha preferente de consumo 30 días desde el envasado en fresco, y hasta 2 años una vez congelado. Para una mayor maduración el producto se envuelve en un paño y se almacena en la cámara frigorífica.

Es la parte trasera del lomo, magra, jugosa y tierna. El filete es más pequeño de tamaño y más limpio de grasa, solo tiene una pequeña capa que le proporciona ternura e intensidad en el sabor.



C-4265 RIÑONADA DE VACA
Caja: 20/22 kg aprox.

Solomillo de vaca/buey. Esta es la pieza mas tierna y jugosa de todo el animal. Ideal para marcar a la barbacoa y plancha. En salsa a la pimienta, roquefort, etc.



C-4261 SOLOMILLO DE VACA
Caja: 2,5 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 chuletón.



C-4351 CHULETÓN VACA PORCIONADO
Caja: 6 kg aprox (10 pzas.)

Lomo bajo de vaca/buey sin hueso. De estas piezas se saca el tan conocido entrecot. Esta es la pieza con mas sabor de la ternera. Exquisito a la parrilla, plancha o en una sartén, sazonar con sal gorda.



C-4262 LOMO BAJO VACA
Caja: 2,5 kg aprox.

La carne que se obtiene de estos animales es de un intenso sabor, jugosidad y su excelente grado de marmoración (es decir, que su grasa está infiltrada en el músculo proporcionando a la carne su característico veteado).



C-4264 ENTRECOT VACA (PLATINIUM)
Caja: 3 kg aprox.

Productos sin necesidad de frío



C-9700 OLI DE SANSA D'OLIVA
(5 L)

Caja: 4 Unidades

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%.



ESPECIAL FRITURAS

C-9705 ACEITE VEGETAL REFINADO
(10 L)

1 Unidad

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.



C-9583 TROZOS DE BONITO DEL NORTE
RO 1000

Caja: 12 Unidades

Trozos de atún, especial para ensaladas, tortillas, bocatas, etc.



C-9314 PISTO
Lata 3 kg

Caja: 6 Unidades

Pisto realizado con ingredientes naturales.



C-9685 SALSA MAYONESA
Bote 2000 ml

1 Unidad

Una mayonesa tradicional y suave, acompaña y realza los sabores de los alimentos sin cambiar el sabor de los mismos.

Productos sin necesidad de frío



C-9932 NOCILLA REPOSTERÍA
Bote 1 kg
Caja: 6 Unidades

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



C-15618 ESPÁRRAGOS BLANCOS (17/24 pzas.) Lata 1 kg
Caja: 12 Unidades

Deliciosos espárragos inconfundibles por su sabor, color blanco y textura tierna, sin hebras.

Caja: 6 Latas



C-9991 TOMATE TRITURADO
Lata 5 kg
1 Unidad

Tomate maduro, natural y triturado. Listo para cocinar.



C-16641 PIMIENTO EN TIRAS
Lata 3 kg
Caja: 6 Latas

Un alimento ideal y versátil para seguir una alimentación sana y equilibrada.



C-9993 ZANAHORIA RALLADA
Lata 3 kg
Caja: 3 Latas

Una buena forma de incorporar vegetales a la nuestra dieta y cubrir las necesidades de vitaminas y minerales que nos aportan, es el consumo de encurtidos.



C-9457 CEBOLLA FRITA
Lata 3 kg
Caja: 6 Latas

Ideal para cualquier asado, base de salsas, sofritos, acompañamiento de carnes y pescados. También para añadir en tus pizzas y canapés.



C-15338 CHAMPIÑÓN LAMINADO

Lata 3 kg

Caja: 6 Latas

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



C-15456 GUI SANTES REHIDRATADOS

Lata 3 kg

Caja: 6 Latas

Ideales para tomar solos, salteados en guiso o como acompañamiento son una opción sana y natural.



C-9687 JUDÍA VERDE FINA

Lata 3 kg

Caja: 6 Latas

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



C-15307 MAIZ DULCE

Lata 3 kg

Caja: 6 Latas

Su textura, crujiente y su sabor naturalmente azucarado, lo convertirán en el ingrediente favorito de sus platos.



C-16639 PIMIENTO ENTERO

Lata 3 kg

Caja: 6 Latas

Un alimento ideal y versátil para seguir una alimentación sana y equilibrada.



C-15333 GARBANZO NATURAL EXTRA

Lata 3 kg

Caja: 6 Latas

Garbanzos cocidos listos para consumir, tanto en guisos como en ensaladas.



C-7228 FUMET DE MARISCO

Bol 1 L

Caja: 4 Unidades

El fumet de marisco es una base deliciosa para cualquier plato de marisco. Se puede emplear para arroces, sopas, fideuá, salsas... para darle el toque a cualquier receta.

Productos Refrigerados elaboración artesana de todos nuestros productos



C-4200 BACÓN AHUMADO ENTERO

Pieza 3,5 kg aprox.

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



C-4488 CENTRO DE SALMÓN NORUEGO AHUMADO (Sobre 700 g aprox.)

1 Unidad

Este salmón ahumado es de una calidad excepcional. Su origen es Noruega, y está procesado de la manera más tradicional. La pieza va completamente laminada. Ideal para aperitivos, entremeses y ensaladas.



C-4203 PALETA ENTERA DE LACÓN

Pieza 4,5 kg aprox

Una paleta entera con su piel, ahumado natural, calidad extra, facilidad de corte, se puede utilizar para cortar a mano o a máquina.




Sin Gluten

C-4202 PECHUGA DE POLLO AHUMADA A LA BERLINESA

Caja: 4 kg aprox.

Receta tradicional elaborada exclusivamente con carne de pechuga de pollo. Con un ligero toque ahumado que hace que su sabor y textura sean inigualables. Un producto sano, de alto valor nutritivo, bajo en grasas y colesterol.




Sin Gluten

C-4304 JAMÓN COCIDO TRADICIONAL

Pieza de 7 kg aprox.

Es un jamón en formato mandolina, con un nivel de salmuera medio, elaborado con jamón deshuesado y troceado. Es un jamón con un corte limpio y sin nervios, con una buena vista en el mostrador. SIN GLUTEN y SIN LACTOSA.



C-4205 LOMO ADOBADO COCIDO

Pieza 3 kg aprox.

Adobado como antiguamente, solo con agua, ajo, orégano, pimentón y cocido en horno.



C-4357 JAMÓN DESHUESADO GRAN RESERVA +24 MESES (2 MITADES)

Caja: 5 kg aprox.

Jamón de cerdo curado, deshuesado y partido por la mitad. Envasado al vacío.



C-4161 QUESO RALLADO EXTRA ESPECIAL GRATINAR

Bolsa 1 kg

1 Unidad

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.



C-4155 RULO DE CABRA MEZCLA

(1 Kg)

Caja: 2 kg

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



C-9689 SALSА ALLIOLI Bote 2000 ml

C-9684 SALSА BRAVA Bote 2000 ml

1 Unidad

Allioli y Salsa Brava de primerísima calidad. Elaboradas al estilo casero tradicional. Suaves y agradables al paladar.

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-706 NATA MONTADA
Tarrina 500 ml
Caja: 12 Tarrinas

Nata montada helada de primera calidad. Es el acompañamiento ideal para fresas y postres.



C-312 SURTIDO DE HELADOS ARTESANOS (4 x 125 ml)
Caja: 4 Estuches

Surtido de helados elaborados de la forma mas artesanal. 4 sabores distintos: Caramelo, 3 chocolates, turrón y mandarina.



C-2508 NARANJA RELLENA
C-2509 LIMÓN RELLENO
120 ml
Caja: 26 Unidades

Naranja y limón rellenos de un delicioso helados de crema, elaborado artesanalmente, sabor naranja o limón.



ESPECIAL MENÚS

C-1101 HELADO DE CHOCOLATE
C-1102 HELADO DE VAINILLA
C-1103 HELADO DE FRESA
C-1104 HELADO DE LIMÓN
Tarrinas 5 L

1 Unidad



C-1105 SORBETE DE LIMÓN
Tarrina 4 L
Caja: 2 Unidades

Especial para banquetes y todo tipo de celebraciones.



C-2510 MELÓN RELLENO
160 ml
Caja: 24 Unidades

Melón relleno de un delicioso helados de crema, elaborado artesanalmente, sabor melón.

10
RACIONES



C-936 TARTA LAMINADA DE NATA Y CHOCOLATE Barra 1 L
Caja: 6 Unidades

Tarta de nata con laminas de chocolate, ideal para acompañar tras la comida.



C-156 BOMBÓN ALMENDRADO
60 ml
Caja: 36 Unidades

Bombón de nata con una cobertura de chocolate y almendras picadas. (venta por unidad)



C-968 CONOS DE TURRÓN
120 ml
Caja: 24 Unidades

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



C-821 FRUTAS DEL BOSQUE
Bolsa 250 g
Caja: 16 Bolsas

Frutas del bosque maduras en la planta y recolectadas en su punto justo de maduración.

12
RACIONES



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

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

16
RACIONES



C-893 TARTA MUERTE POR CHOCOLATE (PRECORTADA)
(2 kg)
1 Unidad

Un auténtico festival de sabor y fantasía para los amantes del chocolate.

Horno y Bollería elaboración artesanal



C-2724

C-2722

C-2721

C-2721 EMPANADILLAS DE ESPINACAS
C-2722 EMPANADILLAS DE PISTO
C-2724 EMPANADILLAS DE ATÚN (112 g)

Caja: 30 Unidades

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



C-2898 MINI TRENZA DE CHOCOLATE (85 g)

Caja: 20 Unidades

Mini trenza de chocolate, lista para descongelar y consumir.



C-2899

C-2710

C-2899 NAPOLITANA CHOCOLATE
C-2710 NAPOLITANA JAMÓN YORK Y QUESO (110 g)

Caja: 56 Unidades

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



C-7280 PEPITO REBOZADO DE AZÚCAR (110 g)

Caja: 28 Unidades

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



Sin Gluten

C-491 BAGUETTE SIN GLUTEN (100 g)

Caja: 25 Unidades

Este producto viene precocido para hornear en casa con el envase, para garantizar que en el horneado no se contamine.



C-2700 BARRA PAN VIENESA (260 g)

Caja: 25 Unidades

ESPECIAL MENÚS

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



C-4331 BARRA INTEGRAL (240 g)

Caja: 33 Unidades

Descongelador durante 30 min. Calentar el horno a 180° durante la descongelación y cocer entre 16/18 minutos.



“Nuestra misión es conseguir que su trabajo resulte excelente”

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

Si está interesado en contactar por correo electrónico envíenos un email a: televenta.horeca@abordo.es

Gracias por depositar su confianza en nuestros productos y en nuestro servicio.

¿Quiere calidad? Somos especialistas

Frescos del día de todos los puertos de España y en poco más de 36h del resto de Europa, América y África. Pida a su comercial el catálogo completo de nuestros pescados, mariscos y moluscos FRESCOS.

Pescados, Moluscos y Mariscos frescos desde su origen

PRECIOS POR CAJA COMPLETA SEGÚN FORMATO. LAS UNIDADES SUeltas TENDRÁN UN INCREMENTO DE 0,25 €
PRECIOS VÁLIDOS DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2018. PRECIOS SIN I.V.A.

DISTRIBUCIÓN COMUNIDAD VALENCIANA:
SERVIFRÍO VALENCIA, S.L.

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

COMERCIAL:

TELÉFONO:



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



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