



CONGELADOS · REFRIGERADOS · FRESCOS

2018  
MAYO

 **DIVISIÓN  
HO.RE.CA.**

HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING  
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

100% Calidad los  
365 días del año



“Surtido, Calidad y  
Servicio 100%”

**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.



## C-8012 ENSALADILLA RUSA

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

*La perfecta combinación de textura hace que se cocinen todos los ingredientes al mismo tiempo. Añada mayonesa y lista!*



## C-6010 BOLETUS ENTEROS (EDULIS) 1ª CALIDAD

Bolsa 2,5 kg

Caja: 1 Bolsas

*Producto de origen nacional. El boletus entero es el que más resultado da en la cocina. Con la poca merma que tiene y la diferencia en la calidad, realmente compensa.*



## C-6015 SALTEADO MIXTO DE SETAS

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

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



**C-6002 ALCACHOFAS CORTADAS**

Bolsa 2,5 kg

Caja: 4 Bolsas

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



**C-705 AJO PICADO 3X3**

Bolsa 125 g

Caja: 16 Bolsas

Ajos limpios y troceados, del congelador a la sartén sin ensuciar nada.



**C-3592 AJOS TIERNOS TROCEADOS**

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

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



**C-8019 GUISANTES FINOS**

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

Guisantes Extra Finos, muy tiernos.



**C-8022 HABAS BABY**

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

Habas baby muy tiernas son calidad AA y A recolectadas en su mejor momento (calidad óptima). No pierden sus vitaminas ya que se recogen en tiempo record y permiten mantener todas sus propiedades. Limpias y listas para consumir sin mermas.



**C-8025 JUDÍA VERDE TROCEADA**

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

Judía sin puntas, corte 2/4 cm tiernas.



**C-8085 VERDURA DE SOPAS**

Bolsa 1 kg

Caja: 10 Bolsas

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

# 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-6360 **SALPICÓN DE MARISCO**

Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

*Fenomenal combinación de mariscos cocidos naturales de 1ª calidad, para que solo tengan que ponerle las verduras y el aliño.*



## C-7155 **SALTEADO CAMPESTRE**

Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

*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.*



## C-7021 **SALTEADO DE HABAS, AJETES Y BACÓN**

Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

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

# 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 DESESPINADOS**  
(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-85 SALMÓN AHUMADO**  
Sobre 400 g

**1 Unidad**

*Salmón noruego fresco, ahumado artesanalmente con maderas nobles.*



**C-1120 FILETES DE SALMÓN TROCEADO SIN ESPINAS**  
(SALMÓN CHUM)

**Caja: 10 kg**

*Exquisitos filetes de Salmón sin espinas. Esta variedad de salmón es salvaje de Alaska.*



**C-2139 RODAJAS DE SALMÓN SALAR**

**Caja: 5 kg**

*Rodaja de salmón salar, sacadas de piezas de más de tres kilos sin cola ni puntas, todas de un tamaño similar.*



**C-3111 EMPERADOR A CORTADAS**

**Caja: 5 kg**

*Cortadas de Pez Espada “Emperador” sacadas de piezas de más de 30 kg.*



# 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-3126 LOMITOS DE MERLUZA CON PIEL**  
(75/120 g/pza.)

**Caja: 2 Kg**

*Piezas de entre 75 y 120 gramos. No contienen espinas.*



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

**Caja: 2 kg**

*Lomos de merluza austral. Desespinados 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-1090 CORVINA ENTERA SIN CABEZA**

**Caja: 8,5 Kg aprox.**

*Ultracongelados a -60°C en Alta Mar por barcos especializados en este tipo de captura. Descongelar entre +5/+10°C. Filetear y obtendrá magníficos lomos y filetes.*



**C-3965 FILETES DE CORVINA CON PIEL**  
(+2500 g/pza.)

**Caja: 10 Kg aprox.**

*Filetes con piel, prácticamente sin espinas envueltos individualmente (IWP).*



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

**Caja: 6 Bolsas**

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



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

**Caja: 6 kg**

*Colas de rape especial para parrilladas, en salsa, guisos de patata, etc.*



**C-582 FILETES DE MERO A CORTADAS (MARRAJO)**

**Caja: 5 kg**

*Este pescado semi graso es de la misma familia que el Emperador. El marrajo cuanto más pequeño más tierno.*



**C-4297 FRITURA MEDITERRÁNEA 4 VERIEDADES (IQF)**  
**LIMPIA, SIN CABEZAS Y SIN VISCERAS**

**Caja: 5 Kg**

*El resultado es una espectacular Fritura al mas puro estilo Mediterráneo. Salmonete, Peluda, Boquerón y Mollera a partes iguales.*



**C-3128 LENGUADO LIMPIO**  
(150/300 g/pza.)

**Caja: 6 kg**

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

# 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-3296 PULPO COCIDO ENTERO**  
(800/1200 g/pza. aprox.)  
**Caja: 5,5 kg aprox.**

*Pulpo totalmente cocido en agua de mar, de la mejor calidad, exquisito sabor y textura. Máxima comodidad para su cocina.*



**C-296 PULPO COCIDO 2 PATAS**  
Bolsa 250 g  
**Caja: 12 Bolsas**

*Pulpo cocido del mejor origen, dos patas por bolsa, listo para descongelar y consumir.*



**C-1076 PATAS DE PULPO COCIDAS (10 patas +120 g)**  
**Caja: 1,5 kg aprox.**

*Bandeja con 10 patas de pulpo de más 120 g aprox. De la mejor calidad, ya cocidas, con una textura especial.*



**C-3174 PULPO COCIDO 1 PATA**  
(+300 g/pza.)  
**Caja: 3 kg aprox.**

*Patatas de Pulpo cocidas, las más grandes, listas para descongelar y consumir.*



**C-3137 PATA DE PULPO COCIDO GRANDE (6 PATAS)(+200 g/pza.)**  
**Caja: 1,5 kg aprox.**

*Pulpo de primerísima calidad, origen Marruecos. Con el punto óptimo de cocción. Cada bandeja lleva 6 patas de +200 g/pza.*





**C-5005 CALAMAR (INDIA)**  
(3/6 pzas./kg)

**Caja: 12 kg**

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



**C-6187 CALLO DE CALAMAR**

**Caja: 7 kg**

Trozos de calamar de 10x20x3 ó 4 mm de espesor, ideal para plancha, freír enharinado y con salsas.



**C-119 CALAMAR LIMPIO**  
Bandeja 450 g

**Caja: 12 Bandejas**

Especial para rellenar, trocear y rebozar, guisos, etc.



**C-3211 CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO (EXTRA) Bolsa 1 kg**

**Caja: 5 Bolsas**

Calamar Loligo Japonica, 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-3508 TUBO DE CALAMAR LIMPIO (POTA) (16/20 cm/vaina)**

**Caja: 7 kg**

Tubo limpio mediano (ILLEX) 16/20 cm. 10 % de glaseo. Especial plancha y romana.



**C-3157 TUBO DE POTA LIMPIO XL (NUEVA ZELANDA) (+26 cm)**

**Caja: 10 kg**

Tubo de Illex Limpio +26 cm Interfoliados, producido en España, considerado de la mejor calidad dentro de las potas.



C-3165

**C-3165 SEPIA ENTERA GRANDE (MARRUECOS) (B) (250/400 g/pza. aprox.)**

**C-5003 SEPIA ENTERA MEDIANA (MARRUECOS) (B)**

**C-3152 SEPIA ENTERA PEQUEÑA (MARRUECOS) (B)**

**Caja: 6 kg aprox. en 2 bloques**

Sepia entera de origen Marruecos, mejor variedad y origen. Venta por bloques. 1ª Calidad a nivel mundial.



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

**Caja: 10 kg**

**ESPECIAL TROCEAR**

De origen India. Sepias grandes de más de 1000 g/pza.



**C-3284 SEPIA LIMPIA GIGANTE (MARRUECOS) (B) (+ 1500 g/pza.)**

**Caja: 15 kg**

**ESPECIAL TROCEAR**

De origen Marruecos. Sepias limpias de más de 1 kg cuyo peso puede llevar a más de 3/5 kg/pza. Elaboradas de forma artesanal, manteniendo su textura y sabor natural de un producto de máxima calidad.

# Mariscos Selectos

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-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-138 GALERAS GRANDES**

Bandeja 500 g

Caja: 16 Bandejas

El Kg le sale a 7,30 €

La ración de 100 g le sale a 0,73 €

**3'65**  
€

*Galeras del Mediterráneo para sopas, arroces y plancha.*



**Gourmet**



**C-628 GAMBA RAYADA 3G (ÁFRICA)**  
(25/35 pzas./kg)

**1 Estuche de 1,14 kg aprox.**

*Un tamaño especial, para plancha y mariscadas especiales.*

**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.*

**Gourmet**



**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.*

**Gourmet**



**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-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-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.*



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

**Caja: 16 Unidades**

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

**Gourmet**



**C-934 ROJOS BRILLANTES GIGANTES 3G (ÁFRICA)**

(7/10 pzas./kg)

1 Estuche de 1200 g aprox.

*Rojos Brillantes del mejor origen, calidad insuperable.*

**Gourmet**



**C-685 ROJOS BRILLANTES GIGANTES (ÁFRICA)**

(10/14 pzas./kg)

1 Estuche de 1200 g aprox.

*Rojos Brillantes del mejor origen y la máxima calidad..*

**Gourmet**



**C-687 ROJOS BRILLANTES GRANDES (ÁFRICA)**

(14/18 pzas./kg)

1 Estuche de 1200 g aprox.

*Rojos Brillantes del mejor origen, calidad insuperable.*



**C-3538 CAMARÓN ROJO (PERIQUITOS)**

Caja: 2,1 kg aprox.

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



**COCIDOS**

**C-364 GAMBAS SALADAS SALVAJES COCIDAS**

Caja de madera 1 kg

1 Unidad

*Gambitas medianas de 150/170 pzas./kg aprox. Cocidas saladas, de origen Huelva, con todo el sabor de nuestra mar, descongelar y consumir al gusto.*



**COCIDOS**

**C-623 LANGOSTINOS GRANDES COCIDOS**

(40/60 pzas.)

Caja: 2 kg

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

# 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-3864 SOLOMILLOS DE VIEIRA (10 u.) Bolsa 1 kg

Caja: 1 kg

Carne de vieira de primera calidad sin coral. Sólo la carne más blanca denominada el solomillo de la vieira.



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

Caja: 6 Bolsas

Almejas finas grandes con una carne sabrosa y suave, están crudas.



## C-7070 CARACOLES PRECOCIDOS

Bolsa 1 Kg

Caja: 6 Bolsas

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



## C-3124 MEJILLÓN GRANDE (IQF)

(90/100 pzas./kg)

Caja: 6 kg

Solo la carne del mejillón, cocido y listo para añadir a salpicones, ensaladas, sopas, arroces, etc.

# Precocinados y Platos 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-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. (Plato Preparado)



## 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-271 PATATAS GAJOS (CRUJIENTES)

Bolsa 2,5 kg

Caja: 4 bolsas

Las patatas llamadas en inglés "Spicy Wedges" son las popularmente conocidas como Patatas deLuxe. Se emplean como acompañante a multitud de platos, para diferenciar visualmente los platos y darle un toque especial a cada uno.



## C-775 PATATAS DIPPER FRIES

Bolsa 750 g

Caja: 12 bolsas

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



**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-3348 CROQUETAS DE JAMÓN** Bolsa 1 kg  
**C-7340 CROQUETAS DE POLLO** Bolsa 1 kg

Caja: 4 Bolsas

Con una suave bechamel y trocitos de jamón curado o pollo, son de textura suave y cremosa. Se pueden apreciar los trocitos en su interior. 28 u./kg aprox.



**C-4345 CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA**  
Bolsa 1 kg

Caja: 3 Bolsas



Croquetas de Jamón Ibérico con una suave bechamel y deliciosa trufa. Sin conservantes ni colorantes.



**C-4347 CROQUETAS DE RABO DE TORO**  
Bolsa 1 kg

Caja: 3 Bolsas



Croquetas Calidad Gourmet de Rabo de Toro. Sin conservantes ni colorantes. Con ingredientes naturales de 1ª Calidad.



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

Caja: 5 Bolsas

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



**C-1741 SECRETO DE CERDO IBÉRICO CONFITADO CON UN TOQUE DE ROMERO**

Caja: 3,2 kg aprox.

Secreto de cerdo ibérico, romero, ajo laminado y sal. (Plato Preparado)



**C-3122 FILETES DE BACALAO EMPANADOS** (140/160 g/pza.)

Caja: 5 kg

Se trata de porciones de bacalao totalmente natural, empanado y prefrito. Su rebozado es ideal para preparar un plato al estilo británico "Fish and chips".



**C-6473 PESCADO ENHARINADO**  
Bolsa 500 g

Caja: 16 Bolsas

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



**C-437 MUSLITOS DE MAR**  
Estuche 1 kg

Caja: 6 estuches

Auténticos muslitos de cangrejo, fabricados con el mejor surimi y con pinza natural de cangrejo.



**C-354 PALITOS DE CANGREJO**  
Bolsa 1 Kg

Caja: 6 Bolsas

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

# Carnes Ultracongeladas tu mejor aliado en la cocina

La carne de cerdo es el alimento de origen animal que mayor cantidad de vitamina B1 contiene y es rica en grasas monoinsaturadas y ácido oleico, lo que ayuda a mantener unos niveles adecuados de colesterol bueno HDL, bajando el colesterol malo LDL, siempre que se consuma un corte de carne magra. También es fuente de proteínas para el desarrollo muscular y contiene minerales como hierro, sodio, zinc y fósforo, lo que sirve para fortalecer los huesos y generar energía en las células.



## C-565 CARETA DE CERDO TROCEADA

Bolsa 1 kg

Caja: 7 Bolsas

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



## C-3586 CARRILLADA DE CERDO SIN HUESO

Bolsa 1 kg

1 unidad 1 Kg

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





**C-5538 CINTA DE LOMO DE CERDO A MITADES**

**Pieza 2 Kg aprox.**



*Cinta de lomo de cerdo natural a mitades.*



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

**Caja: 5 kg**

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



**C-6013 PLUMA DE CERDO**

**Bolsa 1 kg aprox.**

**Caja: 6 Kg**

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



**C-4580 RABO DE CERDO COCIDO**

**Bolsa 500 g**

**Caja: 8 Bolsas**

*Rabo de cerdo troceado y cocido. Listo para cocinar. Especial para aperitivos y tapas.*



**C-5548 SECRETO DE CERDO**

**Bolsa 1 kg aprox.**

**Caja: 6 kg aprox.**

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



**C-5532 SOLOMILLO DE CERDO**

**(500/650 g/pza.)**

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

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



**C-1137 TIRAS DE COSTILLAS DE CERDO**

**(500/700 g/pza.)**

**Caja: 5 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-754 HAMBURGUESAS DE TERNERA MIXTA**  
(30 x 100 g)

**Caja: 3 kg**

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



**C-5555 CHURRASCO DE TERNERA**

**Caja: 5 kg**

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



**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-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-5524 JAMONCITOS DE POLLO**

**Caja: 5 kg**

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



**C-7324 SOLOMILLOS DE POLLO**  
Bolsa 1 kg

**Caja: 6 Bolsas**

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

# Productos Refrigerados elaboración artesana de todos nuestros productos



**C-4551 SALPICÓN CUBO**  
(1,4 Kg)

**1 Unidad**  
El Kg le sale a 9,25 €

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

## ¿Por qué ofrecer las mejores Tapas?

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

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



**C-524 BLOC DE PATO**  
Lata 1 kg

**1 Unidad**

*Este bloc de pato es 100% de hígado con un mínimo del 35% de trozos de hígado entero.*



**C-526 MOUSSE DE PATO**  
Lata 1 kg

**1 Unidad**

*Este mousse de pato contiene un mínimo de 50% de foie gras, es una masa muy fina y con una textura muy suave.*



#### 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.*



#### C-4149 BARRA GOUDA

Caja: 3 kg aprox.

*Barra queso Gouda Alemán, este queso es suave de comer y se utiliza para todo, sandwich, hamburguesa, bocadillos, gratinar, tapas, taquitos para pinchos, etc.*



#### C-4453 FILETES DE ANCHOA (SERIE ORO) (Tarrina 360 g)

1 Unidad

La ración de 30 g le sale a 0,91 €

*Anchoa de primera calidad, origen Cantábrico. Considerada como las mejores anchoas del mundo. Por su formato de tarrina es ideal para la hostelería más exigente.*



#### C-4478 LOMOS DE SARDINA GRANDÓN AHUMADOS (Tarrina 900 g)

1 Unidad

*Lomos de sardina 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.*

# 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 València) 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-9582 MEJILLONES EN ESCABECHE**  
(550 g)

**1 Unidad**

*Carne de mejillón grande con un escabeche suave y sabor muy agradable.*



**C-4599 ATÚN TRONCO**  
Bolsa 950 g

**1 Unidad**

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



**C-15345 ALMENDRA BLANCA COMUNA CRUDA**

Bolsa 1 Kg

1 Unidad

*Delicioso fruto seco que poseen un alto contenido de grasas saludables monoinsaturadas, fibra, proteína y muchos nutrientes importantes.*



**C-15324 CACAHUETE MONDADO CRUDO**

Bolsa 1 Kg

1 Unidad

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



**C-9991 TOMATE TRITURADO**

Bolsa 5 kg

1 Unidad

*Tomate maduro, natural y triturado. Listo para cocinar.*



**C-9685 SALSA MAYONESA CASERA**

Bote 2 L

1 Unidad

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

# Nuestro surtido de sabores le sorprenderá



**C-1979 BROWNIE CHEESECAKE**  
Bote 1 L

Caja: 6 Unidades

*Creemos helado de Cheese Cake con nuestro brownie de chocolate supremo, una combinación única!*



**C-1972 DRACULÍN**  
Bote 1 L

Caja: 6 Unidades

*Vainilla, fresa y cola, más terrorífico que nunca.*



**C-8634 FERRETO ROCHER**  
Bote 1 L

Caja: 6 Unidades

*Combinación perfecta de nuestro cremoso chocolate con avellanas.*



**C-1977 KINDER BLANCO**  
Bote 1 L

Caja: 6 Unidades

*Y por qué no, para aquellos que el chocolate blanco es pura pasión, prueba nuestro helado de Kinder Blanco.*



**C-8632 KINDER CHOCOLATE**  
Bote 1 L

Caja: 6 Unidades

*Tradicional combinación de chocolate con leche y chocolate blanco.*



**C-1974 MANDARINA**  
Bote 1 L

Caja: 6 Unidades

*Nuestro exquisito sorbete de mandarina, un sabor diferente.*



**C-1986 NATA CON NUECES CARAMELIZADAS**  
Bote 1 L

Caja: 6 Unidades

*Nata super cremosa con nueces caramelizadas.*



**C-1987 PLÁTANO CON DULCE DE LECHE**  
Bote 1 L

Caja: 6 Unidades

*Una deliciosa mezcla de sabores. Plátano con dulce de leche. ¡Una combinación explosiva!*



**C-1978 RED VELVET CON SIROPE FRUTOS DEL BOSQUE**  
Bote 1 L

Caja: 6 Unidades

*Creemos helado de mascarpone mezclado con una salsa de frutos rojos, y bizcocho de Red Velvet.*



# Helados Gourmet

Descubre nuestra amplia gama de los productos Gourmet más exclusivos, creaciones artesanales elaboradas con ingredientes de máxima calidad. ¡Para disfrutar!

**SABORES:** C-3312 LECHE MERENGADA, C-3313 TURRÓN, C-3315 NATA/OREO, C-3316 VAINILLA/COOKIES, C-3317 CHOCOLATE PREMIUM, C-3318 DULCE DE LECHE, C-3319 MANDARINA, C-3321 MANGO, C-3323 PIÑA, C-3326 MOJITO.

Tarrinas de 2,5 L

Cajas de 2 Unidades (5 L)



# 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-704 CASTAÑAS DE NATA**  
**C-774 CASTAÑAS DE TRUFA**  
(Estuche 4 x 60 ml)

**Caja: 8 Estuches**

*Las castañas son típicas de las tierras valencianas, ideales para postres.*



**C-706 NATA MONTADA**  
Tarrina 500 ml

**Caja: 12 Tarrinas**

*Nata montada helada de primera calidad, es el acompañamiento ideal para fresas y postres.*



**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-762 SÁNDWICH DE NATA**  
100 ml

**Caja: 28 Unidades**

*Típico sándwich de nata, especial para menú. Para venta por unidad.*



**C-1053 SÁNDWICH DE VAINILLA Y CHOCOLATE** 100 ml

**Caja: 28 Unidades**

*Sándwich diferente a los demás, dos sabores especiales. Para venta por unidad.*



**16**  
UNIDADES  
aprox.

**C-3706 PROFITEROLES DE NATA**  
Bolsa 200 g

**Caja: 18 Bolsas**

*Profiteroles rellenos de una estupenda nata, con solo descongelar y un toque de chocolate caliente, confeccionará un estupendo postre.*



**C-2019 COULANT DE CHOCOLATE** Estuche 2 x 90 g

**Caja: 12 Estuches**

*Se trata de una magdalena de chocolate con chocolate líquido por dentro. Lista en 1 minuto al microondas.*

# Horno y Bollería elaboración artesanal



**C-2791 REDONDO DE AZÚCAR**

**Caja: 36 Unidades**

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



**C-4600 REDONDO DE CHOCOLATE**

**Caja: 36 Unidades**

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



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

**Caja: 44 Unidades**

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



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

**Caja: 36 Unidades**

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



**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-2011 MEDIA CAMPESINA (175 g)**

**Caja: 44 Unidades**

**ESPECIAL BOCADILLOS**

*Descongelar durante 30 min y cocer 15 min, en horno precalentado.*



**C-4507 REBANADA PAN PAYÉS (Paquete 1500 g)**

**Caja: 4 Paquetes**

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



**“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](mailto:televenta.horeca@abordo.es)

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

**¿Quiere calidad? Somos especialistas**

# Pescados, Moluscos y Mariscos frescos desde su origen

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.

PRECIOS POR CAJA COMPLETA SEGÚN FORMATO. LAS UNIDADES SUeltas TENDRÁN UN INCREMENTO DE 0,25 €  
PRECIOS VÁLIDOS DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2018. PRECIOS SIN I.V.A.

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

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

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](http://www.abordo.es)



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