



CONGELADOS · REFRIGERADOS · FRESCOS

2018  
JUNIO

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

100% Calidad los  
365 días del año



**“Pescados frescos,  
congelados y mucho más...”**

**En Abordo le garantizamos Profesionalidad:**

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

# Verduras Ultracongeladas, Entrantes y Guarniciones

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-8033 PIMIENTO EN TIRAS TRICOLOR**

Bolsa 2,5 kg

Caja: 4 Bolsas

*Pimiento tricolor cortado a tiras, tipo juliana.*



**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-8036 VERDURA DE PAELLA**

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

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



**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-8026 JUDÍAS MUY FINAS ENTERAS**

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

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



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

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

*Producto de origen nacional. El boletus edulis es el que más resultado da en la cocina. Por poca merma y su calidad.*



**C-592 WAKAME**

Bolsa 750 g

Caja: 10 Bolsas



**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.*



**C-6393 ENSALADA CON GAMBAS**

Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

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

# 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-5064 BOQUERÓN ENTERO**  
(+80 pzas.) Bolsa 1 kg

**Caja: 6 Bolsas**

*Boquerón entero del Mediterráneo, tamaño pequeño +80 pzas./kg, especial para frituras.*



**C-3362 DORADA ABIERTA**  
(200/250 g/pza.)

**Caja: 16 Unidades**

*Doradas abiertas sin la espina central. Desescamadas, desespinaadas y sin mermas. Muy prácticas para consumir.*



**C-8343 FILETES DE SARDINA (IQF)**

**Caja: 2,5 kg**

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



**C-1770 LOMITOS DE TINTORERA**  
(125 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

*La tintorera es un tiburón, muy parecido al Escolar, pero menos graso y más blanco. Estos magníficos lomitos son ideales para hacer a la plancha, con salsa, etc.*



**C-3198 SALMÓN SALVAJE (SOCKEYE)**

**Pieza 2,3 kg aprox.**

*Carne más roja y más consistente, mejor textura, y sobre todo tiene el sabor natural del mejor salmón salvaje del mundo.*



# Preparados para Arroces, Sopas y Fideuás.



**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-6297 ARROCES Y FIDEUÁS (FRITURA PESCADOS)**

**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-2228 PREPARADO PARA ARROCES Y FIDEUÁS**

**Caja: 6 kg**

*Ahora preparar un delicioso arroz o fideuá le costará menos trabajo. Almeja, taquitos de calamar, gamba blanca, mejillón media concha, camarón, calamar troceado.*



**C-3228 PREPARADO DE PAELLA DE MARISCOS**

**Caja: 6 kg**

*Mezcla especial para paellas y arroces de pescado y mariscos. (IQF) contiene un alto porcentaje de marisco, lo que hace de esta mezcla una mezcla especial. Anillas de pota, Mejillones cocidos, Almeja blanca, Calamar trozos, Cigalas, Gamba blanca.*



**C-1228 PREPARADO PARA PAELLAS Y SOPAS**

**Bolsa 800 g netos**

**Caja: 8 Bolsas**

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

# Pescados Ultracongelados



**C-3253 BACALAO BLANCO LOMOS JUMBO**  
(+800 g/pza.)

**Caja: 7 Kg**

*Son lomos de bacalao Jumbo sacados de filetes de bacalao blanco Gadus Murhua de más de 1,5 kg, de la mejor variedad, de Origen Islandia, con su punto justo de sal, primera congelación.*



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

**Caja: 7 Kg**

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

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-125 LOMOS DE BACALAO GRIS (PUNTO DE SAL)**  
(200/400 g/pza.)

**Caja: 6 kg**

*Lomos sacados de filetes de bacalao al punto de sal, de entre 200/400 g/pza. Llevan la parte superior de la cola y vienen desespinaados.*



**C-3341 FILETES DE BACALADILLA**

**Caja: 5 Kg**

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



**C-1029 FILETES DE MERLUZA CON PIEL**  
(120/160 g/pza. aprox.)

**Caja: 5 Kg**

*Filetes de merluza desespinaados, de la variedad Capemsis. Envueltos uno a uno. (I.W.P)*



**C-185 RODAJAS DE MERLUZA**  
(150 g/pza. aprox.)

**Caja: 7 Kg**

*Rodajas de merluza sacadas de piezas de más de 1200 g, sin cola ni puntas.*



**C-1027 LENGUADO GRANDE LIMPIO**  
(200/250 g/pza.)

**Caja: 5,4 kg**

*Es un lenguado holandés, los mejores de su especie, este es un tamaño ración ya pelado y sin vísceras, listo para cocinar.*



**C-1013 LENGUADO GIGANTE HOLANÉS**  
(300/350 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

*El lenguado holandés es uno de los mejores de su especie, este tamaño es el ideal para ración.*



**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-367 FILETE DE LIMANDA**  
(8/10 pzas.) Bolsa 800 g neto

**Caja: 6 Bolsas**

*La limanda es un pescado que se está 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 preparación típica para un filete).*

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

**Caja: 15 kg**

**ESPECIAL TROCEAR**

*De origen Marruecos. Elaboradas de forma artesanal, manteniendo su textura y sabor natural de un producto de máxima calidad.*



**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-1264 SEPIA LIMPIA MEDIANA (INDIA)**  
(5/7 pzas./kg)

**Caja: 6 kg**

*De origen India. Piezas de 150/200 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-170 SEPIA ALMENDRITA PEQUEÑA (MARRUECOS)**  
Estuche 500 g

**Caja: 12 Estuches**

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



**C-3107 CALAMAR CHIPIRÓN PATAGÓNICO CON PLUMA**  
(8/11 pzas./kg)  
**Caja: 10 Kg aprox.**

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



**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 GRANDE**  
(+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, considerado de la mejor calidad dentro de las potas.*



**C-2164 CALAMAR PUNTIILLA (INDIA)**  
(800/100 pzas./kg aprox.) Bloque 900 g (neto sin glaseado)  
**Caja: 12 Bloques**

*Puntillitas de calamar 4/6 cm. Congelados en Bloque.*



**C-1176 POTA DE CALAMAR GRANDE (MOZAMBIQUE)**  
(+16 cm/pza.)  
**Caja: 2 kg**

*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.*

# 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-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-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-1644 BOCAS DE BUEY COCIDAS Y PRECORTADAS**

Bolsa 500 g

**Caja: 12 Bolsas**

*Bocas de buey de mar cocidas precortadas para facilitar el consumo. Todos los buey que utilizamos son HEMBRAS, garantizando de esta manera que siempre estén llenos de carne.*



**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-628 GAMBA RAYADA 3G (ÁFRICA)**

(25/35 pzas./kg)

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

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



**C-608 GAMBA RAYADA 3G (COSTA)**

(15/25 pzas./kg)

**1 Estuche de 1,30 kg aprox.**

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



**C-630 GAMBA RAYADA PEQUEÑA N2 (ÁFRICA)**

(120/150 pzas./kg)

**1 Estuche de 1,15 kg aprox.**

*Especial para guisos, cocer, etc.*

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-3624 LANGOSTA ROJA MEDIANA CRUDA**  
(300/400 g/pza.)

**Caja: 5 Kg**

*Del mejor origen y la mejor calidad, piezas de 300/400 g. Especial plancha, marinera, bullabesas, etc.*



**C-623 LANGOSTINOS GRANDES COCIDOS**  
(40/60 pzas.)

**Caja: 2 kg**

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



**C-3615 GAMBA BLANCA MEDIANA**  
(140/170 pzas.)

**Caja: 2,5 kg aprox.**

*Gamba blanca de Huelva, especial para cocer, freír, plancha, arroces y sopas. Esta prestigiosa gamba permite una extensa variedad de platos a la hora de cocinarla.*



**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-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-934 ROJOS BRILLANTES GIGANTES 3G (ÁFRICA)**  
(7/10 pzas./kg)

**1 Estuche de 1200 g aprox.**

*Rojos Brillantes del mejor origen, calidad insuperable.*



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

**1 Estuche de 1200 g aprox.**

*Rojos Brillantes del mejor origen, calidad insuperable.*

# 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-3205 MEJILLONES COCIDOS 1/2 CONCHA

(50/60 pzas./kg)

Caja: 2,5 kg

*Auténtico mejillón 1ª calidad, solo la media concha con carne. Especial para sopas, paellas, vinagretas, etc.*



## C-3117 NAVAJAS LIMPIAS Y DEPURADAS

Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

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

# 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.



Sin Gluten

C-878 **BOCADITOS DE CABRALES** (Bolsa 1 kg)  
C-1088 **BOCADITOS DE MORCILLAS Y PASAS** (Bolsa 1 kg)  
C-1877 **BOCADITOS DE SETAS** (Bolsa 1 kg)

Caja: 3 Bolsas



*Bocaditos ideales como tapa o entrante. Elaborados con ingredientes de primera calidad.*



C-4788 **CROQUETAS CASERAS DE BOGAVANTE**  
Bolsa 600 g

Caja: 12 Bolsas



*Elaboradas de forma artesanal, con trocitos de bogavante cocido.*



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-6050 **REPARADO DE TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (PREFRITA)** Bolsa 1 kg

Caja: 6 bolsas



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



**C-2113 FILETES DE ATÚN EMPANADO**  
(80 g/u)

**Caja: 4 Kg**

*Filetes de atún sin espinas empanados, listos para freír y consumir. Ricos en omega3.*



**C-435 ANILLAS A LA ROMANA (PREMIUM)**

Bolsa 1 kg

**Caja: 4 Bolsas**

*Deliciosa anilla de calamar a la romana, con unas materias primas y un rebozado casero excepcionales.*



**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-3801 CRUJIENTE DE PATATA Y LANGOSTINO**

(Bandeja 10 x 30 g)

**Caja: 10 Bandejas**

*Colas peladas de langostinos grandes rebozados con patata y una crujiente capa de pan craket.*



**C-4473 RAVIOLI DE LANGOSTINO**

(Bandeja 10 x 20 g)

**Caja: 12 Bandejas**

*Tipico aperitivo oriental, relleno de langostinos.*



**C-4223 PATATAS PREFRITAS CORTE CASERO**

Bolsa 2,5 kg

**Caja: 4 Bolsas**

*Corte casero irregular 10x20 mm. aprox. Es un corte desigual, de 10 mm por un lado y 20 mm por el otro. Le da un toque de corte muy casero.*



**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.*

# 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.

## Embutido Tradicional



C-4254 **LONGANIZA EXTRA**  
C-4255 **MORCILLA DE CEBOLLA**  
C-4256 **CHORIZO CASERO**

**Caja: 3 Kg**

*Longanizas, morcillas y chorizos producidos en la Comunidad Valenciana. Siguiendo en su fabricación todos los procesos tradicionales, consiguiendo así un sabor casero de verdad.*



**C-5023 CARRILLADA DE CERDO (CON HUESO)**

**Caja: 6 kg**

*La carrilla de cerdo con hueso una pieza un plato una de las partes más jugosas del animal.*



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

**Caja: 5 kg**

*Limpios y listos para cocinar.*



**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-4257 PANCETA DE CERDO FILETEADA**

**Caja: 5 kg**

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



**C-1137 TIRAS DE COSTILLAS DE CERDO**  
(500/700 g/pza.)

**Caja: 5 kg aprox.**

# Carnes de Conejo, 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-5531 CONEJO LIMPIO NACIONAL TROCEADO**

**Caja: 6 kg**

*Conejo troceado, ideal para hacer arroces, frito, al ajillo o en salsa.*



**C-5554 LOMO BAJO DE 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-5546 OSOBUCO DE TERNERA**  
(275/300 g/pza.)

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

*El osobuco es una de las partes más melosa y jugosa de la ternera, ideal para cocinar en salsa y guarnición al gusto. Este producto es ideal para 2º plato de menús y como plato combinado.*



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

**1 Unidad**

*Foie de pato Extra. especial para plancha y frito.*



**C-1490 ALBÓNDIGAS DE POLLO**

Bolsa 1250 g

**Caja: 4 Bolsas**

*Tipicas albóndigas de pollo, ideales para guisos, tapas y aperitivos.*



**C-5034 ALAS DE POLLO A GRANEL**  
(100/125 g/pza.)

**Caja: 5 kg**



*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.*



**C-5506 CUARTOS TRASEROS DE POLLO**  
(200/350 g/pza.)

**Caja: 10 kg**

*Cuartos traseros de pollo, presentados en cajas de 10 kg. Ideal para cocinarlos al horno, también se pueden trocear y cocinar al ajillo o en salsa.*



**C-556 POLLO TROCEADO**

**Caja: 6 kg**

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

# Productos Refrigerados

elaboración artesana de todos nuestros productos



C-4158 **QUESO CURADO +6 MESES**

Caja: 3 kg aprox.

*Se trata de un queso tipo manchego con una curación de más de 6 meses.*



C-4153 **QUESO SEMI CURADO**

Caja: 3 kg aprox.

*Queso semicurado elaborado con 3 leches (vaca, oveja y cabra), al estilo Manchego. Cada pieza va envasada al vacío.*



C-4149 **BARRA EDAM ALEMANA**

Caja: 3 kg aprox.

*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.*



C-4459 **MOJAMA DE ATÚN ESPECIAL PRIMERA**

Caja: 1 kg aprox.

*Nuestra mojama lleva un proceso natural de curación y secado, sólo se utiliza sal y agua para eliminar parte de la sal, antes de ponerla a secar durante 25 días aproximados.*



**C-4487 ENSALADA DE AHUMADOS**

(Tarrina 500 g)

**1 Unidad**

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



**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-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. (2 piezas de 2,5 kg/aprox.)*

**¿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-4350 (00) ANCHOAS DEL CANTÁBRICO SELECCIÓN GOURMET (30 filetes)**

**1 Unidad**

*Anchoa de primera calidad, origen Cantábrico, tamaño grande con el punto justo de sal.*

# Productos sin necesidad de frío



**C-7264 ACEITE DE GIRASOL**  
(10 L)

**1 Unidad**

*Aceite de girasol refinado con una acidez máxima 0.2°. Especial para frituras.*



**C-9892 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**  
(5 L)

**Caja: 3 Unidades**

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



**C-9700 OLI DE SANSÀ 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%.*



**C-6632 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**  
(250 ml)

**Caja: 12 Unidades**

*Aceite de oliva virgen extra, sacado del primer prensado, calidad alta, especial para aliñar en mesa.*



**C-9770 ARROZ BOMBA (D.O VALENCIA)**  
Paquete 1 Kg

**Caja: 10 Unidades**

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



**C-9605 TROZOS DE FILETE DE CABALLA**  
RO 1000

**Caja: 12 Unidades**

*Excelente caballa de primera calidad en trozos, ideal para cocinar, platos preparados, ensaladas así como consumir directamente.*



**C-16639 PIMIENTO ENTERO**

Lata 3 Kg

**Caja: 6 Unidades**

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



**C-9314 PISTO**

Lata 3 kg

**Caja: 6 Unidades**

*Pisto realizado con ingredientes naturales.*



**C-9757 TOMATE FRITO**

Lata 3 kg

**1 Unidad**

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



**C-9688 KETCHUP**

Bote 1850 g

**1 Unidad**

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



**C-9686 SALSA MAYONESA CASERA**

Bote 3600 ml

**1 Unidad**

*Mayonesa especial, fabricada con los mejores ingredientes.*

# 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-776 POLOS DE HORCHATA

(Estuche 6 x 60 ml)

Caja: 8 Estuches

Refrescantes polos de horchata Valenciana. ¡Un sabor espectacular!



## C-1988 SORBETE DE FRESA AL CAVA

(Estuche 6 unidades)

Caja: 4 Estuches

Con el sorbete de fresa le damos el toque de cava, un postre único.



## C-1985 SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

(Estuche 6 unidades)

Caja: 4 Estuches

Copas de sorbete de limón con un toque de cava, para ocasiones especiales.



## C-919 CAPRICHOS DE TURRÓN Y CARAMELO

(Estuche 3 x 140 ml)

Caja: 15 Estuches

Estupendos vasitos de 140 ml con helado de turrón y caramelo.



## C-222 POLOS SORBETE DE LIMÓN (SIN AZÚCAR)

(Estuche 8 x 60 ml)

Caja: 7 Estuches

Refrescantes polos de sorbete de limón sin azúcares añadidos.



10  
RACIONES

## C-724 TARTA AL WHISKY

(Estuche 1100 ml)

Caja: 6 Estuches

Novedosa tarta laminada con sabor a whisky. ¡Crujiente y refrescante!



**C-1225 GRAN BOMBÓN CLASIC**  
(120 ml)

**Caja: 36 Unidades**

*Cremoso helado de nata, recubierto del mejor chocolate.*



**C-876 CONOS DE VAINILLA Y CHOCOLATE**  
**C-976 CONOS DE NATA Y FRESA**  
(120 ml)

**Caja: 24 Unidades**

*Típica mezcla, producto para menú. Para 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-7647 VASITOS NATA Y FRESA**  
**C-7646 VASITOS VAINILLA Y CHOCOLATE**  
(75 ml)

**Caja: 75 Unidades**

*Delicioso y suave helado de vainilla y chocolate y nata y fresa. Muy suave y refrescante.*



**C-777 MINI BOMBÓN ALMENDRADO (SIN AZÚCAR)**  
(Estuche 6 x 50 ml)

**Caja: 9 Estuches**

*Bombón de calidad relleno de helado cremoso y recubierto del mejor chocolate con trocitos de almendra y cacao.*



**C-281 CONOS DE VAINILLA Y MACADAMIA**  
(Estuche 4 x 120 ml)

**Caja: 9 Unidades**

*Cremoso helado de vainilla con corazón de sirope de caramelo y topping de sirope de caramelo y nueces de macadamia.*



**C-838 TARTA DE LA ABUELA**  
1,5 Kg

**1 Unidad**

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

**12**  
RACIONES

# Helados Gourmet

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

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

Tarrinas de 2,5 L

Cajas de 2 Unidades (5 L)



# Horno y Bollería elaboración artesanal



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-2014 **CROISSANT DE MANTEQUILLA (60 g)**  
Caja: 80 Unidades

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



C-2898 **MINI TRENZA DE CHOCOLATE (85 g)**  
Caja: 20 Unidades

Mini trenza de chocolate, lista para descongelar y consumir.



C-2700 **BARRA PAN VIENESA (260 g)**  
Caja: 25 Unidades

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

**ESPECIAL MENÚS**



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”**

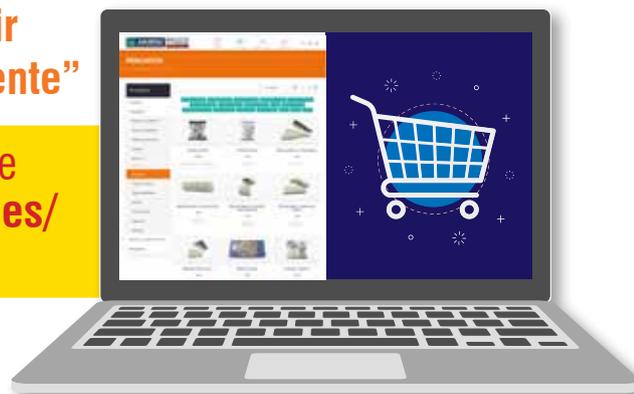
Ahora puede realizar sus pedidos online a través de nuestra tienda HORECA en <https://horeca.abordo.es/> **¡¡¡Consulte a su comercial!!!**

O a través de nuestras teleoperadoras en los siguientes teléfonos:

**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.**

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



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