

**ABORDO**  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

**DIVISIÓN  
HO.RE.CA.**

HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING  
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

**JUNIO  
2022**

100% Calidad los  
365 días del año



## SURTIDO 4 TEMPERATURAS

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

C-3471 COLAS DE GAMBÓN (SIN PIEL Y DESVENADOS)  
(10/30 pzas./lb)

Caja: 6 kg aprox.

**16,95** €/kg

Fussillis con colas de gambón,  
salsa de tomate y verduras  
\* Sugerencia Presentación

*Nuestro Trabajo es hacer que  
el suyo resulte Excelente*

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

PRECIOS DEL CATÁLOGO POR CAJA COMPLETA SEGÚN FORMATO. LAS UNIDADES SUeltas TENDRÁN UN INCREMENTO DE 0,25 €  
LOS PEDIDOS INFERIORES A 50 € TENDRÁN UN COSTE DE 5 € DE TRANSPORTE

PRECIOS VÁLIDOS DEL 01 AL 30 DE JUNIO DE 2022. PRECIOS SIN I.V.A.

# VERDURAS, ENTRANTES Y GUARNICIONES ULTRACONGELADAS

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

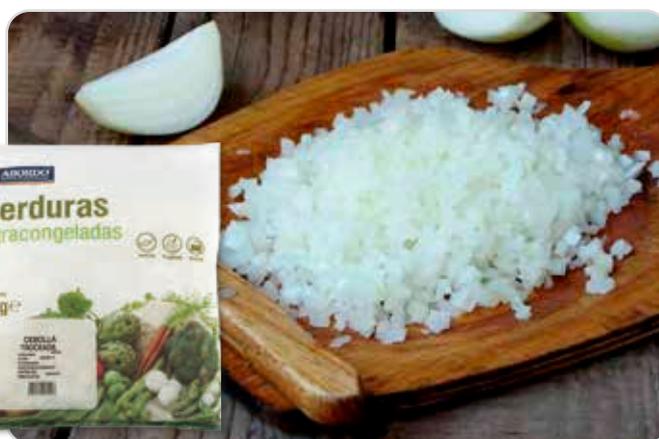
Deliciosas, sanas y nutritivas. Nuestras guarniciones y entrantes son perfectos para la elaboración de platos con los mejores ingredientes para combinar o preparar en un sinfín de menús.



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

Caja: 5 Bolsas

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



C-8051 **CEBOLLA TROCEADA** Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

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

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

**9,95 €**

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

**1,35 €**



C-679 **COLES DE BRUSELAS** Bolsa 400 g

Caja: 20 Bolsas / El kg le sale a 1,38 €

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

*Se clasifican por calibre, este es el mediano, el más equilibrado en sabor y textura.*

**0,55 €**



C-424 **RELLENO PARA FAJITAS DE VERDURA ASADA Y POLLO** Bolsa 300 g

Caja: 20 Bolsas / El kg le sale a 3,33 €

La ración de 300 g le sale a **1,00 €**

*Una deliciosa mezcla de cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y pollo. Ideal para tus fajitas.*

**1,00 €**



C-8012 **ENSALADILLA RUSA** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,08 €**

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

**0,79 €**



C-8020 **GARROFÓN PRECOCIDO** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

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

*El garrofón es una legumbre típica de la cocina Valenciana muy habitual en las paellas más tradicionales, ensaladas y guarniciones. Está seleccionada, hidratada y cocida, para que puedas disfrutar de una forma cómoda y en pocos minutos.*

**2,45 €**



C-8029 **MENESTRA CON ESPÁRRAGOS** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

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

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

**1,75 €**



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

**Caja: 5 Bolsas**

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

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

**1,59 €**



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

**Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 1,95 €**

La ración de 100 g le sale a **0,08 €**

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

**0,78 €/kg**



C-6360 **SALPICÓN DE MARISCO** Bolsa 1 kg

**Caja: 6 Bolsas**

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

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

**8,95 €**



C-6385 **ARROZ 6 DELICIAS** Bolsa 1 kg

**Caja: 6 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,33 €**

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

**3,25 €**



C-6047 **ARROZ BLANCO PRECOCIDO EXTRA** Bolsa 1 kg

**Caja: 10 Bolsas**

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

Arroz blanco precocido en bolsitas. Muy rápido en preparar, sólo 3 minutos en microondas.

**1,50 €**



C-6393 **ENSALADA CON GAMBAS** Bolsa 1 kg

**Caja: 6 Bolsas**

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

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

**5,65 €**



*La tortilla perfecta*



C-6050 **MEZCLA PARA TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA** Bolsa 1 kg

**Caja: 6 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,27 €**

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

**2,65 €**



C-6001 **BRASEADO DE VERDURAS** Bolsa 400 g

**Caja: 14 Bolsas / El kg le sale a 4,25 €**

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

Verduras asadas, listas para descongelar y consumir.

**1,70 €**



C-7155 **SALTEADO CAMPESTRE** Bolsa 1 kg

**Caja: 6 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,27 €**

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

**2,65 €**



# PESCADOS Y CEFALÓPODOS ULTRACONGELADOS

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



C-1964 **FILETES DE MERLUZA (CAPENSIS) (SIN PIEL)** (60/120 g/pza.)

**Caja: 7 kg**

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

*Filetes de merluza del Cabo, sin piel.*

**5,65 €/kg**



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

**Caja: 5 kg**

La ración de **95 g** le sale a **0,54 €**

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

**5,65 €/kg**



C-8134 **PESCADILLA SIN CABEZA (TRONQUITO)** (200/300 g/pza.)

**Caja: 3 kg**

La ración de **250 g** le sale a **0,99 €**

*Merluza pequeña, variedad Capensis, de origen África. Sin cabeza, sin vísceras y sin cola.*

**3,95 €/kg**



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

**Caja: 3 kg**

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

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

**5,65 €/kg**



C-3231 **BOQUERÓN ENTERO** (50/70 pzas./kg) Bolsa 1 kg

**Caja: 6 Bolsas**

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

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

**3,65 €**



C-6212 **TAQUITOS DE CAELLA (SIN PIEL)**

**Caja: 7 kg**

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

*¿Pensando en preparar el típico cazón en adobo o bienmesabe? No lo dude, nuestros tacos de Caella, son el ingrediente perfecto para ello.*

**4,95 €/kg**



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

**Caja: 10 kg**

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

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

**8,95 €/kg**



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

**Caja: 24 Unidades / El kg le sale a 11,80 € neto**

La ración de 100 g le sale a **1,18 €**

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

**2,95 €**



C-3111 **EMPERADOR A CORTADAS** (100/300 g/pza.)

**Caja: 6 kg**

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

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

**9,95 €/kg**



C-3112 **EMPERADOR A CORTADAS PEQUEÑAS**

**Caja: 6 kg**

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

*Emperador a cortadas pequeñas, sacados de las colas y cogotes, especial menús.*

**4,95 €/kg**



C-4954 **FILETES DE LUBINA** (120/160 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

La ración de **140 g** le sale a **1,67 €**

*Desescamados, desespinaados y sin mermas. Muy prácticos para consumir según necesidades ya que vienen en IQF.*

**11,95 €/kg**



C-4182 **FILETES DE DORADA** (120/160 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

La unidad de **140 g** le sale a **1,39 €** aprox.

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

**9,95 €/kg**



C-1485 **FILETES DE BACALAO BLANCO (PUNTO DE SAL) 1ª CALIDAD** (+1000 g/pza.)

**Caja: 11 kg**

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

*Filetes de bacalao Gadus Morhua 1ª congelacion, piezas de más de 1000 g. 1ª Calidad.*

**7,45 €/kg**



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

**Caja: 5 kg**

La ración de **200 g** le sale a **1,13 €**

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

**5,65 €/kg**



C-3341 **FILETES DE BACALADILLA**

**Caja: 5 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,55 €**

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

**5,45 €/kg**



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

**Caja: 6 kg**

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

*Colas de rape limpias de origen chino. especial para parrilladas, en salsa, guisos de patata (tipo all i pebre), etc.*

**4,95 €/kg**



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

**Caja: 6 kg**

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

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

**7,45 € /kg**



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

Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

**Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 11,52 € neto**

La ración de **100 g** le sale a **1,15 €**

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

**5,90 €**



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

Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

**Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 6,45 € neto**

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

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

**4,30 €**



C-63 **FILETES DE PANGA (170/220 g/pza.)** Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

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

La ración de **200 g** le sale a **0,95 €**

El Pangasius es un pescado de agua dulce de origen Vietnam. Desgrasado y recortado de morro, cola y falda.

**3,95 €**



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

**Caja: 5 kg**

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

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

**8,95 € /kg**



C-947 **LENGUADO ENTERO (ACEDIA)**

Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

**Caja: 8 Bolsas / El kg le sale a 7,65 € neto**

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

Lenguados de 12/15 cm. 5/6 piezas por bolsa. Enteros de origen África.

**4,45 €**



**Sibarit**  
BY ABORDO  
SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO



**C-1228 PREPARADO PARA ARROCES Y FIDEUÁS**

Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

Caja: 8 Bolsas / El kg le sale a 3,83 € neto

La ración de 100 g le sale a **0,38 €**

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



**C-296 PATAS DE PULPO COCIDAS (2/3 patas) Bolsa 250 g**

Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 33,80 € neto

La ración de 100 g le sale a **3,38 €**



**3,65 €**

Pulpo cocido del mejor origen, 2/3 patas por bolsa, listo para descongelar y consumir.

**8,45 €**

**Pulpo Cocido en su Jugo**



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

Caja: 4 kg

La ración de 200 g le sale a **5,19 €**

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

**25,95 €/kg**



**C-268 PULPO CRUDO TRATADO**

Caja: 3,5 kg aprox.

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

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

**12,95 €/kg**



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

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

Caja: 7,5 kg aprox.

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

**8,65 €/kg**

**C-3152 SEPIA ENTERA (MARRUECOS) (B) (250/400 g/pza.)**

Caja: 6,5 kg aprox.

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

**10,95 €/kg**

**ESPECIAL TROCEAR**



C-3153 **SEPIA LIMPIA MEDIANA (MARRUECOS)** (400/600 g/pza.)

**Caja: 7 kg**

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

*Sepia limpia de origen MARRUECOS, Limpia sin mermas y con todo el sabor de un producto de 1ª Calidad. (Tamaño Ración Grande).*

**11,95 €/kg**

**ESPECIAL TROCEAR**



C-1270 **SEPIA LIMPIA GRANDE (INDIA)** (+500 g/pza.)

**Caja: 8 kg**

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

*De origen India. Sepias grandes de +500 g/pza., especial para trocear y cocinar fritos, plancha y guisos.*

**7,45 €/kg**



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

**Caja: 6 kg**

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

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

**8,65 €/kg**



C-1210 **TINTA DE SEPIA** (Bote 500 g)

**1 Unidad / El kg le sale a 18,90 €**

La ración de **10 g** le sale a **0,19 €**

*Tinta de sepia natural de cefalópodos.*

**9,45 €**



C-3283 **CALAMAR VOLADOR (POTA) (B)** (14/20 cm/vaina)

**Caja: 12 kg aprox.**

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

*Calamar volador (Illex), entero de unos 14/20 cm de vaina aprox. Para trocear y hacer a la romana, plancha, etc. Congelados en bloque.*

**3,65 €/kg**



C-283 **CALAMAR VOLADOR TROCEADO (POTA)**

**Caja: 5 kg**

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

*Variedad (Illex illecebrosus) de origen Atlántico, mucho más tierna y sabrosa.*

**5,95 €/kg**



C-1211 **CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO PATAGÓNICO**  
Bolsa 900 g (netos sin glaseado)

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

La ración de 100 g le sale a **1,11 €**

**9,95 €**

C-30211 **CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO (POTA) (INDIA)**

Caja: 5 kg

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

**5,95 €/kg**

**LA MEJOR VARIEDAD,  
LOLIGO VULGARIS**



C-3325 **CALAMAR MEDIANO (IWP) (MARRUECOS) (B)** (450/750 g/pza.)

Caja: 5 kg aprox.

La ración de 100 g le sale a **1,65 €**

**16,45 €/kg**

Un calamar perfecto, Loligo Vulgaris, de origen Marruecos (el mejor origen para los cefalópodos). Calamar con bastante cuerpo, buena textura y excelente sabor.



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

Caja: 10 kg aprox.

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

**4,65 €/kg**

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

**MÁXIMA CALIDAD  
EN DIFERENTE TAMAÑO**

Tubos limpios de pota Dosidicus Gigas. 200/400 g/pza. aprox. Sabor y textura muy agradable y tierno.

Se trata de un tubo limpio de pota de la variedad ILLEX/Argentina tamaño de vaina +26 cm. perfecto para unas magníficas anillas, textura y sabor ideal.

C-3011 **TUBO DE POTA LIMPIO** (200/400 g/pza.)

Caja: 7 kg

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

**3,65 €/kg**

C-3157 **TUBO DE POTA LIMPIO GRANDE (ILLEX)** (+24 cm/vaina)

Caja: 7 kg

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

**7,85 €/kg**



C-3101 **ANILLAS DE POTA DE CALAMAR**

Caja: 6 kg

La ración de 100 g le sale a **0,55 €**

De la mejor pota, las mejores anillas listas para rebozar y freír. Existen otras variedades de inferior calidad y precio.

**5,45 €**/kg



C-6187 **CALLO DE CALAMAR A DADOS (POTÓN)**

Caja: 7 kg

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

Trozos de calamar (*Dolidicus Gigas*) de 10x20x3 ó 4 mm de espesor, ideal para plancha, freír enharinado y con salsas.

**4,45 €**/kg



C-1007 **PUNTILLAS DE CALAMAR (SIN PLUMA) (JAPONICA)**

Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 8,06 € neto

La ración de 100 g le sale a **0,81 €**

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

**6,45 €**



C-3176 **PUNTILLAS DE CALAMAR (CHINENSIS) (SIN PLUMA)**

Bolsa 850 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 5,35 € neto

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

Puntilla de Calamar IQF Sin Pluma (China)

**4,65 €**



C-2164 **PUNTILLAS DE CALAMAR (LAVADA) (INDIA) (Bloque 900 g)**

Caja: 8 Bloques / El kg le sale a 3,83 € neto

La ración de 100 g le sale a **0,38 €**

Puntillitas de calamar 4/6 cm, 80/100 piezas/kg aprox. Congelados en bloque.

**3,45 €**



C-187 **TIRAS DE POTÓN SIN REBOZAR**

Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 6,81 € neto

La ración de 100 g le sale a **0,68 €**

La raba es una forma de presentar el calamar frito, en el norte de España son tiras de calamar listas para rebozar y freír.

**5,45 €**



# MARISCOS Y MOLUSCOS 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-166 **BUEY DE MAR COCIDO** (400/600 g/pza.)

**Caja: 12 Unidades** / El kg le sale a 9,90 €

La ración de **500 g** le sale a **4,95 €**

*Capturados en el momento apropiado para que estén bien rellenos y sabrosos.*

**4,95 €**



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

**Caja: 7 unidades**

La ración de **150 g** le sale a **5,88 €** aprox.

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

**11,75 €/u**



**CIGALAS DE 1ª CALIDAD, ULTRACONGELADAS VIVAS, PESCA DEL DÍA, VÁLIDAS PARA FRESQUEAR, MÁS PESO NETO SIN GLASEO SIGNIFICA PIEZAS MÁS GRANDES EN LA MISMA CLASIFICACIÓN.**

**ESTUCHES 1500 g / 1350g (neto sin glaseado)**

**ESPECIAL PLANCHA**

C-3646 (00) **CIGALAS 3G TRONCO** (6/8 pzas./kg)

**Estuche 1350 g (netos sin glaseado)**

**36,75 €/kg**

C-3605 (2) **CIGALAS GRANDES** (16/20 pzas./kg)

**Estuche 1350 g (netos sin glaseado)**

**15,95 €/kg**

**ESPECIAL ARROCES Y SOPAS**

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

**Caja 2 kg**

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

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



**6,95 €/kg**



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

**Caja: 8 Estuches**

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

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

**6,45 €**



C-3681 **GAMBÓN GIGANTE (B)**  
(10/20 pzas.) Estuche 2 kg

**Caja: 1 Estuche**

El estuche de 2 kg le sale a 21,90 €

La ración de **66 g** le sale a **0,72 €**

**10,95 €/kg**

C-3684 **GAMBÓN GIGANTE (B)**  
(20/30 pzas.) Estuche 2 kg

**Caja: 1 Estuche**

El estuche de 2 kg le sale a 19,90 €

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

**9,95 €/kg**

C-617 **GAMBÓN GRANDE (T)**  
(30/40 pzas.) Estuche 2 kg

**Caja: 1 Estuche**

El estuche de 2 kg le sale a 17,90 €

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

**8,95 €/kg**



C-4828 **GAMBAS ROJAS PELADAS** (10/30 pzas./lb)  
Bolsa 750 g (netos sin glaseado)

**Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 14,60 € neto**

La ración de **50 g** le sale a **0,73 €**

*Especial para hacer al ajillo y otras especialidades que pueda cocinar con un producto de calidad como este. La mejor variedad sin hidratación interna y el justo glaseo para una conservación perfecta.*

**10,95 €**



C-6654 **GAMBAS PELADAS (SPP)** (50/70 pzas./lb)  
Bolsa 600 g (netos sin glaseado)

**Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 13,88 € neto**

La ración de **100 g** le sale a **1,39 €**

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

**5,95 €**

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



**Gourmet**

**ROJOS / CARABINEROS**  
**UN MANJAR PARA EL PALADAR**

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

**Caja: 1,2 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **8,95 €**

**89,50 €/kg**

C-687 **ROJOS BRILLANTES GRANDES (ÁFRICA)** (12/16 pzas./kg)

**Caja: 1,2 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **7,69 €**

**76,85 €/kg**

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

**Caja: 1,15 kg aprox.**

La ración de **200 g** le sale a **13,50 €**

**67,50 €/kg**



C-611 **GAMBAS RAYADAS GIGANTES (ÁFRICA)**  
(35/45 pzas./kg) Estuche 1 kg

**Caja: 1 Estuche**

La ración de 100 g le sale a **3,25 €**

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

**32,50 €/kg**



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

**Caja: 2 kg**

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

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

**7,45 €/kg**

## LANGOSTINOS DEL MEDITERRÁNEO



C-3945 **LANGOSTINO MEDITERRÁNEO (B)** (31/40 pzas./kg)

**Estuche 1 kg**

La ración de 200 g le sale a **2,99 €**

Langostino salvaje tigrado del Mediterráneo. Origen Túnez.

**14,95 €**



C-692 **LANGOSTINO MEDITERRÁNEO (T)** (40/60 pzas./kg)

**Estuche 800 g / El kg le sale a 12,19 € neto**

La ración de 100 g le sale a **1,22 €**

Langostino salvaje tigrado del Mediterráneo. Origen Túnez.

**9,75 €**



C-3600 **LANGOSTINO PEQUEÑO SALVAJE (HUELVA)**  
(60/80 pzas./kg)

**Estuche 2 kg aprox.**

La ración de 200 g le sale a **1,49 €**

Especial para cocer y plancha.

**7,45 €**



C-789 **LANGOSTINOS GRANDES COCIDOS** (30/40 pzas./kg)

**Estuche 2 kg**

La ración de 100 g le sale a **0,95 €**

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

**9,45 €/kg**



C-364 **GAMBAS SALADAS (COCIDAS)** (150/170 pzas./kg)  
Caja Madera 800 g

1 Unidad / El kg le sale a 14,94 €

La ración de 60 g le sale a **0,90 €**

*Gambitas medianas cocidas saladas, de origen Huelva, con todo el sabor de nuestra mar, descongelar y consumir al gusto.*

**11,95 €**



C-3117 **NAVAJAS LIMPIAS Y DEPURADAS** Bandeja 500 g

Caja: 8 Bandejas / El kg le sale a 6,80 €

La ración de 100 g le sale a **0,68 €**

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

**3,40 €**



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

Caja: 6 Bolsas

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

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

**2,45 €**



C-292 **ALMEJA FINA** (14/20 pzas.) Bolsa 500 g

Caja: 20 Bolsas / El kg le sale a 7,90 €

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

*Su nombre comercial es almeja japonesa, es una almeja de primera calidad especial para cualquier tipo de guisos que se quiera hacer, vapor, marinera, arroces, sopas con la mayor proporción de carne. Son las más similares a las de Carril.*

**3,95 €**



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

Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 3,70 €

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

*Mejillón gallego cocido en su jugo.*

**1,85 €**



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

Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 9,56 €

La ración de 75 g le sale a **0,72 €**

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

**2,39 €**



# PLATOS PRECOCINADOS Y PREPARADOS RÁPIDOS DE PREPARAR Y SIN MERMAS

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



C-109 **NUGGETS DE POLLO** Bolsa 1 kg

Caja: 3 Bolsas

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

*Nuggets de pollo rebozados. Especial para menús infantiles.*

**3,35 €**



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

Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 6,81 €

La ración de 100 g le sale a **0,68 €**

*Se trata de un filete de pechuga natural, empanada y con un leve toque de ajo y perejil. Ideal para segundo plato.*

**5,45 €**



C-898 **QUESO FRESCO EN TEMPURA** Bolsa 220 g

Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 13,41 €

La ración de 100 g le sale a **1,34 €**

*Queso fresco rebozado en tempura, listo para freír en abundante aceite caliente.*

**2,95 €**



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

Caja: 28 Bolsas / El kg le sale a 2,95 €

La unidad le sale a **0,30 €**

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

**0,59 €**



C-3348 **CROQUETAS DE JAMÓN**  
C-7340 **CROQUETAS DE POLLO**  
La unidad de **36 g** le sale a **0,14 €** aprox.

Bolsas 1 kg  
Caja: 4 Bolsas

3,95 €

*Croquetas elaboradas artesanalmente con deliciosa bechamel y taquitos de jamón o carne de pollo seleccionada. Gustosas y de un intenso sabor. 28 u/kg aprox.*

# Croquetas

C-6798 **CROQUETONES DE BACALAO** Bolsa 1 kg  
Caja: 3 Bolsas  
La unidad de **62 g** le sale a **0,36 €** aprox.

C-8341 **CROQUETÓN DE RABO DE TORO** Bolsa 1 kg  
Caja: 3 Bolsas  
La unidad de **62 g** le sale a **0,60 €** aprox.

*Croquetas de bacalao de tipo casero elaboradas de forma artesanal con patata y bacalao desalado. SIN GLUTEN. (16/17 piezas/kg).*

5,75 €

*Croqueton de Calidad Gourmet de Rabo de Toro. sin conservantes ni colorantes. Con ingredientes naturales de 1ª Calidad. (16/17 piezas/kg).*

9,65 €

Croquetones

C-6631 **DE SETAS**  
C-6788 **DE ESTOFADO DE POLLO**  
C-6348 **DE IBÉRICOS**  
Bolsas 1 kg  
Caja: 3 Bolsas  
La unidad de **60 g** le sale a **0,36 €** aprox.

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

5,95 €



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

**Caja: 4 Bolsas**

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

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

**3,95 €**



C-6488 **RABAS DE CALAMAR EMPANADAS** Bolsa 1 kg

**Caja: 4 Bolsas**

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

*Apetitosas tiras de pota con un fino y apetitoso empanado, muy tiernas, listas para freír.*

**5,95 €**



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

**Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 8,69 €**

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

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

**6,95 €**



C-498 **SABROSOS DE MERLUZA** (2 x 100 g)

**Caja: 20 unidades / El kg le sale a 5,00 €**

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

*Elaborada con la ventresca de la merluza y rebozadas, quedan muy tiernas y jugosas. Un verdadero placer.*

**1,00 €**



C-6152 **VARITAS DE MERLUZA EMPANADAS** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

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

*Varitas de merluza rebozadas. Especial para menús infantiles.*

**4,65 €**



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

**Caja: 4 Estuches**

La unidad de 31 g le sale a **0,18 €** aprox.

*Auténticos muslitos de cangrejo, fabricados con el mejor surimi y con pinza natural de cangrejo. Incluye 32 unidades.*

**5,95 €**



C-801 **TORPEDO DE LANGOSTINO** (10 x 25 g) 250 g  
Caja: 20 Bolsas / El kg le sale a 15,80 €  
La unidad de 25 g le sale a **0,40 €**

Colas peladas de langostinos rebozados con una fina capa de pan craket, la cola no esta pelada.

**3,95 €**



C-391 **BONIATO PREFRITO** Bolsa 750 g  
Caja: 14 Bolsas / El kg le sale a 3,93 €  
La ración de 100 g le sale a **0,39 €**

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

**2,95 €**



C-389 **PATATAS CRISS CROSS** Bolsa 750 g  
Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 1,93 €  
La ración de 100 g le sale a **0,19 €**

Patata chip con agujeros. Los agujeros dan el chip de un color dorado uniforme, un bocado crujiente y aireado. Con un tiempo de cocción más rápida y un menú más versátil.

**1,45 €**



C-214 **PATATAS GAJOS (CRUJIENTES)** Bolsa 1 kg  
Caja: 10 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,18 €**

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

**1,75 €**



C-1080 **ALITAS DE POLLO ASADAS** Bolsa 1 kg  
Caja: 5 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,50 €**

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

**4,95 €**



C-377 **CALDO DE MARISCO CASERO** Estuche 500 ml  
Caja: 8 Unidades / El kg le sale a 5,90 €  
La ración de 100 g le sale a **0,59 €**

Este producto es válido para la típica sopa de fideos o arroz, además es ideal para paellas y fideuà.

**2,95 €**



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

**Sibarit**  
 BY ABORDO  
 SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

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

Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 13,20 €

Exquisito plato de carrillada de ternera con salsa, jugosa y tierna. Aún siendo un plato de microondas, sus comensales estarán convencidos que fue usted mismo quien la preparó.

4,95 €/u



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

**Sibarit**  
 BY ABORDO  
 SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

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

Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 14,31 €

Dos unidades de carrilladas de cerdo cocinadas con guarnición de champiñón laminado, envasadas y ultracongeladas.

4,65 €/u



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

**Sibarit**  
 BY ABORDO  
 SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

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

Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 14,31 €

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

4,65 €/u



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

**Sibarit**  
 BY ABORDO  
 SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

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

Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 19,25 €

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

3,85 €/u



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

C-1740 **POLLO ASADO (+700 g)**

Caja: 6 Unidades / El kg le sale a 4,93 €

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

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

3,45 €



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

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

Caja: 8 Bolsas / El kg le sale a 6,63 €

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

2,65 €/u



C-58 **TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA** (700 g)

**Caja: 10 Unidades** / El kg le sale a 3,36 €

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

*Magnífica tortilla de patata y cebolla, fabricada con los mejores ingredientes, lista para descongelar y consumir. 6/8 raciones.*



**LOS MEJORES Y MÁS GRANDES**

C-335 **CANELÓN DE CARNE CON FOIE Y TRUFA** (90 g/u)

**Caja: 3 kg** / El kg le sale a 10,95 €

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

**0,99 €/u**



C-782 **CANELONES DE CARNE (1 RACIÓN)** Bandeja 300 g

**Caja: 12 Bandejas** / El kg le sale a 3,33 €

La ración de **300 g** le sale a **1,00 €**

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

**1,00 €**



**ENVASE INDUSTRIAL 2 KG**



C-338 **LASAÑA BOLOÑESA CON BECHAMEL** Bandeja 2 kg

**Caja: 3 Bandejas** / El kg le sale a 4,78 €

La ración de **300 g** le sale a **1,31 €**

*Lasaña al más puro estilo italiano, carne de ternera y cerdo, pasta de trigo duro y una magnífica bechamel.*

**8,75 €**



C-320 **LASAÑA DE CARNE (1 RACIÓN)** Bandeja 300 g

**Caja: 12 Bandejas** / El kg le sale a 6,17 €

La ración de **300 g** le sale a **1,85 €**

*Lasaña al más puro estilo italiano, carne de ternera y cerdo, pasta de trigo duro y una magnífica bechamel.*

**1,85 €**



C-247 **MUSSAKA (1 RACIÓN)** Bandeja 300 g

**Caja: 12 Bandejas** / El kg le sale a 8,00 €

La ración de **300 g** le sale a **2,40 €**

*Ración de Mussaka, una receta de pasta que le encantará. máxima calidad en sus ingredientes.*

**2,40 €**



# CARNES ULTRACONGELADAS

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



C-1301 **ALBÓNDIGAS DE CARNE MIXTA** Bolsa 1250 g

**Caja: 4 Bolsas / El kg le sale a 4,36 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,44 €**

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

**5,45 €**



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

**Caja: 3 kg**

La pieza de **55 g** le sale a **0,30 €** aprox.

Longaniza producida en la Comunidad Valenciana. Siguiendo en su fabricación todos los procesos tradicionales, consiguiendo así un sabor casero de verdad.

**5,45 €/kg**



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

**Caja: 3 kg**

La pieza de **70 g** le sale a **0,28 €** aprox.

Morcilla producida en la Comunidad Valenciana. Siguiendo en su fabricación todos los procesos tradicionales, consiguiendo así un sabor casero de verdad.

**3,95 €/kg**



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

**Caja: 3 kg**

La pieza de **60 g** le sale a **0,28 €** aprox.

Chorizo producido en la Comunidad Valenciana. Siguiendo en su fabricación todos los procesos tradicionales, consiguiendo así un sabor casero de verdad.

**4,65 €/kg**



C-521 **PINCHO ROJO DE CARNE DE CERDO** (4 u.)

Bandeja 400 g aprox.

**Caja: 6 Bandejas / El kg le sale a 7,18 €**

La pieza de **100 g** le sale a **0,72 €** aprox.

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

**2,87 €**



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

**Caja: 7 Bolsas**

La ración de 100 g le sale a **0,27 €**

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

**2,65 €**



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

**Caja: 10 kg**

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

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

**6,95 €/kg**



C-4571 **PUNTA DE COSTILLA DE CERDO CARNUDA**

**Pieza 5 kg**

La ración de 350 g le sale a **1,28 €**

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

**3,65 €/kg**



C-2215 **COSTILLA DE CERDO TROCEADA**

**Caja: 5 kg**

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

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

**3,95 €/kg**



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

**Caja: 5 kg**

La ración de 100 g le sale a **0,27 €**

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

**2,65 €/kg**



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

**Caja: 5 kg**

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

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

**4,95 €/kg**



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

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

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

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

**5,95 €/kg**



C-3212 **SOLOMILLO DE CERDO (PUNTAS AL VACÍO)**

**Caja: 7 kg aprox.**

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

*Puntas de solomillo 100% natural muy tiernas para servir en platos combinados, guisos o salsas.*

**4,95 €/kg**



C-4580 **RABO DE CERDO COCIDO** Bolsa 500 g

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

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

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

**2,95 €**



C-5531 **CONEJO LIMPIO TROCEADO**

**Caja: 4 kg**

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

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

**5,65 €/kg**



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

**Caja: 5 kg**

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

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

**3,45 €/kg**



C-536 **CHULETAS DE CORDERO MIXTAS** Bolsa 1 kg

**Caja: 3 Bolsas**

La ración de **100 g** le sale a **1,18 €**

*Estupendas chuletas de cordero de palo, ideales para hacer a la brasa o plancha.*

**11,75 €**



C-5501 **ALAS DE POLLO 1ª CALIDAD** (100/125 g/pza.)

**Caja: 2 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,27 €**

*Presentado en envase de 2 Kg. fácil de fragmentar. 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.*

**2,65 €/kg**



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

**Caja: 5 kg aprox.**

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

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

**5,95 €/kg**



C-5519 **PECHUGAS DE POLLO ENTERAS** Bolsa 2 kg

**Caja: 5 kg**

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

*Pechuda de pollo totalmente natural, con el tamaño ideal para HOSTELERÍA.*

**5,95 €/kg**



C-4352 **ENTRAÑA DE TERNERA AÑOJO**

**Pieza 2 kg aprox.**

La ración de **180 g** le sale a **1,61 €**

*La entraña de ternera añojo es una pieza con un sabor intenso y puede cocinarse al horno, a la brasa o a la plancha, aunque donde siempre ha triunfado es en las barbacoas.*

**8,95 €/kg**



C-5546 **OSOBUCO DE TERNERA**

**Caja: 5 kg aprox.**

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

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

**7,65 €/kg**



# 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/u)  
Caja: 8 Estuches / El litro le sale a 4,58 €

Refrescantes polos de horchata Valenciana. Un sabor espectacular!

**1,65 €**



C-2508 **NARANJA RELLENA** (120 ml/u)  
C-2509 **LIMÓN RELLENO** (120 ml/u)  
Caja: 26 Unidades

**1,35 €/u**



C-724 **TARTA AL WHISKY**  
(10 raciones) Estuche 1,1 L  
Caja: 6 Estuches / El litro le sale a 2,52 €  
La ración de 125 ml le sale a **0,31 €**

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

**10**  
RACIONES  
aprox.

**2,77 €**



C-745 **BARRA DE HELADO DE TURRÓN** Estuche 1 L  
Caja: 9 Unidades

La ración de 125 ml le sale a **0,22 €**

Barra de helado especial para corte. Sabor turrón tradicional. ¡No olvide las galletas!

**1,77 €**



C-876 **CONOS DE VAINILLA Y CHOCOLATE** (120 ml/u)  
Caja: 24 Unidades / El litro le sale a 3,58 €



C-968 **CONOS DE TURRÓN** (120 ml/u)  
Caja: 24 Unidades / El litro le sale a 4,08 €

Típicos y deliciosos sabores, productos para menú.  
Para venta por unidad

**0,43 €/u**

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

**0,49 €/u**



C-1097 **SORBETE DE MANGO** Tarrina 2,5 L  
C-1099 **SORBETE DE LIMÓN** Tarrina 2,5 L

1 Unidad

El litro le sale a **1,60 €**

Sorbetes de mango o de limón de gran calidad,  
fabricados con las mejores materias primas.

**3,99 €**



C-7625 **VASITOS DE NATA CON SIROPE DE CARAMELO**  
C-7627 **VASITOS DE NATA CON SIROPE DE FRESA**  
(3 x 125 ml)  
Caja: 15 Unidades

Delicioso y suave helado de nata con siropes de  
caramelo natural o fresa. Muy suave y refrescante.

**0,65 €/u**



C-6328 **TRUFAS DE CHOCOLATE** (15 x 15 g) Estuche 225 g  
Caja: 15 Estuches / El kg le sale a 11,78 €  
La unidad de 15 g le sale a **0,18 €**

Trufas fabricadas por los mejores en su especialidad  
con auténtico chocolate.

**2,65 €**



# HELADOS DE CREMA

- C-1091 **Chocolate**
- C-1093 **Nata**
- C-1094 **Vainilla**
- C-1096 **Fresa**



## Tarrinas de 2,5 L

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

**3,99 €**



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

**1 Unidad** / El kg le sale a 10,63 €

La ración de 125 g le sale a **1,33 €**

**12**  
RACIONES

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

**15,95 €**



## PRECORTADA

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

**1 Unidad** / El kg le sale a 10,98 €

La ración de 125 g le sale a **1,37 €** aprox.

**16**  
RACIONES  
aprox.

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

**21,95 €**



# HORNO Y BOLLERÍA.

## ELABORACIÓN TRADICIONAL (LISTOS PARA HORNEAR)



C-2713 **CROISSANT GRANDE** (85 g)  
Caja: 44 Unidades / El kg le sale a 3,41 €

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

**0,29** €/u



C-2014 **CROISSANT DE MANTEQUILLA** (60 g)  
Caja: 80 Unidades / El kg le sale a 5,33 €

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

**0,32** €/u



C-4508 **FABIOLA PICOS** (275 g)  
Caja: 23 Unidades / El kg le sale a 2,36€

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

**0,65** €/u



ESPECIAL BOCADILLOS

C-2011 **MEDIA CAMPESINA** (175 g)  
Caja: 44 Unidades/ El kg le sale a 1,66 €

Para hornear. Descongelar durante 30 min y cocer 15 min en horno precalentado.

**0,29** €/u



ESPECIAL MENÚS

C-2009 **PAN ROMBO** (60 g)  
Caja: 50 Unidades / El kg le sale a 3,17 €

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

**0,19** €/u



ESPECIAL BOCADILLOS

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

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

**0,26** €/u

*¡Descongelar y Listo!*



C-7701 **TRENZA DE NUECES Y PASAS** (500 g)  
Caja: 4 Unidades / El kg le sale a 12,90 €

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

**6,45** €/u



# PRODUCTOS REFRIGERADOS

## ELABORACIÓN ARTESANA DE TODOS NUESTROS PRODUCTOS.

### ¿Por qué ofrecer las mejores Tapas?

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

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



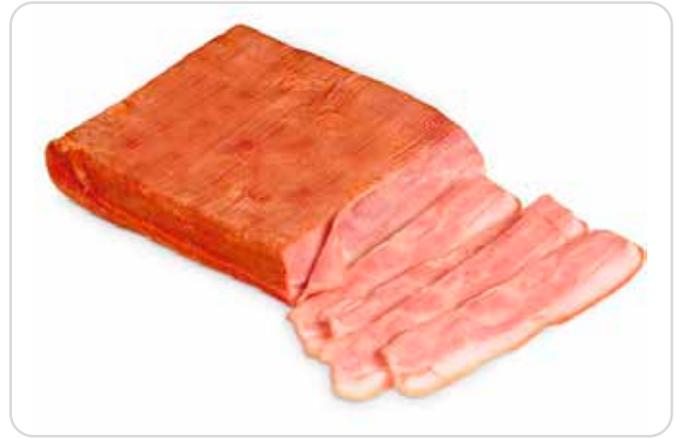
C-4203 **PALETA ENTERA LACÓN**

Pieza 4,5 kg aprox.

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

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

**6,65 €/kg**



C-4200 **BACÓN AHUMADO ENTERO (NATURAL)**  
(3,5 kg/pza. aprox.)

1 Unidad

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

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

**6,65 €/kg**



C-4205 **LOMO ADOBADO COCIDO**

Pieza 3 kg aprox.

La ración de 150 g le sale a **0,73 €**

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

**4,85 €/kg**



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

1 Unidad

La ración de 100 g le sale a **2,95 €**

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

**29,45 €**



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

**1 Unidad**

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

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

**4,45 €**/kg



C-4161 **QUESO RALLADO ESPECIAL GRATINAR EXTRA**  
Bolsa 1 kg

**1 Unidad**

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

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.

**4,65 €**



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

**1 Unidad**

La ración de **100 g** le sale a **0,95 €**

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

**9,45 €**/kg



C-4551 **SALPICÓN CUBO** (1,4 kg)

**1 Unidad / El kg le sale a 8,82 €**

La ración de **200 g** le sale a **1,76 €**

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

**12,35 €**



C-4459 **MOJAMA DE ATÚN ESPECIAL PRIMERA** (200/300 g/u aprox.)

**1 Unidad**

La ración de **50 g** le sale a **1,19 €**

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.

**23,85 €**/kg



C-4452 **BOQUERONES (CON ACEITE DE OLIVA Y PEREJIL)**  
Tarrina 630 g

**1 Unidad / El kg le sale a 15,40 €**

La ración de **100 g** le sale a **1,54 €**

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

**9,70 €**



# PRODUCTOS AMBIENTE SIN NECESIDAD DE FRÍO

Productos sin necesidad de frío. Máxima calidad del mejor origen en aceites, caldos, salsas, conservas, pastas, etc.  
Conservar siempre en un lugar fresco alejados de la luz directa para un correcto almacenamiento.  
Son aspectos importantes de las conservas mantener o mejorar los valores nutricionales, la textura y el sabor. Menores tiempos de cocción, facilidad de transportar y abrir, beneficios ambientales, vida de anaquel comparable a las latas, para uso en horno de microondas, etc.



C-9892 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE)** Garrafa 5 L  
Caja: 3 Unidades / El litro le sale a 3,99 €

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.

**19,95 €**



C-9705 **ACEITE VEGETAL REFINADO** Garrafa 10 L  
1 Unidad / El litro le sale a 3,30 €

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.

**32,95 €**



C-9343 **ACEITUNA RELLENA ANCHOA** Galón 1500 g  
Caja: 6 Unidades / El kg le sale a 2,13 €

Aceitunas manzanilla rellenas de anchoa.

**3,20 €**



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

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

**1,10 €**



C-9482 **BATIDO DE CHOCOLATE**

C-9171 **BATIDO DE VAINILLA**

Pack 6 x 200 ml

**Caja: 5 Packs / El litro le sale a 1,17 €**

Batido de chocolate o vainilla UHT. Preparado lácteo con cacao o vainilla UHT.

**1,40 €/u**



C-2930 **HABITAS SUPERBABY FRITAS Tarro 345 g**

**Caja: 12 Tarros / El kg le sale a 22,00 €**

Habitas superbaby en aceite de oliva, listos para consumir, una delicia para el paladar.

**4,95 €**



C-9579 **ATÚN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL RO 900 g / 650 g**

**Caja: 12 Unidades**

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

**4,95 €**



C-9993 **ZANAHORIA RAYADA Lata 3 kg**

**Caja: 3 Latas / El kg le sale a 0,62 €**

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.

**1,85 €**



C-15307 **MAÍZ DULCE Lata 3 kg**

**Caja: 6 Latas / El kg le sale a 1,15 €**

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

**3,45 €**



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



C-9991 **TOMATE TRITURADO** Bote 5 kg  
1 Unidad / El kg le sale a 0,71 €

Tomate natural entero pelado en lata abrefácil de 1 kg.

**0,87 €**

Tomate maduro, natural y triturado. Listo para cocinar.

**2,85 €**



**0,92 €**

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

C-9860 **HARINA PARA FRITURAS** Paquete 1 kg  
Caja: 10 Unidades



C-9685 **SALSA MAYONESA CASERA** Bote 2000 ml  
1 Unidad / El litro le sale a 2,83 €



C-16363 **VINO BLANCO ALBARIÑO MAREAS VIVAS**  
Botella 75 cl  
Caja: 6 Botellas / El litro le sale a 6,53 €

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

**5,65 €**

Vino blanco con uva albariño 100%. Brillante de color pajizo, amplio, fresco, afrutado y equilibrado.

**4,90 €**

## Clóchina (Valencia)

C-10111

Pzas. kg:

N/D



**Formato:** 1 x 5 kg

**Procedencia:** Mediterráneo

**Nombre Científico:** *Mytilus galloprovincialis*

## Clóchina (Medit.)

C-10110

Pzas. kg:

N/D



**Formato:** 1 x 5 kg

**Procedencia:** Mediterráneo

**Nombre Científico:** *Mytilus galloprovincialis*

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

o descárgate el catálogo:



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

**TOÑI**

Tel.: 963 979 217  
Móvil: 690 880 850

**INMA**

Tel.: 963 979 218  
Móvil: 669 036 768

**SARA**

Tel.: 963 979 216  
Móvil: 690 880 850

DISTRIBUCIÓN COMUNIDAD VALENCIANA:

**SERVIFRÍO VALENCIANA, S.L.**

Avda. Alquería de La Mina, s/n.  
Polígono Ind. La Mina  
46200 Paiporta (Valencia) - España  
Tel. +34 963 979 210  
Fax +34 963 979 211  
[www.abordo.es](http://www.abordo.es)

COMERCIAL: .....

TELÉFONO: .....

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



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

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

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



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