



**ABORDO**<sup>®</sup>  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

**JULIO** 2019

**DIVISIÓN**  
**HO.RE.CA.**

HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING  
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

• CONGELADOS •  
• REFRIGERADOS •  
• FRESCOS •

100% Calidad los  
365 días del año



**En Abordo le garantizamos Profesionalidad:**

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

PRECIOS DEL CATÁLOGO POR CAJA COMPLETA SEGÚN FORMATO. LAS UNIDADES SUeltas TENDRÁN UN INCREMENTO DE 0,25 €  
PRECIOS VÁLIDOS DEL 01 AL 31 DE JULIO DE 2019. PRECIOS SIN I.V.A.

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.

# Verduras, entrantes y guarniciones Ultracongeladas



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

Caja: 5 Bolsas

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

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

**9,95 €**



C-6010 **BOLETUS ENTERO (EDULIS) 1ª CALIDAD** Bolsa 2,5 kg

1 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 36,88 €

La ración de 100 g le sale a **1,48 €**

*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.*

**14,75 €/kg**



C-6002 **ALCACHOFAS CORTADAS** Bolsa 2,5 kg

Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 9,95 €

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

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

**3,98 €/kg**



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

Caja: 10 Bolsas

La ración de 100 g le sale a **0,19 €**

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

**1,85 €**



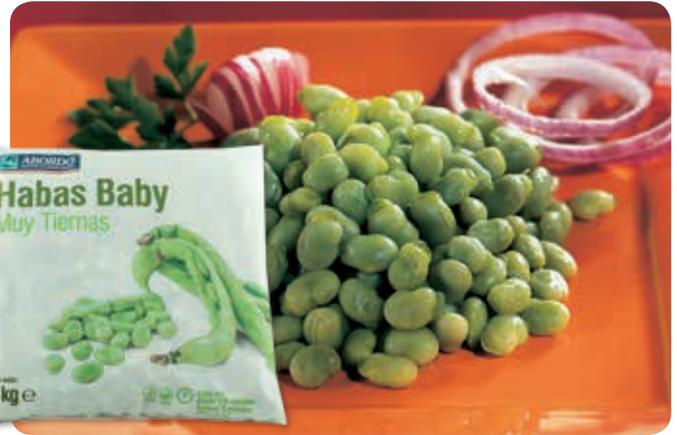
C-8020 **GARROFÓN PRECOCIDO** Bolsa 1 kg

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-8022 **HABAS SUPERBABY** Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

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

*No pierden sus vitaminas ya que se recogen en tiempo record y permiten mantener todas sus propiedades. Limpias y listas para consumir sin mermas.*

**3,75 €**



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

Caja: 5 Bolsas

La ración de 100 g le sale a **0,11 €**

*Judías tiernas corte 2/4 centímetros.*

**1,10 €**



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

Caja: 5 Bolsas

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

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

**2,25 €**



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.*

**1,58 €**



C-592 **WAKAME** Bolsa 750 g

Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 6,65 €

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

*Solos a combinados con un sin fin de alimentos, son deliciosos y muy saludables.*

**4,99 €**

# Verduras Asadas Supreme

**PRODUCTO DESTACADO**



C-6052 **VERDURAS ASADAS SUPREME** Bolsa 1,5 kg  
Caja: 8 Bolsas / La bolsa de 1,5 kg le sale a 8,75 €  
La ración de 100 g le sale a **0,58 €**

Verduras a la parrilla con salsa balsámica.  
Ingredientes: Judía verde entera, tomate cherry, zanahoria baby, cebollita perla, champiñones, Gotas de mantequilla, especias tostadas, verduras asadas: (cebolla, pimienta rojo, pimienta amarillo).

**5,83 €/kg**



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 €**



C-6050 **MEZCLA PARA TORTILLA DE PATATA FRITA LAMINADA Y CEBOLLA FRITA CUBO** Bolsa 1 kg  
Caja: 6 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,23 €**

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

**2,25 €**



C-6360 **SALPICÓN DE MARISCO** Bolsa 1 kg  
Caja: 6 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,75 €**

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

**7,45 €**



C-6015 **SALTEADO MIXTO DE SETAS** Bolsa 1 kg  
Caja: 5 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,30 €**

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

**2,95 €**

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.

# Pescados Ultracongelados



C-3142 **RAPE MARISQUERO (SIN PIEL) (IWP)**

**Caja: 3 kg aprox.**

La ración de **200 g** le sale a **1,99 €**

*Rape limpio de origen Marruecos y de las costas de Cádiz y Huelva. Se denomina marisqueiro por ser capturado por los barcos que marisquean en la zona, muy blanco y textura melosa. Especial para, suquet, bullabesas, all y pebre de rape, marinera, etc.*

**9,95 €/kg**



C-2150 **COLAS DE RAPE GRANDE (CHINA) (300/500 g/pza.)**

**Caja: 6 kg**

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

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

**4,65 €/kg**



C-3149 **RAPE GRANDE (SIN PIEL) (+3000 g/pza.)**

**Caja: 6 kg aprox.**

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

*Colas de rape limpias para que pueda sacar unas estupendas cortadas y concinar como a usted más le agrade.*

**15,95 €/kg**



C-3148 **COCOCHAS DE RAPE GIGANTE**

**Caja: 1,4 kg aprox.**

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

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

**12,95 €/kg**



C-2131 **VENTRESCAS DE ATÚN (SIN PIEL)**

**Caja: 3,8 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **0,98 €**

*Exquisitas ventrescas de atún. La ventresca es la parte más sabrosa del pescado, un auténtico manjar. Limpias y sin piel.*

**9,75 €/kg**



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

**Caja: 6 Bolsas**

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

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

**3,45 €**



C-3954 **FILETES DE LUBINA (CON PIEL) DESESPINADOS**  
(90/120 g/pza.)

**Caja: 20 Unidades / El kg le sale a 18,86 € aprox.**

La unidad de **100 g** le sale a **1,65 €** aprox.

*Filetes de lubina de 90/120 g/pza. desescamados, desespinaos y sin mermas. Muy prácticos para consumir según necesidades. Congelados en IQF.*

**1,65 €/u**



C-2140 **FILETES DE SALMÓN SALAR** (1000/1500 g/pza.)

**Pieza 1,5 kg aprox.**

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

*Filetes de salmón salar con piel y sin espinas. Envasados al vacío. De él sacará magníficas porciones.*

**11,95 €/kg**



C-3198 **SALMÓN SALVAJE (SOCKEYE)**

**Pieza 2,3 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **1,70 €**

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

**16,95 €/kg**



C-5081 **LOMITOS DE SALMÓN (CON PIEL)** (125 g/pza.)

**Caja: 24 Unidades / El kg le sale a 10,80 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,54 €**

*Piezas de lomos de salmón salar con piel, al natural, prácticamente sin espinas.*

**1,35 €/u**



C-3111 **EMPERADOR (A CORTADAS)** (150/300 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

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

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

**7,95 €/kg**



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

**Caja: 2,5 kg**

La ración de **50 g** le sale a **0,20 €**

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

**3,95 €/kg**



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

**Caja: 5 kg**

La ración de **140 g** le sale a **0,70 €**

*Filetes de merluza desespinaos, de la variedad Capensis. Envueltos uno a uno. (I.W.P) Piezas de 120/160 g aprox.*

**4,99 €/kg**



C-3199 **VENTRESCAS DE MERLUZA (IWP) (SIN ESPINAS)** (50/90 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

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

*Pequeñas porciones de ventresca de merluza (IWP). Sin espinas. Especial freir y plancha.*

**4,45 €/kg**



C-3128 **LENGUADO LIMPIO** (200/350 g/pza.)

**Caja: 6 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,58 €**

*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 visceras. Contiene la espina central.*

**5,75 €/kg**



C-3256 **FILETES DE TILAPIA (BESUGO)** (90/150 g/pza.)

**Caja: 6 kg**

La ración de **125 g** le sale a **0,49 €**

*Filetes de tilapia. Pescado de agua dulce, de origen Vietnam con sabor y textura parecido al besugo (desespinaados) (HG/ET/PS).*

**3,95 €/kg**



C-1479 **FILETES DE GALLO (SAN PEDRO) (SIN PIEL)** (50/150 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

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

*Filetes de Gallo (San Pedro). Zeus Capensis*

**7,95 €/kg**

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



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

**Caja: 7 kg**

La ración de **200 g** le sale a **2,09 €**

**10,45 €/kg**



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

**Caja: 11 kg**

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

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

**3,95 €/kg**



C-3341 **FILETES DE BACALADILLA**

**Caja: 5 kg**

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

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

**4,65 €/kg**



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

Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

**Caja: 8 Bolsas / El kg le sale a 5,44 €**

**La ración de 100 g le sale a 0,54 €**

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

**4,35 €**



**C-2228 PREPARADO PARA ARROCES Y FIDEUÁS**

**Caja: 6 kg**

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

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

**5,95 €/kg**

Mezcla de pescados y mariscos de 1ª Calidad, 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.



*\*Dale tu toque añadiéndole unas almejas*

**C-6297 PREPARADO ARROCES Y FIDEUÁS Bolsa 1 kg**

**Caja: 6 Bolsas**

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

**6,95 €**



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

**Caja: 6 kg**

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

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.

**5,95 €/kg**



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

**Caja: 6 kg**

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

El resultado es una espectacular Fritura al más puro estilo Mediterráneo. Salmonete, Peluda, Boquerón y Mollera.

**8,65 €/kg**

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 puedes disfrutarlos en tu mesa, siempre que quieras, con todo su sabor, gracias a los productos ultracongelados que te ofrecemos en Abordo.

# Cefalópodos, los Reyes del Mar



C-3137 **PATAS DE PULPO COCIDAS GRANDES (6/8 PATAS)** (+200 g/pza.)

**Caja: 1,5 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **2,40 €**

*Pulpo de primerísima calidad, origen Marruecos. Con el punto óptimo de cocción. Cada bandeja lleva 6/8 patas de +200 g.*

**23,95 €/kg**



C-137 **PATAS DE PULPO COCIDAS (12 PATAS)** (70/100 g/pza.)

**Caja: 1,3 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **1,70 €**

*Patatas de pulpo cocidas envasadas al vacío. 12 piezas de 70/100 g/pza. aprox. Cocidas de forma tradicional con agua, sal y laurel, lo que les confiere un sabor especial y una textura firme.*

**16,95 €/kg**

## Pulpo Cocido en su Jugo



C-3293 **PULPO COCIDO EN SU JUGO** (+150 g/pza.)

**Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 26,33 €**

La pieza de **150 g** aprox. le sale a **3,95 €**

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

**3,95 €/u**



C-546 **PULPO CRUDO LIMPIO (ROQUERO) (TRATADO)** (2/3 pzas./kg) Bandeja 1 kg

**Caja: 10 kg aprox.**

La ración de **200 g** le sale a **1,39 €**

*Pulpos de +750 g/pza. Limpios de cabeza y tratados para una mejor cocción.*

**6,95 €/kg**



C-3165 **SEPIA ENTERA GRANDE (IWP) (MARRUECOS) (B)**  
(400/500 g/pza.)  
C-5003 **SEPIA ENTERA MEDIANA (IWP) (MARRUECOS) (B)**  
(300/400 g/pza.)

**Caja: 6 kg aprox.**

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

**7,95 €/kg**



C-3284 **SEPIA LIMPIA GRANDE (MARRUECOS) (+2000 g/pza.)**

**Caja: 14 kg**

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

De origen Marruecos FAO 34 Oficialis. 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.

**7,95 €/kg**



C-1074 **SEPIA LIMPIA NATURAL (CON PIEL) (MARRUECOS)**

**Caja: 7 kg**

La ración de 100 g le sale a **1,10 €**

Sepia limpia de forma artesanal con piel, de la mejor variedad y origen (IWP). Piezas de 300 g.aprox. La ración perfecta.

**9,95 €/kg**



C-1267 **SEPIA LIMPIA (INDIA) (400/600 g/pza.)**

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

**Caja: 6/10 kg**

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

De origen India. Sepias grande, especial para raciones, generosas y troceadas para compartir.

**6,95 €/kg**



C-3156 **SEPIA LIMPIA NATURAL (SIN PIEL) (MARRUECOS)**

**Caja: 7 kg**

La ración de 100 g le sale a **1,10 €**

Sepia limpia de forma artesanal sin piel, de la mejor variedad y origen (IWP). Piezas de 300 g.aprox. La ración perfecta.

**10,95 €/kg**



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

**1 Unidad / El kg le sale a 15,90 €**

La ración de 10 g le sale a **0,16 €**

Sobres de tinta de sepia natural de cefalópodos.

**7,95 €**



C-1119 **CALAMAR LOLIGO VULGARIS (T)** (300/500 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

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

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

**11,95 €/kg**



C-3283 **CALAMAR VOLADOR (POTA) (B)** (16/22 cm/vaina)

**Caja: 10 kg aprox.**

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

*Calamar volador (Illex), entero de unos 16/22 cm de vaina aprox. Para trocear y hacer a la romana, plancha, etc. Congelados en bloque.*

**4,65 €/kg**



C-1176 **CALAMAR VOLADOR (POTA) (MOZAMBIQUE)**  
(+ 16 cm/vaina)

**Caja: 12 kg aprox.**

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

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

**4,45 €/kg**

## DEL MEJOR CALADERO DEL MUNDO

### Congelados en Factoría

*Un calamar perfecto, Loligo Vulgaris, de origen Marruecos FAO-34 (el mejor origen para los cefalópodos). Calamar con bastante cuerpo, buena textura y excelente sabor.*



C-1068 **CALAMAR F-34 (IWP) (MARRUECOS) (GG/T)** (+ 1000 g/pza.)

**Caja: 8 kg**

La ración de **100 g** le sale a **1,50 €**

**14,95 €/kg**

C-7068 **CALAMAR F-34 (IWP) (MARRUECOS) (G/T)** (700/950 g/pza.)

**Caja: 8 kg**

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

**14,95 €/kg**

C-7325 **CALAMAR F-34 (IWP) (MARRUECOS) (M/T)** (400/600 g/pza.)

**Caja: 5 kg aprox.**

La ración de **200 g** le sale a **2,79 €**

**13,95 €/kg**

C-7256 **CALAMAR F-34 (IWP) (MARRUECOS) (P/T)** (300/400 g/pza.)

**Caja: 8 kg aprox.**

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

**12,65 €/kg**

C-7000 **CALAMAR F-34 (MARRUECOS) (2P/T)** (200/300 g/pza.)

**Caja: 5 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **1,10 €**

**10,95 €/kg**



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

Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 7,06 € neto

La ración de 100 g le sale a **0,71 €**

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

**5,65 €**



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

Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 3,30 € neto

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

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

**2,75 €**



La pota ILLEX, capturada en alta mar, es seleccionada y las piezas correctas se limpian y se retiran la piel, los restos de vísceras, la pluma y las alas. Tamaño grande (L), de +20 cm.

**C-3108 TUBO DE POTA LIMPIO GRANDE (ILLEX)**

(+22 cm/vaina)

Caja: 5 kg

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

**5,95 €/kg**



**C-3591 REJOS DE CALAMAR (POTA) LIMPIOS (30/60 pzas./kg)**

Bolsa 2 kg (1700 g netos sin glaseado)

1 Bolsa / La bolsa le sale a 11,75 €

La ración de 100 g le sale a **0,69 €**

Estos rejos de pota illex (considerados los mejores) vienen limpios, tan solo descongelar, enharinar y freír.

**7,95 €/kg**



**C-1006 CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO**

Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 6,98 € neto

La ración de 100 g le sale a **0,58 €**

Calamar limpio de origen India, troceado listo para cocinar.

**4,65 €**

# Mariscos Selectos

El marisco ultracongelado no pierde su sabor ya que con el proceso de congelación conservan todas las propiedades, incluido el sabor intenso y característico del marisco. Además, mantiene los valores nutritivos. Se elimina la estacionalidad y podemos disponer de ellos a lo largo de todo el año, manteniendo una dieta equilibrada y permitiéndonos consumir marisco en cualquier época del año.

Los mariscos congelados suponen una mayor comodidad ya que son fáciles de almacenar y vienen preparados para ser cocinados directamente sin que se tengan que lavar o limpiar.



**ESTUCHES 1 kg**  
(neto sin glaseado)



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

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

**Caja: 14 Unidades / El kg le sale a 17,00 €**

La ración de **100 g** le sale a **1,70 €**

## ESPECIAL PLANCHA

C-40 (0) **CIGALAS GIGANTES** (8/12 pzas./kg)

C-43 (0) **CIGALAS GIGANTES** (8/12 pzas./kg)

Fardo 4 Estuches 1 kg **24,95 €/kg**

C-45 (1) **CIGALAS GRANDES** (11/17 pzas./kg)

Fardo 4 Estuches 1 kg **18,75 €/kg**

## ESPECIAL PARA COCER

C-50 (2) **CIGALAS GRANDES** (16/22 pzas./kg)

Fardo 4 Estuches 1 kg **14,65 €/kg**

## ESPECIAL ARROCES Y SOPAS

C-62 (3) **CIGALAS GRANDES** (21/25 pzas./kg)

Fardo 4 Estuches 1 kg **11,95 €/kg**

## ESPECIAL PARA PAELLA

C-16 (4) **CIGALAS MEDIANAS** (26/37 pzas./kg)

Fardo 4 Estuches 1 kg **9,95 €/kg**

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

Fardo 4 Estuches 1 kg **5,95 €/kg**

De origen Canadá, Alaska. Tamaño ración ultracongelado vivo

**5,95 €**



C-3538 **CAMARÓN ROJO (PERIQUITOS)**

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

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

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

**8,95 €/kg**

# Rojos / Carabineros

## Un manjar para el paladar



Rojos brillantes del mejor origen, calidad insuperable.

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

Caja: 1,2 kg aprox.

La ración de 100 g le sale a **4,95 €**

**49,50** €/kg

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

Caja: 1,2 kg aprox.

La unidad de 100 g le sale a **3,95 €**

**39,50** €/kg



C-138 **GALERAS GRANDES** Bandeja 500 g

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

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

**2,95** €

Galeras del Mediterráneo para sopas, arroces y plancha.



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

Caja: 5 kg

La ración de 100 g le sale a **2,65 €**

**26,50** €/kg

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



C-681 **GAMBÓN 3G (T)**  
(10/20 pzas./kg) Estuche 2 kg

Caja: 6 Estuches

El estuche de 2 kg le sale a 17,90 €

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

**8,95** €/kg

C-684 **GAMBÓN GIGANTE (T)**  
(20/30 pzas./kg) Estuche 2 kg

Caja: 6 Estuches

El estuche de 2 kg le sale a 15,90 €

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

**7,45** €/kg

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

Caja: 6 Estuches

El estuche de 2 kg le sale a 13,90 €

La ración de 200 g le sale a **1,39 €**

**6,95** €/kg



C-691 **COLAS DE GAMBAS RAYADAS Nº1**

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

La pieza de **100 g** aprox. le sale a **2,28 €**

Producto de las subastas de Huelva, colas de Alistado mixta. Especial para gambas al ajillo.

**22,75 €/kg**



C-3471 **COLAS DE GAMBÓN (30/60 pzas./kg)**

**Caja: 6 kg**

La pieza de **20 g** aprox. le sale a **0,32 €**

Colas de gambón tamaño grande, peladas y desvenadas, sin fosfatos 100% natural.

**15,95 €/kg**



C-5612 **GAMBAS PELADAS (50/70 pzas./lb)**

Bolsa 600 g (netos sin glaseado)

**Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 16,10 € neto**

La ración de **100 g** le sale a **1,61 €**

Especial para hacer al ajillo, ensaladas, ensaladillas, etc.

**6,90 €**



C-364 **GAMBAS SALADAS (COCIDAS) (150/170 pzas./kg)**

Caja Madera 800 g

**1 Unidad / El kg le sale a 12,19 €**

La ración de **60 g** le sale a **0,73 €**

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

**9,75 €**



C-3623 **LANGOSTINOS MEDIANOS (COCIDOS) (40/60 pzas./kg)**

**Caja: 3 kg**

La pieza de **20 g** aprox. le sale a **0,14 €**

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

**6,75 €/kg**



C-3664 **LANGOSTINOS VANNAMEI GRANDES (40/60 pzas./kg)**

**Caja: 5 kg**

La pieza de **20 g** aprox. le sale a **0,14 €**

El Vannamei es el langostino de criadero apto para todo tipo de formas de preparación enteros o pelados, plancha, cocido, guisos, etc.

**6,75 €/kg**

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.

# Moluscos, el mejor sabor del mar



C-959 **CARACOL PRECOCIDO AVELLANÉ** Bolsa 500 g

Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 5,30 €

La ración de 100 g le sale a **0,53 €**

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

**2,65 €**



C-3124 **MEJILLONES GRANDES** (80/100 pzas./kg)

Caja: 3 kg

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

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

**6,95 €/kg**

## Tellinas del Mediterráneo



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

Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 9,40 €

La ración de 75 g le sale a **0,71 €**

*Tellinas limpias de arena, pasteurizadas y ultracongeladas.*

**2,35 €**



C-8004 **VIEIRA DEL PACÍFICO 1/2 CONCHA (ZAMBURIÑA)**

Bolsa 1 kg

Caja: 5 kg

La unidad de 100 g le sale a **1,58 €**

*Media concha de zamburiña, limpias y depuradas para platos muy especiales.*

**15,75 €/kg**

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.

# Precocinados, rápidos de preparar y sin mermas



C-383 **PATATAS BRAVAS** Bolsa 1 kg

**Caja: 10 Bolsas**

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

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

**1,39 €**



C-304 **PATATAS BRAVAS** Bolsa 2,5 kg

**Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 3,38 €**

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

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

**1,35 €/kg**



C-6334 / C-8334 **PATATAS CORTE GRUESO (10x10)** Bolsas 2,5 kg

**Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 2,65 €**

La ración de 100 g le sale a **0,11 €**

*Patatas de la mejor variedad, cortadas.*

**1,06 €/kg**



C-775 **PATATAS DIPPER FRIES** Bolsa 750 g

**Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 1,53 €**

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

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

**1,15 €**



C-798 **ALBÓNDIGAS DE BACALAO CASERAS** Bolsa 1 kg

**Caja: 6 Bolsas**

La unidad de **30 g** le sale a **0,12 €** aprox.

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

**3,95 €**



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

**Caja: 4 Bolsas**

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

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

**3,45 €**



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

**Caja: 5 Bolsas**

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

El solomillo de la pechuga de pollo es la carne más tierna y sabrosa del pollo. Con su fino y crujiente empanado lo convierte en un producto extremadamente delicioso.

**5,95 €**



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

**Caja: 4 Bolsas**

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

Nuggets Pollo rebozados especial para menús infantiles.

**3,75 €**



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

**Caja: 6 Estuches**

La unidad de **31 g** le sale a **0,15 €** aprox.

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

**4,95 €**



C-354 **PALITOS DE CANGREJO** Estuche 1 kg

**Caja: 6 Estuches**

La unidad de **29 g** le sale a **0,13 €** aprox.

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

**4,50 €**



# Platos Preparados



**C-7228 FUMET DE MARISCO** Bol 1 L

**Caja: 4 Boles**

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

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

**4,95 €**



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

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

La ración de **300 g** le sale a **2,63 €**

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

**8,75 €/kg**



**C-57 TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA "EXQUISE"** (1500 g)

**1 Unidad / El kg le sale a 3,10 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,31 €**

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

**4,65 €**



**C-823 VIEIRAS RELLENAS DE PESCADO Y LANGOSTINOS**

**Caja: 25 Unidades / El kg le sale a 11,54 €**

La unidad le sale a **1,50 €**

*Rellenas con un sofrito de verduras, pescado, gambas, carne de mejillones, de vieiras y bechamel. No hace falta descongelar para hornearlas.*

**1,50 €/u**



**C-1982 CARRILLADA DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES**

Bolsa 300/350 g

Caja: 2,5 kg aprox.

La ración de 300 g le sale a **2,24 €**

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

**7,45 €/kg**



**C-1981 CARRILLADA DE TERNERA CON SALSA**

Bolsa 350/400 g

Caja: 2,8 kg aprox.

La ración de 350 g le sale a **3,73 €**

*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.*

**10,65 €/kg**



**C-915 COSTILLAS A LA BARBACOA (CON SALSA)**

Envase 550 g

Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 7,18 €

La ración de 400 g le sale a **2,87 €**

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

**3,95 €**



# 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-3586 **CARRILLADA EXTERNA DE CERDO (SIN HUESO)**  
(100/150 g/pza.) Bolsa 1 kg

1 Unidad

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

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

**5,45 €/kg**



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

Pieza 10 kg aprox.

La ración de 350 g le sale a **0,82 €**

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

**2,35 €/kg**



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

Pieza 2 kg aprox.

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

*Cinta de lomo de cerdo 100% natural de calidad superior sin conservantes ni colorantes presentados en medias piezas al vacío de 2 kg aprox. Venta por unidades.*

**3,95 €/kg**



C-4389 **PANCETA DE CERDO FILETEADA**

Pieza 5 kg

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

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

**3,95 €/kg**



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

**Caja: 8 Bolsas / El kg le sale a 5,10 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,51 €**

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

**2,55 €**



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

**Caja: 6 kg**

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

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



**5,95 €/kg**



C-520 **PINCHO ROJO DE CARNE DE CERDO** (20 u.)

**1 Caja / El kg le sale a 6,84 €**

La ración de **80 g** le sale a **0,55 €**

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

**10,95 €**



C-2208 **PINCHO TIPO ANDALUZ** (20 u.)

**1 Caja / El kg le sale a 6,84 €**

La ración de **80 g** le sale a **0,55 €**

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

**10,95 €**



C-2212 **CARNE PICADA DE TERNERA Y CERDO** Bolsa 500 g

**Caja: 16 Bolsas / El kg le sale a 3,90 €**

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

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

**1,95 €/kg**



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

**Caja: 3 kg**

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

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

**3,95 €/kg**



C-5531 **CONEJO LIMPIO TROCEADO**  
Caja: 4 kg  
La ración de 100 g le sale a **0,50 €**



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

**4,95 €/kg**



C-534 **CHULETAS DE CORDERO MIXTAS**  
Caja: 3 kg  
La ración de 100 g le sale a **0,70 €**

*Chuletas palo/riñonada de cordero. Ideales para plancha y barbacoa.*

**6,95 €/kg**



C-5555 **CHURRASCO DE TERNERA**  
Caja: 6 kg  
La ración de 100 g le sale a **0,50 €**



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

**4,95 €/kg**



C-462 **ENTRECOT DE VACUNO (CORTADAS)** (200 g/pza. aprox.)  
Caja: 5 kg  
La ración de 200 g le sale a **1,53 €**

*Entrecots extraídos del lomo bajo de ternera, en piezas de 200 g aprox., ideal para hacer a la plancha y brasa.*

**7,65 €/kg**



C-5554 **LOMO BAJO DE VACUNO**  
Pieza 6 kg aprox.  
La ración de 100 g le sale a **0,60 €**

*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.*

**5,95 €/kg**



C-5550 **LOMO ALTO DE TERNERA AÑOJO**  
Caja: 3,5 kg aprox.  
La ración de 100 g le sale a **1,00 €**

*De estas piezas de 3 ó 4 kilos podrá sacar estupendos entrecots, sin hueso, con un porcentaje de grasa infiltrada que le da un sabor especial.*



**9,95 €/kg**

**CALIDAD Y PRECIO**  
**EXCEPCIONAL**



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

**1 Unidad**

La ración de **100 g** le sale a **2,38 €**



Foie de pato Extra. especial para plancha y frito.

**23,75 €/kg**



C-528 **PUNTAS DE HÍGADO DE PATO** Bolsa 1 kg

**1 Unidad**

La ración de **100 g** le sale a **1,75 €**



Estas puntas de hígado son trozos, irregulares, de alta calidad. Ideal para todo tipo de recetas.

**17,50 €**



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

**1 Unidad**

La ración de **120 g** le sale a **1,19 €**



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

**9,95 €/kg**



C-4475 **PINCHO MINI DE PECHUGA DE POLLO AL GRILL** (30 u.)

**1 Caja**

La ración de **30 g** le sale a **0,18 €**

Auténtico pincho mini elaborado 100% con pechuga de pollo y adobado con ingredientes naturales.

**5,95 €/kg**



C-5505 **JAMONCITOS DE POLLO GRADO A** (100/150 g/pza.)

**Caja: 10 kg**

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



Estupendos jamoncitos de pollo de 100/150 g/pza., ideales para cocinar al horno, fritos, al ajillo o en salsa.

**1,45 €/kg**



C-556 **POLLO TROCEADO**

**Caja: 6 kg**

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



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

**1,95 €/kg**



En Abordo pensamos que el sabor comienza por la calidad, esta es la principal premisa en la elaboración y selección de todos nuestros productos.

# Helados y Postres Artesanos



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-940 **HELADO CON HUEVO SORPRESA (TORTUGAS NINJA)** (125 ml/u)  
Caja: 8 Unidades / El litro le sale a 12,00 €

Helado de vainilla y chocolate y un huevo de chocolate blanco y chocolate con leche con 2 juguetes coleccionables de TORTUGAS NINJA.

**1,50 €/u**



## Especial Menús

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

La unidad de 5 L le sale a 6,95 €  
La bola estándar de 40 ml le sale a **0,06 €**

**1,39 €/L**



C-1105 **SORBETE DE LIMÓN Tarrina 4 L**  
**1 Unidad** / La unidad de 4 L le sale a 6,95 €  
La bola estándar de 44 ml le sale a **0,08 €**

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

**1,74 €/L**



C-876 **CONOS DE VAINILLA Y CHOCOLATE**  
C-967 **CONOS DE NATA Y FRESA**  
(120 ml/u)  
**Caja: 24 Unidades / El litro le sale a 2,42 €**

Tipica mezcla, producto para menú. Para venta por unidad

**0,29 €/u**



C-968 **CONOS DE TURRÓN** (120 ml/u)  
**Caja: 24 Unidades / El litro le sale a 3,33 €**

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

**0,40 €/u**



C-711 **BARRA NATA Y FRESA** Estuche 1 L  
C-734 **BARRA NATA Y CAFÉ** Estuche 1 L  
C-737 **BARRA 3 GUSTOS** Estuche 1 L  
**Caja: 6 Estuches**

La ración de 125 ml le sale a **0,14 €**

Barras de helado especial para corte. Sabores variados y tradicionales.

**1,10 €/u**



C-745 **BARRA DE HELADO DE TURRÓN** Estuche 1 L  
**Caja: 6 Unidades**

La ración de 125 ml le sale a **0,19 €**

Se trata de una tarta helada, compuesta por doble capa de helado de nata, otra de toffe. Con cobertura de finas láminas de chocolate.

**1,50 €**



C-156 **BOMBÓN ALMENDRADO** (60 ml/u)  
**Caja: 36 Unidades / El litro le sale a 4,17 €**

Bombón de nata con una cobertura de chocolate y almendras picadas. Piezas de 60ml (venta por unidad)

**0,25 €/u**



C-470 **TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS**  
Estuche 500 g

**Caja: 6 Estuches / El kg le sale a 11,90 €**

La ración de 100 g le sale a **1,19 €**

La mejor solo puede salir con las mejores materias primas. "Pruebela"

**10**  
RACIONES  
aprox.

**5,95 €**

# 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-4209 **BACÓN PRECORTADO 1/2 PIEZA** (1800 g/pza. aprox.)

**1 Unidad**

La ración de **150 g** le sale a **0,70 €**

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

**4,65 €**/kg



C-4551 **SALPICÓN CUBO** (1,4 kg)

**1 Unidad / El kg le sale a 9,18 €**

La ración de **200 g** le sale a **1,84 €**

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

**12,85 €**



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

**1 Unidad**

La ración de **100 g** le sale a **2,77 €**

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

**27,65 €**



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

**2 pieza 5 kg aprox.**

La ración de **150 g** le sale a **1,19 €**

Jamón de cerdo curado, deshuesado y partido por la mitad. Envasado al vacío. (2 piezas de 2,5 kg/pza. aprox.)

**7,95 €**/kg



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

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

**1 Unidad / El litro le sale a 2,98 €**

La ración de **100 ml** le sale a **0,30 €**

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

**5,95 €**



C-4453 **FILETES DE ANCHOA** Tarrina 360 g

**1 Unidad / El kg le sale a 35,42 €**

La ración de **30 g** le sale a **1,06 €**

*Anchoa de primera calidad, origen Cantábrico. Considerada como las mejores anchoas del mundo. Por su formato de tarrina de 280 gramos escurridos y 60 filetes es ideal para la hostelería grande y pequeña.*

**12,75 €**



C-4459 **MOJAMA DE ATÚN ESPECIAL PRIMERA** (1 kg aprox.)

**1 Unidad**

La ración de **50 g** le sale a **0,97 €**

*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.*

**19,45 €/kg**



*Productos  
sin necesidad  
de frío*



C-9343 **ACEITUNA RELLENA ANCHOA** Galón 1500 g

**Caja: 6 Unidades / El kg le sale a 1,97 €**

*Aceitunas manzanilla rellenas de anchoa.*

**2,95 €**



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.*

**0,95 €**



**ESPECIAL FRITURAS**

C-7264 **ACEITE DE GIRASOL** Garrafa 10 L  
1 Unidad / El litro le sale a 1,00 €

*Aceite de girasol refinado con una acidez máxima 0,2°. Especial para frituras.*

**10,00 €**



C-9892 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA** Garrafa 5 L  
Caja: 3 Unidades / El litro le sale a 3,59 €

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

**17,95 €**



C-9700 **OLI DE SANSA D'OLIVA** Garrafa 5 L  
Caja: 4 Unidades / El litro le sale a 1,79 €

*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%.*

**8,95 €**



**ESPECIAL FRITURAS**

C-9705 **ACEITE VEGETAL REFINADO** Garrafa 10 L  
1 Unidad / El litro le sale a 1,50 €

*Aceite especial para freír, vegetal 100%. Frie 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.*

**14,95 €**



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.*

**9,95 €**



C-9932 **NOCILLA REPOSTERÍA** Bote 1 kg  
Caja: 6 Botes

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

**4,50 €**



C-4599 **ATÚN TRONCO** Bolsa 1 kg  
1 Unidad / El kg le sale a 5,21 €

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

**4,95 €**



C-9993 **ZANAHORIA RAYADA** Lata 3 kg  
Caja: 3 Latas / El kg le sale a 0,58 €

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.

**1,75 €**



C-15338 **CHAMPIÑÓN LAMINADO** Lata 3 kg  
Caja: 6 Latas / El kg le sale a 1,25 €

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

**3,75 €**



C-15456 **GUI SANTES REHIDRATADOS** Lata 3 kg  
Caja: 6 Latas / El kg le sale a 0,78 €

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

**2,35 €**



C-9687 **JUDÍA VERDE FINA** Lata 3 kg  
Caja: 6 Latas / El kg le sale a 0,86 €

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

**2,59 €**



C-15307 **MAIZ DULCE** Lata 3 kg  
Caja: 6 Latas / El kg le sale a 0,95 €

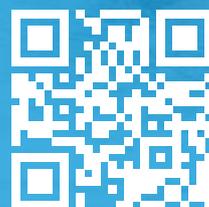
Su textura, crujiente y su sabor naturalmente azucarado, lo convertirán en el ingrediente favorito de sus platos.

**2,85 €**

*Pescados, Moluscos y Mariscos  
frescos desde su origen*

Atrévete con nuestros productos 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 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](mailto:abordohoreca@abordo.es)

COMERCIAL: .....

TELÉFONO: .....

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



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

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:  
**901 100 151**  
[www.abordo.es](http://www.abordo.es)



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