

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

**JULIO** 2020

 **DIVISIÓN  
HO.RE.CA.**

HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING  
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

**CONGELADOS  
REFRIGERADOS  
FRESCOS**

*100% Calidad los  
365 días del año*



**EL MAYOR Y MEJOR SURTIDO QUE  
PUEDAS IMAGINAR**

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 €  
PRECIOS VÁLIDOS DEL 01 AL 31 DE JULIO DE 2020. 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-8179 **COLIFLOR** Bolsa 1 kg

Caja: 10 Bolsas

La ración de 100 g le sale a **0,12 €**



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

Caja: 5 Bolsas

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

Recolectados completamente cerrados, solo los floretes más tiernos y compactos, sin troncos duros.

**1,20 €**

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

**0,75 €**



C-8019 **GUISANTES EXTRAFINOS** Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

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



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

Caja: 5 Bolsas

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

Guisantes Extrafinos, muy tiernos.

**1,39 €**

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

**1,58 €**



C-592 **WAKAME** Bolsa 1 kg

**Caja: 10 Bolsas**

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

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

**4,99 €**



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

**Caja: 6 Bolsas**

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

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

**2,95 €**



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-6103 **SALPICÓN DE MARISCOS Y VERDURAS** Bolsa 800 g

**Caja: 8 Bolsas / El kg le sale a 5,56 €**

La ración de 100 g le sale a **0,56 €**

Salpicón con todos los ingredientes listo para descongelar y aliñar. Rodaja calamar cocido, cebolla perla, mejillón cocido, lonchas surimi, pimiento rojo y verde, gambas cocidas.

**4,45 €**



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 **0,25 €**

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

**2,45 €**



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, magnífico 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-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-6212 **TAQUITOS DE CAELLA (SIN PIEL)**

Caja: 7 kg

La ración de 100 g le sale a **0,36 €**

*Taquitos de caella 2x2 cm aprox. especial para arroces y guisos afines.*

**3,55 €**/kg



C-2149 **FILETES DE PALOMETA (SIN PIEL)** (150/300 g/pza.)

Caja: 6 kg

La ración de 130 g le sale a **0,84 €**

*Sin piel y sin espinas. Su carne es blanca y firme. Su contenido en proteínas es muy alto, superior al de gran parte de los pescados. De preferencia, se prepara frita, al vapor, al horno o salteada.*

**6,45 €**/kg



C-217 **SALMÓN AHUMADO** Sobre 80/100 g

Caja: 12 Unidades / El kg le sale a 19,50 € neto

La ración de 100 g le sale a **1,95 €**

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

**1,95 €**



C-226 **CENTROS DE EMPERADOR (A CORTADAS)**

**Caja: 5 kg**

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

*Centros a cortadas de pez espada "Emperador", 1ª calidad, sacados de piezas de (50/70 kg).*

**9,95 €/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.*

**9,90 €/kg**



C-1160 **FILETES DE MERO (PERCA) (500/1000 g/pza.)**

**Caja: 6 kg**

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

*La perca es un pescado de agua dulce, sabor y textura garantizados.*

**5,65 €/kg**



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

**Caja: 5 kg**

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

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

**9,90 €/kg**



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

**Bolsa 750 g (netos sin glaseado)**

**Caja: 6 Bolsas**

La ración de **120 g** le sale a **0,70 €**

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

**5,85 €**



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

**Caja: 5 kg**

La ración de **95 g** le sale a **0,57 €**

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

**5,95 €/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-8147 RODAJAS DE MERLUZA GRANDES (120/180 g/pza.)**

**Caja: 3 kg**

La ración de **150 g** le sale a **1,01 €**

*Solo rodajas igualadas, sin colas ni rodajas pequeñas, sacadas de piezas de más de 1500 g.*

**6,75 €/kg**



**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**



**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**



C-8096 **TROZOS DE BACALAO**

Caja: 3 kg

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

Trozos de auténtico bacalao de Islandia.

**2,65 €/kg**



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

Caja: 7 kg

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

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

**5,35 €/kg**



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

Caja: 3 kg

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

Lomos de bacalao al punto de sal, sacados de piezas de mas de +1000 g. Se trata de una variedad de pescado denominado "Fogonero", que dentro de la familia del bacalao se considera como muy sabroso y con textura especialmente buena.

**5,95 €/kg**



C-3161 **LENGUADO (PALAYA)** (200/300 g/pza.)

Caja: 6 kg

La ración de 200 g le sale a **0,99 €**

La palaya es un pescado plano, de la familia de los lenguados. Su sabor y textura son muy similar al típico pez Gallo. Este producto se presenta en IQF, viene en cajas de 6 kg, entero con cabeza, piel y visceras.

**4,95 €/kg**

# Cefalópodos los reyes del mar

Calamares, sepias, chipirones, pulpo... la familia de los cefalópodos nos ofrece auténticas delicias culinarias. Junto con las gambas, son algunos de los alimentos más notables que nos ofrece el mar. Y ahora puedes disfrutarlos en tu mesa, siempre que quieras, con todo su sabor, gracias a los productos ultracongelados que te ofrecemos en **Abordo**.

**Sibarit**  
BY ABORDO

LA SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO



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

Caja: 1,5 kg

La ración de 100 g le sale a **2,20 €**

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

**21,95 €/kg**

**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 **3,99 €**

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

**19,95 €/kg**

## Pulpo Crudo

C-3505 **PULPO CRUDO (MARRUECOS) (T/0) (B)**

Pieza 4,5 kg aprox.

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

**11,50 €/kg**

C-3268 **PULPO CRUDO (MARRUECOS) (T1) (B)**

Caja: 4,5 kg aprox.

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

**10,95 €/kg**



**Pulpos crudos ultracongelados en Altamar.  
La mejor elección para manos expertas.**





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

**Caja: 6 kg aprox.**

La ración de **200 g** le sale a **1,19 €**

*Sepias enteras, de origen Marruecos, en pastillas de 6 kg aprox. De la mejor variedad y origen. 1ª Calidad a nivel mundial.*

**5,95 €/kg**



**TAMAÑO RACIÓN**

C-1074 **SEPIA LIMPIA NATURAL CON PIEL (MARRUECOS)**  
(300 g/pza. aprox.)

**Caja: 7 kg**

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

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

**7,45 €/kg**



C-3269 **SEPIA LIMPIA GIGANTE (INDIA)** (+1500 g/pza.) **Caja: 10 kg**

C-3267 **SEPIA LIMPIA GRANDE (INDIA)** (200/400 g/pza.) **Caja: 8 kg**

C-3263 **SEPIA LIMPIA MEDIANA (INDIA)** (5/7 pzas./kg.) **Caja: 8 kg**

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

*De origen India. Sepias tamaño especial para ración y trocear.*

**6,95 €/kg**



C-4164 **CALAMAR ENTERO (INDIA)** (10/20 pzas./kg)

**Caja: 8 kg**

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

*Se trata de un calamar Loligo Duvauceli de 15/20 cm de vaina entero. Especial para plancha, romana y guisos especiales como encebollado, etc.*

**4,35 €/kg**



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

**Caja: 8 kg**

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

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

**6,45 €/kg**



C-2119 **CALAMAR CHIPIRÓN LIMPIO (CON PIEL)**

Caja: 6 kg

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

*Calamar limpio de tripa, pero con piel. Ideal para plancha.*

**7,45 €/kg**



C-3211 **CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO (JAPONICA)**

Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas

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

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

**5,65 €**



C-3508 **TUBO DE CALAMAR LIMPIO (POTA) (+22 cm/vaina)**

Caja: 7 kg

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

*Tubo limpio de POTA de la mejor calidad. Más de 22 cm, especial para plancha y romana.*

**5,95 €/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-7068 **CALAMAR F-34 (IWP) (MARRUECOS) (G/T) (700/950 g/pza.)**

Caja: 8 kg aprox.

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

**9,95 €/kg**

### Congelados en Barco



*Envuelto individualmente (IWP). Estos son los calamares perfectos para ofrecerlos a los clientes exigentes con la calidad. Especial para planchas, frituras y guisos. Es el mejor origen para los cefalópodos, Marruecos.*

C-3325 **CALAMAR (IWP) (MARRUECOS) (M/B) (400/600 g/pza.)**

Caja: 5 kg aprox.

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

**10,95 €/kg**

C-6256 **CALAMAR (IWP) (MARRUECOS) (P/B) (300/400 g/pza.)**

Caja: 6 kg aprox.

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

**9,95 €/kg**



C-164 **PUNTIILLA DE CALAMAR (INDIA) (80 u.) Bloque 900 g**

Caja: 6 Bloques / El kg le sale a 2,38 €

La ración de 100 g le sale a **0,22 €**

*Exquisitas puntillitas de calamar. Un manjar para todos los paladares.*

**1,95 €**

# Mariscos y Moluscos Selectos

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

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



C-3538 **CAMARÓN ROJO (PERIQUITOS)**

Caja: 2,1 kg aprox.

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

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

**7,95** €/kg



**ESTUCHES 950 g**  
(neto sin glaseado)

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

## ESPECIAL PLANCHA

C-45 (1) **CIGALAS GRANDES** (11/17 pzas./kg) **19,95** €/kg  
Fardo 4 Estuches 1 kg

## ESPECIAL PARA COCER

C-50 (2) **CIGALAS GRANDES** (16/22 pzas./kg) **14,65** €/kg  
Fardo 4 Estuches 1 kg

## ESPECIAL ARROCES Y SOPAS

C-62 (3) **CIGALAS GRANDES** (21/25 pzas./kg) **10,95** €/kg  
Fardo 4 Estuches 1 kg

## ESPECIAL PARA PAELLA

C-16 (4) **CIGALAS MEDIANAS** (26/37 pzas./kg) **8,95** €/kg  
Fardo 4 Estuches 1 kg



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-681 **GAMBÓN 3G (T)** (10/20 pzas./kg) Estuche 2 kg  
C-684 **GAMBÓN GIGANTE (T)** (20/30 pzas./kg) Estuche 2 kg

**Caja: 6 Estuches / El estuche de 2 kg le sale a 13,90 €**

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

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

**6,95 €/kg**



C-3471 **COLAS DE GAMBÓN (SIN PIEL Y DESVENADOS)** (30/60 pzas./kg)

**Caja: 6 kg**

La pieza de **20 g** aprox. le sale a **0,30 €**

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

**14,75 €/kg**



C-828 **GAMBAS PELADAS** (10/30 pzas./lb)  
Bolsa 600 g (netos sin glaseado)

**Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 18,32 € netos**

La ración de **50 g** le sale a **0,65 €**

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

**7,85 €**



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-5297 **GAMBAS ROJAS PELADAS** (40/60 pzas./lb)  
Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

**Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 11,18 € neto**

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

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

**7,45 €**



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

**Caja: 3 kg**

La pieza de **20 g** aprox. le sale a **0,16 €**

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

**7,75 €/kg**



C-1022 **LANGOSTINOS GIGANTES (TIGRE)** (20/30 pzas./kg)

**Caja: 2 kg**

La ración de **100 g** aprox. le sale a **2,35 €**

*Langostino de la variedad tigrado japonés de origen Mozambique. El mejor de los langostino de esta variedad.*

**23,50 €/kg**



C-336 **LANGOSTINOS GRANDES (VANNAMEI)** (25/35 pzas./kg) Estuche 800 g

**Caja: 6 Estuches / El kg le sale a 8,69 €**

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

*Langostino crudo. Ideal para preparar a la plancha, arroces, guisos, etc. De un tamaño grande.*

**6,95 €**

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



C-628 **GAMBAS RAYADAS 3G (ÁFRICA)** (25/35 pzas./kg) Estuche 1 kg

**Caja: 1 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **4,00 €**

**39,95 €/kg**



C-597 **GAMBAS RAYADAS GRANDES EXTRA (ÁFRICA)** (45/55 pzas./kg) Estuche 1 kg

**Caja: 1 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **2,00 €**

**19,95 €/kg**



## 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 **4,95 €**

**49,50 €/kg**

C-685 **ROJOS BRILLANTES GIGANTES (ÁFRICA)** (10/12 pzas./kg)

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

La ración de **100 g** le sale a **4,00 €**

**39,95 €/kg**



C-3102 **ALMEJA FINA (VIETNAM)** (70/90 pzas./kg)

**Caja: 5 kg**

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

*Una buena almeja tipo carril, ideal para todo tipo de (arroz, guisos, tapeo, vapor, etc.). Limpias, depuradas y llenas de carne.*

**1,95 €/kg**



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

**Caja: 3 kg**

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

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

**6,45 €/kg**



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

**Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 11,80 €**

La ración de **75 g** le sale a **0,89 €**

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

**3,45 €**

• CADA COMPLETA •  
• CADA COMPLETA •  
• CADA COMPLETA •  
**COMPRAS 3 + 1 GRATIS**  
• CADA COMPLETA •  
**2,59 €/Bolsa**

## Las más grandes



C-8004 **VIEIRA DEL PACÍFICO 1/2 CONCHA (ZAMBURIÑA)** (10/20 pzas./kg) Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

La unidad de **100 g** le sale a **1,28 €**

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

**12,75 €**



C-856 **VIEIRA 1/2 CONCHA** Caja 112 g

**Caja: 15 Cajas / El kg le sale a 15,63 €**

La unidad de **100 g** le sale a **1,56 €**

*Producto totalmente natural. Existen muchas recetas para preparar este producto, aunque lo más típico es hacerlas a la gallega, pisto, aceite de oliva y pan rallado. 10 min al horno.*

**1,75 €**

# 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 degustaríamos.

**Sibarit**  
BY ABORDO  
LA SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

## Cremosas

C-456 DE JAMÓN IBÉRICO  
C-457 DE QUESO AZUL Y CEBOLLA CARAMELIZADA  
C-458 DE BOLETUS Y TRUFA  
C-459 DE CHIPIRON  
Bolsas 1 kg  
Caja: 4 kg  
La unidad de 20 g le sale a **0,12 €** aprox.

**5,99 €**



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.

**3,97 €**



C-6798 **DE BACALAO** / 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 **0,38 €** aprox.

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

**5,95 €**



C-6310 **EMPANADILLAS DE ATÚN** (96 u.)

**Caja: 3 kg**

La unidad de **31 g** le sale a **0,09 €**

*Empanadillas de atún en formato de 3 kg, con 96 unidades cada caja.*

**2,85 €/kg**



C-416 **PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON BACALAO** (Bolsa 2 u.)

C-415 **PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON CARNE** (Bolsa 2 u.)

**Caja: 24 Bolsas / El kg le sale a 7,50 €**

La unidad le sale a **0,45 €**

*Pimientos del piquillo asados y rellenos de bacalao, carne o marisco, listos para cocinar en pocos minutos.*

**0,90 €**



C-407 **TORTILLITAS DE BACALAO** Bolsa 400 g

**Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 4,38 €**

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

*Tortillitas de Bacalao artesanales. Se preparan fritas, al horno o a la plancha en solo unos minutos. ¡Super Crujientes!*

**1,75 €**



C-402 **TORTILLITAS DE CAMARÓN** Bolsa 400 g

**Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 6,13 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,61 €**

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

**2,45 €**



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 de pollo rebozados. Especial para menús infantiles.*

**3,75 €**



**Prefritas con Aceite de Girasol**



C-6333 **PATATAS CORTE FINO (7X7) Bolsa 2,5 kg**  
C-4223 **PATATAS PREFRITAS CORTE CASERO Bolsa 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 €**

Se trata de unas patatas con corte 7x7 y corte casero irregular de 10x20 mm, prefritas en un 40% del total, válidas para hornear.

**1,06 €/kg**



C-304 **PATATAS BRAVAS Bolsa 2,5 kg**  
**Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 2,45 €**  
**La ración de 100 g le sale a 0,10 €**

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

**0,98 €/kg**



C-271 **PATATAS GAJOS (CRUJIENTES) Bolsa 2,5 kg**  
**Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 2,99 €**  
**La ración de 100 g le sale a 0,12 €**

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

**1,20 €/kg**



C-58 **TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA (700 g)**  
**Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 2,64 €**  
**La ración de 100 g le sale a 0,26 €**

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

**1,85 €**



C-915 **COSTILLAS A LA BARBACOA (CON SALSA) Envase 550 g**  
**Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 8,09 €**  
**La ración de 400 g le sale a 3,24 €**

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.

**4,45 €**



C-823 **VIEIRAS RELLENAS DE PESCADO Y LANGOSTINOS (130 g)**  
C-765 **VIEIRAS RELLENAS DE VIEIRAS PREMIUM (110 g)**  
**Caja: 25 Unidades / El kg le sale a 13,64 €**  
**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**

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

**Caja: 3 kg**

La pieza de 55 g le sale a **0,27 €** aprox.

**4,95 €/kg**



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

**Caja: 3 kg**

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

**3,95 €/kg**



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

**Caja: 3 kg**

La pieza de 60 g le sale a **0,24 €** aprox.

**3,95 €/kg**



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

**Caja: 10 kg**

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

**7,45 €/kg**

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



C-4389 **PANCETA DE CERDO FILETEADA**

**Pieza 5 kg**

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

**5,30 €/kg**

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



C-520 **PINCHO ROJO DE CARNE DE CERDO** (9 u.)  
Bandeja 900 g aprox.

**Caja: 2 Bandejas**

La ración de 100 g le sale a **0,83 €**

*Típica banderilla de carne de cerdo adobada, pincho de palo.*



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

**Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 1250 g le sale a 4,50 €**

La ración de 100 g le sale a **0,36 €**

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

**7,45 €**

**3,60 €/kg**



C-252 **HAMBURGUESA CON VERDURAS** (2 x 80 g)

**Caja: 14 Unidades / El kg le sale a 8,13 €**

La pieza de 80 g le sale a **0,65 €**

*Estas hamburguesas están elaboradas con materias primas de primera calidad. El peso de cada hamburguesa es de 80 g, el más indicado para utilizar como ración añadiendo unas patatas o verduras asadas. La unidad de venta es un pack de 2.*



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.*

**1,30 €**

**3,95 €/kg**



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

**Caja: 2 kg**

La ración de 100 g le sale a **0,24 €**

*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.*



**2,35 €/kg**



C-5505 **JAMONCITOS DE POLLO GRADO A** (140/180 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

La ración de 200 g le sale a **0,35 €**

*Estupendos jamoncitos de pollo de 140/180 g/pza., ideales para cocinar al horno, fritos, al ajillo o en salsa.*



**1,75 €/kg**



C-7514 **PIERNA + PALETILLA DE CORDERO LECHAL**

**Caja: 8 kg aprox.**

La ración de **250 g** le sale a **3,13 €**

*Se trata de una paletilla y una pierna de cordero lechal Nacional envasadas al vacío, ideal para cocinar al horno.*

**12,50 €/kg**



C-1062 **CARRILLADA DE TERNERA (IWP)**

**Caja: 4 kg**

La ración de **150 g** le sale a **1,30 €**

*La carrillada es una de las piezas más tiernas y melosas. Se pueden servir acompañadas de guarnición, en guisos, al horno...*

**8,65 €/kg**



C-5555 **CHURRASCO DE TERNERA**

**Caja: 5 kg aprox.**

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



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

**5,65 €/kg**



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

**Caja: 5 kg**

La ración de **200 g** le sale a **1,55 €**

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

**7,75 €/kg**



**C-5546 OSOBUCO DE TERNERA**

**Caja: 5 kg aprox.**

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

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



**4,65 €/kg**



**C-5550 LOMO ALTO DE TERNERA AÑOJO**

**Caja: 3,5 kg aprox.**

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

*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.*



**8,95 €/kg**



**C-4060 HUESO DE CAÑA PRECORTADO**

**Caja: 5 kg aprox.**

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

*Estos huesos, se utilizan normalmente en los platos de caliente como los cocidos, ollas de legumbres, aunque también se consumen hervidos o asados y untados sobre pan tostado con algunas escamas de sal. Esconden en su interior médula con intenso sabor.*



**2,45 €/kg**



**C-5051 RABO DE TERNERA CORTADO**

**Caja: 5 kg**

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

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



**7,95 €/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-704 **CASTAÑAS DE NATA**  
C-774 **CASTAÑAS DE TRUFA**  
Estuches 4 x 60 ml

**Caja: 8 Estuches / El litro le sale a 6,21 €**  
La unidad le sale a **0,37 €**

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

**1,49 €**



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

*Típicos y deliciosos sabores, productos 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 3,25 €**

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

**0,39 €/u**



C-762 **SÁNDWICH DE NATA**  
C-1053 **SÁNDWICH DE VAINILLA Y CHOCOLATE**  
(100 ml/u)  
**Caja: 28 Unidades / El litro le sale a 2,90 €**

*Sándwiches diferentes a los demás. Dos sabores especiales. Para venta por unidad.*

**0,29 €/u**



C-7647 **VASITOS DE NATA Y FRESA** (75 ml/u)  
**Caja: 75 Unidades / El litro le sale a 2,00 €**

C-706 **NATA MONTADA Tarrina 500 ml**  
**Caja: 12 Tarrinas / El litro le sale a 2,30 €**  
**La ración de 125 ml le sale a 0,29 €**

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

**0,15 €/u**

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

**1,15 €**



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 €**

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

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

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

**1,74 €/L**

*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-312 SURTIDO DE HELADOS ARTESANOS**  
(4 x 125 ml)  
**Caja: 4 Estuches / El litro le sale a 11,30 €**  
La unidad de **125 ml** le sale a **1,41 €**

*Surtido de helados elaborados de la forma más artesanal. 4 sabores distintos: Caramelo, 3 chocolates, turrón y mandarina. ¡Quien lo pruebe repetirá!*

**5,65 €**

# Especial Menús

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

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

**1,39 € / L**



# H Helados Gourmet

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

## SABORES:

C-3317 CHOCOLATE PREMIUM

C-3318 DULCE DE LECHE

C-3312 LECHE MERENGADA



Tarrinas de 2,5 L  
Cajas de 2 Unidades (5 L)

desde **3,98** €/L

## Barras de Helado

C-711 NATA Y FRESA

C-734 NATA Y CAFÉ

C-737 3 GUSTOS

Estuche 1 L

Caja: 6 Estuches

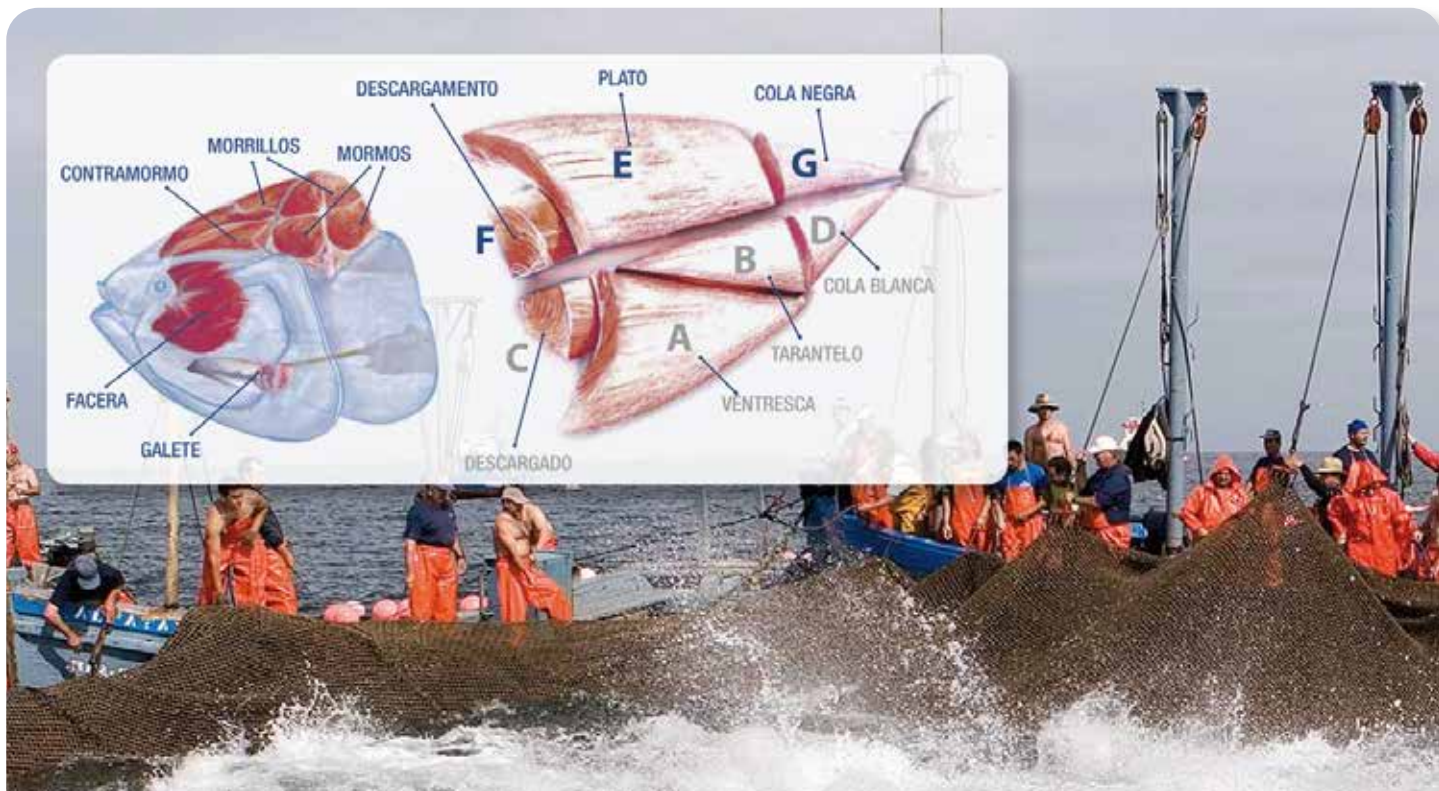
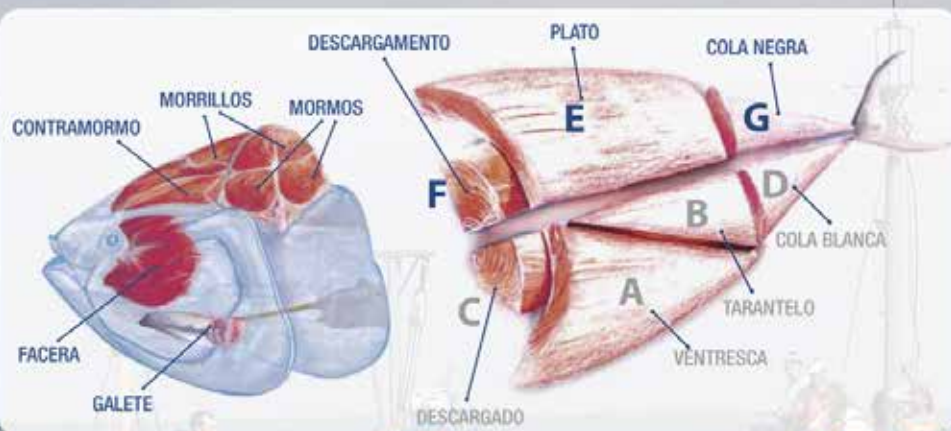
La ración de 125 ml le sale a **0,14 €**

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

**1,10** €/u

*Pescados, Moluscos y Mariscos frescos desde su origen*

Pescados, Moluscos y Mariscos Frescos del día de todos los puertos de España y en poco más de 36h del resto de Europa, América y África.



*EL mejor Atún de Almadraba*



**Lomo negro entero**



Plato

Descargamento

Solomillo



Cola negra



Piel de la cola negra



**Lomo blanco entero**



Tarrantelo

Ventresca

Descargado



Cola blanca



Piel de la cola blanca

# Horno y Bollería, elaboración tradicional



C-2791 **REDONDOS DE AZÚCAR**  
(50 g)

**Caja: 48 Unidades**  
El kg le sale a 5,00 €

**0,25 €/u**

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



C-4600 **REDONDOS CHOCOLATE**  
(52 g)

**Caja: 33 Unidades**  
El kg le sale a 5,38 €

**0,28 €/u**

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



C-2899 **NAPOLITANA CHOCOLATE** (110 g)

**Caja: 56 Unidades**  
El kg le sale a 3,18 €

**0,35 €/u**

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



C-2710 **NAPOLITANA DE JAMÓN YORK Y QUESO** (110 g)

**Caja: 56 Unidades**  
El kg le sale a 3,64 €

**0,40 €/u**

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



C-2724 **EMPANADILLAS DE ATÚN** (112 g)

C-2722 **EMPANADILLAS DE PISTO** (112 g)

**Caja: 40 Unidades/ El kg le sale a 2,68 €**

C-2721 **EMPANADILLAS DE ESPINACAS** (112 g)

**Caja: 30 Unidades/ El kg le sale a 2,68 €**

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

**0,30 €/u**



C-2700 **VIENÉS** (260 g)

**Caja: 25 Unidades / El kg le sale a 1,08 €**

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

**0,28 €/u**



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

**Caja: 3 kg**

*Para hornear. Descongelar durante 30 min y cocer 15 min en horno precalentado. (especial bocadillos).*

**0,27 €/u**

**ESPECIAL BOCADILLOS**

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

**1 Unidad**

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

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

**8,95 €/kg**



C-4203 **PALETA ENTERA LACÓN**

**Pieza 4,5 kg aprox.**

La ración de **150 g** le sale a **0,74 €**

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.

**4,95 €/kg**



C-4487 **ENSALADA DE AHUMADOS** Tarrina 500 g  
1 Unidad / El kg le sale a 16,90 €  
La ración de 100 g le sale a **1,69 €**



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 €**

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

**8,45 €**

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

**12,85 €**



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 **1,08 €**

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.

**21,50 €/kg**



C-4461 **MIGAS DE BACALAO** Bandeja 1 kg  
1 Unidad  
La ración de 100 g le sale a **1,10 €**

Migas de bacalo de la mejor calidad (Gadus morhua) tiene una textura muy suave y un sabor bajo en sal muy bueno que lo diferencia del resto de los desmigados.

**10,95 €**



C-9689 **SALSA ALLIOLI** 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 €**

# Productos sin necesidad de frío



C-7264 **ACEITE DE GIRASOL** Garrafa 10 L  
1 Unidad / El litro le sale a 1,05 €

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

**10,50 €**



C-7251 **ACEITE DE OLIVA SABOR SUAVE** Garrafa 5 L  
Caja: 3 Unidades / El litro le sale a 2,29 €

De color ámbar muy pálido y sabor muy suave por lo que resulta muy adecuado como aliño en crudo y para la elaboración de salsas tipo mayonesa.

**11,45 €**



C-15324 **CACAHUETE MONDADO CRUDO** Bolsa 1 kg  
1 Unidad

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

**2,35 €**



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-4601 **CALDO DE POLLO**  
C-4602 **CALDO DE COCIDO**  
Brick 1 L  
**Caja: 12 Bricks**

C-4605 **CALDO DE PESCADO**  
Brick 1 L  
**Caja: 12 Bricks**

*Caldos hechos con productos de 1ª calidad. Listos para calentar y consumir.*

**0,90 €**

*Caldos hechos con productos de 1ª calidad. Listos para calentar y consumir.*

**1,00 €**



C-9685 **SALSA MAYONESA CASERA** Bote 2000 ml  
**1 Unidad / El litro le sale a 1,98 €**

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

**3,95 €**



C-9321 **SIROPE DE CARAMELO**  
C-9322 **SIROPE DE CHOCOLATE**  
Botellas 900 ml  
**1 Unidad / El litro le sale a 2,61 €**

*La mejor combinación de sabor y textura de la forma más tradicional, con nuestra receta casera, hemos logrado el mejor condimento para disfrutar en infinidad de platos: gofres, tartas, cupcakes, tortitas, bizcochos, fresas, galletas, helados, bollos.*

**2,35 €/u**

En estos momentos difíciles,  
**Abordo** siempre está a tu lado.  
Surtido y Calidad al servicio  
del Profesional.



Recuerda que tenemos a tu  
disposición la compra online a  
través de nuestra web:  
**[www.horeca.abordo.es](http://www.horeca.abordo.es)**

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.**

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)