



CONGELADOS · REFRIGERADOS · FRESCOS

**DIVISIÓN  
HO.RE.CA.**

HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING  
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

2018  
**AGOSTO**

100% Calidad los  
365 días del año



**SALPICÓN DE MARISCO**

**Lo natural siempre es sano**

**En Abordo le garantizamos Profesionalidad:**

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

# Verduras Ultracongeladas, Entrantes y Guarniciones

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



## C-6385 ARROZ 6 DELICIAS

Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,30 €

**2'95**  
€

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



## C-6393 ENSALADA CON GAMBAS

Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,57 €

**5'65**  
€

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



## C-6011 REVUELTOS DE SETAS, AJOS Y GAMBAS

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,57 €

**5'65**  
€

*Estos productos son muy fáciles de preparar, son saludables y muy económicos.*



## C-6103 SALPICÓN DE MARISCOS Y VERDURAS

Bolsa 800 g

Caja: 8 Bolsas

El Kg le sale a 5,44 €

La ración de 100 g le sale a 0,54 €

**4'35**  
€

*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.*



## C-6360 SALPICÓN DE MARISCO

Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,75 €

**7'45**  
€

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



**C-3592 AJOS TIERNOS TROCEADOS**

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,40 €

**3'95**  
€

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



**C-8051 CEBOLLA TROCEADA**

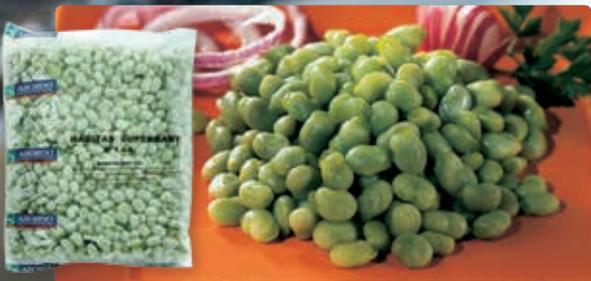
Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,13 €

**1'25**  
€

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



**C-3857 HABITAS SUPERBABY**

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,77 €

**7'65**  
€

*Habitas de la mejor variedad, las más tiernas. Especial para tortillas y salteados.*



**C-8012 ENSALADILLA RUSA**

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,07 €

**0'70**  
€

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



**C-8029 MENESTRA CON ESPÁRRAGOS**

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,17 €

**1'65**  
€

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



**C-8033 PIMIENTO EN TIRAS TRICOLOR**

Bolsa 2,5 kg

Caja: 4 Bolsas

La bolsa de 2,5 Kg le sale a 3,95 €

La ración de 100 g le sale a 0,16 €

**1'58**  
€/kg

*Pimiento tricolor cortado a tiras, tipo juliana.*



**C-8036 VERDURA DE PAELLA**

Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,15 €

**1'49**  
€

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

# Pescados Azules



Con su alto contenido graso (en comparación con otros pescados), sus grasas son de tipo polinsaturado, por lo que disminuyen los niveles de colesterol LDL ("malo") y aumentan los niveles de colesterol HDL ("bueno"), por tanto se minimizan los riesgos de enfermedades cardiovasculares.



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

**Caja: 6 Bolsas**

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

**1'95**  
€

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



**C-3362 DORADA ABIERTA**  
(230/280 g/pza.)

**Caja: 15 Unidades**

El Kg le sale a **13,44 €**

**2'75**  
€/u

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



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

**Caja: 44 Unidades**

El Kg le sale a **14,29 €**

**1'50**  
€/u

*Filetes de lubina desescamados, desespinaados y sin mermas. Muy prácticos para consumir según necesidades. Congelados en IQF.*



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

**Caja: 6 kg**

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

**5'95**  
€/kg

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



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

**Caja: 5 kg**

La pieza de **125 g** le sale a **0,56 €**

**4'45**  
€/kg

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



**C-2139 RODAJAS DE SALMÓN SALAR (IQF)**

**Caja: 5 kg**

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

**6'95**  
€/kg

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

# Los mejores ingredientes para Arroces, Sopas y Fideuás.



## C-6297 ARROCES Y FIDEUÁS (FRITURA PESCADOS)

Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,70 €

**6'95**  
€

*Mezcla de pescados y mariscos, sin piel ni espinas, ni mermas, especial para frituras, arroces y fondos de pescados. Tacos de calamar, gambas peladas, sepia, mejillones cocidos, y chipirón troceado.*



## C-2228 PREPARADO PARA ARROCES Y FIDEUÁS

Caja: 6 kg

La ración de 100 g le sale a 0,60 €

**5'95**  
€/kg

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



## C-3228 PREPARADO DE PAELLA DE MARISCOS

Caja: 6 kg

La ración de 100 g le sale a 0,60 €

**5'95**  
€/kg

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



## C-1228 PREPARADO PARA PAELLAS Y SOPAS

Bolsa 800 g netos

Caja: 8 Bolsas

El Kg le sale a 4,94 €

La ración de 100 g le sale a 0,49 €

**3'95**  
€

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

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-8106 LOMOS ENTEROS DE EMPERADOR**  
(2/3 kg/pza. aprox.)

**Caja: 8 Kg aprox.**

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

**9'95**  
€/kg

*Lomos de Pez Espada enteros sin cortar (ideal para fresquear) sacados de piezas de 50/70 kg, especial para las cartas más exigentes.*



**C-1256 FILETES DE TILAPIA (BESUGO)**  
(100/140 g/pza.) Bolsa 640 g (neto sin glaseado)

**Caja: 6 Bolsas**

El Kg le sale a **4,31 €** neto

La ración de **125 g** le sale a **0,54 €**

**3'45**  
€

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



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

**Caja: 5 Kg**

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

**4'99**  
€/kg

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



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

**Caja: 2 Kg**

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

**9'95**  
€/kg

*Lomos de Merluza Austral, la mejor variedad de la especie. Desespinaados y envueltos uno a uno.*

# Sepias de la mejor Calidad



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

Caja: 6 kg aprox.

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

Caja: 7 kg aprox.

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

Caja: 7 kg aprox.

La ración de 100 g le sale a 0,90 €

*Sepia entera de la mejor variedad y origen.*

**8'95**  
€/kg



C-3167 **SEPIA ENTERA GRANDE (YEMEN) (T)**

(300/600 g/pza.)

Caja: 12,5 kg aprox.

La ración de 150 g le sale a 1,12 €

*Sepia grande entera del mejor origen, tamaño ración, de la mejor textura y sabor. Pescada y ultracongelada para garantizar la máxima frescura.*

**7'45**  
€/kg



C-3158 **SEPIA ENTERA M/G (SENEGAL) (T)**

(250/300 g/pza.)

Caja: 15 kg aprox.

La ración de 100 g le sale a 0,70 €

*Sepia entera 250/300 g/pza. aprox. Una o dos pastillas por caja. De origen África, Marruecos, Gana y Mauritania principalmente.*

**6'95**  
€/kg



C-1269 **SEPIA LIMPIA (INDIA)**

(+2000 g/pza.)

Caja: 10 kg

La ración de 100 g le sale a 0,70 €

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

**6'95**  
€/kg

ESPECIAL TROCEAR



C-3284 **SEPIA LIMPIA GIGANTE (MARRUECOS)**

(+2000 g/pza.)

Caja: 15 kg

La ración de 100 g le sale a 0,90 €

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

**8'95**  
€/kg

ESPECIAL TROCEAR

# Cefalópodos, los Reyes del Mar



**C-137 PATAS DE PULPO COCIDAS (12 PATAS)**  
(70/100 g/pza.) Bandeja 1,3 aprox.

**Caja: 1 Bandeja**

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

**21'95**  
€/kg

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



**C-1076 PATAS DE PULPO COCIDAS (10 PATAS)**  
(+ 120 g/pza.)

**Caja: 1,5 kg**

La ración de **100 g** le sale a **2,48 €**

**24'75**  
€/kg

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



**C-3268 PULPO CRUDO (MARRUECOS) T/1 (B)**

**Caja: 4,5 kg aprox.**

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

**19'95**  
€/kg

*De origen Marruecos. Sin tratamiento. 1ª Calidad, congelado en Alta Mar. Este producto necesita ser tratado por manos expertas para obtener todo su rendimiento, sabor y textura.*



**C-1161 CHIPIRÓN DE CALAMAR (INDIA)**  
(20/40 pzas./kg) Estuche 850 g (neto sin glaseado)

**Caja: 12 Estuches**

El Kg le sale a **4,29 €**

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

**3'65**  
€

*Magnífico chipirón de calamar. Piezas entre 7/12 cm. Especial para planchas y frituras.*



**C-3211 CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO (EXTRA)**  
Bolsa 850 g (neto sin glaseado)

**Caja: 5 Bolsas**

El Kg le sale a **7,00 €** neto

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

**5'95**  
€

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



**C-1006 CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO**  
Bolsa 800 g (neto sin glaseado)

**Caja: 5 Bolsas**

El Kg le sale a **5,58 €** neto

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

**4'65**  
€

*Calamar limpio troceado listo para cocinar.*



**C-3119 CALAMAR CHIPIRÓN LIMPIO (PATAGÓNICO)**

Estuche 1 kg (neto sin glaseado)

**Caja: 6 kg**

La ración de 100 g le sale a 0,60 €

**5'95**  
€/kg

*Calamar patagónico limpio en estuches de 1kg neto sin glaseo.*



**C-7256 CALAMAR ENTERO PEQUEÑO (IWP) (T) (250/350 g/pza.)**

**C-7325 CALAMAR ENTERO MEDIANO (IWP) (T) (350/400 g/pza.)**

**C-7068 CALAMAR ENTERO GRANDE (IWP) (T) (+400 g/pza.)**

**Caja: 8 kg**

La ración de 100 g le sale a 1,10 €

**10'95**  
€/kg

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



**C-6316 CALAMAR PATAGÓNICO**

(+25 cm/vaina)

**Caja: 12 kg aprox.**

La ración de 100 g le sale a 0,80 €

**7'95**  
€/kg

**ESPECIAL RACIÓN**

*Calamar patagónico de gran tamaño, especial para una ración, planchas, romana, guisos de pescado.*



**C-3508 TUBO DE CALAMAR LIMPIO (POTA)**

(16/20 cm/vaina)

**Caja: 7 kg**

La ración de 100 g le sale a 0,47 €

**4'65**  
€/kg

*Tubo limpio mediano (ILLEX) 16/20 cm. Especial plancha y romana.*



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

(+26 cm)

**Caja: 10 kg**

La ración de 100 g le sale a 0,77 €

**7'65**  
€/kg

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



**C-1007 PUNTILLA DE CALAMAR JAPÓNICA (SIN PLUMA)**

Bolsa 800 g (neto sin glaseado)

**Caja: 6 Bolsas**

El Kg le sale a 6,19 € neto

La ración de 100 g le sale a 0,62 €

**4'95**  
€

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



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

Bolsa 800 g (neto sin glaseado)

**Caja: 6 Bolsas**

El Kg le sale a 3,18 € neto

La ración de 100 g le sale a 0,27 €

**2'65**  
€

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

# Mariscos Selectos

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



**C-7680 BOGAVANTE MEDIANO CRUDO**  
(300/400 g/pza.)

**Caja: 12 Unidades**  
El Kg le sale a 17,00 €

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

**5'95**  
€

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



**C-3645 (1) CIGALAS GRANDES (TRONCO)**  
(11/15 pzas./kg) Estuche 1500 g

**1 Estuche de 1350 g (neto, sin glaseado)**  
El estuche le sale a 21,53 €

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

**15'95**  
€/kg

*Cigala de origen Escocia/Irlanda, 1ª calidad.*



**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-386 COLAS DE GAMBÓN (SIN PIEL) (IQF)**  
Bolsa 1 kg (neto)

**Caja: 6 kg**

La ración de **100 g** le sale a **1,38 €**

**12'95**  
€/kg

*Colas sin piel de gambón, 100% natural, sin aditivos ni conservantes, ultracongeladas en alta mar, ideal para gambas al ajillo.*



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

**Caja: 5 Bolsas**  
El Kg le sale a 13,25 €

La ración de **50 g** le sale a **0,66 €**

**7'95**  
€

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

**Gourmet**



**C-597 GAMBA RAYADA GRANDE EXTRA (ÁFRICA)**  
(45/55 pzas./kg)

**1 Estuche de 1 kg aprox.**

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

**23'50**  
€/kg

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

**Gourmet**



**C-3616 GAMBA RAYADA MEDIANA (ÁFRICA)**  
(55/70 pzas./kg)

**1 Estuche de 2,1 kg aprox.**

La ración de **17 g** le sale a **0,34 €**

**19'95**  
€/kg

*La Gamba Rayada mediana. Especial para plancha, cocidas, etc.*

**COCIDOS**



**C-364 GAMBAS SALADAS SALVAJES COCIDAS**

Caja de madera 1 kg

**1 Unidad**

La ración de **60 g** le sale a **0,52 €**

**8'65**  
€/kg

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

C-684



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

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

**1 Estuche de 2 kg**

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

**6'95**  
€/kg

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

**COCIDOS**



**C-3638 LANGOSTINOS MEDIANOS COCIDOS**

(60/80 pzas./kg)

**Caja: 5 kg**

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

**6'95**  
€/kg

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

**Gourmet**



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

(14/18 pzas./kg)

**1 Estuche de 1200 g aprox.**

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

**39'95**  
€/kg

*Rojos Brillantes del mejor origen, calidad insuperable.*

**Gourmet**



**C-676 ROJOS BRILLANTES MEDIANOS (ÁFRICA)**

(18/25 pzas./kg)

**1 Estuche de 1150 g aprox.**

La ración de **200 g** le sale a **7,50 €**

**37'50**  
€/kg

*Rojos brillantes del mejor origen, tamaño especial para guisos y plancha.*

# Moluscos el mejor sabor del mar

Los moluscos destacan por su grandísima cantidad de proteínas de alto valor biológico, de forma que aportan todos los aminoácidos esenciales. También aportan un bajo contenido en grasas y colesterol (a pesar de que es común pensar lo contrario), y por tanto también en calorías, lo que se traduce en que son interesantes en dietas equilibradas y bajas en grasas.



**C-3102 ALMEJA FINA (VIETNAM) IQF**  
(40/60 pzas./kg)

**Caja: 10 kg**

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

**1'65**  
€/kg

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



**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 €**

**2'65**  
€

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



**C-3124 MEJILLÓN RANDE (IQF)**  
(80/100 pzas./kg)

**Caja: 3 kg**

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

**6'95**  
€/kg

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



**C-3117 NAVAJAS LIMPIAS Y DEPURADAS**  
Bolsa 1 kg

**Caja: 6 Bolsas**

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

**3'95**  
€

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



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

**Caja: 12 Bolsas**

El Kg le sale a **11,96 €**

La ración de **75 g** le sale a **0,90 €**

**2'99**  
€

*Tellinas limpia de arena, pasteurizada y ultracongeladas.*



**C-8004 ZAMBURIÑA 1/2 CONCHA (CHILE)**  
(15/25 pzas./kg) Bolsa 1 kg

**Caja: 5 kg**

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

**17'50**  
€/kg

LA MÁS GRANDE

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

# Deliciosas Albóndigas, Croquetas y Croquetones



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

**Caja: 6 Bolsas**

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



**3'95**  
€

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



**Sin Gluten**

**C-305 BOCADITOS DE BERENJENA CON CARNE**  
(Bolsa 1 kg)

**Caja: 3 Bolsas**

La unidad de **16 g** le sale a **0,08 €**



**4'95**  
€

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



**Gourmet**

**C-4339 CROQUETAS CASERAS DE SEPIA Y GAMBAS**  
Bolsa 1 kg

**Caja: 10 Bolsas**

La unidad de **36 g** le sale a **0,31 €** aprox.



**8'65**  
€

*Elaboradas de forma artesanal.*



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

**Caja: 4 Bolsas**

La unidad de **36 g** le sale a **0,13 €** aprox.

**3'65**  
€

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



**C-6798 CROQUETÓN DE BACALAO**  
**C-6631 CROQUETÓN DE SETAS**  
**C-6788 CROQUETÓN DE ESTOFADO DE POLLO**  
**C-6348 CROQUETÓN DE IBÉRICOS**  
Bolsas 1 kg

**Caja: 3 Bolsas**

La unidad de **60 g** le sale a **0,30 €**



**4'95**  
€

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

# Precocinados y Platos Preparaados

## Rápidos de preparar y sin mermas

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



**C-3314 ANILLAS A LA ROMANA**  
Bolsa 1 Kg

Caja: 4 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,35 €

**3'45**  
€

*Anillas a la romana tiernas.*



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

Caja: 4 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,60 €

**5'95**  
€

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



C-6308

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

Caja: 5 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,57 €

**5'65**  
€

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

Caja: 5 Bolsas

La ración de 100 g le sale a 0,36 €

**3'60**  
€



**C-405 ROLLITOS DE PRIMAVERA + SALSA AGRIDULCE**  
Bolsa 2 u. (100 g)

Caja: 40 Bolsas

El Kg le sale a 7,50 €

La ración de 50 g le sale a 0,38 €

**0'75**  
€

*Auténtico rollito, con una fina pasta y rellenos con los mejores ingredientes. Una buena forma de disfrutar en casa de un apreciado aperitivo oriental.*



**C-342 SALSA AGRIDULCE**  
Bolsa 75 g

Caja: 30 Bolsas

El Kg le sale a 7,33 €

La ración de 75 g le sale a 0,55 €

**0'55**  
€

*Basada en una combinación de azúcar y vinagre de vino y es típica de la comida china, esta salsa, es una delicia de contraste de sabores que aporta a cualquier plato un sabroso toque exótico.*



**C-6333 PATATAS CORTE FINO 7X7**

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 €**

**0'98**  
€/kg

*Se trata de una patata con corte 7x7 entre 3/7 cm de larga, prefrita en un 40% del total, válida para hornear.*



**C-304 PATATAS PATATAS BRAVA**

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 €**

**1'06**  
€/kg

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



**C-775 PATATAS DIPPER FRIES**

Bolsa 750 g

**Caja: 12 bolsas**

El Kg le sale a 1,47 €

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

**1'10**  
€

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



**C-57 TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA "EXQUISE"**

Estuche 1500 g

**1 unidad**

El Kg le sale a 3,10 €

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

**4'65**  
€

*Magnífica tortilla de patata y cebolla, fabricada con los mejores ingrediente, lista para descongelar y consumir. (Plato Preparado)*



**C-894 MEDALLONES DE QUESO DE CABRA**

(7/8 u.) Bolsa 200 g

**Caja: 18 Bolsas**

El Kg le sale a 9,75 €

La unidad de **29 g** le sale a **0,14 €** aprox.

**1'95**  
€

*Exquisitos medallones de queso de cabra rebozados. Un aperitivo de gusto intenso con un delicioso contraste de texturas.*



**C-437 MUSLITOS DE MAR**

Estuche 1 kg

**Caja: 6 Estuches**

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

**4'95**  
€

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



**C-354 PALITOS DE CANGREJO**

Bolsa 1 Kg

**Caja: 6 Bolsas**

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

**3'95**  
€

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

# Carnes Ultracongeladas tu mejor aliado en la cocina

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



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

**Caja: 16 Bolsas**  
El Kg le sale a 3,70 €

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

**1'85**  
€

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



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

**Caja: 7 Bolsas**

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

**1'95**  
€

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



**C-5042 SOLOMILLO DE CERDO (4 PIEZAS)**  
(180/200 g/pza.)

**Caja: 10 kg aprox.**

La ración de **190 g** le sale a **0,94 €**



**4'95**  
€/kg

*Solomillos de cerdo natural, sin inyección, sin puntas, solo el centro. Cuatro piezas por unidad envasadas al vacío.*



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

**Caja: 10 kg aprox.**

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



**3'95**  
€/kg

*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.*



**C-5023 CARRILLADA DE CERDO (CON HUESO)**  
(300/400 g/pza.)

**Caja: 6 kg**

La ración de **320 g** le sale a **0,94 €**

**2'95**  
€/kg

*La carrillada o carrillera es una pieza de carne magra, con un marcado veteado de grasa. Se puede preparar asada o a la brasa, pero es en guisos cuando ofrece más posibilidades y se aprovechan mejor sus cualidades.*



**C-1137 TIRA DE COSTILLA DE CERDO (CARNUDA)**  
(800/950 g/pza.)

**Caja: 5 kg aprox.**

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



**4'65**  
€/kg

*Costillas de Cerdo presentadas en tiras de 800/950 g aprox. Ideales para cocinar al horno o a las brasas de una barbacoa.*



**C-5528 CHULETA DE LOMO DE CERDO**  
(140/160 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

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

**2'95**  
€/kg

*Estas chuletas son fantásticas para cocinar a la plancha o a la brasa. Es el lomo de cerdo con su hueso, cortado en chuletas.*



**C-4257 PANCETA DE CERDO FILETEADA**

**Caja: 5 kg**

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

**3'99**  
€/kg

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

# Carnes de Ternera y Aves Ultracongeladas



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



**C-504 CODORNICES EXTRA**  
(4 u.) Bandeja 360 g aprox.

**Caja: 6 Bandejas**  
El Kg le sale a 8,19 € aprox.

La ración de **90 g** aprox. le sale a **0,74 €**



**2'95**  
€

*Las codornices son un alimento ideal por su textura suave, y su riqueza nutricional, su carne es un tipo de carne blanca, lo que se traduce en que su contenido calórico es realmente bajo. De hecho, 100 g de esta carne aportan solo 106 kilocalorías.*



**C-5036 ALAS DE POLLO 1ª**  
(100/130 g/pza.) Bolsa 2,5 kg

**Caja: 10 kg aprox.**  
La bolsa de 2,5 Kg le sale a 3,63 €

La ración de **120 g** le sale a **0,17 €**



**1'45**  
€/kg

*Alas de pollo de 1ª calidad limpias y sin moraduras.*



**C-5506 CUARTOS TRASEROS DE POLLO**  
(300/500 g/pza.)

**Caja: 10 kg**  
La ración de **400 g** le sale a **0,54 €**



**1'35**  
€/kg

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



**C-5505 JAMONCITOS DE POLLO GRADO A LAMINADO**  
(170/190 g/pza.)

**Caja: 5 kg**  
La ración de **200 g** le sale a **0,33 €**



**1'65**  
€/kg

*Estupendos jamoncitos de pollo de 170/190 g/pza., ideales para cocinar al horno, fritos, al ajillo o en salsa.*



**C-503 POLLO PICANTÓN EXTRA**  
(350/450 g/pza.)

**Caja: 15 Unidades**  
El Kg le sale a 3,38 €



**1'35**  
€

*El Picantón es un pollo pequeño, de menos de medio kilo que se cría al aire libre y se alimenta con maíz. Es muy tierno, ideal para hacer al horno, con salsa o relleno. Su carne fina y su sabor delicado los convierten en bocados gourmet.*



**C-1017 CARRILLADA DE TERNERA EXTRA**  
Bolsa 2 kg aprox.

**1 Unidad**

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



**5'95**  
€/kg

*Carrillada de ternera natural al vacío presentadas en bolsas de 2,5 kg aprox. cada una. La carrillada de ternera destaca por ser una carne muy tierna, gelatinosa y jugosa.*



**C-4351 CHULETÓN DE VACA PORCIONADO**  
Bolsa 500 g aprox.

**1 Unidad**

La ración de **500 g** le sale a **5,98 €**



**11'95**  
€/kg

*Producto 100% natural, con una gran infiltración de grasa intramuscular, ese porcentaje de grasa es lo que le da un exquisito sabor y textura a este chuletón.*



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

**Caja: 5 kg**

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

**6'95**  
€/kg

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



**C-5545 LOMO ALTO VACA**  
(3 kg/pza. aprox.)

**1 Pieza**

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



**8'95**  
€/kg

*Lomo alto de ternera 100% natural, envasado al vacío. Piezas de 3 kg aprox. Esta carne proviene de la zona delantera del lomo y sus cortes son muy valorados, tiene un intenso sabor y un excelente grado de maduración.*



**C-6398 TERNERA A TACOS PARA GUIJAR**

**Caja: 4 kg**

La ración de **100 g** le sale a **0,48 €**



**4'75**  
€/kg

*Ternera para guisar a tacos 100% natural, los dados son de 2x2 cm aprox. IQF. Es un producto ideal para hacer en guisos con ternera.*



**C-4261 SOLOMILLO DE VACA**

**Caja: 3 kg aprox.**

La ración de **200 g** le sale a **3,39 €**



**16'95**  
€/kg

*El solomillo es la pieza más tierna y jugosa de todo el animal, de esta pieza se podrán sacar estupendos medallones, con un gran porcentaje de grasa infiltrada que le da un sabor especial.*

# Horno y Bollería elaboración artesanal



**C-2791 REDONDO DE AZÚCAR**  
(50 g/u)

**Caja: 36 Unidades**  
El kg le sale a 5,20 €

**0'26**  
€/u

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



**C-4600 REDONDO DE CHOCOLATE** (52 g/u)

**Caja: 36 Unidades**  
El kg le sale a 5,58 €

**0'29**  
€/u

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



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

**Caja: 44 Unidades**  
El kg le sale a 3,41 €

**0'29**  
€/u

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



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

**Caja: 36 Unidades**  
El kg le sale a 4,33 €

**0'39**  
€/u

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



**C-491 BAGUETTE SIN GLUTEN**  
(100 g/u)

**Caja: 25 Unidades**  
El kg le sale a 6,00 €

**0'60**  
€/u

*Este producto viene precocido para hornear en casa con el envase, para garantizar que en el horneado no se contamine.*



**C-2700 BARRA PAN VIENESA**  
(260 g/u)

**Caja: 25 Unidades**  
El kg le sale a 1,12 €

**0'29**  
€/u

**ESPECIAL MENÚS**

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



**C-4338 BARRA GALLEGA**  
(260 g/u)

**Caja: 22 Unidades**  
El kg le sale a 1,50 €

**0'39**  
€/u

*Para hornear. Descongelar durante 30 min y cocer 20 min en horno precalentado.*

# Helados Gourmet

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

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

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



desde

**3'95**  
€ / L

# Helados y Postres artesanos

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



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

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

**1'49**  
€

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



C-936 **TARTA LAMINADA DE NATA Y CHOCOLATE**  
Barra 1 L

**Caja: 6 Unidades**  
La ración de 125 ml le sale a 0,24 €

**1'95**  
€

*Tarta de nata con laminas de chocolate, ideal para acompañar tras la comida.*



C-745 **BARRA DE HELADO DE TURRÓN**  
Barra 1 L

**Caja: 6 Unidades**  
La ración de 125 ml le sale a 0,19 €

**1'50**  
€

*Barra de helado especial para corte. Sabor turrón tradicional.*



C-156 **BOMBÓN ALMENDRADO**  
(60 ml/u)

**Caja: 36 Unidades**  
El litro le sale a 4,17 €

**0'25**  
€/u

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



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 €

**0'29**  
€/u

*Típica mezcla, producto para menú. Para venta por unidad*



C-968 **CONOS DE TURRÓN**  
(120 ml/u)

**Caja: 24 Unidades**  
El litro le sale a 3,33 €

**0'40**  
€/u

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



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 €

**0'29**  
€/u

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



C-711 **NATA Y FRESA**  
C-734 **NATA Y CAFÉ**  
C-737 **3 GUSTOS**  
Barras 1 L

**Caja: 6 Unidades**  
La ración de 125 ml le sale a 0,14 €

**1'10**  
€/u

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



C-2022 **CHEESE CAKE**  
(2 x 90 g)

**Caja: 12 Unidades**  
El kg le sale a 15,28 €  
*Fresco y ligero, el Cheesecake está compuesto por un crumble con canela recubierto de una masa de cheesecake realizado según una receta auténtica (nata, queso, azúcar, huevos y limón).*

**2'75**  
€



C-2021 **MINI MACARONS**  
(Estuche 12 u.)

**Caja: 12 Estuches**  
El kg le sale a 45,20 €

*Esta receta francesa está de moda. ¿Aún no la has probado?. Hay 6 sabores distintos.*

**5'65**  
€



C-2018 **SABLÉ DE LIMÓN CON MERENGUE** (2 x 90 g)

**Caja: 12 Unidades**  
El kg le sale a 10,83 €

*Acidulado, fresco y ligero, el Sablé de limón con merengue ofrece una mezcla de texturas muy agradable en boca y un aspecto resueltamente moderno y elegante.*

**1'95**  
€



C-821 **FRUTAS DEL BOSQUE**  
Bolsa 250 g

**Caja: 6 Bolsas**  
El kg le sale a 7,00 €

*Frutas del bosque madurados en la planta y recolectados en su punto justo de maduración, limpios de tallos y hojas, listas para descongelar y consumir.*

**1'75**  
€



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

**Caja: 18 Bolsas**  
El kg le sale a 4,75 €

La ración de 100 g le sale a 0,48 €

*Profiteroles rellenos de una estupenda nata, con solo descongelar y un toque de chocolate caliente, podrá confeccionar un estupendo postre en pocos minutos. 16 g/u aprox.*

**0'95**  
€



**16**  
RACIONES  
precortadas

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

**1 Unidad**  
El kg le sale a 9,98 €

La ración de 125 g le sale a 1,25 €

*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.*

**19'95**  
€



**10**  
RACIONES  
aprox.

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

**Caja: 6 Unidades**  
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. "Pruébela".*

**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 suculentos y las tapas clásicas. Su precio, inferior al de un plato de comida al uso, es otra de sus grandes ventajas.



**C-4551 SALPICÓN CUBO**  
(1,1 Kg)

**1 Unidad**

El cubo de 1,1 kg le sale a 9,95 €

La ración de 200 g le sale a 1,66 €

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

**8'29**  
€/kg



**C-4356 JAMÓN DESHUESADO BODEGA +12 MESES**

**Pieza 5 kg aprox.**

La ración de 100 g le sale a 0,70 €

*Jamón deshuesado de un alto rendimiento, infiltración de grasa, uniformidad de curación, sabor y aromas incomparables por su proceso de curación. Su grasa infiltrada le hace que tenga una exquisita textura además de un gran sabor.*

**6'95**  
€/kg





**C-4153 QUESO SEMICURADO**

**Caja: 3 kg aprox.**

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

**4'95**  
€/kg

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



**C-4149 BARRA EDAM ALEMANA**

**Caja: 3 kg aprox.**

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

**3'95**  
€/kg

*Barra queso Edam 100% estilo alemán, este queso es suave de comer y se utiliza para todo, sandwich, hamburguesa, bocadillos, gratinar, tapas, taquitos para pinchos, etc.*



**C-4453 FILETES DE ANCHOA (SERIE ORO)**

(Tarrina 360 g)

**1 Unidad**

El kg le sale a **33,19 €**

**11'95**  
€

La ración de **30 g** le sale a **1,00 €**

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



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

**Caja: 1 kg aprox.**

La ración de **50 g** le sale a **0,94 €**

**18'75**  
€/kg

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



**C-4452 BOQUERÓN (CON ACEITE DE OLIVA Y PEREJIL)**

(Tarrina 630 g)

**1 Unidad**

El kg le sale a **12,62 €**

**7'95**  
€

La ración de **100 g** le sale a **1,26 €**

*Boquerones limpios elaborados artesanalmente, libres de anisaki con una textura tersa, fresca y de sabor intenso. Ideal para tapas y aperitivos.*



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

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

**1 Unidad**

El litro le sale a **2,89 €**

**5'95**  
€

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.*

# Productos sin necesidad de frío



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

**1 Unidad**  
El litro le sale a 1,00 €

**10'00**  
€

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



**C-9700 OLI DE SANSA D'OLIVA**  
(5 L)

**Caja: 4 Unidades**  
El litro le sale a 2,39 €

**11'95**  
€

*El aceite de Orujo de Oliva con aceite de Oliva Virgen Extra (Sansa d'Oliva en València) procedente del tratamiento del producto obtenido tras la extracción del aceite de oliva virgen extra 100%.*



**C-9705 ACEITE VEGETAL REFINADO**  
(10 L)

**1 Unidad**  
El litro le sale a 1,40 €

**13'95**  
€

*Aceite especial para freír, vegetal 100%. Fríe sin espumas ni humos ni malos olores a altas temperaturas. De gran estabilidad gracias a su contenido rico en ácido oleico. Máximo rendimiento garantizado, reutilizable numerosas veces sin deteriorarse.*



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

**Caja: 10 Unidades**

**2'85**  
€

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



**C-9582 MEJILLONES EN ESCABECHE**

(550 g)

**1 Unidad**

El Kg le sale a 12,64 €

**6'95**  
€

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



**C-4599 ATÚN TRONCO**

Bolsa 950 g

**1 Unidad**

El kg le sale a 5,21 €

**4'95**  
€

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



**C-9860 HARINA PARA FRITURAS**

Paquete 1 kg

**Caja: 10 Unidades**

**0'79**  
€

*Harina para fritos y rebozados contiene semola de trigo en una proporción especial que hace que los rebozados obtengan una textura adecuada y sea muy crujiente.*



**C-9685 SALSA MAYONESA**

Bote 2000 ml

**1 Unidad**

El litro le sale a 1,98 €

**3'95**  
€

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



**C-15345 ALMENDRA BLANCA COMUNA CRUDA**

Bolsa 1 Kg

**1 Unidad**

**8'95**  
€

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



**C-15324 CACAHUETE MONDADO CRUDO**

Bolsa 1 Kg

**1 Unidad**

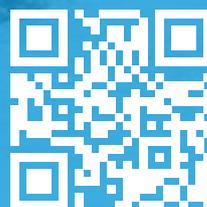
**1'95**  
€

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

# 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:



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

**DISTRIBUCIÓN COMUNIDAD VALENCIANA:**

**SERVIFRÍO VALENCIA, S.L.**

Crta. Benetússer-Paiporta, 62-64  
Pol. Ind. La Mina  
46200 PAIPORTA (Valencia)  
Tel. 96 397 92 10 Fax. 96 397 92 11  
e-mail: [abordohoreca@abordo.es](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:  
[/Abordo Hostelería](https://www.facebook.com/AbordoHosteleria)