



- CONGELADOS •
- REFRIGERADOS •
- FRESCOS •

AGOSTO 2019

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

*100% Calidad los
365 días del año*



Delicioso Pulpo Cocido Tradicional o en su Propio Jugo



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 AGOSTO DE 2019. PRECIOS SIN I.V.A.

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 (10/12 PATAS)** (70/100 g/pza.)

Caja: 1,3 kg aprox.

La ración de **100 g** le sale a **1,78 €**

Patatas de pulpo cocidas envasadas al vacío. 10/12 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.

17,75 €/kg



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

PRODUCTO DESTACADO



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 **4,79 €**

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

23,95 €/kg

PRODUCTO DESTACADO

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



- C-3152 **SEPIA ENTERA (MARRUECOS) (P-B)** (200/300 g/pza.)
- 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 **1,59 €** **7,95 €/kg**

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

Caja: 5 kg aprox.

La ración de 200 g le sale a **1,59 €**

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

5,75 €/kg



TAMAÑO RACIÓN



ESPECIAL TROCEAR

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

Caja: 6 kg

La ración de 300 g le sale a **2,09 €**

De origen India. Sepias grandes de 4/6 pzas./kg, especial para raciones, generosas y troceadas para compartir.

6,95 €/kg

- C-3269 **SEPIA LIMPIA (INDIA)** (+1500 g/pza.)

Caja: 10 kg

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

De origen India. Sepias grandes de más de 1500 g/pza, especial para trocear.

7,45 €/kg



ESPECIAL TROCEAR



TAMAÑO RACIÓN

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

Caja: 10 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** (300 g/pza. aprox.)

Caja: 7 kg

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

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

8,95 €/kg

TAMAÑO RACIÓN



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

Caja: 8 kg

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

Se trata de un calamar Loligo Duvauceli de 15/20 cm de vaina entero. Pastillas de 2 Kg. Especial para plancha, romana y guisos especiales como encebollado, etc

3,65 €/kg



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

Caja: 2 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-3119 **CALAMAR CHIPIRÓN LIMPIO (PATAGÓNICO) (SIN PIEL)**

Bandeja 1 kg

Caja: 6 kg

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

Calamar Patagónico limpio. Listo para descongelar y cocinar.

5,95 €/kg



C-3276 **CALAMAR CHIPIRÓN PATAGÓNICO (10/14 cm/vaina.)**

Caja: 10 kg aprox.

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

Se trata de un calamar chipirón entero, muy sabroso. Congelado en Bloque. Tamaño 10/14 centímetros de vaina.

3,45 €/kg

Congelados en Barco

Congelados en Factoría



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

Caja: 6 kg aprox.

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

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

14,95 €/kg



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

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 **2,75 €**

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

13,75 €/kg



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

Caja: 5 kg aprox.

La ración de **100 g** le sale a **1,40 €**

El auténtico calamar, de la mejor variedad Loligo Vulgaris, tamaño especial para ración individual.

13,95 €/kg



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

Caja: 8 kg

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

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

11,75 €/kg



C-6000 **CALAMAR (IWP) (MARRUECOS) (2P/B)** (200/300 g/pza.)

Caja: 6 kg aprox.

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

Envuelto individualmente (IWP). Este es el calamar perfecto para ofrecerlo a los clientes exigentes con la calidad. Especial para planchas, frituras y guisos. Es el mejor origen para los cefalópodos, Marruecos.

12,95 €/kg



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

Caja: 8 kg

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

Tamaño especial para planchas, frituras y guisos tradicionales.

10,95 €/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-3101 ANILLAS DE POTA (ILLEX)

Caja: 6 kg

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

De la mejor pota (ILLEX), las mejores anillas listas para rebozar y freír. Presentado en (IQF). Existen otras variedades de inferior calidad y precio.

4,95 €/kg



Tamaño Grande (+22 cm)

Tubo de Pota Limpio +22 cm interfoliados de la variedad Illex, considerado de la mejor calidad dentro de las potas.

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

(+22 cm/vaina)

Caja: 5 kg

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

5,65 €/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-2164 PUNTILLA DE CALAMAR (INDIA) Bloque 900 g

Caja: 6 Bloques / El kg le sale a 2,17 €

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

Puntillitas de calamar 4/6 cm, 80/100 pzas./kg aprox. Congelados en Bloque.

1,95 €

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-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 desespinaados, de la variedad Capensis. Envueltos uno a uno. (I.W.P) Piezas de 120/160 g aprox.

4,99 €/kg



C-3110 **FILETÓN DE MERLUZA AUSTRAL** (+ 700 g/pza.)

Caja: 7 kg

La ración de **200 g** le sale a **1,59 €**

Son filetes de la mejor merluza (Australis) congeladas en alta mar en armario a -60°. Piezas de más de 700 gramos. Estupendos para sacar los mejores lomos y centros de merluza.

7,95 €/kg



C-8134 **PESCADILLA SIN CABEZA (TRONQUITO)** (80/150 g/pza.)

Caja: 3 kg

La ración de **150 g** le sale a **0,49 €**

Merluza pequeña, variedad Capensis, de origen África (80/150 g/pza. aprox.) Sin cabeza, sin vísceras y sin cola.

3,25 €/kg



C-8147 **RODAJAS DE MERLUZA GRANDES** (120/180 g/pza.)

Caja: 3 kg

La ración de **150 g** le sale a **0,97 €**

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

6,45 €/kg



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

Caja: 6 Bolsas

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

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

2,65 €



C-8488 **FILETES DE CABALLA** (100/160 g/pza.)

Caja: 3 kg

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

La caballa es un pescado que tiene distintas formas de preparación (escabeche, plancha, frituras, etc) prácticamente es valido para cualquier tipo de receta. Desespinado casi al 100%. Tamaño ideal para una ración.

5,75 €/kg



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

Caja: 20 Unidades / El kg le sale a 15,43 € neto

La unidad le sale a **1,35 €** aprox.

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

1,35 €/u



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

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

La unidad le sale a **1,35 €** aprox.

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

1,35 €/u



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

Caja: 24 Unidades / El kg le sale a 10,40 € neto

La ración de **100 g** le sale a **1,04 €**

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

2,60 €



C-8111 **EMPERADOR (A CORTADAS)** (150/200 g/pza.)

Caja: 3 kg

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

Cortadas medianas de 150/200 g aprox. de pez espada sacados de piezas de 30/50 kg sin higienizar especial carta.

7,65 €/kg



C-226 CENTROS DE EMPERADOR (A CORTADAS)

Caja: 5 kg

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

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

10,95 €/kg



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

Caja: 11 kg

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

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

6,65 €/kg



C-3125 FILETES DE BACALAO GRIS (1ª CALIDAD) (+ 1000 g/pza.)

Caja: 11 kg

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

Filetes desespinaados al punto de sal de más de 1000 g. De ellos podrá sacar estupendos lomos y centros. También llamado fogonero, Carbonero, etc.

3,85 €/kg



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

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

Caja: 5 kg

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

3,95 €/kg



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

Caja: 5 kg

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

Filetes de Gallo de San Pedro (Zeus Capensis)

7,95 €/kg



C-3160 **FILETES DE MERO (PERCA)** (300/500 g/pza.)

Caja: 6 kg

La ración de **150 g** le sale a **0,59 €**

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

Caja: 6 kg

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

La perca es un pescado de agua dulce, con un sabor especial. Muy similar al mero (IWP). Sin espinas ni piel.

3,95 €/kg

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

8,65 €/kg



C-4648 **FILETES DE ABADEJO (SIN PIEL)** (4/8 pzas.)

Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 3,38 € neto

La ración de **200 g** le sale a **0,56 €**

El Abadejo es un pescado blanco, de la familia del Bacalao, de carne blanca y excelente sabor. Es un pescado muy apreciado en la cocina por poder ser preparado de muy diferentes maneras. Sin piel y sin espinas.

2,25 €

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-8802 **CORAZONES DE ALCACHOFA** Bolsa 1 kg

Caja: 10 Bolsas

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

Corazones de alcachofa de Navarra seleccionados uno a uno, calibre 30/40 pzas./kg.

3,45 €



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

Caja: 5 Bolsas

La ración de 100 g le sale a **0,13 €**

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

1,25 €



C-705 **AJO PICADO** Bolsa 125 g

Caja: 16 Bolsas / El kg le sale a 5,60 €

La ración de 50 g le sale a **0,28 €**

Ajos limpios y troceados, del congelador a la sartén sin ensuciar nada.

0,70 €



C-1592 **EDAMAME COCIDO CON SAL** Bolsa 500 g

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

La ración de 100 g le sale a **0,32 €**

Descongelar y consumir directamente. Se le puede dar un golpe de calor y añadir sal gorda o pimienta, al gusto. Se pueden preparar aperitivos, purés o salsas o agregarlos a las ensaladas, frituras y sopas. Solo se come lo de dentro.

1,60 €



C-6022 **HABAS SUPERBABY** Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

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

Seleccionamos el tamaño más pequeño que determina el excelente sabor y textura. Las más tiernas.

4,95 €



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

Caja: 5 Bolsas

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

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

0,75 €



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

Caja: 5 Bolsas

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

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

1,58 €



C-8026 **JUDÍAS MUY FINAS ENTERAS** Bolsa 1 kg

Caja: 5 Bolsas

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

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

1,50 €



C-6052 **VERDURAS ASADAS SUPREME** Bolsa 1,5 kg

Caja: 1 Bolsa / 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-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-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-6103 **SALPICÓN DE MARISCOS CON VERDURAS** Bolsa 800 g

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

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

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

4,35 €

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 €



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.



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

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

La ración de 100 g le sale a 1,70 €

De origen Canadá, Alaska. Tamaño ración ultracongelado vivo

5,95 €



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.

ESPECIAL PLANCHA

C-40 (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-2654 **CANGREJO AZUL (PARTIDO)** Estuche 1 kg

Caja: 8 Estuches

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

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

4,95 €



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

Caja: 5 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-3627 **ROJOS MORUNOS GRANDES** (20/30 pzas./kg)

Caja: 2 kg

La ración de 100 g le sale a **2,78 €**

Los rojos morunos están considerados como un marisco de mucho sabor y textura excelente. Para plancha y arroces especialmente.

27,75 €/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-3471 **COLAS DE GAMBÓN** (30/60 pzas./kg)

Caja: 6 kg

La pieza de **20 g** aprox. le sale a **0,28 €**

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

13,95 €/kg



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

Caja: 2 kg

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

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

7,45 €/kg



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

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

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

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.

10,95 €



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 €

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

Caja: 6 Bolsas

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

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

1,95 €



C-7070 **CARACOLIOS PRECOCIDOS** Bolsa 1 kg

Caja: 6 Bolsas

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

Limpios y precocidos, listos para cocinar sin necesidad de descongelar.

4,95 €



C-3205 **MEJILLONES COCIDOS 1/2 CONCHA** (50/60 pzas./kg)

Caja: 2,5 kg

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

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

6,65 €/kg



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

Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 10,60 €

La ración de 75 g le sale a **0,80 €**

Tellinas limpias de arena, pasteurizadas y ultracongeladas.

2,65 €



Platos
Precocinados
y Preparados
rápidos de
preparar y
sin mermas



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

Caja: 5 Bolsas

La unidad de 21 g le sale a **0,12 €** aprox.

Nuggets de pollo fabricados con carne de pechuga 100% y un crujiente rebozado que le da una textura y sabor muy especial. Piezas de 21 g aprox.

5,65 €



Croquetas **Gourmet**

C-4345 **JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA** / C-4347 **RABO DE TORO** /
C-4339 **SEPIA Y GAMBAS** Bolsas 1 kg

Caja: 3 Bolsas

La unidad de 30 g le sale a **0,29 €** aprox.

Croquetas Calidad Gourmet. Sin conservantes ni colorantes. Con ingredientes naturales de 1ª Calidad.

9,65 €



C-3348 **CROQUETAS DE JAMÓN**

C-7340 **CROQUETAS DE POLLO**
Bolsas 1 kg

Caja: 4 Bolsas

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

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

3,75 €



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-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-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-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-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 €



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

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

Caja: 7 Bolsas

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

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

1,95 €



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

Caja: 6 kg

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

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.

2,95 €/kg



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 €**

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

4,65 €/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-549 **CINTA DE LOMO DE CERDO (A CORTADAS)** (80/120 g/pza.)

Caja: 5 kg

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

Cinta de lomo de cerdo a cortadas IQF. 80/120 g/pza. aprox. no es preciso descongelar para cocinar.

3,99 €/kg



C-4389 **PANCETA DE CERDO FILETEADA**

Pieza 5 kg

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

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

4,45 €/kg



C-5548 **SECRETO DE CERDO** (Bolsa 1 kg aprox.)

Caja: 6 kg

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

Producto muy demandado en la hostelería, especial para la plancha y barbacoa.

4,95 €/kg



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

Caja: 6,5 kg aprox.

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

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

4,95 €/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-5508 **CUARTOS TRASEROS DE POLLO** (350/500 g/pza.)

Caja: 10 kg

La ración de 380 g le sale a **0,49 €**

Ultracongelados inmediatamente después de sacrificarlos. Mantienen todo su sabor y textura.



1,29 €/kg



C-556 **POLLO TROCEADO**

Caja: 6 kg

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



C-871 **HIGADITOS DE POLLO** Bolsa 500 g

Caja: 4 Bolsas / El kg le sale a 1,50 €

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

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

1,95 €/kg

Ideal para sopa cubierta y fritos con ajos.

0,75 €



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

1 Unidad

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



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

1 Unidad

La ración de 100 g le sale a **1,80 €**



Foie de pato Extra. especial para plancha y frito.

23,75 €/kg

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

17,95 €



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

1 Unidad

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



C-534 **CHULETAS DE CORDERO MIXTAS**

Caja: 3 kg

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

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

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

6,95 €/kg



C-1023 **CORTADA DE BISTEC DE TERNERA DE 1ª**
(130/150 g/pza.)

Caja: 5 kg

La ración de **140 g** le sale a **0,97 €**

Estupendos filetes de bistec de 1ª. Piezas de 130/150 g aprox. Sin gluten, ni conservantes y colorantes.

6,95 €/kg



C-5555 **CHURRASCO DE TERNERA**

Caja: 5 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



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

Caja: 4 kg

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

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



4,75 €/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



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



C-745 BARRA DE HELADO DE TURRÓN Estuche 1 L

Caja: 6 Unidades

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

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

1,50 €



C-724 TARTA AL WHISKY
(10 raciones) Estuche 1,1 L

Caja: 6 Estuches / El litro le sale a 2,41 €

La ración de 125 ml le sale a **0,30 €**

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

10
RACIONES
aprox.

2,65 €



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-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 60/ml (venta por unidad)

0,25 €/u



Típica mezcla, producto para menú. Para 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



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



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

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



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-3706 **PROFITEROLES DE NATA** *Bolsa 200 g*
Caja: 18 Bolsas / El kg le sale a 4,75 €
La unidad de 16 g le sale a **0,08 €** aprox.

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

0,95 €

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

1 Unidad

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

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

4,95 €/kg



C-4156 **QUESO BARRA MANCHEGA** (3,2 kg aprox.)

1 Unidad

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

Elaborado con 3 leches: Vaca, oveja y cabra, de forma artesanal estilo manchego

5,95 €/kg



C-4152 **BARRA SÁNDWICH HORECA** (3,3 kg aprox.)

1 Unidad

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

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

2,95 €/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-4357 **JAMÓN DESHUESADO GRAN RESERVA +24 MESES (2 MITADES)**

2 piezas 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-524 **BLOC DE PATO Lata 1 kg**

1 Unidad

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

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

24,75 €



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 salsas alloli y brava caseras al estilo tradicional con un picante suave y agradable al paladar.

5,95 €



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 €**

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

8,45 €/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-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



C-4478 **LOMOS DE SARDINA GRANDÓN AHOMADOS** Tarrina 900 g

1 Unidad / El kg le sale a 24,06 €

La ración de **100 g** le sale a **2,41 €**

Lomos de sardina "Grandón" ahumados con humo de madera, con lo cual se consigue una textura muy agradable y un sabor especial. Es un producto que necesita estar refrigerado por la poca sal que contiene.

21,65 €



Productos sin necesidad de frío



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

Caja: 6 Unidades / El kg le sale a 1,83 €

Aceitunas manzanilla rellenas de anchoa.

2,75 €



C-9770 **ARROZ BOMBA** 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.

2,85 €



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 €



SUPER OFERTA 3X2

C-6632 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA** Botella 250 ml
Caja: 12 Unidades / El litro le sale a 3,60 €

“Compra la caja de 12 unidades y paga solo 8 (4 de regalo)”

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

0,90 €/u



C-9892 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA** Garrafa 5 L
Caja: 3 Unidades / El litro le sale a 2,79 €

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

13,95 €



C-9700 **OLI DE SANSA D'OLIVA** Garrafa 5 L
Caja: 4 Unidades / El litro le sale a 1,59 €

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%.

7,95 €



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-7261 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA** (10 ml/u)
Caja: 360 Unidades / El litro le sale a 6,00 €

La caja de 360 Unidades le sale a **21,60 €**

Aceite de oliva de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

0,06 €/u



C-9321 **SIROPE DE CARAMELO**
C-9322 **SIROPE DE CHOCOLATE**
Botellas 900 ml

1 Unidad / El litro le sale a 2,50 €

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.

2,25 €/u



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-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-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 €



C-9314 **PISTO** (3 kg)

Caja: 6 Unidades / El kg le sale a 1,18 €

Pisto, realizada con ingredientes naturales.

2,95 €

Pescados, Moluscos y Mariscos frescos desde su origen

Atrévete con nuestros productos frescos.
Consulta todo el catálogo en nuestra web:
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

COMERCIAL:

TELÉFONO:

Si está interesado en contactar por correo electrónico envíenos un email a: 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



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