

**ABORDO**  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

**DIVISIÓN  
HO.RE.CA.**

HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING  
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

**AGOSTO**  
**2022**

100% Calidad los  
365 días del año



## SURTIDO 4 TEMPERATURAS

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

C-3200 COLAS DE RAPE LIMPIAS (GRAN SOL) (+2000 g/pza.)  
Caja: 3 kg aprox.

**18,95** €/kg

C-3653 COLAS DE RAPE LIMPIAS (RACIÓN) (150/300 g/pza.)  
Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas

**3,45** €

\* SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

# Máxima Calidad al Servicio del Profesional

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

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

PRECIOS VÁLIDOS DEL 01 AL 31 DE AGOSTO DE 2022. PRECIOS SIN I.V.A.

# VERDURAS, ENTRANTES Y GUARNICIONES ULTRACONGELADAS

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

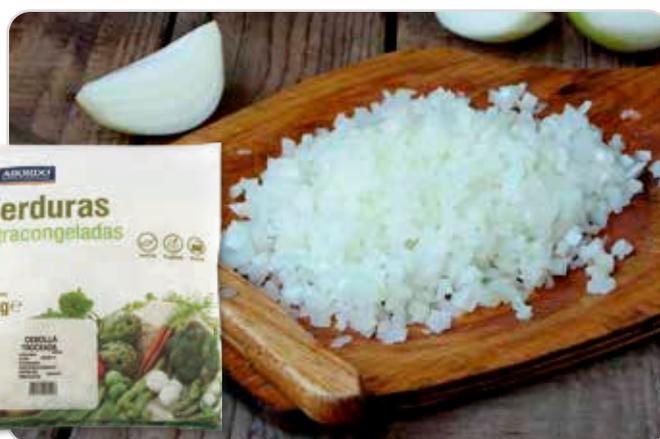
Deliciosas, sanas y nutritivas. Nuestras guarniciones y entrantes son perfectos para la elaboración de platos con los mejores ingredientes para combinar o preparar en un sinfín de menús.



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

Caja: 5 Bolsas

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



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

Caja: 5 Bolsas

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

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

**9,95 €**

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

**1,35 €**



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

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

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

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

**0,55 €**



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

Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 2,70 €

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

*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.*

**1,35 €**



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

**Caja: 5 Bolsas**

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

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

**0,79 €**



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

**Caja: 5 Bolsas**

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

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

**2,45 €**



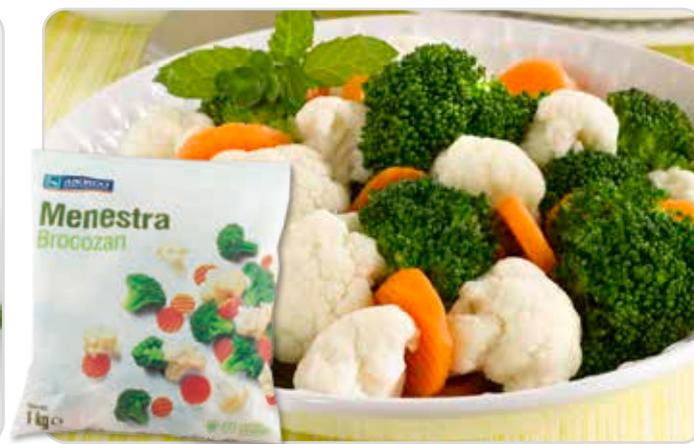
C-8026 **JUDÍAS MUY FINAS ENTERAS** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

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

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

**1,62 €**



C-8688 **MENESTRA BROCOZAN** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

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

*Combinación especial para dietas de tres verduras bajas en calorías: Brócoli, Coliflor y Zanahoria.*

**1,35 €**



C-8033 **PIMIENTOS TIRAS TRICOLOR** Bolsa 2,5 kg

**Caja: 1 Bolsa / La bolsa de 2,5 kg le sale a 3,95 €**

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

*Pimiento tricolor cortado a tiras, tipo juliana.*

**1,58 €/kg**



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

**Caja: 5 Bolsas**

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

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

**1,59 €**



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

**Caja: 6 Bolsas**

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

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

**3,25 €**



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

**Caja: 10 Bolsas**

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

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

**1,50 €**



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

**Caja: 6 Bolsas**

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

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

**5,95 €**



C-6103 **SALPICÓN DE MARISCO Y VERDURAS** Bolsa 800 g

**Caja: 8 Bolsas / El kg le sale a 5,81 €**

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

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.

**4,65 €**



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

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

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

Verduras asadas, listas para descongelar y consumir.

**1,70 €**



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

**Caja: 6 Bolsas**

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

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

**2,65 €**



# Pescados Ultracongelados

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



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

**Caja: 11 kg**

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

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

**7,65 €/kg**



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

**Caja: 7 kg**

La ración de **200 g** le sale a **2,37 €**

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

**11,85 €/kg**



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

**Caja: 11 kg**

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

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

**6,45 €/kg**



**C-3341 FILETES DE BACALADILLA**

**Caja: 5 kg**

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

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

**5,45 €/kg**



C-1029 **FILETES DE MERLUZA (CON PIEL)** (140/190 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

La ración de **140 g** le sale a **0,83 €**

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

**5,95 €/kg**



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

**Caja: 5 kg**

La ración de **70 g** le sale a **0,35 €**

*Pequeñas porciones de ventrescas de merluza I.W.P. Sin espinas. Especial para freír y plancha..*

**4,95 €/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 visceras y sin cola.*

**3,95 €/kg**



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

**Caja: 3 kg**

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

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

**4,95 €/kg**



C-3200 **COLAS DE RAPE GRANDE (GRAN SOL)** (+2000 g/pza.)

**Caja: 3 kg aprox.**

La ración de **100 g** le sale a **1,90 €**

*Colas de rape grande. Con un peso aproximado de 1500/2000 g/pza. Origen África y Gran Sol.*

**18,95 €/kg**



C-3653 **COLAS DE RAPE LIMPIAS** (150/300 g/pza.)

**Bolsa 640 g (netos sin glaseado)**

**Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 6,47 € neto**

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

*Colas de rape medianas limpias, de origen China, sin cabeza, sin piel y sin visceras. Piezas de 150/300 g aprox. especial para parrilladas, salsas, guisos varios, etc.*

**3,45 €**



C-3229 **BOQUERÓN ENTERO GRANDE** (30/40 pzas./kg)

**Caja: 5 kg**

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

*Boquerón del Mediterráneo entero grande. Especial para vinagre y fritos.*

**3,95 €/kg**



C-3288 **FILETES CABALLA (PBI) (CON PIEL)**

**Caja: 5 kg**

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

*Filetes de caballa con Piel, desespinado casi al 100%. Tamaño ideal para una ración. Con múltiples formas de preparación, en escabeche, en planta, frituras, etc.*

**5,65 €/kg**



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

**Caja: 5 kg**

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

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

**11,95 €/kg**



C-3243 **SARDINAS ENTERAS** (10/20 pzas./kg)

**Caja: 6 kg**

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

*Sardinias del Cantábrico (IQF), Enteras listas para descongelar y utilizar como frescas. Hay que recordar que el pescado azul es recomendable congelarlo antes de cocinarlo.*

**2,65 €/kg**



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

**Caja: 8 kg aprox.**

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

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

**13,95 €/kg**



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

**Caja: 5 kg**

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

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

**9,95 €/kg**



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

**Caja: 6 kg**

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

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

**7,65 €/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 8,06 € neto**

La ración de **200 g** le sale a **1,34 €**

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 espaldas.

**4,30 €**



**Sibarit**  
BY ABORDO  
SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

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

Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

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

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

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

**5,90 €**



**C-3553 LENGUADO RELLENO CON MOUSSE DE GAMBAS (170 g/pza. aprox.)**

**Caja: 18 Unidades**

Son dos filetes de Lenguado rellenos en el medio con una fina bechamel de mariscos y colas de gamba peladas.

**2,85 €/u**



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

Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

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

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

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

**4,30 €**



**C-1256 FILETES DE TILAPIA (100/140 g/pza.)**

Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

**Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 8,34 €**

La ración de **125 g** le sale a **0,87 €**

Filetes de tilapia higienizados y etiquetados. Pescado de agua dulce, de origen Vietnam con sabor y textura parecido al besugo (desespinaados) (hg/et/ps).

**4,45 €**



**C-171 FILETES DE MERO AZUL**

**Caja: 5 kg**

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

*Filetes de mero azul, pescado de escama muy apreciado por su gran sabor y textura.*

**12,95 €/kg**



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

**Caja: 5 kg**

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

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

**7,95 €/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.*



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

**Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 34,60 € neto**

La ración de **100 g** le sale a **3,46 €**

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

**8,65 €**

## Pulpo Cocido en su Jugo



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

**Caja: 4 kg**

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

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

**25,95 €/kg**



**C-268 PULPO CRUDO TRATADO**

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

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

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

**12,95 €/kg**

# SEPIAS ENTERAS Y LIMPIAS



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

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

**Caja: 5 kg aprox.**

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

**8,65 €/kg**

C-3152 **SEPIA ENTERA (MARRUECOS) (B)** (200/350 g/pza.)

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

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

**10,95 €/kg**

## ESPECIAL TROCEAR



C-1014 **SEPIA LIMPIA (BLOQUE)** (13/20 pzas./kg)

**Caja: 20 kg**

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



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

**Caja: 10 kg**

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

*De origen India. Principalmente son sepias pequeñas, para cocinar de cualquier forma.*

**5,95 €/kg**

*De origen India. Sepias grandes de más de 1000 g de peso cada pieza, especial para trocear.*

**6,65 €/kg**

## TAMAÑO RACIÓN



C-3156 **SEPIA LIMPIA NATURAL (SIN PIEL) (MARRUECOS)** (250/400 g/pza.)

**Caja: 7 kg**

La ración de 300 g le sale a **4,19 €**

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

**13,95 €/kg**

## ESPECIAL TROCEAR



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

**Caja: 7 kg**

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

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

**12,95 €/kg**



## CALAMARES LOLIGO VULGARIS. LA MEJOR VARIEDAD



C-7325 CALAMAR F-34 (IWP) (MARRUECOS) (M/T) (500/700 g/pza.)

Caja: 10 kg aprox.

La ración de 100 g le sale a 1,75 €

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

**17,50 €/kg**



C-7068 CALAMAR F-34 (IWP) (MAURITANIA) (G/T) (700/1000 g/pza.)

Caja: 7 kg aprox.

La ración de 200 g le sale a 3,19 €

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

**15,95 €/kg**

## CALAMAR DE PLAYA



p.e.

C-1119 CALAMAR PLAYA (LOLIGO VULGARIS) (250/500 g/pza.)

Caja: 6 kg

La ración de 200 g le sale a 2,99 €

Calamar Loligo Vulgaris, de origen Mar del Norte (FAO 27). Capturado por barcos de costa. Congelados a -40°C. Calidad, sabor y la mejor textura.

**12,95 €/kg**



p.e.

C-7000 CALAMAR PLAYA (LOLIGO VULGARIS) (100/300 g/pza.)

Caja: 6 kg

La ración de 100 g le sale a 1,00 €

Calamar Loligo Vulgaris, de origen Mar del Norte (FAO 27). Capturado por barcos de costa. Congelados a -40°C. Calidad, sabor y la mejor textura.

**9,95 €/kg**



C-6241 CALAMAR DE PLAYA (LOLIGO VULGARIS) (200/350 g/pza.)

Caja: 6 kg

La ración de 100 g le sale a 1,75 €

Calamar Loligo Vulgaris, de origen Mar del Norte (FAO 27). Capturado por barcos de costa. Congelados a -40°C. Calidad, sabor y la mejor textura.

**17,50 €/kg**



C-6239 CALAMAR DE PLAYA (LOLIGO VULGARIS) (350/650 g/pza.)

Caja: 6 kg aprox.

La ración de 100 g le sale a 1,90 €

Calamar Caligo Vulgaris de playa, sabor y textura muy especial.

**18,95 €/kg**



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

**Caja: 12 kg aprox.**

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

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

**3,79 €**/kg



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

**Caja: 10 kg aprox.**

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

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

**4,65 €**/kg



C-1006 **CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO**

Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

**Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 8,93 € neto**

La ración de **100 g** le sale a **0,74 €**

*Calamar limpio de origen India, troceado listo para cocinar.*

**5,95 €**



C-1211 **CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO PATAGÓNICO**

Bolsa 900 g (netos sin glaseado)

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

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

*Calamar limpio troceado listo para cocinar.*

**9,95 €**



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

**Caja: 7 kg**

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

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

**3,65 €**/kg



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

Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

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

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

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

**6,45 €**



# 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-3649 **BOGAVANTES CRUDOS** (400/500 g/pza.)

**Caja: 8 Unidades** / El kg le sale a 22,11 €

La ración de **100 g** le sale a **2,21 €**

*Ultracongelados en vivo, conservan todas sus propiedades mejor que los frescos.*

**9,95 €**



C-166 **BUEY DE MAR COCIDO** (400/600 g/pza.)

**Caja: 12 Unidades** / El kg le sale a 11,30 €

La ración de **500 g** le sale a **5,65 €**

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

**5,65 €**



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

**Caja: 7 unidades**

La ración de **150 g** le sale a **5,98 €** aprox.

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

**11,95 €/u**



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 €**

*Galeras del Mediterráneo para sopas, arroces y plancha.*

**2,95 €**

# LANGOSTINOS DEL MEDITERRÁNEO



C-3076 **LANGOSTINO MEDIANO (TÚNEZ) (B)** (30/40 pzas./kg)

**Estuche 1 kg**

La ración de **200 g** le sale a **5,55 €**



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

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

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

*Langostino salvaje del mediterraneo, igual al que se pesca en Vinaroz, salen dos colores dentro de la misma especie.*

**27,75 €/kg**

*Langostino salvaje tigrado del Mediterráneo. Origen Túnez.*

**9,75 €**



C-3618 **LANGOSTINOS GIGANTES (MARFIL)**

(20/30 pzas./kg) (netos sin glaseado)

**Caja: 2 kg**

La ración de **100 g** le sale a **1,67 €**

*El marfil es uno de los langostinos más apreciados por su textura, sabor y aspecto muy bonito, de origen Mozambique considerado el mejor caladero del mundo de langostinos.*

**16,65 €/kg**



C-3623 **LANGOSTINOS MEDIANOS (COCIDOS)**

(40/60 pzas./kg) (netos sin glaseado)

**Caja: 3 kg**

La pieza de **20 g** aprox. le sale a **0,15 €**

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

**7,65 €/kg**



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

**Caja: 2 kg**

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

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

**7,45 €/kg**



C-5597 **GAMBAS RAYADAS GRANDES EXTRA (ÁFRICA)**

(45/55 pzas./kg) Estuche 1 kg (netos sin glaseado)

**Caja: 1 Estuches**

La ración de **22 g** le sale a **0,55 €**

*La gamba rayada es uno de los mariscos más sabrosos. Principalmente su origen es de Angola, el Congo, Dakar, etc.*

**24,90 €/kg**



## ESTUCHES 1500 g / 1250g (neto sin glaseado)



C-605 (2) **CIGALAS GRANDES** (16/20 pzas./kg)

Caja: 1 x 1,5 kg

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

C-662 (3) **CIGALAS GRANDES** (21/25 pzas./kg)

Caja: 1 x 1,5 kg

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

Cigala de origen Escocia / Irlanda 1ª calidad.

**13,95 €/kg**

Tamaño especial para cocinar en cualquier plato típico como bullabesa, mariscadas, arroces, etc.

**12,95 €/kg**



C-3471 **COLAS DE GAMBÓN (SIN PIEL Y DESVENADOS)** (20/40 pzas./kg)

Caja: 6 kg

La pieza de 20 g aprox. le sale a **0,34 €**

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

**16,95 €/kg**



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

Caja: 1 Estuche / El estuche de 2 kg le sale a 21,90 €

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

Las calidades de este producto suele variar mucho de unos barcos a otros, sobretodo si está congelado a tierra. **ABORDO** le garantiza la congelación en alta mar y la máxima calidad.

**10,95 €/kg**

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



**Gourmet**

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

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

Caja: 1,2 kg aprox.

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

**89,50 €/kg**

C-3687 **ROJOS BRILLANTES GRANDES (ÁFRICA)** (12/16 pzas./kg)

Caja: 1,2 kg aprox.

La ración de 63 g le sale a **4,38 €**

**69,50 €/kg**

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

Caja: 1,15 kg aprox.

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

**67,50 €/kg**



C-3612 **GAMBAS ROJAS PELADAS** (50/70 pzas./lb)  
Bolsa 750 g (netos sin glaseado)  
Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 11,93 € neto  
La ración de 17 g le sale a **0,20 €**

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

**8,95 €**



C-6654 **GAMBAS PELADAS (SPP)** (50/70 pzas./lb)  
Bolsa 600 g (netos sin glaseado)  
Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 13,88 € neto  
La ración de 100 g le sale a **1,39 €**

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

**5,95 €**



C-364 **GAMBAS SALADAS (COCIDAS)** (150/170 pzas./kg)  
Caja Madera 800 g  
1 Unidad / El kg le sale a 14,44 €  
La ración de 60 g le sale a **0,75 €**

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

**9,95 €**



C-3117 **NAVAJAS LIMPIAS Y DEPURADAS** Bandeja 500 g  
Caja: 8 Bandejas / El kg le sale a 6,80 €  
La ración de 100 g le sale a **0,68 €**

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

**3,40 €**



C-3145 **ALMEJA FINA GRANDE** (60/80 pzas./kg) Bolsa 1 kg  
Caja: 6 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,25 €**

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

**2,45 €**



C-86 / C-89 **TELLINA LIMPIA** Bolsa 250 g  
Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 9,56 €  
La ración de 75 g le sale a **0,72 €**

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

**2,39 €**



# PLATOS PRECOCINADOS Y PREPARADOS RÁPIDOS DE PREPARAR Y SIN MERMAS



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

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

La unidad de **36 g** le sale a **0,14 €** aprox.

**Caja: 4 Bolsas**

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

**3,95 €**



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

**Caja: 4 Bolsas**

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

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

**3,95 €**



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

**Caja: 4 Bolsas**

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

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

**5,95 €**



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

C-413 **PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON MARISCO** (Bolsa 2 u.)

**Caja: 24 Bolsas / El kg le sale a 7,25 €**

La unidad le sale a **0,44 €** aprox.

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

**0,87 €**



C-313 **COLAS DE GAMBAS REBOZADAS** Bolsa 300 g

**Caja: 15 Bolsas / El kg le sale a 9,67 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,97 €**

*Colas de gambas rebozadas estilo gabardina.*

**2,90 €**



C-300 **EMPANADILLAS DE ATÚN** (8 u.) Bolsa 250 g  
Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 3,00 €  
La ración de 100 g le sale a **0,30 €**

Nuestras empanadillas, de pisto, son las que mas porcentaje de atún llevan. Con una cobertura de pasta hojaldrada que las convierten en un delicioso aperitivo o primer plato. Jugosas y riquísimas.

**0,75 €**



C-159 **FRITURA ENHARINADA PREMIUM** Bolsa 800 g  
Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 8,69 €  
La ración de 100 g le sale a **0,87 €**

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

**6,95 €**



C-298 **POTÓN REBOZADO ESTILO SEPIA** Bolsa 400 g  
Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 7,18 €  
La ración de 100 g le sale a **0,72 €**

Deliciosos trocitos de sepia rebozada, con un toque de perejil, que le proporciona un exquisito aspecto casero.

**2,87 €**



C-6152 **VARITAS DE MERLUZA EMPANADAS** Bolsa 1 kg  
Caja: 5 Bolsas  
La ración de 100 g le sale a **0,47 €**

Varitas de merluza rebozadas. Especial para menús infantiles.

**4,65 €**



C-6308 **NUGGETS DE POLLO (EXTRA)** Bolsa 1 kg  
Caja: 5 Bolsas  
La unidad de 21 g le sale a **0,14 €** 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.

**6,65 €**



C-501 **FILETES DE PECHUGA DE POLLO EMPANADOS** Bolsa 800 g  
Caja: 5 Bolsas / El kg le sale a 6,81 €  
La ración de 100 g le sale a **0,68 €**

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

**5,45 €**



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

**Caja: 10 Bolsas**

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

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

**1,58 €**



C-4223 **PATATAS PREFRITAS CORTE CASERO** 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 €**

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

**1,20 €/kg**



C-896 **QUESO CAMEMBERT EMPANADO** (8/10 u.) Bolsa 220 g

**Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 12,05 €**

La unidad de **30 g** le sale a **0,36 €** aprox.

*Deliciosas porciones 100% Auténtico Queso Camembert Empanado, Un bocado exquisito para todo el año.*

**2,65 €**



C-863 **FINGERS DE MOZZARELLA** (6/7 u.) Bolsa 300 g

**Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 8,83 €**

La unidad de **25 g** le sale a **0,22 €** aprox.

*Estas varitas de mozzarella llevan un empanado crujiente con sabor a cebolla y ajo.*

**2,65 €**



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

**Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 12,05 €**

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

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

**2,65 €**



C-6863 **JALAPEÑOS TEX-MEX CON CHEDDAR** (8/10 u.) Bolsa 300 g

**Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 8,23 €**

La unidad de **33 g** le sale a **0,27 €** aprox.

*Jalapeños de queso Cheddar, estilo restaurante americano/mexicano.*

**2,47 €**



C-430 **SUCEDÁNEO DE COLA DE LANGOSTA** Bolsa 170 g

**Caja: 30 Bolsas / El kg le sale a 7,94 €**

La unidad de **85 g** le sale a **0,68 €**

Surimi de primera calidad en forma de cola de langosta (2 colas por paquete). Un clásico entre los surimis.



C-1080 **ALITAS DE POLLO ASADAS** Bolsa 1 kg

**Caja: 5 Bolsas**

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

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



C-3109 **CANGREJO RELLENO DE CENTOLLA** (120 g)

**Caja: 25 Unidades / El kg le sale a 17,50 €**

La ración de **120 g** le sale a **2,10 €**

Exquisito cangrejo relleno de centollo, una receta increíblemente buena. Viste la mesa con un toque especial.



C-818 **CARACOLES EN SALSA CASERA** Bandeja 300 g

**Caja: 8 Bandejas / El kg le sale a 9,83 €**

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

Caracoles cocinados con ingredientes de 1ª calidad, salsa tradicional, estupendas tapas y entrantes. Listo para cocinar en microondas en 5 minutos.



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

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

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

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



C-2133 **ARROZ CON POLLO AL CURRY** Bandeja 300 g

**Caja: 12 Bandejas / El kg le sale a 8,17 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,82 €**

Delicioso plato étnico compuesto con solomillos de pechuga de pollo con una sabrosa salsa al curry compuesta fundamentalmente por tomate, manzana, uvas, pasas y especias. Todo ello con arroz como guarnición.

**2,35 €**

**2,45 €**



**Sibarit**  
 BY ABORDO  
 SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

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

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

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

**4,95 €/u**



**Sibarit**  
 BY ABORDO  
 SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

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

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

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

**4,65 €/u**



**Sibarit**  
 BY ABORDO  
 SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

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

Caja: 10 Unidades / El kg le sale a 12,15 €

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

**3,95 €/u**



**Sibarit**  
 BY ABORDO  
 SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

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

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

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

**3,85 €/u**



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

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

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

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

**3,45 €**



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

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

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

**2,65 €/u**

# Carnes Ultracongeladas

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



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

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

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

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

**5,45 €**



C-252 **BURGER MEET VEGETAL** (2 x 80 g)

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

La pieza de 80 g le sale a **0,65 €**

Elaboradas con materias primas de primera calidad. El peso de cada burger meet es de 80 g, el más indicado para utilizar como ración añadiendo unas patatas o verduras asadas.

**1,30 €**



C-499 **HAMBURGUESA EXTRA 100% DE TERNERA** (180 g)

Caja: 20 Unidades / El kg le sale a 7,17 €

Hamburguesas elaborada al 100 % con carne de ternera, tiene un grosor mayor de lo normal, lo cual al cocinarla hace que se quede muy jugosa.

**1,29 €/u**



**p.e.**

C-4352 **ENTRAÑA DE TERNERA AÑOJO**

**Pieza 2 kg aprox.**

La ración de **180 g** le sale a **1,43 €**

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

**7,95 €/kg**



C-5546 **OSOBUCO DE TERNERA**

**Caja: 5 kg aprox.**

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

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

**6,95 €/kg**



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

**Caja: 3 kg**

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

**5,45 €/kg**



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

**Caja: 3 kg**

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

**3,95 €/kg**



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

**Caja: 3 kg**

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

**4,65 €/kg**



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

**Bandeja 400 g aprox.**

**Caja: 6 Bandejas / El kg le sale a 7,38 €**

La pieza de **100 g** le sale a **0,74 €** aprox.

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

**2,95 €**



C-5050 **CARRILLADA INTERNA DE CERDO (SIN HUESO)**

**(40/60 g/pza.) Bolsa 1 kg aprox.**

**Caja: 15 kg**

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

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

**6,95 €/kg**



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

**Caja: 5 kg aprox.**

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

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

**6,45 €/kg**



**C-2215 COSTILLA DE CERDO TROCEADA**

**Caja: 5 kg**

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

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

**3,95 €/kg**



**C-549 CINTA DE LOMO DE CERDO A CORTADAS** (80/120 g/pza.)

**Caja: 5 kg**

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

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

**4,45 €/kg**



**C-1108 OREJA COCIDA Y ADOBADA DE CERDO** Bolsa 500 g

**Caja: 14 Bolsas / El kg le sale a 5,30 €**

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

*Se trata de orejas de cerdo cocidas y con un adobo especial, ya está listo para calentar y servir. Se puede calentar en freidora, horno o microondas.*

**2,65 €**



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

**Caja: 5 kg**

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

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

**4,95 €/kg**



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

**Caja: 6 kg aprox.**

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

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

**5,65 €/kg**



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

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

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

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

**5,95 €/kg**



C-5510 **ALAS DE POLLO ADOBADAS** Bolsa 1 kg

**Caja: 4 Bolsas**

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

*Alas de pollo troceadas, envasadas solo con las dos falanges más carnosas, tienen un adobo especial que le da un sabor muy agradable.*

**3,70 €**



C-870 **MOLLEJAS DE POLLO LIMPIAS** Bolsa 500 g

**Caja: 4 Bolsas / El kg le sale a 2,58 €**

La ración de **100 g** le sale a **0,26 €**

*Presentados al vacío en bolsas de 500 gramos. Ideal para sopa cubierta y fritos con ajos.*

**1,29 €**



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

**Caja: 4 Bolsas / El kg le sale a 2,30 €**

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

*Presentados en tarrinas de 500 gramos. Ideal para sopa cubierta y fritos con ajos.*

**1,15 €**



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

**Caja: 5 kg**

La ración de **200 g** le sale a **0,53 €**

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

**2,65 €/kg**



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

**Caja: 5 kg aprox.**

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

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

**5,95 €/kg**



# 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-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 €**



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 3,92 €**

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

**0,47 €/u**



C-968 **CONOS DE TURRÓN** (120 ml/u)

**Caja: 16 Unidades / El litro le sale a 4,50 €**

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

**0,54 €/u**



## COPAS DE HELADO

C-220 **Capuccino** (215 ml)

C-229 **Tiramisú** (200 ml)

Caja: 6 Copas

**1,60** €/u

## BOTES DE HELADO

C-1975 **Tarta de la Abuela**

C-1976 **Huevo de Chocolate**

Botes 1 L

Caja: 4 Botes



**2,75** €/u

## BOTES DE HELADO

C-1972 **Mango, Coco y Salsa de Fresa**

C-1974 **Black Cookies**

C-1978 **Pasión Dark**

C-1979 **Nueces y Sirope de Caramelo**

Botes 1 L

Caja: 4 Botes

**2,45** €/u





C-7647 **VASITOS DE NATA Y FRESA** (3 x 75 ml)

Caja: 25 Unidades / El litro le sale a 2,13 €

La unidad de 75 ml le sale a **0,16 €**

*Delicioso y suave helado de vainilla y chocolate o fresa y nata. Muy suave y refrescante*

**0,48 €**/u



C-7625 **VASITOS DE NATA CON SIROPE DE CAMELEO**

C-7627 **VASITOS DE NATA CON SIROPE DE FRESA**

(3 x 125 ml)

Caja: 15 Unidades

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

**0,65 €**/u



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

1 Unidad / El kg le sale a 11,48 €

La ración de 125 g le sale a **1,43 €** aprox.

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

**22,95 €**



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

1 Unidad / El kg le sale a 10,63 €

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

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

**15,95 €**



C-891 **TARTA CARROT CAKE** (1,9 kg)

1 Unidad / El kg le sale a 13,08 €

La ración de 119 g le sale a **1,55 €** aprox.

*Su sabor es sorprendente, suave, es esponjosa, con un ligero sabor a zanahoria y especias que se complementa a la perfección con los trozos de nueces que encuentras a cada bocado.*

**24,85 €**



C-892 **TARTA RED VELVET** (1,1 kg)

1 Unidad / El kg le sale a 14,32 €

La ración de 69 g le sale a **0,98 €** aprox.

*Por si no sabes que es, es una tarta para los que no les gusta el chocolate muy intenso, una tarta que va entre la vainilla y el chocolate suave... algo con una textura aterciopelada, de ahí su nombre Red Velvet, terciopelo rojo.*

**15,75 €**

# HORNO Y BOLLERÍA.

## ELABORACIÓN TRADICIONAL

(LISTOS PARA HORNEAR)



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

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

**0,29 €/u**



**p.e.**

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

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

**0,32 €/u**



C-2700 **VIENÉS** (260 g)  
**Caja: 25 Unidades**  
El kg le sale a 1,12 €

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

**0,29 €/u**



C-4338 **BARRA GALLEGA** (260 g)  
**Caja: 22 Unidades**  
El kg le sale a 1,88 €

Descongelar durante 30 min. y cocer 20 min. en horno precalentado a 180°.

**0,49 €/u**

Es un pan de barra larga con corteza crujiente y un interior liviano. Es el pan perfecto para hacer tostadas para el desayuno y bocadillos para el almuerzo.



**p.e.**

C-2730 **PAN DE AGUA** (270 g)  
**Caja: 20 Unidades**  
El kg le sale a 2,56 €

Para hornear, descongelar durante 30 min y cocer 10/12 min en horno precalentado a 180°.

**0,69 €/u**



C-4508 **FABIOLA PICOS** (275 g)  
**Caja: 23 Unidades**  
El kg le sale a 2,44€

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

**0,67 €/u**

**ESPECIAL BOCADILLOS**



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

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

**0,29 €/u**



C-2854 **PAYESA DE CEREALES** (300 g)  
**Caja: 29 Unidades**  
El kg le sale a 1,97 €

Para hornear, descongelar durante 30 min y cocer 15 min en horno precalentado a 180°.

**0,59 €/u**

**ESPECIAL MENÚS**



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

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

**0,19 €/u**

**ESPECIAL BOCADILLOS**



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

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

**0,26 €/u**



*¡Descongelar y Listo!*

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

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

**6,45 €/u**

# PRODUCTOS REFRIGERADOS

## ELABORACIÓN ARTESANA DE TODOS NUESTROS PRODUCTOS.

### ¿Por qué ofrecer las mejores Tapas?

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

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



C-4209 **BACÓN PRECORTADO ½ PIEZA** (1800 g aprox.)

Caja: 2 Piezas

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

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

**4,85 €/kg**



C-4205 **LOMO ADOBADO COCIDO**

Pieza 3 kg aprox.

La ración de 150 g le sale a **0,71 €**

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

**4,75 €/kg**



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

2 piezas de 2,5 kg aprox.

La ración de 150 g le sale a **1,42 €**

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

**9,45 €/kg**



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

1 Unidad

La ración de 50 g le sale a **1,25 €**

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.

**24,90 €/kg**



C-4149 **BARRA EDAM ALEMANA** (3 kg aprox.)

**1 Unidad**

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

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.

**7,45 €**



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

**1 Unidad**

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

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

**4,85 €/kg**



C-4350 **ANCHOA DEL CANTÁBRICO SELECCIÓN GOURMET (00)**  
Tarrina 360 g (30 filetes)

**1 Unidad / El kg le sale a 76,39 €**

La ración de **9 g** le sale a **0,69 €**

Anchoa de primera calidad, origen Cantábrico, tamaño grande con el punto justo de sal.

**27,50 €**



C-4550 **ANCHOA TROZOS** Tarrina 900 g

**1 Unidad / El kg le sale a 9,94 €**

La ración de **30 g** le sale a **0,26 €**

Trozos de anchoa de primera calidad, ideales para repostería, preparados, pizzas, como condimento en ensaladas, bocadillos, y por su formato de tarrina de 900 g, muy indicada para hostelería.

**8,95 €**



C-4551 **SALPICÓN CUBO** (1,4 kg)

**1 Unidad / El kg le sale a 8,54 €**

La ración de **200 g** le sale a **1,71 €**

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

**11,95 €**



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

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

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

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

**9,70 €**

# Productos Ambiente sin necesidad de frío



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

Caja: 6 Unidades / El kg le sale a 2,13 €

*Aceitunas manzanilla rellenas de anchoa.*

**3,20 €**



C-14263 **ACEITE REFINADO DE GIRASOL** Garrafa 5 L

Caja: 3 Unidades / El litro le sale a 2,79 €

*Aceite 100% girasol. Especial para frituras.*

**ESPECIAL FRITURAS**

**13,95 €**



C-9892 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE)** Garrafa 5 L

Caja: 3 Unidades / El litro le sale a 3,99 €

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

**19,95 €**



C-9705 **ACEITE VEGETAL REFINADO** Garrafa 10 L

1 Unidad / El litro le sale a 3,00 €

*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.*

**ESPECIAL FRITURAS**

**29,95 €**



C-14501 **LOMOS DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA** Tarro 220 g

Caja: 12 Tarros / El kg le sale a 9,05 €

*Solo con las mejores piezas de atún claro, aceite y toda la experiencia de nuestra tradición, hacen que sean reconocidas por su calidad por el consumidor final.*

**1,99 €**



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

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

**1,10 €**



C-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.*

**2,95 €**



C-4601 **CALDO DE POLLO**  
C-4602 **CALDO DE COCIDO**  
C-4631 **CALDO DE VERDURAS**  
Brick 1 L  
**Caja: 12 Bricks**

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

**0,95 €**



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

*Caldo de pescado, listo para calentar y consumir*

**1,00 €**



C-4607 **CALDO PARA PAELLA CON SOFRITO**  
Brick 1 L  
**Caja: 12 Bricks**

*El Caldo con sofrito te permite preparar con gran facilidad una paella, ya que ahorra la elaboración tanto del sofrito como del caldo. Incluye el caldo gambas, pescado y aceite de oliva y por otro el sofrito con hortalizas seleccionadas.*

**1,75 €**



C-1447 **HARINA DE TRIGO** Paquete 1 kg  
C-9860 **HARINA PARA FRITURAS** Paquete 1 kg  
**Caja: 10 Unidades**

*Harina de trigo duro, especial para rebozados y 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.*

**0,92 €**

Los espárragos son una excelente guarnición para acompañar todo tipo de platos de carne y pescado.



C-9665 **PUNTAS DE ESPÁRRAGOS BLANCOS EXTRA** Tarro 212 g

Caja: 24 Tarros / El kg le sale a 4,72 €

**1,00 €**

C-9632 **ESPÁRRAGOS BLANCOS CORTOS (8/12 PZAS.)** Tarro 212 g

Caja: 12 Tarros / El kg le sale a 5,19 €

**1,20 €**



C-15338 **CHAMPIÑÓN LAMINADO** Lata 3 kg

Caja: 6 Latas / El kg le sale a 1,45 €

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

**4,35 €**



C-9298 **TOMATE TRITURADO EXTRA** Bote 1 kg

Caja: 12 Unidades

**0,79 €**

Tomate natural triturado en lata abre fácil de 1 kg



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

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

Pisto, realizada con ingredientes naturales.

**2,95 €**



C-9757 **TOMATE FRITO** Bote 2650 g

1 Unidad / El kg le sale a 1,11 €

**2,95 €**

Tomate limpio de piel de primera calidad, elaborado a fuego lento con aceite de oliva, sal y azúcar



C-15439 **MINI CORAZONES DE ALCACHOFA** Tarro 110 g

Caja: 12 Tarros / El kg le sale a 24,45 €

Mini corazones de alcachofas en aceite de oliva, producto de 1ª calidad.

**2,25 €**



# Especial Pasta

## C-9909 ESPAGUETTI

Paquete 5 kg

Caja: 1 Paquete

El kg le sale a 1,39 €

**6,95** €/u

## C-9698 FIDEO CABELLO Nº0

Paquete 5 kg

Caja: 1 Paquete

El kg le sale a 1,19 €

**5,95** €/u

## C-9949 FIDEO GRUESO Nº2

Paquete 5 kg

Caja: 1 Paquete

El kg le sale a 1,49 €

**7,45** €/u

## C-9908 MACARRÓN PLUMA

Paquete 5 kg

Caja: 1 Paquete

El kg le sale a 1,49 €

**7,45** €/u

## Lomo Atún Transformado

C-10609 / C-10607

Peso aprox.: 300/400 g 3 - 5 kg



**Formato:** Venta según peso de la pieza

**Procedencia:** Atlántico

**Nombre Científico:** *Thunnus albacares*

Se le denomina transformado por el proceso de fabricación que tiene el producto.

Una vez pescado y despiezado el animal, se inyectan las partes nobles con una mezcla de salmuera para hacer el color de la carne más apetecible.

Principalmente lo más demandado es el Lomo, aunque disponemos también de otros cortes.

Consulte con su asesor de producto para conocer todo lo referente a este gran producto.

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

o descárgate el catálogo:



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

**TOÑI**

Tel.: 963 979 217  
Móvil: 690 880 850

**INMA**

Tel.: 963 979 218  
Móvil: 669 036 768

**SARA**

Tel.: 963 979 216  
Móvil: 690 880 850

DISTRIBUCIÓN COMUNIDAD VALENCIANA:

**SERVIFRÍO VALENCIANA, S.L.**

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

COMERCIAL: .....

TELÉFONO: .....

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



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

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

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



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