



La mejor Calidad a su Servicio.

Válido a partir del 1 de diciembre de 2021, hasta nueva edición.



COMERCIAL:

TELÉFONO:

BIENVENIDOS A ABORDO HOGAR

LA CONGELACIÓN

En **Abordo** siempre encontrarás atención directa, un trato personalizado y **“el mejor servicio y calidad”**. No rompemos nunca la cadena de frío, asegurando así todas las propiedades del producto. Todos nuestros productos son ultracongelados desde -40°C hasta -80°C, inmediatamente después de la captura, cosecha o elaboración. Seguridad y Calidad es sinónimo de Salud y en **Abordo** lo sabemos y respetamos.

“Con el pescado ultracongelado evitaremos la contaminación por anisakis. En Abordo te garantizamos la ultracongelación justo después de su pesca.”

En **Abordo** solo pagas lo que consumes. Por eso nuestros precios y pesos son netos escurridos, sin el glaseado de protección necesario en pescados y mariscos.

El glaseado (*la capa de agua que recubre los pescados ultracongelados*), es necesario para que el producto llegue a tu hogar en perfectas condiciones. De no ser por ella, el alimento se quema debido a las temperaturas tan bajas que soporta.



DESTACADOS:

C-5526
CHULETÓN DE VACA PREMIUM



C-5536 ARREGLO DE PUCHERO
C-4587 PELOTAS PARA PUCHERO



C-288
FILETES DE CABALLA



En **Abordo** solo pagas lo que consumes. Por eso nuestros precios y pesos son netos escurridos, sin el glaseado de protección necesario en pescados y mariscos.

CONSERVACIÓN:

Conservación de productos según tipo de congelador.

*	-6 °C	1 semana
**	-12 °C	1 mes
***	-18 °C	Varios meses
****	-18 °C	Varios meses

GUÍA DE PREPARACIÓN:

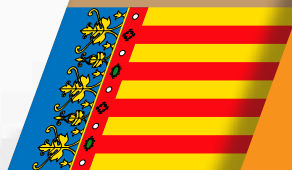
Lea atentamente la guía de preparación en todos nuestros envases para conseguir la mejor cocción de cada alimento.



ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias alimentarias.





Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**

VISITAS QUINCENALES

- *Whatsapp*
 - *Teléfono*
 - *Internet*
 - *100% seguro*
- Paga en metálico
o tarjeta*

INDICE

04 Entrantes y Verduras

14 Carnes

18 Pescados y Cefalópodos

28 Mariscos y Moluscos

32 Precocinados y Surimis

40 Pizzas y Mini Pizzas

42 Platos Preparados

46 Canelones y Lasañas

48 Helados y Postres





C-21 SALTEADO DE HABAS, AJETES Y BACÓN

Una combinación que le gustará, tiernas habitas con sabroso bacón cortado en finas tiras. Bate huevos, júntalo al salteado y tendrás un revuelto exquisito. **Bolsa 400 g**

4,35 €

Dieta Equilibrada

SALTEADOS

MODO DE EMPLEO:

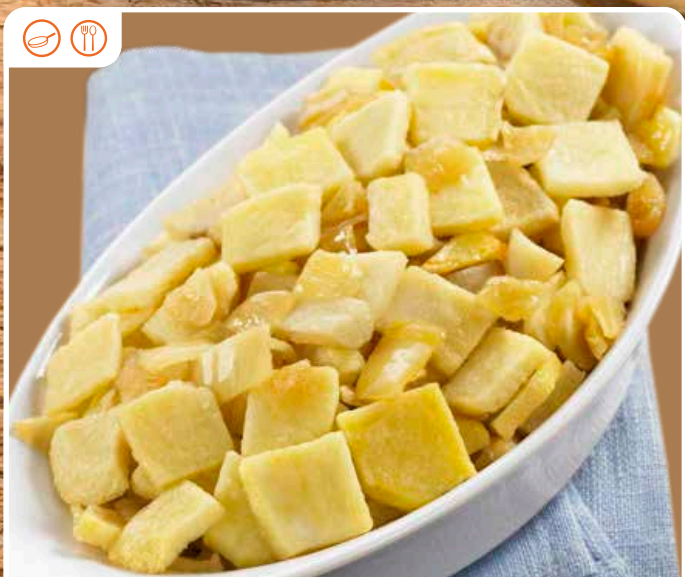
No es necesario descongelar previamente

Sartén 5 minutos: Saltear con 2 cucharadas de aceite de oliva. Añadir sal al gusto.

Micro 4 minutos: Calentar con tapa, a potencia máxima (750W), en un recipiente adecuado para microondas. Añadir aceite y sal al gusto.



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu Hogar



C-6050 MEZCLA PARA TORTILLA DE PATATA Mezcla especial de patata y cebolla de la mejor variedad. Cortada y prefrita, lista para que solo necesite su toque final. **Bolsa 1 kg**

3,99 €



C-6001 SALTEADO DE VERDURAS BRASEADAS

Una cuidada selección de las mejores verduras a la brasa, para disfrutar de forma sana de un plato sencillo y variado. Calentar al horno o a la parrilla. Incluso microondas para los menos exigentes. **Bolsa 400 g**

2,85 €

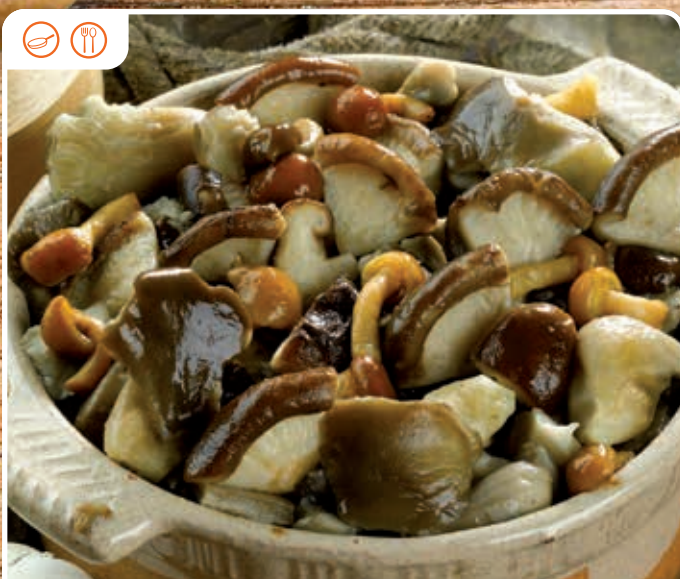




C-140 SALTEADO DE PATATAS

Saludable y muy fácil de preparar. Puedes hacer rápidamente unos huevos rotos con jamón, una tortilla o simplemente unos salteados. Bolsa 400 g

2,35 €



C-6015 SALTEADO MIXTO DE SETAS

Exquisita selección de setas de delicado sabor y textura. Limpias y listas para que le pongas tu toque personal.

Bolsa 1 kg

6,95 €



C-6047 ARROZ BLANCO PRECOCIDO EXTRA

Arroz blanco precocido en 6 bolsitas microondeables de 167 g.

Bolsa 1 kg

2,45 €



C-7155 SALTEADO CAMPESTRE

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

Bolsa 1 kg

4,65 €



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



Revueltos y Ensaladas



Los salteados están listos para verter directamente en la sartén sin necesidad de descongelar previamente.



C-6385 **ARROZ 6 DELICIAS**

El mejor y más completo arroz 6 delicias de la tradicional receta con tortilla y jamón. **Bolsa 1 kg**

5,90 €



C-34 **ENSALADA CON POLLO**

Tiras de pollo asadas, maíz dulce, papaya troceada, pasas y zanahoria en tiras. **Bolsa 300 g**

3,00 €



C-368 **CÓCTEL PARA ENSALADAS**

Gambas cocidas, rodajas de palitos de cangrejo, échele un poco de mayonesa y perfecto para sus ensaladas.

Bolsa 300 g

3,99 €



C-42 **REVUELTO DE ESPÁRRAGOS, AJOS Y GAMBAS**

Un tradicional revuelto. Fácil de preparar: sin descongelar, saltear en la sartén durante 6 minutos y agregar (si se desea) unos huevos batidos.

Bolsa 400 g

3,75 €

Te Agradecemos que nos recomiendes



Fidelización **Abordo**

Has podido comprobar la calidad de nuestros productos y el cómodo y personalizado servicio que **Abordo Hogar** te ofrece.

Comparte pues esta experiencia con amigos y conocidos y recibe como agradecimiento un Vale Regalo. Rellena el cupón de recomendación con los datos del nuevo cliente y entrégaselo a tu comercial. Cuando el nuevo cliente haya realizado su primera compra (superior a 25 €), recibirás tu Vale Regalo.

Entrega el **Vale Regalo Abordo** a tu comercial y elige entre estos productos: Coulant de Chocolate (C-2019), Lomitos de Salmón Salar (C-6120), Taquitos de Rape (3201) o Solomillos de Atún (C-1131).

Mi Cliente Recomendado

Rellene este cupón, recórtelo y entréguelo a su vendedor personal en su próxima visita.

Nombre y apellidos:

Dirección:

Población:

Código Postal:

Teléfono/ Móvil:

Correo electrónico (email):

Código de Cliente Abordo:

Recuerde que Abordo le agradece que nos recomiende y por ello le obsequiamos con un Cheque Regalo.



Mi Cliente Recomendado

Rellene este cupón, recórtelo y entréguelo a su vendedor personal en su próxima visita.

Nombre y apellidos:

Dirección:

Población:

Código Postal:

Teléfono/ Móvil:

Correo electrónico (email):

Código de Cliente Abordo:

Recuerde que Abordo le agradece que nos recomiende y por ello le obsequiamos con un Cheque Regalo.





Verduras Naturales

100% LIMPIAS Y SIN MERMAS

¿POR QUÉ CONSUMIR VERDURAS NATURALES ULTRACONGELADAS?

El proceso de siembra y recolección es exactamente el mismo que el de tu verdulería de confianza.

Lo único, que nuestras verduras, tras ser recolectadas, se envían automáticamente a limpiar, cortar (si fuera preciso) y ultracongeladas en un tiempo record.

Esto garantiza que siempre estén como el primer día de su recolección.

Además, te ahorrarás el trabajo de tener que limpiar, trocear o tirar desperdicios, etc.



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



C-8239 PISTO DE VERDURAS

Las mejores verduras seleccionadas para ofrecerte el mejor pisto de verduras. También puedes usarlo de base para otras recetas.

Bolsa 1 kg

3,95 €

TIEMPOS DE COCCIÓN APROX.



Alcachofas Cortadas	20'
Brócoli	2/4'
Cardo	30/35'
Coles de Bruselas	8/10'
Coliflor	6'
Espinacas Hojas	8/10'
Garrofón	30'
Guisantes	5/7'
Habas Baby	8/10'
Judías Verdes	7/10'
Maíz Dulce	7/10'
Verdura para Sopa	20'
Otras Mezclas	20'

minutos



C-8012 ENSALADILLA RUSA

La perfecta combinación de textura hace que se cocinen todos en un mismo tiempo. Añada mayonesa y lista!. Bolsa 1 kg

2,00 €



VENTAJAS DE CONSUMIR VERDURAS CONGELADAS:

1. La ultracongelación evita la proliferación de patógenos y su degradación.
2. No tienen aditivos ni conservantes.
3. Las verduras congeladas son más cómodas y fáciles de preparar. Llegan al consumidor limpias, lavadas y troceadas, disponibles para cocinar cuando se necesiten.
4. Conservan prácticamente todas las vitaminas y minerales gracias al proceso de ultracongelación.
5. Se pueden conservar durante un largo periodo de tiempo, sin perder su textura ni color, a diferencia de las frescas, que en un par de días comienzan a pasarse.
6. Suponen un ahorro de tiempo y dinero.
7. Permiten regular las porciones: se consume la cantidad deseada y el resto vuelve al congelador.
8. No existe su temporalidad, se pueden consumir todo el año, sin ser necesario que estemos en campaña.



C-8036 VERDURAS PARA PAELLA (GARROFÓN Y JUDÍA PLANA)

Excelentes verduras de la huerta para preparar sabrosas y auténticas paellas.

Bolsa 1 kg

3,10 €



C-8029 MENESTRA CON ESPÁRRAGOS

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

Bolsa 1 kg

3,45 €



C-8688 MENESTRA BROCOZAN

Para los amantes de la coliflor, menestra a base de coliflor, brócoli y zanahorias. Una excelente combinación. Bolsa 1 kg

3,00 €



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



Verduras Fuente de energía



C-6772 **BRÓCOLI**
Pequeños y tiernos. Una de las
verduras más sanas y nutritivas.
Bolsa 1 kg

2,95 €



C-8179 **COLIFLOR**
Recolectados completamente cerrados, solo los floretes más tiernos y
compactos, sin troncos duros.
Bolsa 1 Kg

2,50 €



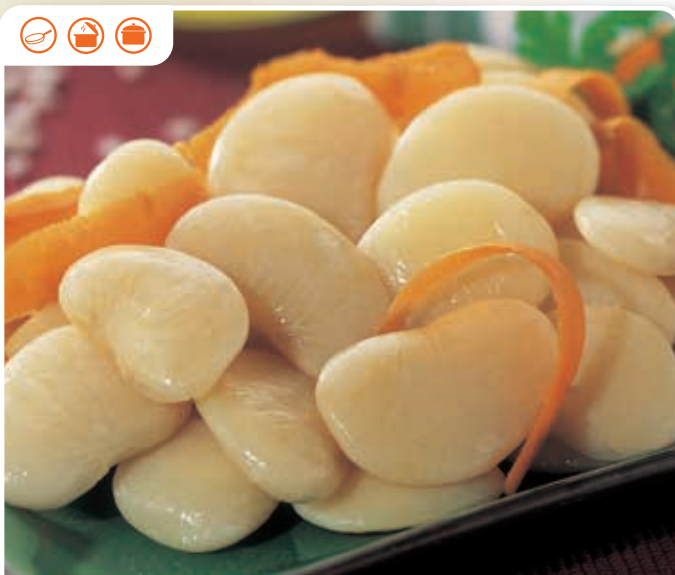
C-3857 **HABITAS SUPERBABY**
De la mejor variedad, seleccionamos el tamaño más
pequeño que determina el excelente sabor y textura.
Las más tiernas.
Bolsa 1 kg

11,90 €



C-81 **GARBANZOS (PRECOCIDOS)**
Las legumbres son, como sabemos,
indispensables en una dieta equilibrada.
Estos garbanzos puede cocinarlos
directamente sin descongelar.
Bolsa 400 g

1,70 €



C-406 GARROFÓN (PRECOCIDO)

Es una de las verduras típicas de la paella, así como su utilización en cualquier otro guiso.

Bolsa 400 g

2,00 €

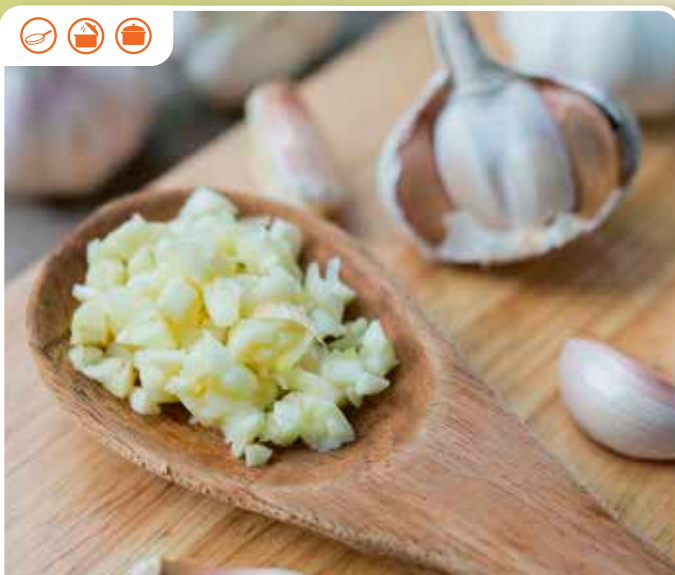


C-69 ALCACHOFAS CORTADAS

Contiene elevadas proporciones de hierro y calcio. Muy recomendables para diabéticos.

Bolsa 400 g

2,60 €

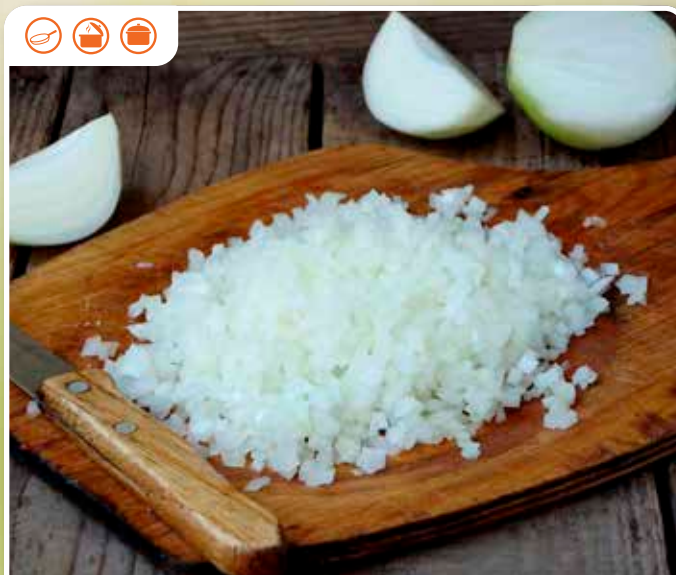


C-705 AJO PICADO

Le facilitamos la labor en la cocina. Ajos limpios y troceados preparados para consumir directamente.

Bolsa 125 g

1,50 €



C-8051 CEBOLLA LIMPIA Y TROCEADA

Cortada y limpia. Es un avance tener siempre a mano una cebolla para sus recetas: Tortillas, salsas, fondos, etc. Indispensable en tu congelador.

Bolsa 1 kg

2,50 €



C-7003 PEREJIL PICADO

Perejil troceado 6 mm. Olvidate del perejil seco. Ten siempre en tu congelador perejil fresco congelado.

Bolsa 75 g

1,25 €



C-248 ZANAHORIA BABY

Todo el sabor en un tamaño mini, ¡deliciosas!

Bolsa 400 g

1,79 €



C-8024 JUDÍAS VERDES PLANAS
Judía limpia de tierra y troceada.
Lista para cocinar.
Bolsa 1 kg

2,60 €



C-92 AJOS TIERNOS TROCEADOS
Limpios de hojas duras, solo lo más tierno, listos para cocinar.
Bolsa 300 g

2,50 €



C-8026 JUDÍAS MUY FINAS ENTERAS
Judía baby, extrafina y muy tierna. Sin puntas y sin hebras.
Bolsa 1 kg

2,95 €



C-8019 GUISANTES EXTRAFINOS
Los más apreciados por su extraordinario sabor dulce y muy tiernos.
Bolsa 1 kg

3,30 €

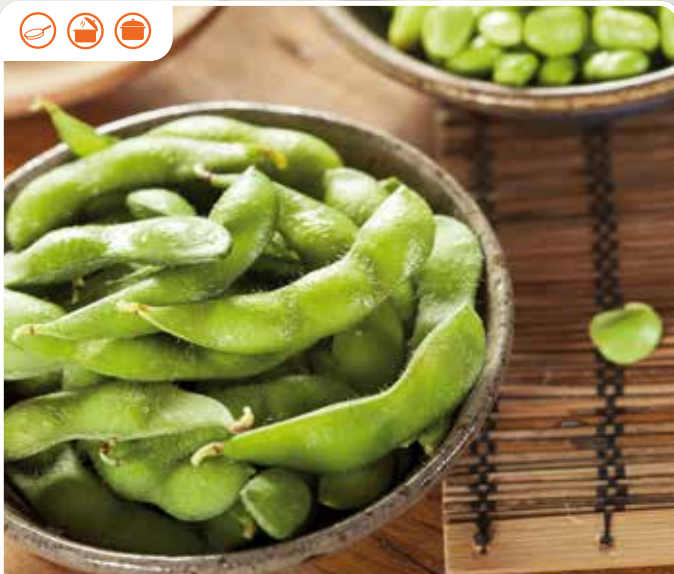
No todos los guisantes son iguales.
Abordo selecciona para ti los más dulces y tiernos para que puedas disfrutar de ellos con el mínimo tiempo de cocción.



C-8262 HOJAS DE ESPINACAS (SIN TALLO)

Las hojas de espinacas son ricas en vitaminas A y C y destacan por su contenido en hierro. Pruébelas crudas en ensalada o haga una tradicional tortilla de espinacas. **Bolsa 1 kg**

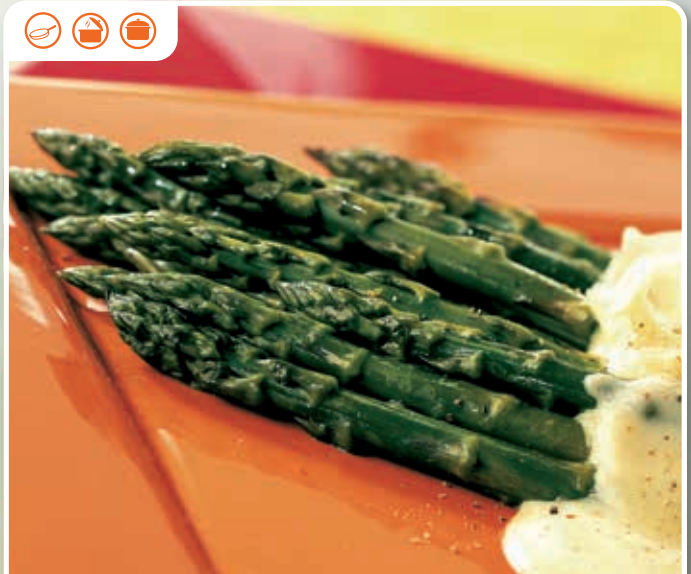
2,65 €



C-1592 EDAMAME

Fuente de proteínas de origen vegetal. Rico en fibra, calcio, hierro y magnesio. Ideal como aperitivo salteado con salsa de soja y semillas de sésamo. Añade cayena para un toque picante. ¡Cuando las pruebes no podrás parar! **Bolsa 500 g**

3,75 €

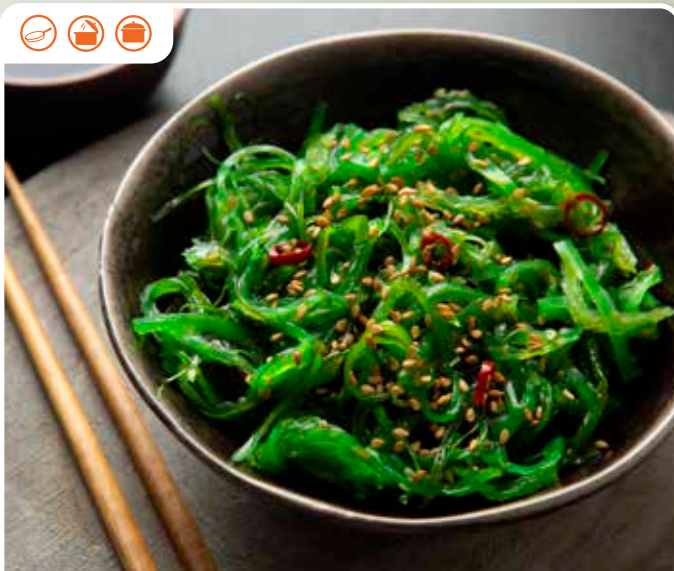


C-60 ESPÁRRAGOS VERDES EXTRA

Producto ideal para hacer revueltos. Solos o combinados con un sinfín de alimentos, son deliciosos y muy saludables.

Bolsa 300 g

3,50 €



C-592 WAKAME

Cuidate e incluye este superalimento en tu dieta. El alga Wakame aporta calcio, yodo, hierro y ácido fólico. Puedes prepararla en ensalada con pepino, salsa de soja y vinagre rebajado con agua. Añade semillas de sésamo. ¡Deliciosas! **Bolsa 1 kg**

8,49 €

Ensalada de Wakame

Tiempo de preparación: 15 minutos.

Ingredientes para 4 personas:

- Algas wakame **Abordo**.
- 1 cucharadita de semillas de sésamo.
- 1 cucharadita de vinagre de arroz.
- 2 cucharaditas de salsa de soja.
- Unas gotitas de aceite de sésamo y sal.

Elaboración:

1. Descongelamos el Wakame y escurrimos.
2. A continuación, las cortamos en tiras muy finas con un cuchillo bien afilado.
3. Mezclamos las tiras de wakame con 1 cucharadita de semillas de sésamo, 2 cucharaditas de salsa de soja, 1 cucharadita de vinagre de arroz y unas gotitas de aceite de sésamo.
4. Removemos y rectificamos de sal.

Nota:

Esta ensalada admite muchos más ingredientes, como pepino cortado en tiras finas, alga agar, huevas de trucha o salmón, ahumados, etc.



Carnes Naturales

DE ALTA CALIDAD

Si ya las conoces te felicitamos, si no es así te invitamos a que descubras nuestras exquisitas Carnes de Primera Calidad.

Ideales para aquellos que quieren saborear algo diferente y exquisito, Carnes sin aditivos, naturales y con un alto nivel nutritivo.

La variedad, calidad y fiabilidad de nuestra oferta constituyen una base óptima para la alimentación de su familia. Descubre en estas páginas muchas ideas nuevas para disfrutar de las Carnes, tan presentes en nuestra cocina.



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



C-6013 **PLUMA DE CERDO**

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

Paquete 1 kg aprox.

11,75 €/kg



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

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.

(40/60 g/pieza)

11,50 €/kg





C-5548 SECRETO DE CERDO

Una pieza muy sabrosa, textura y sabor extraordinario. En su elaboración y consumo no requiere de excesivos condimentos. Su característica jugosidad, proporciona excelentes filetes a la plancha o a la brasa.

Paquete 1 kg aprox.

11,75 €/kg



C-5532 TIERNO SOLOMILLO DE CERDO CRUDO

Magníficos solomillos de cerdo envasados al vacío individualmente.

Piezas 500/800 g

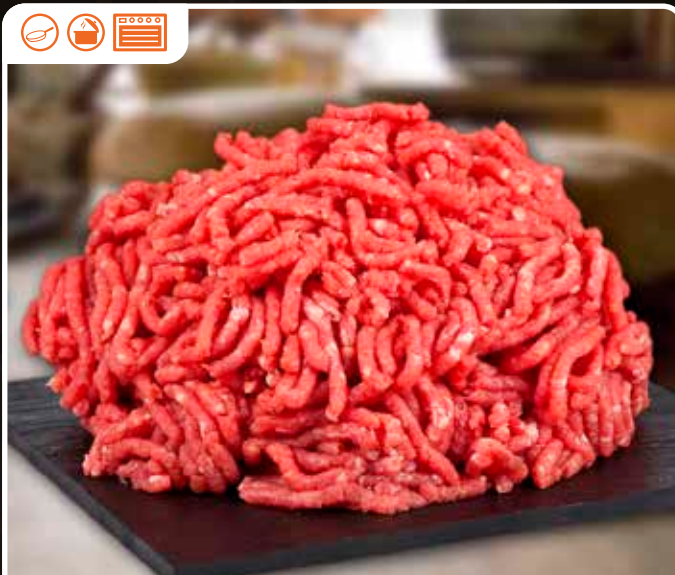
9,95 €/kg



C-5526 CHULETÓN DE VACA PREMIUM

Chuleton de Vaca premium. Carne tierna y de gran sabor seleccionada pieza a pieza. Infiltración media. Inmejorable calidad-precio. Ideal para cocinar a la parrilla o a la plancha. (500/700 g/pieza)

19,95 €/kg



C-2212 CARNE PICADA MIXTA DE TERNERA Y CERDO

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

Bolsa 500 g

4,45 €



C-565 CARETA DE CERDO TROCEADA CRUDA

Este tradicional plato, cuenta con numerosos adeptos. ¿Será por su sabor?.

Bolsa 1 kg

3,95 €



C-301 ALBÓNDIGAS DE CARNE CASERAS

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

Bolsa 500 g

3,90 €



Carnes Ultracongeladas

Si la materia prima es buena, la carne va a mantener esa 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.

La ultracongelación garantiza la inocuidad de la carne, así como el mantenimiento de su calidad sensorial y organoléptica



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



C-848 JAMONCITOS DE POLLO

Tiernos muslitos de pollo, de carne suave y delicado sabor.
Bolsa 750 g

4,10 €



C-522 REDONDO DE PAVO

Redondo de pavo con trozos de pechuga, muslos y contramuslos de pavo.
Pieza 700 g aprox.

6,45 €

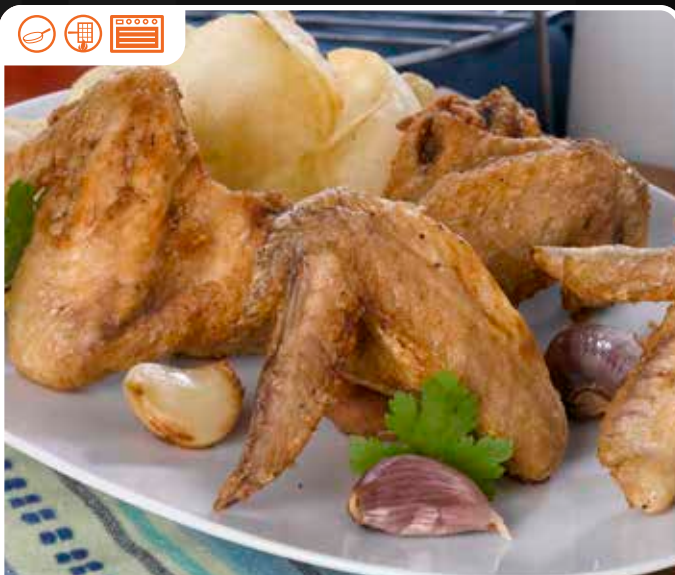


C-558 REDONDO DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS

Complétalo con unas patatas parisinas para una presentación espectacular.
Pieza 1 kg aprox.

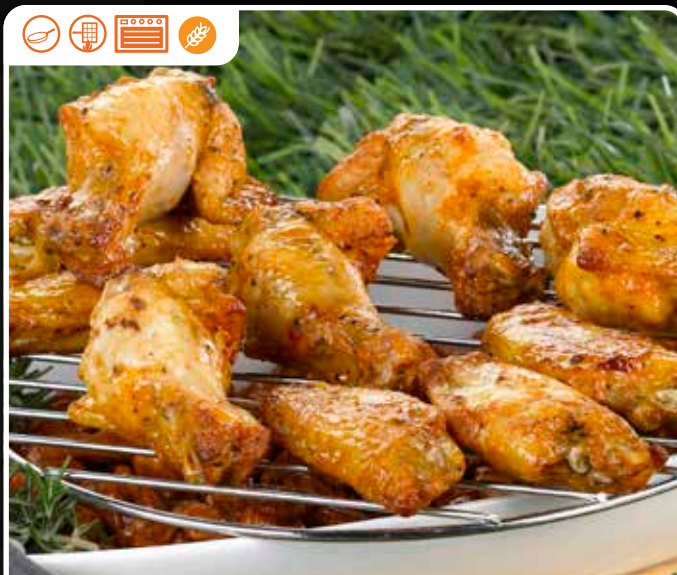
12,50 €/kg





C-5501 **ALITAS DE POLLO (3 FALANGES)**
 Limpias, de máxima calidad. Producto ideal para cocinar frito.
 Caja 2 kg / 7,90 €/caja

3,95 €/kg



C-5510 **ALITAS DE POLLO ADOBADAS**
 Solo las dos falanges más carnosas, y con un adobo especial. Listas para descongelar y cocinar, fritas o al horno.
 Bolsa 1 kg

5,90 €



C-252 **HAMBURGUESA CON VERDURAS**
 Estas hamburguesas están elaboradas con materias primas de primera calidad. (2 x 80 g)

2,50 €



C-499 **HAMBURGUESA EXTRA 100% TERNERA**
 Tierna hamburguesa de carne de ternera de primera. Prepárela a la parrilla o en sartén, éxito seguro.
 (180 g)

2,50 €



C-5536 **ARREGLO DE PUCHERO**
 Codillo cerdo, hueso de ternera, tocino, pollo, costilla de ternera y garreta de ternera.
 Bolsa 800 g

5,95 €



C-4587 **PELOTAS PARA PUCHERO**
 Especiales pelotas de cocido ideal como complemento para el arreglo de puchero/cocido.
 Bolsa 350 g

3,25 €



Selección de Pescados

CALIDAD Y SEGURIDAD ES SINÓNIMO DE SALUD Y BIENESTAR.

Para mantener una dieta equilibrada, debemos comer pescado al menos 4 veces a la semana. Ya sea en comidas o cenas.

Los pescados se dividen en tres grandes grupos:

Blancos o Magros: la grasa de estos pescados no sobrepasa el **2,5%**. Viven en aguas profundas, al no realizar grandes desplazamientos no tienen tanta grasa. Especies, normalmente, de gran tamaño.

Semigrasos: la grasa oscila entre el **2,5%** y el **6%**. Su carne es de color blanco y es fácil de digerir una vez cocinados, también suelen vivir en zonas profundas y al no realizar grandes desplazamientos no necesitan acumular demasiada grasa.

Azules o Grasos: pueden alcanzar más del **6%** y hasta un **10%** de grasa y son ricos en ácidos grasos poliinsaturados (son ácidos que nos ayudan a combatir el colesterol entre otras cosas). Viven en aguas más superficiales.



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu Hogar



C-343 FILETES DE SARDINA

Filetes desespinaados, listos para cocinar ricos en proteínas y minerales.
Bolsa 300 g

4,50 €



C-3231 BOQUERÓN ENTERO

Boquerón tamaño mediano, especial para poner en vinagre y frituras.
(50/70 piezas/kg) Bolsa 1 kg

6,90 €



C-859 FILETES DE JUREL (SIN PIEL Y SIN ESPINAS)

También conocido como chicharro, tiene un alto contenido en proteínas, vitaminas y ácidos grasos omega-3. Además, posee una carne firme y jugosa que da mucho juego en la cocina. **Bolsa 400 g**

4,50 €



C-6120 LOMITOS DE SALMÓN SALAR (SIN PIEL)
Lomitos de salmón noruego sin piel, ni espinas. Desgrasado al 100%.
Un producto "premium" con un alto valor nutricional.
2 x 125 g aprox. / 3,98 €/u

7,95 €



Nota importante:
Los precios y pesos que indicamos en nuestros pescados son netos, sin el glaseado de protección.



C-217 SALMÓN AHUMADO
Salmón noruego fresco, ahumado artesanalmente con maderas nobles.
Sobre 80/100 g

3,69 €



***C-5008 EMPERADOR (LOMOS SELECTOS A CORTADAS)**
Estos magníficos lomos los seleccionamos uno a uno para garantizarle siempre la máxima calidad.
(3/5 pzas.) Bolsa 800 g aprox.

Consulte a su comercial



C-149 FILETES DE PALOMETA
La palometa, es un pescado azul, rico en omega 3, muy sabroso a la plancha, brasa, fritos, etc.
Bolsa 500 g / 13,90 €/kg

6,95 €



C-1131 SOLOMILLOS DE ATÚN (2 UNIDADES)
Un producto de excelente calidad. Mantiene todo el sabor del atún recién pescado.
2 x 125 g aprox. / 2,73 €/u

5,45 €





C-37 LOMITOS DE BACALAO
Lomitos de bacalao al punto de sal. Especial para freír y guisos. Bolsa 850 g

10,70 €



Al punto de sal



Nota importante:
Los precios y pesos que indicamos en nuestros pescados son netos, sin el glaseado de protección.



Desespinado



Al punto de sal

C-224 LOMITOS DE BACALAO BLANCO (SIN PIEL)
Lomos de bacalao (Gadus Morhua), desespinaos y con el punto justo de sal. 2 x 150 g / 3,75 €/u

7,95 €



Desespinado



Al punto de sal

C-484 SOLOMILLOS DE BACALAO
Sacados de filetes de Bacalao de la parte central. Solomillos de Bacalao desespinaos. El bacalao es uno de los pescados más apreciados por la calidad de sus sus proteínas y sus pocas calorías. Bolsa 550 g

9,95 €



C-341 FILETES DE BACALADILLA
También conocida con el nombre de Lirio o Perlita, su carne posee una textura suave y un sabor agradable. Bolsa 300 g

4,50 €



C-288 FILETES DE CABALLA
Filetes de caballa de dos piezas, desespinaos al 100%. Tamaño ideal para una ración. La caballa es un pescado que tiene distintas formas de preparación escabeche, plancha, frituras. (2 piezas) Bolsa 275 g

4,60 €

Directamente a tu Hogar

Sin romper la cadena de frío



C-142 RAPE MARISQUERO NACIONAL (COLA ENTERA)

Se trata de un rape de la máxima calidad que pueda existir. Capturados, limpiados y ultracongelados en altamar por barcos nacionales especializados. Descongele, cocine y disfrute de este manjar. (Piezas 500 g aprox.)

Consulte a su comercial



C-3201 TAQUITOS DE RAPE (ESPECIAL ARROCES)

Tacos de 2x2 ya cortado y preparados para cocinar al gusto. Ideal para suquet, rebozado, con ajo picado.

Bolsa 640 g

7,95 €



C-3653 COLAS DE RAPE MEDIANO LIMPIO

Colas de rape medianas limpias, sin cabeza, sin piel y sin vísceras. Especial para parrilladas, salsas, guisos varios, etc.

(Piezas 150/300 g) Bolsa 640 g

6,95 €



C-7954 FILETES DE LUBINA (CON PIEL)

Se trata de un filete de pescado desespinado, el cual contiene un alto porcentaje de omega 3 y su consumo ha sido declarado beneficioso para la salud. Ideal para cocinar a la plancha, al horno, en salsa y con guarnición al gusto.

Bolsa 800 g aprox. / 23,95 €/kg

19,08 €/aprox.



C-7182 FILETES DE DORADA

Se trata de un filete de pescado desespinado, el cual contiene un alto porcentaje de omega 3 y su consumo ha sido declarado beneficioso para la salud. Ideal para cocinar a la plancha, al horno, en salsa y con guarnición al gusto.

Bolsa 800 g aprox. / 23,95 €/kg

19,08 €/aprox.





C-5010 RODAJAS DE MERLUZA AUSTRALIS

Disfrute con estas rodajas, consideradas las de mayor calidad de su especie.
Bolsa 800 g aprox. / 18,49 €/kg

14,79 €/aprox.



Nota importante:

Los precios y pesos que indicamos en nuestros pescados son netos, sin el glaseado de protección.



C-5026 PESCADILLA SIN CABEZA (TRONQUITO)

Al limón, a la plancha, con arroz... muy fáciles de preparar. Variedad Capensis. Bolsa 1 kg aprox.

7,85 €/kg



C-2130 MEDALLONES DE MERLUZA (TIPO HAMBURGUESA)

Elaborados 100% de filetes. Irresistibles medallones de excelente merluza, sin espinas. Ideal para los más pequeños.

Bolsa 540 g

7,49 €





Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



C-5020 SOLOMILLOS DE MERLUZA (VARIEDAD CAPENSIS)

Magnífico solomillos de merluza de la mejor variedad. Desespinado. (5/7 piezas.) Bolsa 800 g aprox. / 18,95 €/kg

15,16 €/aprox.



C-5476 FILETES DE MERLUZA (SIN PIEL Y DESGRASADOS)

Estupendos e irresistibles filetes de merluza sin mermas. Para que directamente los cocine sin tener que manipular el pescado. Bolsa 800 g aprox. / 15,60 €/kg

12,48 €/aprox.



C-1027 LENGUADO GRANDE LIMPIO

Es un lenguado holandés o Marruecos, los mejores de su especie, este es un tamaño ración de 150/200 g, ya pelado y sin visceras, listo para cocinar. (150/200 g/pieza)

Consulte a su comercial



C-1256 FILETES DE TILAPIA

Es el pescado con más proteínas y menos grasas. La Tilapia es un pescado muy similar al Besugo con una textura tersa y suave. (Piezas 100/140 g) Bolsa 640 g

6,45 €

Mezclas y Preparados



C-6297 ESPECIAL ARROCES Y FIDEUÁS

Una variada selección de los mejores pescados, libres de pieles y espinas. Especial para arroces y fideuás, fumets de pescado. También válido para frituras. **Bolsa 1 kg**

12,65 €

99,9%
Libre de espinas

Nuestra mezclas y preparados para arroces, paellas o fideuás están elaboradas con productos de primerísima calidad, seleccionados y preparados en la proporción justa para que consiga un resultado perfecto en sus elaboraciones.

Pescados y mariscos seleccionados a mano libres de pieles y espinas que le ahorrarán trabajo y tiempo.



NUEVO
★ ★ ★



C-356 PREPARADO DE SOPA MARINERA

Sofrito, mejillones cocidos, guisantes almejas blancas, zanahorias, calamares, merluza y gambas. Cada 100 g una ración. Cocer entre 15/20 min. **Bolsa 400 g**

4,25 €



C-228 PREPARADO PARA PAELLA DE MARISCO

Perfecta combinación de mariscos para que usted disfrute de un resultado perfecto. Seleccionados a mano. Ideal para paellas de entre 2 y 4 personas. **Bandeja 500 g**

5,75 €



Cefalópodos

CALAMARES, PUNTILLAS, SEPIAS Y PULPOS

Sin espinas, nutritivos y deliciosos: Los Cefalópodos son una buena fuente de proteínas y minerales muy bien aceptada por niños y mayores, pues no tiene espinas.

Ricos en vitamina B2, vitamina B3 y en potasio por lo que son buenos para las personas hipertensas. Además contienen ácido fólico, vitamina C, calcio, magnesio y yodo.



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu Hogar



C-210 TINTA DE CALAMAR/SEPIA

Su inconfundible color negro puede ser un gran aliado en la cocina para hacer platos muy llamativos tanto en lo visual como en lo gustativo.

(2 x 8 g)

0,45 €



C-260 PULPITO ENTERO

Pulпитos de 40 a 60 g cada pieza. Vienen limpios y congelados en "flor". El tamaño que tiene es bueno para tapas y trocear para salpicones, pulpo a la gallega, y también a la brasa. **Bolsa 1 kg**

10,95 €



C-296 2 PATAS DE PULPO COCIDAS

Descongelar y listo. Ideales para que le hagas el corte deseado. Finos cortes para ensaladas, o a rodajas para un perfecto entrante.

Bolsa 250 g

12,95 €



C-5006 SEPIA LIMPIA NATURAL

Elaboración artesana. Siguiendo el proceso tradicional conseguimos mantener todo su sabor y textura tersa y suave a la vez.

Bolsa 800 g aprox.

Consulte a su comercial



C-5068 CALAMAR FINO PATAGÓNICO

Disfrute del sabor del auténtico calamar. Su sabor y textura le sorprenderán, ya sea a la plancha, a la parrilla, o rellenos. Cada receta quedará perfecta.

(13/16 piezas) Bolsa 1 kg aprox.

11,95 €/kg



C-3169 SEPIA LIMPIA PEQUEÑA

De origen India. Principalmente son sepias pequeñas, para cocinar de cualquier forma, que a usted le guste.

Bolsa 640 g

12,85 €



C-3211 CHIPIRÓN LIMPIO Y TROCEADO

Calamar Pequeño, limpio y troceado. Perfectos para rebozar, cocinar a la plancha o en fondos de pescados y paellas. Bolsa 800 g

11,95 €





Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



C-1007 PUNTILLA DE CALAMAR LIMPIA Y SIN PLUMA

Esta puntilla no lleva la pluma, esa molesta vaina del calamar que hay que quitar. La puntilla es el calamar pequeño ideal para frituras, al ajillo etc. Un manjar muy cotizado en todo nuestro país.

Bolsa 800 g

12,60 €



C-256 CALAMAR PLAYA NATURAL

Un calamar perfecto del mejor origen de los cefalópodos Marruecos con bastante cuerpo, buena textura y excelente sabor.

Pieza 400 g aprox.

Consulte a su comercial



C-101 ANILLAS DE POTA

Del mejor calamar, las mejores anillas para rebozar y freír.

Bolsa 600 g

7,85 €



Nota importante:

Los precios y pesos que indicamos en nuestros pescados son netos, sin el glaseado de protección.



C-3010 TUBO DE POTA LIMPIA

Tubo de pota limpio de más de 18 cm. Sin alas, especial para cortar en anillas, plancha, guisos, enharinar y freír.

Bolsa 640 g

8,95 €



Mariscos y Moluscos Gourmet

Ultracongelados en alta mar

Cuidamos el más mínimo detalle desde su origen hasta tu hogar sin romper la cadena de frío.

Si no se indica lo contrario, nuestros Mariscos están en estado natural, es decir crudos.

Como cocer Marisco:

De utilizarse agua normal, se le debe añadir sal (50 g de sal gorda/litro de agua o 140-180 g de sal normal). Se le suelen añadir otros ingredientes al gusto (laurel, cebolla, un poco de aceite de oliva, limón...). El Marisco congelado debe dejarse descongelar lentamente.

Debes de tener en cuenta que si el Marisco se pasa de cocción perderá gran parte de su sabor y textura. El hecho de que el marisco flote indica que ya está cocido.



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu Hogar



C-764 **CIGALAS MEDIANAS** (13/17 pzas.) Estuche 400 g **11,50 €**

C-54 **CIGALAS GRANDES** (8/10 pzas.) Estuche 400 g **14,50 €**

Tamaño especial para cocinar en cualquier típico plato como, bullabesa, mariscadas, arroces, etc. Consulta disponibilidad con tu asesor de producto.



C-626 **ROJOS BRILLANTES**

Espectaculares rojos en su aspecto físico, sabor y textura.
(5/7 piezas) Estuche 400 g

Consulte a su comercial



C-3680 **BOGAVANTE CRUDO**

Este sabroso marisco hará de sus arroces, sus mejores platos. Aconsejamos partirlos por la mitad antes de cocinarlos, tanto si hacemos arroz como a la plancha.
(350/400 g/pza.) Producto Ultracongelado Vivo

11,95 €





C-597 GAMBAS RAYADAS

Nuestras gambas rayadas proceden de subastas de barcos nacionales, con la tecnología para poder ultracongelar el marisco recién pescado en el propio barco.
(40/60 pzas./kg) Estuche 1 kg

Consulte a su comercial



C-138 GALERAS GRANDES

Galeras del Mediterráneo para sopas, arroces y plancha.
Bolsa 500 g

6,50 €



C-471 COLAS GAMBÓN GRANDE (SIN PIEL)

Colas peladas de gambón argentino tamaño grande (desvenada), limpia de arena especial para gambas al ajillo.

Bolsa 400 g

12,50 €



C-3417 GAMBÓN ROSADO

Gambón rosado. Textura firme intenso sabor. Especial para mariscadas y arroces. (20/30 piezas.) Estuche 800 g

15,75 €



¿NO ENCUENTRAS EL MARISCO QUE BUSCAS?

Consulta a tu comercial



C-4828 GAMBAS ROJAS PELADAS GIGANTES

Especial para hacer al ajillo y otras especialidades con un producto de 1º calidad.
(10/30 pzas./lb) Bolsa 750 g

19,95 €





C-671 LANGOSTINOS COCIDOS MEDIANOS

Estos langostinos, popularmente, se dejan descongelar y se toman fríos. También se pueden calentar a la plancha.

Bandeja 350 g

5,95 €

TIEMPOS DE COCCIÓN APROX.



Bogavantes	60 g	25'
Buey de Mar	60 g	20'
Centollos	60 g	15'
Cigalas	60 g	3'
Gambas	50 g	1,5'
Langostas	30 g	9'
Langostinos	50 g	2'
Nécoras	60 g	6'
Percebes	70 g	6'
Bocas y Cuerpos peq.	50 g	8'
Cuerpos grandes	50 g	6'

gramos/L minutos



C-2654 CANGREJO AZUL PARTIDO

Cangrejo azul de origen Mediterráneo, crudo. La carne es abundante, sabrosa, suave y con un toque dulce. Poco salado.

Estuche 1 kg

10,75 €

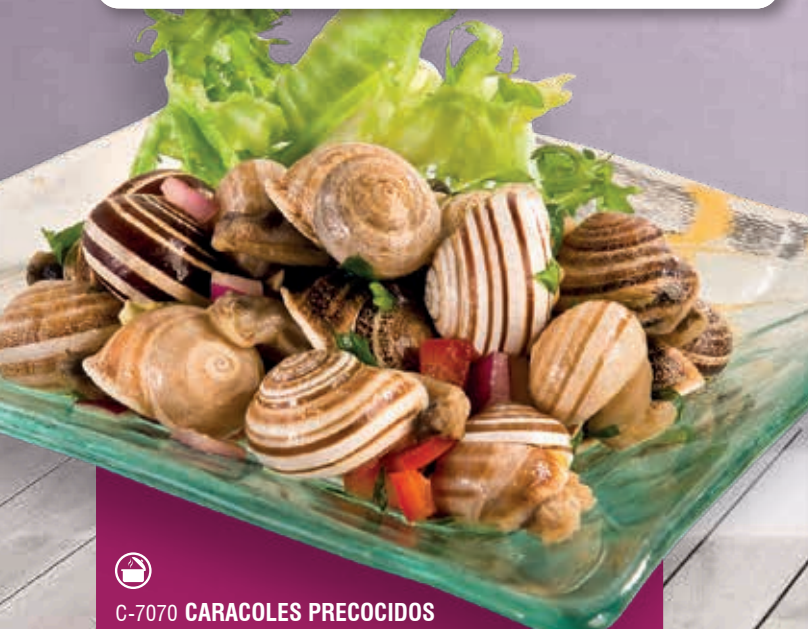


C-633 GAMBAS SALADAS COCIDAS

Estas gambas blancas cocidas son muy apreciadas en el Sur, sobre todo en Huelva y Cádiz, de donde provienen mayormente.

Bandeja 360 g

7,95 €



C-7070 CARACOLES PRECOCIDOS

Caracoles de delicado sabor, limpios totalmente. Darán un toque especial a sus guisos, paellas, etc.

Bolsa 1 kg

9,95 €



C-3145 ALMEJA FINA GRANDE

Deliciosas almejas finas blancas. Ideales al vapor, con salsa, etc. Limpias de arena.

(50/70 pzas./kg) Bolsa 1 kg

5,95 €



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



C-89 TELLINAS LIMPIAS
Tellinas limpias de arena, pasteurizadas y
ultracongeladas. **Bolsa 250 g**

5,00 €



C-8004 VIEIRA DEL PACÍFICO 1/2 CONCHA
Media concha de vieiras, limpias y depuradas para platos muy especiales.
Bolsa 800 g

24,50 €



C-124 MEJILLONES GRANDES COCIDOS SIN CONCHA
Solo la carne del mejillón. De esta manera, podrá utilizarlos en ensaladas,
guisos o fondos de pescado sin que suelten tierra.
Bolsa 300 g

4,95 €



C-202 MEJILLONES PRECOCIDOS EN SU PROPIO JUGO
Sin descongelar, pinche la bolsa, introdúzcalos en el microondas a 700w
durante 3 ó 4 minutos. Quedarán perfectos.
Bolsa 500 g

3,65 €





Productos Precocinados

PESCADOS Y CEFALÓPODOS

Nuestros precocinados prácticos y rápidos, con la proporción justa de rebozado y una insuperable calidad en todas las materias primas, sin potenciadores de sabor y sólo con aromas naturales.

Modo de empleo Precocinados:

- Todos los precocinados se cocinan directamente sin descongelar.
- Se recomienda, con las piezas más grandes, dejarlas perder el frío con el fin de que se cocinen bien por dentro.
- En el caso de freír hacerlo siempre con poca cantidad y abundante aceite caliente a 180°C, que las piezas floten en el mismo.
- Los precocinados prefritos pueden cocinarse al horno.



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



C-435 ANILLAS PREMIUM A LA ROMANA

Anillas de calamar extra con una fina capa de masa de harina de trigo duro que le da un sabor y textura especial. Como hechas en casa.

Bolsa 1 kg

13,60 €



C-6488 RABAS DE CALAMAR REBOZADAS

Tiernas tiras de rabas de calamar. Pruébelas, ¡están riquísimas!

Bolsa 1 kg

10,60 €



C-6152 VARITAS DE MERLUZA

De gran calidad, extraordinario sabor y textura. Con un ligero rebozado.

Bolsa 1 kg

7,19 €

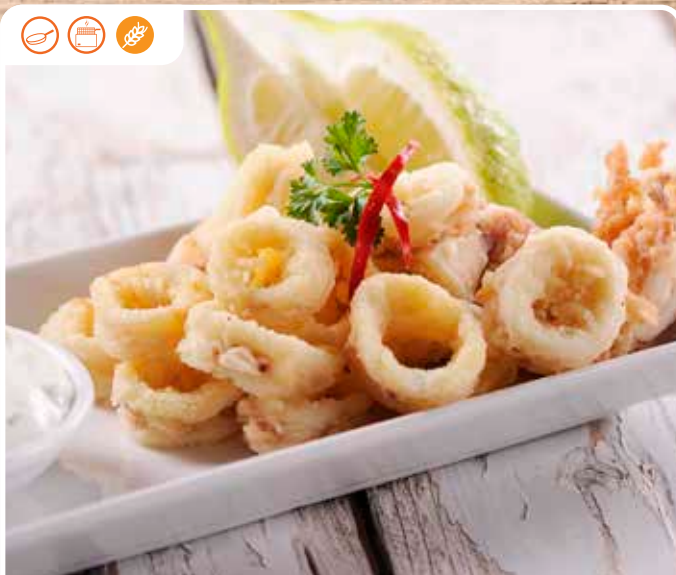




C-7122 BACALAO EMPANADO CRUJIENTE

Filete de bacalao sin piel empanado con una fina capa "crispy", sin espinas y prefrito. Típico plato inglés. (6 u.) Bolsa 600 g aprox. / 1,99 €/u

11,95 €

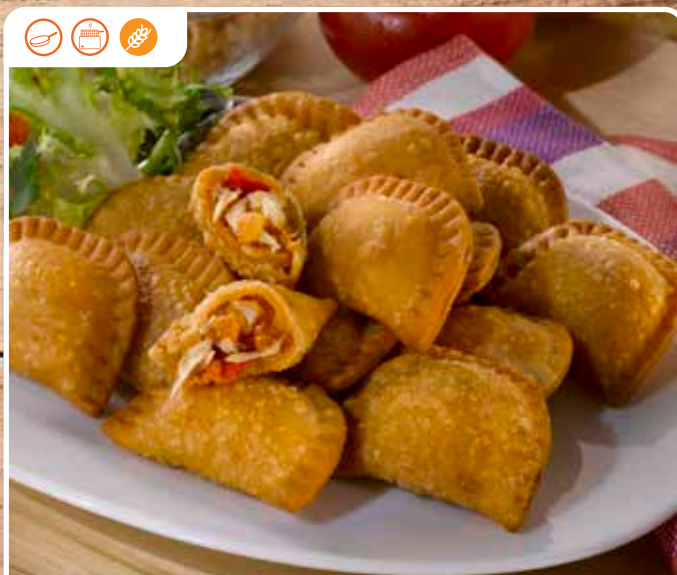


C-830 CHIPIRÓN ENHARINADO

Apetitosos chipirones, de una carne gustosa y delicada, enharinados y prefritos.

Bolsa 300 g

4,45 €



C-326 MINI EMPANADILLAS DE ATÚN

Nuestras Empanadillas son las que más porcentaje de atún llevan. Jugosas y riquísimas.

Bolsa 400 g

2,45 €



C-475 PESKITOS DE MERLUZA EMPANADOS

Divertidas figuritas de merluza recubiertas con un crujiente empanado. Especialmente pensadas para los más pequeños.

Bolsa 400 g

2,99 €



Albóndigas, Croquetas y Bocaditos Caseros

Nuestras croquetas y bocaditos caseros están elaborados sin saborizantes ni conservantes, sin aromas artificiales y son 100% naturales.



Consulta a tu comercial el resto de croquetas 100% naturales que tenemos disponibles.



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

C-4341 **CROQUETAS DE IBÉRICOS**

C-4122 **CROQUETAS DE PUCHERO**

Bolsas 250 g (7/8 u. aprox.) / 0,36 €/u aprox.

2,50 €/u

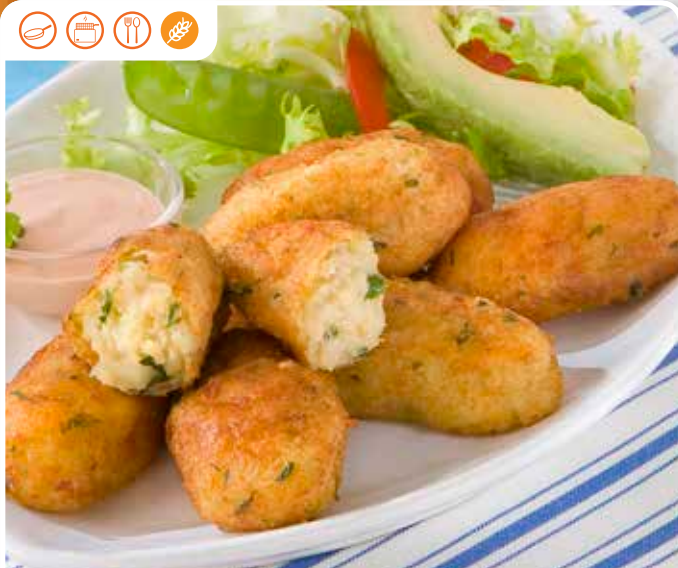
C-306 **CROQUETAS DE SEPIA Y GAMBAS**

C-307 **CROQUETAS CHIPIRÓN EN SU TINTA**

C-308 **CROQUETAS DE RABO DE TORO**

Bolsas 250 g (7/8 u. aprox.) / 0,46 €/u aprox.

3,19 €/u



C-798 **ALBÓNDIGAS CASERAS DE BACALAO**

Elaboradas con la receta tradicional, a base de patata, bacalao, huevo y perejil.

Bolsa 1 kg

8,45 €



C-877 **BOCADITOS DE SETAS**

C-1878 **BOCADITOS DE CABRALES**

Muy rápidas de freír por su pequeño tamaño. Recetas elaboradas como siempre. Sin conservantes ni colorantes.

(11/13 u. aprox.) Bolsas 200g / 0,18 €/u aprox.

2,20 €



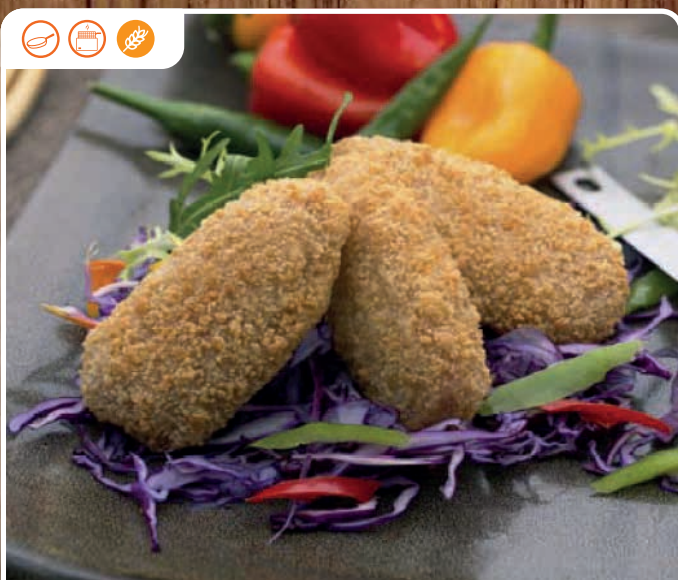
C-468 AROS DE CEBOLLA REBOZADOS
Te apasionarán nuestros aros de cebolla 100% naturales rebozados.
Bolsa 300g

1,95 €



C-863 FINGERS DE MOZZARELLA
Varitas de mozzarella 100% empanadas con una crujiente capa.
Bolsa 300 g

3,95 €



C-6863 JALAPEÑOS TEX-MEX CON CHEDDAR
Jalapeños de queso Cheddar, estilo restaurante americano/mexicano.
(8/10 u.) Bolsa 300 g aprox. / 0,39 €/u aprox.

3,95 €



C-898 QUESO FRESCO TEMPURA
Queso fresco rebozado en tempura, listo para freír en abundante aceite caliente.
Bolsa 220 g

4,45 €



C-894 MEDALLONES DE QUESO DE CABRA
Exquisitos medallones de queso de cabra rebozados.
Un delicioso contraste de texturas. (7/8 u.)
Bolsa 200 g aprox. / 0,52 €/u aprox.

3,90 €

C-896 CAMEMBERT EMPANADO
Deliciosas porciones 100% Auténtico Queso Camembert Epanado. Un bocado exquisito para todo el año. (7/8 u.)
Bolsa 220 g aprox. / 0,49 €/u aprox.

3,95 €

C-895 TRIÁNGULOS DE QUESO BRIE
Espectaculares triángulos de queso Brie rebozados. Para deleitar su paladar. (8/10 u.)
Bolsa 270 g aprox. / 0,55 €/u aprox.

4,95 €



Patatas

Como entrantes o como guarnición, las patatas son el complemento perfecto para tus platos.

Fritas o al horno, sencillamente irresistibles!!!



C-214 PATATAS GAJO (CRUJIENTES)

Crujientes gajos de patata con piel, ligeramente especiada al estilo "Deluxe" y lista para freír.

Bolsa 1 kg

3,65 €



C-775 PATATAS DIPPER HIERBAS

Patatas cortadas en forma de teja con piel. Especial para acompañar a carnes, pescados y como tapas.

Bolsa 750 g

3,10 €



C-389 PATATA "CRIS CROSS"

Patata rejada. Un bocado crujiente y aireado. Se pueden hacer al horno.

Bolsa 750 g

3,10 €

Directamente a tu Hogar

Sin romper la cadena de frío



C-383 PATATAS BRAVAS

Principal tapa en los bares españoles, y ¿por qué no?, también en casa. Ahora con el corte un poco más grande.
Bolsa 1 kg

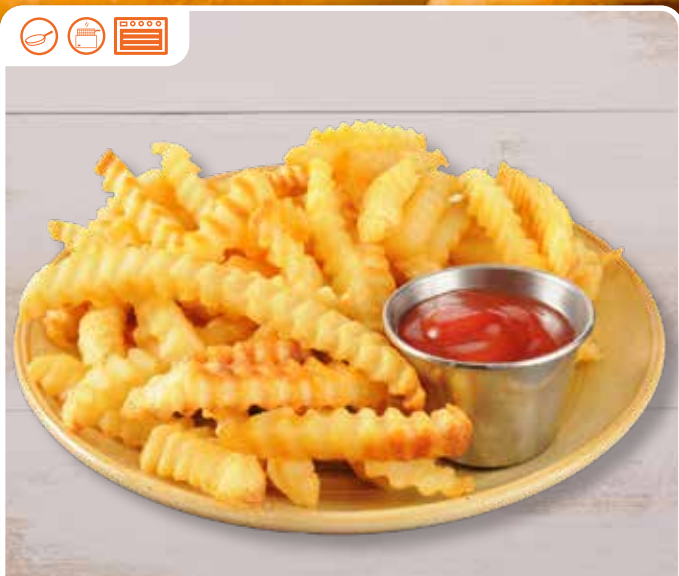
2,60 €



C-358 PATATAS CORTE GRUESO

Patatas prefritas. La mejor variedad. Corte especial 9x9 tipo burger.
Bolsa 1 kg

1,90 €



C-395 PATATAS PREMIER CRINKLE

Patatas de corte ondulado. Prefritas y ultracongeladas. Con corte ondulado para aumentar la textura crujiente.
Bolsa 1 kg

2,75 €



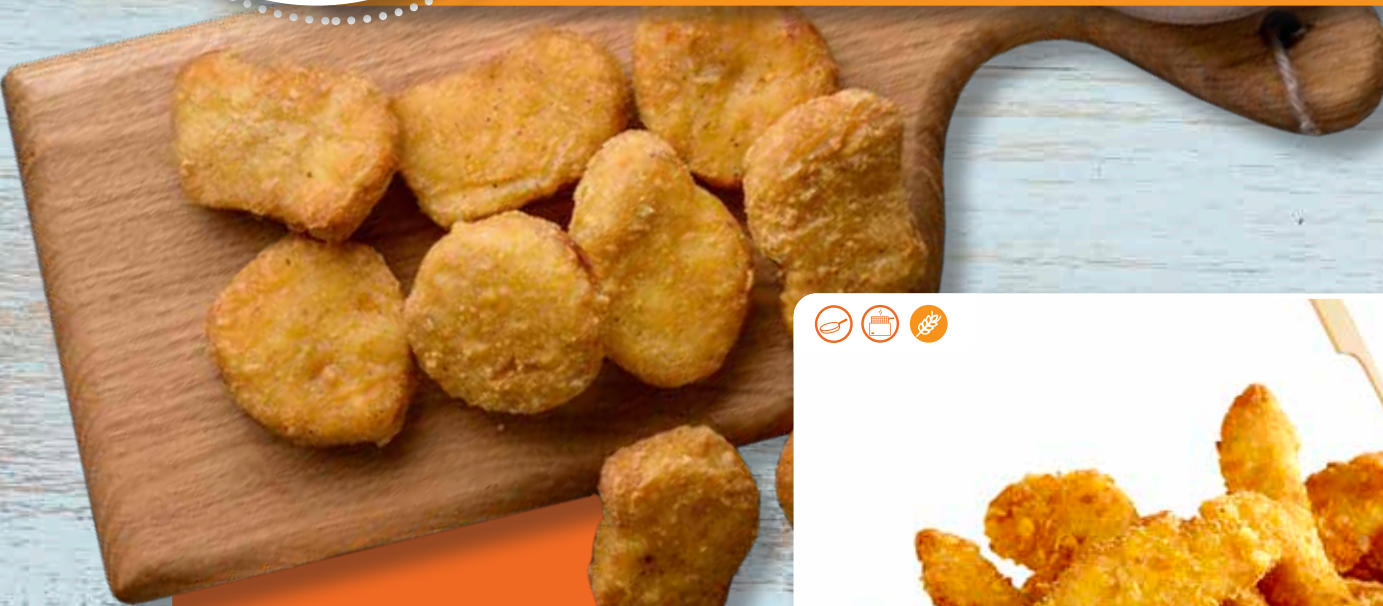
C-391 BONIATO PREFRITO

Boniato prefrito crujiente y muy delicioso.
Bolsa 750 g

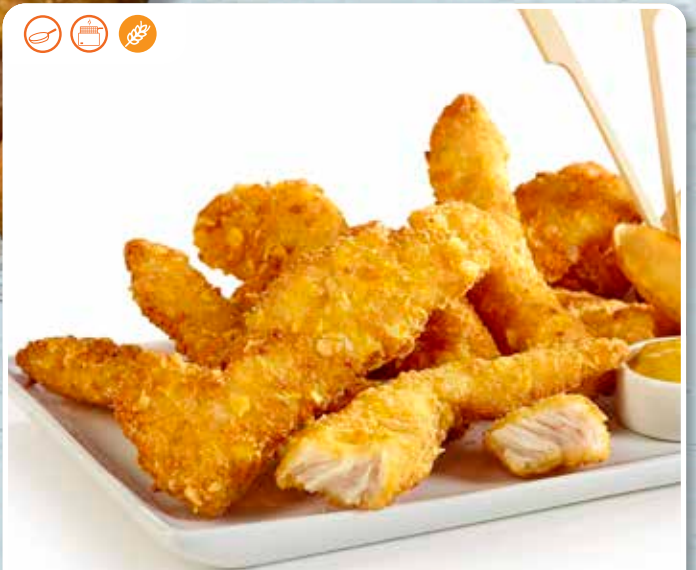
3,95 €



EMPANADOS Sabrosos y Prácticos

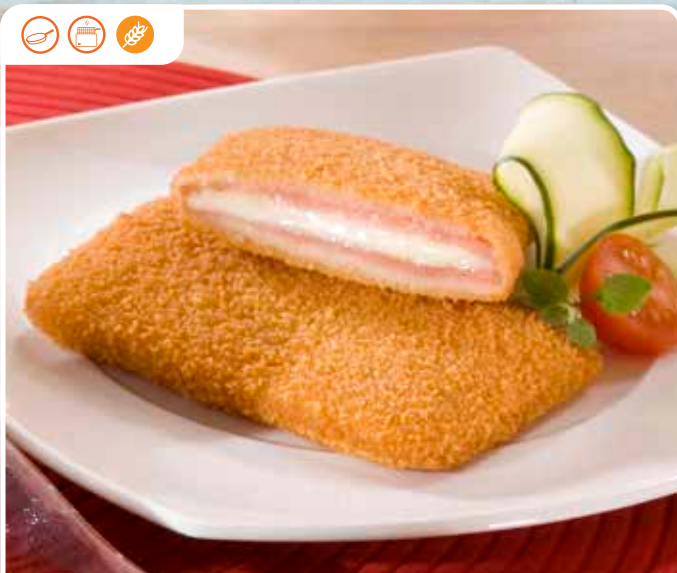


C-6308 AUTÉNTICOS NUGGETS DE POLLO
 El producto líder por excelencia, gracias a su alta calidad y su fina capa de rebozado.
Bolsa 1 kg 10,75 €



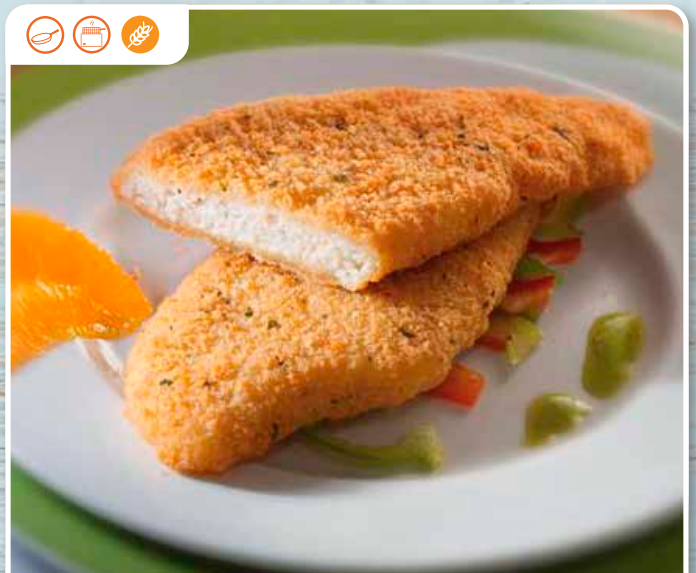
C-7823 SOLOMILLOS DE POLLO REBOZADOS CON CORN FLAKES
 Con un empanado crujiente. Ideal como guarnición o aperitivo.
Bolsa 1 kg

11,65 €



C-7071 SAN JACOBO (EXTRA)
 Clásico San Jacobo de jamón y queso fundido. A los niños y mayores les encantará.
Bolsa 1 kg

9,45 €



C-501 FILETES DE PECHUGA DE POLLO EMPANADOS
 Se trata de un filete de pechuga natural, empanada y con un leve toque de ajo y perejil. Ideal para segundo plato. **Bolsa 800 g**

9,45 €



Delicioso Surimi

El surimi es una rica fuente de proteínas de fácil digestión, muy interesante para la preparación de diversas comidas procesadas.

Este alimento es el resultado de una técnica empleada en Japón, para conservar los alimentos hace más de 900 años.

La base principal del surimi es la carne de pescado blanco. Los filetes de pescado son desmenuzados y enjuagados repetidas veces hasta formar una pasta. Luego esta pasta es mezclada con algunos aditivos (aromatizantes y conservantes). Una vez procesado, es empaquetado y congelado.

Abordo te ofrece surimi de excelente calidad. Pruébalos, seguro que repetirás.



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



24
UNIDADES



C-354 PALITOS DE MAR ABORDO

Palitos del mejor surimi, ideales para sus ensaladas o acompañados de su salsa favorita.

Bolsa 1 kg / 0,23 €/u

7,90 €



C-400 SUCEDÁNEO DE ANGULAS ABORDO

Perfectas para cualquier tipo de preparación, como entrante, de condimento en las ensaladas. **Recetas:** tortillas, montaditos, ensaladas calientes, revueltos con setas, etc.

Estuche 200 g

3,20 €



32
UNIDADES

C-437 MUSLITOS DE MAR ABORDO

Irresistibles por su gran sabor y su fina capa de rebozado.

Estuche 1 kg / 0,31 €/u

9,90 €



Pizzas Italianas

Le presentamos un extraordinario surtido de pizzas elaboradas con una fina y crujiente base, la que más gusta a los niños. En los ingredientes de cada pizza se utilizan materias primas nobles de primera calidad.



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



C-4022 **PIZZA BOLOÑESA**

Con una textura crujiente tras el horneado. Con un 75% de carne, salsa boloñesa y mozzarella.

Estuche 350 g

3,50 €



C-4017 **PIZZA 4 QUESOS**

Con un 75% de cuatro variedades de queso y salsa.

Estuche 345 g

3,50 €



C-4018 **PIZZA DE ATÚN**

Deliciosa pizza elaborada con ingredientes de 1ª calidad. Atún mozzarella y salsa de tomate.

Estuche 370 g

3,50 €



C-4020 **PIZZA DE SALAMI**

Pizza con la base fina, precocida a la piedra y con un 75% de salsa de tomate, mozzarella y salami.

Estuche 340 g

3,50 €



C-4025 **PIZZA CAPRICCIOSA**

Auténtica pizza con base fina, con una textura crujiente tras el horneado.

Estuche 370 g

3,50 €



C-4016 **PIZZA DE JAMÓN Y QUESO**
Auténtica pizza con base fina y abundante relleno.
Estuche 350 g

3,50 €



C-4024 **PIZZA CON PATATAS Y SALCHICHA**
Deliciosa pizza con patatas fritas y salchicha. Te sorprenderá!!
Estuche 370 g

3,95 €



C-4029 **GOURMET FORNO A LEGNA PANCETTA E CREMA AL TARTUFO** Deliciosa pizza elaborada con ingredientes de 1ª calidad. Panceta, mozzarella y salsa de tomate.
Estuche 400 g

3,95 €



C-4028 **GOURMET FORNO A LEGNA PROVOLONE E FUNGHI** Auténtica pizza, con una textura crujiente tras el horneado.
Estuche 400 g

3,95 €

Familiares

6
RACIONES



C-803 **PIZZA JAMÓN Y QUESO FAMILIAR**
Auténtica pizza con base fina y abundante relleno.
Estuche 600 g

4,50 €



C-804 **PIZZA 4 QUESOS FAMILIAR**
Con un 75% de cuatro variedades de queso y salsa.
Estuche 500 g

4,50 €



C-807 **PIZZA BACON Y ATÚN FAMILIAR**
Deliciosa pizza elaborada con ingredientes de 1ª calidad. Atún, bacón, mozzarella y salsa de tomate.
Estuche 600 g

4,50 €

Mini Pizzas



C-1421 **MINI PIZZAS YORK**
(9 u.) Estuche 270 g / 0,24 €/u

3,50 €



C-1422 **MINI PIZZAS 3 QUESOS**
(9 u.) Estuche 270 g / 0,24 €/u

3,50 €



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



Listos para comer

¡Cocinamos por ti!. Te presentamos una variedad de platos sabrosos y nutritivos ya preparados. Un menú equilibrado con materias primas sin conservantes ni aromas artificiales añadidos y una cuidada selección de productos frescos y naturales de primera calidad. *Calentar y listo!!!*

Te acercamos al paladar deliciosas especialidades de comida mediterránea y asiática de gran sabor, sanos, saludables y listos en 5 minutos.

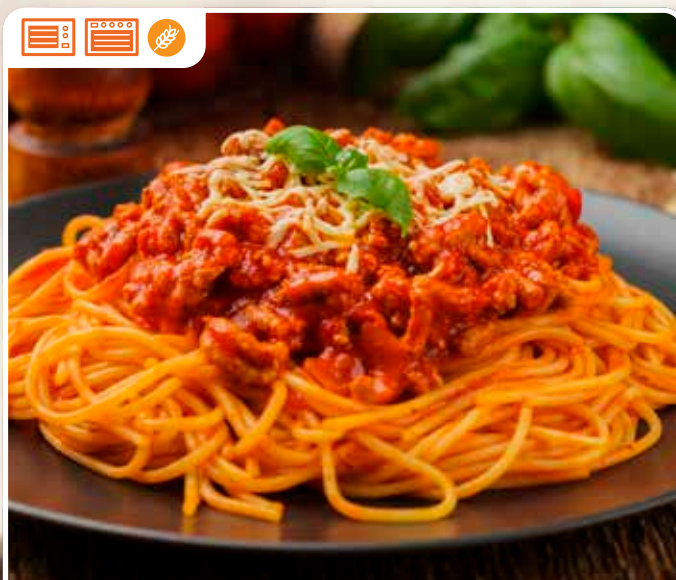
* Productos sujetos a disponibilidad



C-2128 TAGLIATELLE A LA CARBONARA

La cremosa salsa carbonara con trocitos de bacon ahumado y un suave toque de pimienta negra, acompañando a los famosos tagliatelle o spaghetti según su gusto. **Bandeja 350 g**

3,50 €



C-2127 ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA

Spaguetti con la tradicional salsa bolognesa a base de salsa de tomate y carne de ternera 100%, jugosos y siempre `al dente` **Bandeja 350 g**

3,50 €



NUEVO



C-1038 TAGLIATELLE MARINERA

Sabrosa salsa marinera a base de gamba, mejillón, calamar y merluza, cocinada con sofrito de verduras y aceite de oliva. **Bandeja 350 g**

3,50 €



C-902 MERLUZA A LA MARINERA CON ARROZ

Lomos de merluza baby con piel y sin espinas, con arroz, vegetales (zanahoria, calabacín y espárrago verde) y salsa de tomate.

Bandeja 300 g

4,95 €



C-1021 RISOTTO AL FUNGHI

Su receta tradicional italiana con champiñones frescos y funghi porcini convierte a este arroz cremoso en uno de los risottos más exquisitos.

Bandeja 300 g

3,50 €

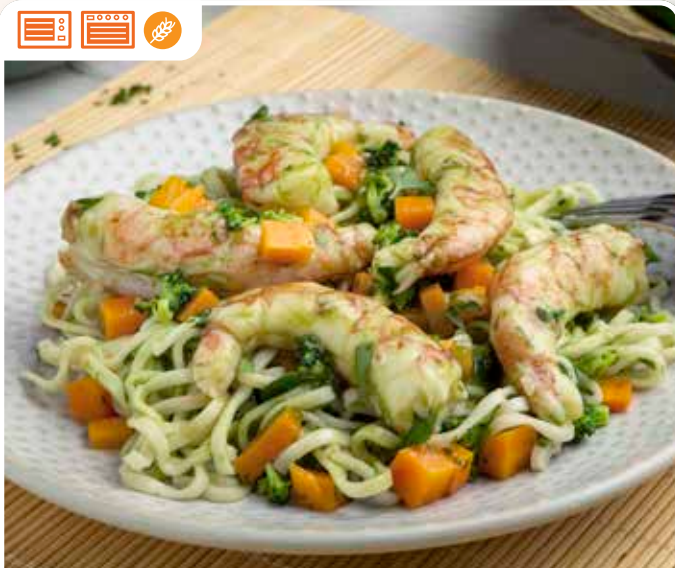


C-901 MERLUZA A LA VIZCAINA CON ARROZ

Lomos de merluza baby con piel y sin espinas, con arroz, vegetales (pimiento rojo, verde y amarillo) y salsa vizcaína.

Bandeja 300 g

4,95 €



C-903 LANGOSTINOS A LAS FINAS HIERBAS CON TALLARINES

Langostino austral, pelado y devenado con pasta tipo linguine, vegetales (brócoli y zanahoria) y salsa a las finas hierbas.

Bandeja 300 g

4,95 €



C-904 LANGOSTINO CON SALSA TOMATE Y HIERBAS Y FUSILLIS

Langostino austral, pelado y devenado con pasta tipo fusilli, vegetales (brócoli y calabacín) y salsa de tomate y hierbas.

Bandeja 300 g

4,95 €



C-984 CARRILLADA DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES

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

Estuche 300 g

7,50 €



C-915 COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BARBACOA

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

Bolsa 550 g

8,50 €



C-115 HOJALDRE DE SALMÓN Y ESPINACAS

Magnífico hojaldre relleno con trozos de lomito de salmón salar, una deliciosa bechamel y espinacas.

(140 g/u)

2,50 €/u



C-6140 CODILLO DE CERDO (COCIDO)

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.

Estuche 400 g

4,95 €



C-985 CARRILLADA DE TERNERA CON SALSA

Dos succulentas raciones. Tierna y sabrosa carne de ternera hacen de este plato un auténtico manjar. Calentar y listo.

Estuche 350 g

8,50 €



**Nota importante:**

En nuestra web: www.abordo.es, encontrará infinidad de deliciosas recetas que podrá realizar fácilmente con nuestros productos Abordo.

Recetario



Tiempo: 40 min.
FÁCIL

Fideuà

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

2/3 de bolsa de Fritura de Pescado Abordo, 15 g de ajo troceado Abordo, Azafrán natural, Caldo, 500 g de fideos nº4, Aceite de Oliva Abordo, Sal.

PARA EL CALDO:

2 zanahorias, 2 cebollas, 1 rama de Apio.

PREPARACIÓN:

Preparar el caldo: poner en una olla los ingredientes del caldo cortados a trozos pequeños. Hervir durante 15 min. a fuego alto y tapado. Quitar las verduras y reservar el caldo.

Mientras, en una paellera o sartén grande saltear el pescado junto con los ajos durante 15 min. Añadir los fideos y saltearlos 3 minutos más. Añadir el azafrán, sal al gusto y el caldo, cocer a fuego medio 10 min. o hasta que quede seco.

Acompañar con unos Corazones de Alcachofa escaldados con unas gotitas de zumo de limón.



Tiempo: 45 min.
MEDIO

Pulpo en Tempura

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Patas de pulpo cocidas, harina de tempura, aceite, patatas, all i oli.

PREPARACIÓN:

Descongelar las patas cocidas de pulpo y secar el agua sobrante. Cortar a tacos de 4 o 5 cm aprox.

Rebozar con una fina capa de tempura y freír cuanto a penas. Tan solo para que el rebozado adquiera ese color dorado.

Cocer un par de patatas, pelar y hacer rodajas gruesas para que no se rompan. Ponemos en el plato una rodaja de patata, cubrimos con una salsa casera de all i oli, ponemos otra rodaja de patata y volvemos a cubrir de all i oli.

Colocamos encima el taco de pulpo.



Tiempo: 10 min.
FÁCIL

Ensalada de Cogollos de Lechuga con Palitos de Mar y Salmón

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

4 cogollos de lechuga, 12 palitos de mar Abordo, 100 g de maíz dulce Abordo, salmón ahumado, sal, aceite, vinagre, limón.

PREPARACIÓN:

Coger una fuebnte amplia y llana.

Separar las hojas de los cogollos de lechuga y extender formando una cama. Poner encima el maíz dulce Abordo (cantidad al gusto).

Cortar en rodajas también los palitos de mar Abordo y esparcir por la fuente. Cortar unas tiras de Salmón ahumado y decorar la fuente. Aliñar al gusto con aceite y vinagre o con limón.



Tiempo: 20 min.
FÁCIL

Sepia Encebollada

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1 kg de sepias, 400 g de cebolla troceada Abordo, 300 ml de vino blanco suave, 1 Cucharada de pimienta en grano, 2 Hojas de laurel, Perejil, 5 Cucharadas de aceite de oliva, Sal al gusto.

PREPARACIÓN:

Pela y corta la cebolla en juliana. Pica el perejil. Pon una sartén fuego medio-alto y echa el aceite. Cuando esté caliente añade las sepias y las frías bien por ambos lados. Las frías unos 3 minutos por cada lado hasta que tengan una cubierta dorada.

Cuando esté frías las sacas de la sartén y las reservas. Ahora en la misma sartén añade la cebolla en juliana. Le echas un poco de sal, la hoja de laurel y la pimienta en grano. Si hace falta añade un poco mas de aceite. Lo sofrías a fuego medio hasta que la cebolla esté dorada.

Entonces agrega las sepias que habias reservado. Vierte el vino blanco y lo dejas reducir durante 5 minutos. Si quieres le puedes dar la vuelta a las sepias. Cuando el vino haya reducido retiras la sartén del fuego. Ya las puedes servir.



Canelones y Lasañas

Riquísimas especialidades de pasta, lasaña, canelones de carne o de verduras, todas hechas como en casa con ingredientes de alta calidad.

Irresistibles clásicos de la cocina italiana que harán las delicias de los más pequeños de la casa y de los no tan pequeños.

Exquisitos sabores acompañados de los mejores ingredientes bañados por una deliciosa bechamel.



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



C-808 LASAÑA DE ATÚN
Disfrute del exquisito sabor que le confiere el alto contenido en atún, de la mejor calidad.
Estuche 300 g

2,95 €



C-247 MUSSAKA
Exquisita lasaña de receta griega a base de berenjenas, carne y bechamel.
Estuche 300 g

2,95 €



C-562 LASAÑA VEGETAL
Para los que le gusta cuidarse sin renunciar al sabor y calidad de una buena lasaña. Estuche 300 g

2,95 €





C-563 CANELONES DE ESPINACAS

Deliciosos canelones rellenos de espinacas, pasas, piñones y cubiertos por una cremosa bechamel.

Estuche 300 g

2,95 €



C-320 LASAÑA DE CARNE CON BECHAMEL (1 RACIÓN)

Lasaña al más puro estilo italiano, carne de ternera y cerdo, pasta de trigo duro y una magnífica bechamel.

Estuche 300 g

2,65 €



C-65 CANELONES DE CARNE (2 RACIONES)

Estupendos canelones con la mejor selección de carne y una deliciosa bechamel.

Estuche 550 g / 2,00 €/ración

4,00 €



Heladería Tradicional

Nuestros helados se elaboran de forma artesanal y natural, con los ingredientes más selectos. Leche, nata, mantequilla de primera calidad.

Están hechos por manos expertas. Nuestros artesanos son los mejores, le invitamos a probarlo.



Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu Hogar



C-1773 GRANIZADO DE HORCHATA

Elaborado con auténtica chufa natural. Para obtener un granizado perfecto dejar en nevera o un minuto en microondas. Estuche 4 x 200 ml

C-1035 G

Refrescar con zumo Estuche 4

 Sin Gluten



C-3978 HELADO DE LECHE MERENGADA CON CANELA

Crema de helado de leche merengada, aromatizada con limón y canela. ¡Una sensación intensa y agradable!. No encontrará otra igual. Tarrina 1 L

6,95 €

 Sin Gluten



10
RACIONES

C-936 TARTA LAMINADA DE NATA Y CHOCOLATE

Conocida popularmente como "Tarta Contesa". Estuche 1 L / 0,30 €/ración aprox.

3,00 €

10
RACIONES



C-724 TARTA AL WHISKY

Típica tarta tradicional al whisky con bizcocho. En formato rectangular para facilitar el corte. Estuche 1100 ml / 0,40 €/ración aprox.

3,99 €



GRANIZADO DE LIMÓN
 Fresco y digestivo, elaborado
 con jugo natural de limón.
 Estuche 4 x 200 ml



C-1984 GRANIZADO DE CAFÉ
 Para disfrutar del café en verano de
 una manera refrescante y placentera.
 Estuche 4 x 200 ml



C-1989 GRANIZADO DE LECHE MERENGADA
 Deliciosa con su toque de limón y canela.
 Estuche 4 x 200 ml



Sin Gluten

C-3742 HELADO DE TURRÓN DE JIJONA CON TROCITOS DE TURRÓN
 Exquisito helado artesano elaborado con auténtico turrón de Jijona
 y con trocitos de ese mismo turrón.
 Tarrina 1 L

9,90 €



C-704 CASTAÑAS DE NATA
C-774 CASTAÑAS DE TRUFA

Deliciosa cobertura de chocolate, rellenas de
 auténtica y cremosa nata o trufa. Elige el sabor
 que quieras o combínalos.
 Estuche 4 x 60 ml

2,50 €

100%
Artesanal

4
 UNIDADES

C-312 SURTIDO DE HELADOS ARTESANOS
 Elaborados de la forma más artesanal. 4 sabores:
 Leche merengada, caramelo, turrón y mandarina.
 ¡Quien los pruebe repetirá!
 Estuche 4 x 125 ml

7,95 €



Postres y Meriendas

Nuestras deliciosas creaciones en pastelería, pretenden emocionarte, ofrecerte auténtico sabor, y por ello son elaboradas con los mejores ingredientes.

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

Debes de saber que nuestras especialidades dulces marcan tendencia. Un mundo de delicadeza y dulzura, creaciones tradicionales para postres, meriendas y momentos especiales.

¡Te invitamos a que lo descubras tú mismo y las disfrutes!

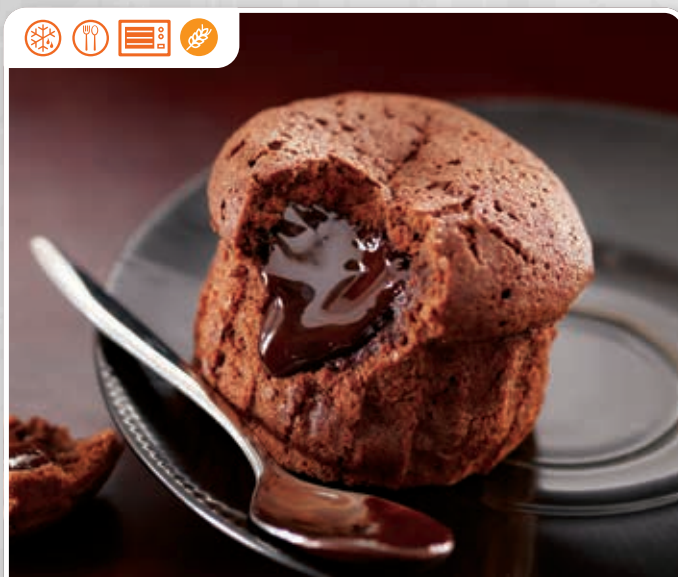


C-318 CHURROS LAZO

Deliciosos y crujientes, nuestros churros con forma de lazo, listos para freír en abundante aceite muy caliente.

Bolsa 400 g

1,25 €



C-2019 COULANT DE CHOCOLATE (RECETA MEJORADA)

Esta riquísima magdalena de chocolate con chocolate líquido por dentro te sorprenderá. Lista en 50 segundos al microondas.

Estuche 2 x 90 g / 1,48 €/u

3,25 €



C-882 DELI MOUSSE DE CHOCOLATE

Esta mousse de chocolate es perfecta para los fans del chocolate ya que tiene un sabor muy potente y su textura llena de burbujas de aire es una auténtica delicia.

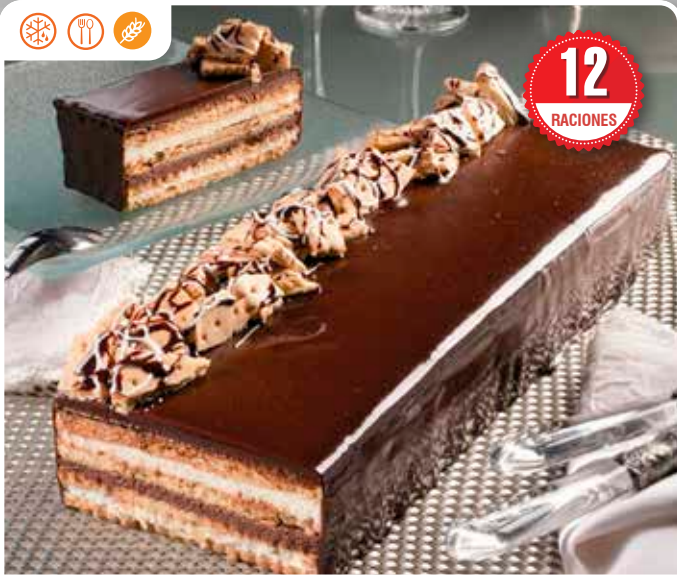
Estuche 500 g

7,65 €





Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



12
RACIONES

C-838 **TARTA DE LA ABUELA** **POR ENCARGO**

Elaborada con la receta tradicional a base de galletas. Una receta con solera y que hoy en día sigue siendo una de las más empleadas en cuanto a tartas.

Envase 1,5 kg / 2,28 €/ración aprox.

27,40 €

POR ENCARGO

C-893 **MUERTE POR CHOCOLATE**

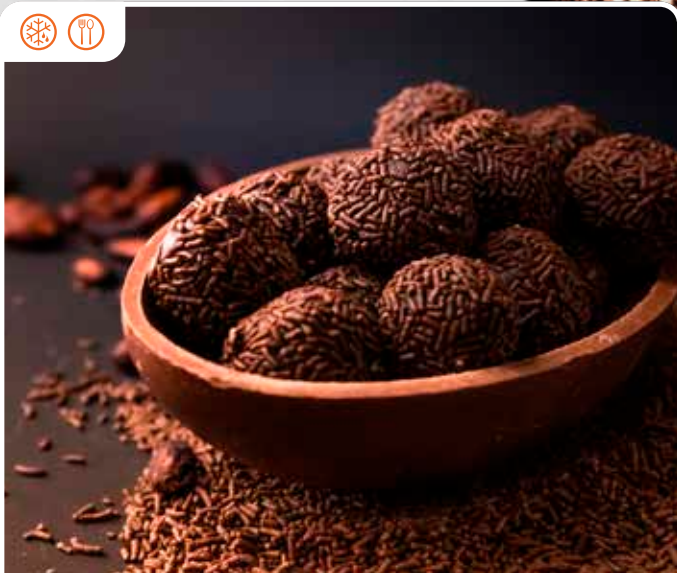
Delicioso bizcocho de chocolate, relleno con una exquisita crema de chocolate, cubierto de trufa y bañado de salsa de chocolate. Un auténtico festival de sabor y fantasía para los amantes de chocolate. 16 raciones pre-cortadas..

Estuche 2 kg / 2,28 €/ración aprox.

36,50 €



16
RACIONES



C-6328 **TRUFAS DE CHOCOLATE**

Trufas fabricadas por los mejores en su especialidad con auténtico chocolate. Estuche 15 x 15 g (250 g)

4,50 €

10
RACIONES



C-7701 **TRENZA DE NUECES Y PASAS**

La trenza original de suave hojaldrado guarda en su interior un delicioso y jugoso relleno a base de crema y frutos secos.

Estuche 500 g / 1,00 €/ración aprox.

9,95 €





C-9891 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE)
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. **Botella 2 L**

13,50 €

C-9779 ARROZ REDONDO (D.O. VALENCIA)
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. **Paquete 1 kg**

1,49 €



C-4607 CALDO DE PAELLA CON SOFRITO
El Caldo con sofrito Cremulux 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. **Brick 1 L**

2,95 €



C-4601 CALDO DE POLLO
C-4605 CALDO DE PESCADO
Caldos de pollo y pescado, listos para calentar y consumir. Elaborados con materias primas de 1ª calidad. **Brick 1 L**

1,95 €

* LOS PRODUCTOS DE DESPENSA SE VENDERÁN EXCLUSIVAMENTE JUNTO A SU PEDIDO DE ULTRACONGELADOS.

CONOCE LAS GRANDES VENTAJAS QUE TE OFRECE EL SERVICIO ABORDO HOGAR:

GARANTÍA DE CALIDAD



Si algún producto **Abordo** no te satisface, te abonamos su dinero o puedes cambiarlo por otro.

PRODUCTOS DE MÁXIMA CALIDAD



Nuestros profesionales de compras **Abordo**, seleccionan y controlan las mejores materias primas desde el origen.

PAGA CÓMODAMENTE



1. Efectivo
2. Tarjeta de crédito y débito

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE



Nuestro equipo de atención al cliente atenderá tu pedido y te lo serviremos en casa a la mayor brevedad.

TEL. 901 100 151
Pedido mínimo 15€

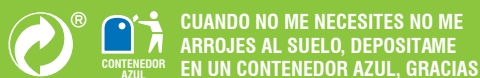


No rompamos la cadena de frío, te lo llevamos a casa.



En cumplimiento de establecido en la Ley orgánica 15/1999, **Friservice Valencia S.L.** le informa que los datos por usted aportados se incorporarán a nuestro fichero mecanizado de clientes con la finalidad de poder llevar a cabo la venta y servicio a domicilio de nuestros productos. El titular se compromete a comunicar cualquier modificación que se produzca en dichos datos. Usted podrá en cualquier momento ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en los términos legalmente establecidos mediante carta certificada adjuntando copia de su DNI dirigida al responsable del fichero : **Friservice Valencia S.L.**, con domicilio en Avd. Alquería de la mina s/n, Polígono Industrial La Mina 46200 Paiporta (Valencia).

Productos disponibles hasta fin de existencias. Precios válidos exceptuando errores tipográficos



TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:
901 100 151
www.abordo.es



Encuétranos en:
@AbordoCongelados