

# Disfruta del Verano como Te Mereces



Válido a partir del 23 de mayo de 2020, hasta nueva edición.

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



COMERCIAL: .....

TELÉFONO: .....

# BIENVENIDOS A ABORDO HOGAR



## LA CONGELACIÓN

Es la forma más sana de conservar los alimentos. La capa de agua que recubre los pescados ultracongelados, denominado glaseado, 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.

**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.

En **Abordo** siempre encontrarás atención directa, un trato personalizado y **“el mejor servicio y calidad”**. Cuando hablamos de alimentos

ultracongelados implica principalmente que no se rompa 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.



## GUÍA DE PREPARACIÓN:

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



## DESTACADOS:

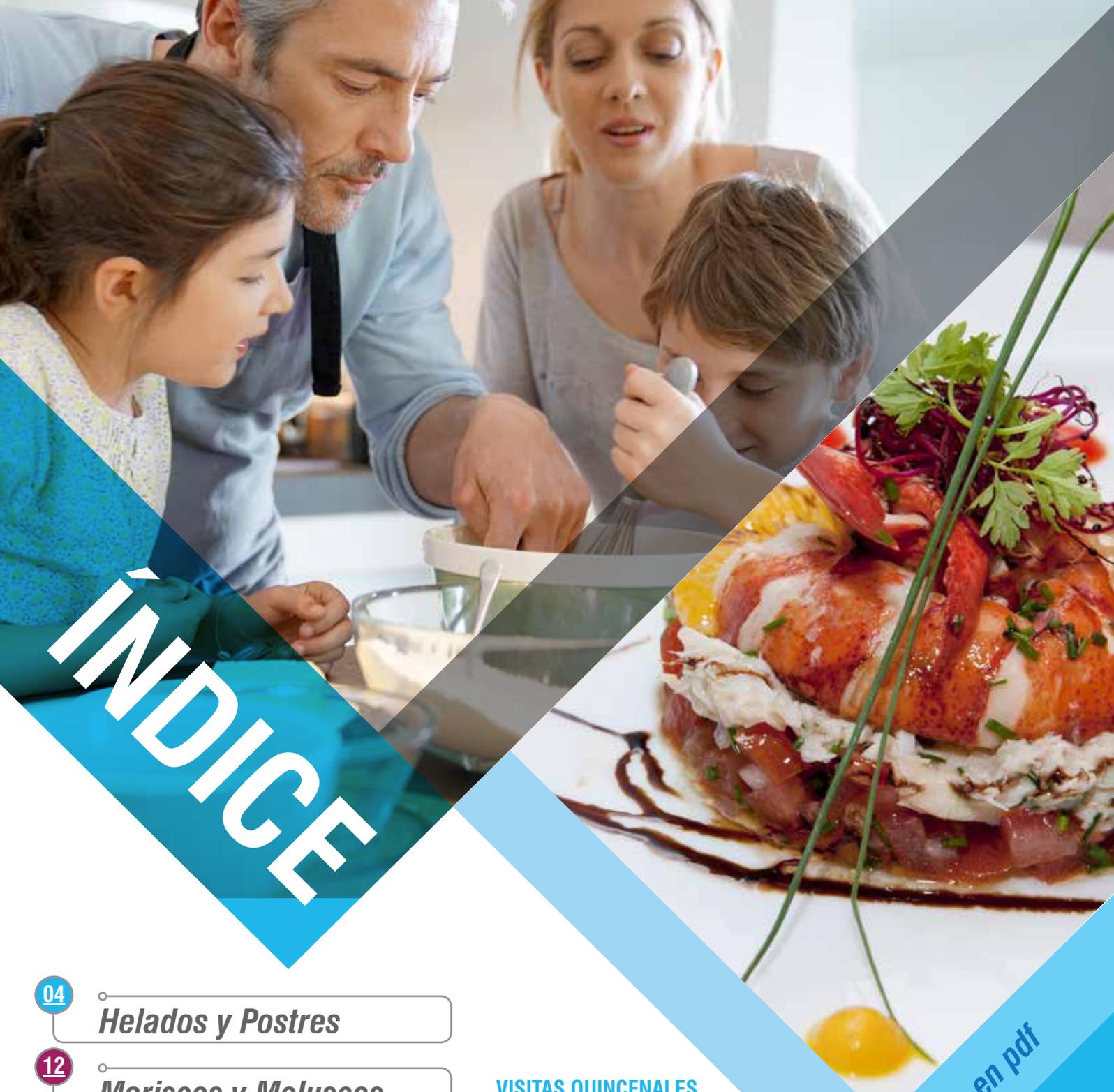


## ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias alimentarias.



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



# ÍNDICE

- 04** Helados y Postres
- 12** Mariscos y Moluscos
- 16** Pescados y Cefalópodos
- 26** Entrantes y Verduras
- 36** Precocinados y Surimis
- 44** Pizzas
- 46** Canelones y Lasañas
- 48** Platos Preparados
- 52** Carnes

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

Descarga tu catálogo en pdf



## CONSERVACIÓN:

Conservación de productos según tipo de congelador.

Estrellas	Temperatura máxima	Tiempo conservación máxima
*	-6°C	1 semana
**	-12°C	1 mes
***	-18°C	Varios meses
****	-18°C	Varios meses



# Tarrinas Gourmet

Nuestro SURTIDO de SABORES este año te sorprenderá!.

Además de tener un formato con CIERRE FÁCIL, tenemos una gran variedad, ¡NO SABRÁS CUAL ELEGIR!



## MOMENTOS DE LA VIDA

Una nueva línea de helados con un concepto único diseñado para despertar distintas sensaciones en el paladar, que ayudarán a toda la familia a mejorar cada momento del día.



Sin romper la cadena de frío  
Directamente a tu Hogar



C-1986 NATA CON NUECES  
CAMELIZADAS Nata super  
cremosa con nueces  
caramelizadas. Bote 1 L



C-8632 KIDS CHOCOLATE  
Combinación de chocolate con  
leche y crema de cacao con toque  
de avellana, tipo kinder bueno.  
Bote 1 L



C-8526 MAL DE AMORES  
Helado de chocolate intenso con  
trocitos de chocolate y sirope de  
chocolate. Es el remedio ideal  
poro esos momentos en que la  
tristeza llega a causa de una ruptura  
amorosa. Bote 1 L

Sin Gluten



C-8529 **STRACCIATELLA**  
Helado de nata con trozos de chocolate. **Bote 1 L**



C-8159 **SORBETE DE LIMÓN**  
Sorbete de limón elaborado con un 15% de zumo de limón a partir de concentrado. **Bote 1 L**

★ **4'95** € ★  
Botes  
1 Litro

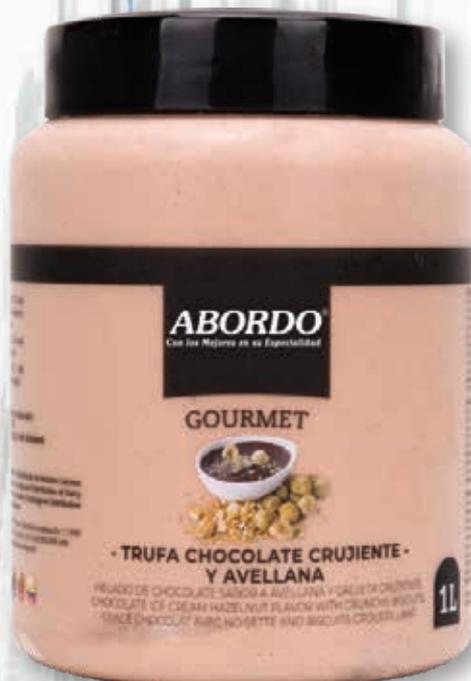


C-8528 **UNICORNIO**  
Helado con sabores, de golosinas como sandía, naranja y plátano. Llenará de sabor y magia el día de cualquiera que lo pruebe. ¡Simplemente mágico! **Bote 1 L**

 Sin Gluten



**Nota importante:**  
Consulta con tu asesor de producto la disponibilidad de sabores.



C-8634 **CHOCOLATE CRUJIENTE Y AVELLANA**  
Helado con sabor a los bombones Ferrero. **Bote 1 L**



C-1977 **KIDS CHOCOLATE BLANCO**  
Y por qué no. Para aquellos que el chocolate blanco es pura pasión. **Bote 1 L**



**12**  
UNIDADES

**C-7634 SURTIDO DE SUPER BOMBONES**

Dispone de una gran variedad para elegir el que más le guste. Doble caramelo, almendrado, chocolate blanco y nata.  
Surtido 12 unidades x 110 ml / 1,25 €/u

**15,00 €**

# Surtidos Helados

**C-7636 SURTIDO CONOS**

Dos conos de cada sabor: Vainilla y Chocolate, Fresa y Nata, Turrón y Chocolate Brownie.

Surtido 8 unidades 160 ml / 1,11 €/u

**8,95 €**

Sin Gluten



**24**  
UNIDADES

**C-7635 SURTIDO DE POLOS DE LECHE**

Dese un capricho y disfrute de los sabores más deliciosos. ¿Se va a poder resistir? 8 de cada sabor: Fresa, chocolate y vainilla.

24 unidades x 55 ml / 0,53 €/u

**12,75 €**



**8**  
UNIDADES

C-7158 **SURTIDO DE HELADOS SIN AZÚCAR**

3 Big Bombón Nata Triple Sin.

4 Conos de Nata y Chocolate.

6 Mini Bombón Almendrado.

Surtido 13 unidades 1110 ml / 1,00 €/u

12,95 €



SIN LACTOSA  
SIN GLUTEN  
SIN AZÚCAR

13  
UNIDADES



SIN  
AZÚCAR  
AÑADIDO

Sin Gluten



24  
UNIDADES

C-7633 **SURTIDO POLOS DE HIELO**

Refrescantes polos de Horchata, Naranja y Limón. ¡Unos sabores espectaculares!

Estuche 24 x 80 ml / 0,58 €/u

13,95 €

Sin Gluten



22  
UNIDADES

C-7638 **SURTIDO POLITOS DE FRUTAS**

12 Ice Tornado.

10 Politos Mini Fruits.

Surtido 22 unidades 1280 ml / 0,54 €/u

11,95 €

C-7640 **SURTIDO DE HELADOS MINIS**

12 Mini Conos de Vainilla y Chocolate

8 Mini Bombones Surtidos

6 Mini Sándwich de Stracciatella.

Surtido 26 unidades 1270 ml / 0,54 €/u

13,95 €

26  
UNIDADES





# 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**



**10**  
RACIONES

## C-724 TARTA AL WHISKY

Típica tarta tradicional al whisky con bizcocho. En formato rectangular para facilitar el corte.

Estuche 1100 ml / 0,38 €/ración aprox.

**3,75 €**



**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 €**



**4**  
UNIDADES

**100%**  
Artesanal

## C-312 SURTIDO DE HELADOS ARTESANOS

Elaborados de la forma más artesanal. 4 sabores: Leche merengada, caramelo, turrón y mandarina.

¡Quien los prueba repetirá!

Estuche 4 x 125 ml

**7,00 €**

C-715 **TARTA MAGISTRA**

Se trata de una tarta helada, compuesta por doble capa de helado de nata, otra de toffe. Con cobertura de finas láminas de chocolate.

Estuche 850 ml / 1,00 €/ración aprox.

5,00 €



 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



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

7,95 €

 Sin Gluten

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 combinalos.

2 Estuches 4 x 60 ml

5,00 €





# 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!



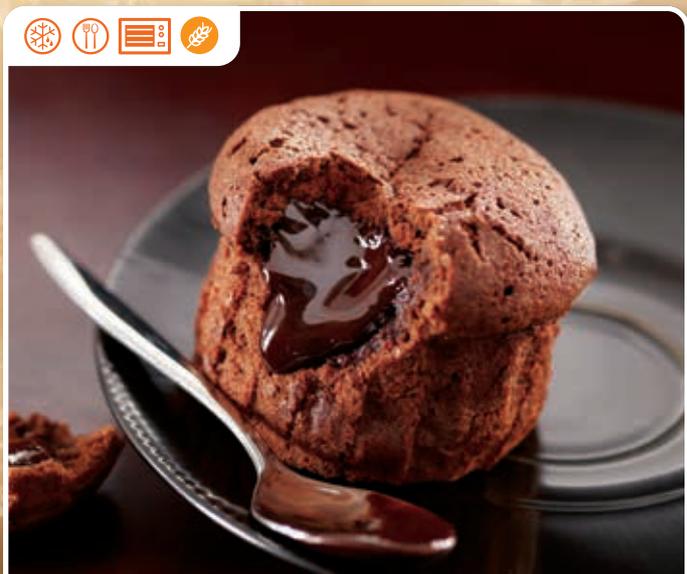
Sin romper la cadena de frío  
Directamente a tu **Hogar**



## C-3706 PROFITEROLES DE NATA

Rellenos de rica nata. Un bocado perfecto para terminar una comida o cena especial. **Bolsa 200 g**

**1,50 €**



## 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**

**2,95 €**



## C-893 TARTA MUERTE POR CHOCOLATE (POR ENCARGO)

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.

**2 kg**

**34,00 €**

**PRECORTADA**



**16**  
RACIONES



**10**  
RACIONES

**C-470 TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS**

Tradicional y deliciosa, con el sabor de los arándanos naturales en esta refrescante tarta con base de galleta.

Estuche 500 g / 0,90 €/ración aprox.

**9,99 €**



**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.

Estuche 1500 g

**24,00 €**



**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 €**



**8**  
RACIONES

**C-882 MOUSSE DE CHOCOLATE**

Deliciosa tarta de mousse de chocolate. Un postre perfecto en todos los sentidos.

Estuche 500 g

**6,95 €**



**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 / 1,15 €/ración aprox.

**9,95 €**

**10**  
RACIONES





**Nota importante:**

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



# 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.

### 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-616 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.

(55/70 pzas./kg) Estuche 1 kg aprox.

**24,50 €/kg**



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



**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-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

9,50 €



**C-386 COLAS DE GAMBÓN (SIN PIEL)**  
Colas de gambón desvenadas y sin piel. Especial para gambas al ajillo.  
Bolsa 800 g

19,95 €



**C-3684 GAMBONES GRANDES**  
Gambón ultracongelado en alta mar, 1º calidad, un  
marisco muy versátil, se adapta a cualquier forma  
de cocinar, plancha, cocido, arroces, etc.  
(20/30 pzas./kg) Estuche 2 kg

14,95 €/kg





**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-54 CIGALAS**

Tamaño especial para cocinar en cualquier típico plato como, bullabesa, mariscadas, arroces, etc Consulta disponibilidad con tu asesor de producto. (8/10 pzas.) Estuche 400 g

15,35 €



**C-138 GALERAS GRANDES**

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

5,95 €



**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-636 ROJOS BRILLANTES**

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

24,95 €



**Nota importante:**

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



**C-89 TELLINAS LIMPIAS**

*Tellinas limpias de arena, pasteurizadas y ultracongeladas.*

**Bolsa 2 x 250 g**

**10,00 €**



**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 €**



**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 €**



**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-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 2 x 500 g**

**5,80 €**

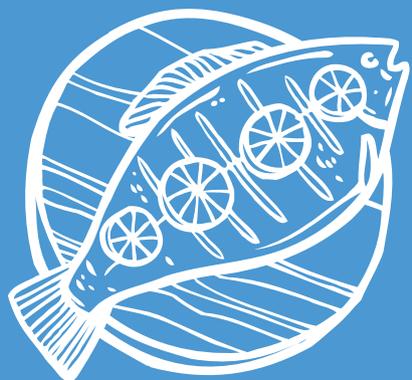


**C-124 MEJILLONES GRANDES COCIDOS SIN CONCHA**

*Solo la carne del mejillón. De esta manera, podrá utilizarlos en ensaladas, guisos o fondos de pescado sin que suelten tierra.*

**Bolsa 2 x 300 g**

**7,00 €**



# 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.



## C-3855 BOQUERÓN LIMPIO Y SIN CABEZA

Boquerón tamaño mediano, especial para poner en vinagre y frituras.  
 (40/60 piezas/kg) Bolsa 1 kg

**7,95 €**



### Nota importante:

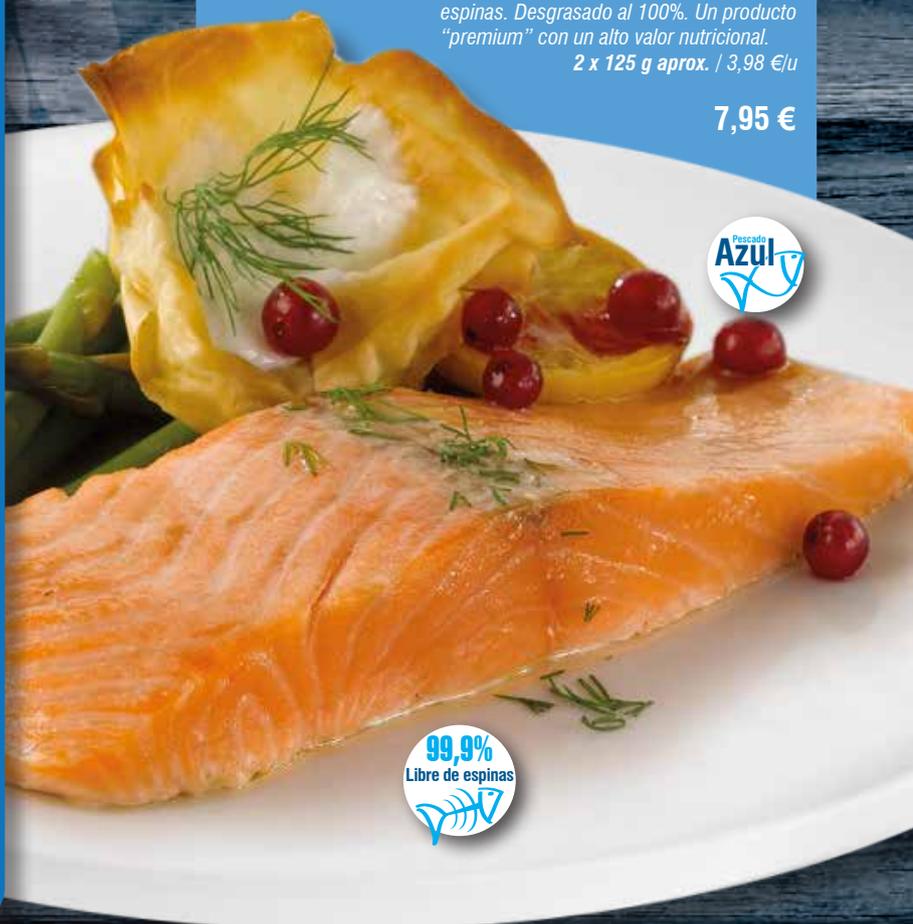
Los precios y pesos que indicamos en nuestros pescados son netos, sin el glaseado de protección.



## 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 €**



Directamente a tu Hogar  
Sin romper la cadena de frío



99,9%  
Libre de espinas



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. / 2,48 €/u

4,95 €



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

3,25 €



99,9%  
Libre de espinas

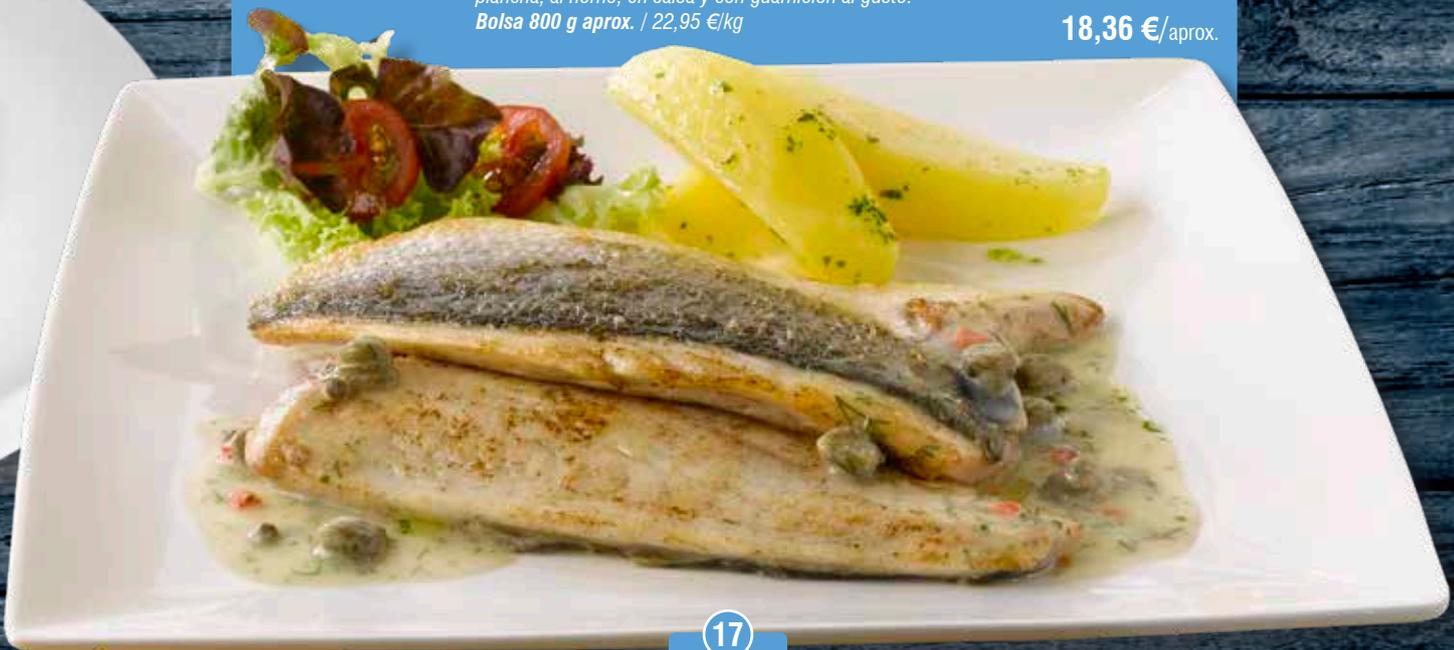
\*C-5008 **EMPERADOR (LOMOS SELECTOS A CORTADAS)**  
Estos magníficos lomos los seleccionamos uno a uno para garantizarle siempre la máxima calidad.  
(3/5 pzas.) Bolsa 800 g aprox. / 18,50 €/kg

14,80 €/aprox.



C-7182 **FILETES DE DORADA**  
Se trata de un filete de pescado azul 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. / 22,95 €/kg

18,36 €/aprox.





**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 360 g

**4,19 €**



**Desespinado**

**99,9%**  
Libre de espinas



**Al punto de sal**

**C-1795 LOMOS DE BACALAO**

Estupendos lomos de bacalao *Gadus Morhua*, al punto de sal según la tradición en Islandia. Sacados de bacalao de más de 2000 g (IWP) desespinaos, muy especiales para platos tradicionales como el bacalao al pil-pil.

(200/300 g/pieza) Caja 2 kg / 4,99 €/u aprox.

**19,95 €/kg**



**Desespinado**

**99,9%**  
Libre de espinas



**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 / 3,48 €/u

**6,95 €**

**99,9%**  
Libre de espinas



**Al punto de sal**



**C-37 LOMITOS DE BACALAO**

Lomitos de bacalao al punto de sal. Especial para freir y guisos.

Bolsa 850 g

**10,95 €**

El bacalao es una de las especies marinas más comerciales del mundo, y es posiblemente el pescado más consumido de Europa. Se localiza en el Atlántico norte, desde Carolina del norte hasta Groenlandia y desde el Golfo de Vizcaya hasta el canal de la Mancha.

Es un pescado Blanco muy recomendado por su bajo contenido en grasa, lo que le convierte en un alimento perfecto en las dietas hipocalóricas.

# Directamente a tu Hogar

Sin romper la cadena de frío



### Nota importante:

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



### 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.) / 19,95 €/kg

9,98 €/u aprox.



### C-3653 COLAS DE RAPE MEDIANO LIMPIO

Colas de rape medianas limpias, sin cabeza, sin piel y sin visceras. Especial para parrilladas, salsas, guisos varios, etc. (Piezas 150/300 g) Bolsa 640 g

6,95 €



### 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 €



99,9%  
Libre de espinas

### 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

5,65 €



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. / 22,95 €/kg

18,36 €/aprox.

99,9%  
Libre de espinas





**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. / 14,65 €/kg

11,72 €/aprox.



**C-5026 PESCADILLA SIN CABEZA (TRONQUITO)**

Al limón, a la plancha, con arroz... muy fáciles de preparar. Variedad Capensis.

Bolsa 1 kg aprox.

7,49 €/kg



**C-5010 RODAJAS DE MERLUZA AUSTRALIS**

Disfrute con estas rodajas, consideradas las de mayor calidad de su especie.

Bolsa 800 g aprox. / 17,60 €/kg

14,08 €/aprox.



Directamente a tu Hogar  
Sin romper la cadena de frío



99,9%  
Libre de espinas



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 vísceras, listo para cocinar.  
(150/200 g/pieza) / 25,95 €/kg

5,19 €/u aprox.



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

6,95 €



**Nota importante:**

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



C-5020 **SOLOMILLOS DE MERLUZA (VARIEDAD CAPENSIS)**

Magnífico solomillos de merluza de la mejor variedad. Desespinado.  
(5/7 piezas.) Bolsa 800 g aprox. / 16,95 €/kg

13,56 €/aprox.

99,9%  
Libre de espinas





**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**

**11,65 €**



**C-7228 FUMET DE MARISCO**

El fumet de marisco es una base deliciosa para cualquier plato de marisco. Se puede emplear para arroces, sopas, fideuá, salsas. Para darle el toque a cualquier receta. **Tarrina 1 L**

**8,49 €**

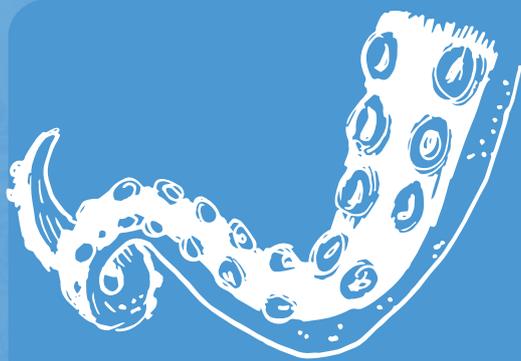


**C-228 PREPARADO PARA PAELLA DE MARISCO**

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 €**

# Mezclas y Preparados



# 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.

Siguiendo nuestra filosofía de calidad te garantizamos la procedencia de los mejores caladeros del mundo.

Su consumo favorece el sistema inmunológico, además de colaborar en la formación de huesos, cartilagos y dientes.



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



### C-260 PULPITO ENTERO

Pulpos 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**

**9,50 €**



### 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**

**10,00 €**



### 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-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.

**10,95 €/kg**



**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. / 18,50 €/kg

**14,80 €/aprox.**



**Nota importante:**

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



**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

**10,65 €**

Directamente a tu Hogar  
Sin romper la cadena de frío



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. /19,95 €/kg**

**7,98 €/aprox.**



C-3169 **SEPIA PEQUEÑA**

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

**Bolsa 640 g**

**11,75 €**



C-101 **ANILLAS DE POTA**

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

**Bolsa 525 g**

**7,45 €**



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**

**10,95 €**



# Dieta Equilibrada

**SALTEADOS, ENSALADAS y REVUELTOS**

Las ensaladas que te presentamos están realizadas con los mejores ingredientes.

Puedes descongelar, aliñar y consumir solas o añadir las a tu ensalada favorita.

Solamente con añadir un poco de aceite y sal al gusto para saltear de 3 a 5 minutos y podrás saborear de un fabuloso primer plato.

## MODO DE EMPLEO

### Revueltos y Salteados sin arroz

1. Sin necesidad de descongelar, verter el producto en una sartén y añadir un poco de agua y sal.
2. Tapar y cocer a fuego lento durante 3/4 minutos.
3. Destapar e incrementar la potencia del fuego y dejar que se consuma el agua.
4. Para los salteados añadir aceite y saltear durante 2/3 minutos.
5. En los revueltos añadir huevo batido y mezclar.



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



### C-7155 SALTEADO CAMPESTRE

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.

Bolsa 1 kg

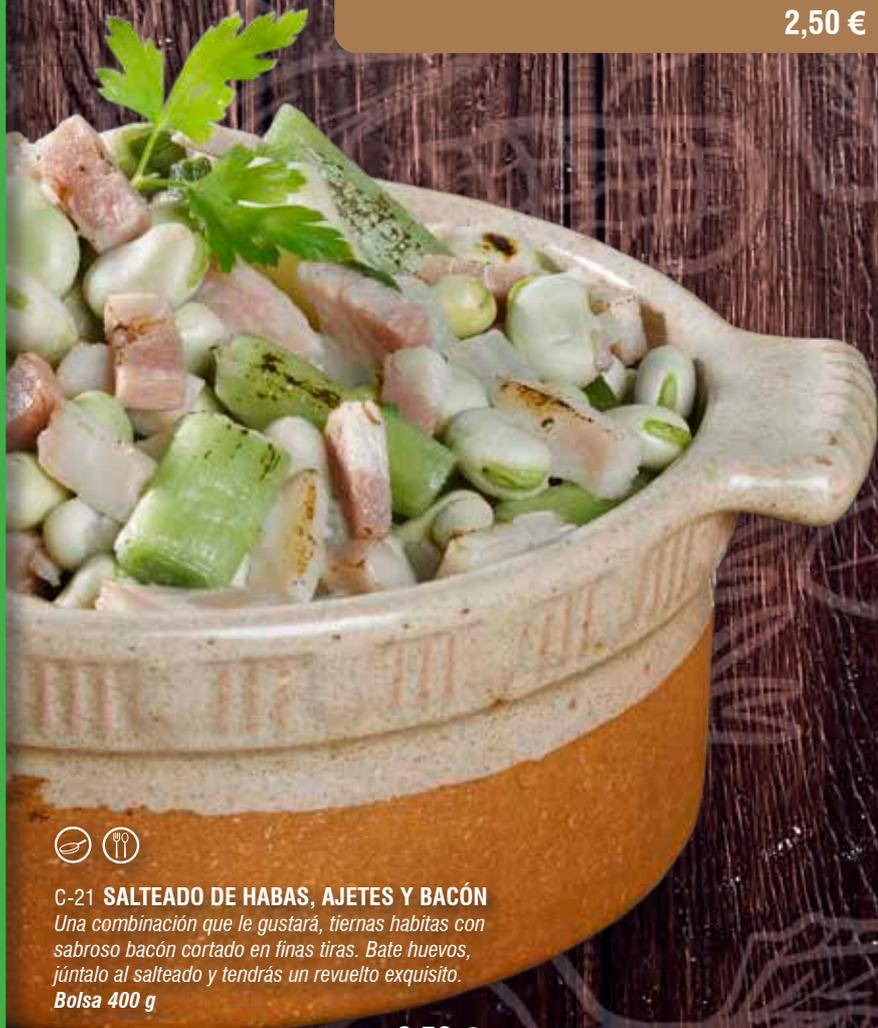
**3,95 €**



### 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

**2,50 €**



### 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

**3,50 €**



**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-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

2,00 €



# Ensaladas y Revueltos

Para llevar una alimentación saludable, los especialistas en nutrición recomiendan incluir varias porciones de verduras cocidas y crudas. Sin embargo, estos son los principales nutrientes ausentes en nuestra dieta diaria.

Las ensaladas y revueltos de Abordo son muy fáciles de preparar, por su elevado contenido en agua y otros nutrientes esenciales para nuestro organismo, sacian nuestra hambre y sed de una manera considerable; contribuyen a mantener la piel bien nutrida e hidratada.



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



## C-368 ESPECIAL CÓCTEL Y ENSALADAS

Gambas cocidas y rodajas de palitos de cangrejo, échale un poco de mayonesa y perfecto para tus ensaladas.

Bolsa 300 g

**3,75 €**



## C-6360 SALPICÓN DE MARISCO

Clásica receta que le sorprenderá. Rodajas de calamar y pulpo cocido, mejillones, gambas cocidas peladas y surimi. Descongelar y aliñar al gusto.

Riquísimo. Bolsa 1 kg

**10,75 €**



## C-34 ENSALADA CON POLLO

Tiras de pollo asadas, maíz dulce, papaya troceada, pasas y zanahoria en tiras.

Bolsa 300 g

**3,00 €**

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-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

3,50 €



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

3,50 €





# 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-6772 **BRÓCOLI**

Pequeños y tiernos. Una de las verduras más sanas y nutritivas.

Bolsa 1 kg

2,95 €

## 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-8761 **MENESTRA DE LA HUERTA DE NAVARRA**

Alcachofas, cardos, judías planas, champiñones enteros, espárragos, zanahorias a rodajas, guisantes y coliflor.

Bolsa 1 kg

3,85 €



**C-8012 ENSALADILLA RUSA**

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

**2,30 €**



**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-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 €**



**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 €**



# Verduras Fuente de energía

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-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-8179 COLIFLOR

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

Bolsa 1 Kg

2,80 €



## C-8019 GUISANTES EXTRAFINOS

Los más apreciados por su extraordinario sabor dulce y muy tiernos.

Bolsa 1 kg

3,30 €

Directamente a tu Hogar  
Sin romper la cadena de frío



**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-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.

Bolsa 1 kg

2,30 €

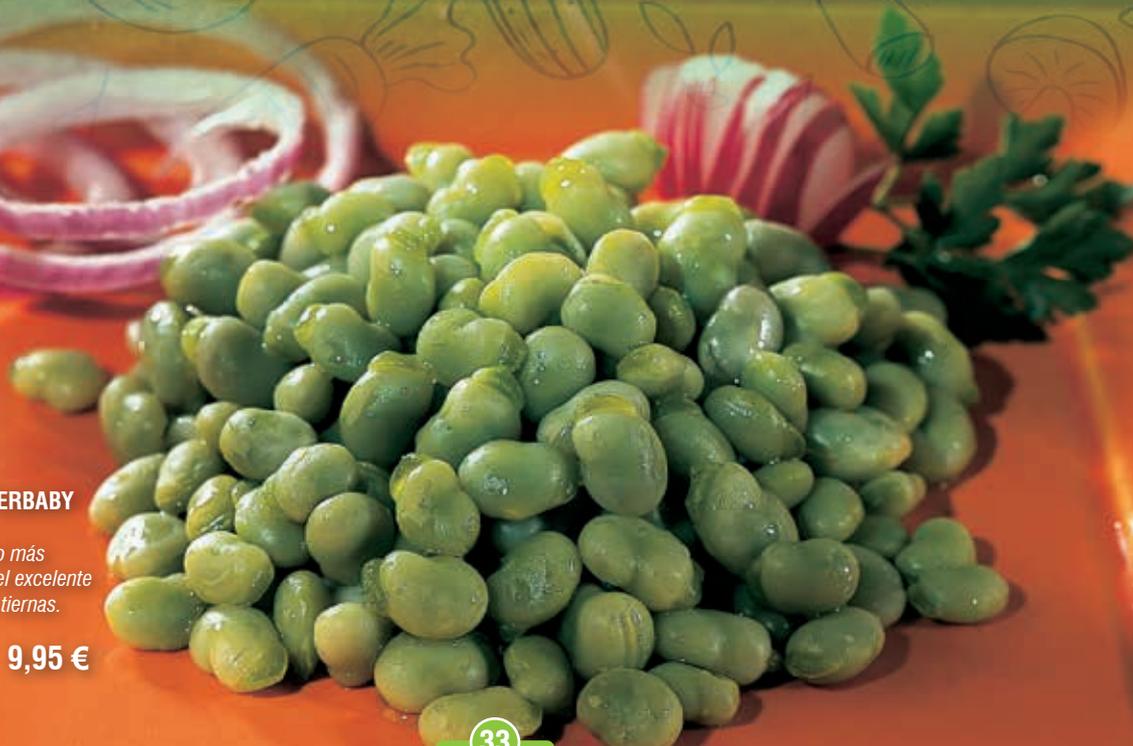


**C-3857 HABITAS SUPERBABY**

De la mejor variedad, seleccionamos el tamaño más pequeño que determina el excelente sabor y textura. Las más tiernas.

Bolsa 1 kg

9,95 €





**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-8024 JUDÍAS VERDES PLANAS**

Judía limpia de tierra y troceada. Lista para cocinar.

Bolsa 1 kg

**2,60 €**



**C-8026 JUDÍAS MUY FINAS ENTERAS**

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

Bolsa 1 kg

**2,95 €**



**C-525 MAIZ DULCE**

Maíz grano, dulce grado AA y A, con una mínima cocción y con un gran sabor natural. Descongelar y consumir.

Bolsa 450 g

**1,25 €**



**C-92 AJOS TIERNOS TROCEADOS**

Limpios de hojas duras, solo lo más tierno, listos para cocinar.  
Bolsa 300 g

**2,10 €**



**C-60 PUNTAS DE ESPÁRRAGOS VERDES EXTRA**

Solos o combinados con un sinfín de alimentos, son deliciosos y muy saludables.  
Bolsa 300 g

**3,25 €**

**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-69 ALCACHOFAS CORTADAS**

Contiene elevadas proporciones de hierro y calcio.  
Muy recomendables para diabéticos.  
Bolsa 400 g

**2,50 €**



**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 pruebas no podrás parar! Bolsa 500 g

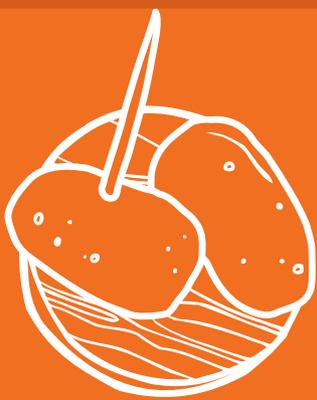
**2,95 €**



**C-592 WAKAME**

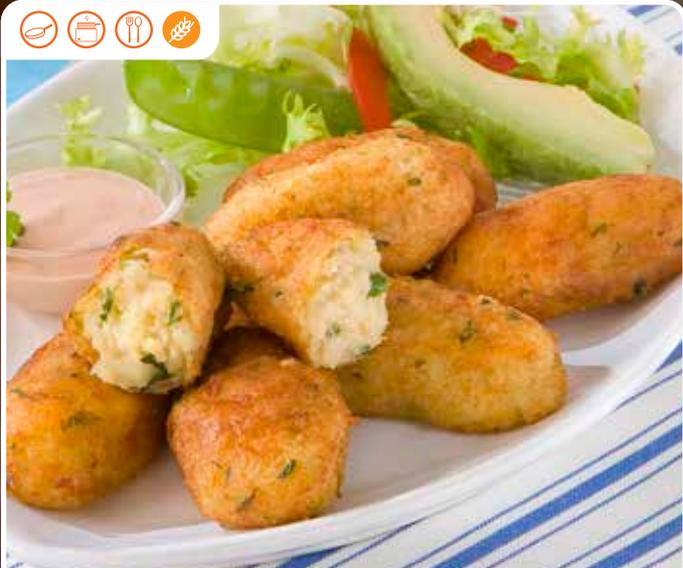
Cuidate e incluye este superalimento en tu dieta. El alga Wakame aporta calcio, yodo, hierro y ácido fólico. Puedes prepararla en ensalada con pepino, salsa de soja y vinagre rebajado con agua. Añade semillas de sésamo.  
¡Deliciosas! Bolsa 1 kg

**7,95 €**



# Albóndigas Croquetas y Bocaditos Caseros

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



## C-798 ALBÓNDIGAS CASERAS DE BACALAO

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

Bolsa 1 kg

7,65 €



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

## C-4121 CROQUETAS DE ESPINACAS Y GAMBAS

## C-4341 CROQUETAS DE IBÉRICOS

## C-4122 CROQUETAS DE PUCHERO

(7/8 u. aprox.) Bolsas 250 g / 0,31 €/u aprox.

2,50 €



Muy rápidas de freír por su pequeño tamaño. Recetas elaboradas como siempre.

## C-877 BOCADITOS DE SETAS

## C-1878 BOCADITOS DE CABRALES

(11/13 u. aprox.) Bolsas 200g / 0,17 €/u aprox.

2,00 €



**C-358 PATATAS CORTE GRUESO**

Patatas pre fritas. La mejor variedad. Corte especial 9x9 tipo burger.

Bolsa 1 kg

1,90 €



**C-395 PATATAS PREMIER CRINKLE**

Patatas de corte ondulado. Pre fritas y ultracongeladas. Con corte ondulado para aumentar la textura crujiente.

Bolsa 1 kg

2,75 €



**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-214 PATATAS GAJO (CRUJIENTES)**

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

Bolsa 1 kg

3,45 €



**C-389 PATATA "CRIS CROSS"**

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

Bolsa 750 g

2,95 €



**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

2,95 €



# Tan Sabrosos como Prácticos

## EMPANADOS

Deliciosos quesos de primera calidad, empanados con pan rallado, huevo batido y de nuevo pan rallado de manera que se queden bien cubiertos y seguidamente ultracongelados, listos para freír en cantidades pequeñas hasta que adquiera un color dorado. Realizados con materias primas de primera calidad. Un bocado exquisito para su paladar todo el año.

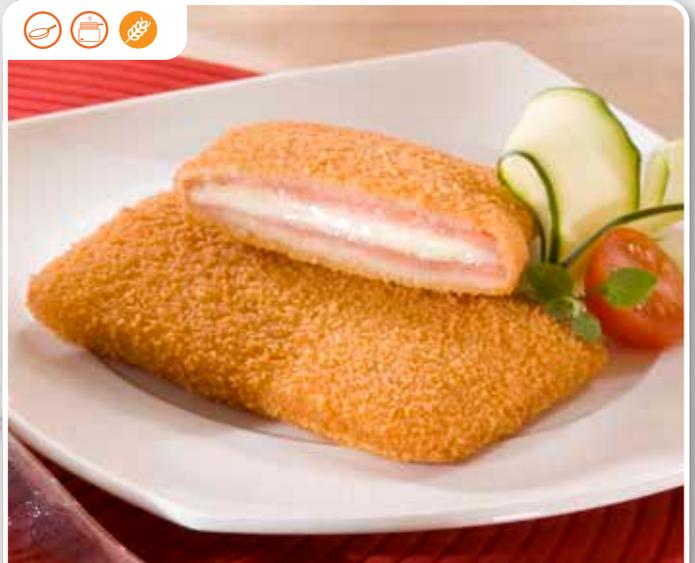


Sin romper la cadena de frío  
Directamente a tu Hogar



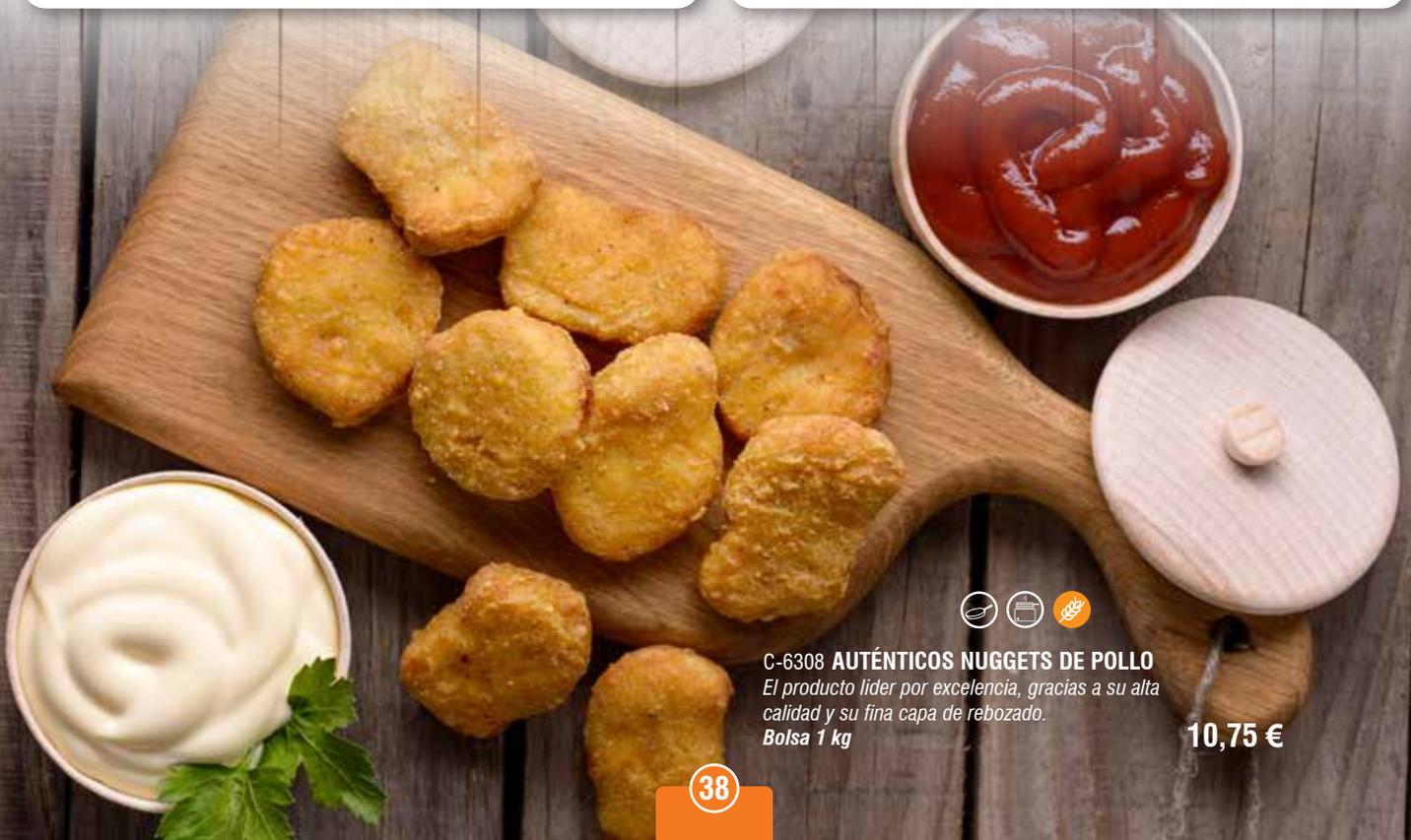
C-7823 **SOLOMILLOS DE POLLO REBOZADOS CON CORN FLAKES**  
Con un empanado crujiente. Ideal como guarnición o aperitivo.  
Bolsa 1 kg

10,75 €



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 €

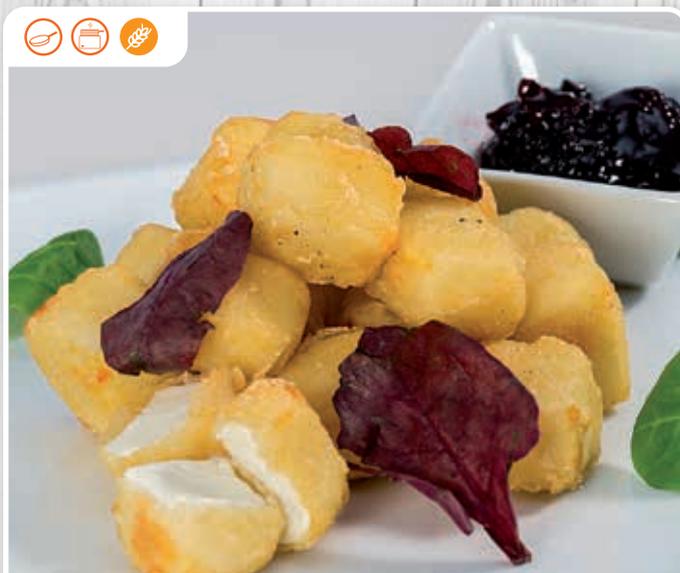


C-6308 **AUTÉNTICOS NUGGETS DE POLLO**  
El producto líder por excelencia, gracias a su alta calidad y su fina capa de rebozado.  
Bolsa 1 kg

10,75 €

# Quesos Naturales

## EMPANADOS



### C-898 QUESO FRESCO TEMPURA

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

Bolsa 220 g

4,19 €



### 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.

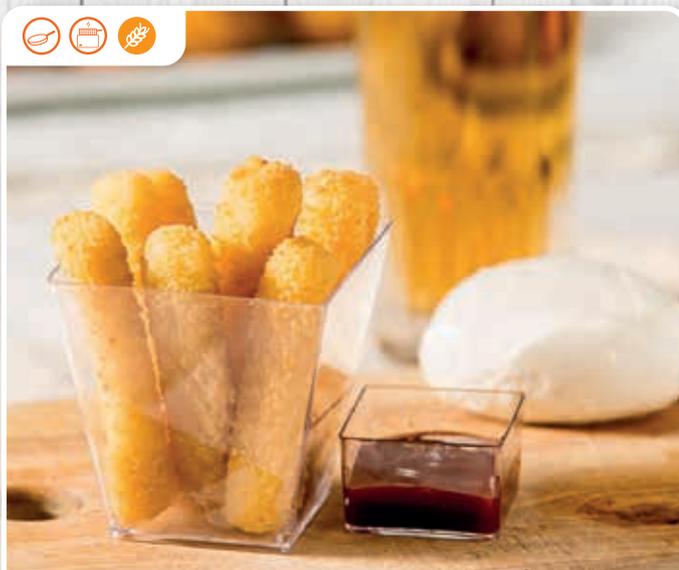
3,90 €

### C-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 €

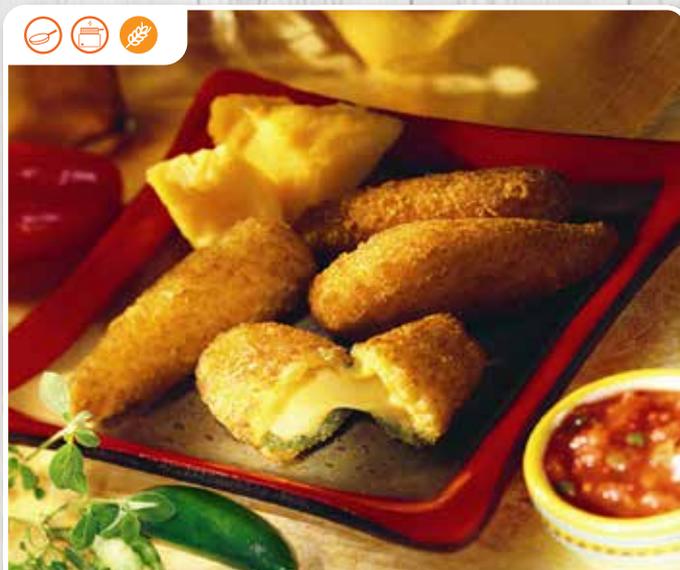


### C-863 FINGERS DE MOZZARELLA

Varitas de mozzarella 100% empanadas con una crujiente capa.

Bolsa 180g

2,95 €



### 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.

3,50 €



# 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 prefitos pueden cocinarse al horno.



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



### C-830 CHIPIRÓN ENHARINADO

Apetitosos chipiróns, de una carne gustosa y delicada, enharinados y prefitos.

Bolsa 300 g

3,95 €



### 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

12,95 €



### 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

**6,85 €**



**C-326 MINI EMPANADILLAS DE ATÚN**

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

Bolsa 400 g

**2,25 €**



**C-6473 PESCADITO ENHARINADO**

Directo del congelador a la freidora, sin nada de trabajo y sin ensuciar.

Bolsa 500 g

**3,15 €**



**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. / 1,66 €/u

**9,95 €**





# 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 €**



**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 €**



## 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

**3,30 €**

# 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



### Mi Cliente Recomendado



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

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

Nombre y apellidos:

Nombre y apellidos:

Dirección:

Dirección:

Población:

Código Postal:

Población:

Código Postal:

Teléfono/ Móvil:

Teléfono/ Móvil:

Correo electrónico (email):

Correo electrónico (email):

Código de Cliente Abordo:

Código de Cliente Abordo:

Recuerda que Abordo te agradece que nos recomiendes y por ello te obsequiamos con un Cheque Regalo.

Recuerda que Abordo te agradece que nos recomiendes y por ello te obsequiamos con un Cheque Regalo.

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.

# Pizzas Italianas



## C-4022 PIZZA BOLOÑESA

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

Estuche 350 g

3,10 €



## C-4017 PIZZA 4 QUESOS

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

Estuche 345 g

3,10 €



## C-4018 PIZZA DE ATÚN

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

Estuche 370 g

3,10 €



## C-4025 PIZZA CAPRICCIOSA

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

Estuche 370 g

3,10 €



## C-4016 PIZZA DE JAMÓN Y QUESO

Auténtica pizza con base fina y abundante relleno.

Estuche 350 g

3,10 €



## 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

3,10 €



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



C-4026 **PIZZA ROMANA EXTRA CROCCANTE**

Deliciosa pizza elaborada con ingredientes de 1ª calidad.  
Tomates, aceitunas, mozzarella, anchoas, alcaparras y salsa de tomate. **Estuche 330 g**

**3,10 €**



C-4028 **GOURMET FORNO A LEGNA PROVOLONE E FUNGHI**

Auténtica pizza, con una textura crujiente tras el horneado.  
**Estuche 400 g**

**3,59 €**



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**

**3,59 €**



# 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.



## C-563 CANELONES DE ESPINACAS

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

Estuche 300 g / 2,00 €/ración

2,95 €



## 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 €

Directamente a tu Hogar  
Sin romper la cadena de frío



**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-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-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-247 MUSSAKA**

Exquisita lasaña de receta griega a base de berenjenas, carne y bechamel.

Estuche 300 g

**2,95 €**





# Arroces y Fideuás

Reunimos las mejores recetas tradicionales de arroces de nuestra tierra.

Elaboradas con los mejores ingredientes y con todo el cariño y tradición del auténtico sabor Mediterráneo.

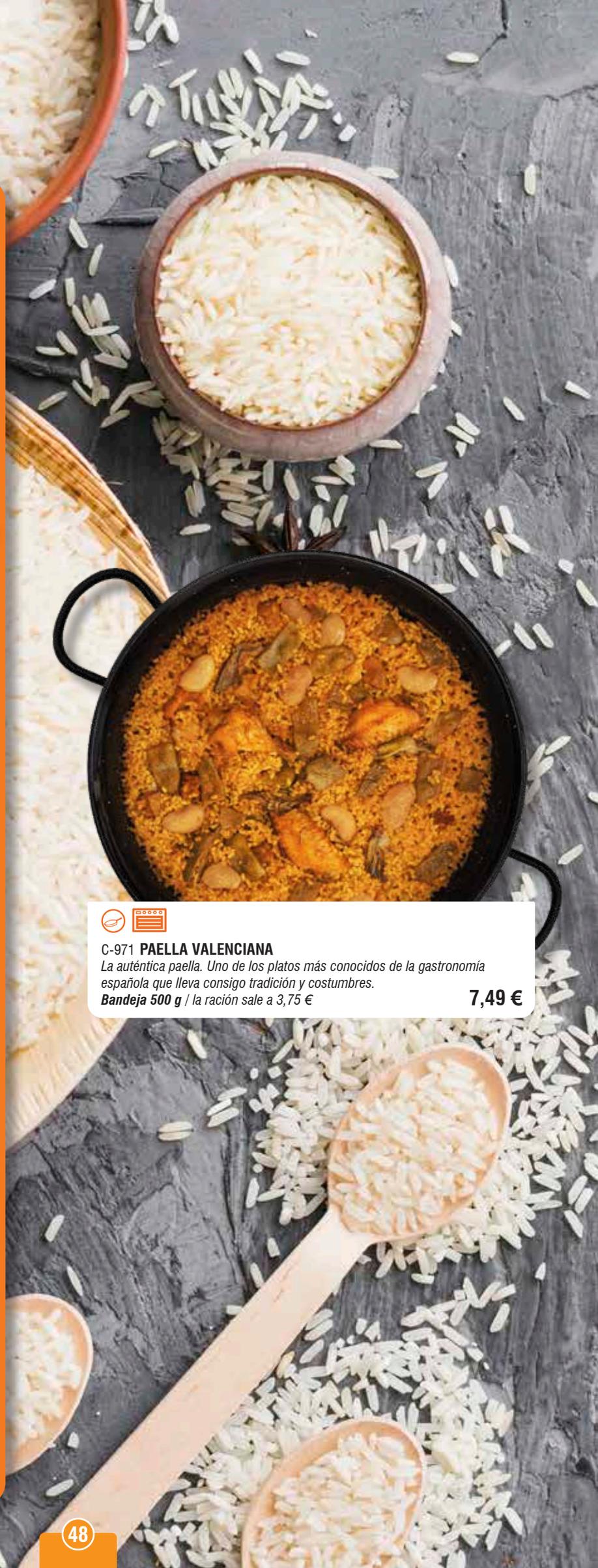
¡Disfrútelos!

*Estas paellas son tan sencillas y rápidas de preparar como seguir estos pasos:*

- Vaciar el contenido de la bandeja en una paella de 30 cm aprox.
- Llenar la misma bandeja hasta arriba (600 ml) de agua o caldo hirviendo (+90º) y remover uniformemente.
- Poner a hervir a fuego fuerte entre 4/5 min aprox. (según tamaño del fuego) y rectificar a gusto de sal.
- Cuando evapore y empiece a asomar el arroz, bajar a fuego mínimo. Se puede terminar en el fuego o en el horno a (180º) entre 8/10 min aprox.

**Dejar 2 minutos... y listo!!!**

*\* Paella no incluida*



## C-971 **PAELLA VALENCIANA**

*La auténtica paella. Uno de los platos más conocidos de la gastronomía española que lleva consigo tradición y costumbres.*

**Bandeja 500 g / la ración sale a 3,75 €**

**7,49 €**

Directamente a tu Hogar  
Sin romper la cadena de frío



C-786 **ARROZ NEGRO**

Esto es cosa del calamar, que gracias a su tinta, nos permite elaborar un delicioso arroz. **Bandeja 500 g** / la ración sale a 3,75 €

**7,49 €**



C-585 **ARROZ AL HORNO**

Un plato de interior. Saborea su embutido tanto en la playa como en la montaña. **Bandeja 500 g** / la ración sale a 3,75 €

**7,49 €**



C-578 **ARROZ A BANDA**

Una receta tradicional sencilla y sabrosa. No olvides el alioli para darle su toque único. **Bandeja 500 g** / la ración sale a 3,75 €

**7,49 €**



C-569 **FIDEUÁ DE MARISCO**

Pasta de fideo y toda la tradición del Grao de Gandía en tu plato. **Bandeja 500 g** / la ración sale a 3,75 €

**7,49 €**



**(BAJO PEDIDO)**

C-908 **ARROZ ROJO DE CARABINEROS**

El secreto está en la cabeza. Máximo sabor de los mejores productos. **Bandeja 500 g** / la ración sale a 6,25 €

**12,49 €**



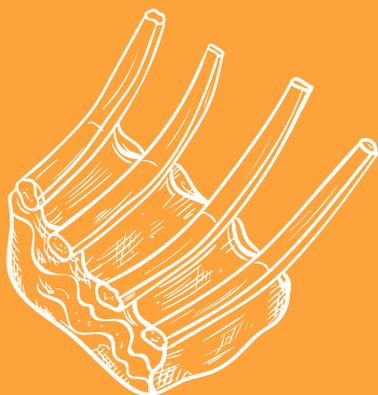
**(BAJO PEDIDO)**

C-909 **FIDEUÁ DE PATO**

La tradición de La Albufera en tu mesa. Productos selectos con un gran sabor. **Bandeja 500 g** / la ración sale a 6,25 €

**12,49 €**

# Platos Preparados



La tecnología en cuanto al proceso de elaboración ha avanzado muchísimo en los últimos años. Pero son muchos los restaurantes que recurren a los platos IV gama y V gama para el día a día en sus cartas.

Para nuestro día a día, también son los mejores aliados, ya que le presentamos una gama de productos nutritivos y saludables.

No tendrá que prepararse el día de antes la comida. Nosotros lo haremos por usted, solamente tendrá que calentarla.



**C-7141 HOJALDRE DE CARRILLADA**

*Estupenda porción de guiso de carrillada de cerdo, envuelto con hojaldre.*

*Bolsa 6 unidades (140 g/u) / 2,33 €/ración*

**13,95 €**

**C-7115 HOJALDRE DE SALMÓN Y ESPINACAS**

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

*Bolsa 6 unidades (140 g/u) / 2,66 €/ración*

**15,95 €**

**C-7144 HOJALDRE DE BOLONESA VEGETAL**

*Estupenda porción de hojaldre con verduras. Una delicia de alta cocina.*

*Bolsa 6 unidades (140 g/u) / 2,33 €/ración*

**13,95 €**



Directamente a tu Hogar

Sin romper la cadena de frío



**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-985 CARRILLADA DE TERNERA CON SALSA**

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

**Estuche 350 g**

**8,50 €**



**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**

**7,19 €**



# 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-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.

10,95 €/kg

# Carnes de Cerdo

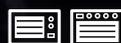


## C-5050 CARRILLADA INTERNA DE CERDO (SIN HUESO)

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-6013 PLUMA DE CERDO**

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

Paquete 1 kg aprox.

**10,95 €/kg**



**C-5532 TIERNO SOLOMILLO DE CERDO CRUDO**

Magníficos solomillos de cerdo envasados al vacío individualmente.

Piezas 500/800 g

**9,95 €/kg**



**C-565 CARETA DE CERDO TROCEADA CRUDA**

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

Bolsa 1 kg

**3,75 €**



**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

**2,95 €**

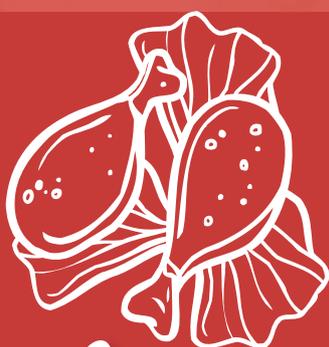


**C-301 ALBÓNDIGAS DE CARNE CASERAS**

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

Bolsa 500 g

**2,95 €**



# 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



## 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 €**

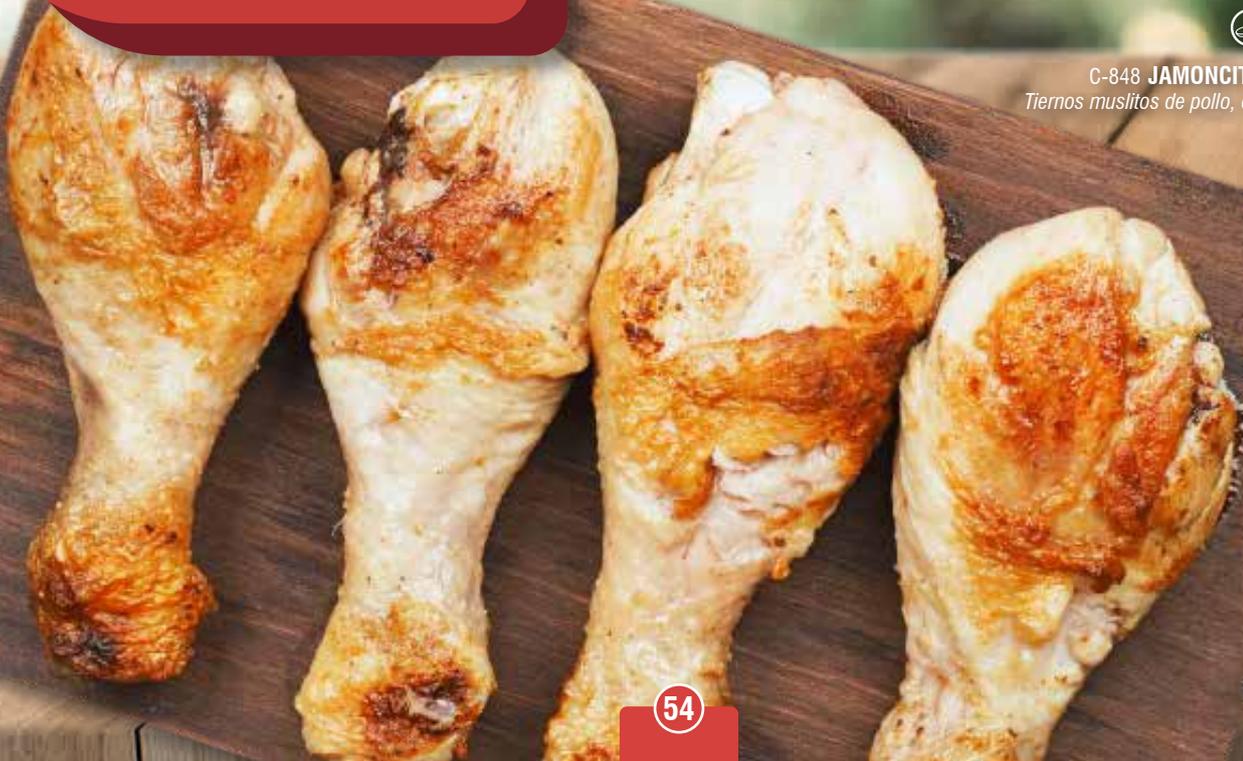


## C-848 JAMONCITOS DE POLLO

*Tiernos muslitos de pollo, de carne suave y delicado sabor.*

**Bolsa 750 g**

**3,00 €**





**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)

**2,00 €**



**C-252 HAMBURGUESA CON VERDURAS**

Estas hamburguesas están elaboradas con materias primas de primera calidad. (2 x 80 g)

**2,00 €**



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

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

**19,95 €/kg**



**C-522 REDONDO DE PAVO**

Redondo de pavo con trozos de pechuga, muslos y contramuslos de pavo.

Pieza 700 g aprox. / 8,50 €/kg

**5,95 €**



**C-558 REDONDO DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**

Complétalo con unas patatas parisinas para una presentación espectacular.

Pieza 1 kg aprox.

**11,00 €/kg**



**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-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 €**



**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 €**

\* 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**  
Horario 8:00 h - 19:00 h.



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



En cumplimiento de establecido en la Ley orgánica 15/1999, **Abordo Central de Compras 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 : **Abordo Central de Compras S.L.**, con domicilio en Ctra. Benetusser-Paiporta 62, Polígono Industrial La Mina 46200 Paiporta (Valencia).

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

