

No hay mayor Placer que Comer Bien

Válido a partir del 10 de febrero 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.



NOVEDADES:



ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias alimentarias.



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

ÍNDICE

04

Pizzas y Mini Pizzas

06

Canelones y Lasañas

08

Platos Preparados

12

Precocinados y Surimis

20

Entrantes y Verduras

30

Pescados y Cefalópodos

40

Mariscos y Moluscos

44

Carnes

48

Helados y Postres

VISITAS QUINCENALES

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

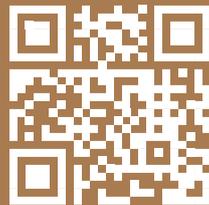
CONSERVACIÓN:

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

Descarga tu catálogo en pdf



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 €

NUEVO
★★★



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 €



C-1421 **MINI PIZZAS YORK**

(9 u.) Estuche 270 g / 0,33 €/u

3,10 €



Mini
Pizzas



C-1422 **MINI PIZZAS 3 QUESOS**

(9 u.) Estuche 270 g / 0,33 €/u

3,10 €





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-67 LASAÑA DE CARNE CON BECHAMEL (2 RACIONES)

Laminado de pasta al dente con carne de ternera, cerdo y ave picadas de primera calidad.

Estuche 500 g / 2,00 €/ración

4,00 €



C-247 MUSSAKA

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

Estuche 300 g

2,95 €





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-7026 MAGRET DE PATO A LA BRASA

Magret totalmente cocinado a la brasa, justo en su punto. Tan solo calentar al baño maría en su propio envase. Cortar al gusto y servir. Sugerimos hacer brochetas. (330 g/u aprox.) / 39,95 €/kg

13,18 €/u aprox.



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

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

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

15,95 €

C-7144 HOJALDRE DE BOOÑESA VEGETAL

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

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

13,95 €

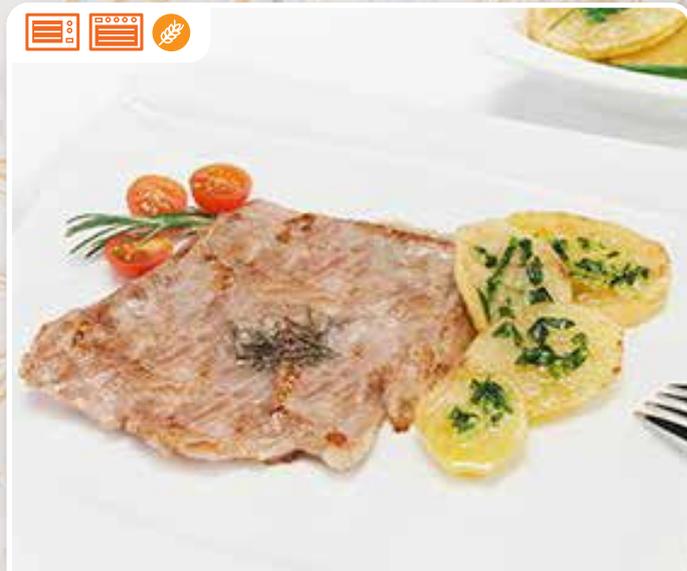


Directamente a tu Hogar
Sin romper la cadena de frío

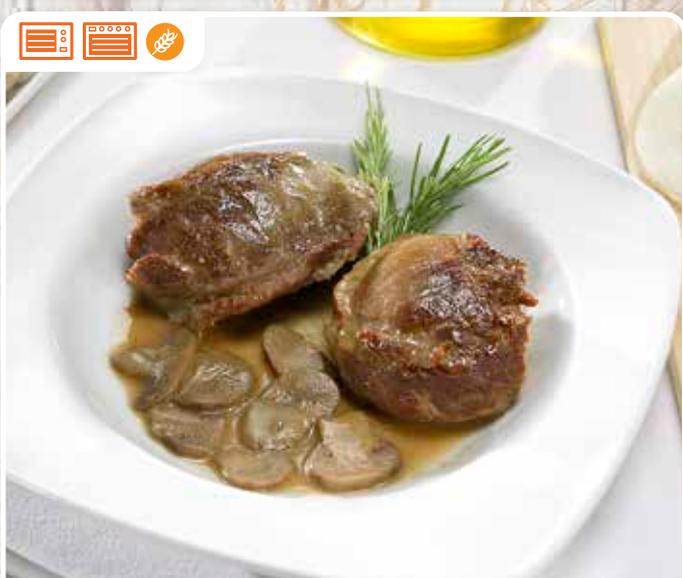




C-7017 MUSLO DE PATO CONFITADO
 El auténtico sabor de Francia en su mesa gracias a este muslo de pato perfectamente confitado y listos para calentar en horno o microondas. Muy fácil de preparar. (320 g/u aprox.) **5,75 €/u**



C-1741 SECRETO DE CERDO IBÉRICO CONFITADO CON UN TOQUE DE ROMERO Secreto de cerdo ibérico (99%), romero, ajo laminado y sal. Calentar y listo. (200 g/u aprox.) / 19,99 €/kg **4,99 €/u** aprox.



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 succulentas 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 **7,95 €**



C-6140 CODILLO DE CERDO COCIDO
 1/2 codillo de cerdo cocido y envasado al vacío. Se puede consumir añadiéndolo una guarnición de verduras, puré de patatas, tomate frito, etc. Estuche 300 g **4,95 €**



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

NUEVO
★ ★ ★



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 **FIDEUÀ DE MARISCO**

Pasta de fideo y toda la tradición del Grao de Gandia 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 €

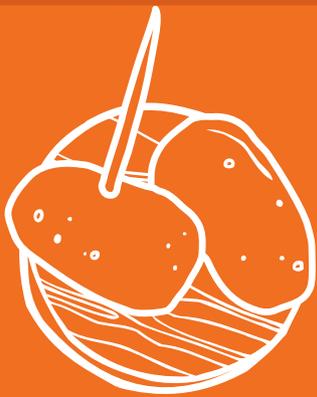


(BAJO PEDIDO)

C-909 **FIDEUÀ 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 €



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 preñritas. La mejor variedad. Corte especial 9x9 tipo burger.

Bolsa 1 kg

1,90 €



C-395 PATATAS PREMIER CRINKLE

Patatas de corte ondulado. Preñritas 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 €

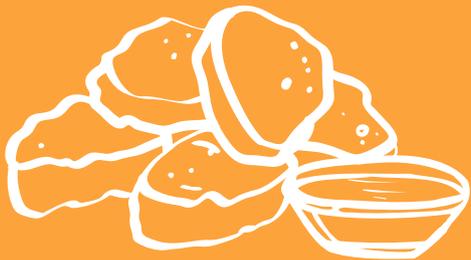


C-775 PATATAS DIPPER HIERBAS

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.

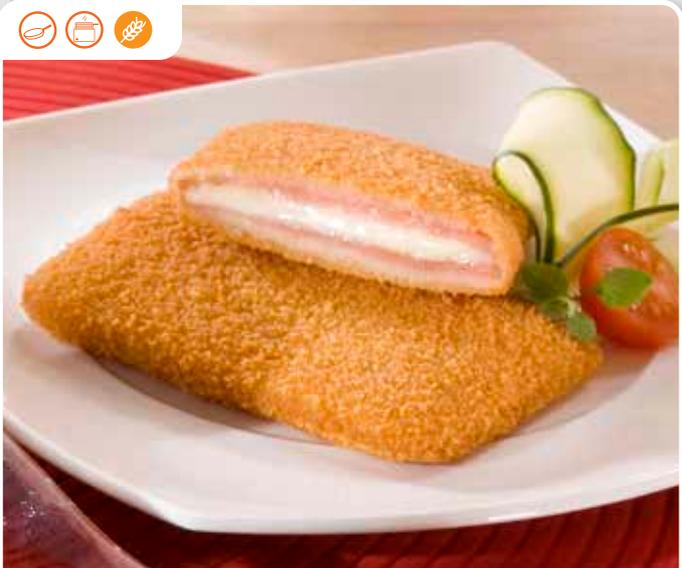


Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu Hogar



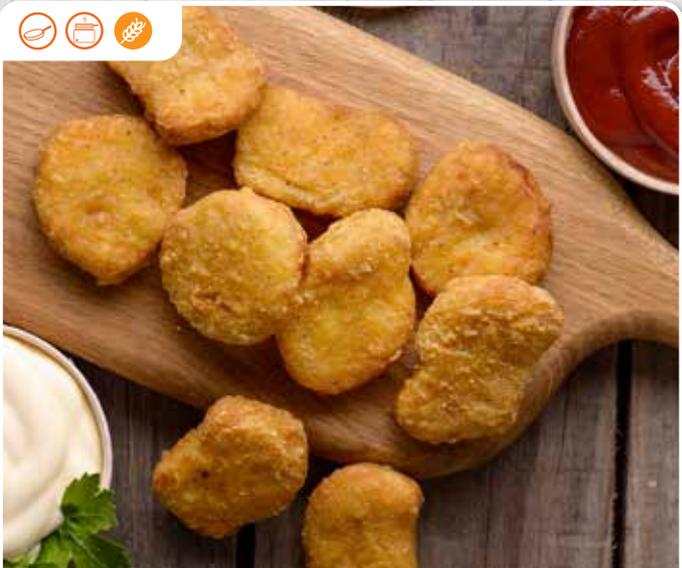
C-7823 **SOLOMILLOS DE POLLO REBOZADOS CON CORN FLAKES**
Con un empanado crujiente. Ideal como guarnición o aperitivo.
Bolsa 1 kg

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 €



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 €

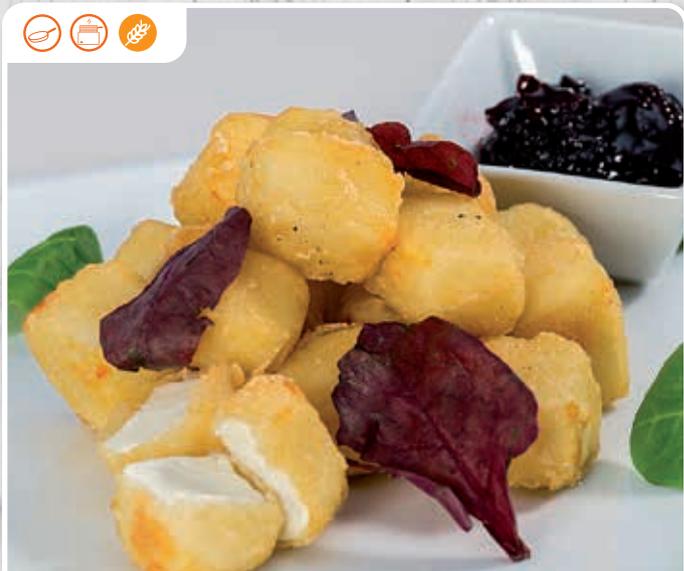


C-897 BOLITAS DE QUESO DE CABRA Y FRAMBUESA

Las perlas son una sorpresa para el paladar. Ideal tanto para un aperitivo, un entrante e incluso para darnos un capricho entre horas. (7/8 u.)

Bolsa 200 g aprox. / 0,66 €/u aprox.

4,95 €



C-898 QUESO FRESCO TEMPURA

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

Bolsa 220 g

4,19 €



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.

3,95 €



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 chipirones, 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-313 COLAS DE GAMBAS REBOZADAS

Deliciosas gambas rebozadas, ideal como tapa para comidas o cenas.

Bolsa 300 g

5,75 €

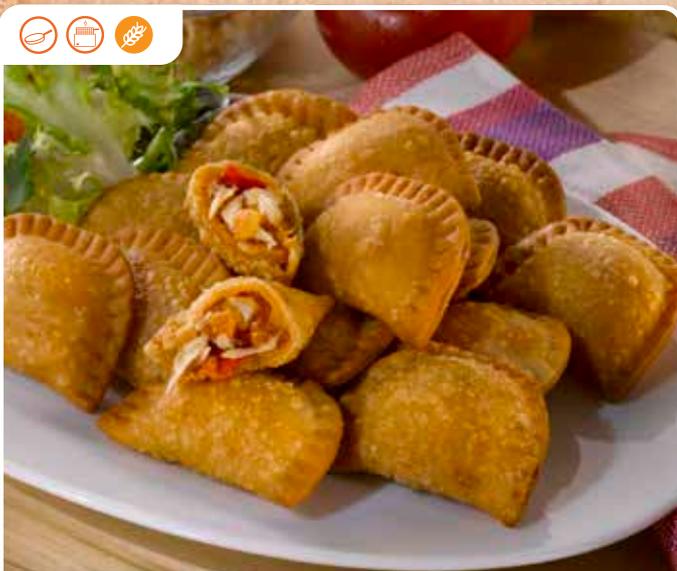


C-6152 VARITAS DE MERLUZA

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. / 1,75 €/u

10,50 €



Pimientos del Piquillo

C-413 DE MARISCO / C-416 DE BACALAO

Pimientos del piquillo asados y rellenos, listos para cocinar en pocos minutos.

(2 u.) Bolsa 120 g / 0,75 €/u

1,50 €



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 Recomendés



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 obsequiaremos con un Cheque Regalo.

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



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

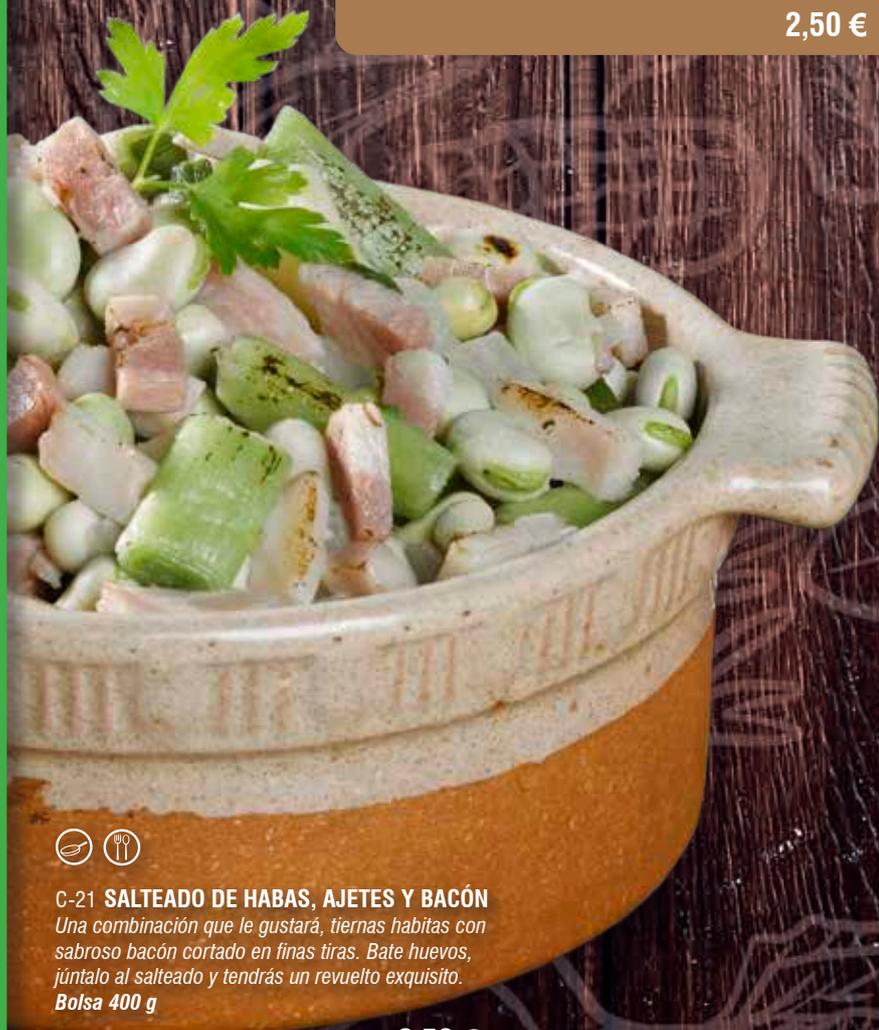
3,95 €



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-34 ENSALADA CON POLLO

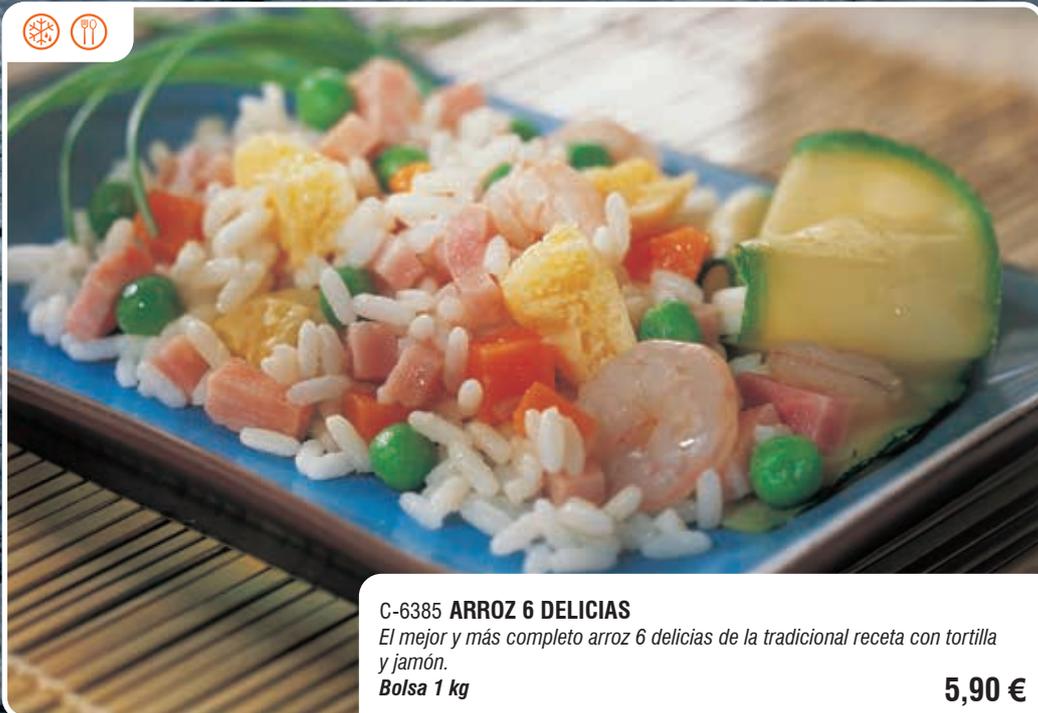
Tiras de pollo asadas, maíz dulce, papaya troceada, pasas y zanahoria en tiras.

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

3,95 €



C-6050 **MEZCLA PARA TORTILLA DE PATATA FRITA LAMINADA Y CEBOLLA FRITA CUBO**

Mezcla especial de patata y cebolla de la mejor variedad. Cortada y preñita, lista para que solo necesite su toque final. Bolsa 1 kg

3,95 €





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-264 ALUBIA BLANCA

Cocer, sin descongelar, en agua hirviendo con sal. Durante 40-45 minutos en una olla, y si es olla a presión entre 7-8 minutos.

Bolsa 400 g

1,25 €



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-60 PUNTAS DE ESPÁRRAGOS VERDES EXTRA

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

Bolsa 300 g

3,25 €



C-184 CARDO TROCEADO

Tiernos cardos para dar un toque de naturalidad a tus recetas. Son una rica fuente de fibra.

Bolsa 450 g

2,20 €



C-92 AJOS TIERNOS TROCEADOS

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

Bolsa 300 g

2,10 €



C-8026 JUDÍAS MUY FINAS ENTERAS

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

Bolsa 1 kg

2,95 €

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 €



NUEVO
★★★

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 €



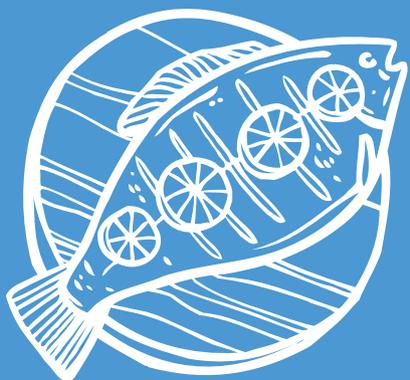
NUEVO
★★★

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 €



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.

Descados Azules



Nota importante:

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



C-3231 BOQUERÓN ENTERO

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

6,49 €



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



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 €



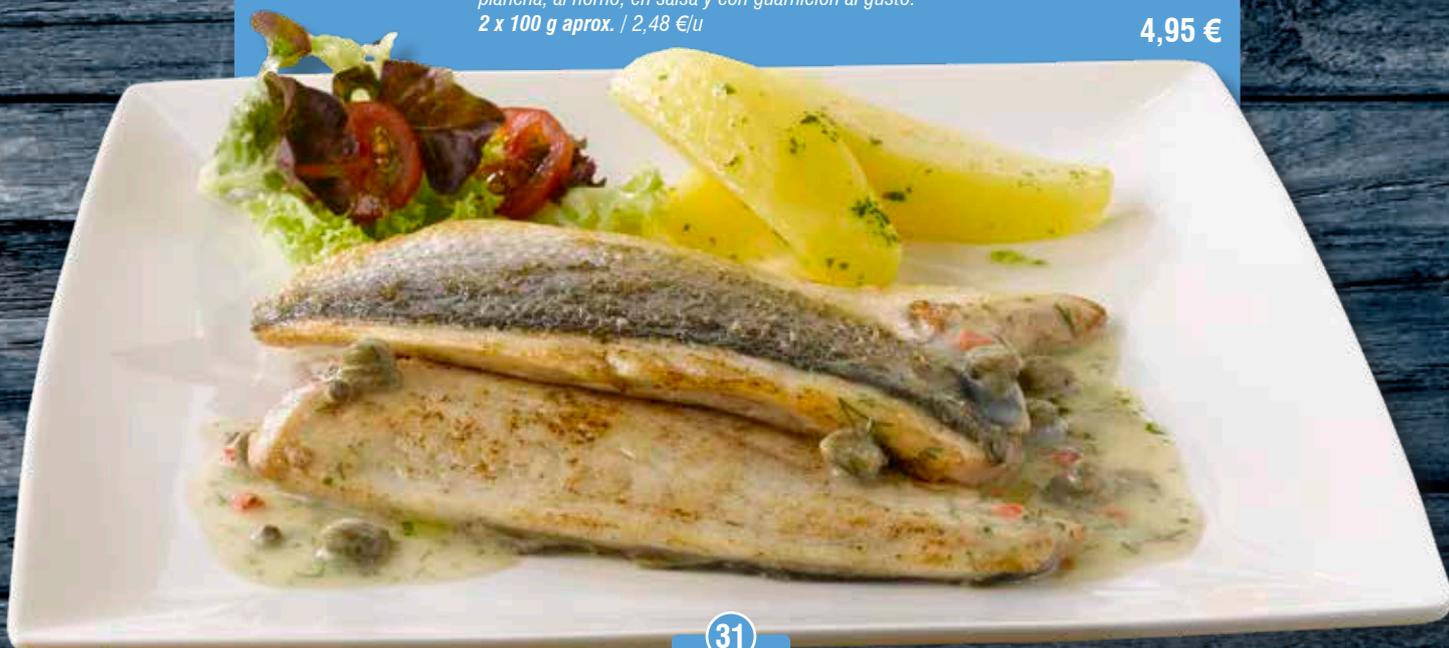
***C-5008 EMPERADOR (LOMOS SELECTOS A CORTADAS)**
Estos magníficos lomos los seleccionamos uno a uno para garantizarle siempre la máxima calidad.
(3/5 pzas.) Bolsa 900 g aprox. / 18,76 €/kg

16,88 €/aprox.



C-182 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.
2 x 100 g aprox. / 2,48 €/u

4,95 €





Mezclas y Preparados

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-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 €



C-356 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**

3,95 €



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 €

Descados Blancos

BAJOS EN GRASAS



99,9%
Libre de espinas



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.



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



Nota importante:

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



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-770 LOMITOS DE TINTORERA

La tintorera es un tiburón, de carne tersa, especial para plancha y frituras..

(2 x 125 g) / 11,80 €/kg

2,95 €



99,9%
Libre de espinas



Merluza

La Merluza es un pescado blanco con un contenido graso y calórico bajo, aporta en torno a 65 calorías y menos de 2 gramos de grasa por 100 gramos de porción comestible. Además, la Merluza es rica en proteínas completas y posee diferentes vitaminas y minerales.

Existen diferentes especies, en Abordo te recomendamos las de mejor calidad, Australis y Capensis.

En función de su tamaño y del lugar donde nos encontremos, la Merluza recibe nombres distintos, tales como Merlucillas, Cariocas, Pijotas o Pescadillas, este último cuando no sobrepasa los 2 kilos.

La variedad Australis, zona Argentina y Australia está considerada como la de mayor calidad seguida por la de Capensis, en el suroeste de la costa africana.

Este pescado, también es rico en ácidos omega 3 y 6, lo que le convierte en un alimento ideal para reducir el colesterol en sangre. La Merluza congelada da muy buenos resultados y su valor nutritivo, según opinan los expertos, es el mismo que el de la Merluza fresca.



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



Nota importante:

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



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

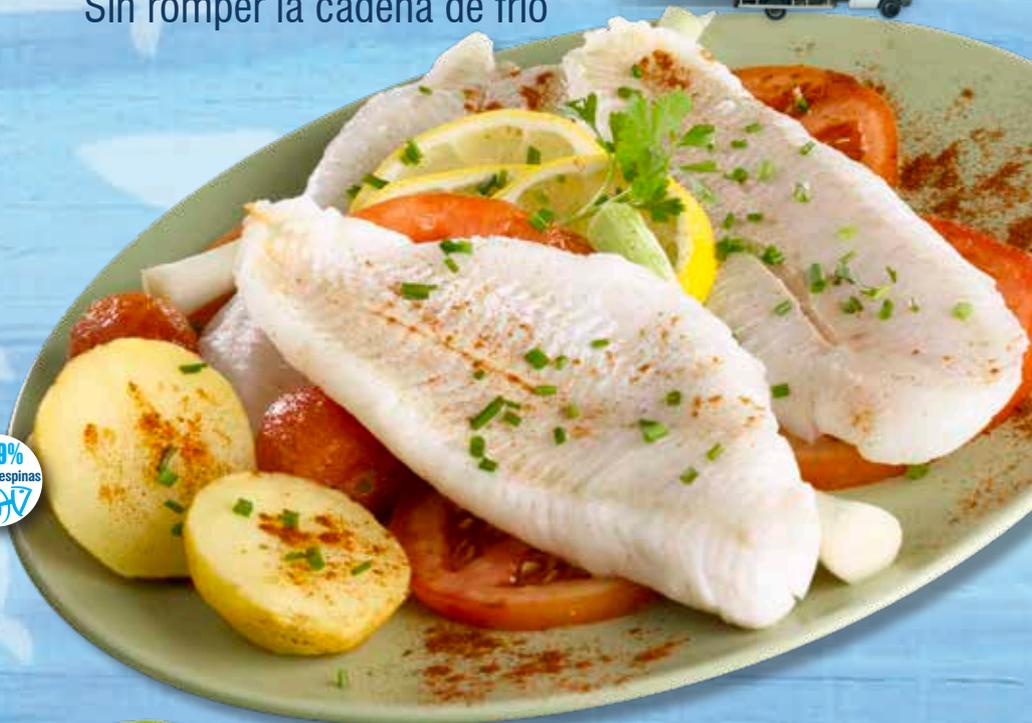


C-5476 FILETES DE MERLUZA (SIN PIEL Y DESGRASADOS)

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-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 €



C-5020 SOLOMILLOS DE MERLUZA (VARIEDAD CAPENSIS)

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

13,56 €/aprox.





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.



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 €



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) desespinaados, 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



99,9%
Libre de espinas



Al punto de sal

C-224 LOMITOS DE BACALAO BLANCO (SIN PIEL)

Lomos de bacalao (Gadus Morhua), desespinaados y con el punto justo de sal.

2 x 150 g / 3,75 €/u

7,49 €



99,9%
Libre de espinas



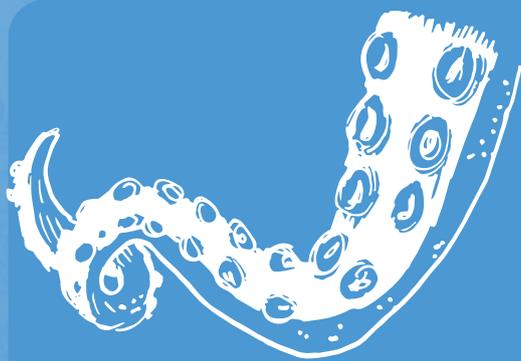
Al punto de sal

C-37 LOMITOS DE BACALAO

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

Bolsa 850 g

10,95 €



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.



Nota importante:

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



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

11,85 €



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 750 g aprox. / 19,95 €/kg

14,96 €/aprox.



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-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 €



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 600 g

8,45 €



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 €



Nota importante:

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



Mariscos Gourmet

Ultracongelados en alta mar

Somos especialistas en alimentos congelados y sobre todo en Pescados y Mariscos.

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.

CONSULTE A SU COMERCIAL



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





Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu Hogar



Nota importante:

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



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

7,95 €



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

29,95 €



C-89 TELLINAS LIMPIAS

Tellinas limpias de arena, pasteurizadas y ultracongeladas.

Bolsa 250 g

5,90 €



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-601 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 1 kg

5,79 €



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

3,75 €



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-6004 CARNE DE VIEIRA (PACÍFICO)

Esta carne de zamburiña con coral será la guinda de sus platos. Calidad garantizada.

(30/50 piezas/kg) Bolsa 400 g

7,95 €



Carnes Naturales

DE ALTA CALIDAD

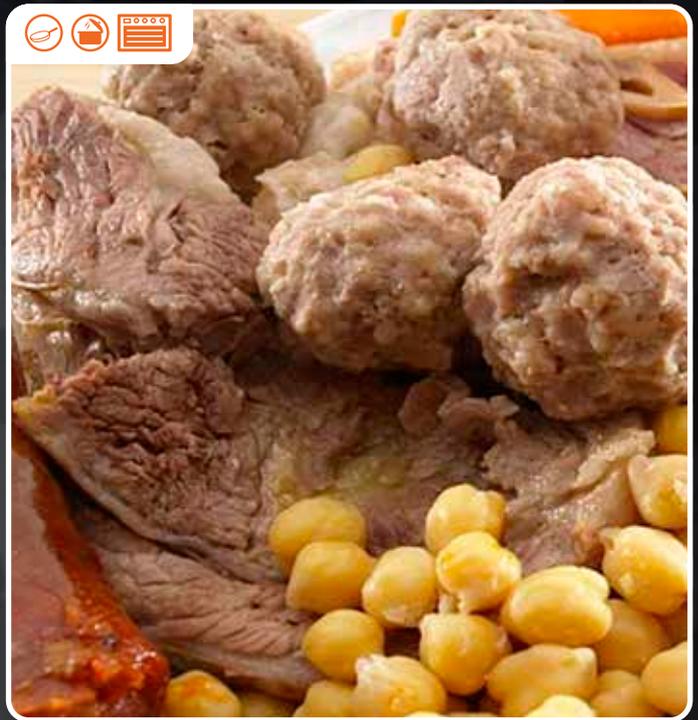
Si ya las conoces te felicitamos, si no es así te invitamos a que descubras nuestras exquisitas Carnes de Primera Calidad.

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-4587 PELOTAS DE COCIDO

Especiales pelotas de cocido ideal como complemento para el arreglo de puchero/cocido.

Bolsa 350 g

3,25 €

C-5536 ARREGLO DE PUCHERO

Codillo cerdo, hueso de ternera, tocino, pollo, costilla de ternera y garreta de ternera.

Bolsa 800 g

5,00 €

Carnes de Cerdo



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



C-6013 PLUMA DE CERDO

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

Paquete 1 kg aprox.

11,95 €/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 €



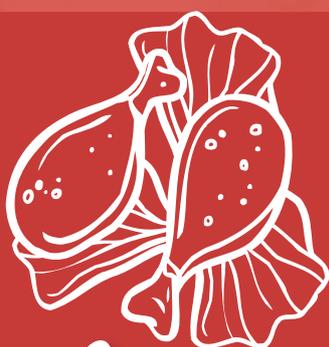
C-5050 CARRILLADA INTERNA DE CERDO (SIN HUESO)

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





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.

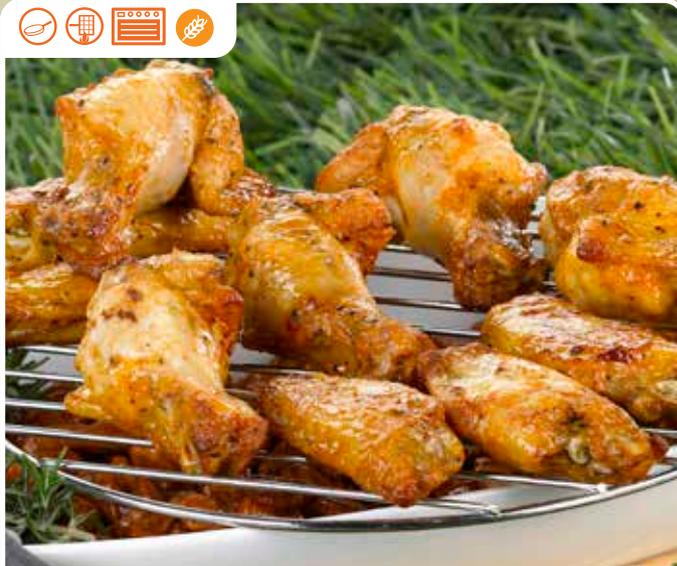
La ultracongelación garantiza la inocuidad de la carne, así como el mantenimiento de su calidad sensorial y organoléptica



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-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-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-301 ALBÓNDIGAS DE CARNE CASERAS

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

Bolsa 500 g

2,95 €



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.

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

7,00 €



10
RACIONES

C-724 TARTA AL WHISKY
Típica tarta tradicional al whisky con bizcocho. En formato rectangular para facilitar el corte.
Estuche 1100 ml / 0,45 €/ración aprox.

4,50 €



6
RACIONES

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.

6,00 €



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 €



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!



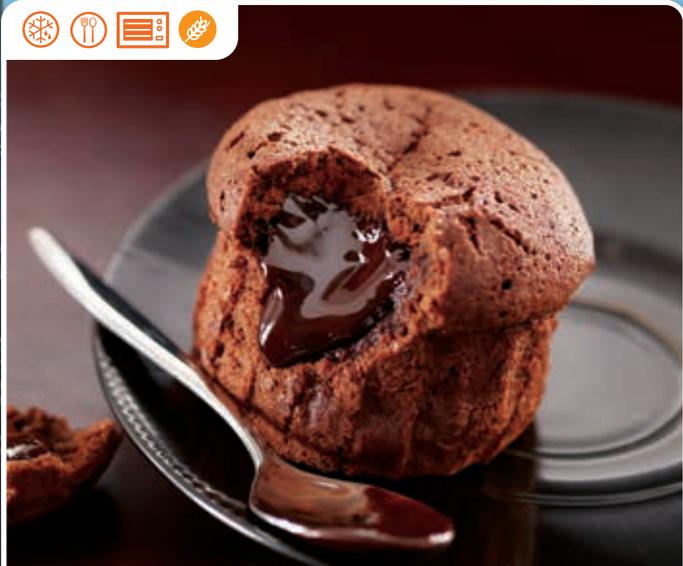
Sin romper la cadena de frío
Directamente a tu **Hogar**



C-4224 CREPS DE CHOCOLATE

Un dulce capricho que le encantará, pruébelo y disfrute. Usted se lo merece. **Estuche 2 x 80 g / 1,43 €/u**

2,85 €



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 €



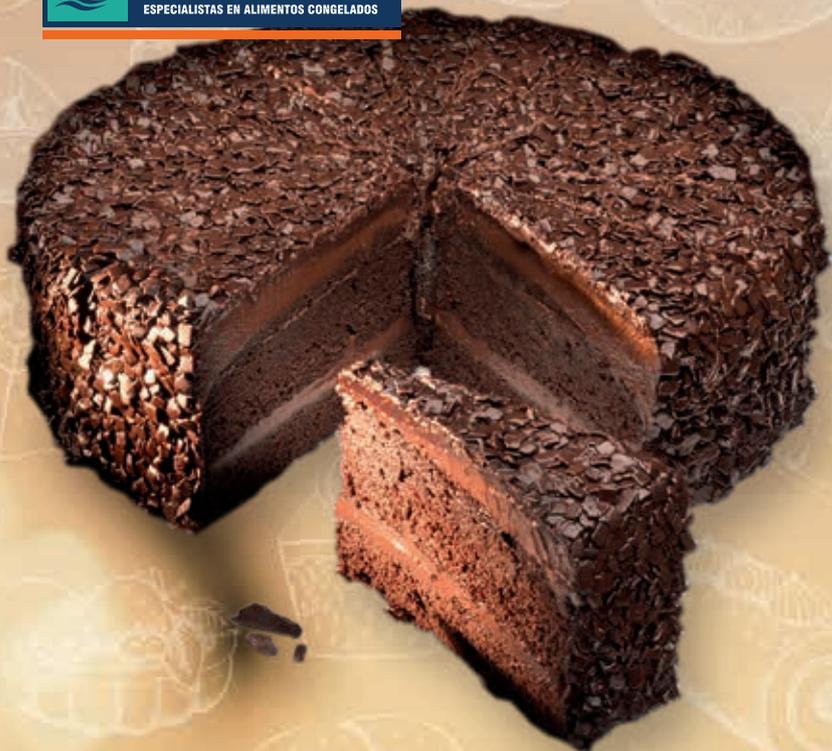
C-882 MOUSSE DE CHOCOLATE

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

Estuche 500 g

6,95 €

8
RACIONES



16
RACIONES



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 €



C-1705 TARTA DE CACAO Y PISTACHO
Rellena de una deliciosa ganaché de cacao decorada artesanalmente con trocitos de pistachos. **(430 g)**

9,99 €



C-1702 TARTA DE QUESO CON FRAMBUESAS
Con una suave crema de queso decorada con confitura de frambuesa. **(500 g)**

9,99 €



NUEVO



C-1704 TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE
Deliciosa tarta clásica en la repostería. El sabor ácido del relleno se contrarresta con el dulzor del merengue. **(450 g)**

9,99 €



C-1703 TARTA DE YEMA PASTELERA
La tarta de yema es una receta clásica, sencilla y de un exquisito resultado y es un buen recurso para celebraciones, reuniones familiares y eventos. **(560 g)**

9,99 €



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 LAZOA

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

Bolsa 400 g

2,00 €



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



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

