



La mejor calidad en tu hogar.

Válido a partir del 3 de octubre de 2022, hasta nueva edición.



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

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

COMERCIAL:

TELÉFONO:

Bienvenidos a ABORDO HOGAR

Nuestros productos **Abordo** son ultracongelados desde -40°C hasta -80°C , inmediatamente después de su captura, cosecha o elaboración. Garantizamos la cadena de frío, para que tu compra llegue a casa con todas sus propiedades y nutrientes.

Gracias al glaseado (la capa de agua que recubre los pescados ultracongelados y la protege de quemaduras por bajas temperaturas), el producto se conserva en perfectas condiciones.



¿Conoces las ventajas de los alimentos congelados?

1 Nutrición

Los productos conservan sus propiedades desde su recolección sin necesidad de añadir aditivos o conservantes

2 Comodidad

Olvídate de pelar, cortar, limpiar... ¡Nosotros lo hacemos por tí!
Ahorra tiempo y consume solo lo que necesites.

3 Ahorro

Los productos vienen preparados sin mermas ni desperdicios.
¡Paga solo por lo que consumes!

4 Seguridad

La mayor parte de patógenos no sobreviven a la congelación y el producto se conserva durante más tiempo.

5 Disponibilidad

¡Recetas sin límites! Gracias a la congelación dispones de una variedad de productos de temporada durante todo el año.



¡Descarga el
catálogo!

ÍNDICE



04

Pizzas y Mini Pizzas



08

Canelones y Lasañas



10

Precocinados



20

Platos Preparados



24

Salteados y Verduras



32

Pescados y Cefalópodos



42

Mariscos y Moluscos



46

Carnes



50

Helados y Postres

PRODUCTOS DESTACADOS:



07

C-4216 PIZZA DE BACÓN,
MEMBRILLO Y QUESO DE
CABRA



10

C-425 ROLLITOS DE
JAMÓN Y QUESO (2 U.)



11

GYOZAS DE VERDURAS,
POLLO, CARNE O PATO.



36

C-479 FILETES DE GALLINETA
(CABRACHO)



38

C-242 FILETES DE
HALIBUT



51

NOVEDAD: TARTAS

MODO DE EMPLEO



DESCONGELAR



SARTÉN



PARRILLA



PLANCHA



HERVIR



GUISOS



FREIDORA



TOSTADORA



MICROONDAS



HORNO



COCINA RÁPIDA

PIZZAS ITALIANAS

Te 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.



C-4022 PIZZA BOLOÑESA

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

Estuche 350 g

3,50 €



C-4017 PIZZA 4 QUESOS

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

Estuche 345 g

3,50 €



C-4018 PIZZA DE ATÚN

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

Estuche 370 g

3,50 €



C-4025 PIZZA CAPRICCIOSA

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

Estuche 370 g

3,50 €

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



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

3,50 €



C-4020 **PIZZA DE SALAMI**
Pizza con la base fina, precocida a la piedra y con un 75% de salsa de tomate, mozzarella y salami.
Estuche 340 g

3,50 €



C-1421 **MINI PIZZAS YORK**
(9 u.) Estuche 270 g / 0,38 €/u

3,50 €



MINI PIZZAS



C-1422 **MINI PIZZAS 3 QUESOS**
(9 u.) Estuche 270 g / 0,38 €/u

3,50 €



PIZZAS

¡para toda la familia!



6
RACIONES



C-803 **PIZZA JAMÓN Y QUESO FAMILIAR**

Auténtica pizza con base fina y abundante relleno.

Estuche 600 g

5,00 €



6
RACIONES



C-804 **PIZZA 4 QUESOS FAMILIAR**

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

Estuche 500 g

5,00 €



6
RACIONES



C-807 **PIZZA BACON Y ATÚN FAMILIAR**

Deliciosa pizza elaborada con ingredientes de 1ª calidad.

Atún, bacón, mozzarella y salsa de tomate.

Estuche 600 g

5,00 €

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



NOVEDAD

DELICIOSAS PIZZAS Gourmet



C-4215 PIZZA DE POLLO, BACÓN Y CHAMPIÑONES

Pizza con base de masa madre cocinada en Horno de piedra acompañada con pechuga de pollo braseada, champiñones y bacón crujiente. **Estuche 420 g**

6,79 €



C-4217 PIZZA DE SETAS CON BACÓN

Con esta pizza degustarás una selección de setas, todas ellas escogidas especialmente para garantizar su calidad y sabor. Frente al sabor natural de las setas está el del bacón, que crea un contraste irresistible. **Estuche 435 g**

6,79 €



C-4216 PIZZA DE BACÓN, MEMBRILLO Y QUESO CABRA

Combinación deliciosa con contraste de sabores. El sabor del queso de cabra tan característico contrasta con la textura del membrillo. **Estuche 420 g**

6,79 €



C-4202 PIZZA CALZONE CHORIZO DE BELLOTA

Lo característico de las calzone es la posibilidad de potenciar los sabores de sus ingredientes. Nada mejor que nuestro chorizo ibérico de bellota acompañado de mozzarella 100% y todo ello envuelto en nuestra masa artesana hecha con masa madre. **Estuche 280 g**

5,95 €



C-4201 PIZZA CALZONE JAMÓN COCIDO

Una combinación suave, deliciosa y muy querida. Por algo es la base de casi todas las pizzas. Los clásicos siempre serán modernos. Todas ellas están hechas con masa madre, con una selección de ingredientes gourme. **Estuche 310 g**

5,95 €



Canelones y lasañas

Riquísimas especialidades preparadas 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

3,80 €



Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



¡Listos en pocos minutos!



C-808 **LASAÑA DE ATÚN**

Disfrute del exquisito sabor que le confiere el alto contenido en atún, de la mejor calidad.

Estuche 300 g

3,95 €



C-562 **LASAÑA VEGETAL**

Para los que les gusta cuidarse sin renunciar al sabor y calidad de una buena lasaña.

Estuche 300 g

3,80 €



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

3,25 €



C-247 **MUSSAKA**

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

Estuche 300 g

3,95 €



Productos Precocinados

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:

Todos los precocinados se cocinan directamente sin descongelar.

Se recomienda que las piezas más grandes pierdan frío con el fin de que se cocinen bien por dentro.

Freír poca cantidad en abundante aceite caliente a 180°C.

Los precocinados prefritos pueden cocinarse al horno.



**INCLUYEN
LA SALSA
AGRIDULCE**



C-405 ROLLITOS DE PRIMAVERA (2 U.)

Auténtico rollito, con una fina pasta y rellenos con los mejores ingredientes. Una buena forma de disfrutar en casa de un apreciado aperitivo oriental.

¡Salsa agri dulce incluida!

Bolsa 100 g (2 x 50 g)

2,00 €



C-425 ROLLITOS DE JAMÓN Y QUESO (2 U.)

Rebozados con una fina pasta filo que al freírlo quedan crujientes y con un sabor y textura especial.

¡Salsa agri dulce incluida!

Bolsa 100 g (2 x 50 g)

2,00 €

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



GYOZAS

El sabor de oriente en tu mesa.

Las **Gyozas** son sabrosas empanadillas japonesas con una maravillosa combinación de sabores y texturas que deslumbrará a todos tus comensales. Hay múltiples formas de prepararlas pero hervidas con un toque de sartén están ideales.



Bolsa 400 g

C-104 **DE POLLO**

C-105 **DE VEGETALES**

C-110 **DE TERNERA**

Bolsa 200 g

C-112 **DE PATO**

4,95 €

NUEVO



SARTÉN



HERVIR



FREIDORA



MICRO



HORNO



VAPOR

PESCADOS Y CEFALÓPODOS



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

14,95 €



C-830 CHIPIRÓN ENHARINADO
Apetitosos chipirones, de una carne gustosa y delicada, enharinados y prefritos.
Bolsa 300 g

5,49 €



C-326 MINI EMPANADILLAS DE ATÚN
Nuestras Empanadillas son las que más porcentaje de atún llevan. Jugosas y riquísimas.
Bolsa 400 g

2,45 €



C-6488 RABAS DE CALAMAR EMPANADAS
Tiernas tiras de rabas de calamar. Pruébelas, ¡están riquísimas!
Bolsa 1 Kg

11,95 €





C-409 **BOQUERONES ENHARINADOS**

Estos boquerones enharinados son una auténtica delicia. Listos en muy pocos minutos.

Bolsa 300 g

4,95 €



C-159 **FRITURA MEDITERRÁNEA ENHARINADA**

Fritura mixta enharinada compuesta de una selección de productos de calidad ideal como entrante o tapa.

Bolsa 800 g

13,95 €

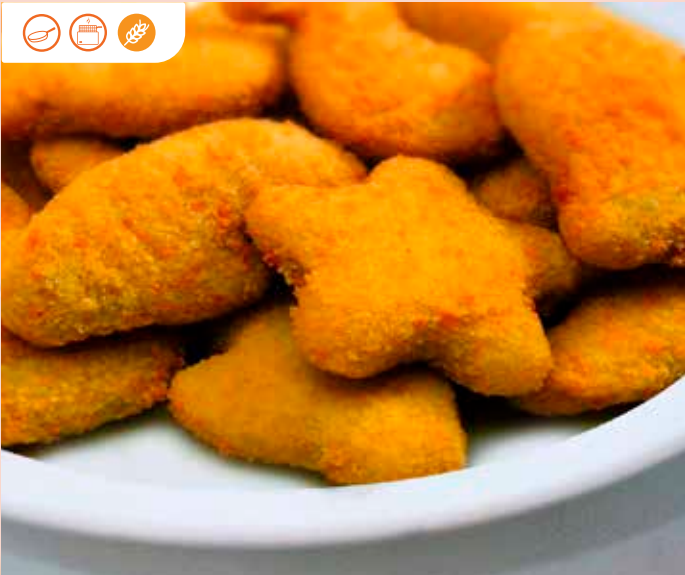


C-402 **TORTILLITAS DE CAMARÓN**

Una de las tapas más típicas del sur de nuestro país. Ahora puedes disfrutarlas en casa.

Bolsa 400 g

4,50 €



C-475 **PESKITOS DE MERLUZA EMPANADOS**

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

Bolsa 400 g

4,19 €



C-6152 **VARITAS DE MERLUZA**

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

Bolsa 1 kg

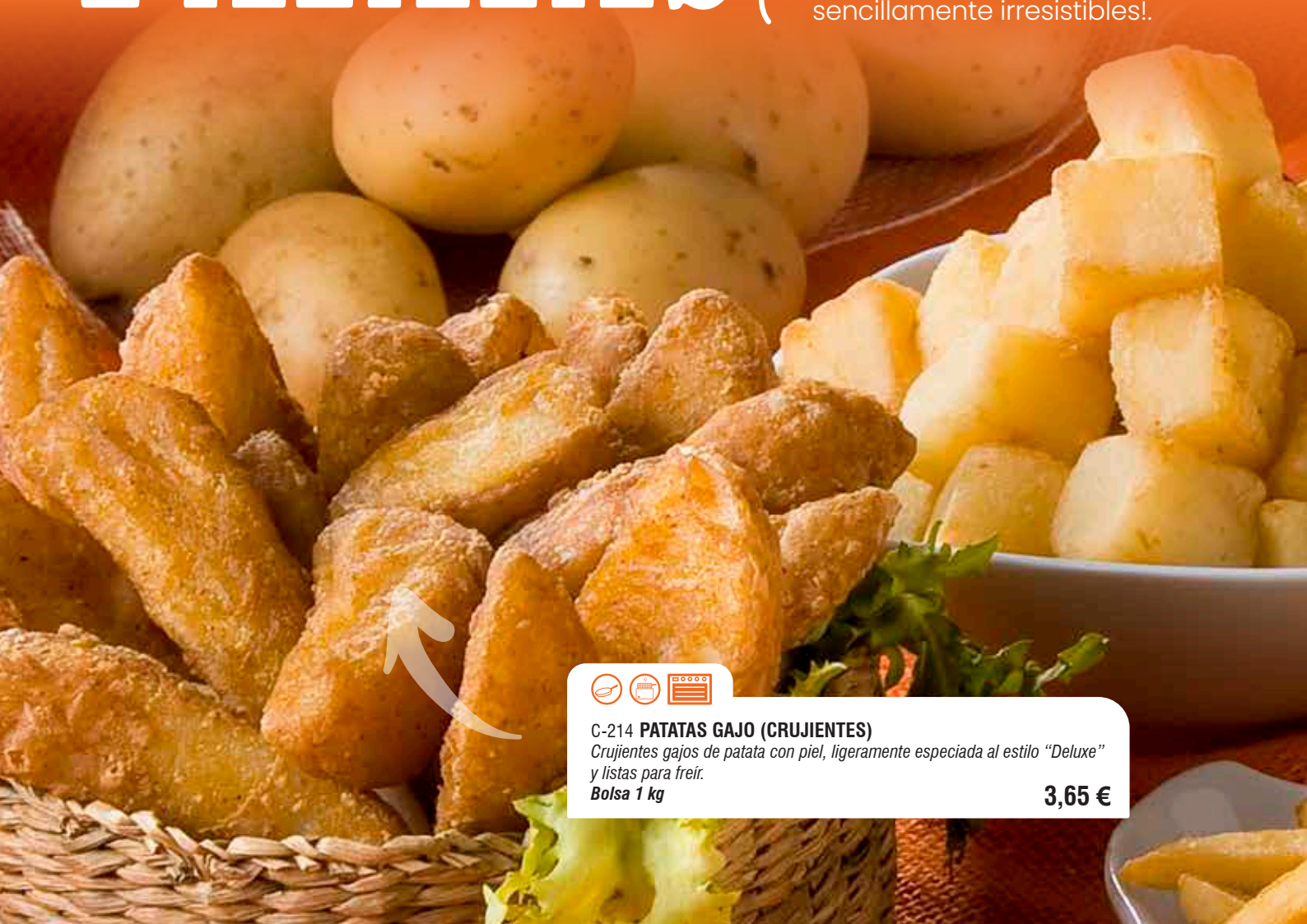
8,50 €



PATATAS

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

Fritas o al horno ¡son sencillamente irresistibles!



C-214 PATATAS GAJO (CRUJIENTES)

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

Bolsa 1 kg

3,65 €



C-395 PATATAS PREMIER CRINKLE

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

Bolsa 1 kg

2,75 €



C-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

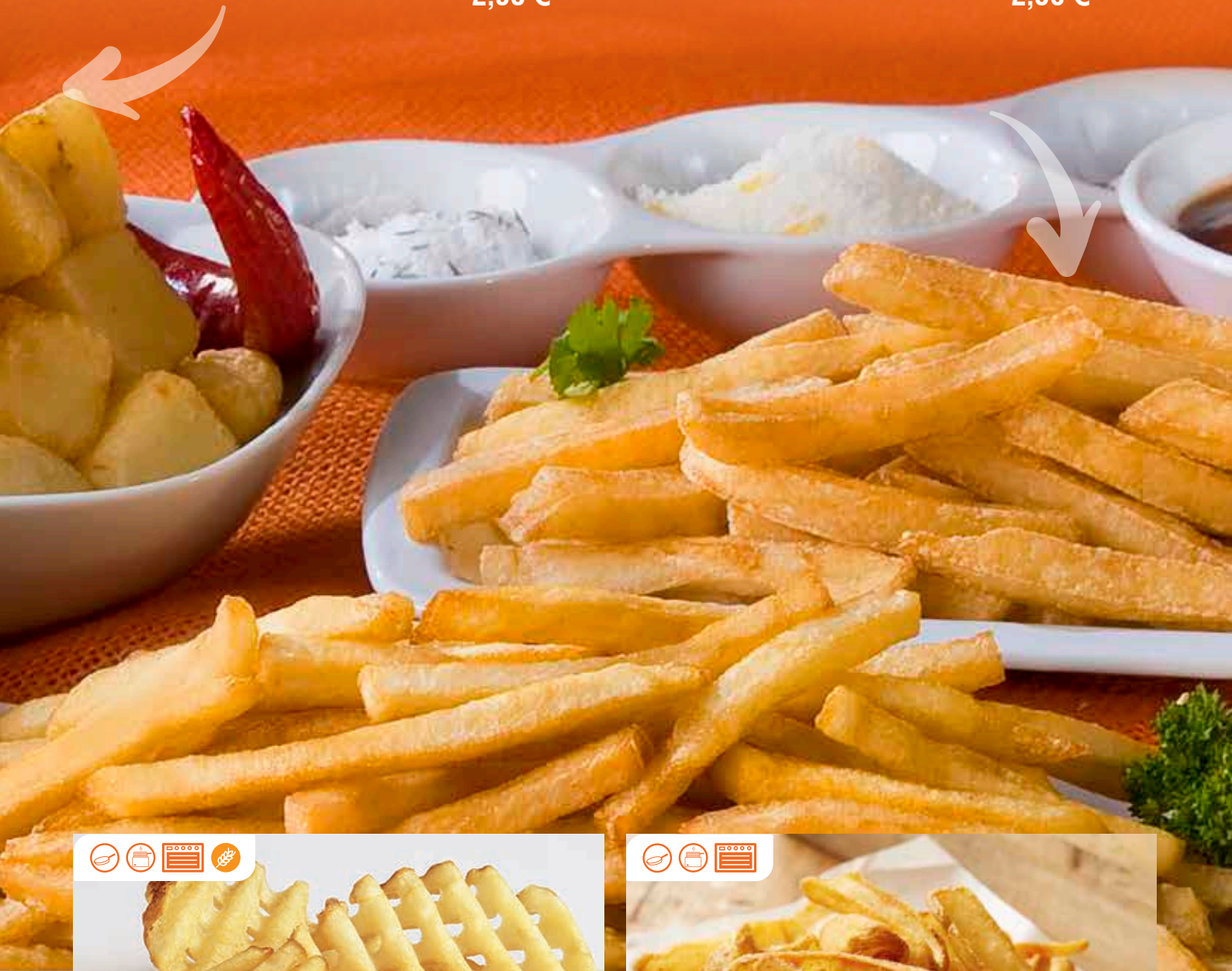
2,95 €



C-358 **PATATAS CORTE GRUESO**

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

2,50 €



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

Patata rejada. Un bocado crujiente y aireado. Se pueden hacer al horno.
Bolsa 750 g

3,10 €



C-775 **PATATAS DIPPER HIERBAS**

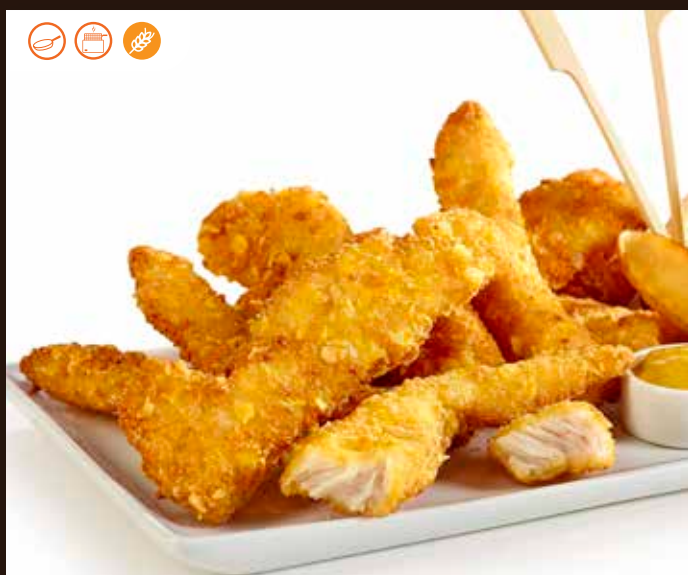
Patatas cortadas en forma de teja con piel. Especial para acompañar a carnes, pescados y para dipear en tus salsas favoritas.
Bolsa 750 g

3,10 €

EMPANADOS

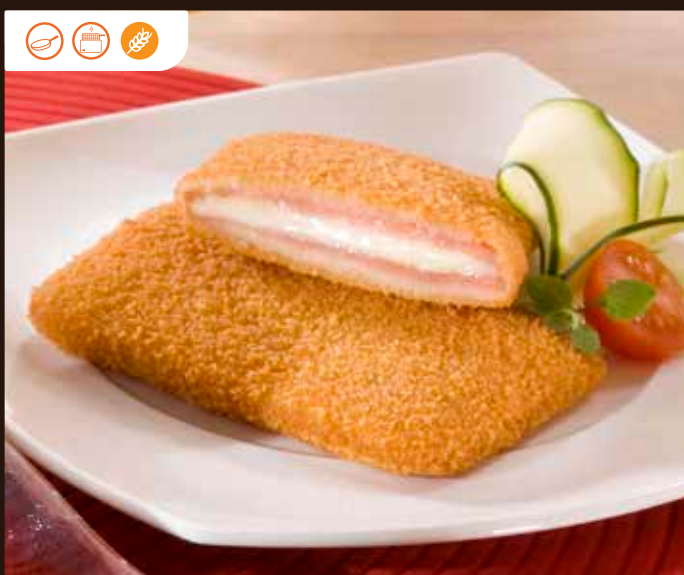
¡Tan sabrosos
como prácticos!

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 adquieran un color dorado. Realizados con materias primas de primera calidad. Un bocado exquisito para su paladar durante todo el año.



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

12,95 €



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

10,45 €

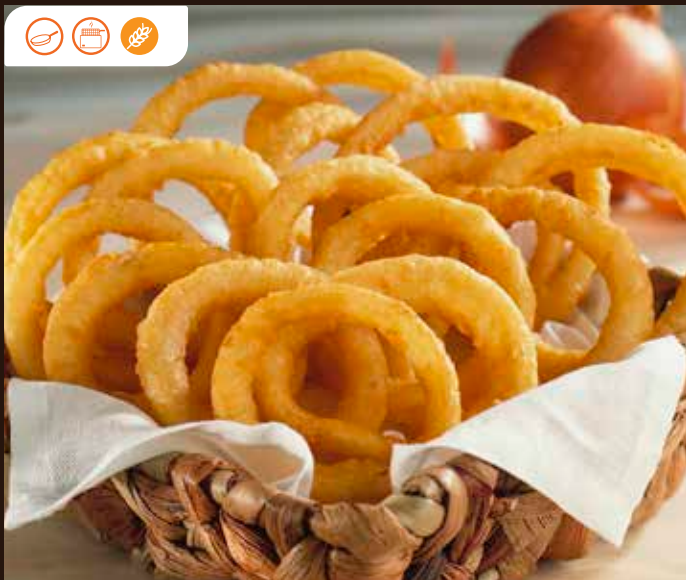


C-6308 **AUTÉNTICOS
NUGGETS DE POLLO**

El producto líder por excelencia, gracias a su alta calidad y su fina capa de rebozado.

Bolsa 1 kg

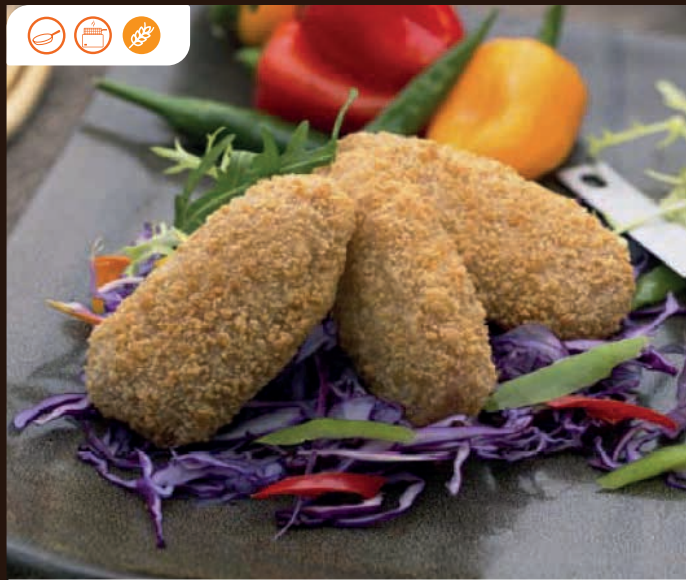
11,95 €



C-468 AROS DE CEBOLLA REBOZADOS

Te apasionarán nuestros aros de cebolla 100% naturales rebozados.
Bolsa 300g

1,95 €



C-6863 JALAPEÑOS TEX-MEX CON CHEDDAR

Jalapeños de queso Cheddar, estilo restaurante Tex-Mex.
(8/10 u.) **Bolsa 300 g aprox.** / 0,45 €/u aprox.

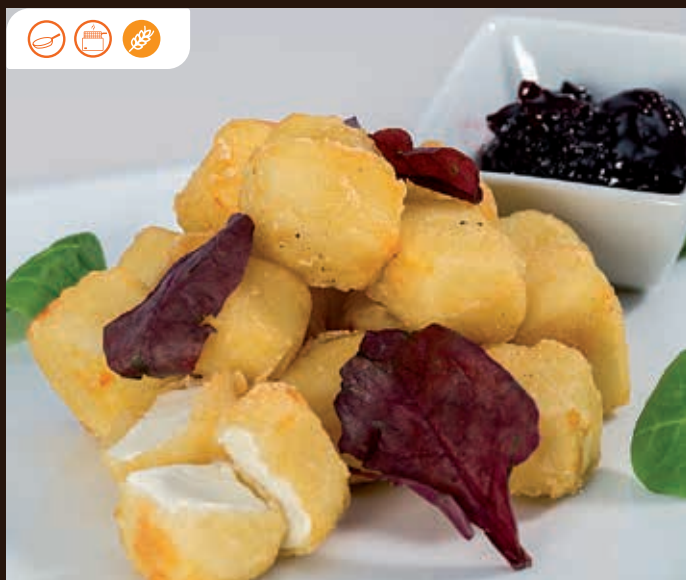
4,50 €



C-863 FINGERS DE MOZZARELLA

Varitas de mozzarella 100% empanadas con una crujiente capa.
Bolsa 180g

4,50 €



C-898 QUESO FRESCO TEMPURA

Queso fresco rebozado en tempura, listo para freír en abundante aceite caliente.
Bolsa 220 g

4,99 €



C-896 CAMEMBERT EMPANADO

Deliciosas porciones 100% Auténtico queso Camembert empanado. Un bocado exquisito para todo el año. (7/8 u.)
Bolsa 220 g aprox. / 0,60 €/u aprox.

4,80 €



C-895 TRIÁNGULOS DE QUESO BRIE

Espectaculares triángulos de queso Brie rebozados. Para deleitar su paladar. (8/10 u.)
Bolsa 270 g aprox. / 0,57 €/u aprox.

5,70 €



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. / 0,56 €/u aprox.

4,50 €

ALBÓNDIGAS, CROQUETAS Y BOCADITOS CASEROS

"Nuestras croquetas y bocaditos caseros están elaborados sin saborizantes ni conservantes, sin aromas artificiales por eso son 100% naturales. Consulta a tu comercial toda nuestra variedad"



... 100% CASERAS ...
prueba nuestra variedad

ALBÓNDIGAS

Bolsa 1 kg

C-798 CASERAS DE BACALAO 8,95 €

CROQUETAS

Bolsas 250 g (7/8 u. aprox.)

C-4341 IBÉRICOS 2,75 €
C-4122 PUCHERO 2,75 €
C-307 CHIPIRÓN EN SU TINTA 3,80 €
C-308 RABO DE TORO 3,95 €
C-306 SEPIA Y GAMBAS 3,95 €

BOCADITOS

Bolsas 200 g (11/13 u. aprox.)

C-877 SETAS 2,20 €
C-1878 CABRALES 2,20 €



¡DELICIOSO!

SURIMI

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.

En Abordo te ofrecemos surimi de excelente calidad. ¡Pruébalo, seguro que repetirás!.

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



24
UNIDADES



C-354 PALITOS DE MAR ABORDO

Palitos del mejor surimi, ideales para tus ensaladas o acompañados de tu salsa favorita.

Bolsa 1 kg / 0,41 €/u

9,95 €



32
UNIDADES

C-437 MUSLITOS DE MAR ABORDO

Un producto estrella. Irresistibles por su gran sabor y su fina capa de rebozado.

Estuche 1 kg / 0,32 €/u

10,50 €



C-400 SUCEDÁNEO DE ANGULAS ABORDO

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

Estuche 200 g

3,20 €

Platos Preparados

Seleccionamos platos de alta gama con productos de la mejor calidad que facilitarán tu día a día sin renunciar a todo el sabor de un plato casero.



C-1080 ALITAS DE POLLO ASADAS

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

Bolsa 1 kg

8,95 €



C-1740 POLLO ASADO

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

700 g aprox.

6,00 €



**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

9,95 €



"Platos Gourmet
para tus momentos
más especiales"



**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

8,95 €



"Calentar y listo
sin necesidad de
descongelar"



**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

9,95 €



¡Listos para comer!

Te ofrecemos una variedad de platos sabrosos y nutritivos ya preparados.
Un menú equilibrado con materias primas sin conservantes ni aromas artificiales añadidos
y una cuidada selección de productos frescos y naturales de primera calidad.

¡Cocinamos por ti!. ¡Calentar y listo!.



C-2127 ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA

Spaguetti con la tradicional salsa bolognesa a base de salsa de tomate y carne de ternera 100%, jugosos y siempre "al dente".

Bandeja 350 g

4,00 €



C-2128 TAGLIATELLE A LA CARBONARA

La cremosa salsa carbonara con trocitos de bacon ahumado y un suave toque de pimienta negra, acompañando a los famosos tagliatelle.

Bandeja 350 g

4,00 €



C-2132 ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE

Albóndigas de ternera y especias naturales con salsa de tomate. Deliciosas para comer en 5/7 minutos.

Bandeja 350 g

4,00 €

¡Listos en
5 minutos!



C-1038 TAGLIATELLE MARINERA

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

Bandeja 350 g

4,00 €



C-1021 RISOTTO AL FUNGHI

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

Bandeja 300 g

4,00 €



C-2133 POLLO AL CURRY CON ARROZ

Solomillos de pechuga de pollo con salsa al curry compuesta por tomate, manzana, uvas, pasas y especias. Todo ello con arroz como guarnición.

Bandeja 300 g

4,00 €

Entrantes

¡Calentar y listo!

Sartén (5 minutos)

Saltear con 2 cucharadas de aceite de oliva. Añadir sal al gusto.

Micro (4 minutos)

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



C-7155 **SALTEADO CAMPESTRE**

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

Bolsa 1 kg

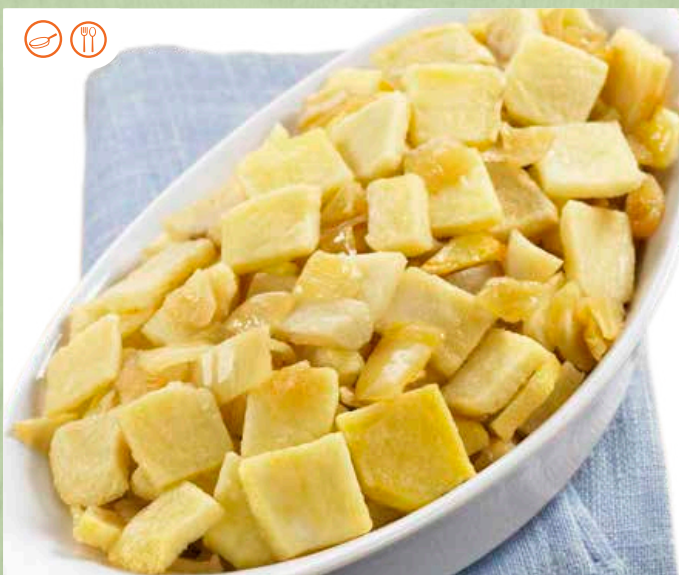
4,65 €



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 al microondas para los menos exigentes. Bolsa 400 g

2,85 €



C-6050 **MEZCLA PARA TORTILLA DE PATATA**

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

Bolsa 1 kg

3,99 €



C-140 **SALTEADO DE PATATAS**

Sabroso y muy fácil de preparar. Puedes añadirle unos huevos rotos, utilizarlo como ingrediente en una tortilla o simplemente saltearlo.

Bolsa 400 g

2,50 €



Tartar

SALMÓN Y AGUACATE

"Atrévete con un plato sano y refrescante que seducirá tu paladar desde el primer bocado"



C-215 **TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE**
Un plato saludable que ha conquistado los paladares más exigentes. Solo descongela y disfruta de todo su sabor. Rápido, refrescante y saludable.
Envase 100 g

5,49 €



¡Descongela y disfruta!



C-7021 **SALTEADO DE HABAS, AJETES Y BACÓN**
Una combinación de tiernas habitas con sabroso bacón cortado en finas tiras. Solo bate huevos y añádelos al salteado y tendrás un revuelto exquisito. **Bolsa 1 kg**

10,95 €



C-424 **RELLENO DE VERDURAS ASADAS Y POLLO**
¿Te gustan las fajitas? Tenemos una deliciosa mezcla de cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y pollo. Listo para echar en la sartén. **Bolsa 300 g**

2,00 €



C-6385 **ARROZ 6 DELICIAS**
El mejor y más completo arroz 6 delicias de la tradicional receta con tortilla y jamón. **Bolsa 1 kg**

5,95 €



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 €

Verduras naturales



¿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 necesario) y son ultracongeladas en un tiempo récord.

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.



C-6015 **SALTEADO MIXTO DE SETAS**

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

Bolsa 1 kg

6,95 €



C-6047 **ARROZ BLANCO PRECOCIDO EXTRA**

Arroz blanco precocido en 6 bolsitas microondeables de 167 g. ¡La forma más cómoda de preparar arroz!

Bolsa 1 kg

2,50 €



C-8029 **MENESTRA CON ESPÁRRAGOS**

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

Bolsa 1 kg

3,45 €

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



C-8012 ENSALADILLA RUSA

La perfecta combinación de textura hace que se cocinen todos en un mismo tiempo. ¡Añade mayonesa y listo!

Bolsa 1 kg

2,00 €



**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 €



8 ventajas

VERDURAS CONGELADAS

1. La ultracongelación evita la proliferación de patógenos y su degradación.
2. No tienen aditivos ni conservantes.
3. Llegan al consumidor limpias, lavadas y troceadas. Siempre listas para cocinar cuando las necesites.
4. Conservan prácticamente todas las vitaminas y minerales gracias al proceso de ultracongelación.
5. A diferencia de las verduras frescas se pueden conservar durante un largo periodo de tiempo, sin perder sus propiedades.
6. Sin mermas. Paga solo por el producto que consumes.
7. Permiten regular las porciones: se consume la cantidad deseada y el resto vuelve al congelador.
8. Consume productos de temporada durante todo el año.



C-8024 JUDÍAS VERDES PLANAS

Judía limpia de tierra y troceada. Lista para cocinar.
Bolsa 1 kg

2,60 €



C-60 ESPÁRRAGOS VERDES EXTRA

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

Bolsa 300 g

3,60 €



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. Pruébalas crudas en ensalada o en tortilla.

Bolsa 1 kg

2,65 €



C-8026 JUDÍAS MUY FINAS ENTERAS

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

Bolsa 1 kg

2,95 €



C-184 CARDO TROCEADO

Tiernos Cardos para dar un toque de naturalidad a sus recetas, son una rica fuente de fibra. Es muy utilizado en los menús de Navidad, donde se sirve acompañado de una salsa de almendras.

Bolsa 450 g

2,20 €



C-69 ALCACHOFAS CORTADAS

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

Bolsa 400 g

2,95 €

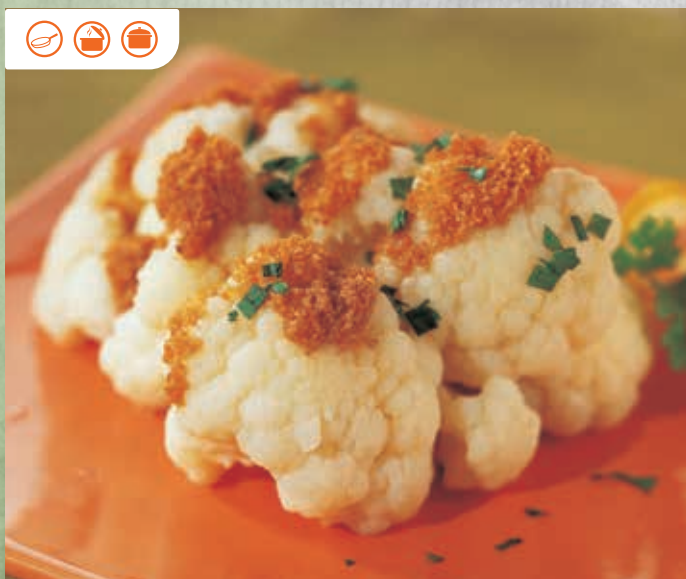


C-6772 BRÓCOLI

Floretes pequeños y tiernos. Una de las verduras más sanas y nutritivas.

Bolsa 1 kg

2,95 €



C-8179 COLIFLOR

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

Bolsa 1 Kg

2,50 €



C-248 ZANAHORIA BABY

Todo el sabor en un tamaño mini. ¡Deliciosas!

Bolsa 400 g

1,79€

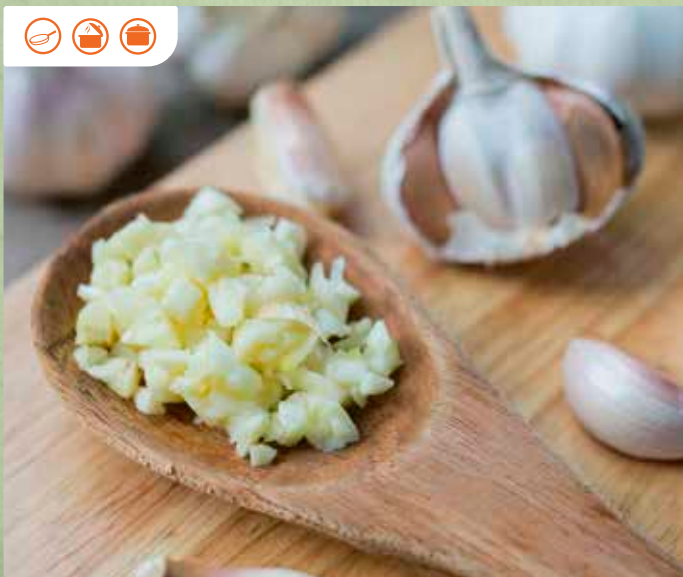


C-8051 CEBOLLA LIMPIA Y TROCEADA

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

Bolsa 1 kg

2,60 €



C-705 AJO PICADO

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

Bolsa 125 g

1,50 €

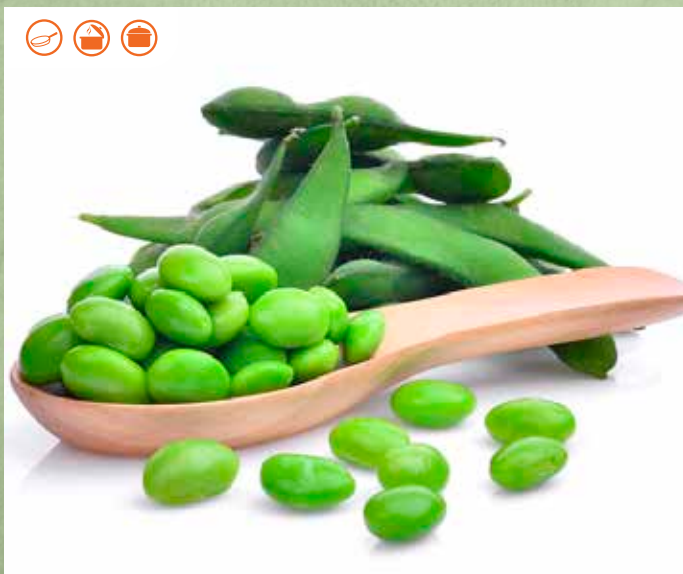


C-92 AJOS TIERNOS TROCEADOS

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

Bolsa 300 g

2,95 €

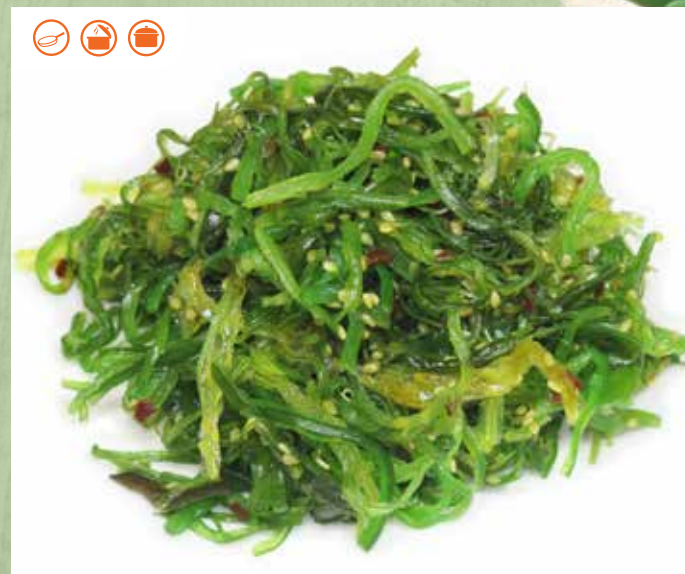


C-1592 EDAMAME

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

Bolsa 500 g

3,75 €



C-592 WAKAME

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

¡Deliciosas! Bolsa 1 kg

8,95 €



C-264 **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-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

1,50 €

FUENTE DE
Legumbres
ENERGÍA

1. Descongela
2. Tritura y aliña
3. ¡Disfruta!

¡Hummus en 5 minutos!



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-8019 **GUISANTES EXTRAFINOS**

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

Bolsa 1 kg

3,30 €

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



C-3857 **HABITAS SUPERBABY**

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

Bolsa 1 kg

11,90 €



SELECCIÓN DE PESCADOS



Para mantener una dieta equilibrada, debemos comer pescado al menos 4 veces a la semana. 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 cocinada. 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-5026 **PESCADILLA SIN CABEZA (TRONQUITO)**

Al limón, a la plancha, con arroz...

Son muy fáciles de preparar.

Variedad Capensis. Bolsa 1 kg aprox.

9,45 €



C-3231 **BOQUERÓN ENTERO**

Boquerón tamaño mediano, especial para poner en vinagre y frituras.

(50/70 piezas/kg) Bolsa 1 kg

6,90 €





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. / 4,47 €/u

8,95 €



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

4,95 €



C-3653 **COLAS DE RAPE MEDIANO LIMPIO**
 Colas de rape medianas limpias, sin cabeza, sin piel y sin vísceras. Especial para parrilladas, salsas, guisos varios, etc.
 (Piezas 150/300 g) Bolsa 640 g

7,45 €



C-3201 **TAQUITOS DE RAPE (ESPECIAL ARROCES)**
 Tacos de 2x2 ya cortado y preparados para cocinar al gusto. Ideal para suquet, rebozado o con ajo picado.
 Bolsa 640 g

8,45 €

RAPE MARISQUERO

C-142 **RAPE MARISQUERO NACIONAL (COLA ENTERA)**
 Se trata de un rape de la máxima calidad que pueda existir. Capturados, limpiados y ultracongelados en altamar por barcos nacionales especializados. Descongele, cocine y disfrute de este manjar.
 (Piezas 500 g aprox.)

CONSULTE A SU COMERCIAL



"Seleccionamos los **LOMOS** más jugosos del pescado.
Ideales para tus guisos o cualquier plato donde
el pescado es el principal protagonista"

EMPERADOR



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.

22,45 €

BACALAO



C-1795 LOMOS DE BACALAO
Estupendos lomos de bacalao al punto de sal según la tradición en Islandia.
Desespinaos, muy especiales para platos tradicionales como el bacalao al pil-pil.
(200/300 g/pieza) Caja 2 kg

27,50 €/kg

El bacalao es un pescado blanco muy recomendado por su bajo contenido en grasa, lo que le convierte en un alimento perfecto.



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

11,75 €



ATÚN



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. / 1,90 €/u

5,95 €

MERLUZA



C-5020 SOLOMILLOS DE MERLUZA (VARIEDAD CAPENSIS)

Magnífico solomillos de merluza de la mejor variedad. Desespinado. (5/7 piezas.) Bolsa 800 g

17,48 €



C-5010 RODAJAS DE MERLUZA AUSTRALIS
Disfrute con estas rodajas, consideradas las de mayor calidad de su especie.
Bolsa 800 g

15,60 €



C-2130 MEDALLONES DE MERLUZA (TIPO HAMBURGUESA)

Elaborados 100% de filetes. Irresistibles medallones de excelente merluza, sin espinas. Ideal para los más pequeños.
Bolsa 540 g

7,49 €



"Nuestros **FILETES** de pescado vienen limpios y preparados para que solo te preocupes de disfrutarlos con tus recetas más sabrosas"



C-4648 FILETES DE ABADEJO

De la misma familia que el bacalao el abadejo tiene una deliciosa carne con una textura fina y blanda que gusta a todos los paladares.

Bolsa 640 g

8,95 €



NOVEDAD



C-479 FILETES DE GALLINETA (CABRACHO)

Filetes de gallineta desescamados y desespinaados de la mejor calidad, es un pescado con un sabor intenso a marisco debido a su alimentación.

(80/150 g/pieza) Bolsa 640 g

10,49 €

NOVEDAD



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

Estupendos e irresistibles filetes de merluza sin mermas. Para que directamente los cocines sin tener que manipular el pescado.

Bolsa 900 g

14,00 €



CABALLA

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



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

4,60 €



LUBINA



C-7954 FILETES DE LUBINA (CON PIEL)

Se trata de un filete de pescado desespinaado, 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

19,96 €



DORADA



C-7182 FILETES DE DORADA
Se trata de un filete de pescado desespinaado, 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

19,96 €





C-242 FILETES DE HALIBUT

Pescado blanco que se caracteriza por un suave sabor y una carne gruesa. Ideal para cocinarlo con cualquier ingrediente.

Bolsa 640 g

5,95 €

NOVEDAD



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

8,95 €



NOVEDAD

C-367 FILETES DE LIMANDA

La Limanda es un pescado con un suave sabor y textura similar a la del lenguado. Ideal para hacer a la plancha, rebozado, etc.

(100/150 g/pieza) Bolsa 640 g

8,95 €



C-341 FILETES DE BACALADILLA

También conocida con el nombre de Lirio o Perlita, su carne posee una textura suave y un sabor agradable.

Bolsa 360 g

4,50 €



C-343 FILETES DE SARDINA

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

Bolsa 300 g

4,50 €





MEZCLAS y preparados



C-6297 ESPECIAL ARROCES Y FIDEUÁS

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

13,45 €

Nuestras mezclas y preparados para arroces, paellas o fideuás están elaboradas con productos de primerísima calidad. Seleccionados y preparados en la proporción justa para que consigas un resultado perfecto en tus elaboraciones. Pescados y mariscos escogidos a mano, libres de pieles y espinas que te ahorrarán trabajo y tiempo.



C-228 PREPARADO PARA PAELLA DE MARISCO

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

6,50 €

Cefalópodos

CALAMAR · PUNTILLA · SEPIA · PULPO

Los Cefalópodos son una buena fuente de proteínas y minerales ricos en vitamina B2, vitamina B3 y en potasio. Además contienen ácido fólico, vitamina C, calcio, magnesio y yodo. ¡Inclúyelos en tu dieta!



C-5006 SEPIA LIMPIA NATURAL
Elaboración artesana. Siguiendo el proceso tradicional conseguimos mantener todo su sabor y textura tersa y suave a la vez.
Bolsa 800 g aprox.

CONSULTE A SU COMERCIAL



C-5068 CALAMAR FINO PATAGÓNICO

Disfruta del sabor del auténtico calamar.

Su sabor y textura te sorprenderán, ya sea a la plancha, a la parrilla, o rellenos. Cada receta quedará perfecta.

(13/16 piezas) Bolsa 1 kg aprox.

13,95 €/kg



C-256 CALAMAR PLAYA NATURAL

Un calamar perfecto del mejor origen de los cefalópodos Marruecos con bastante cuerpo, buena textura y excelente sabor. **Pieza 400 g aprox.**

CONSULTE A SU COMERCIAL



C-3169 **SEPIA PEQUEÑA**

Sepias pequeñas, con el tamaño ideal para una ración, ideales para cocinar de la forma que más guste.
Bolsa 640 g

12,95 €



C-101 **ANILLAS DE POTA**

Del mejor calamar, las mejores anillas para rebozar y freír.
Bolsa 600 g

8,95 €



C-1006 **CALAMAR CHIPIRÓN LIMPIO Y TROCEADO**

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

11,95 €



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**

13,85 €



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**

14,95 €



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**

12,65 €

MARISCOS 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."



C-3680 **BOGAVANTE CRUDO**

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

14,95 €



C-5597 **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.

(45/55 pzas./kg)

Estuche 1 kg

CONSULTE A SU COMERCIAL



C-3684 **GAMBÓN GRANDE**

Gambón ultracongelado en alta mar, 1ª calidad, un marisco muy versátil, se adapta a cualquier forma de cocinar: plancha, cocido, arroces, etc.

(20/30 pzas.) Estuche 2 kg.

15,95 €/kg





C-138 **GALERAS GRANDES**
Galeras del Mediterráneo para sopas, arroces y plancha.
Bolsa 500 g

6,50 €



C-54 **CIGALAS GRANDES**
Tamaño especial para cocinar en cualquier típico plato como bullabesa, mariscadas, arroces, etc.
(8/10 pzas.) Estuche 400 g

14,95 €

TIEMPOS DE COCCIÓN APROX.

Bogavantes	60 g	25'
Buey de Mar	60 g	20'
Centollos	60 g	15'
Cigalas	60 g	3'
Gambas	50 g	15'
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-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-471 **COLAS GAMBÓN GRANDE (SIN PIEL)**
Colas peladas de gambón tamaño grande (desvenada), limpia de arena especial para gambas al ajillo.
Bolsa 400 g

12,50 €



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

11,45 €



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-89 TELLINAS LIMPIAS

Tellinas limpias de arena, pasteurizadas y ultracongeladas.

Bolsa 250 g

5,00 €

¡TRUCO!

1. Pincha el envase

2. 90 segundos al micro

3. Emplata y añade limón al gusto



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-124 MEJILLONES GRANDES COCIDOS SIN CONCHA

Solo la carne del mejillón. De esta manera, podrá utilizarlos en ensaladas,
guisos o fondos de pescado.

Bolsa 300 g

5,19 €



C-3145 ALMEJA FINA GRANDE

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

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

5,95 €



C-202 MEJILLONES PRECOCIDOS EN SU PROPIO JUGO

Sin descongelar, pinche la bolsa, introdúzcalos en el microondas a 700w
durante 3 ó 4 minutos. Quedarán perfectos.

Bolsa 500 g

3,65 €



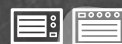
CARNES NATURALES

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. En definitiva 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 tu familia.

Descubre en estas páginas muchas ideas nuevas para disfrutar de las Carnes, tan presentes en nuestra cocina.



C-6013 PLUMA DE CERDO

Pluma de cerdo blanco, con una infiltración en grasa que le da un sabor especial.
Paquete 1 kg aprox.

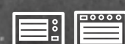
13,15 €/kg



C-5532 TIERNO SOLOMILLO DE CERDO CRUDO

Magníficos solomillos de cerdo envasados al vacío individualmente.
Piezas 500/800 g

10,95 €/kg

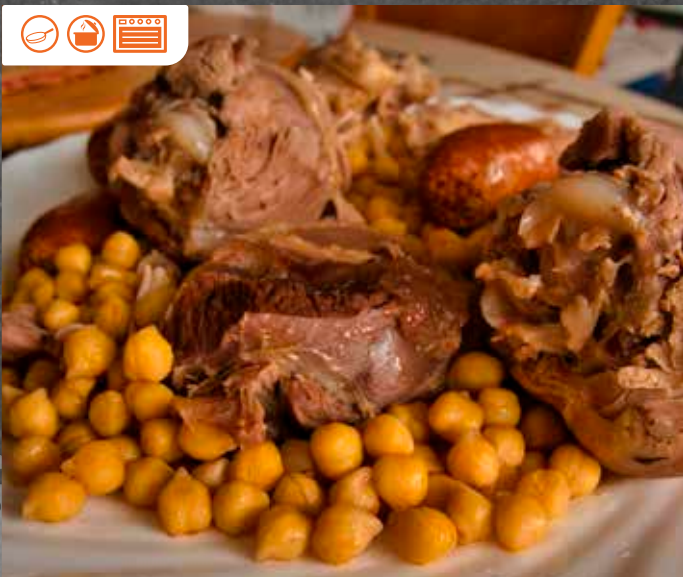


C-5050 CARRILLADA INTERNA DE CERDO (SIN HUESO)

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)

12,95 €/kg





C-5536 ARREGLO DE PUCHERO

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

Bolsa 800 g

7,95 €



C-2212 CARNE PICADA MIXTA DE TERNERA Y CERDO

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

Bolsa 500 g

4,95 €

CARNE
★ DE LA MEJOR ★
CALIDAD



C-565 CARETA DE CERDO TROCEADA CRUDA

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

Bolsa 1 kg

4,45 €



C-301 ALBÓNDIGAS DE CARNE CASERAS

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

Bolsa 500 g

4,45 €

CARNES ULTRA CONGELADAS



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 disponibilidad, la comodidad y su fácil accesibilidad.

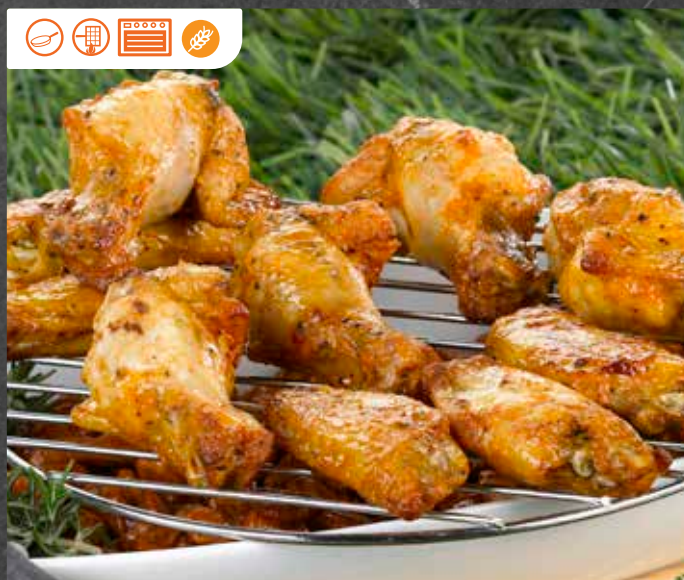
La ultracongelación garantiza la inocuidad de la carne y la no reproducción de microorganismos, así como el mantenimiento de su calidad sensorial y organoléptica.



C-5501 ALITAS DE POLLO (3 FALANGES)

Limpias, de máxima calidad. Producto ideal para cocinar frito.
Caja 2 kg

4,95 €/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

5,95 €



C-848 JAMONCITOS DE POLLO

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

4,10 €



C-499 **HAMBURGUESA EXTRA 100% TERNERA**

Tierna hamburguesa de carne de ternera de primera. Prepárala a la parrilla o en sartén, éxito seguro.

(180 g)

2,50 €



C-252 **HAMBURGUESA CON VERDURAS**

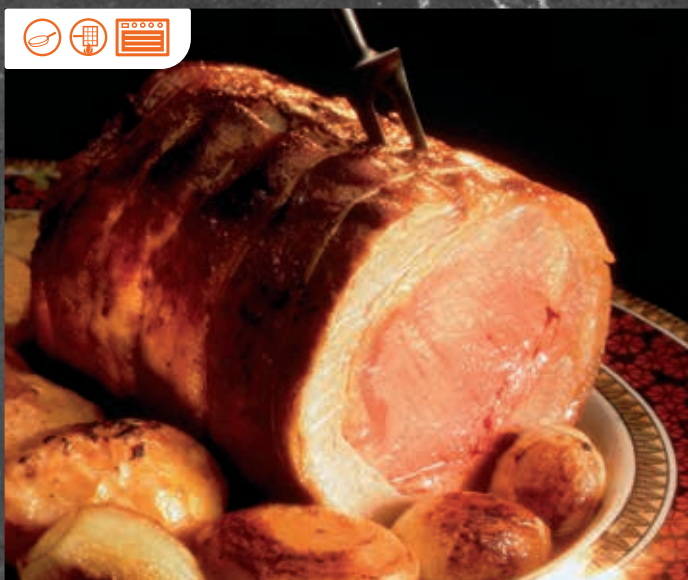
Estas hamburguesas están elaboradas con materias primas de primera calidad. (2 x 80 g)

2,50 €

¿BUSCAS MÁXIMA FRESCURA?



Descongela la carne 24h horas antes de su uso en una bandeja en el frigorífico.
Una vez descongelado consumir en un tiempo máximo de 24h.



C-522 **REDONDO DE PAVO**

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

7,95 €



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

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

13,50 €/kg





DELICIOSAS TARTAS Y POSTRES



Nuestras deliciosas creaciones en pastelería, quieren 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 saber que nuestras especialidades dulces marcan tendencia. Un mundo de delicadeza y dulzura, creaciones tradicionales para postres, meriendas y momentos especiales.



C-2972 TRENZA DE NARANJA Y CACAO
Contiene dados de naranja y crema pastelera, y en su base un delicioso y crujiente baño de cacao, que resulta una combinación sorprendente de sabores y texturas.
Estuche 500 g / 1,15 €/ración aprox.

11,50 €

10
RACIONES



C-7701 TRENZA DE NUECES Y PASAS
La trenza original de suave hojaldrado guarda en su interior un delicioso y jugoso relleno a base de crema y frutos secos.
Estuche 500 g / 1,15 €/ración aprox.

11,50 €

10
RACIONES



C-2019 COULANT DE CHOCOLATE

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

Estuche 2 x 90 g

3,75 €



C-3705 PROFITEROLES DE NATA

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

1,95 €

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



Celébralo con una dulce tarta

6/8
RACIONES

NOVEDAD



C-2003 **TARTA MUERTE POR CHOCOLATE**

Bizcocho de chocolate húmedo, relleno de chantilly mousse de chocolate, cubierto con escamas de chocolate.

Estuche 700 g / 1,56 €/ración aprox.

10,95 €

NOVEDAD

7/9
RACIONES



C-2005 **TARTA RED VELVET**

Capas de masa red velvet, humedecidas con una compota de sabor a frambuesa contrastando con capas blancas y cremosas de chantilly cheesecake, cubierta de masa red velvet rallado.

Estuche 700 g / 1,36 €/ración aprox.

10,95 €

6/8
RACIONES

NOVEDAD



C-2006 **TARTA DE TIRAMISÚ**

Crema batida de tiramisú, rellena con bizcochos La Reine empapados en café, cubierto con cacao.

Estuche 600 g / 1,56 €/ración aprox.

10,95 €

6/8
RACIONES

NOVEDAD



C-2004 **TARTA DE LIMÓN**

Tarta con base de galleta, relleno de chantilly de leche condensada con limón, chantilly de limón y cobertura con mermelada de limón.

Estuche 600 g / 1,56 €/ración aprox.

10,95 €



C-2002 **TARTA DE ZANAHORIA Y NUECES**

Capas de una masa de zanahoria y nuez, contrastando con capas blancas y cremosas de crema batida cheesecake, cubierto con la misma masa.

Estuche 600 g / 1,56 €/ración aprox.

10,95 €

6/8
RACIONES

NOVEDAD



C-2007 **TARTA DE CHEESECAKE CON DULCE DE LECHE**

Deliciosa tarta con base de galleta rellena de cheesecake y cobertura de dulce de leche.

Estuche 500 g / 1,82 €/ración aprox.

10,95 €

5/7
RACIONES

NOVEDAD





HELADERÍA TRADICIONAL



Para los amantes de los helados durante todo el año traemos una selección de los sabores más clásicos.

Haz un hueco en tu congelador por que siempre habrá un hueco para tomarlos en la sobremesa.



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

Deliciosa cobertura de chocolate, rellenas de auténtica y cremosa nata o trufa. Elige el sabor que quieras o combínalos.

Estuches 4 x 60 ml

2,95 €



 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 encontrarás otra igual.
Tarrina 1 L

7,95 €



 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

10,95 €

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



C-724 TARTA AL WHISKY

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

Estuche 1100 ml
0,49 €/ración aprox.

4,95 €



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

8,95 €



mandarina

4
UNIDADES

100%
ARTESANAL



turrón



caramelo



leche merengada

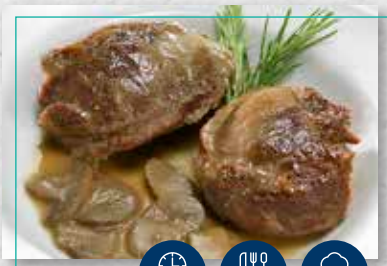
Recetas



Nota importante:

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

Carrillera en salsa con champiñones



INGREDIENTES

- 1 kg de carrillada de cerdo **Abordo**
- ajo troceado **Abordo**
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 500 g de champiñones laminados
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 vaso de agua
- 1/2 vaso de salsa de tomate

PREPARACIÓN

- 1 Descongelar la carrillada, sacándola de su envase y colocándola sobre una rejilla dentro de la nevera la noche anterior a cocinarla.
- 2 Limpiar bien la carrillada y trocear o dejar entera según se quiera. Dorar el ajo troceado, directamente sin descongelar en una olla con el aceite.
- 3 Una vez dorado el ajo, se le añade la carne, cuando esta quede sellada, se le agregan los champiñones laminados. Dejamos cocer hasta que se doren. Remover y verter el vino blanco.
- 4 Cuando el vino vaya evaporando, añadir la salsa de tomate y el agua. Tapamos la cazuela y dejamos cocer a fuego bajo hasta que la salsa espese. Servir bien caliente.

Arroz con Bogavante



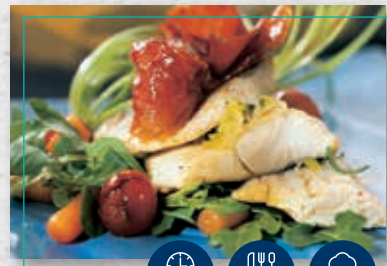
INGREDIENTES

- 300 g de arroz **Abordo**
- 100 g de pimiento rojo **Abordo**
- 1/2 cucharada pimiento choricero
- 1 cucharadita pimentón dulce
- 5 hebras de azafrán
- 100 g de tomate rallado
- 100 g de cebolla picada **Abordo**
- 50 g de ajos picados **Abordo**
- 100 ml vino blanco
- 50 ml brandy
- 1 L caldo de marisco
- 1 bogavante cocido **Abordo**
- 1 cucharada de aceite de oliva **Abordo**
- Sal

PREPARACIÓN

- 1 Descongelar y limpiar el bogavante, reservando la cabeza.
- 2 Cortar la cola en rodajas y el resto de la carne en trozos pequeños y ponerlo a dorar en la cazuela con el aceite. Cuando este tomando color retirar el bogavante y reservarlo.
- 3 Picar el pimiento rojo, saltear con la cebolla blanca y el ajo en aceite de oliva. Saltear el arroz, añadir el pimiento choricero, los tomates rallados, la cabeza del bogavante, el vino blanco y el brandy.
- 4 Añadir el caldo de mariscos. Dejar hervir lentamente hasta que el arroz esté cocido y la consistencia sea la de un arroz caldoso. Poner a punto de sal.
- 5 Al final añadir el bogavante que está a media cocción y dejamos cocer a fuego lento.

Bacalao al horno con verduras



INGREDIENTES

- 600 g de Bacalao **Abordo**
- 4 Patatas Parisinas **Abordo**
- 3 Tomates
- 500 g de Cebolla picada **Abordo**
- 2 Pimientos verdes,
- Aceite de Oliva **Abordo**
- Pimienta
- Sal.

PREPARACIÓN

- 1 Cortamos las patatas en rodajas un poco gruesas. Troceamos los tomates y los pimientos en trozos no muy pequeños y lo juntamos con la cebolla picada.
- 2 Cogemos una olla de barro y colocamos una capa de cebolla, después una capa de patatas, otra capa de pimientos y por último los trozos de bacalao. Repetimos las capas por este orden hasta que hayamos terminado los ingredientes.
- 3 Rociamos todo con un buen chorro de aceite de oliva, sal y pimienta. Tapamos la cazuela, la metemos en el horno y dejamos cocer todo durante 90 minutos a fuego lento.



¡Gracias por recomendarnos!

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

Comparte tu 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 30 €), recibirás un Cheque descuento de 8,50 € de regalo a canjear en tu compra.

Mi Cliente Recomendado

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

Nombre y apellidos:

Dirección:

Población:

Código Postal:

Teléfono/ Móvil:

Correo electrónico (email):

Código de Cliente Abordo:



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

Mi Cliente Recomendado

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

Nombre y apellidos:

Dirección:

Población:

Código Postal:

Teléfono/ Móvil:

Correo electrónico (email):

Código de Cliente Abordo:



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



C-4607 CALDO DE PAELLA CON SOFRITO
Disfruta del sabor del Caldo Casero de Paella de Marisco 100% natural. Para elaborar este caldo, hemos seleccionado la mejor gamba y pescado blanco, y las más frescas verduras como el tomate, ajo, cebolla ...
Brick 1 L
2,95 €



C-4602 CALDO DE COCIDO
C-4605 CALDO DE PESCADO



C-4601 CALDO DE POLLO
C-4631 CALDO DE VERDURAS

Caldos de cocido, pescado, verduras o pollo, listos para calentar y consumir. Elaborados con materias primas de 1ª calidad.

Brick 1 L
1,95 €

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
1,80 €



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
14,95 €

PEDIDO MÍNIMO 25 €.

*** 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 tu dinero o puedes cambiarlo por otro.



MÁXIMA CALIDAD

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



PAGA CÓMODAMENTE

Elige tu método de pago:
1. Efectivo
2. Tarjeta de crédito y débito



ATENCIÓN AL CLIENTE

Nuestro equipo atenderá tu pedido y te lo serviremos en casa.
TEL. 963 979 210. Pedido mín. 25€.

..... **Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.**



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



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

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:
963 979 210
www.abordo.es



Encuétranos en:
[@AbordoCongelados](https://www.instagram.com/AbordoCongelados)