



Un Otoño lleno de Sabores.

Válido a partir del 11 de septiembre de 2023, 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 ti!
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!

INDICE



04

Guarniciones y Primeros



08

Verduras



14

Carnes



18

Pescados y Cefalópodos



28

Mariscos y Moluscos



32

Surimi



33

Precocinados



40

Canelones y Lasañas



42

Platos Preparados



46

Pizzas y Mini Pizzas



48

Helados y Postres

PRODUCTOS DESTACADOS:



06

C-8055 BRASEADO DE VERDURAS, PATATAS Y SETAS



13

C-8057 MEZCLA SOFRITO



20

C-224 LOMITOS DE BACALAO



27

C-2119 CALAMAR PATAGÓNICO LIMPIO CON PIEL



42

C-351 MAGRO DE CERDO CON TOMATE CASERO



50

C-951/952 FRANUÍS DOS CHOCOLATES

MODO DE EMPLEO



DESCONGELAR



SARTÉN



PARRILLA



PLANCHA



HERVIR



GUISOS



FREIDORA



TOSTADORA



MICROONDAS



HORNO



COCINA RÁPIDA

GUARNICIONES

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-468 AROS DE CEBOLLA REBOZADOS

Te apasionarán nuestros aros de cebolla 100% naturales rebozados.

Bolsa 300g

2,00 €



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 €

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



C-383 PATATAS BRAVAS

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

Bolsa 1 kg

3,20 €



C-380 PATATAS CORTE GRUESO

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

Bolsa 1 kg

2,95 €

El acompañamiento ideal para tus platos



C-51 GRATÉN DE PATATA

Maravilloso y práctico gratén hecho a base de patatas, queso emmental, leche semidesnatada, nata, yema de huevos y especias. Una guarnición ideal para tus platos de carnes.

(4 x 120 g) Estuche 480 g

5,95 €



C-1450 TEMPURA DE VERDURAS

Verduras naturales, cortadas y pasadas por tempura. Un bocado exquisito.

Bolsa 400 g

3,25 €

Primeros y Guarniciones

¡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**

4,75 €



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

2,75 €



C-427 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 500 g

4,20 €



C-8055 BRASEADO DE VERDURAS, PATATAS Y SETAS

Patata asada, berenjena asada, pimiento rojo asado, seta cultivada y calabacín asado. Una exquisita guarnición para pescados y carnes.

Bolsa 450 g

2,95 €

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



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**

11,50 €



C-429 **PARRILLADA DE VERDURAS Y POLLO**

Magnífica combinación de pollo sabroso y bien especiado con cebolla, berenjena, pimiento rojo y calabacín. Muy diferente al resto de parrilladas. **Bolsa 450**

2,95 €



NUEVO
★ ★ ★

C-431 **RISOTTO CON SETAS**

Un delicioso risotto jugoso con champiñones. Recomendación: añadir leche y emplatar con queso parmesano. **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**

4,20 €



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 €

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-8012 **ENSALADILLA RUSA**

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

Bolsa 1 kg

2,30 €



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

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

Bolsa 1 kg

3,30 €



C-8029 **MENESTRA CON ESPÁRRAGOS**
Una composición ideal para una menestra de calidad y baja en calorías: judía verde, guisante, zanahoria, coliflor, alcachofa, champiñón y espárrago blanco.
Bolsa 1 kg

3,45 €



C-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-8179 COLIFLOR

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

Bolsa 1 Kg

2,75 €



C-8024 JUDÍAS VERDES PLANAS

Judía limpia de tierra y troceada. Lista para cocinar.

Bolsa 1 kg

2,80 €



C-3017 ESPÁRRAGOS VERDES TROCEADOS

Es un ingrediente ideal para tortillas, revueltos, pastas, pizzas, menestras o como guarnición para carnes y pescados.

Bolsa 1 kg

10,95 €



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 €

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.

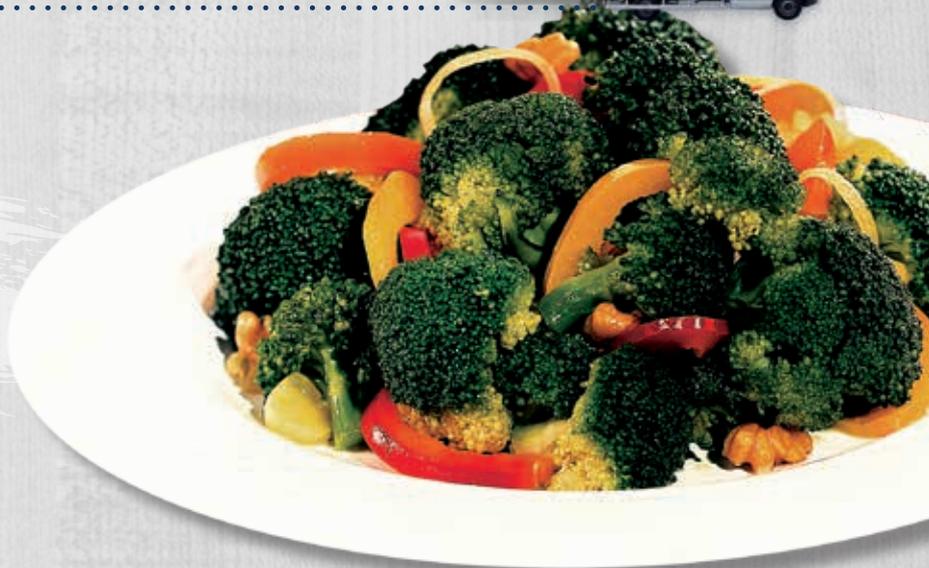


C-6772 BRÓCOLI

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

Bolsa 1 kg

3,15 €



C-8026 JUDÍAS MUY FINAS ENTERAS

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

Bolsa 1 kg

3,30 €

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-8087 AGUACATE EN DADOS

Recolectados y ultracongelados con sumo cuidado. Pruébelo al natural sobre ensaladas, en tartar, con salmon... Infinidad de combinaciones!

Bolsa 1 kg

11,50 €

NUEVO



C-69 ALCACHOFAS CORTADAS

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

Bolsa 400 g

2,95 €

FUENTE DE Legumbres ENERGÍA



C-8019 GUISANTES EXTRAFINOS

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

Bolsa 1 kg

3,50 €

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

2,10 €

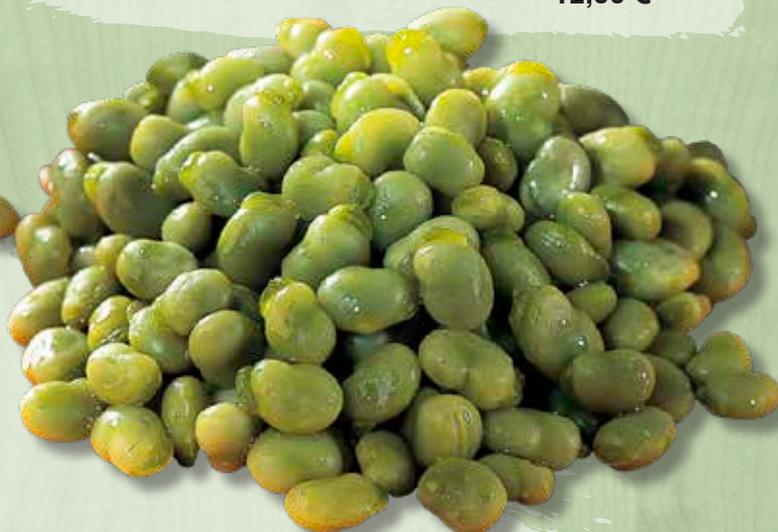


C-3857 HABITAS SUPERBABY

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

Bolsa 1 kg

12,50 €



C-81 GARBANZOS (PRECOCIDOS)

Las legumbres son, como sabemos, indispensables en una dieta equilibrada. Estos garbanzos puede cocinarlos directamente sin descongelar. Bolsa 400 g

1,95 €



C-264 ALUBIAS BLANCAS

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

1,70 €





C-3592 **AJOS TIERNOS TROCEADOS**

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

Bolsa 1 kg

7,75 €



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-705 **AJO PICADO**

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

Bolsa 125 g

1,50 €



C-7003 **PEREJIL PICADO**

Perejil troceado 6 mm

Bolsa 75 g

1,70 €



C-8057 **MEZCLA SOFRITO**

Cebolla, tomate con piel, pimienta verde, pimienta roja, aceite de girasol y ajo picado. Bolsa 1 kg

3,35 €



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

2,75 €

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-565 CARETA DE CERDO TROCEADA CRUDA

Este tradicional plato, cuenta con numerosos adeptos. ¿Será por su sabor?
Bolsa 1 kg

5,00 €

CARNE
★ DE LA MEJOR ★
CALIDAD



C-5050 CARRILLADA INTERNA DE CERDO (SIN HUESO)

La carrillera o carrillada se ha convertido en una delicatesen 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)

14,50 €/kg





C-6013 **PLUMA DE CERDO**

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

14,15 €/kg



C-6017 **LAGARTO DE CERDO**

El lagarto de cerdo blanco es la pieza cárnica adosada entre el espinazo y el lomo. Muy alargada, y estrecha, es una carne muy tierna y jugosa. Ideal para la brasa o plancha.

Paquete 700/800 g aprox.

10,95 €/kg



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

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

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 disponibilidad, la comodidad y su fácil accesibilidad.



C-5501 ALITAS DE POLLO (3 FALANGES)

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

4,95 €/kg



C-8848 JAMONCITOS DE POLLO

Tiernos muslitos de pollo,
de carne suave y delicado sabor.
Bolsa 1 kg

5,45 €



C-5557 ARREGLO DE ARROZ AL HORNO

Preparado de arroz al horno. Preparado de costilla, panceta de cerdo y morcilla de cebolla.

Bolsa 500 g

6,95 €



C-5536 ARREGLO DE PUCHERO

Codillo cerdo, hueso de ternera, tocino, pollo, costilla de ternera y garreta de ternera. Bolsa 800 g

9,45 €



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 €**



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-5530 **CONEJO LIMPIO NACIONAL**
*Una de las carnes magras más saludables.
Especial para cocinar al ajillo, en paellas...*
Pieza 800/1000 g aprox.

11,50 €



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-3231 **BOQUERÓN ENTERO**
Boquerón tamaño mediano, especial para poner en vinagre y frituras.
(50/70 piezas/kg) Bolsa 1 kg

6,90 €



C-855 **BOQUERÓN LIMPIO**
Boquerón limpio sin vísceras y sin cabeza listos para cocinar. Ideal para freír.
Bolsa 400 g.

5,90 €

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.

5,95 €



Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



PESCADILLA



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-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

8,95 €



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

7,95 €

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.)

23,95 €/kg



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



99,9%
Libre de espinas



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

27,50 €/kg

BACALAO



99,9%
Libre de espinas



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

11,75 €



Desespinado



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

9,95 €

MERLUZA



C-5020 SOLOMILLOS DE MERLUZA (VARIEDAD CAPENSIS)
Magnífico solomillos de merluza de la mejor variedad. Desespinaado. (5/7 piezas.) Bolsa 800 g

17,48 €

99,9%
Libre de espinas



SALMÓN



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

4,65 €



C-215 TARTAR DE SALMÓN CURADO Y AGUACATE.
 Delicioso tartar de Salmón curado y aguacate ideal como entrante o primer plato. Aderezar o aliñar con salsa de soja, huevas de trucha o eneldo.
 Envase 100 g

6,35 €

MERLUZA



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

15,60 €



**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 €

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



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 €

LUBINA



**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

19,96 €

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



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 €



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 €

CABALLA



C-8288 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...

Bolsa 900 g

16,50 €



MEZCLAS y preparados

El caldo de Marisco Abordo es una solución práctica y de calidad con ingredientes de primera.



¡Enriquece tus platos más marineros!



Fideuá



INGREDIENTES

- 400 gr de fideos del número 3
- 4 cigalas
- 6 gambas rojas
- Preparado arroces y fideuás **Abordo**
- 1 tomate
- 3 dientes de ajo
- 1,5 l caldo de marisco **Abordo**
- AOVE, sal
- 1 cucharada de pimentón
- unas hebras de azafrán

PREPARACIÓN

- 1 Coloca la paella al fuego y añade 4 cucharadas de AOVE. Cuando esté bien caliente añadir las cigalas y sofríelas. Retíralas a un plato y reserva.
- 2 Incorpora las gambas, sofríelas y retíralas a un plato y reserva.
- 3 Incorpora, sin necesidad de descongelar, el preparado para arroces y fideuás **Abordo**. Retíralo a un plato y reserva.
- 4 Pela y pica los dientes de ajo y agrégalos a la paella junto con el azafrán, el pimentón y el tomate rallado.
- 5 Incorpora los fideos, rehógalos y añade el caldo, previamente calentado. Rectifica el punto de sal. Cocina durante 5 min a fuego medio.
- 6 Agrega las cigalas, las gambas y el preparado y rehoga durante 3-4 minutos o hasta que haya evaporado el caldo.

C-377 **CALDO DE MARISCO CASERO**

Base de caldo ideal para tus platos más marineros: paellas, fideuá...

Elaborado con ingredientes de calidad. Eleva tus platos al sabor más gourmet.

Envase 500 ml

6,95 €

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



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 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-356 PREPARADO DE SOPA MARINERA

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

4,25 €



C-228 PREPARADO PARA PAELLA DE MARISCO

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

6,75 €

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-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.

13,95 €/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 900 g aprox.

22,75 €/kg



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 €

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



C-256 CALAMAR DE PLAYA

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

Piezas 500 g aprox

26,95 €/kg



C-1006 CHIPIRÓN TROCEADO

Calamar limpio de origen India, troceado listo para cocinar.

Bolsa 800 g

11,95 €



C-2119 CALAMAR CHIPIRÓN PATAGÓNICO LIMPIO CON PIEL

Calamar patagónico limpio de tripa, pero con piel. Ideal para plancha.

Bandeja 900 g

16,95 €



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

12,95 €



C-296 2 PATAS DE PULPO COCIDAS

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

Bolsa 250 g

14,95 €



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

13,55 €



MARISCOS MOLUSCOS

Gourmet



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-11 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.
(20/26 pzas.)
Estuche 500 g

24,95 €



"Ultracongelados en alta mar,
cuidamos el más mínimo detalle
desde su origen hasta tu hogar
sin romper la cadena de frío.



C-3680 BOGAVANTE CRUDO
Este sabroso marisco hará de sus arroces, sus
mejores platos. Aconsejamos partirlos por la
mitad antes de cocinarlos, tanto si hacemos arroz
como a la plancha. (350/400 g/pza.)
Producto Ultracongelado Vivo

14,95 €





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.
Estuche 350 g

7,95 €



C-49 LANGOSTINO COCIDO GRANDE VANNAMEI

Delicioso langostino listo para consumir. Sin duda un bocado exquisito.
(30/40 piezas/kg) Estuche 1 Kg

16,95 €

TIEMPOS DE COCCIÓN APROX.

	gramos/L	minutos
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'
Loboras	60 g	6'
Sebes	70 g	6'
Langostinos y Cuerpos peq.	50 g	8'
Langostinos grandes	50 g	6'



C-636 ROJOS BRILLANTES

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

49,95 €



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 €



C-138 GALERAS GRANDES

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

6,50 €



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

11,45 €



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-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. Limpias de arena.
(50/70 pzas./kg) Bolsa 1 kg

5,95 €



- ¡TRUCO!**
1. Pincha el envase
 2. 90 segundos al micro
 3. Emplata y añade limón al gusto



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

5,00 €



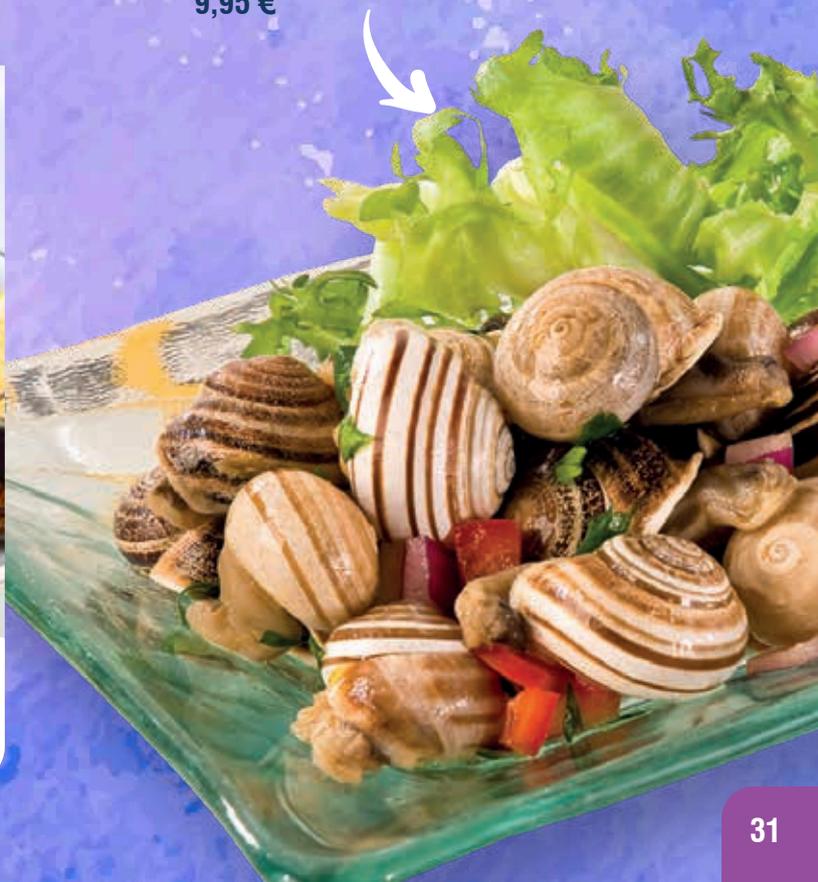
C-7070 CARACOLIOS PRECOCIDOS
Caracoles de delicado sabor, limpios totalmente. Darán un toque especial a sus guisos, paellas, etc.
Bolsa 1 kg

9,95 €



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

7,20 €



¡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

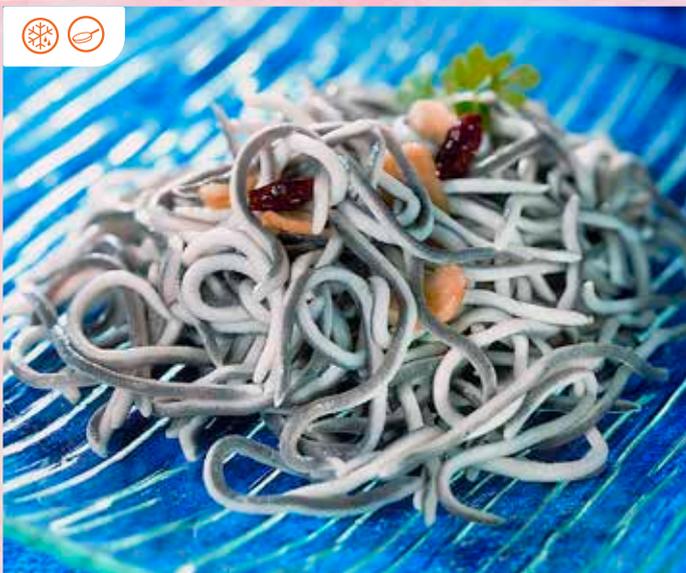


C-354 PALITOS DE MAR ABORDO

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

Bolsa 1 kg / 0,41 €/u

10,00 €



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 2x100 g

3,20 €



32
UNIDADES

C-437 MUSLITOS DE MAR ABORDO

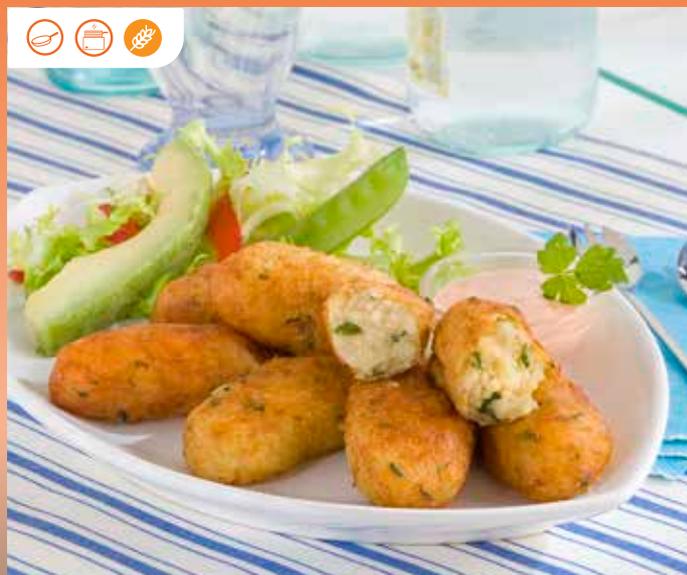
Un producto estrella. Irresistibles por su gran sabor y su fina capa de rebozado.

Estuche 1 kg / 0,32 €/u

10,50 €



"Nuestras croquetas, albóndigas y bocaditos caseros están elaborados sin saborizantes ni conservantes, sin aromas artificiales por eso 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

8,95 €



CROQUETAS

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



C-4341	IBÉRICOS	2,75 €
C-4122	PUCHERO	2,75 €

CROQUETAS

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



C-306	SEPIA Y GAMBAS	3,95 €
C-308	RABO DE TORO	3,95 €
C-307	CHIPIRONES EN SU TINTA ..	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.

SABOR
ORIENTAL



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 agridulce 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 agridulce incluida!

Bolsa 100 g (2 x 50 g)

2,00 €

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



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.

GYOZAS

Bolsa 400 g

C-104 DE POLLO
C-105 DE VEGETALES
C-110 DE TERNERA

Bolsa 200 g

C-112 DE PATO

4,95 €



C-801 **TORPEDO DE LANGOSTINO (10 x 24 g)**

Colas peladas de langostinos rebozados con una fina capa de pan craker, la cola no esta pelada.

Estuche 240 g

8,95 €





**C-6488 RABAS DE CALAMAR
EMPANADAS**

*Tiernas tiras de rabas de calamar.
Pruébelas, ¡están riquísimas!*
Bolsa 1 Kg

11,95 €



C-326 MINI EMPANADILLAS DE ATÚN

*Nuestras Empanadillas son las que más
porcentaje de atún llevan.
Jugosas y riquísimas.*
Bolsa 400 g

2,45 €



C-475

*Divertidas figuritas de merluza
recubiertas con un crujiente empanado.
Especialmente pensadas
para los más pequeños.*
Bolsa 400 g

5,19 €

PESKITOS

..... DE MERLUZA EMPANADA

¡El bocado
más divertido!

Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



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

5,49 €



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-6152 VARITAS DE MERLUZA
De gran calidad, extraordinario sabor y
textura. Con un ligero rebozado.
Bolsa 1 kg

8,50 €



EMSPANADOS

¡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-501 FILETES DE PECHUGA DE POLLO EMPANADOS

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

Bolsa 800 g

10,00 €



C-7823 SOLOMILLOS DE POLLO REBOZADOS CON CORN FLAKES

Con un empanado crujiente. Ideal como guarnición o aperitivo.

Bolsa 1 kg

12,95 €



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

12,00 €



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-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 €



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 €

QUESO FRESCO EN TEMPURA



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

5,30 €



Canelones y Lasañas

Irresistibles clásicos de la cocina italiana, todas hechas como en casa con ingredientes de alta calidad, que harán las delicias de los más pequeños de la casa y de los no tan pequeños.



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-247 MUSSAKA

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

Estuche 300 g

3,95 €



Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



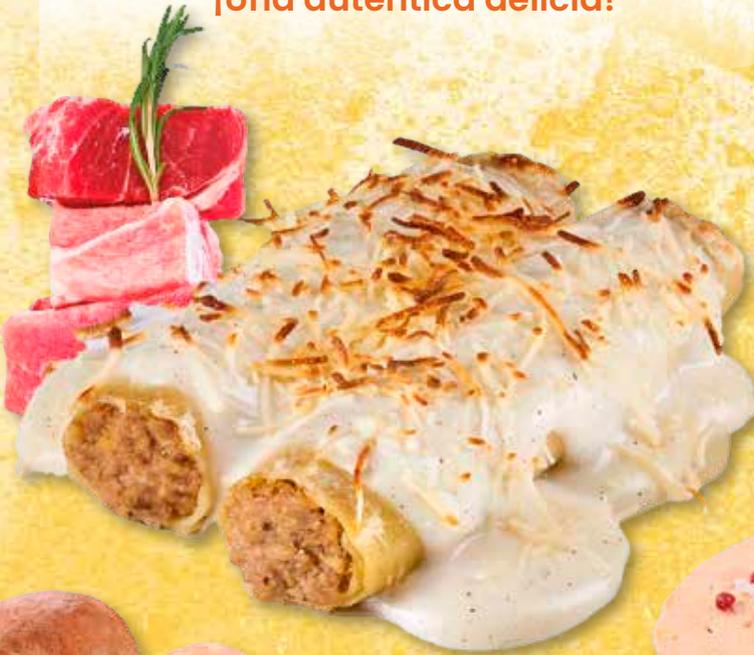
Canelones supremos

¡Listos en pocos minutos!

“Deliciosos Canelones”, rellenos de productos de primera calidad. **Una Delicatesen.** Un nuevo concepto para disfrutar de combinaciones culinarias, dónde dejar volar la imaginación.
¡Una auténtica delicia!



Bandejas 360 g 2 RACIONES	
C-815 CARNE	6,95 €
C-814 BOLETUS	7,95 €
C-813 PATO Y FOIE	8,95 €



Báñalos en bechamel y serán un éxito asegurado.

C-5154 **SALSA BECHAMEL**
Con un sabor suave y cremoso, esta salsa bechamel es ideal para conseguir un resultado exquisito en tus platos preferidos.
¡Receta lista para usar!
Brick 500 ml

4,50 €



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.



"Calentar y listo,
sin necesidad
de descongelar"



C-1740 POLLO ASADO

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

6,90 €



NUEVO
★★★

C-351 MAGRO CASERO CON TOMATE

Deliciosos y sabrosos tacos de magro de cerdo en salsa de tomate casera.
Bolsa 300 g

5,95 €



C-6140 CODILLO DE CERDO (COCIDO)

1/2 Codillo de cerdo cocido y envasado al vacío. Se puede consumir solo o
añadiéndole una guarnición de verduras, puré de patatas, tomate frito, etc.
Envase 400g

4,95 €



C-1080 ALITAS DE POLLO ASADAS

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

Bolsa 1 kg

9,20 €



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

10,50 €



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

9,96 €



"Platos Gourmet
para tus momentos
más especiales"



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

11,95 €



¡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-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

4,46 €



C-2128 TAGLIATELLE A LA CARBONARA

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

Bandeja 350 g

4,00 €



C-2127 ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA

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

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

4,46 €



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

4,46 €



NUEVO
★ ★ ★



C-432 ESPINACAS CON PASAS Y PIÑONES

Una mezcla de espinacas miniporciones, cebolla prefrita, pasas, ajo picado, piñones y sal. Con una textura tierna y uniforme en todos los ingredientes.
Bolsa 400 g

2,75 €



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

4,46 €

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.



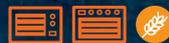
C-4017 **PIZZA 4 QUESOS**
Con un 75% de cuatro variedades de queso y salsa.
Estuche 345 g

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 €



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 €



Directamente a tu hogar Sin romper la cadena de frío.



PIZZAS

al horno de piedra



C-3020 PIZZA BARBACOA

Elaborada con masa de fermentación lenta y aceite de oliva. Carne de vacuno, salsa de tomate, Edam y Mozzarella hecha al horno de piedra. **Estuche 365 g**

4,00 €



C-3022 PIZZA DOBLE PEPPERONI HORNO DE PIEDRA

Si te gusta el pepperoni, esta pizza puede ser tu mayor tentación. Con una masa de fermentación lenta, al horno de piedra y con doble de pepperoni, doble de sabor. **Estuche 365 g**

4,00 €

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**

6,00 €



C-804 PIZZA 4 QUESOS FAMILIAR

Con un 75% de cuatro variedades de queso y salsa. **Estuche 500 g**

6,00 €



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**

6,00 €

MINI PIZZAS



C-1421 MINI PIZZAS YORK

(9 u.) **Estuche 270 g / 0,38 €/u**

3,50 €



C-1422 MINI PIZZAS 3 QUESOS

(9 u.) **Estuche 270 g / 0,38 €/u**

3,50 €

DELICIOSOS POSTRES



Selección de los sabores más clásicos.

C-936 TARTA LAMINADA DE NATA Y CHOCOLATE

Conocida popularmente como "Tarta Comtessa".

Estuche 1 L / 0,21€/ración aprox.

4,75 €

10
RACIONES

Sin Gluten



10
RACIONES

C-724 TARTA AL WHISKY

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

Estuche 1100 ml

0,49 €/ración aprox.

4,95 €



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 €



HELADOS ARTESANOS

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 €



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.



caramelo



mandarina



leche merengada



turrón



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

8,95 €

Trenzas de Hojaldre

10 RACIONES



Degusta una sorprendente combinación de textura y sabores. Las trenzas hojaldradas son una sorprendente merienda.
Estuche 500 g / 1,25 €/ración aprox.

12,50 €/u.



C-7210
DULCE DE LECHE Y PISTACHO

C-2972
NARANJA Y CACAO

C-7701
NUECES Y PASAS

Deliciosa Mousse



C-883 **MOUSSE DE LIMÓN**
C-882 **MOUSSE DE CHOCOLATE**

Deliciosas mousse con una textura y sabor que son una auténtica delicia. Ideal para celebraciones y cumpleaños.
Estuche 500 g
0,88 €/ración aprox.

8,75 €/u



10 RACIONES

Frambuesas frescas bañadas en dos chocolates

C-951 FRANUI DE CHOCOLATE CON LECHE Y CHOCOLATE BLANCO

Frambuesas naturales bañadas en
chocolate blanco y chocolate con leche.
Tarrina 150 g

5,50 €

 Sin Gluten



 Sin Gluten



C-952 FRANUI DE CHOCOLATE NEGRO Y CHOCOLATE BLANCO

Frambuesas naturales bañadas en
chocolate blanco y chocolate negro.
Tarrina 150 g

5,50 €

Te Agradecemos que nos Recomendés



¡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:



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:





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

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-4601 CALDO DE POLLO
C-4631 CALDO DE VERDURAS

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

1,95 €



C-9891 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE)

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

Botella 2 L

CONSULTE A SU COMERCIAL

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