ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

DIVISIÓN HO.RE.CA.
HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

MAYO 2021

100% Calidad los 365 días del año

SURTIDO 4 TEMPERATURAS

- CONGELADOS
- REFRIGERADOS
- FRESCO
- AMBIENTE

C-3640 **LANGOSTA ROJA CRUDA** *(400/600 g/pza.)*

17,50 €/kg

C-3624 **LANGOSTA ROJA MEDIANA CRUDA** *(200/400 g/pza.)*

6,75 €

Lo natural es siempre sano

El equipo humano que componemos ABORDO garantizamos un servicio profesional y personalizado adaptándonos siempre a sus necesidades. Consulta todos nuestros artículos en nuestra tienda online *https://horeca.abordo.es*

PRECIOS DEL CATÁLOGO POR CAJA COMPLETA SEGÚN FORMATO. LAS UNIDADES SUELTAS TENDRÁN UN INCREMENTO DE 0,25 €
PRECIOS VÁLIDOS DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2021. PRECIOS SIN I.V.A.

Verduras, Entrantes y Guarniciones Ultracongeladas

Recolectadas en el mejor momento de la maduración para, en un tiempo breve, ser congeladas. Ésta es la característica más importante, ya que la ultracongelación no es más que un proceso de conservación, por lo que el estado de frescura original va a ser determinante en la calidad final del producto a consumir.

Deliciosas, sanas y nutritivas. Nuestras guarniciones y entrantes son perfectos para la elaboración de platos con los mejores ingredientes para combinar o preparar en un sinfín de menús.

C-6002 **ALCACHOFAS CORTADAS** *Bolsa 2,5 kg*
Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 9,45 €
La ración de **100 g** le sale a **0,38 €**

Existen varias formas de trocear una alcachofa, estas están en sextos. De origen nacional, muy tiernas.

3,78 €/kg

C-8239 **PISTO DE VERDURAS** *Bolsa 1 kg*
Caja: 10 Bolsas
La ración de **100 g** le sale a **0,19 €**

Ligeramente asadas, listas para darle el toque final. Berenjena, calabacín, pimientos verdes y rojos, y cebolla.

1,85 €

C-1592 **EDAMAME COCIDO CON SAL** *Bolsa 500 g*
Caja: 20 Bolsas / El kg le sale a 3,40 €
La ración de **100 g** le sale a **0,34 €**

Descongelar y consumir directamente. Se le puede dar un golpe de calor y añadir sal gorda o pimienta, al gusto. Se pueden preparar aperitivos, purés o salsas o agregarlos a las ensaladas, frituras y sopas. Solo se come lo de dentro.

1,70 €

C-8033 **PIMIENTOS TIRAS TRICOLOR** *Bolsa 2,5 kg*
Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 3,95 €
La ración de **100 g** le sale a **0,16 €**

Pimiento tricolor cortado a tiras, tipo juliana.

1,58 €/kg

C-8022 **HABAS BABY** *Bolsa 1 kg*

Caja: 5 Bolsas

La ración de **100 g** le sale a **0,40 €**

No pierden sus vitaminas ya que se recogen en tiempo record y permiten mantener todas sus propiedades. Limpias y listas para consumir sin mermas.

3,95 €

C-8761 **MENESTRA HUERTA DE NAVARRA** *Bolsa 1 kg*

Caja: 5 Bolsas

La ración de **100 g** le sale a **0,23 €**

Esta menestra es famosa por sus excelentes verduras, esta es una mezcla muy especial de verduras de esta zona: Alcachofa, cardo, champiñón, espárragos blancos, guisantes finos, judía plana, zanahoria.

2,25 €

C-7003 **PEREJIL PICADO** *Bolsa 75 g*

Caja: 20 Bolsas / El kilo le sale a 8,67 €

La ración de **5 g** le sale a **0,04 €**

Perejil troceado 6 mm

0,65 €

C-8036 **VERDURA DE PAELLA** *Bolsa 1 kg*

Caja: 5 Bolsas

La ración de **100 g** le sale a **0,16 €**

Típica mezcla para la paella valenciana, los dos ingredientes principales.

1,58 €

C-8020 **GARROFÓN PRECOCIDO** *Bolsa 1 kg*

Caja: 5 Bolsas

La ración de **100 g** le sale a **0,25 €**

El garrofón es una legumbre típica de la cocina Valenciana muy habitual en las paellas más tradicionales, ensaladas y guarniciones. Está seleccionada, hidratada y cocida, para que puedas disfrutar de una forma cómoda y en pocos minutos.

2,45 €

C-8024 **JUDÍA VERDE PLANA** *Bolsa 1 kg*

Caja: 5 Bolsas

La ración de **100 g** le sale a **0,11 €**

Judias tiernas corte 2/4 centimetros.

1,10 €

C-6062 **ZANAHORIA A DADOS** *Bolsa 2,5 kg*

Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 1,95 €

La ración de **100 g** le sale a **0,08 €**

Aspecto de color naranja intenso, sabor un poco dulce, textura crujiente. Especial para salteados de verduras, salsas y sofritos.

0,78 €/kg

C-6385 **ARROZ 6 DELICIAS** *Bolsa 1 kg*

Caja: 6 Bolsas

La ración de **100 g** le sale a **0,30 €**

Garantizamos los mejores ingredientes, sin escatimar en la mezcla de más valor, arroz, gambas peladas, tortilla, jamón, guisantes y zanahoria.

2,95 €

C-6393 **ENSALADA CON GAMBAS** *Bolsa 1 kg*

Caja: 6 Bolsas

La ración de **100 g** le sale a **0,57 €**

Ingredientes naturales de 1ª calidad. Zanahoria, maíz, surimi y gambas cocidas.

5,65 €

C-6103 **SALPICÓN DE MARISCOS Y VERDURAS** *Bolsa 800 g*

Caja: 8 Bolsas / El kg le sale a 5,56 €

La ración de **100 g** le sale a **0,56 €**

Salpicón con todos los ingredientes listo para descongelar y aliñar. Rodaja calamar cocido, cebolla perla, mejillón cocido, lonchas surimi, pimiento rojo y verde, gambas cocidas.

4,45 €

C-6360 **SALPICÓN DE MARISCO** *Bolsa 1 kg*

Caja: 6 Bolsas

La ración de **100 g** le sale a **0,85 €**

Fenomenal combinación de mariscos cocidos naturales de 1ª calidad, para que solo tengan que ponerle las verduras y el aliño.

8,45 €

C-6015 **SALTEADO MIXTO DE SETAS** *Bolsa 1 kg*

Caja: 5 Bolsas

La ración de **100 g** le sale a **0,30 €**

Nutritivo mixto de setas, magnífico para revueltos y salteados, con 5 ingredientes y un gran sabor.

2,95 €

Pescados Ultracongelados

La congelación sólo es un proceso de conservación que permite aumentar la vida útil de los alimentos, sin perder en lo más mínimo ninguno de sus componentes nutricionales.

C-1029 **FILETES DE MERLUZA (CON PIEL)** *(120/160 g/pza.)*

Caja: 5 kg

La ración de **140 g** le sale a **0,69 €**

Filetes de merluza desespinados, de la variedad Capensis. Envueltos uno a uno. (I.W.P) Piezas de 120/160 g aprox.

4,95 €/kg

C-3233 **SUPREMAS DE MERLUZA (SIN PIEL Y SIN ESPINAS) (PBO)** *(90/110 g/pza.)*

Caja: 5 kg

La ración de **95 g** le sale a **0,57 €**

Filetes doblados, tipo lomo, sin piel ni grasa, ni espinas. Enrollados y prensados (I.W.P.), no se deshacen al cocinar.

5,95 €/kg

C-8134 **PESCADILLA SIN CABEZA (TRONQUITO)** *(200/300 g/pza.)*

Caja: 3 kg

La ración de **250 g** le sale a **0,99 €**

Merluza pequeña, variedad Capensis, de origen África. Sin cabeza, sin vísceras y sin cola.

3,95 €/kg

C-8130 **MEDALLONES DE MERLUZA**

Caja: 3 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,67 €**

Los medallones de merluza son trozos de filetes sin piel ni espinas formados en un embutido y posteriormente cortados, elabaorados en el propio barco en alta mar.

6,65 €/kg

C-3231 **BOQUERÓN ENTERO** *(50/70 pzas./kg) Bolsa 1 kg*

Caja: 6 Bolsas

La ración de **100 g** le sale a **0,37 €**

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

3,65 €

C-255 **FILETES DE CAELLA (SIN PIEL)**

Caja: 6 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,29 €**

La caella es una especie de tiburón con textura firme y sabor agradable.

2,85 €/kg

C-2149 **FILETES DE PALOMETA (SIN PIEL)** *(150/300 g/pza.)*

Caja: 6 kg

La ración de **200 g** le sale a **1,06 €**

Sin piel y sin espinas. Su carne es blanca y firme. Su contenido en proteínas es muy alto, superior al de gran parte de los pescados. De preferencia, se prepara frita, al vapor, al horno o salteada.

5,30 €/kg

C-1120 **PORCIONES DE SALMÓN SALVAJE**

Bolsa 800 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas/ El kg le sale a 8,03 € neto

La ración de **100 g** le sale a **0,67 €**

Porciones de salmón rosado.

5,35 €

C-1770 **LOMITOS DE TINTORERA** *(125 g/pza.)*

Caja: 5 kg

La unidad de **125 g** le sale a **0,49 €**

La tintorera es un tiburón, muy parecido al Escolar, pero menos graso y mas blanco. Estos magníficos lomitos son ideales para hacer a la plancha, con salsa, etc.

3,95 €/kg

C-1131 **SOLOMILLO DE ATÚN** *(2 x 125 g)*

Caja: 24 Unidades / El kg le sale a 10,60 € neto

La ración de **100 g** le sale a **1,06 €**

Solomillos de atún, sin sangacho, desangrados, listos para cocinar, envasados al vacío de dos en dos, venta por unidades de 2 x 125 g aprox.

2,65 €

C-8111 **EMPERADOR (A CORTADAS)** *(150/200 g/pza.)*

Caja: 3 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,77 €**

Cortadas medianas de 150/200 g aprox. de pez espada sacados de piezas de 30/50 kg sin higienizar especial carta.

7,65 €/kg

C-8106 **LOMOS ENTEROS DE EMPERADOR** *(2/3 kg/pza.)*

Caja: 8 kg aprox.

La ración de **100 g** le sale a **1,00 €**

Lomos de Pez Espada enteros sin cortar (ideal para fresquear) sacados de piezas de 50/70 kg, especial para las cartas más exigentes.

9,95 €/kg

C-3773 **CARRILLADA Y CABEZA DE RAPE (TROCEADO)**

Caja: 6 kg

Cabezas de rape grandes, troceadas, con toda su carne. Ideales para hacer caldos, guisos, etc. Primerísima calidad.

2,65 €/kg

C-3201 **TAQUITOS DE RAPE (2X2)**
Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 5,93 € neto

La ración de **100 g** le sale a **0,59 €**

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

3,95 €

C-3553 **LENGUADO RELLENO CON MOUSSE DE GAMBAS**
(170 g/pza. aprox.)

Caja: 18 Unidades

Son dos filetes de Lenguado rellenos en el medio con una fina bechamel de mariscos y colas de gamba peladas.

2,85 €/u

C-1027 **LENGUADO GRANDE PELADO** *(150/200 g/pza.)*

Caja: 5 kg

La ración de **100 g** le sale a **1,39 €**

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

13,85 €/kg

C-3253 **LOMOS JUMBO DE BACALAO BLANCO** *(+800 g/pza.)*

Caja: 7 kg

La ración de **200 g** le sale a **1,99 €**

Son lomos de bacalao Jumbo sacados de filetes de bacalao blanco Gadus Murhua de más 1,5 kg, de la mejor variedad, de origen Islandia, con su punto justo de sal, primera congelación.

9,95 €/kg

C-796 **BACALAO BLANCO TROCEADO (PUNTO DE SAL) (SIN ESPINAS)**

Caja: 6 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,50 €**

Son trozos de filetes, ventrescas de bacalao, con el punto justo de sal y desespinados.

4,95 €/kg

C-483 **VENTRESCAS ENTERAS DE BACALAO GRIS (DESESPINADAS)**

Caja: 5 kg

La ración de **250 g** le sale a **0,91 €**

Ventrescas de fogonero en su punto de sal, con piel y sin espinas, piezas 80/300 g. Origen Islandia. Pollachius Virens

3,65 €/kg

C-4648 **FILETES DE ABADEJO (SIN PIEL)** *(4/8 pzas.)*

Bolsa 640 g (netos sin glaseado)

Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 3,98 € neto

La ración de **200 g** le sale a **0,66 €**

Pescado blanco, de la familia del Bacalao, de carne blanca y excelente sabor. Es un pescado muy apreciado en la cocina por poder ser preparado de muy diferentes maneras. Sin piel y sin espinas.

2,65 €

C-1160 **FILETES DE MERO (PERCA)** *(1000/2000 g/pza.)*

Caja: 6 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,57 €**

La perca es un pescado de agua dulce, sabor y textura garantizados.

5,65 €/kg

C-3251 **SALMONETES FRITURA MEDIANOS** *(20/40 pzas./kg)*

Caja: 4 kg

La ración de **120 g** le sale a **0,23 €**

Salmonetes de roca, especial frituras. Capturado principalmente en costas del Mar Mediterráneo. Posee un cuerpo alargado de 10 a 15 cm. De sabor sabroso y firme textura.

1,95 €/kg

Cefalópodos los Reyes del Mar

*Calamares, sepias, chipirones, pulpo... la familia de los cefalópodos nos ofrece auténticas delicias culinarias. Junto con las gambas, son algunos de los alimentos más notables que nos ofrece el mar. Y ahora puedes disfrutarlos en tu mesa, siempre que quieras, con todo su sabor, gracias a los productos ultracongelados que te ofrecemos en **Abordo**.*

C-260 **PULPITOS ENTEROS** *(40/60 g/pza.) Bolsa 1 kg*
Caja: 6 Bolsas
La ración de **100 g** le sale a **0,50 €**

Vienen limpios y congelados en flor. Ideal para tapas y trocear para salpicones, pulpo a la gallega y también a la brasa.

4,95 €

C-3296 **PULPO COCIDO ENTERO** *(400/500 g/pza.)*
Caja: 4,5 kg aprox.
La ración de **100 g** le sale a **1,60 €**

Pulpo de primera calidad enbandejas de 6 piezas.

15,95 €/kg

C-3153 **SEPIA LIMPIA MEDIANA(MARRUECOS)** *(400/600 g/pza.)*
C-3264 **SEPIA LIMPIA NATURAL SIN PIEL (MARRUECOS)** *(150/250 g/pza.)*
Caja: 7 kg
La ración de **100 g** le sale a **0,85 €**

8,45 €/kg

DEL MEJOR CALADERO DEL MUNDO
Congelados en Factoría

C-3269 **SEPIA LIMPIA (INDIA)** *(+1500 g/pza.)*

Caja: 10 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,65 €**

De origen India. Sepias grandes de más de 1500 g/pza. Especial para trocear.

6,45 €/kg

C-7179 **CALAMAR F-34 (IWP) (MARRUECOS) (GG/T)**

(1000/1500 g/pza.)

Caja: 7 kg aprox.

La ración de **100 g** le sale a **0,90 €**

Un calamar perfecto, Loligo Vulgaris, de origen Marruecos (el mejor origen para los cefalópodos). Calamar con bastante cuerpo, buena textura y excelente sabor.

8,95 €/kg

C-4164 **CALAMAR ENTERO (INDIA)** *(10/20 pzas./kg)*

Caja: 8 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,40 €**

Se trata de un calamar Loligo Duvauceli de 15/20 cm de vaina entero. Especial para plancha, romana y guisos especiales como encebollado, etc.

3,95 €/kg

C-6000 **CALAMAR (IWP) (MARRUECOS) (2P/B)** *(200/300 g/pza.)*

Caja: 6 kg aprox.

La ración de **100 g** le sale a **1,00 €**

Envuelto individualmente (IWP). Este es el calamar perfecto para ofrecerlo a los clientes exigentes con la calidad. Especial para planchas, frituras y guisos. Es el mejor origen para los cefalópodos, Marruecos.

9,95 €/kg

C-3325 **CALAMAR (IWP) (MARRUECOS) (M/B)** *(500/700 g/pza.)*

Caja: 6 kg aprox.

La ración de **100 g** le sale a **1,08 €**

Un calamar perfecto, LOLIGO VULGARIS, de origen Marruecos (el mejor origen para los cefalópodos). Calamar con bastante cuerpo, buena textura y excelente sabor.

10,75 €/kg

C-108 **CALAMAR VOLADOR**

Caja: 7 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,60 €**

Calamaro Volador (pota), de la mejor variedad, suelto en cajas de 7/10 kg. especial para plancha, fritos y guisos.

5,95 €/kg

C-3211 **CALAMAR CHIPIRÓN TROCEADO (JAPONICA)**
Bolsa 800 g (netos sin glaseado)
Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 6,78 € neto
La ración de **100 g** le sale a **0,57 €**

Calamar Loligo Japonica, limpio y troceado. Perfectos para rebozar, cocinar a la plancha o en fondos de pescados y paellas.

5,65 €

C-3101 **ANILLAS DE POTA (ILLEX)**
Caja: 6 kg
La ración de **100 g** le sale a **0,50 €**

De la mejor pota (ILLEX), las mejores anillas listas para rebozar y freír. Presentado en (IQF). Existen otras variedades de inferior calidad y precio.

4,95 €/kg

Tubos limpios de pota Dosidicus Gigas. 200/400 g/pza.aprox. Sabor y textura muy agradable.

C-3011 **TUBO DE POTA LIMPIO** *(200/400 g/pza.)*
Caja: 7 kg
La ración de **100 g** le sale a **0,40 €**

3,95 €/kg

C-1007 **PUNTILLAS DE CALAMAR (SIN PLUMA) (JAPONICA)**
Bolsa 800 g (netos sin glaseado)
Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 7,44 € neto
La ración de **100 g** le sale a **0,74 €**

Esta puntilla es de la variedad Loligo Japonica, viene limpia de estómago y no lleva la pluma. Lista para descongelar y cocinar.

5,95 €

C-1289 **PUNTILLAS DE CALAMAR (SIN PLUMA) (INDIA)**
Bolsa 800 g (netos sin glaseado)
Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 4,38 € neto
La ración de **100 g** le sale a **0,37 €**

Puntilla de calamar limpia de pluma lista para descongelar y cocinar.

3,65 €

Mariscos y Moluscos Selectos

El marisco ultracongelado no pierde su sabor ya que con el proceso de congelación conservan todas las propiedades, incluido el sabor intenso y característico del marisco. Además, mantiene los valores nutritivos. Se elimina la estacionalidad y podemos disponer de ellos a lo largo de todo el año, manteniendo una dieta equilibrada y permitiéndonos consumir marisco congelado en cualquier época del año.
Los mariscos congelados suponen una mayor comodidad ya que son fáciles de almacenar y vienen preparados para ser cocinados directamente sin que se tengan que lavar o limpiar.

Gourmet

C-3640 **LANGOSTA ROJA CRUDA** *(400/600 g/pza.)*
Caja: 10 kg aprox.
La ración de **400 g** le sale a **7,00 €**

Langosta entera del mejor origen, tamaño ración. **17,50** €/kg

C-3624 **LANGOSTA ROJA MEDIANA CRUDA** *(200/400 g/pza.)*
Caja: 5 Unidades / El kg le sale a 19,29 € aprox.
La ración de **100 g** le sale a **1,93 €**

Del mejor origen y la mejor calidad. Especial plancha, marinera, bullabesas, etc. **6,75** €

Gourmet

C-3649 **BOGAVANTES CRUDOS** *(400/600 g/pza.)*
Caja: 8 Unidades / El kg le sale a 17,30 €
La ración de **100 g** le sale a **1,73 €**

Ultracongelados en vivo, conservan todas sus propiedades mejor que los frescos. **8,65** €

Especial Fondos

p.e.

C-649 **CABEZAS DE BOGAVANTE SIN PINZA**
Caja: 11 kg aprox.
La ración de **200 g** le sale a **0,59 €**

Cabezas de bogavante sin pinzas, especial para fondos de pescado y marisco. **2,95** €/kg

ESTUCHES 1500 g / 1350g (neto sin glaseado)

C-3645 **CIGALAS GRANDES TRONCO**
(11/15 pzas./kg) Estuche 1500 g

Caja: 1 Estuche

La ración de **100 g** le sale a **1,49 €**

Cigala tronco, especial plancha, abiertas o enteras,1350 gr/escurrido. Estupenda cigala de origen Escocia, llena y con todo el sabor de un producto de calidad, capturado y ultracongelado en 24 horas aprox.

14,85 €/kg

C-3604 **(0) CIGALAS GRANDES TRONCO** *(8/10 pzas./kg)*

Estuche 1500 g

La ración de **111 g** le sale a **1,75 €**

1350 g/escurrido. Tamaño especial para cocer, a la plancha, aconsejamos partidas por la mitad. De origen Escocia, llena y con todo el sabor de un producto de calidad, capturado y ultracongelado en 24 horas aprox.

15,75 €/kg

C-2654 **CANGREJO AZUL (PARTIDO)** *Estuche 1 kg*

Caja: 8 Estuches

La unidad de **100 g** le sale a **0,54 €** aprox.

Cangrejo azul de origen mediterráneo, crudo. La carne es abundante, sabrosa, suave y con toque dulce, poco salado.

5,45 €

C-5628 **GAMBAS RAYADAS GIGANTES (3G) (ÁFRICA)**
(25/35 pzas./kg) Estuche 1 kg

Caja: 1 Estuche

La ración de **100 g** le sale a **3,65 €**

Gamba rayada de playa origen Mozambique, especial para plancha.

36,50 €/kg

C-597 **GAMBAS RAYADAS GRANDES EXTRA (ÁFRICA)**
(45/55 pzas./kg) Estuche 1 kg

Caja: 1 kg aprox.

La ración de **100 g** le sale a **2,20 €**

La Gamba Rayada es sobretodo para plancha, sin dejar de ser un marisco también muy utilizado en arroces y cocidas. El origen y tamaño, determinan su calidad.

21,95 €/kg

C-3595 **CABEZAS DE GAMBAS RAYADAS**

Caja: 1,2 kg aprox.

La ración de **200 g** le sale a **1,29 €**

Cabeza de gamba rayada, ultracongeladas en Alta Mar. Especial para fondos con mucho sabor.

6,45 €/kg

C-3614 **COLAS DE GAMBÓN (CON PIEL) (B)** *(30/60 pzas./kg)*

Caja: 2 kg

La pieza de **200 g** le sale a **2,19 €**

Colas con piel de gambón, 100% natural, sin aditivos ni conservantes, ultracongeladas en alta mar, ideal para gambas al ajillo.

10,95 €/kg

C-3417 **GAMBÓN ROSA DE MOZAMBIQUE** *(20/30 pzas./kg) Estuche 800 g*

Caja: 6 Estuches / El kg le sale a 9,84 € neto

La ración de **100 g** aprox. le sale a **0,98 €**

Gambón rosa de origen Mozambique. Textura firme intenso sabor. Especial para mariscadas y arroces.

7,87 €

C-684 **GAMBÓN GIGANTE (T)** *(20/30 pzas.)*

Caja: 2 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,80 €**

Un marisco muy versátil, se adapta a cualquier forma de cocinar, plancha, cocido, arroces, etc.

7,95 €/kg

C-3670 **COLAS DE LANGOSTINO (CON PIEL)** *(41/50 pzas./kg)*

Caja: 2 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,60 €**

Colas de langostino marfil, tamaño grande, ultracongelados en alta mar. Especial para salpicones y coctels.

5,95 €/kg

C-3623 **LANGOSTINOS MEDIANOS (COCIDOS)** *(40/60 pzas./kg)*

Caja: 3 kg

La pieza de **20 g** aprox. le sale a **0,14 €**

Langostino de la variedad tigrado japonés de origen Mozambique. El mejor de los langostino de esta variedad.

6,95 €/kg

C-3664 **LANGOSTINOS GRANDES (VANNAMEI)** *(40/60 pzas./kg)*

Caja: 5 kg

La ración de **20 g** aprox. le sale a **0,12 €**

El Vannamei es el langostino de criadero apto para todo tipo de formas de preparación enteros o pelados, plancha, cocido, guisos, etc.

5,85 €/kg

C-138 **GALERAS GRANDES** *Bandeja 500 g*
Caja: 16 Bandejas / El kg le sale a 6,40 €
La ración de **100 g** le sale a **0,64 €**

Galeras del Mediterráneo para sopas, arroces y plancha. **3,20** €

C-3612 **GAMBAS ROJAS PELADAS** *(50/70 pzas./lb) Bolsa 750 g (netos sin glaseado)*
Caja: 6 Bolsas / El kg le sale a 10,20 € neto
La ración de **17 g** le sale a **0,17 €**

Especial para hacer al ajillo , ensaladas, ensaladillas, etc. **7,65** €

C-202 **MEJILLÓN COCIDO EN SU JUGO** *Bolsa 500 g*
Caja: 10 Bolsas / El kg le sale a 3,50 €
La ración de **100 g** le sale a **0,35 €**

Mejillón gallego cocido en su jugo. **1,75** €

C-89 **TELLINA LIMPIA** *Bolsa 250 g*
Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 9,80 €
La ración de **75 g** le sale a **0,74 €**

Tellinas limpias de arena, pasteurizadas y ultracongeladas. Listas en 90 segundos. **2,45** €

C-7004 **VIEIRA DEL PACIFICO MEDIA CONCHA** *(20/30 pzas./kg)*
Caja: 5 kg
La ración de **100 g** le sale a **1,00 €**

Media concha de zamburiña, limpias y depuradas. **9,95** €/kg

C-8004 **VIEIRA DEL PACÍFICO 1/2 CONCHA (ZAMBURIÑA)** *(10/20 pzas./kg) Bolsa 1 kg*
Caja: 5 Bolsas
La ración de **100 g** le sale a **1,25 €**

Media concha de zamburiña, limpias y depuradas para platos muy especiales. **12,45** €

Platos Precocinados, y Preparados

rápidos de preparar y sin mermas

De larga conservación, fáciles de preparar y muy variados: La oferta es tan amplia, que permite variar sin problemas el menú y además, ofrecen la posibilidad de probar algunos platos pertenecientes a la cocina internacional que, de otro modo, no degustaríamos.

C-798 **ALBÓNDIGAS DE BACALAO CASERAS** *Bolsa 1 kg*
Caja: 6 Bolsas
La unidad de **30 g** le sale a **0,12 €** aprox.

Auténticas albóndigas de bacalao con patata, huevo y perejil al estilo casero. 30 g/pza. aprox.

3,97 €

C-409 **BOQUERONES ENHARINADOS** *Bolsa 300 g*
Caja: 14 Bolsas / El kg le sale a 6,57 €
La ración de **100 g** le sale a **0,66 €**

Estos boquerones enharinados son una autentica delicia, listos en muy pocos minutos.

1,97 €

C-896 **QUESO CAMEMBERT EMPANADO** *(8/10 u.) Bolsa 220 g*
Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 10,23 €
La unidad de **30 g** le sale a **0,31 €** aprox.

Deliciosas porciones 100% Autentico Queso Camembert Empanado, Un bocado exquisito para todo el año.

2,25 €

C-863 **FINGERS DE MOZZARELLA** *(6/7 u.) Bolsa 300 g*
Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 7,50 €
La unidad de **25 g** le sale a **0,19 €** aprox.

Estas varitas de mozzarella llevan un empanado crujiente con sabor a cebolla y ajo.

2,25 €

C-6863 **JALAPEÑOS TEX-MEX CON CHEDDAR** *(8/10 u.) Bolsa 300 g*
Caja: 20 Bolsas / El kg le sale a 7,00 €
La unidad de **33 g** le sale a **0,23 €** aprox.

Jalapeños de queso Chedar, estilo restaurante americano/mexicano.

2,10 €

C-6334 **PATATAS CORTE GRUESO (10x10)** *Bolsas 2,5 kg*
Caja: 4 Bolsas / La bolsa de 2,5 kg le sale a 2,45 €
La ración de **100 g** le sale a **0,10 €**

Patata de la mejor variedad cortadas 10x10. Al igual que el resto de patatas prefritas, se pueden freír directamente sin descongelar.

0,98 €/kg

C-192 **PATATAS WAY COOK (AL HORNO) (10X10)** *Bolsa 750 g*
Caja: 12 Bolsas / El kg le sale a 1,07 €
La ración de **100 g** le sale a **0,11 €**

Patatas especiales para hacer al horno

0,80 €

C-435 **CALAMAR FINO CASERO PREMIUM** *Bolsa 1 kg*

Caja: 4 Bolsas

La ración de **100 g** le sale a **0,77 €**

Deliciosa anilla de calamar a la romana, con unas materias primas y un rebozado casero excepcionales.

7,65 €

C-436 **MEJILLONES RELLENOS (TIGRES)** *Bandeja 400 g*

Caja: 8 Bandejas / El kg le sale a 3,75 €

La ración de **100 g** le sale a **0,38 €**

Tradicionales mejillones rellenos del propio mejillón, empanados y listos para freír. Producto elaborado en Galicia de la manera tradicional.

1,50 €

C-6308 **NUGGETS DE POLLO (EXTRA)** *Bolsa 1 kg*

Caja: 5 Bolsas

La unidad de **21 g** le sale a **0,13 €** aprox.

Nuggets de pollo fabricados con carne de pechuga 100% y un crujiente rebozado que le da una textura y sabor muy especial.
Piezas de 21 g aprox.

6,25 €

C-7823 **SOLOMILLOS DE POLLO NATURAL REBOZADOS CON CORN FLAKES** *Bolsa 1 kg*

Caja: 5 Bolsas

La ración de **100 g** le sale a **0,65 €**

El solomillo de la pechuga de pollo es la carne más tierna y sabrosa del pollo. Con su fino y crujiente empanado lo convierte en un producto extremadamente delicioso.

6,45 €

C-3071 **SAN JACOBOS** *(2 x 90 g) Bolsa 180 g*

Caja: 28 Bolsas / El kg le sale a 2,95 €

La unidad le sale a **0,21 €**

Clásico San Jacobo de jamón y queso fundido. Delicioso para niños y mayores.

0,42 €

C-437 **MUSLITOS DE MAR** *Estuche 1 kg*

Caja: 4 Estuches

La unidad de **31 g** le sale a **0,17 €** aprox.

Auténticos muslitos de cangrejo, fabricados con el mejor surimi y con pinza natural de cangrejo. Incluye 32 unidades.

5,35 €

Platos Preparados

calentar y listo

listos en 5 minutos

C-144 **HOJALDRE BOLOÑESA VERDURAS** *(140 g)*
C-115 **HOJALDRE CON SALMÓN Y ESPINACAS** *(140 g)*

Caja: 40 Unidades / El kg le sale a 10,71 €
La ración de **140 g** le sale a **1,50 €**

Deliciosos hojaldres rellenos de sabrosas combinaciones de productos de 1ª calidad.

1,50 €/u

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

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

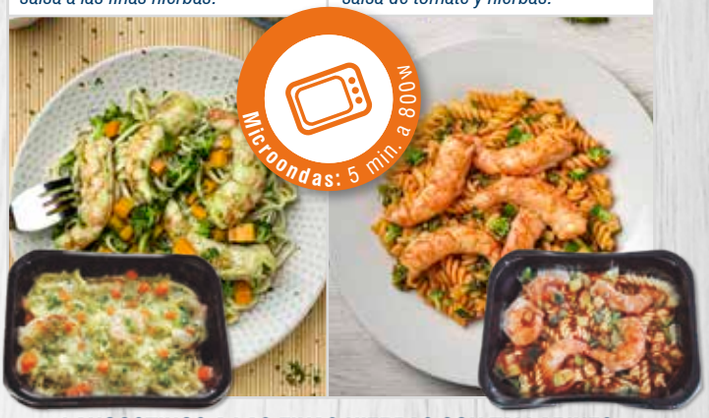
C-901 **MERLUZA A LA VIZCAÍNA CON ARROZ**
C-902 **MERLUZA A LA MARINERA CON ARROZ**
Bandejas 300 g

Caja: 12 Bandejas / El kg le sale a 9,83 €

2,95 €

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

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



C-903 **LANGOSTINOS A LAS FINAS HIERBAS CON TALLARINES**
C-904 **LANGOSTINOS CON SALSA DE TOMATE, HIERBAS Y FUSILLIS**
Bandejas 300 g

Caja: 12 Bandejas / El kg le sale a 11,50 €

3,45 €

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

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

C-2127 **ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA**
C-2128 **TALLARINES A LA CARBONARA**
Bandejas 350 g

Caja: 10 Bandejas / El kg le sale a 5,00 €

1,75 €

C-818 **CARACOLES EN SALSA CASERA** *Bandeja 300 g*

Caja: 8 Bandejas / El kg le sale a 9,83 €
La ración de **100 g** le sale a **0,98 €**

Caracoles cocinados con ingredientes de 1ª calidad, salsa tradicional, estupendas tapas y entrantes. Listo para cocinar en microondas en 5 minutos.

2,95 €

C-4016 **PIZZA JAMÓN Y QUESO** *(350 g)*
C-4017 **PIZZA 4 QUESOS** *(345 g)*
C-4018 **PIZZA DE ATÚN** *(370 g)*
C-4020 **PIZZA DE SALAMI** *(340 g)*
C-4022 **PIZZA BOLOÑESA** *(350 g)*
C-4025 **PIZZA CAPRICCIOSA** *(370 g)*
Caja: 5 Unidades

1,65 €

Pizzas al mas puro estilo italiano, con una masa fina y un abundante relleno con ingredientes de 1ª calidad.

Los Mejores y más Grandes

C-332 **CANELÓN DE CARNE** *(90 g/u)*
Caja: 3 kg / El kg le sale a 8,95 €

Canelones de carne de cerdo, vacuno y gallina sin bechamel. 32 unidades, 90 gramos/unidad.

0,81 €/u

C-335 **CANELÓN DE CARNE CON FOIE Y TRUFA** *(90 g/u)*
Caja: 3 kg / El kg le sale a 8,95 €

Canelones de Carnes de Vacuno, foie gras y trufa sin bechamel. 90 g/unidad.

0,81 €/u

Envase Industrial 2 kg

C-330 **LASAÑA DE ATÚN CON BECHAMEL** *Estuche 2 kg*
Caja: 3 Estuches / El kg le sale a 3,88 €
La ración de **300 g** le sale a **1,16 €**

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

7,75 €

C-338 **LASAÑA BOLOÑESA CON BECHAMEL** *Estuche 2 kg*
Caja: 3 Estuches / El kg le sale a 3,88 €
La ración de **300 g** le sale a **1,16 €**

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

7,75 €

Carnes Ultracongeladas

La carne mantiene la misma calidad si se ultracongela sin necesidad de añadirle ningún conservante. Entre las ventajas de consumir carne congelada destacan la frescura, la seguridad, el mantenimiento del valor nutritivo, la no reproducción de microorganismos, la disponibilidad, la comodidad y su fácil accesibilidad.

Chuletas palo/riñonada de cordero. Ideales para plancha y barbacoa.

Estupendas chuletas de cordero de palo, ideales para hacer a la brasa o plancha.

C-534 **CHULETITAS DE CORDERO LECHAL**
Caja: 4 kg
La ración de **100 g** le sale a **0,75 €**
7,45 €/kg

C-536 **CHULETAS DE CORDERO MIXTAS** *Bolsa 1 kg*
Caja: 3 Bolsas
La ración de **100 g** le sale a **1,05 €**
10,75 €

C-5530 **CONEJO LIMPIO NACIONAL** *(800/1000 g/pza. aprox.)*
Caja: 5 Unidades
La ración de **200 g** le sale a **0,75 €**

Conejo nacional, limpio entero. Especial brasas, ajillo, paellas, etc.
3,75 €

C-5537 **CABEZA DE LOMO DE CERDO**

Pieza 2,8 kg aprox.

La ración de **100 g** le sale a **0,40 €**

Envasadas al vacío. Está elaborada con las mejores materias primas lo que le aporta un sabor y textura inmejorable.

3,95 €/kg

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

(40/60 g/pza.) Bolsa 1 kg aprox.

Caja: 1 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,50 €**

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.

4,95 €/kg

C-5513 **CHULETAS DE AGUJA DE CERDO**

Caja: 5 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,30 €**

p.e.

Chuletas de cerdo, especial para plancha y barbacoa.

2,95 €/kg

C-2215 **COSTILLA DE CERDO TROCEADA**

Caja: 5 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,40 €**

Estupendas costillas de cerdo a trocitos ideal para arroz al horno, en salsa y guisados.

3,95 €/kg

C-5529 **MAGRO DE CERDO A TACOS**

Caja: 6 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,40 €**

Estupendos tacos de magro de cerdo a tacos, ideal para cocinar en salsa, con tomate, guisos, etc. Muy demandado en la hostelería para menú, tapas y bocadillos.

3,95 €/kg

C-4588 **PELOTAS DE COCIDO**

Caja: 3 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,50 €**

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

4,95 €/kg

C-520 **PINCHO ROJO DE CARNE DE CERDO** *(9 u.)*
Bandeja 900 g aprox.

Caja: 2 Bandejas

La pieza de **80 g** le sale a **0,59 €** aprox.

Típica banderilla de carne de cerdo adobada, pincho de palo.

6,65 €

C-5548 **SECRETO DE CERDO** *(Bolsa 1 kg aprox.)*

Caja: 6 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,50 €**

Producto muy demandado en la hostelería, especial para la plancha y barbacoa.

4,95 €/kg

C-528 **PUNTAS DE HÍGADO DE PATO** *Bolsa 1 kg*

1 Unidad

La ración de **100 g** le sale a **1,40 €**

Estas puntas de hígado son trozos, irregulares, de alta calidad. Ideal para todo tipo de recetas.

13,95 €

C-529 **MAGRET DE PATO** *(400/500 g/pza.)*

1 Unidad

La ración de **120 g** le sale a **1,53 €**

Esta carne es singular por ser carne de ave pero con características de la carne roja. Procede de la pechuga del animal.

4,45 €

C-530 **HÍGADO DE PATO ENTERO** *(650 g/pza. aprox.)*

1 Unidad

La ración de **100 g** le sale a **1,40 €**

Foie de pato Extra. especial para plancha y frito.

13,95 €/kg

C-5502 **CHULETAS DE PAVO**

Caja: 5 kg

La ración de **150 g** le sale a **0,74 €**

Producto elaborado con contramuslos de pavo fileteados. Muy demandado en hostelería. Ideal como segundo plato.

4,95 €/kg

C-7009 **PIRÁMIDE DE MI CUIT DE FOIE NATURAL CON HIGOS** *(60 g/u)*

Caja: 15 Unidades / El kg le sale a 65,83 €

La unidad de **60 g** le sale a **3,95 €**

Foie gras micuit natural en formato pirámide de 60 g. Elaborado con hígado de pato de calidad extra desvenado y fresco.

3,95 €/u

C-5510 **ALAS DE POLLO ADOBADAS** *Bolsa 1 kg*

Caja: 4 Bolsas

La ración de **100 g** le sale a **0,33 €**

Alas de pollo troceadas, envasadas solo con las dos falanges más carnosas, tienen un adobo especial que le da un sabor muy agradable.

3,25 €

C-5505 **JAMONCITOS DE POLLO GRADO A** *(140/180 g/pza.)*

Caja: 5 kg

La ración de **200 g** le sale a **0,45 €**

Estupendos jamoncitos de pollo de 140/180 g/pza., ideales para cocinar al horno, fritos, al ajillo o en salsa.

2,25 €/kg

C-3513 **TIRAS DE PECHUGA ASADAS** *(0,6 x 6 cm/pza.)*

Bolsa: 2,5 kg / La bolsa de 2,5 kg le sale a 18,63 €

La ración de **100 g** le sale a **0,75 €**

Finas lonchas de pechuga de pollo asada, especial para ensaladas, pizzas, etc.

7,45 €/kg

C-1538 **MINI REDONDO DE JAMÓN DE POLLO Y PIÑA** *(2 u.) Bolsa 360 g*

Caja: 4 Bolsas / El kg le sale a 6,94 €

La unidad de **180 g** le sale a **1,25 €**

2 Mini Redondos al vacío, rellenos de jamón de pollo y piña. Especial para cocinarlos al horno o en freidora. Producto de excelente calidad, elaborado a partir de contra muslo de pollo amarillo.

2,50 €

C-4584 **REDONDO DE TERNERA** *(800/1000 g/pza.)*

Caja: 5 Unidades

La ración de **100 g** le sale a **0,86 €**

Redondo de Ternera, piezas entre 800/1000 g. Es una de las partes más apreciadas de la ternera, se trata de una carne que apenas tiene grasa y casi no presenta nervios. Especial para cocinar al horno, asado.

8,60 €/u

C-499 **HAMBURGUESA EXTRA 100% TERNERA** *(180 g)*

Caja: 20 Unidades

La pieza de **180 g** le sale a **1,10 €**

Hamburguesas elaborada al 100 % con carne de ternera, tiene un grosor mayor de lo normal, lo cual al cocinarla hace que se quede muy jugosa.

1,10 €/u

C-5526 **CHULETÓN TERNERA CON HUESO** *(1 kg/pza. aprox.)*

Caja: 5 kg aprox.

La ración de **200 g** le sale a **1,59 €**

Chuletero 8/10 costillas completo, con hueso en la parte superior, especial para chuletones y la parte baja sin hueso especial para entrecot. Pieza entera, partida por la mitad al vacío.

7,95 €/kg

C-5051 **RABO DE TERNERA CORTADO**

Caja: 5 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,77 €**

Rabo de ternera, cortados en trozos y envasados con toda su carne, especial para hacer en salsa. Un producto muy meloso.

7,65 €/kg

C-5555 **CHURRASCO DE TERNERA**

Caja: 5 kg

La ración de **100 g** le sale a **0,50 €**

Churrasco de ternera, ideal para hacer a la brasa. Carne de ternera 100%.

4,95 €/kg

C-4650 **LOMO ALTO DE AÑOJO CON TAPA**

Caja: 5 kg aprox.

La ración de **200 g** le sale a **1,49 €**

El lomo alto es la parte delantera del lomo. Es una pieza jugosa, tierna y limpia. Este lomo viene deshuesado y con tapa. La tapa es una pieza de categoría primera A, que se utiliza fileteada para asar o freir, o bien entera para asar.

7,45 €/kg

Helados y Postres Artesanos

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

C-704 **CASTAÑAS DE NATA**
C-774 **CASTAÑAS DE TRUFA**
Estuches 4 x 60 ml
Caja: 8 Estuches / El litro le sale a 6,21 €
La unidad le sale a **0,37 €**

Las castañas son típicas de las tierras valencianas, ideales para postres y meriendas.

1,49 €

C-724 **TARTA AL WHISKY**
(10 raciones) Estuche 1,1 L
Caja: 6 Estuches / El litro le sale a 2,41 €
La ración de **125 ml** le sale a **0,30 €**

Novedosa tarta laminada con sabor a whisky. Crujiente y refrescante!

2,65 €

C-876 **CONOS DE VAINILLA Y CHOCOLATE**
(120 ml/u)
Caja: 24 Unidades / El litro le sale a 2,83 €

Típicos y deliciosos sabores, productos para menú. Para venta por unidad

0,34 €/u

C-968 **CONOS DE TURRÓN** *(120 ml/u)*
Caja: 24 Unidades / El litro le sale a 3,25 €

Conos de turrón con un sabor excelente. (Para venta por unidad).

0,39 €/u

C-745 **BARRA DE HELADO DE TURRÓN** *Estuche 1 L*

Caja: 9 Unidades

La ración de **125 ml** le sale a **0,19 €**

Barra de helado especial para corte. Sabor turrón tradicional. ¡No olvide las galletas!

1,50 €

C-7646 **VASITOS DE VAINILLA Y CHOCOLATE** *(3 x 75 ml)*
C-7647 **VASITOS DE NATA Y FRESA** *(3 x 75 ml)*

Caja: 25 Unidades / El litro le sale a 1,73 €

La unidad de **75 ml** le sale a **0,13 €**

Delicioso y suave helado de vainilla y chocolate o fresa y nata. Muy suave y refrescante

0,39 €/u

C-918 **CAPRICHOS DE VAINILLA Y CHOCOLATE**
C-919 **CAPRICHOS DE TURRÓN Y CARAMELO**
C-921 **CAPRICHOS DE NATA Y FRESA**
C-923 **CAPRICHOS DE NATA Y CARAMELO**
(3 x 140 ml)

Caja: 15 Envases

El vaso de **140 ml** le sale a **0,33 €**

1,00 €

C-777 **MINI BOMBÓN ALMENDRADO** *(6 x 50 ml)*
Caja: 9 Envases / El litro le sale a 5,97 €
El Mini Bombón de **50 ml** le sale a **0,33 €**

Bombón de calidad relleno de helado cremoso y recubierto del mejor chocolate con trocitos de almendra y cacao.

1,97 €

C-1572 **BOMBÓN CROCANTI** *(8 x 85 ml)*
Caja: 6 Envases / El litro le sale a 3,60 €
El Bombón de **85 ml** le sale a **0,31 €**

Helado de vainilla recubierto de chocolate y trocitos de almendra y cacao.

2,45 €

C-711 **BARRA NATA Y FRESA** *Estuche 1 L*
C-734 **BARRA NATA Y CAFÉ** *Estuche 1 L*
C-737 **BARRA 3 GUSTOS** *Estuche 1 L*
Caja: 6 Estuches
La ración de **125 ml** le sale a **0,14 €**

Barras de helado especial para corte. Sabores variados y tradicionales.

1,10 €/u

C-706 **NATA MONTADA** *Tarrina 500 ml*
Caja: 12 Tarrinas / El litro le sale a 2,00 €
La ración de **125 ml** le sale a **0,25 €**

Nata montada helada de primera calidad, es el acompañamiento ideal para fresas y postres.

1,00 €

C-1089 **HELADO DE MERENGADA**
Tarrinas 1000 ml
La bola estándar de **40 ml** le sale a **0,07 €**

p.e.

Tarrina de Leche Merengada. Helado con sabor a canela y limón.

1,85 €/L

C-1095 **HELADO DE VAINILLA**
Tarrinas 1000 ml
La bola estándar de **40 ml** le sale a **0,07 €**

p.e.

Tarrina de Vainilla. Helado con sabor a vainilla.

1,85 €/L

C-6328 **TRUFAS DE CHOCOLATE** *(15 x 15 g) Estuche 225 g*

Caja: 15 Estuches / El kg le sale a 11,78 €

La unidad de **15 g** le sale a **0,18 €**

Trufas fabricadas por las mejores en su especialidad con auténtico chocolate.

2,65 €

C-893 **TARTA MUERTE POR CHOCOLATE** *(2 kg)*

1 Unidad / El kg le sale a 9,98 €

La ración de 125 **g** le sale a **1,25 €** aprox.

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

19,95 €

DELICIOSAS TARTAS CASERAS

C-2155 **TARTA DE MANZANA** *(1100 g)*

Caja: 8 Unidades

La ración de **137 g** le sale a **0,71 €**

Tarta de manzana natural, estilo holandés.

5,65 €

C-2157 **TARTA DE CHOCOLATE CON PISTACHOS** *(1100 g)*

Caja: 8 Unidades

La ración de **110 g** le sale a **0,98 €**

9,75 €

C-2163 **TARTA DE QUESO CON FRAMBUESA** *(1100 g)*

Caja: 8 Unidades

La ración de **110 g** le sale a **0,95 €**

9,45 €

Productos Refrigerados

Elaboración artesana de todos nuestros productos.

C-9689 **SALSA ALLIOLI** *Bote 2000 ml*
C-9684 **SALSA BRAVA** *Bote 2000 ml*

1 Unidad / El litro le sale a 3,73 €

La ración de **100 ml** le sale a **0,37 €**

Auténticas salasas allioli y brava caseras al estilo tradicional con un picante suave y agradable al paladar.

7,45 €

C-4149 **BARRA EDAM ALEMANA** *(3 kg aprox.)*

1 Unidad

La ración de **100 g** le sale a **0,47 €**

Barra queso Edam 100% estilo alemán, este queso es suave de comer y se utiliza para todo, sandwich, hamburguesa, bocadillos, gratinar, tapas, taquitos para pinchos, etc.

4,65 €

C-4161 **QUESO RALLADO ESPECIAL GRATINAR EXTRA**
Bolsa 1 kg

1 Unidad

La ración de **100 g** le sale a **0,35 €**

Este queso rallado es especial para gratinar. La excelente calidad del producto hace que aguante perfectamente las altas temperaturas. Ideal para hornos, bares y restaurantes).

3,45 €

C-4158 **QUESO CURADO (+6 MESES)** *(3 kg aprox.)*

Caja: 3 kg aprox.

La ración de **100 g** le sale a **0,67 €**

Se trata de un queso auténtico manchego con una curación de más de 6 meses.

6,65 €/kg

C-4153 **QUESO SEMICURADO** *(3 kg aprox.)*

Caja: 3 kg aprox.

La ración de **100 g** le sale a **0,60 €**

Queso semicurado elaborado con 3 leches (vaca, oveja y cabra), al estilo Manchego.

5,95 €/kg

C-4357 **JAMÓN DESHUESADO GRAN RESERVA +24 MESES (2 MITADES)**

2 piezas de 2,5 kg aprox.

La ración de **150 g** le sale a **1,31 €**

Jamón de cerdo curado, deshuesado y partido por la mitad. Envasado al vacío. (2 piezas de 2,5 kg/pza. aprox.)

8,75 €/kg

C-4487 **ENSALADA DE AHUMADOS** *Tarrina 500 g*

1 Unidad / El kg le sale a 16,90 €

La ración de **100 g** le sale a **1,69 €**

Todo el proceso de elaboración es manual y artesanal, ideal para aperitivos, entremeses y ensaladas.

8,45 €

C-4551 **SALPICÓN CUBO** *(1,4 kg)*

1 Unidad / El kg le sale a 9,18 €

La ración de **200 g** le sale a **1,84 €**

Salpicón de elaboración manual y artesanal, con los mejores ingredientes listo para servir y consumir.

12,85 €

C-4350 **(00) ANCHOAS DEL CANTÁBRICO SELECCIÓN GOURMET** *(30 Filetes)*

1 Unidad / El kg le sale a 68,06 €

La ración de **9 g** le sale a **0,61 €**

Anchoa de primera calidad, origen Cantábrico, tamaño grande con el punto justo de sal.

24,50 €

C-4478 **LOMOS DE SARDINA GRANDÓN AHUMADOS** *Tarrina 900 g*

1 Unidad / El kg le sale a 24,06 €

La ración de **100 g** le sale a **2,41 €**

Lomos de sardina "Grandón" ahumados con humo de madera, con lo cual se consigue una textura muy agradable y un sabor especial. Es un producto que necesita estar refrigerado por la poca sal que contiene.

21,65 €

C-4461 **MIGAS DE BACALAO** *Bandeja 1 kg*

1 Unidad

La ración de **100 g** le sale a **1,20 €**

Migas de bacalo de la mejor calidad (Gadus morhua) tiene una textura muy suave y un sabor bajo en sal muy bueno que lo diferencia del resto de los desmigados.

11,95 €

Productos Ambiente

sin necesidad de frío

C-9892 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE)** *Garrafa 5 L*

Caja: 3 Unidades / El litro le sale a 2,75 €

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.

13,75 €

C-9779 **ARROZ REDONDO** *Paquete 1 kg*

Caja: 10 Unidades

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.

0,95 €

C-4601 **CALDO DE POLLO**
C-4602 **CALDO DE COCIDO**
Brick 1 L

Caja: 12 Bricks

Caldos hechos con productos de 1ª calidad. Listos para calentar y consumir.

0,95 €

C-4605 **CALDO DE PESCADO**
Brick 1 L

Caja: 12 Bricks

Caldos hechos con productos de 1ª calidad. Listos para calentar y consumir.

1,00 €

C-4607 **CALDO PARA PAELLA CON SOFRITO**
Brick 1 L

Caja: 12 Bricks

El Caldo con sofrito te permite preparar con gran facilidad una paella, ya que ahorra la elaboración tanto del sofrito como del caldo. Incluye el caldo gambas, pescado y aceite de oliva y por otro el sofrito con hortalizas seleccionadas.

1,65 €

C-1447 **HARINA DE TRIGO** *Paquete 1 kg*

Caja: 10 Unidades

Harina de trigo duro, especial para rebozados.

0,55 €

C-9433 **BERBERECHO AL NATURAL** *RO 200*

Caja: 12 Unidades / El kg le sale a 13,24 €

Conserva deprimera calidad, de gran prestigio en el mercado,

2,45 €

C-9829 **ESPÁRRAGOS BLANCOS EXTRA** *Tarro 370 g*

Caja: 12 Tarros / El kg le sale a 3,51 €

Los podemos utilizar de cualquier forma, comerlos sólos ya sean en frio o templados, con ensaladas, como acompañante, en nuestros guisos de carne o pescado. Combinan de cualquier forma y en multitud de platos.

1,30 €

C-9696 **NÉCTAR DE PIÑA** *(6 x 200 ml)*

Caja: 5 Unidades / El litro le sale a 0,96 €

Sin azúcares añadidos. Néctar de piña bajo en calorías.

1,15 €

C-9157

CAVA VIÑA LUCENTUM BRUT NATURE

(D.O. VALENCIA) *Botella 75 cl*

Caja: 6 Botellas / El litro le sale a 2,93 €

De color amarillo pajizo, con reflejos dorados. Este cava presenta una burbuja fina y ascendiente, que comulga perfectamente con los aromas autolíticos propios de un cava Brut Nature. Pastelería y frutos secos, sobre un fondo de fruta cítrica.

2,20 €

C-9370

13:30 LA HORA DEL VERMUT

Botella 75 cl

Caja: 6 Botellas / El litro le sale a 4,87 €

Tomar con hielo y una rodaja de naranja. Ideal para disfrutarlo solo, o acompañado de ahumados, encurtidos y salazones.

3,65 €

C-9028

VINO BLANCO JOVEN BARÓN DE TURÍS

(D.O. VALENCIA) *Botella 75 cl*

Caja: 6 Botellas / El litro le sale a 1,73 €

Fresco y algo afrutado. Marida con el aperitivo o acompañando a ensaladas, pescado blanco y marisco. Amarillo muy pálido con reflejos verdosos. Aroma de intensidad media con recuerdos a frutas de verano y cítricos.Vino equilibrado con un punto de acidez final.

1,30 €

C-16364

VINO TINTO RESERVA BARÓN DE TURÍS

(D.O. VALENCIA) *Botella 75 cl*

Caja: 6 Botellas / El litro le sale a 2,87 €

Equilibrado y redondo. Crianza en barricas de roble. Maridaje: Carnes rojas, caza, asados, magret de pato, embutidos y quesos fuertes.

2,10 €

Pescados - Moluscos - Mariscos

Directos de Lonja
Para la Hostelería más exigente

En **Abordo** contamos con el equipo humano especializado para garantizarle siempre el mejor producto posible. Nuestros compradores tienen acceso a más de 20 lonjas distintas repartidas tanto por el territorio nacional, como por el resto del mundo.

Podrá disponer del pescado fresco de la mejor lonja para cada especie, en un tiempo comprendido entre las 24 y las 72 horas dependiendo del origen.

Bonito Listado

C-10670

Peso aprox.: 1/2 kg

Formato: Venta según peso de la pieza
Procedencia: Mediterráneo
Nombre Científico: *Sarda sarda*

Almeja Cultivo

C-10025 / C-10026

Piezas/kg: 50 30

Formato: 1 x 1 kg
Procedencia: Cantábrico
Ingredientes: *Ruditapes philippinarum*

Lomo Centro de Atún

C-10611

Peso aprox.: 1,75 kg

Formato: Venta según peso de la pieza
Procedencia: Atlántico / Mediterráneo
Nombre Científico: Rojo o aleta azul (*Thunnus thynnus*)

Clóchina

C-10110 / C-10111

Piezas/kg: N/D N/D

Formato: 1 x 5 kg
Procedencia: Mediterráneo
Nombre Científico: *Mytilus galloprovincialis*

Salmón Salar

C-11052 / C-11058

Peso aprox.: 2/3 kg 8/9 kg

Formato: Venta según peso de la pieza
Procedencia: Noruega/Escocia
Nombre Científico: *Salmo salar*

Dorada Vivero (imp.)

C-10754 / C-10755

Peso aprox.: 200/300 g 300/400 g

Formato: 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg
Procedencia: Mediterráneo/Cantábrico
Nombre Científico: *Sparus aurata*

Merluza

C-10845

Piezas/kg: +3

Formato: 1 x 1,5/3,5 kg
Procedencia: Cantábrico
Nombre Científico: *Merluccius merluccius*

Lubina Vivero (imp.)

C-10816 / C-10817

Peso aprox.: 200/300 g 300/400 g

Formato: 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg
Procedencia: Mediterráneo/Cantábrico
Ingredientes: *Dicentrarchus labrax*

Rodaballo (piscifactoría)

C-11024 / C-11027

Peso aprox.: 1,5/2 kg 3/4 kg

Formato: 1 x 3 kg ó según peso de la pieza
Procedencia: Mediterráneo/Cantábrico
Nombre Científico: *Scophthalmus maximus*

Corvina (piscifactoría)

C-10732 / C-10733

Peso aprox.: 1500/2000 g 2000/3000 g

Formato: Venta según peso pieza
Procedencia: Mediterráneo / Cantábrico
Nombre Científico: *Epinephelus marginatus*

ABORDO Fresco

DIVISIÓN HO.RE.CA.
HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

Lomo Atún Transformado

C-10609 / C-10607

Peso aprox.: 300/400 g 3 - 5 kg

Formato: Venta según peso de la pieza
Procedencia: Atlántico
Nombre Científico: *Thunnus albacares*

Se le denomina transformado por el proceso de fabricación que tiene el producto.

Una vez pescado y despiezado el animal, se inyectan las partes nobles con una mezcla de salmuera para hacer el color de la carne más apetecible.

Principalmente lo más demandado es el Lomo, aunque disponemos también de otros cortes.

Consulte con su asesor de producto para conocer todo lo referente a este gran producto.

Atrévete con nuestros pescados, moluscos y mariscos frescos.
Consulta todo el catálogo en nuestra web: www. abordo.es/horeca

o descárgate el catálogo:

Puede contactar directamente con nuestro departamento a través de nuestras teleoperadoras en los siguientes números de teléfono:

TOÑI
Tel.: 963 979 217
Móvil: 690 880 850

INMA
Tel.: 963 979 218
Móvil: 669 036 768

SARA
Tel.: 963 979 216
Móvil: 690 880 850

DISTRIBUCIÓN COMUNIDAD VALENCIANA:

SERVIFRÍO VALENCIANA, S.L.
Crta. Benetússer-Paiporta, 64
Pol. Ind. La Mina
46200 PAIPORTA (Valencia)
Tel. 96 397 92 10 Fax. 96 397 92 11
e-mail:abordohoreca@abordo.es

COMERCIAL: .....

TELÉFONO: .....

HO.RE.CA. 05/2021 C-29904

Si está interesado en contactar por correo electrónico envíenos un email a: **televenta.horeca@abordo.es**

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

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

Encuéntranos en:
/AbordoHostelería