

# Catálogo Profesional HORECA 2021



LA ABUELA  
**CANDIDA**  
soluciones gastronómicas

## APERITIVOS Semi-descongelar y servir



### LOLLIPOPS



- Queso Manchego con Membrillo
- Melón con Jamón
- Foie con Higos
- Foie con Chocolate
- Mango, Tomate y Avellanas
- Queso de Cabra con Miel y Almendras
- Manzana Verde con Pistachos

#### Sugerencia de Preparación:

- 1- Servir y Consumir semi-descongelado (entre -5°C y 0°C)

#### Formato:

Caja 160 und / 40 und por barqueta



### PIRULETAS



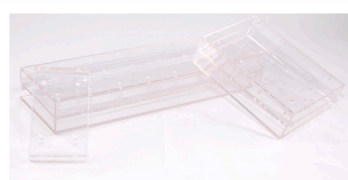
- Foie con Frambuesa
- Queso Manchego con Arándanos
- Paté de Perdiz con Naranja

#### Sugerencia de Preparación:

- 1- Servir y Consumir semi-descongelado (entre -5°C y 0°C)

#### Formato:

Caja 160 und / 40 und por barqueta



### SOPORTES LOLLIPOPS Y PIRULETAS

#### Formato:

- Expositor de 4 unidades (24 und/caja)
- Expositor 12 unidades (12 und/caja)
- Expositor 24 unidades (6 und/caja)



### LINGOTES



- Foie con Mermelada de Frutos del Bosque
- Paté de Perdiz con Mermelada de Frutos del Bosque

#### Sugerencia de Preparación:

- 1- Servir y Consumir semi-descongelado (entre -5°C y 0°C)

#### Formato:

Caja 96 und / 24 und por barqueta

## APERITIVOS Cocina al vapor



### GYOZAS



- Verduritas con Leche de Tigre
- Langostinos con Curry
- Carrillada de Cerdo con Salsa Kimchee
- Rabo de Toro con Salsa Hoisin

#### Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Antes del cocinado, se recomienda marcar la base en plancha o sartén, para dar un tono dorado
- 3- Cocinar al vapor durante 10 min.

#### Formato:

Caja 96 und / 24 und por barqueta



### PAN BAOS



- Verduritas con Leche de Tigre
- Langostinos con Curry
- Carrillada de Cerdo con Salsa Kimchee
- Rabo de Toro con Salsa Hoisin

#### Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Cocinar al vapor durante 5 min.

#### Formato:

Caja 48 und / 24 und por barqueta

## APERITIVOS Horno y Plancha



### FAJITAS TEX-MEX



#### Sugerencia de Preparación:

- 1- No es necesario descongelar previamente
- 2- Cocinar al horno a 180° C durante 10 min. hasta que se doren por fuera y se caliente por dentro

#### Formato:

Caja 96 und / 24 und por barqueta



### BROCHETAS DE CODORNIZ



#### Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar el producto
- 2- Cocinar en la plancha o sartén hasta que se doren y servir

#### Formato:

Caja 160 und / 40 und por barqueta

# APERITIVOS Freidora



## CROQUETAS CREMOSAS

- Jamón
- Boletus
- Cecina y Piquillos
- Puchero
- Bacalao
- Jamón Ibérico
- Rabo de Toro
- Chipirones en su Tinta

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

### Formato:

Caja 4kg / bolsas de 1kg



## MINI CROQUETAS

- Boletus
- Cecina y Piquillos
- Jamón Ibérico
- Perdiz
- Rabo de Toro
- Chipirones en su Tinta

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

### Formato:

Caja 4kg / bolsas de 1kg



## CREMOSITOS

- Salmorejo
- Guacamole
- Hummus

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

### Formato:

Caja 240 und / 60 und por barqueta



## TACOS DE QUESO

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

### Formato:

Caja 192 und / 48 und por barqueta



## BOMBAS

- Queso Manchego con Frambuesa
- Morcilla y Piñones
- Brandada de Bacalao

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

### Formato:

Caja 192 und / 48 und por barqueta



## CARAMELOS

- Faisán
- Paté de Perdiz

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

### Formato:

Caja 192 und / 48 und por barqueta



## MUSLITOS DE CODORNIZ VILLARROY

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

### Formato:

Caja 100 und / 50 und por barqueta



## BOCADITOS DE CODORNIZ

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Freír en aceite muy caliente hasta que se doren

### Formato:

Caja 150 und / 25 und por bolsa

# QUINTA GAMA Cocina a Baja Temperatura



## PULLED

- Pulled Chicken
- Pulled Pork
- Pulled Barbacoa

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Perforar el film por diferentes puntos
- 2- Calentar en microondas a 800w durante 7 minutos aprox.
- 3- Abrir el recipiente, mover suavemente y servir

### Formato:

Caja 12 barquetas / 350g por barqueta

\* Formato en bolsa de 1kg (Bajo Pedido)



## RULOS

- Rabo de Toro deshuesado
- Carrillada de Buey
- Manitas de Cerdo deshuesadas
- Oreja de Cerdo

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar el producto y cortar en medallones al gusto
- 2- Cocinar en la plancha o en la sartén hasta que se dore y servir

### Formato:

Caja 4 und / 700g por und



## PLANCHAS

- Rabo de Vacuno confitado
- Costilla Barbacoa confitada (BBQ)
- Cordero nacional confitado
- Cochinitillo confitado
- Codillo confitado

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar previamente y cortar en porciones al gusto
- 2- Cocinar en la plancha o en la sartén hasta que se dore y servir

### Formato:

Caja 4 und / 900g por und

Caja 10 und / +650g por und (Codillo)



## RABO DE TORO DESMIGADO

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Perforar el film por diferentes puntos
- 2- Calentar en microondas a 800w durante 7 minutos aprox.
- 3- Abrir el recipiente, mover suavemente y servir

### Formato:

Caja 12 barquetas / 230g por barqueta

Caja 2 barquetas / 3kg por barqueta

# QUINTA GAMA Cocina a Baja Temperatura



## 2 MUSLOS DE PATO CONFITADOS

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Es aconsejable descongelar previamente
- 2- Cocinar al horno a 180°C durante 15/20 min hasta que se quede la piel crujiente y dorada por fuera y la carne jugosa por dentro

- \* Opción microondas: perforar el envase y calentar a plena potencia durante 3/5 minutos.

### Formato:

Caja 6 bolsas / 600g por bolsa



## COSTILLA DE CERDO BARBACOA

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Es aconsejable descongelar previamente
- 2- Cocinar al horno a 180°C/200°C durante 10/15 min.
- 3- Sacar y emplatar rociando las costillas con la salsa de cocción.

- \* Opción microondas: perforar el envase y calentar a plena potencia durante 3/5 minutos.

### Formato:

Caja 8 bolsas / 550g por bolsa



## CUARTO DE COCHINILLO ASADO

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Es aconsejable descongelar previamente
- 2- Sacar de la bolsa, retirar el jugo y ponerla en un recipiente para calentarla posteriormente y utilizarla como base del plato
- 3- Cocinar al horno a 180°C/200°C con la piel hacia arriba hasta que la piel este dorada y crujiente (35/40 min)
- 4- Sacar y emplatar utilizando el jugo que hemos apartado como base del cochinillo

### Formato:

Caja 4 bolsas / 850g por bolsa



## PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Es aconsejable descongelar previamente
- 2- Sacar de la bolsa, retirar el jugo y ponerla en un recipiente para calentarla posteriormente y utilizarla para rociar la paletilla
- 3- Cocinar al horno a 180°C/200°C durante 10/15 min.
- 4- Sacar y emplatar utilizando el jugo para rociar la paletilla

### Formato:

Caja 6 bolsas / 500g por bolsa



## CARRILLADAS CONFITADAS

- Cerdo
- Vacuno

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar previamente
- 2- Precalentar con la bolsa, al baño maría o microondas a 800w, durante 2/3 minutos y cortar medallones al gusto o servir enteras

### Formato:

Cerdo: Caja 6 und / 1kg por bolsa  
Vacuno: Caja 8 und / 450g por bolsa



## JUGO DE TERNERA (Fondo Oscuro)

Un jugo elaborado solo con huesos y carne de vacuno, verduras y agua, con una lenta cocción controlada de varias horas, hasta conseguir un fondo oscuro, que sirve de base para todo tipo de salsas de carne

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar y calentar.
- 2- Aplicar como salsa o base para arroces, sopas, consomé, etc.

### Formato:

Caja 2 cubos / 1,5kg por cubo

# QUINTA GAMA Segundos Platos



## MILHOJAS DE RABO DE TORO CON LÁMINAS DE QUESO

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar previamente
- 2- Introducir el producto en el horno a 180°C durante 20 minutos aprox.
- 3- Presentar el plato y finalizarlo con una salsa

### Formato:

Caja 24 und / 12 und por barqueta



## MANITAS DE CERDO RELLENAS DE BOLETUS Y PUERROS

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar previamente
- 2- Introducir el producto en el horno a 180°C durante 20 minutos aprox.
- 3- Presentar el plato y finalizarlo con una salsa

### Formato:

Caja 12 und / 6 und por barqueta



## CARRILLADA DE CERDO AL HOJALDRE

### Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar previamente
- 2- Pintar con huevo para dar brillo
- 3- Introducir el producto en el horno a 180°C durante 20 minutos aprox.
- 4- Presentar el plato y finalizarlo con una salsa

### Formato:

Caja 20 und / 10 und por barqueta



# Catálogo Profesional HORECA 2021



## CONSERVAS ARTESANAS Deshuesados

   <p><b>PERDICES DESHUESADAS</b> en Escabeche</p>	   <p><b>CODORNICES DESHUESADAS</b> en Escabeche</p>	   <p><b>PICANTONES DESHUESADAS</b> en Escabeche</p>
<p><b>Sugerencia de Preparación:</b> VERANO Especial Ensaladas: Añade a tu ensalada 60g-80g de perdices deshuesadas. INVIERNO: Añade a tu plato de legumbres (lentejas, alubias o garbanzos) las perdices deshuesadas y termina de cocer unos minutos a fuego lento.</p> <p><b>Formato:</b> Peso neto 400g / 12 und por caja</p>	<p><b>Sugerencia de Preparación:</b> VERANO Especial Ensaladas: Añade a tu ensalada 60g-80g de codornices deshuesadas. INVIERNO: Añade a tu plato de legumbres (lentejas, alubias o garbanzos) las codornices deshuesadas y termina de cocer unos minutos a fuego lento.</p> <p><b>Formato:</b> Peso neto 400g / 12 und por caja</p>	<p><b>Sugerencia de Preparación:</b> VERANO Especial Ensaladas: Añade a tu ensalada 60g-80g de picantones deshuesados. INVIERNO: Añade a tu plato de legumbres (lentejas, alubias o garbanzos) las picantones deshuesados y termina de cocer unos minutos a fuego lento.</p> <p><b>Formato:</b> Peso neto 400g / 12 und por caja</p>



## CONSERVAS ARTESANAS Escabeches

   <p><b>PERDIZ EN ESCABECHE</b></p>	   <p><b>CODORNICES EN ESCABECHE</b> 2 unidades</p>	   <p><b>MUSLITOS DE CODORNIZ EN ESCABECHE</b> 10 unidades</p>	   <p><b>POLLO PICANTÓN EN ESCABECHE</b></p>
<p><b>Sugerencia de Preparación:</b> Servir a temperatura ambiente acompañado con su propio escabeche.</p> <p><b>Formato:</b> Peso neto: 475g / 12 und por caja</p>	<p><b>Sugerencia de Preparación:</b> Servir a temperatura ambiente acompañado con su propio escabeche.</p> <p><b>Formato:</b> Peso neto: 475g / 12 und por caja</p>	<p><b>Sugerencia de Preparación:</b> Servir a temperatura ambiente acompañado con su propio escabeche.</p> <p><b>Formato:</b> Peso neto: 475g / 12 und por caja</p>	<p><b>Sugerencia de Preparación:</b> Servir a temperatura ambiente acompañado con su propio escabeche.</p> <p><b>Formato:</b> Peso neto: 850g / 6 und por caja</p>

# CONSERVAS ARTESANAS Estofados



**RABO DE TORO ESTOFADO**

**Sugerencia de Preparación:**  
Calentar en microondas sin tapa, o en una cacerola, durante 2-3 minutos.

**Formato:**  
Peso neto: 400g / 12 und por caja



**CARRILLADA DE CERDO**  
con Salsa de Vino Tinto

**Sugerencia de Preparación:**  
Calentar en microondas sin tapa, o en una cacerola, durante 2-3 minutos.

**Formato:**  
Peso neto: 300g / 9 und por caja



**CIERVO ESTOFADO**

**Sugerencia de Preparación:**  
Calentar en microondas sin tapa, o en una cacerola, durante 2-3 minutos.

**Formato:**  
Peso neto: 400g / 12 und por caja



**PERDIZ ESTOFADA**  
a la Toledana

**Sugerencia de Preparación:**  
Verter el contenido en un plato y calentar en microondas o en una cacerola durante 2-3 minutos

**Formato:**  
Peso neto: 450g / 12 und por caja

# CONSERVAS ARTESANAS Lomo de Orza



**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**  
reellenos de:  
- Perdiz  
- Ciervo

**Sugerencia de Preparación:**  
Calentar al baño maría o verter en un plato y calentar en microondas.

**Formato:**  
Peso neto 220g / 25 und por caja



**LOMO DE ORZA**  
en Aceite de Oliva Virgen Extra

**Sugerencia de Preparación:**  
Cortar en láminas finas y servir acompañando del Aceite de Oliva Virgen Extra del envase.

**Formato:**  
Peso neto 400g / 12 und por caja  
Peso neto 1825g / 4 und por caja



**LOMO DE ORZA FILETEADO**  
en Aceite de Oliva Virgen Extra

**Sugerencia de Preparación:**  
Servir a temperatura ambiente, acompañando del Aceite de Oliva Virgen Extra del envase.

**Formato:**  
Peso neto 570g / 4 und por caja  
Peso neto 1500g / 2 und por caja



**CIERVO FILETEADO**  
en Aceite de Oliva Virgen Extra

**Sugerencia de Preparación:**  
Servir a temperatura ambiente, acompañando del Aceite de Oliva Virgen Extra del envase.

**Formato:**  
Peso neto 570g / 4 und por caja

# CONSERVAS ARTESANAS Patés



**PERDIZ**

**Sugerencia de Preparación:**  
Abrir y servir.

**Formato:**  
Peso neto 110g / 12 und por caja  
Peso neto 1000g / 4 und por caja



**CIERVO**

**Sugerencia de Preparación:**  
Abrir y servir.

**Formato:**  
Peso neto 110g / 12 und por caja  
Peso neto 1000g / 4 und por caja\*  
\*Formato bajo pedido



**JABALÍ**

**Sugerencia de Preparación:**  
Abrir y servir.

**Formato:**  
Peso neto 110g / 12 und por caja



**PASTEL DE MORCILLA Y PIÑONES**

**Sugerencia de Preparación:**  
Abrir y servir.

**Formato:**  
Peso neto 110g / 12 und por caja