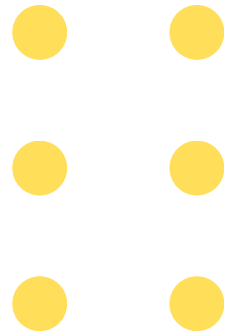



EXPERT



CHEF RM

CROQUETAS CREMOSAS

EXPERT  **CHEF** — RM
OBRADOR

CROQUETA CREMOSA DE JAMÓN IBÉRICO



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



CROQUETA CREMOSA CON DOBLE DE JAMÓN IBÉRICO



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



CROQUETA CREMOSA DE CHULETA DE VACA



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



CROQUETA CREMOSA DE GAMBA ROJA



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



CROQUETA CREMOSA DE BERENJENA, GRANO PADANO Y JAMÓN IBÉRICO



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



CROQUETA CREMOSA DE SETAS Y TRUFA



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



CROQUETA CREMOSA DE ATÚN ROJO



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



CROQUETA CREMOSA DE GAMBÓN



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



CROQUETA CREMOSA DE POLLO ASADO CON SETAS Y TRUFA



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



CROQUETA CREMOSA DE CALAMAR EN SU TINTA



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



CROQUETA CREMOSA DE BOLETUS



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



CROQUETA CREMOSA DE BACALAO CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



CROQUETA CREMOSA DE CARBONARA



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



CROQUETA CREMOSA DE PEPPERONI



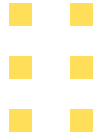
DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



25-45GR CAJA DE 4KG/90 APROX



LAZOS CRUJIENTES

EXPERT  **CHEF** — RM
OBRADOR

LAZO CRUJIENTE DE BACALAO



**DIRECTOS DEL CONGELADOR A LA
FREIDORA HASTA QUE QUEDEN DORADOS**



28-32GR CAJA DE 2KG/60 APROX



LAZO CRUJIENTE DE CALAMAR EN SU TINTA



DIRECTOS DEL CONGELADOR A LA
FREIDORA HASTA QUE QUEDEN DORADOS



28-32GR CAJA DE 2KG/60 APROX



LAZO CRUJIENTE DE GAMBAS



**DIRECTOS DEL CONGELADOR A LA
FREIDORA HASTA QUE QUEDEN DORADOS**



28-32GR CAJA DE 2KG/60 APROX



LAZO CRUJIENTE DE BOLETUS Y TRUFA



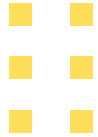
DIRECTOS DEL CONGELADOR A LA
FREIDORA HASTA QUE QUEDEN DORADOS



28-32GR CAJA DE 2KG/60 APROX



SALSAS PARA ACOMPAÑAR

EXPERT  **CHEF** — RM
OBRADOR

SALSA CREMOSA DE JAMÓN IBÉRICO



INTRODUCIR AL MICROONDAS
DIRECTAMENTE DESDE EL CONGELADO
HASTA QUE ESTÉ CALIENTE



110GR / CAJA 4KG A GRANEL



SALSA CREMOSA DE BOLETUS Y TRUFA



INTRODUCIR AL MICROONDAS
DIRECTAMENTE DESDE EL CONGELADO
HASTA QUE ESTÉ CALIENTE



110GR / CAJA 4KG A GRANEL



SALSA CREMOSA DE CARBONARA



INTRODUCIR AL MICROONDAS
DIRECTAMENTE DESDE EL CONGELADO
HASTA QUE ESTÉ CALIENTE



110GR / CAJA 4KG A GRANEL



SALSA CREMOSA DE GAMBA ROJA



INTRODUCIR AL MICROONDAS
DIRECTAMENTE DESDE EL CONGELADO
HASTA QUE ESTÉ CALIENTE



110GR / CAJA 4KG A GRANEL



SALSA CREMOSA DE CHULETA DE VACA



INTRODUCIR AL MICROONDAS
DIRECTAMENTE DESDE EL CONGELADO
HASTA QUE ESTÉ CALIENTE



110GR / CAJA 4KG A GRANEL



SALSA CREMOSA DE CALAMAR EN SU TINTA




INTRODUCIR AL MICROONDAS
DIRECTAMENTE DESDE EL CONGELADO
HASTA QUE ESTÉ CALIENTE



110GR / CAJA 4KG A GRANEL



TOSTAS CRUJIENTES PREMIUM

EXPERT  **CHEF** — RM
OBRADOR

TOSTA CRISTAL DE SECRETO CON CREMOSO DE CHIPOTLE Y BERENJENA



INTRODUCIR DIRECTAMENTE DESDE EL
CONGELADOR AL HORNO A 180° DURANTE
10 MINUTOS APROXIMADAMENTE HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



13 UNIDADES CAJA



TOSTA CRISTAL DE SOBRASADA, QUESO FRESCO Y CEBOLLA CARMELIZADA



INTRODUCIR DIRECTAMENTE DESDE EL
CONGELADOR AL HORNO A 180° DURANTE
10 MINUTOS APROXIMADAMENTE HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



13 UNIDADES CAJA



TOSTA CRITAL DE POLLO ASADO, ESCALIVADA Y CAMEMBERT



INTRODUCIR DIRECTAMENTE DESDE EL
CONGELADOR AL HORNO A 180° DURANTE
10 MINUTOS APROXIMADAMENTE HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



13 UNIDADES CAJA



TOSTA CRISTAL DE VERDURAS CON CHAMPIÑONES, TRIGUEROS Y ZANAHORIA ESPECIADA



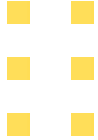
INTRODUCIR DIRECTAMENTE DESDE EL
CONGELADOR AL HORNO A 180° DURANTE
10 MINUTOS APROXIMADAMENTE HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



13 UNIDADES CAJA



BUÑUELOS

EXPERT  **CHEF**__RM
OBRADOR

BUÑUELO DE BACALAO



DESCONGELAR Y FREÍR A 180GRADOS
HASTA QUE QUEDEN BIEN DORADOS.



40GR CAJA DE 4KG A GRANEL



BUÑUELO DE SECRETO Y TORREZNO



DESCONGELAR Y FREÍR A 180GRADOS
HASTA QUE QUEDEN BIEN DORADOS.



40GR CAJA DE 4KG A GRANEL



BUÑUELO DE CALAMAR EN SU TINTA



DESCONGELAR Y FREÍR A 180GRADOS
HASTA QUE QUEDEN BIEN DORADOS.



40GR CAJA DE 4KG A GRANEL



BUÑUELO DE QUESO CHEDARD Y RULO DE CABRA



DESCONGELAR Y FREÍR A 180GRADOS
HASTA QUE QUEDEN BIEN DORADOS.



40GR CAJA DE 4KG A GRANEL



BUÑUELO DE PULPO



DESCONGELAR Y FREÍR A 180GRADOS
HASTA QUE QUEDEN BIEN DORADOS.



40GR CAJA DE 4KG A GRANEL



BUÑUELO DE MORCILLA



DESCONGELAR Y FREÍR A 180GRADOS
HASTA QUE QUEDEN BIEN DORADOS.



40GR CAJA DE 4KG A GRANEL



BUÑUELO DE TORTILLA, BOLETUS Y TRUFA



DESCONGELAR Y FREÍR A 180GRADOS
HASTA QUE QUEDEN BIEN DORADOS.



40GR CAJA DE 4KG A GRANEL



BUÑUELO DE GAMBAS AL AJILLO



DESCONGELAR Y FREÍR A 180GRADOS
HASTA QUE QUEDEN BIEN DORADOS.



40GR CAJA DE 4KG A GRANEL



BUÑUELO DE POLLO ASADO



DESCONGELAR Y FREÍR A 180GRADOS
HASTA QUE QUEDEN BIEN DORADOS.



40GR CAJA DE 4KG A GRANEL



BUÑUELO DE MEJILLONES



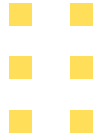
DESCONGELAR Y FREÍR A 180GRADOS
HASTA QUE QUEDEN BIEN DORADOS.



40GR CAJA DE 4KG A GRANEL



OTROS PRODUCTOS

EXPERT  **CHEF** — RM
OBRADOR

SECRETO DE CERDO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA



RACIONAR, PASAR POR PLANCHA Y AÑADIR
SU PROPIO JUGO.



1 KG X 10 UNID



VIEIRA MINI RELLENA



INTRUDUCIR EN EL HORNO DURANTE 10MIN
A 180 GRADOS HASTA QUE QUEDE DORADA



100 UNID A GRANEL



MEJILLONES AL VAPOR EN SALSA VERDE



DESCONGELAR Y CALENTAR EN
MICROONDAS O SARTEN HASTA QUE
HIERVA LA SALSA



UNA DOCENA DE MEJILLONES EN SALSA = 360 GR



BOCADO CRUJIENTE DE GAMBÓN



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA QUE
QUEDEN BIEN DORADOS



32GR EN CAJA DE 2.5KG



MEJILLÓN RELLENO "TIGRE" PICANTE



DESCONGELAR Y FREÍR A 180° HASTA QUE
QUEDEN BIEN DORADOS



40 GR CAJA DE 5KG



MERMELADA DE BEICON CON CEBOLLA CARMELIZADA



DESCONGELAR Y CALENTAR EN MICRO
HASTA QUE ESTÉ BIEN CALIENTE



6K = 8 BARQUETAS DE 0.75KG



ENCHILADA DE SECRETO CON CHIPOTLE



DESCONGELAR Y CALENTAR EN MICRO
HASTA QUE ESTÉ BIEN CALIENTE.



6K = 8 BARQUETAS DE 0.75KG



PANCETA A BAJA TEMPERATURA CON SOJA



RACIONAR, PASAR POR PLANCHA Y AÑADIR
SU PROPIO JUGO.



4 KG APROX = 4 BOLSAS DE 1 KG APROX



COSTILLAR A BAJA TEMPERATURA



**DESCONGELAR E INTRODUCIR AL HORNO
DURANTE 14MIN A 180°**



12 UNID DE 650GR A 700GR APROX



BURGUER POLLO CON TRUFA



DESCONGELAR Y FREÍR A 180GRADOS
HASTA QUE ESTÉ BIEN DORADA.



4KG A GRANEL



BURGUER POLLO ASADO



DESCONGELAR Y FREÍR A 180GRADOS
HASTA QUE ESTÉ BIEN DORADA.



4KG A GRANEL



FINGERS DE POLLO



DESCONGELAR Y FREIR HASTA QUE
QUEDEN DORADOS



5KG A GRANEL



ALITAS DE POLLO SRIRACHA



DESCONGELAR Y FREIR A 180° HASTA
QUE QUEDEN DORADAS



4KG A GRANEL



DESILACHADO DE SECRETO CON CITRICOS




DESCONGELAR Y CALENTAR EN MICRO
HASTA QUE QUEDE BIEN CALIENTE



10 BARQUETAS DE 500GR



POSTRES

EXPERT  **CHEF** — RM
OBRADOR

FLAN CREMOSO DE VAINILLA BOURBON



DESCONGELAR Y LISTO PARA CONSUMO



6KG = 8 BARQUETAS DE 0,75KG



TARTA DE QUESO AL HORNO



DESCONGELAR Y LISTO PARA CONSUMO



1.800KG



TORRIJA DE PAN BRIOCHE BAÑADA EN LECHE AROMATIZADA



DESCONGELAR, CALENTAR Y
CAMELIZAR



130GR



MOUSSE DE PISTACHO



DESCONGELAR Y CALENTAR EN MICRO HASTA
QUE ESTÉ BIEN CALIENTE



ESTE POSTRE SE PUEDE PRESENTAR EN
DIFERENTES FORMATOS



MOUSSE DE KINDER



DESCONGELAR Y CALENTAR EN MICRO
HASTA QUE ESTÉ BIEN CALIENTE



ESTE POSTRE SE PUEDE PRESENTAR EN
DIFERENTES FORMATOS



MOUSSE DE QUESO, FRUTOS ROJOS Y GALLETA CARAMELIZADA



DESCONGELAR Y CALENTAR EN MICRO
HASTA QUE ESTÉ BIEN CALIENTE



ESTE POSTRE SE PUEDE PRESENTAR EN
DIFERENTES FORMATOS

