

# CATÁLOGO GENERAL 2025



**CREATIVIDAD, CALIDAD e INNOVACIÓN**  
al servicio de nuestros clientes



# ¡BIENVENIDOS A PCS!

- 48 años de experiencia en el sector de la Alimentación Congelada.
- 4 Plantas de Producción con más de 25.000 m2.
- Maquinaria de última tecnología.
- Creatividad e Innovación en el desarrollo de productos y en los procesos productivos.
- Ilusión, pasión y dedicación de un gran equipo humano formado por más de 350 personas.
- Productos fabricados por nosotros en España.



PLANTA PICASSENT



PLANTA MERCAVALENCIA



PLANTA TERUEL



PLANTA MARTORELL

## PORQUE TU SATISFACCIÓN ES NUESTRO OBJETIVO



-Te ofrecemos un servicio integral con una amplia gama de productos y soluciones congeladas con máximo valor añadido.

- Desarrollos siguiendo las últimas tendencias de mercado y fabricados con tecnología de vanguardia.

- Una amplia gama diferenciadora a través de productos innovadores de calidad.

- Control exhaustivo de costes para mejora de la rentabilidad final.
- Flexibilidad, adaptándonos a las necesidades de cada cliente, canal y mercado.
- Diferentes propuestas de productos y formatos.
- Propuestas y desarrollos exclusivos para que la oferta sea diferente.



## ALL AROUND THE WORLD

Disponemos de la certificación del protocolo SAE (Sistemas de Autocontroles Específicos) necesario para poder exportar fuera de la UE.



## Porque nos adaptamos a cada mercado



# PORQUE TÚ ERES LO MÁS IMPORTANTE PARA NOSOTROS

## #CALIDAD

- Estamos certificados IFS y BRC, modelos de seguridad alimentaria más prestigiosos.
- Nuestros productos tienen la máxima seguridad alimentaria, trabajando cada día con un sistema de gestión de calidad, seguridad y legalidad para conseguir la calidad total, tanto en productos como en procesos productivos.
- Tenemos laboratorio interno, analizando a diario cada lote de materia prima, producto terminado, instalaciones y personal.
- Seleccionamos estrictamente todas las materias primas y sus orígenes.
- Fabricamos todos nuestros productos en España.



## #INNOVACIÓN

- Somos líderes en innovación de productos y procesos productivos.
- Siendo conscientes del dinamismo del mercado, desarrollamos, investigamos y mejoramos continuamente nuestros procesos con un amplio despliegue de medios materiales y humanos, para seguir siendo un referente en Innovación en nuestro sector.
- Nos gusta ser diferentes, creativos y atrevidos. El concepto INNOVACIÓN está en el ADN de PCS y lo hacemos extensivo a todas y cada una de las áreas de nuestra empresa.

## #MEDIOAMBIENTE

- Estamos enormemente comprometidos con la CALIDAD y el MEDIOAMBIENTE, disponemos de los Certificados ISO 14001 de gestión medioambiental, así como los Certificados MSC y ASC, garantes de una pesca y acuicultura responsable y sostenible.
- El 100% de nuestros embalajes de cartón tienen el certificado FSC.
- PCS contribuye en promover el desarrollo sostenible en todas sus dimensiones: social, económico y medioambiental por lo que hemos contribuido y verificado 10 ODS durante 2024.
- Hemos realizado un cálculo de la huella de carbono de los tres centros y se ha establecido un plan de reducción 2022-2024 de un 15% de las emisiones de CO2 a la atmósfera.
- Fomento de Energía renovable - Solar fotovoltaica. Para ello se ha llevado a cabo la instalación de paneles solares en tres de nuestras fábricas.
- El 84% de los residuos generados en nuestra empresa se valorizan, contribuyendo a disminuir la cantidad de residuos que acaban en vertederos, y por tanto, disminuyendo el impacto ambiental.



# ÍNDICE



## PCS

6	PCS Japón
8	Preparados del Mar
12	Enharinados
15	Empanados
17	Tempuras
19	Rebozados
20	Croquetas
23	Burguers
25	Salteados y Guarniciones
27	Ensaladas

## Materias Primas

29	Pescados
31	Verduras
32	Especialidades

## Cárnicos

33	Pollo
	Cerdo
35	Productos "A la plancha"

## DELEITA

37	Saquitos
38	Almohaditas
39	Bolitas Rellenas
	Descongelar y Listo
	Vasitos Rellenos
40	Twisters
41	Brochetas
42	Caramelos
43	Torpedos
	Envoltinos
44	Entrantes y Guarniciones
45	Conchas
46	Crepes

## COCINARTE

49	Preparados del Mar
51	Tapas
54	CocinarTE Japón
55	Pimientos y Mejillón Rellenos
	Verduras
56	Croquetas
57	Principales
58	Picoteo Gourmet
	Saquitos

# MODOS DE EMPLEO



HORNO



FREIDORA



MICROONDAS



SARTÉN



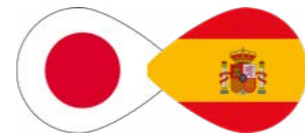
AIRFRYER



PLANCHA

# PCS JAPÓN

**DESCUBRE LAS MARAVILLAS DEL PAÍS DEL SOL NACIENTE FABRICADAS EN ESPAÑA**



## FRITURA ORIENTAL

ref.10435  
Formato: 1,5 Kg

Deliciosa fritura con gambón y verduras (Zanahoria, calabacín, berenjena, pimiento verde, pimiento rojo).



200°C 9-10 min  
 210°C 12 min  
 180°C 4-5 min

## TAKOYAKI DE PULPO

ref.10437  
Formato: 2,5 Kg  
Ud: 18+/-3g



200°C 6-7 min  
 220°C 8-9 min  
 175°C 3-4 min

## EBIYAKI DE LANGOSTINO

ref.10436  
Formato: 2,5 Kg  
Ud: 18+/-3g



200°C 6-7 min  
 220°C 8-9 min  
 175°C 3-4 min

## SUSHI BALL CALIFORNIA

ref.10445  
Formato: 2 Kg  
Ud: 20+/-3g



180°C 3-3,5 min

## EBI FRY

ref.10444  
Formato: 800 g  
Ud: 25+/-4g



180°C 2-2,5 min

## DAIZU EBI DE LANGOSTINO

ref.10447  
Formato: 2 Kg



180°C 1,5 min

## GAMBÓN KARIKARI

ref.10333  
Formato: 1,5 Kg  
Ud: 35+/-5g



220°C 7 min  
 220°C 10-12 min  
 175°C 3-4 min

## YAKITORI DE POLLO

ref.10439  
Formato: 1,5 Kg  
Ud: 30+/-2g



190°C 6-7 min  
 180°C 1-2 min

## FUKURO DE POLLO

ref.10438  
Formato: 1,5 Kg  
Ud: 15+/-5g



180°C 2-3 min

**PREPARADOS  
DEL MAR  
PCS**

**Preparados para  
PAELLAS, ARROCES  
Y SOPA  
de Marisco**



**MODO DE EMPLEO:**  
Sin descongelar,  
cocinar del modo  
deseado.

**PREPARADO DE PAELLA  
MARINERA CON CIGALAS**

ref.10863  
Formato: 6x1 Kg



Cigala, almeja "White", dados de rape, anilla de pota, mejillón con media concha y langostino entero cocido.

**PREPARADO DE  
SOPA O PAELLA  
DE MARISCO**

ref.10731  
Formato: 6x1 Kg  
ref.10601  
Formato: 5 Kg  
ref.10201  
Formato: 15x400g



Cola de gamba pelada, carne de mejillón cocida, almeja, anilla de pota (10731 y 10601) o de calamar (10201) y carne de almeja cocida.

**SOPA DE MARISCO  
"GOURMET" CON  
CALDO DE PESCADO**

ref.10871  
Formato:  
6x1 Kg

**¡Con bolitas de Caldo  
incorporadas!**



Merluza, carne de mejillón, almeja del Pacífico, cola de langostino cocido, pota y bolas de caldo de pescado.

**PREPARADO DE  
PAELLA Y SOPA**

ref.10907  
Formato: 3 Kg



Almeja, carne de mejillón cocida, mejillón con concha, cola de gamba pelada y dados de potón.

**PREPARADO DE SOPA  
O PAELLA DE  
MARISCO EXTRA**

ref.10776  
Formato:  
5 Kg



Cola de gamba pelada EXTRA, carne de mejillón cocida EXTRA, almeja, anilla de pota y carne de almeja.

**Modo de Empleo:**

PARA 2 RACIONES (450G DE PRODUCTO):  
Cacerola: Añadir 900 ml de agua (doble que el producto) y hervir. Una vez hierva, añadir el contenido de la bolsa sin descongelar, bajar el fuego y cocinar durante 20 minutos removiendo de vez en cuando.



**Perfectos para elaborar  
exquisitas Fideuàs, deliciosos  
Arroces y Pastas muy  
sabrosas.**

**Preparados  
SIN CASCARA**



**MODO DE EMPLEO:**  
Sin descongelar,  
cocinar del modo  
deseado.

**PREPARADO PARA SOPA Y  
ARROCES PCS**

ref.10943  
Formato: 6x1 Kg

Carne de mejillón cocida, anilla de pota argentina, cola de gamba pelada y dados de rape.

**Sólo 10% Glaseo**



**PREPARADO PARA RISOTTO,  
PASTA, PIZZA Y ARROZ**

ref.10607  
Formato: 6x1 Kg

Carne de mejillón cocida, anillas y tentáculos de calamar, anilla de pota/potón, cola de langostino pelada, carne de almeja reina cocida.



**PREPARADO PARA  
FIDEUA, PASTAS Y ARROCES**

ref.10874  
Formato: 6x1 Kg

Carne de mejillón cocida, anilla de pota troceada, dados de potón del Pacífico y cola de gamba pelada.



**COCKTAIL  
FRUTOS DEL MAR**

ref.10759  
Formato: 6x1 Kg

Carne de mejillón cocido, anilla de pota, cola de gamba pelada y dados de potón del Pacífico.



**FRUTOS DEL MAR**

ref.10119  
Formato: 6x1 Kg

Dados de caella, cola de gamba pelada, anilla de pota, carne de mejillón cocida y dados de potón.



**ENHARINADOS  
PCS**



**MODO DE EMPLEO:**  
Freidora o Sartén:  
Freír a 180°C  
hasta que el  
producto  
esté dorado.

**PUNTILLA  
ENHARINADA**



ref.42205  
Formato: 2 Kg  
ref.42290  
Formato: 2 Kg



**CHIPIRÓN ENHARINADO**

ref.10443  
Formato: 2 Kg



**ANILLAS ENHARINADAS  
TRADICIONALES**

ref.10026  
Formato: 4x1 Kg  
ref.27226  
Formato: 1,5 Kg



**LANGOSTINO  
ENHARINADO**

ref.10596  
Formato: 2 Kg



**BOQUERÓN  
ENHARINADO**

MEDITERRÁNEO ref.27088  
Formato: 2 Kg  
GRIEGO ref.27139  
Formato: 2 Kg



**CHANQUETE ENHARINADO  
ESPECIAL**

ref.30501  
Formato: 1,5 Kg



**ANILLAS DE CALAMAR  
A LA ANDALUZA**

ref.59955  
Formato: 2 Kg



**CAZÓN EN ADOBO  
ENHARINADO**

ref.32213  
Formato: 2,5 Kg



**PESCADITO  
ENHARINADO**

ref.30421  
Formato: 2 Kg



**CHIPIRÓN ENHARINADO  
"DEL BUENO"**

ref.27227  
Formato: 2 Kg



### FRITURA MEDITERRÁNEA

ref.32559  
Formato: 2 Kg

Pescadito, mejillón, anilla y puntilla de calamar y gamba entera.



### FRITURA ANDALUZA

ref.59807  
Formato: 2,5 Kg

Puntilla, caella adobada, boquerón, calamar y cola de gamba pelada.



### GULAS ENHARINADAS

ref.10254  
Formato: 1,5 Kg



### VERDURITAS DE LA HUERTA ENHARINADAS

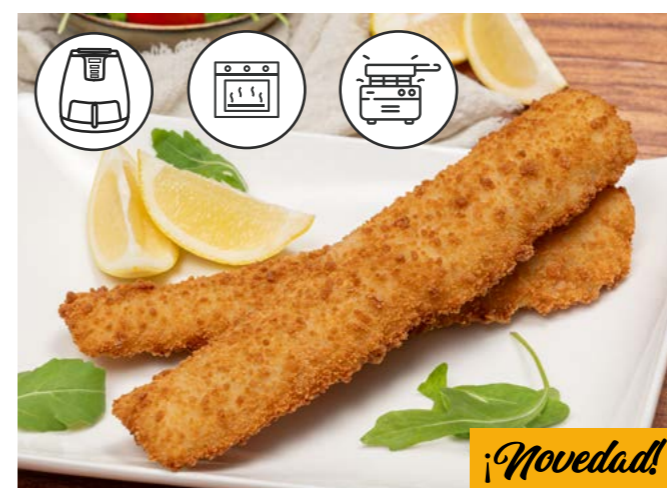
ref.59716  
Formato: 2 Kg

Calabacín, zanahoria, pimiento rojo asado y espárragos trigueros.



### ABADEJO EMPANADO

ref.10617  
Formato: 5 Kg



¡Novedad!

### TIGRE DE BENGALA

ref.10272  
Formato: 2,5 Kg  
Ud: 25+/- 5g



170°C  
3-4 min



### BRÓCOLI EMPANADO

ref.10261  
Formato: 4x1 Kg



200°C  
10 min



250°C  
10-12 min



180°C  
2-3 min

### CHIPIRÓN PATAGÓNICO ENHARINADO

ref.10440  
Formato: 2 Kg



### RABAS EMPANADAS CON PIMIENTA

ref.10253  
Formato: 4x1 Kg



200°C  
8 min



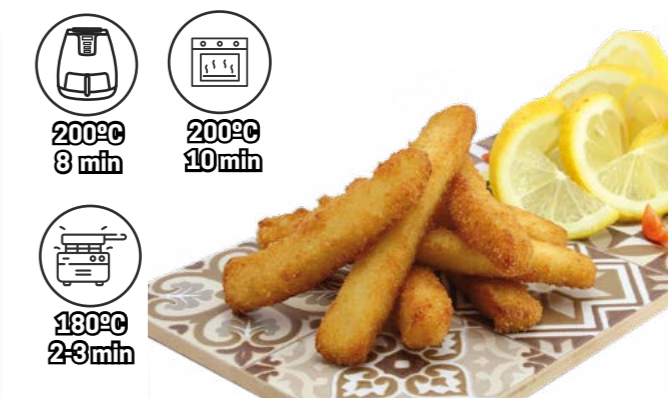
200°C  
10 min



180°C  
2-3 min

### RABAS EMPANADAS HORNEABLES

ref.27199  
Formato: 4x1 Kg



200°C  
8 min



200°C  
10 min



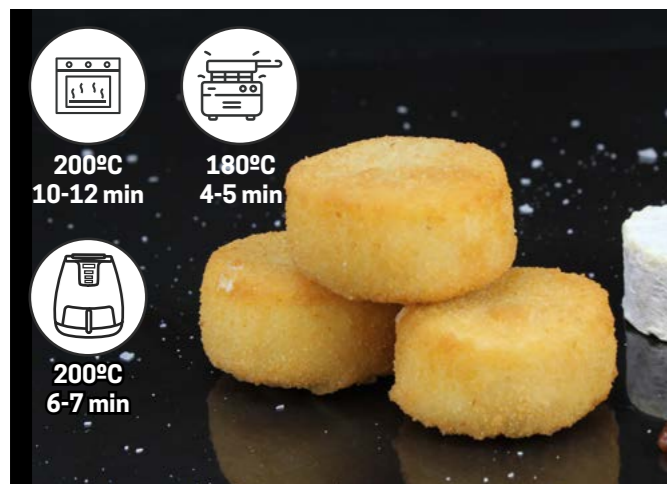
180°C  
2-3 min





### QUESO CAMEBERT EMPANADO

ref.27085  
Formato: 4x500g  
Ud: 50+/- 4g



### QUESO DE CABRA EMPANADO

ref.28055  
Formato: 2x1 Kg  
Ud: 25-30g



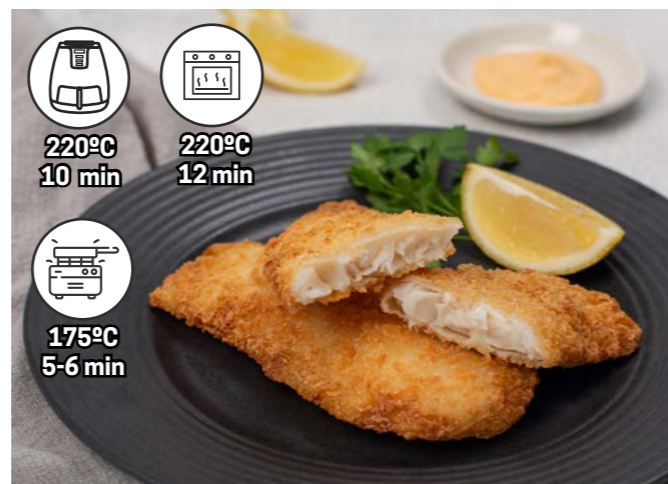
### FILETE DE MERLUZA EMPANADO

ref.42559  
Formato: 3 Kg  
Ud: 80-140g



### MERLUZA EMPANADA HORNEABLE

ref.10385  
Formato: 5 Kg  
Ud: 90+/-20g



### VARITAS DE CALAMAR CRUNCHY

ref.29326  
Formato: 6 Kg  
Ud: 30+/- 2g



### GOUDA FINGERS

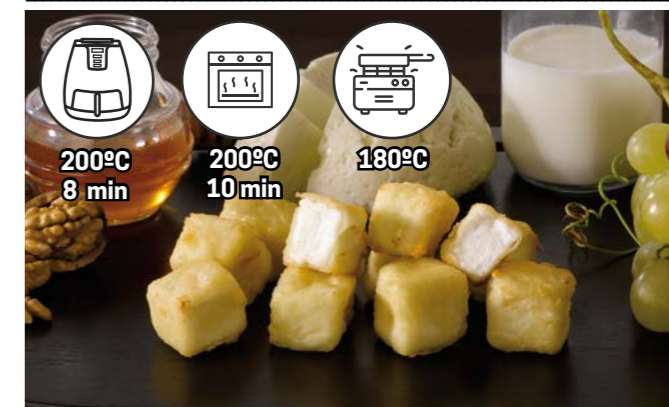
ref.10255  
Formato: 2 Kg



## TEMPURAS PCS

### QUESO FRESCO EN TEMPURA

AL VENT ref.10561  
Formato: 4x500g  
ref.28062  
Formato: 4x500g  
ref.28160  
Formato: 7x250g  
Ud: 16+/- 2g



### LANGOSTINO EN TEMPURA

ref.28031  
Formato: 2 Kg  
Ud: 18+/- 1g



### PESCADITO MARIPOSA EN TEMPURA LIGERA

ref.28002  
Formato: 2 Kg



### DADOS DE BACALAO EN TEMPURA

ref.28005  
Formato: 2 Kg  
Ud: 15-20g



### LANGOSTINO PCS EN TEMPURA

ref.28155  
Formato: 2 Kg  
Ud: 19 +/- 2g



### DADOS DE POTÓN AL AJILLO

ref.27228  
Formato: 2 Kg



210°C  
8-10 min

180°C  
2-3 min



### MEJILLÓN EN TEMPURA

ref.28007  
Formato: 2,5 Kg



210°C  
12 min

180°C

### PIMIENTOS DE PADRÓN EN TEMPURA

ref.27159  
Formato: 4 Kg



210°C  
12 min

180°C

### VERDURAS FRESCAS EN TEMPURA

ref.28304  
Formato: 1,5 Kg



200°C  
8 min

210°C  
12 min

180°C  
2-3 min

### VERDURAS EN TEMPURA

ref.28045  
Formato: 4x500g

ref.35804  
Formato: 3,5 Kg



200°C  
8 min

210°C  
12 min

180°C  
2-3 min

### BASTONES DE BERENJENA EN TEMPURA

ref.29908  
Formato: 3 Kg



210°C  
12 min

180°C

### MERLUZA AL HUEVO

ref.10386  
Formato: 5 Kg  
Ud: 90+/-20g

200°C  
11-13 min

200°C  
13-14 min

175°C  
5-6 min



## REBOZADOS PCS

### COLA DE GAMBA REBOZADA

ref.35000  
Formato: 2 Kg

ref.35028  
Formato: 4x1 Kg

ref.35010  
Formato: 18x250g

AL VENT ref.35003  
Formato: 4x1 Kg



200°C  
12 min

180°C  
14-15 min

180°C  
4-5 min

**CROQUETAS PCS**

36g/ud

**MODO DE EMPLEO:**  
 Freidora o Sartén:  
 Sin descongelar. Freír en abundante aceite (180°C) durante 3-4 minutos hasta que estén bien doradas. Dejar reposar 1 minuto antes de servir.



**CROQUETAS DE JAMÓN**

ref.29650  
 Formato: 3x1 Kg



**CROQUETAS DE RABO**

ref.29705  
 Formato: 3x1 Kg



**CROQUETAS DE:  
 - BACALAO  
 - BRANDADA DE BACALAO**

ref.29652  
 ref.28225  
 Formato: 3x1 Kg



**CROQUETAS DE POLLO**

ref.29651  
 Formato: 3x1 Kg



**CROQUETAS DE SETAS**

ref.29653  
 Formato: 3x1 Kg



**CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO**

ref.29706  
 Formato: 3x1 Kg



**CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA**

ref.28226  
 Formato: 3x1 Kg



**CROQUETAS DE COCIDO**

ref.28222  
 Formato: 3x1 Kg



**CROQUETAS DE BOGAVANTE**

ref.28324  
 Formato: 3x1 Kg



**CROQUETAS DE POLLO AL VENT**

ref.10575  
 Formato: 4 Kg

¡Novedad!

30g/ud



**CROQUETAS DE JAMÓN AL VENT**

ref.10577  
 Formato: 4 Kg

¡Novedad!

30g/ud



**CROQUETAS DE BACALAO AL VENT**

ref.10578  
 Formato: 4 Kg

¡Novedad!

30g/ud



**CROQUETAS DE COCIDO AL VENT**

ref.10576  
 Formato: 4 Kg

¡Novedad!

30g/ud



**DELICIAS DE BACALAO**

ref.29622  
Formato: 6x1 Kg  
13+/-2g/ud



**BOMBA DE PATATA RELLENA DE CARNE**

ref.10017  
Formato: 2 Kg  
50+/-5g/ud



**TEMPURAS**



**CROQUETAS DE POLLO EN TEMPURA**

ref.10502  
Formato: 3x1 Kg

**30g/ud**



**CROQUETAS DE CARRILLERA EN TEMPURA**

ref.10504  
Formato: 3x1 Kg

**30g/ud**



**CROQUETAS DE COCIDO EN TEMPURA**

ref.10501  
Formato: 3x1 Kg

**30g/ud**



**CROQUETAS DE JAMÓN EN TEMPURA**

ref.10503  
Formato: 3x1 Kg

**30g/ud**



**BURGUERS PCS**

**75g/ud**



**BURGUER DE QUINOA**

ref.27151  
Formato: 4 Kg



**BURGUER DE FALAFEL**

ref.29731  
Formato: 4 Kg



**BURGUER DE LENTEJAS CON MENTA**

ref.29735  
Formato: 4 Kg



**BURGUER DE CUSCÚS CON VERDURAS**

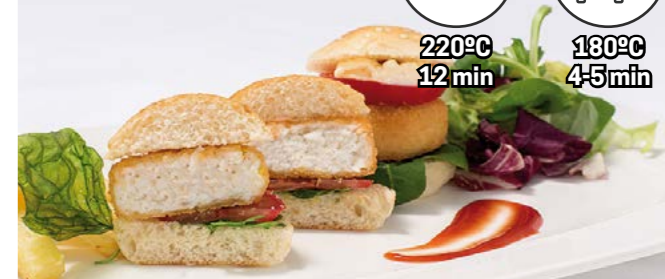
ref.29736  
Formato: 4 Kg



**MINI HAMBURGUESA DE CALAMAR EMPANADA**

ref.42180  
Formato: 6 Kg

**37g/ud**



## MINI HAMBURGUESA DE CALAMAR AL AJILLO

ref.29909  
Formato: 3x33 uds

30g/ud



## MINI HAMBURGUESA DE LANGOSTINO

ref.29891  
Formato: 3x33 uds

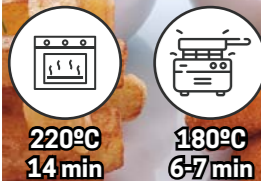
30g/ud



## HAMBURGUESA DE CALAMAR EMPANADA

ref.42170  
Formato: 6 Kg (GRANEL)

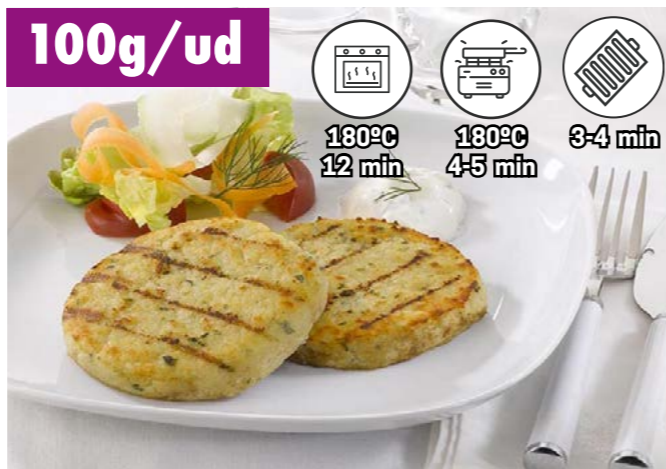
95g/ud



## FISH BURGUER

ref.59804  
Formato: 7 Kg

100g/ud



## HAMBURGUESA DE ANGUS 100%

ref.59323  
Formato: 12 uds

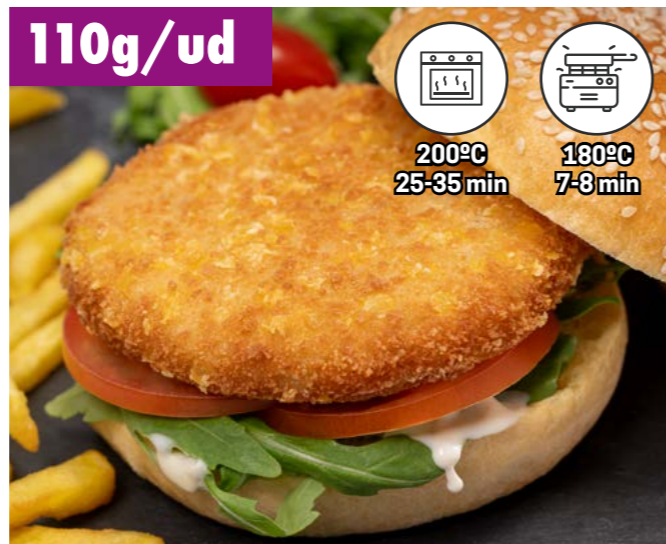
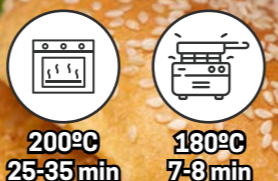
200g/ud



## HAMBURGUESA DE POLLO CRUNCHY HORNEABLE

ref.30020  
Formato: 3,5 Kg

110g/ud



## SALTEADOS Y GUARNICIONES PCS



### MODO DE EMPLEO:

Calentar 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y, sin descongelar, añadir el producto y sal al gusto. Cocinar a fuego fuerte durante 7 minutos removiendo de vez en cuando.

## GUARNICIÓN COCKTAIL DE SETAS CON BOLETUS

ref.35667  
Formato: 6x750g

Champiñones, setas Ostra, Shiitake, Nameko y Boletus.



## GUARNICIÓN BRASEADO DE VERDURAS

ref.35664  
Formato: 6x1 Kg

Dados de pimiento asado (rojo y verde), Calabacín, dados de berenjena asada y dados de cebolla asada.



## SALTEADO DE HABITAS CON BACON

ref.35669  
Formato: 3 Kg

Habitas baby, bacon ahumado, cebolla y ajos tiernos.



## GUARNICIÓN DE SETAS ESTANDAR

ref.35809  
Formato: 6x750g

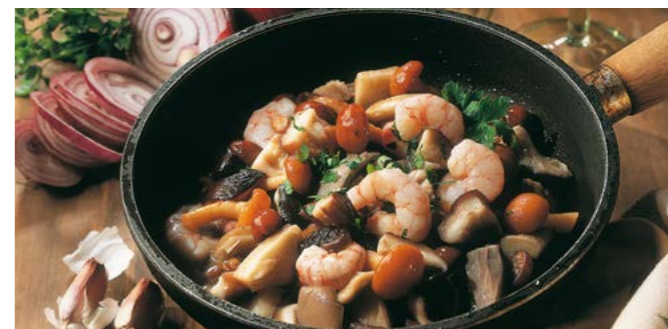
Champiñones, setas Ostra, Nameko y Shiitake.



## SALTEADO DE GAMBAS Y SETAS

ref.35662  
Formato: 2,5 Kg

Champiñones, setas Ostra, Shiitake, Nameko, y cola de gamba pelada.



**¡Novedad!**

# Tapitas Salseadas

## SALSEADO DE GUISANTES CON JAMÓN

ref.10595  
Formato: 3x1 Kg

Guisantes, jamón y cebolla con salsa de ajo y perejil.



¡Novedad!

## SALSEADO DE ALCACHOFAS CON BACON

ref.10589  
Formato: 3x1 Kg

Alcachofas, cebolla y bacon con salsa de ajo y perejil.



¡Novedad!

## SALSEADO DE SETAS CON BACON

ref.10593  
Formato: 3x1 Kg

Champiñones, setas, cebolla y bacon con salsa de ajo y perejil.



¡Novedad!

## SALSEADO DE POLLO CON VERDURAS

ref.10591  
Formato: 3x1 Kg

Pimiento, cebolla y pechuga de pollo asada con salsa de ajo y perejil.



¡Novedad!

## TAPA DE CHIPIRONES Y HABITAS

ref.32759  
Formato: 4x500g

Puntilla de Calamar, Habitas, Cebolla, Gamba pelada con Salsa de Ajo y Perejil.



# ENSALADAS PCS



**MODO DE EMPLEO:**  
Descongelar, aderezar al gusto y consumir.

## SALPICÓN DE MARISCO SIN VERDURAS

ref.10976  
Formato: 2x1 Kg

Surimi, carne de Mejillón, rodaja de Potón, cola de Langostino cocido.



## SALPICÓN DE MARISCO HORECA

ref.10116  
Formato: 2x1 Kg

Carne de Mejillón cocida, cola de Langostino, rodaja de Potón, Pimiento Verde y Rojo, Surimi y Cebollita.



## SALPICÓN DE MARISCO

ref.10035  
Formato: 2x1 Kg

Pulpo cocido, carne de Mejillón cocido, cola de Gamba cocida, Pimiento Verde, Pimiento Rojo, Cebollita y Surimi.



## SALPICÓN DE MARISCO

ref.10673  
Formato: 3 Kg

Pimiento Verde, Cebolla, Pimiento Rojo, carne de Mejillón, cola de Gamba cocida, rodajas de Potón, Cebollita y Surimi.



## ENSALADA DE CANGREJO

ref.10051  
Formato: 15x400g  
ref.10032  
Formato: 2x1 Kg  
AL VENT ref.10463  
Formato: 2,5 Kg

Papaya, Surimi, Mazorquita de Maíz, Cola de Gamba pelada y cocida.

AL VENT: Zanahoria, Maíz, Surimi, Papaya, Piña, y Cola de Gamba pelada.



**ENSALADA DE BRÉCOL**

ref.10031  
Formato: 2x1 Kg

Lazos de Pasta cocida, Brécol, cola de Gamba pelada y cocida, Pasas y Queso Emmental.



**ENSALADA DE POLLO**

ref.10034  
Formato: 2x1 Kg

Pechuga de Pollo asada, Zanahoria, Manzana, Pasas y cola de Gamba pelada y cocida.



**ENSALADA DE ARROZ CLÁSICA**

ref.10029  
Formato: 2x1 Kg

Arroz, Guisantes, Surimi, Maíz, cola de Langostino pelada y cocida y Pimiento Rojo.



**ENSALADA DE PASTA**

ref.10033  
Formato: 2x1 Kg

Espirales de Pasta cocida, piña y cola de Langostino pelada y cocida.



**ENSALADA DE ARROZ TROPICAL**

ref.10030  
Formato: 2x1 Kg

Arroz, Maíz, Piña, cola de Gamba pelada y cocida, Pasas y Surimi.



**ENSALADA DE FRUTAS Y LANGOSTINO**

ref.10011  
Formato: 2x1 Kg

Piña, Manzana, Papaya, Zanahoria, Maíz y cola de Gamba.



**MATERIAS PRIMAS PESCADOS PCS**



**MODO DE EMPLEO:**  
Descongelar y cocinar al gusto.

**MORRALLA**

ref.32533  
Formato: 4 Kg



**ALMEJA DEL PACÍFICO WHITE**

ref.55119  
Formato: 5x1 Kg



**COLA DE GAMBA PELADA**

TALLA 1. 30/50 ref.20700  
Formato: 6x1 Kg  
TALLA 2. 50/70 ref.20701  
Formato: 6x1 Kg  
TALLA 3. 70/100 ref.20702  
Formato: 6x1 Kg



**BOQUERÓN MEDITERRÁNEO LIMPIO**

ref.27084  
Formato: 6x1 Kg



### PUNTI CALAMAR SIN BARCA

3/6 Loligo ref.42568  
4/6 ref.42289  
Formato: 6x1 Kg



### RODAJAS DE POTÓN DEL PACÍFICO

COCIDAS ref.42115  
EXTRA ref.42793  
Formato: 6x1 Kg



### TRONQUITOS DEL PACÍFICO 1 KG

ref.37106  
Formato: 6x1 Kg



### TRONQUITOS DEL PACÍFICO 250G

ref.37101  
Formato: 20x250g



## MATERIAS PRIMAS VERDURAS PCS



**MODO DE EMPLEO:**  
Descongelar y cocinar al gusto.

### SETAS CARDO BABY TROCEADA

ref.61549  
Formato: 5x1 Kg



### AJO TIERNO TROCEADO

ref.61374  
Formato: 18x300g  
ref.61379  
Formato: 5x1 Kg



### ESPÁRRAGO VERDE ENTERO 16/22

ref.61588  
Formato: 5x1 Kg



### HABITAS SUPER BABY

ref.61623  
Formato: 6x1 Kg





# ESPECIALIDADES PCS

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS**  
BACALAO ref.35133 Formato: 2,5 Kg  
MARISCO ref.35129 Formato: 2,5 Kg



**PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS**  
BACALAO ref.35145 Formato: 2,5 Kg  
MARISCO ref.35143 Formato: 2,5 Kg

**MEJILLÓN RELLENO TIGRE**  
ref.35132 Formato: 2,5 Kg  
ref.35144 Formato: 2,5 Kg



**MEJILLÓN RELLENO TIGRE CON BECHAMEL**  
ref.35547 Formato: 2,5 Kg



**MUSLITOS DE CANGREJO**  
ref.35102 Formato: 2 Kg

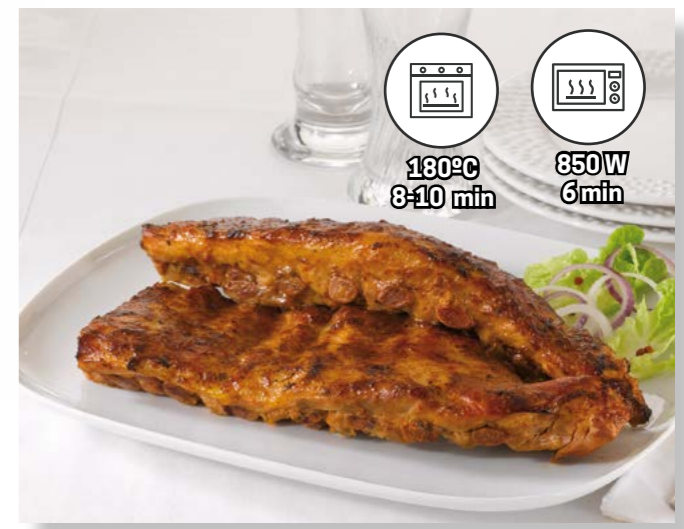


**BROCHETAS DE LANGOSTINO MARINADO**  
ref.29337 Formato: 2 Kg



# CÁRNICOS PCS

**COSTILLA COCIDA SUPREMA SALSA BBQ**  
ref.59172 Formato: 8 uds  
ref.59206 Formato: 4 Kg



**FILETE DE POLLO EMPANADO**  
ref.10307 Formato: 3 Kg



**MEDIO CODILLO COCIDO A LAS FINAS HIERBAS**  
ref.59101 Formato: 7x650g



**CODILLO COCIDO A LAS FINAS HIERBAS**  
ref.59109 Formato: 7x650g



**FILETE DE LOMO EMPANADO**  
ref.59107 Formato: 6 Kg



## MORCILLA DE BURGOS CRUJIENTE

ref.59105  
Formato: 2,5 Kg



## SOLOMILLO DE CERDO A BAJA TEMPERATURA

ref.59252  
Formato: 5 Kg



## MORRITO COCIDO TROCEADO EXTRA RABINES COCIDOS

ref.59125  
ref.59146  
Formato: 10x500g



## BACON A LA PLANCHA

ref.59652  
Formato: 2 Kg (12 uds x 14 capas)



## FILETE DE PECHUGA A LA PLANCHA

ref.59571  
Formato: 4 Kg



### SAQUITOS

10093	Saquito de Carrillera de Ternera
10092	Saquito de Cebolla Caramelizada con Avellanas
10249	Saquito de Gulas
10248	Saquito de Pulled Pork
29878	Saquito de "Almejas a la Marinera"
29036	Saquito de Brandada de Bacalao
29162	Saquito de Boletus
29042	Saquito de Espárragos Trigueros
10094	Saquito de Espinacas y Langostinos
29716	Saquito de Gambón con Tropezones
29164	Saquito de Jamón
29803	Saquito de Langostino
29041	Saquito de Longaniza con Habitas
29158	Saquito de Marisco
29159	Saquito de Salmón
29035	Saquito de Verduras y Queso de Cabra
29988	Saquito de Vieira al Cava

### ALMOHADITAS

61708	Almohaditas Chistorra y Cebolla Caramelizada
61697	Almohaditas Morcilla y Cebolla Caramelizada

### BOLITAS RELLENAS

38758	Bolitas de Chipirón con Ajo-Aceite
-------	------------------------------------

### DESCONGELAR Y LISTO

29500	Milhojas de Salmon y Queso
-------	----------------------------

### VASITOS RELLENOS

29989	Vasito Cremoso Queso de Cabra c/ Cebolla Caramelizada
29367	Vasito de Foie y Compota de Pera

### TWISTERS DE AUTOR

29387	Twister de Langostino
29880	Twister de Langostino y Rape al Cava
29388	Mini-Twister de Langostino
29411	Twister de Pollo con Curry
29413	Twister de Queso Cheddar con Cebolla Caramelizada

### BROCHETAS

10603	Mini Brocheta de Secreto Boletus <b>(NOVEDAD)</b>
10600	Mini Brocheta Semáforo <b>(NOVEDAD)</b>
29252	Piruleta de Langostino Marinada
29820	Piruleta de Langostino Marinado y Vieira
29038	Brocheta Nido de Langostino
29742	Super Brocheta de Gambón Crujiente
29899	Brocheta Crunchy de Langostino Panko y Coco
29739	Brocheta de Gambón con Algas
29233	Mini Brocheta de Pollo al Curry Dulce
29231	Mini Brocheta de Pollo BBQ
29276	Mini Brocheta de Pollo Marinada

### CARAMELOS

10250	Caramelo de Vieiras a la Parmesana
29295	Caramelo de Bogavante
29881	Caramelos de Langostino y Rape al Cava

### TORPEDOS

29664	Torpedo de Langostino Rebozado Panko
29665	Torpedo de Langostino Marinado Rebozado Panko
29868	Torpedo de Langostino Marinado Rebozado Panko

### ENVOLTINOS

29358	Envoltino de Langostino y Pasta Filo
29151	Envoltino de Langostino y Patata

### GUARNICIONES

32107	Gratén de Patata
-------	------------------

### ENTRANTES ESPECIALES

29882	Rollito de Carrillera de Ternera con Setas
32106	Tartar de Salmón
32105	Tartar de Vieira

### CONCHAS

29270	Erizo relleno
29992	Centollo o Centolla Rellen@
29247	Mini Vieira rellena
29937	Vieira Rellena PCS
30016	Vieira SUPREMA con Langostinos
10356	Concha Rellena de Vieira y Buey de Mar

### CREPES

29477	Crepe de Chocolate
-------	--------------------

# SAQUITOS



**MODO DE EMPLEO:**  
Freidora o Sartén: 180°C  
2-3 minutos

## SAQUITO DE PULLED PORK

ref.10248  
Formato: 1,5 Kg  
Ud: 15+/-2g



## SAQUITO DE CEBOLLA CARMELIZADA

ref.10092  
Formato: 1,5 Kg  
Ud: 15+/-2g



## SAQUITO DE GULAS

ref.10249  
Formato: 1,5 Kg  
Ud: 15+/-2g



## SAQUITO DE CARRILLERA DE TERNERA

ref.10093  
Formato: 1,5 Kg  
Ud: 15+/-2g



## SAQUITO DE ALMEJAS A LA MARINERA

ref.29878  
Formato: 50 uds  
Ud: 15+/-2g



## SAQUITO DE VIEIRA AL CAVA

ref.29988  
Formato: 50 uds  
Ud: 15+/-2g



## BRANDADA DE BACALAO

ref.29036

## BOLETUS

ref.29162

## ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

ref.29042

## ESPINACAS Y LANGOSTINOS

ref.10094

## JAMÓN

ref.29164

## LANGOSTINO

ref.29803

## LONGANIZA CON HABITAS

ref.29041

## MARISCO

ref.29158

## SALMÓN

ref.29159

## VERDURAS Y QUESO DE CABRA

ref.29035

Formato: 1,5 Kg Ud: 15+/-2g

## SAQUITO DE GAMBÓN CON TROPEZONES

ref.29716  
Formato: 50 uds  
Ud: 15+/-2g



## ALMOHADITAS DE MORCILLA Y CEBOLLA CARMELIZADA

ref.61697

## ALMOHADITAS DE CHISTORRA Y CEBOLLA CARMELIZADA

ref.61708

Formato: 130 uds Ud: 15+/-2g



# ALMOHADITAS



**MODO DE EMPLEO:**  
Freidora o Sartén: 180°C  
2-3 minutos

**BOLITAS  
RELLENAS**



**BOLITAS DE CHIPIRÓN  
CON AJOACEITE**

ref.38758  
Formato: 70 uds  
Ud: 14+/-4g



180°C  
2-3 min

**DESCONGELAR  
Y LISTO**



**MILHOJAS DE  
SALMON Y QUESO**

ref.29500  
Formato: 800g  
Ud: 10+/-2g



**VASITO DE FOIE  
Y COMPOTA DE PERA**

ref.29367  
Formato: 24 uds  
Ud: 40+/-2g



**VASITOS  
RELLENOS**



**VASITO CREMOSO DE QUESO DE CABRA  
CON CEBOLLA CARAMELIZADA**

ref.29989  
Formato: 24 uds  
Ud: 40+/-2g



**TWISTERS**



**TWISTER DE LANGOSTINO  
MINI TWISTER DE LANGOSTINO**

ref.29387

ref.29388

Formato: 800g  
ud: 23+/-2g  
(mini) ud: 10+/-2g



**MODO DE EMPLEO:**  
Freidora o Sartén: 180°C  
3-4 minutos

**TWISTER DE LANGOSTINO  
Y RAPE AL CAVA**

ref.29880  
Formato: 40 uds  
Ud: 25+/-2g

**QUESO CHEDDAR Y CEBOLLA  
POLLO AL CURRY**

ref.29413

ref.29411

Formato: 40 uds Ud: 20+/-2g





**¡Novedad!**

*Mini brochetas*

**MINI BROCHETAS DE SECRETO CON BOLETUS**

ref.10603  
Formato: 30 uds



 200°C 6 min  
 200°C 12 min  


**MINI BROCHETAS SEMÁFORO**

ref.10600  
Formato: 50 uds

Chorizo criollo, chorizo oreado y morcilla.






 200°C 6 min  
 200°C 12 min  


**PIRULETA DE LANGOSTINO MARINADO**

ref.29252  
Formato: 2 Kg  
Ud: 22+/-3g



 190°C 12 min  
 180°C 1-2 min  
 4-6min

**BROCHETA NIDO DE LANGOSTINO**

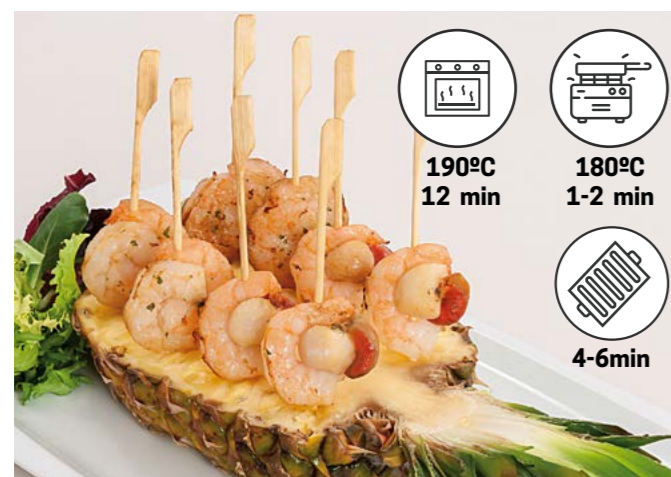
ref.29038  
Formato: 1,5 Kg  
Ud: 13+/-2g






 180°C 1-2 min

**PIRULETA DE LANGOSTINO MARINADO Y VIEIRA**

ref.29820  
Formato: 50 uds  
Ud: 20+/-3g




 190°C 12 min  
 180°C 1-2 min  
 4-6min

**BROCHETA CRUNCHY DE LANGOSTINO PANKO Y COCO**

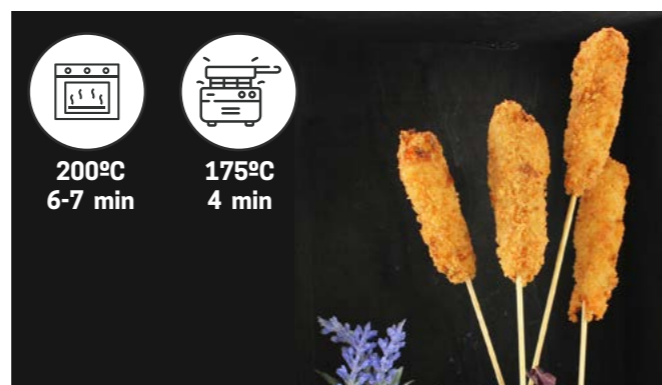
ref.29899  
Formato: 50 uds  
Ud: 18+/-3g




 175°C 3-4 min

**SÚPER BROCHETA DE GAMBÓN CRUJIENTE**

ref.29742  
Formato: 25 uds  
Ud: 36+/-5g



 200°C 6-7 min  
 175°C 4 min



### BROCHETA DE GAMBÓN CON ALGAS

ref.29739  
Formato: 35 uds  
Ud: 24+/-5g



200°C  
6-7 min



175°C  
4 min

### MINI BROCHETA DE: POLLO MARINADA POLLO BBQ POLLO AL CURRY DULCE

ref.29276

ref.29231

ref.29233

Formato: 1,5 Kg Ud: 30+/-2g



180°C  
6-7 min



180°C  
1-2 min



CARAMELOS



**MODO DE EMPLEO:**  
Freidora o Sartén: 180°C  
2-3 minutos

### CARAMELO DE VIEIRAS A LA PARMESANA

ref.10250  
Formato: 1,5 Kg  
Ud: 14+/-2g



### ENVOLTINO DE LANGOSTINO Y PASTA FILO

ref.29358  
Formato: 2 Kg  
Ud: 17+/-2g



175°C  
3 min



ENVOLTINOS



### CARAMELO DE LANGOSTINO Y RAPE AL CAVA

ref.29881  
Formato: 50 uds  
Ud: 14+/-3g



### CARAMELO DE BOGAVANTE

ref.29295  
Formato: 1,5 Kg  
Ud: 14+/-2g



### ENVOLTINO DE LANGOSTINO Y PATATA

ref.29151  
Formato: 4x1,2 Kg  
Ud: 25+/-2g



175°C  
3-4 min



TORPEDOS



### TORPEDO DE LANGOSTINO PANKO PANKO MARINADO

ref.29664

ref.29665

Formato: 10 bandejas x 10 uds ud: 25+/-4g

### PANKO MARINADO

ref.29868

Formato: 800g ud: 25+/-4g



175°C  
3 min

**GUARNICIONES  
Y ENTRANTES**



**GRATÉN DE  
PATATA**

ref.32107  
Formato: 3,2 Kg  
Ud: 80g



**ROLLITO DE CARRILERA  
DE TERNERA Y SETAS**

ref.29882  
Formato: 25 uds  
Ud: 50+/-2g



**TARTAR DE  
VIEIRA**

ref.32105  
Formato: 2 Kg  
Ud: 100g



**TARTAR DE  
SALMÓN**

ref.32106  
Formato: 2 Kg  
Ud: 100g



**ERIZO  
RELLENO**

ref.29270  
Formato: 15 uds  
Ud: relleno 45 +/-5g  
Bechamel 9 +/- 2g



**CENTOLL@  
RELLEN@**

ref.29992  
Formato: 6 uds  
Ud: 200+/-20g con concha



**MINI VIEIRA  
RELLENA**

ref.29247  
Formato: 2,5 Kg  
Ud: 70-90g



**VIEIRA RELLENA  
PCS**

ref.29937  
Formato: 14 uds  
Ud: 150 +/- 20g con concha



**VIEIRA SUPREMA  
CON LANGOSTINOS**

ref.30016  
Formato: 14 uds  
Ud: 150 +/- 20g con concha



# CONCHA RELLENA DE VIEIRA Y BUEY DE MAR

ref.10356  
Formato: 14 uds  
Ud: 150 +/- 20g  
con concha



180°C  
12-15 min



**MODO DE EMPLEO:**  
Descongelar y listo  
para consumir.

# CREPE DE CHOCOLATE

ref.29477  
Formato: 32 uds  
Ud: 48 +/-2g



*¿Sin tiempo para cocinar?*

**Cocinamos por y para ti**





## Preparados del Mar

10130	Especial Fideuá, Pastas y Arroces
10300	Especial Fideuá, Pastas y Arroces 500g
10761	Preparado de Paella y Sopa
10331	Preparado para Paellas, Arroces y Sopas
59673	Preparado para Fideuá
32311	Preparado para Fritura de Pescado
10120	Preparado de Paella con Caldo
10965	Salpicón de Marisco

## Tapas

10553	Caella en Adobo
10511	Chipirón Enharinado
10108	Anillos tradicionales a la Andaluza
10146	Brócoli Empanado
35825	Colas de langostinos rebozadas
27051	Filete de boquerón en tempura
27198	Boquerón enharinado
42467	Puntilla enharinada
32758	Tapa de Chipirones con Habitas con Salsa de Ajo y Perejil
10590	Tapita de Alcachofas con Bacon con Salsa de Ajo y Perejil
10594	Tapita de Setas con Bacon con Salsa de Ajo y Perejil
10592	Tapita de Pollo con Verduras con Salsa de Ajo y Perejil
27127	Alcachofas en Tempura
28109	Verduras en Tempura

## Pimientos y Mejillón Rellenos

35281	Pimientos de Bacalao
35293	Pimientos de Marisco
10230	Mejillón Relleno Tigre

## Verduras

61746	Habitas super baby
61317	Ajos Tiernos
61758	Espárragos troceados

## Croquetas

10080	Croquetas con Jamón Ibérico HORNEABLES
10081	Croquetas de Cocido HORNEABLES
10126	Croquetas de Bogavante HORNEABLES
10383	Croquetas de Carrillera de Cerdo HORNEABLES
10329	Croquetas de Jamón
10330	Croquetas de Cocido
10328	Croquetas de Pollo

## Principales

10132	Merluza al Huevo
10301	Merluza Empanada Horneable
10599	Pasta con Langostino y Champiñones
10221	Parrillada de Verduras con Gambas
10222	Parrillada de Verduras y Pollo
36089	Espinacas Bechamel RECETA MEJORADA
10876	Sopa de Marisco GOURMET con Caldo de Pescado

## CocinarTE Japón

10506	Ebiyaki de Langostino
10507	Takoyaki de Pulpo
10587	Sushi Ball
10597	Yasai de Verduras
10598	Sopa Ramen

## Picoteo Gourmet

10241	Tartar de Vieira (individual)
59963	Vieira Rellena (Flow individual)
10363	Vieira Rellena con Langostinos (Flow individual)
10471	Vieira Rellena con Buey de Mar (Flow individual)
10376	Queso Camembert Empanado
59365	Brocheta Nido Langostino
59353	Envoltino de Langostino y Pasta Filo
59352	Torpedos de Langostino
59366	Caramelo de Bogavante
59939	Saquitos de Marisco
59942	Twister de Langostino

## Saquitos

10398	Saquitos de Vieira al Cava
59939	Saquitos de Marisco
10586	Saquitos de Carrillera de Vacuno

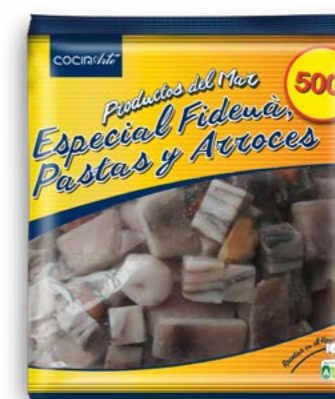


**10130**  
Especial Fideuá, Pastas y Arroces  
FORMATO: 6 X 1 KG

ANILLAS DE POTA, CARNE DE MEJILLÓN COCIDA, COLA DE GAMBA PELADA Y DADOS DE POTÓN.

**10300**  
Especial Fideuá, Pastas y Arroces  
FORMATO: 15 X 500G

ANILLAS DE POTA, CARNE DE MEJILLÓN COCIDA, COLA DE GAMBA PELADA Y DADOS DE POTÓN.



**10761**  
Preparado de Paella y Sopa  
FORMATO: 15 X 500 G

ALMEJA ENTERA, ANILLA DE POTA, DADOS DE ALAS DE POTÓN, MEJILLÓN MOLA, COLA DE GAMBA PELADA, MEJILLÓN MEDIA CONCHA Y CAMARÓN ENTERO.



**10331**  
Preparado para Paellas, Arroces y Sopa  
FORMATO: 12 X 600 G

ALMEJA DEL PACÍFICO, DADOS DE ALAS DE POTÓN, CARNE DE MEJILLÓN COCIDA, LANGOSTINO VANNAMEI, DADOS DE CAELLA, MEJILLÓN MEDIA CONCHA Y GAMBA ENTERA BLANCA.



Tapas



**59673**  
**Preparado para Fideuá**  
**FORMATO: 12 X 330 G**

ANILLAS Y ALAS DE POTA, MEJILLÓN COCIDO MEDIA CONCHA Y GAMBA BLANCA.



**32311**  
**Preparado para Fritura de Pescado**  
**FORMATO: 12 X 600 G**

DADOS DE LAMPUGA, ABADEJO, POTA TROCEADA Y COLAS DE LANGOSTINO.



**10120**  
**Preparado de Paella con Caldo**  
**FORMATO: 12 X 500 G**

ALMEJA DEL PACÍFICO, CALDO, JUDÍA VERDE PLANA, GUISANTES, DADOS DE POTÓN, PIMIENTO ROJO, MEJILLÓN ENTERO, CIGALA ENTERA Y CAMARÓN (O GAMBA BLANCA).

**10965**  
**Salpicón de Marisco**  
**FORMATO: 9 X 330 G**

CARNE DE MEJILLÓN, PULPO COCIDO, RODAJAS DE POTÓN, COLA DE LANGOSTINO COCIDO, SURIMI, CEBOLLA, PIMIENTO VERDE Y ROJO.



**10553**  
**Caella en Adobo**  
**FORMATO: 18 X 250 G**

MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA.

**10511**  
**Chipirón Enharinado**  
**FORMATO: 12 X 300 G**

MODO DE EMPLEO: 2 MINUTOS EN FREIDORA (180°).



**27198**  
**Boquerón Enharinado**  
**FORMATO: 15 X 300 G**

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA (180°).

**42467**  
**Puntilla Enharinada**  
**FORMATO: 15 X 300 G**

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA (180°).



**10108**  
**Anillos Tradicionales a la Andaluza**  
**FORMATO: 10 X 400 G**

MODO DE EMPLEO: 1 MINUTO EN FREIDORA (180°).



**¡Novedad!**

**10590**  
**Tapita de Alcachofas con Bacon**  
**Salseada**

**FORMATO: 6 X 400 G**  
 MODO DE EMPLEO: 10 MINUTOS EN SARTÉN.



**35825**  
**Colas de Langostinos**  
**Rebozadas**

**FORMATO: 20 X 200 G**  
 MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA (185°), 14 MINUTOS AL HORNO (220°C) O 12 MINUTOS EN AIRFRYER.

**¡Novedad!**

**10594**  
**Tapita de Setas con Bacon**  
**Salseada**

**FORMATO: 15 X 400 G**  
 MODO DE EMPLEO: 10 MINUTOS EN SARTÉN.



**10146**  
**Brócoli Empanado**  
**FORMATO: 12 X 400 G**

MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA, 12-14 MINUTOS AL HORNO O 10 MINUTOS EN AIRFRYER.



**27051**  
**Filete de Boquerón en Tempura**  
**FORMATO: 12 X 400 G**

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA (185°), 12 MINUTOS AL HORNO (220°C) O 9 MINUTOS EN AIRFRYER.



**¡Novedad!**

**10592**  
**Tapita de Pollo con Verduras**  
**Salseada**

**FORMATO: 15 X 400 G**  
 MODO DE EMPLEO: 10 MINUTOS EN SARTÉN.

**32758**  
**Tapa de Chipirones con Habitas**  
**con Salsa de Ajo y Perejil**

**FORMATO: 6 X 400 G**  
 MODO DE EMPLEO: 7 MINUTOS EN SARTÉN.  
 2 RACIONES.



**28109**  
**Verduras en Tempura**  
**FORMATO: 12 X 400 G**

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA, 12 MINUTOS EN HORNO, 9 MINUTOS EN AIRFRYER.



**27127**  
**Alcachofas en Tempura**  
**FORMATO: 8 X 250 G**

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA, 12 MINUTOS EN HORNO, 8 MINUTOS EN AIRFRYER.

## CocinarTE Japón



**10506**  
**Ebiyaki de Langostino**  
**Bolita de Langostino en Tempura**  
**FORMATO: 18 X 300 G**

MODO DE EMPLEO: 8-9 MINUTOS EN HORNO, 6-7 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE O 3-4 MINUTOS EN FREIDORA.



**10507**  
**Takoyaki de Pulpo**  
**Bolita de Pulpo en Tempura**  
**FORMATO: 18 X 300 G**

MODO DE EMPLEO: 8-9 MINUTOS EN HORNO, 6-7 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE O 3-4 MINUTOS EN FREIDORA.



**¡Novedad!**

**10587**  
**Sushi Ball**  
 Bolitas empanadas de arroz con surimi, crema de queso y aguacate.  
**FORMATO: 20 X 220 G**

MODO DE EMPLEO: 3-3,5 MINUTOS EN FREIDORA.



**¡Novedad!**

**10597**  
**Yasai Tempura**  
 Zanahoria, Pimiento y Berenjena en tempura.  
**FORMATO: 12 X 300 G**

MODO DE EMPLEO: 10-12 MINUTOS EN HORNO, 9 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE O 2-3 MINUTOS EN FREIDORA.



**¡Novedad!**

**10598**  
**Sopa Ramen**  
 Sopa de estilo oriental con Fideos Chinos, Langostinos, Setas, Boniato, Guisantes y Bolas de caldo  
**FORMATO: 300 G**

MODO DE EMPLEO: 10-12 MINUTOS EN CACEROLA.

## Pimientos y Mejillón Rellenos

**35281**  
**Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao**  
**FORMATO: 16 X 240 G**

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN MICROONDAS, 15 MINUTOS EN HORNO.



**35293**  
**Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco**  
**FORMATO: 16 X 240 G**

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN MICROONDAS, 15 MINUTOS EN HORNO.



**10230**  
**Mejillón Relleno Tigre**  
**FORMATO: 6 X 500 G**

MODO DE EMPLEO: 3-4 MINUTOS EN LA FREIDORA.



**61746**  
**Habitas super baby**  
**FORMATO: 15 X 400 G**

## Verduras



**61317**  
**Ajos tiernos**  
**FORMATO: 18 X 300 G**

**61758**  
**Espárragos troceados**  
**FORMATO: 18 X 300 G**



# Croquetas

# COMO EN CASA

# Principales

**10328**  
**Croquetas de Pollo**  
**FORMATO: 18 X 300 G**  
 MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA O SARTÉN.

**10329**  
**Croquetas de Jamón**  
**FORMATO: 18 X 300 G**  
 MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA O SARTÉN.

**10330**  
**Croquetas de Cocido**  
**FORMATO: 18 X 300 G**  
 MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA O SARTÉN.



**10132**  
**Merluza al Huevo**  
**FORMATO: 8 X 600 G**  
 MODO DE EMPLEO: 13-14 MINUTOS EN HORNO, 11-13 MINUTOS EN AIRFRYER. 5-6 MINUTOS EN FREIDORA.

**10301**  
**Merluza Empanada Horneable**  
**FORMATO: 8 X 600 G**  
 MODO DE EMPLEO: 12 MINUTOS EN HORNO, 10 MINUTOS EN AIRFRYER Y 5-6 MINUTOS EN LA FREIDORA.

# HORNEABLES

**10080**  
**Croquetas con Jamón Ibérico**  
**FORMATO: 15 X 300 G**  
 MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA. 12-14 MINUTOS EN HORNO, 8 MINUTOS EN AIRFRYER.

**10081**  
**Croquetas de Cocido**  
**FORMATO: 15 X 300 G**  
 MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA. 12-14 MINUTOS EN HORNO, 8 MINUTOS EN AIRFRYER.

**10126**  
**Croquetas de Bogavante**  
**FORMATO: 15 X 300 G**  
 MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA. 12-14 MINUTOS EN HORNO, 8 MINUTOS EN AIRFRYER.

**10383**  
**Croquetas de Carrillera de Cerdo**  
**FORMATO: 15 X 300 G**  
 MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA. 12-14 MINUTOS EN HORNO, 8 MINUTOS EN AIRFRYER.



**36089**  
**Espinacas con Bechamel**  
**RECETA MEJORADA**  
**FORMATO: 15 X 450 G**  
 MODO DE EMPLEO: 8 MINUTOS EN MICROONDAS. 7 MINUTOS EN SARTÉN. 2 RACIONES.

**¡Novedad!**  
**10599**  
**Pasta con Langostinos y Setas Salseada**  
**FORMATO: 300 G**  
 MODO DE EMPLEO: 5 MINUTOS EN MICROONDAS. 8-10 MINUTOS EN SARTÉN.

**10221**  
**Parrillada de Verduras con Gambas**  
**FORMATO: 12 X 600 G**  
 MODO DE EMPLEO: 7-8 MINUTOS EN MICROONDAS. 6-7 MINUTOS EN SARTÉN. 2 RACIONES.

**10222**  
**Parrillada de Verduras y Pollo**  
**FORMATO: 12 X 600 G**  
 MODO DE EMPLEO: 7-8 MINUTOS EN MICROONDAS. 6-7 MINUTOS EN SARTÉN. 2 RACIONES.

**10876**  
**Sopa de Marisco Gourmet con Caldo de Pescado**  
**FORMATO: 10 X 450 G**  
 ALMEJA WHITE, MERLUZA, MEJILLÓN MOLA, POTA, COLA DE LANGOSTINO COCIDA Y BOLAS DE CALDO DE PESCADO.



# Picoteo Gourmet



**59963**  
**Vieira Rellena** ENVASE INDIVIDUAL  
FORMATO: 14 UDS  
MODO DE EMPLEO: HORNO 15-17 MINUTOS.



**10363**  
**Vieira Rellena con Langostinos** ENVASE INDIVIDUAL  
FORMATO: 14 UDS  
MODO DE EMPLEO: HORNO 13-16 MINUTOS.



**10471**  
**Vieira Rellena con Buey de Mar** ENVASE INDIVIDUAL  
FORMATO: 14 UDS  
MODO DE EMPLEO: HORNO 12-15 MINUTOS.



**59365**  
**Brocheta Nido de Langostino**  
FORMATO: 12 X 104 G  
MODO DE EMPLEO: 2 MINUTOS EN FREIDORA.

**59353**  
**Envoltino de Langostino y Pasta Filo**  
FORMATO: 12 X 136 G  
MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA. 12 MINUTOS EN HORNO.



**59352**  
**Torpedos de Langostino**  
FORMATO: 12 X 200 G  
MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA. 12 MINUTOS EN HORNO.

## Saquitos



**59939**  
**Saquitos de Marisco**  
FORMATO: 12 X 150 G  
MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA.

**10398**  
**Saquitos de Vieira al Cava**  
FORMATO: 12 X 150G  
MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA.



**59942**  
**Twister de Langostino**  
FORMATO: 12 X 120 G  
MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA.



**¡Novedad!**  
**10586**  
**Saquitos de Carrillera de Vacuno**  
FORMATO: 12 X 150G  
MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA.



**10376**  
**Queso Camembert Empanado**  
FORMATO: 8 X 250G  
MODO DE EMPLEO: 4-5 MINUTOS EN FREIDORA. 10-12 MINUTOS EN EL HORNO.

**10241**  
**Tartar de Vieira**  
FORMATO: 12 X 100G  
MODO DE EMPLEO: DESCONGELAR Y LISTO.





[www.pcs.es](http://www.pcs.es)

**PCS**

Productos Congelados  
Selectos 3.000 S.L.

Atención al cliente:  
(+34) 902 100 432

