

# CATÁLOGO GENERAL CATALOGUE CATALOG



**CREATIVIDAD, CALIDAD e INNOVACIÓN**  
al servicio de nuestros clientes  
**CREATIVITY, QUALITY and INNOVATION**  
at our customers disposal  
**CRÉATIVITÉ, QUALITÉ et INNOVATION**  
au service de nos clients

# PCS

## ¡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 MERCAVAENCIA



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

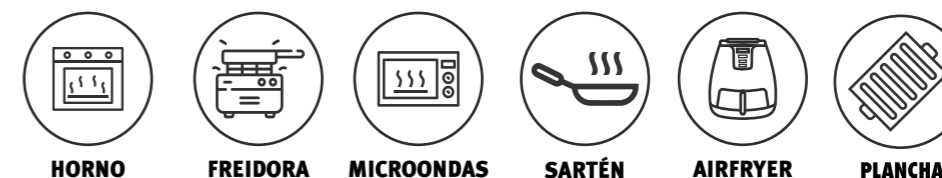


PCS	
14	Novedades
16	Preparados del Mar
19	Ensaladas y Salteados
21	Tempuras
23	Empanados
25	Croquetas
27	Rebozados
28	Hamburguesas
30	Enharinados
32	Especialidades
33	Cárnicos
34	Productos "A la plancha"

DELEITA	
35	Saquitos
36	Almohaditas
37	Bolitas Rellenas
	Tentaciones
	Caramelos
38	Brochetas
39	Descongelar y Listo
	Twisters
40	Entrantes y Guarniciones
41	Torpedos
	Envoltinos
42	Conchas
43	PCS JAPÓN

COCINARTE	
45	Preparados del Mar
47	Tapas
50	CocinarTE Japón
51	Pimientos y Mejillones Rellenos
	Verduras
52	Croquetas
53	Principales
54	Picoteo Gourmet

## MODOS DE EMPLEO



# PCS



## WELCOME TO PCS!

- 48 years of experience in the Frozen Food sector.
- 4 Production Plants with more than 25.000 m2.
- Latest technology machinery.
- Creativity and Innovation in the development of products and in the production processes.
- Illusion, passion and dedication of a great human team formed by more than 350 people.
- Products manufactured by us in Spain.



PICASSENT PLANT



MERCAVALENCIA PLANT



TERUEL PLANT



MARTORELL PLANT

## BECAUSE YOUR SATISFACTION IS OUR GOAL



- We offer you a comprehensive service with a wide range of products and frozen solutions with maximum added value.
- Developments following the latest market trends and manufactured with cutting-edge technology.
- A wide differentiating range through innovative quality products.
- Exhaustive cost control to improve final profitability.

- Flexibility, adapting to the needs of each customer, channel and market.
- Different product proposals and formats.
- Exclusive proposals and developments to make the offer different.



## ALL AROUND THE WORLD

We have SAE certification (Autocontrol Specific Systems) needed in order to export abroad the EU



### Because we adapt to each market

# BECAUSE YOU ARE OUR PRIORITY

## #QUALITY

- We are certified IFS and BRC, the most prestigious food safety models.

- Our products have the maximum food safety, working every day with a quality, safety and legality management system to achieve total quality, both in products and production processes.

- We have an in-house laboratory, analysing each batch of raw materials, finished product, facilities and personnel on a daily basis. We strictly select all raw materials and their origins.

- We manufacture all our products in Spain.

## #INNOVATION

- We are leaders in product and production process innovation.

- Being aware of the dynamism of the market, we develop, research and continuously improve our processes with a wide deployment of material and human resources, in order to continue being a reference in innovation in our sector.

- We like to be different, creative and daring. The concept of INNOVATION is in the DNA of PCS and we extend it to each and every area of our company.

## #SUSTAINABILITY

- We are highly committed to QUALITY and the ENVIRONMENT, we are ISO 14001 certified for environmental management, as well as MSC and ASC certified, guaranteeing responsible and sustainable fishing and aquaculture.

- 100% of our cardboard packaging is FSC certified.

- PCS contributes to promoting sustainable development in all its dimensions: social, economic and environmental and we have therefore contributed to and verified 10 SDGs during 2024.

- We have calculated the carbon footprint of the three centres and have established a plan to reduce CO2 emissions to the atmosphere by 15% by 2022-2024.

- Promotion of renewable energy - Solar photovoltaic. To this end, solar panels have been installed in three of our factories.

- 84% of the waste generated in our company is recovered, helping to reduce the amount of waste that ends up in landfills, and therefore reducing the environmental impact.



## INDEX



PCS	
14	New
16	Seafood Mixes
19	Salads & Stir-fries
21	Tempura
23	Breaded
25	Croquettes
27	Battered
28	Burguers
30	Floured
32	Specialties
33	Meat Products
34	"Grilled" Products

DELEITA	
35	Moneybags
36	Sticks
37	Stuffed Balls
	Temptations
	Bonbons
38	Skewers
39	Thaw and Serve
	Twisters
40	Starters and Garnishes
41	Torpedo
	Shrimp in Pastry
42	Shells
43	PCS JAPAN

COCINARTE	
45	Seafood Mixes
47	Tapas
50	CocinarTE Japan
51	Stuffed Peppers & Mussels
	Vegetables
52	Croquettes
53	Main Courses
54	Gourmet Snacking

## INSTRUCTIONS OF USE



OVEN



DEEP-FRY



MICROWAVE



PAN



AIRFRYER



# PCS

## BIENVENUE À PCS!

- 48 ans d'expérience dans le secteur des aliments surgelés.
- 4 usines de production de plus de 25.000 m2.
- Des machines à la pointe de la technologie.
- Créativité et innovation dans le développement de produits et les processus de production.
- L'enthousiasme, la passion et le dévouement d'une grande équipe de plus de 350 personnes.
- Produits fabriqués par nos soins en Espagne.



USINE DE PICASSENT



USINE DE MERCAVALENCIA



USINE DE TERUEL



USINE DE MARTORELL

## PARCE QUE VOTRE SATISFACTION EST NOTRE OBJECTIF



- Nous vous offrons un service complet avec une large gamme de produits et de solutions surgelés avec une valeur ajoutée maximale.

- Les développements suivent les dernières tendances du marché et sont réalisés à l'aide de technologies de pointe.

- Un large éventail de différenciations grâce à des produits innovants et de qualité.

- Contrôle exhaustif des coûts pour améliorer la rentabilité finale.
- Flexibilité, adaptation aux besoins de chaque client, canal et marché.
- Différentes propositions de produits et de formats.
- Propositions et développements exclusifs pour différencier l'offre.



## ALL AROUND THE WORLD

Nous sommes certifiés selon le protocole SAE (Specific Self-Checking Systems), nécessaire pour exporter en dehors de l'UE.



## Parce qu'on s'adapte à chaque marché

# PARCE QUE VOUS ÊTES NOSTRE PRIORITÉ

## #QUALITÉ

- Nous sommes certifiés IFS et BRC, les normes les plus prestigieuses en matière de sécurité alimentaire.

- Nos produits bénéficient d'une sécurité alimentaire maximale. Nous travaillons chaque jour avec un système de gestion de la qualité, de la sécurité et de la légalité afin d'atteindre une qualité totale, tant au niveau des produits que des processus de production.

- Nous disposons d'un laboratoire interne qui analyse quotidiennement chaque lot de matières premières et de produits finis, ainsi que les installations et le personnel.

- Nous sélectionnons rigoureusement toutes les matières premières et leur origine.

- Nous fabriquons tous nos produits en Espagne.

## #L'INNOVATION

- Nous sommes à la pointe de l'innovation en matière de produits et de processus de production.

- Conscients du dynamisme du marché, nous développons, recherchons et améliorons continuellement nos processus grâce à un large déploiement de ressources matérielles et humaines, afin de continuer à être une référence en matière d'innovation dans notre secteur.

- Nous aimons être différents, créatifs et audacieux. Le concept d'INNOVATION est dans l'ADN de PCS et nous l'étendons à tous les domaines de notre entreprise.

## #L'ENVIRONNEMENT

- Nous sommes fortement engagés envers la QUALITÉ et l'ENVIRONNEMENT. Nous avons les Certificats ISO 14001 de gestion environnementale, ainsi que les Certificats MSC et ASC, garantissant une pêche et une aquaculture responsables et durables.

- 100 % de nos emballages en carton sont certifiés FSC.

- PCS contribue à promouvoir le développement durable sous toutes ses dimensions : sociale, économique et environnementale. En 2024, nous avons contribué à et vérifié 10 ODD.

- Nous avons calculé l'empreinte carbone des trois centres et établi un plan de réduction de 15 % des émissions de CO2 dans l'atmosphère pour la période 2022-2024.

- Promotion de l'énergie renouvelable - Énergie solaire photovoltaïque. À cette fin, nous avons installé des panneaux solaires dans nos trois usines.

- 84 % des déchets produits dans notre entreprise sont valorisés, contribuant ainsi à réduire la quantité de déchets se retrouvant dans les décharges et donc à réduire l'impact environnemental.



## INDEX



PCS	
14	Nouvelles
16	Cocktail de Fruits de Mer
19	Salades et Sautés
21	Tempuras
23	Panés
25	Croquettes
27	Beignet
28	Burgers
30	Farinés
32	Spécialités
33	Viandes
34	Produit "A la Plancha"

DELEITA	
35	Aumônières
36	Sticks
37	Boulettes
	Tempations
	Friandise
38	Brochettes
39	Décongeler et Prêt
	Twisters
40	Entrées et Accompagnements
41	Torpedos
	Croustillants
42	Coquilles
43	PCS JAPON

COCINARTE	
45	Cocktail de Fruits de Mer
47	Tapas
50	CocinarTE Japon
51	Poivrons et moules farcis
	Légumes
52	Croquettes
53	Plats principaux
54	Plats Spéciaux de Campagne

## MODE D'EMPLOI



**NOVEDADES  
NEW  
NOUVELLES**

**PCS**

**SALTEADO DE SETAS Y BACON  
SAUTÉED MUSHROOMS AND BACON  
CHAMPIGNONS ET BACON**

ref.10593  
Formato/Format:  
3x1 Kg

ES-Champinón, seta ostra, cebolla, bacon y salsa de ajo y perejil.  
EN-Champignon, oyster mushroom, onion, bacon and garlic and parsley sauce.  
FR-Champignon, pleurotes, oignon, bacon et sauce à l'ail et au persil.



**SALTEADO DE POLLO Y VERDURAS  
SAUTÉED CHICKEN & VEGETABLES  
POULET ET LÉGUMES**

ref.10591  
Formato/Format:  
3x1 Kg

ES-Pimiento, cebolla, pechuga de pollo asada y salsa de ajo y perejil.  
EN-Pepper, onion, roasted chicken breast and garlic and parsley sauce.  
FR-Poivron, oignon, blanc de poulet rôti et sauce à l'ail et au persil.



Sugencias de presentación/ Suggested presentation/Suggestion de présentation:



**BROCHETA SEMÁFORO  
TRAFFIC LIGHT SKEWER  
BROCHETTE DE FEUX DE SIGNALISATION**

ref.10600  
Formato/Format:  
50 uds

ES-Chorizo criollo, morcilla y chorizo oreado.  
EN-Chorizo criollo, black pudding and chorizo oreado.  
FR-Chorizo criollo, boudin noir et chorizo oreado.



Sugencias de presentación/ Suggested presentation/ Suggestion de présentation:



**LANGOSTINO ENHARINADO  
FLOURED SHRIMP  
CREVETTE FARINÉ**

ref.10596  
Formato/Format:  
2 Kg

Sugencias de presentación/ Suggested presentation/ Suggestion de présentation:





**PREPARADOS DEL MAR  
SEAFOOD MIXES  
COCKTAIL FRUITS DE MER**

**PCS**



**PREPARADO DE PAELLA MARINERA  
CON CIGALAS/SEAFOOD MIX WITH  
LANGOUSTINES/FRUITS DE MER AVEC  
DES LANGOUSTINES**

ref.10863  
Formato/Format: 6x1 Kg



ES-Cigala, almeja "White", dados de rape, anilla de pota, mejillón con media concha y langostino entero cocido.  
EN-Langoustines, white clam, monkfish cubes, squid ring, half shell mussel and whole cooked shrimps.  
FR-Langoustine, palourde blanche, cubes de lotte, anneau de calmar, moule en demi-coquille et crevettes entières cuites.

**PREPARADO DE PAELLA Y SOPA  
SEAFOOD MIX FOR PAELLA AND SOUP  
COCKTAIL FRUITS DE MER POUR PAELLA ET SOUPE**



ref.10907  
Formato/Format: 3 Kg



ES-Almeja, carne de mejillón cocida, mejillón con concha, cola de gamba pelada y dados de potón.  
EN-Clam, cooked mussel meat, mussel in shell, peeled shrimp and diced squid.  
FR-Palourdes, chair de moule cuite, moules dans leur coquille, crevette décortiquée et dés de calmar.

**PREPARADO DE SOPA CON PULPO  
SEAFOOD MIX WITH OCTOPUS  
COCKTAIL FRUITS DE MER AVEC  
POULPE**

ref.10880  
Formato/Format: 10x450g



ES-Carne de mejillón cocida, langostino cocido, pulpo cocido y potón.  
EN-Cooked mussel meat, cooked shrimps, cooked octopus and squid.  
FR-Moules cuite, crevettes cuite, poulpe cuite et calmar.

**PREPARADO DEL CARIBE CARIBBEAN  
SEAFOOD MIX COCKTAIL FRUITS DE MER  
DES CARAÏBES**

ref.10936  
Formato/Format: 20x340g



ES-Pota, carne de mejillón y gamba pelada.  
EN-Squid, mussel meat and peeled shrimps.  
FR-Calmar, chair de moule et crevettes décortiquées.

**Hacemos tu receta a medida  
We make your recipe as you  
wish  
Nous réalisons votre recette  
sur mesure**

**PREPARADO DE SOPA O PAELLA DE  
MARISCO EXTRA/ SEAFOOD MIX/  
COCKTAIL FRUITS DE MER**

ref.10776  
Formato / Format: 5 Kg



ES-Cola de gamba pelada EXTRA, carne de mejillón EXTRA, almeja, anilla de pota y carne de almeja.  
EN-EXTRA peeled shrimp, EXTRA mussel meat, clam, squid ring and clam meat.  
FR-EXTRA queue de crevette décortiquée, EXTRA chair de moule, palourde, anneau de calmar et chair de palourde.

**COCKTAIL FRUTOS DEL MAR  
SEAFOOD MIX / COCKTAIL FRUITS  
DE MER**

ref.10759  
Formato/Format: 6x1 Kg



ES-Carne de mejillón cocido, anilla de pota, cola de gamba pelada y dados de potón.  
EN-Cooked mussel meat, squid ring, peeled shrimp tail and squid cubes.  
FR-Chair de moule cuite, anneau de calmar, queue de crevette décortiquée et dés de calmar.

**SOPA DE MARISCO "GOURMET" CON  
CALDO DE PESCADO SEAFOOD MIX WITH  
FISH BROTH/ COCKTAIL FRUITS DE MER AVEC  
BOUILLON DE POISSON**

ref.10871  
Formato/Format: 6x1 Kg



ES-Merluza, carne de mejillón, almeja "White", cola de langostino cocido, pota y bolas de caldo de pescado.  
EN-Hake, mussel meat, white clam, cooked shrimp, squid and fish stock balls.  
FR-Merlu, chair de moule, palourde blanche, queue de crevette cuite, calmar et boulettes de poisson.

**PREPARADO PARA RISOTTO, PASTA,  
PIZZA Y ARROZ/SEAFOOD MIX FOR  
RISOTTO, PASTA, PIZZA & RICE/  
COCKTAIL FRUITS DE MER POUR RISOTTO,  
PÂTES, PIZZA ET RIZ**

ref.10607  
Formato/Format: 6x1 Kg



ES-Carne de mejillón cocida, anillas y tentáculos de calamar, anilla de pota, cola de langostino pelada, carne de almeja cocida.  
EN-Cooked mussel meat, squid rings and tentacles, squid ring, squid ring, peeled shrimp tail, cooked clam meat.  
FR-Chair de moule cuite, anneaux et tentacules de calmar, anneau de calmar, anneau de calmar, queue de crevette décortiquée, chair de palourde cuite.

**PREPARADO DE SOPA DELUXE  
SEAFOOD MIX DELUXE / COCKTAIL  
FRUITS DE MER DELUXE**

ref.10980  
Formato/Format: 6x1 Kg



ES-Anillas de Calamar, tentáculos de calamar en rodajas, carne de mejillón y cola de langostino.  
EN-Squid rings, sliced squid tentacles, mussel meat and shrimp.  
FR-Anneaux de calmar, tentacles de calmar en tranches, chair de moule et crevette.

**PREPARADO DE SOPA CON SURIMI  
SEAFOOD MIX WITH SURIMI  
COCKTAIL FRUITS DE MER AVEC SURIMI**

ref.10564  
Formato/Format: 10x450g



ES-Pulpo cocido, botones de calamar, surimi, gamba cocida y carne de mejillón cocida.  
EN-Cooked octopus, squid buttons, surimi, shrimp and cooked mussel meat.  
FR-Poulpe cuit, bouton de calmar, surimi, crevettes cuites et chair de moule cuite.

**FRUTTI DI MARE**

ref.10389  
Formato/Format: 10x1 Kg



ES-Carne de mejillón cocida, dados de pulpo, langostino pelado, tiras de pota, carne de almeja cocida y rodaja de potón.  
EN-Cooked mussel meat, octopus cubes, peeled shrimps, broken squid strips, cooked clam meat and squid slice.  
FR-Chair de moule cuite, cubes de poulpe, crevettes décortiquées, lamelle de calmar, palourdes décortiquées et tranche de calmar.

**PREPARADO CON SURIMI PREMIUM  
SEAFOOD MIX WITH SURIMI PREMIUM  
COCKTAIL FRUITS DE MER AVEC SURIMI PREMIUM**

ref.10322  
Formato/Format: 20x340g



ES-Carne de mejillón, gamba pelada, dados de surimi, anillas y tentáculos de calamar.  
EN-Mussel meat, peeled shrimp, diced surimi, squid rings and tentacles.  
FR-Chair de moule, crevettes décortiquées, surimi en dés, anneaux et tentacles de calmar.

**ENSALADAS Y SALTEADOS  
SALADS AND STIR-FRIES  
SALADES ET SAUTÉS**

**PCS**

**SALPICÓN DE MARISCO  
SEAFOOD SALAD  
SALADE FRUITS DE MER**

ref.10035  
Formato/Format: 2x1 Kg

ES-Pulpo cocido, carne de Mejillón cocido, cola de Gamba cocida, Pimiento Verde, Pimiento Rojo, Cebollita y Surimi.  
EN-Cooked Octopus, Cooked Mussel meat, Cooked Shrimp, Green Pepper, Red Pepper, Onion and Surimi.  
FR-Poulpe cuit, chair de moule cuite, crevette cuite, poivre vert, poivre rouge, oignon et surimi.



**SALPICÓN DE MARISCO SIN VERDURAS  
SEAFOOD SALAD WITHOUT VEGETABLES**

ref.10976  
Formato/Format: 2x1 Kg

**SALADE DE FRUITS DE MER SANS LÉGUMES**

ES-Surimi, carne de Mejillón, rodaja de Potón, cola de Langostino cocido.  
EN-Surimi, mussel meat, slice of squid, cooked shrimp.  
FR-Surimi, chair de moule, tranche de calmar, crevette cuite.



**SALTEADO DE HABITAS CON BACON**

**SAUTÉED BROAD BEANS WITH BACON** ref.35669  
**SAUTÉ DE FÈVES AVEC BACON** Formato/Format: 3 Kg

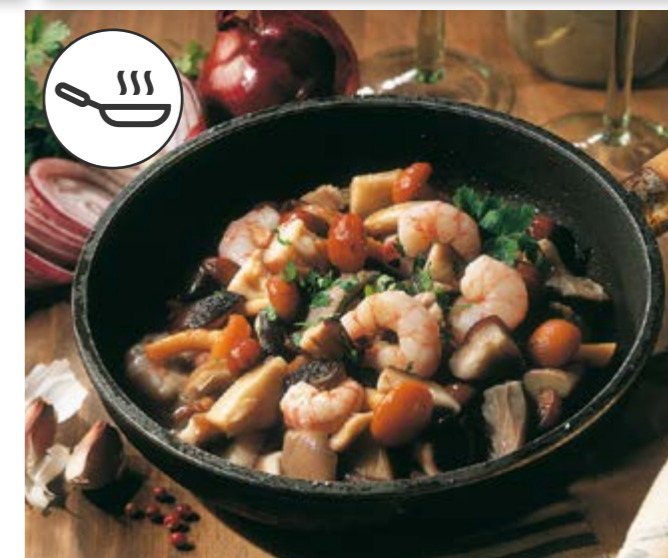
ES-Habitas baby, bacon ahumado, cebolla y ajos tiernos.  
EN-Baby broad beans, smoked bacon, onion and spring onion.  
FR- Petites fèves, bacon fumé, oignon et ail.



**SALTEADO DE GAMBAS Y SETAS  
SAUTÉED SHRIMPS AND MUSHROOMS  
SAUTÉ DE CREVETTES ET DE CÈPES**

ref.35662  
Formato/Format: 2,5 Kg

ES-Setas Cardo, Shiitake, Nameko y cola de gamba pelada.  
EN-Thistle, Shiitake and Nameko mushrooms and peeled shrimp.  
FR-Champignons de chardon, Shiitake, Nameko et crevette décortiquée.



**PAELLA DE MARISCO**  
**SEAFOOD PAELLA**  
**PAELLA AUX FRUITS DE MER**

ref.35607  
 Formato/Format:  
 6 Kg

ES-Arroz amarillo, Sepia / anilla de calamar, caldo de pescado, cebolla prefrita, guisantes, pimiento rojo, langostino entero cocido, mejillón media concha y cola de gamba pelada.

EN-Yellow rice, cuttlefish / squid ring, fish stock, pre-fried onion, peas, red pepper, whole cooked shrimp, half shell mussel and peeled prawn tail.

FR-Riz jaune, anneau de seiche / calmar, bouillon de poisson, oignon pré-frit, petits pois, poivron rouge, crevette entières cuites, moules demi-coquille et queue de crevette décortiquée.



**PAELLA CON**  
**WITH/AVEC CHORIZO**

ref.10387  
 Formato/Format:  
 6x1 Kg

ES-Arroz amarillo, caldo de pescado, cebolla prefrita, anilla de calamar, cola de langostino cocido, guisantes, mejillón media concha, pimiento rojo y rodajas de chorizo.

EN-Yellow rice, fish stock, pre-fried onion, squid ring, cooked shrimp, peas, half shell mussel, red pepper and chorizo slices.

FR-Riz jaune, bouillon de poisson, oignon pré-frit, anneau de calmar, crevette cuite, petits pois, moules demi-coquille, poivron rouge et tranches de chorizo.



**SALTEADO DE CHIPIRONES Y HABITAS**  
**SAUTÉED BABY SQUID AND BROAD BEANS**  
**SAUTÉ D'ENCORNETS ET FÈVES**

ref.32759  
 Formato/Format:  
 4x500g

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

EN-Squid cuttlefish, baby broad beans, onion, peeled shrimps and garlic and parsley sauce.

FR-Calmar, seiche, fèves, oignon, crevettes décortiquées et sauce à l'ail et au persil.



**TEMPURAS**  
**PCS**



200°C 8 min  
 210°C 10-12 min  
 180°C 2-3 min

**LANGOSTINO EN TEMPURA**  
**TEMPURA SHRIMPS**  
**CREVETTES TEMPURA**

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



200°C 8-9 min  
 200°C 10-12 min  
 180°C 2-3 min

**DADOS DE BACALAO / COD FISH / MORUE**  
**EN/IN TEMPURA**

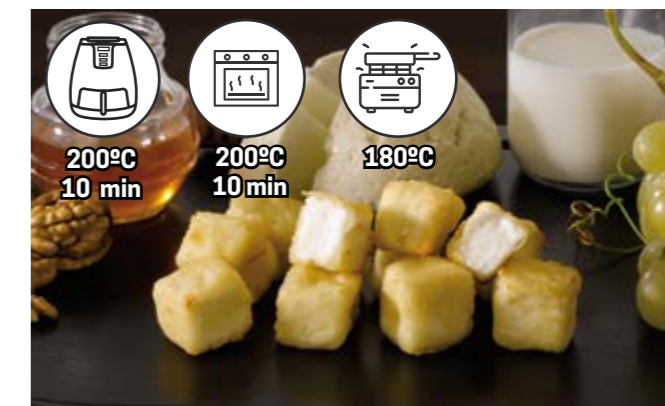
ref.28005  
 Formato/Format:  
 2 Kg  
 Ud/Ut: 15-20g



210°C 10-12 min  
 180°C 2-3 min

**QUESO FRESCO EN TEMPURA**  
**TEMPURA CHEESE / FROMAGE**

ref.28062  
 Formato/Format:  
 4x500g  
 ref.28160  
 Formato/Format:  
 7x250g  
 Ud/Ut: 16+/- 2g



200°C 10 min  
 200°C 10 min  
 180°C

**ALCACHOFAS / ARTICHOKES**  
**ARTICHAUTS EN/IN TEMPURA**

ref.27127  
 Formato/Format:  
 2 Kg

**PESCADITO / FISH / POISSON**  
**EN/IN TEMPURA**

ref.28002  
 Formato/Format:  
 2 Kg



210°C 12 min  
 180°C

**LANGOSTINO EN TEMPURA**  
**TEMPURA SHRIMPS**  
**CREVETTES TEMPURA**

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



200°C 10 min  
 180°C 2-3 min

## DADOS DE POTÓN AL AJILLO

### GARLIC SQUID CUBES

### CUBES DE POTON AVEC DE L'AIL

ref.27228  
Formato/  
Format: 2 Kg



210°C  
8-10 min



180°C  
2-3 min



## PIMIENTOS DE PADRÓN

### PADRÓN PEPPERS/ POIVRONS EN/IN TEMPURA

ref.27159  
Formato/Format: 4 Kg



210°C  
12 min



180°C

## BASTONES DE BERENJENA

### AUBERGINE STICKS/BÂTONNETS D'AUBERGINE EN/IN TEMPURA

ref.29908  
Formato/  
Format: 3 Kg



210°C  
12 min



180°C



200°C  
8-9 min



210°C  
12 min



180°C  
2-3 min

## MEJILLÓN/MUSSELS

### MOULES EN/IN TEMPURA

ref.28007  
Formato/  
Format: 2,5 Kg



210°C  
12 min



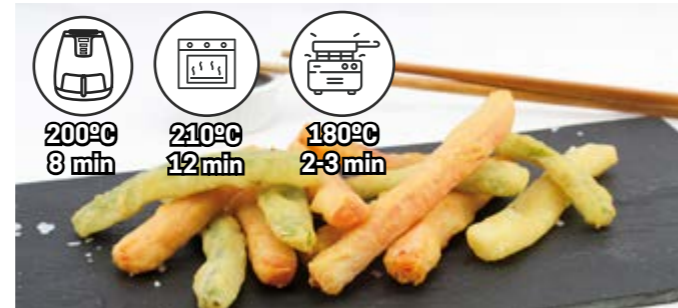
180°C

## VERDURAS FRESCAS/FRESH VEGETABLES

### LÉGUMES FRAIS EN/IN TEMPURA

ref.28304  
Formato/  
Format: 1,5 Kg

ES-Zanahoria, berenjena, calabacín, pimiento verde y rojo. EN-Carrot, aubergine, courgette, green and red pepper. FR-Carotte, aubergine, courgette, poivron vert et rouge.



200°C  
8 min



210°C  
12 min



180°C  
2-3 min

## VERDURAS/VEGETABLES

### LÉGUMES EN/IN TEMPURA

ref.28045  
Formato/  
Format: 4x500g  
ref.35804  
Formato/  
Format: 3,5 Kg

ES- Zanahoria, berenjena, calabacín y pimiento. EN-Carrot, aubergine, courgette and peppers. FR- Carotte, aubergine, courgette and poivrons.



200°C  
8 min



210°C  
12 min



180°C  
2-3 min

## VERDURAS CON BONIATO/VEGETABLES WITH SWEET POTATO

### LÉGUMES AVEC PATATE DOUCE EN/IN TEMPURA

ref.10268  
Formato/Format: 12x400g

ES-Zanahoria, cebolla, brócoli, boniato y judia bobby EN-Carrot, onion, broccoli, sweet potato and bobby green beans. FR-Carotte, oignon, brocoli, patate douce et haricot rouge.

## MERLUZA AL HUEVO

### EGG-BATTERED HAKE MERLU À L'ŒUF

ref.10386  
Formato/Format: 5 Kg  
Ud/Ut: 75-95g



200°C  
11-13 min



200°C  
13-14 min



175°C  
5-6 min



## TIGRE DE BENGALA/MUSSEL BITES/BOUCHÉES DE MOULES

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



170°C  
3-4 min



## EMPANADOS BREADED PANÉS

# PCS

## GOUDA FINGERS

ref.10255  
Formato/Format: 2 Kg



180°C  
2-3 min

## BRÓCOLI EMPANADO/PANÉ BREADED BROCCOLI

ref.10261  
Formato/  
Format: 4x1 Kg



200°C  
10 min



250°C  
10-12 min



180°C  
2-3 min

## RABAS EMPANADAS CON PIMIENTA

### SQUID FRIES WITH PEPPER

### CALMAR PANÉ AU POIVRE

ref.10253  
Formato/Format: 4x1 Kg



200°C  
8 min



200°C  
10 min



180°C  
2-3 min

## RABAS EMPANADAS HORNEABLES/SQUID FRIES

### CALMAR PANÉ

ref.27199  
Formato/Format: 4x1 Kg



200°C  
8 min



200°C  
10 min



180°C  
2-3 min

**QUESO CAMEBERT EMPANADO**  
**BREADED CAMEBERT CHEESE**  
**CAMEBERT PANÉ**

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



**QUESO DE CABRA EMPANADO**  
**BREADED GOAT CHEESE**  
**FROMAGE DE CHÈVRE PANÉ**

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



**FILETE DE MERLUZA EMPANADO**  
**BREADED HAKE FILLET**  
**MERLU PANÉ**

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



**MERLUZA EMPANADA HORNEABLE**  
**OVENABLE BREADED HAKE**  
**MERLU PANÉ POUR LE FOUR**

ref.10385  
 Formato/Format:  
 5 Kg  
 Ud: 75-95g



**VARITAS DE CALAMAR CRUNCHY**  
**CRUNCHY SQUID STICKS**  
**BÂTONNETS D'ENCORNET CRUNCHY**

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



**ANILLAS EMPANADAS**  
**BREADED SQUID RINGS**  
**ANNEAUX DE CALMAR PANÉS**

ref.42584  
 Formato/Format:  
 8 Kg



MÁS SABORES DISPONIBLES NATURAL, SWEET CHILLI Y AJO Y PEREJIL. MORE FLAVOURS AVAILABLE: NATURAL, SWEET CHILLI AND GARLIC AND PARSLEY. PLUS DE SAVEURS DISPONIBLES: NATUREL, SWEET CHILLI, AIL ET PERSIL.



**BOTONES CON PIMIENTA**  
**SALT&PEPPER SQUID BUTTONS**  
**BOUTONS DE CALMAR AU SEL ET POIVRE**

ref.10397  
 Formato/Format:  
 9x1 Kg



**CROQUETAS**  
**CROQUETTES**

**PCS**

**36g/ud**



**CROQUETAS DE COCIDO**  
**STEW CROQUETTES**  
**CROQUETTES DE POT-AU-FEU**

ref.28222  
 Formato/Format:  
 3x1 Kg



**CROQUETAS DE POLLO**  
**CHICKEN CROQUETTES**  
**CROQUETTES DE POULET**

ref.29651  
 Formato/Format:  
 3x1 Kg



**CROQUETAS DE CHORIZO/CHORIZO**  
**CROQUETTES/CROQUETTES DE CHORIZO**

ref.10137  
 Formato/Format:  
 3x1 Kg



**SABORES A MEDIDA, HECHOS PARA TI.**  
**TAILOR-MADE FLAVOURS, MADE FOR YOU.**  
**DES SAVEURS SUR MESURE, FAITES POUR VOUS.**

**CROQUETAS DE JAMÓN**  
**HAM CROQUETTES**  
**CROQUETTES DE JAMBON**

ref.29650  
 Formato/Format:  
 3x1 Kg



**CROQUETAS DE RABO**  
**OXTAIL CROQUETTES**  
**CROQUETTES DE QUEUE DE BŒUF**

ref.29705  
 Formato/Format:  
 3x1 Kg



**BOMBA DE PATATA RELLENA DE CARNE**  
**POTATO BALLS STUFFED WITH MEAT**  
**BOULETTES DE POMMES DE TERRE FARCIE À LA VIANDE**

ref.10017  
 Formato/Format:  
 2 Kg



**CROQUETAS DE BOGAVANTE**  
**LOBSTER CROQUETTES**  
**CROQUETTES DE HOMARD**

ref.28324  
 Formato/Format:  
 Format: 3x1 Kg



**CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO**  
**SHRIMP CROQUETTES WITH GARLIC**  
**CROQUETTES DE CREVETTES À L'AIL**

ref.29706  
 Formato/Format:  
 3x1 Kg



**CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA**  
**BABY SQUID CROQUETTES IN INK**  
**CROQUETTES DE CALAMARS DANS LEUR ENCRE**

ref.28226  
 Formato/Format:  
 3x1 Kg



**CROQUETAS DE PULPO**  
**OCTOPUS CROQUETTES**  
**CROQUETTES DE POULPE**

ref.28321  
 Formato/  
 Format: 3x1 Kg



**CROQUETAS DE MERLUZA EN TEMPURA**  
**HAKE CROQUETTES IN TEMPURA**  
**CROQUETTES DE MERLU AU TEMPURA**

ref.10396  
 Formato/  
 Format: 8x1 Kg



**25g/ud**

200°C 7 min  
 200°C 12-14min  
 170°C 4min

**30g/ud**

**CROQUETAS DE BACALAO**  
**COD CROQUETTES**  
**CROQUETTES DE MORUE**

ref.10578  
 Formato/  
 Format: 4 Kg



**CROQUETAS DE COCIDO**  
**STEW CROQUETTES**  
**CROQUETTES DE POT-AU-FEU**

ref.10576  
 Formato/  
 Format: 4 Kg



**CROQUETAS DE JAMÓN**  
**HAM CROQUETTES**  
**CROQUETTES DE JAMBON**

ref.10577  
 Formato/Format:  
 4 Kg



**CROQUETAS DE POLLO**  
**CHICKEN CROQUETTES**  
**CROQUETTES DE POULET**

ref.10575  
 Formato/Format:  
 4 Kg



**CROQUETAS DE MERLUZA Y GAMBA**  
**HAKE & SHRIMP CROQUETTES**  
**CROQUETTES DE MERLU ET CREVETTES**

ref.28224  
 Formato/  
 Format: 3x1 Kg



ref.35000  
 Formato/Format:  
 2 Kg

ref.35010  
 Formato/Format:  
 18x250g

ref.35028 AL VENT ref.35003  
 Formato/Format: 4x1 Kg Formato/Format: 4x1 Kg

**REBOZADOS**  
**BATTERED**  
**BEIGNET PCS**

**COLA DE GAMBA REBOZADA**  
**BATTERED SHRIMP TAIL**  
**BEIGNET DE CREVETTES**

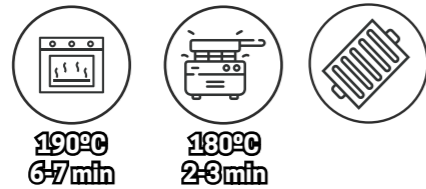


200°C 12 min  
 180°C 14-15 min  
 180°C 4-5 min



# HAMBURGUESAS BURGUERS PCS

75g/ud



## BURGUER DE QUINOA QUINOA BURGER

ref.27151  
Formato/  
Format: 4 Kg



## BURGUER DE CUSCÚS CON VERDURAS CUSCUS BURGER WITH VEGETABLES BURGER DE COUSCOUS AVEC LÉGUMES

ref.29736  
Formato/  
Format: 4 Kg



## BURGUER DE FALAFEL FALAFEL BURGER

ref.29731  
Formato/  
Format: 4 Kg



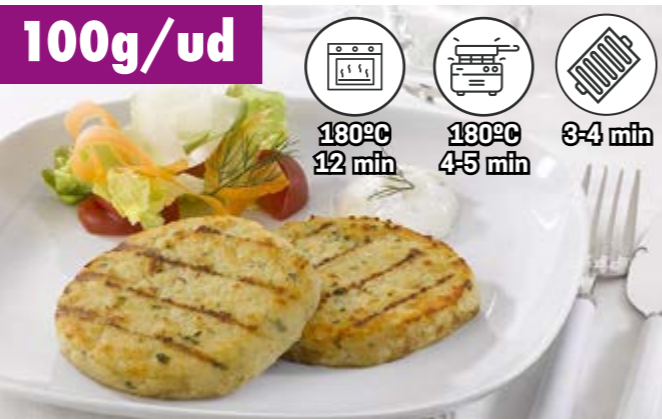
## BURGUER DE LENTEJAS CON MENTA LENTIL AND MINT BURGER BURGUER DE LENTILLES À LA MENTHE

ref.29735  
Formato/  
Format: 4 Kg



## FISH BURGER

ref.59804  
Formato/  
Format: 7 Kg



100g/ud



## HAMBURGUESA DE LANGOSTINO Y PANKO SHRIMP PANKO BURGER PANKO BURGER AUX CREVETTES

ref.10323  
Formato/  
Format: 3,5 Kg

120g/ud



## HAMBURGUESA DE CALAMAR EMPANADA/ BREADED SQUID BURGER BURGER DE CALMAR PANÉ

ref.42170  
Formato/  
Format: 6 Kg  
(GRANEL)

95g/ud



## MINI HAMBURGUESA DE CALAMAR AL AJILLO/ MINI GARLIC SQUID BURGER MINI BURGER DE CALMAR À L'AIL

ref.29909  
Formato/  
Format: 3x33 uds

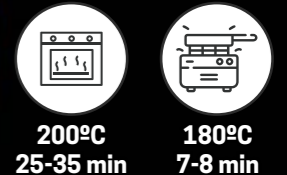
30g/ud



## HAMBURGUESA DE POLLO CRUNCHY HORNEABLE CRUNCHY CHICKEN BURGER BURGER CROUSTILLANT DE POULET

ref.30020  
Formato/  
Format: 3,5 Kg

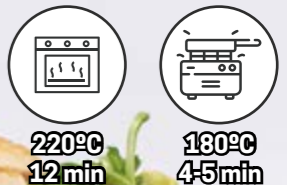
110g/ud



## MINI HAMBURGUESA DE CALAMAR EMPANADA MINI BURGER OF BREADED SQUID MINI-BURGER DE CALMAR PANÉ

ref.42180  
Formato/  
Format: 6 Kg

37g/ud



## MINI HAMBURGUESA DE LANGOSTINO MINI SHRIMP BURGER MINI BURGER AUX CREVETTES

ref.29891  
Formato/  
Format: 3x33 uds

30g/ud





**ENHARINADOS  
FLOURED  
FARINÉS**

**PCS**



**PUNTILLA ENHARINADA  
FLOURED BABY SQUID  
PETIT CALMAR FARINÉ**

ref.42205  
Formato/  
Format: 2 Kg  
ALIMENT ref.42290  
Formato/Format:  
Format: 2 Kg



**CHIPIRÓN ENHARINADO  
FLOURED SQUID  
CALMAR FARINÉ**

ref.10443  
Formato/  
Format: 2 Kg



**ANILLAS ENHARINADAS  
TRADICIONALES/FLOURED  
RINGS/ANNEAUX FARINÉS**

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



**GULAS ENHARINADAS  
FLOURED EELS  
ANGUILLES ENFARINÉES**

ref.10254  
Formato/Format:  
Format: 1,5 Kg



**BOQUERÓN ENHARINADO  
FLOURED ANCHOVIES  
ANCHOIS FARINÉS**

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



**PESCADITO ENHARINADO  
FLOURED FISH  
POISSON FARINÉ**

ref.30421  
Formato/Format: 2 Kg



**FRITURA MEDITERRÁNEA  
MEDITERRANEAN FRITTO  
FRITURE MÉDITERRANÉENNE**

ref.32559  
Formato/  
Format: 2 Kg

ES-Pescadito, mejillón, anilla y puntilla de calamar y gamba entera.  
EN-Small fish, mussels, squid rings and squid and whole shrimps.  
FR-Petits poissons, moules, anneaux de calmars, calmars et crevettes entières.



**VERDURITAS DE LA HUERTA  
ENHARINADAS/FLOURED  
VEGETABLES/LÉGUMES FARINÉS**

ref.59716  
Formato/  
Format: 2 Kg

ES-Calabacín, brócoli, pimiento rojo asado y espárragos trigueros.  
EN-Courgette, broccoli, roasted red pepper and wild asparagus.  
FR-Courgette, brocoli, poivron rouge rôti et asperges sauvages.



**FRITTO MISTO**

Formato/  
Format: 2,5 Kg

ES-Puntilla, Boquerón, cola de gamba y calamar troceado.  
EN-Baby Squid, anchovies, shrimp and chopped squid.  
FR-Petit Calmar, anchois, crevette et calmars hachés.



**VERDURITAS CRUJIENTES  
CRUNCHY VEGETABLES  
LÉGUMES CROQUANTS**

ref.27029  
Formato/  
Format: 2 Kg

ES-Pimiento, Zanahoria y Patata cortados a tiras.  
EN-Pepper, carrot and potato cut into strips.  
FR-Poivron, carotte et pomme de terre coupés en lanières.







**PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS  
STUFFED PIQUILLO PEPPERS  
POIVRONS FARCIS**

BACALAO/COD/MORUE ref.35133  
Formato/Format: 2,5 Kg

MARISCO/SEAFOOD/FRUITS DE MER ref.35129  
Formato/Format: 2,5 Kg




  
**185°C** **850W**  
**17 min** **3-4 min**

**MEJILLÓN RELLENO TIGRE CON  
BECHAMEL/STUFFED MUSSELS  
WITH BÉCHAMEL SAUCE  
MOULES FARCIES AVEC BÉCHAMEL**

ref.35132  
Formato/Format: 2,5 Kg

ref.35144  
Formato/Format: 2,5 Kg





**MEJILLÓN RELLENO  
TIGRE/STUFFED MUSSELS  
MOULES FARCIES**



  
**180°C**  
**4-5 min**




  
**180°C** **180°C**  
**7-8 min** **7-8 min**

**DADOS DE FALAFEL/FALAFEL DICES/  
CUBES DE FALAFEL**

ref.29958  
Formato/Format: 2,5 Kg



  
**210°C**  
**8-10 min**



**MORCILLA DE BURGOS CRUJIENTE  
CRUNCHY BLACK PUDDING  
BOUDIN NOIR CROUSTILLANT**

ref.59105  
Formato/Format: 2,5 Kg



  
**180°C**  
**3-4 min**

**CÁRNICOS  
MEAT PRODUCTS  
VIANDES**



**FILETE DE POLLO EMPANADO  
BREADED CHICKEN BREAST  
FILET DE POULET PANÉ**

ref.10307  
Formato/Format: 3 Kg





  
**180°C**  
**3 min**

**CODILLO COCIDO A LAS FINAS HIERBAS  
COOKED PORK LOIN WITH FINE HERBS  
JARRET DE PORC CUIT AUX  
FINES HERBES**

ref.59109  
Formato/Format: 7x650g




  
**180°C** **850W**  
**10-15 min** **8-10 min**

**COSTILLA COCIDA SUPREMA SALSA BBQ  
RIBS IN BBQ SAUCE CÔTE DE  
BŒUF BRAISÉE SAUCE BBQ**

ref.59172  
Formato/Format: 8 uds  
ref.59206  
Formato/Format: 4 Kg






  
**180°C** **850W**  
**8-10 min** **6 min**

**MEDIO CODILLO COCIDO A LAS FINAS HIERBAS  
COOKED HALF PORK LOIN WITH FINE HERBS  
DEMI-JARRET DE PORC CUIT  
AUX FINES HERBES**

ref.59101  
Formato/Format: 7x650g




  
**180°C** **850W**  
**10-15 min** **8-10 min**

**FILETE DE LOMO EMPANADO  
BREADED PORK TENDERLOIN  
FILET DE PORC PANÉ**

ref.59107  
Formato/Format: 6 Kg



180°C  
4-5 min

**SOLOMILLO DE CERDO  
A BAJA TEMPERATURA  
PORK TENDERLOIN AT LOW TEMPERATURE  
FILETS DE PORC À BASSE TEMPÉRATURE**

ref.59252  
Formato/Format: 5 Kg



180°C  
10 min



850W  
10min

**A LA PLANCHA  
GRILLED PRODUCTS  
PRODUITS GRILLÉS PCS**

**BACON A LA PLANCHA  
GRILLED BACON/BACON GRILLÉ**

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



200°C  
5 min



700W  
2-3min



**FILETE DE PECHUGA A LA PLANCHA  
GRILLED CHICKEN BREAST FILET  
DE POULET GRILLÉ**

ref.59571  
Formato/Format: 4 Kg



175°C  
5 min



850W  
2min



**SAQUITOS  
MONEYBAGS  
AUMÔNIÈRES**



**PULLED PORK**

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



**CEBOLLA CARAMELIZADA  
CAMELIZED ONION  
OIGNON CAMELISÉ**



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

**SAQUITO DE GULAS  
EELS MONEYBAGS/ AUMÔNIÈRE D'ANGUILLE**



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

**CARRILLERA DE TERNERA  
VEAL CHEEK/JOUE DE VEAU**



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

**ALMEJAS A LA MARINERA  
CLAMS IN SEAFOOD SAUCE  
PALOURDES "A LA MARINERA"**



ref.29878  
Formato/  
Format: 1,5 Kg  
Ud: 15+/-2g



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

- BRANDADA DE BACALAO / COD / MORUE BRANDADE** ref.29036
- BOLETUS / MUSHROOMS / CÈPES** ref.29162
- ESPÁRRAGOS TRIGUEROS / GREEN ASPARAGUS / ASPERGES VERTES** ref.29042
- ESPINACAS Y LANGOSTINOS / SPINACH AND SHRIMP / ÉPINARDS ET CREVETTES** ref.10094
- JAMÓN / HAM / JAMBON** ref.29164
- LANGOSTINO / SHRIMP / CREVETTE** ref.29803
- LONGANIZA CON HABITAS / SAUSAGE & BROAD BEANS / SAUCISSES ET PETITES FÈVES** ref.29041
- MARISCO / SEAFOOD / FRUITS DE MER** ref.29158
- SALMÓN / SALMON / SAUMON** ref.29159
- VERDURAS Y QUESO DE CABRA / GOAT CHEESE & VEGETABLES / FROMAGE DE CHÈVRE ET LÉGUMES** ref.29035

**VIEIRA AL CAVA  
SCALLOP WITH CAVA  
PETONCLE AU CAVA**

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



**GAMBÓN CON TROPEZONES  
ARGENTINIAN SHRIMP  
CREVETTES D'ARGENTINE**

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



**MORCILLA Y CEBOLLA CARAMELIZADA  
BLOOD PUDDING AND ONION  
BOUDIN AVEC OIGNON**

ref.61697

**CHORIZO Y CEBOLLA CARAMELIZADA  
CHORIZO AND ONION  
CHORIZO AVEC OIGNON**

ref.61708

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



**ALMOHADITAS  
STICKS**



**CARAMELOS  
BONBONS  
FRIANDISE**



**LANGOSTINO Y RAPE AL CAVA  
SHRIMP & CAVA MONKFISH  
CREVETTES ET LOTTE AVEC CAVA**

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



**VIEIRAS A LA PARMESANA  
PARMESAN SCALLOPS  
COQUILLES SAINT-JACQUES AU PARMESAN**

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



**BOGAVANTE  
LOBSTER / HOMARD**

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



**TENTACIONES DE MARISCO  
SEAFOOD TEMPTATIONS / TENTATIONS FRUITS DE MER**

ref.29235  
Formato/  
Format: 2,5 Kg  
Ud: 13+/-2g



**BOLITAS DE LANGOSTINO  
SHRIMP BALLS / CREVETTE**

ref.10448  
Formato/  
Format: 2 Kg  
Ud: 20+/-3g



**BOLITAS Y TENTACIONES  
STUFFED BALLS & TEMPTATIONS  
BOULETTES ET TENTATIONS**



**CHIPIRÓN CON AJOACEITE  
SQUID BALLS WITH AIOLI  
CALMAR AVEC AILLOLI**

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





**BROCHETAS  
SKEWERS  
BROCHETTES**



**PIRULETA DE LANGOSTINO MARINADO Y VIEIRA  
MARINATED SHRIMP & SCALLOP SKEWER  
BROchette DE CREVETTE MARINÉE ET NOIX DE SAINT-JACQUES**

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

190°C  
12 min

180°C  
1-2 min

4-6min

**BROCHETA CRUNCHY DE LANGOSTINO PANKO Y COCO  
CRUNCHY SHRIMP PANKO AND COCONUT SKEWER  
BROchette DE CREVETTE AU PANKO ET À LA NOIX DE COCO**

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

175°C  
3-4 min

**PIRULETA DE LANGOSTINO MARINADO  
MARINATED SHRIMP SKEWER  
BROchette DE CREVETTE MARINÉE**

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

190°C  
12 min

180°C  
1-2 min

4-6min

**BROCHETA NIDO DE LANGOSTINO  
WHITELEG SHRIMP NEST SKEWER  
BROchette KATAIFI DE CREVETTE**

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

180°C  
1-2 min

**SÚPER BROCHETA DE GAMBÓN CRUJIENTE  
SUPER CRUNCHY ARGENTINIAN SHRIMP SKEWER  
SUPER BROchette DE CREVETTE CROUSTILLANTE**

ref.29742  
Formato/  
Format: 25 uds  
Ud: 36+/-2g

200°C  
6-7 min

175°C  
4 min

**BROCHETA DE GAMBÓN CON ALGAS  
ARGENTINIAN SHRIMP WITH SEAWEED  
BROchette DE CREVETTE AVEC DES ALGUES**

ref.29739  
Formato/Format:  
35 uds  
Ud: 24+/-2g

200°C  
6-7 min

175°C  
4 min

**MINI BROCHETA/SKEWER/BROchette:  
POLLO/CHICKEN/POULET**

**MARINADA/MARINATED/MARINÉE** ref.29276  
**BBQ** ref.29231  
**CURRY DULCE/SWEET CURRY/DOUX** ref.29233  
Formato/Format: 1,5 Kg Ud: 30+/-2g

180°C  
1-2 min

180°C  
6-7 min

**MILHOJAS DE  
SALMON Y QUESO**

ref.29500  
Formato/Format: 800g  
Ud: 8+/-2g

DESCONGELAR Y LISTO  
THAW & SERVE  
DÉCONGELER ET PRÊT



**SALMON AND CHEESE MILLEFEUILLE  
MILLEFEUILLE DE SAUMON ET FROMAGE**

**LANGOSTINO/SHRIMP/CREVETTE** ref.29387

**MINI LANGOSTINO/SHRIMP/CREVETTE** ref.29388

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



**TWISTERS**



**LANGOSTINO Y RAPE AL CAVA**  
**SHRIMP & CAVA MONKFISH**  
**CREVETTES ET LOTTE AVEC CAVA**

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

**QUESO CHEDDAR Y CEBOLLA/CHEDDAR CHEESE**  
**& ONION/FROMAGE ET OIGNON**  
**POLLO/CHICKEN/POULET CURRY**

ref.29413  
 ref.29411

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



**GRATÉN DE PATATA/POTATO**  
**GRATIN/GRATIN DE POMMES DE TERRE**

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

180°C  
 20-25 min



**TARTAR DE SALMÓN/SALMON TARTAR**  
**TARTARE DE SAUMON**

ref.32106  
 Formato/Format: 2 Kg  
 Ud: 100g



GUARNICIONES Y ENTRANTES  
 GARNISHES & STARTERS  
 ACCOMPAGNEMENTS ET ENTRÉES



**TARTAR DE VIEIRA/SCALLOP TARTAR**  
**TARTARE DE PÉTONCLE**

ref.32105  
 Formato/Format: 2 Kg  
 Ud: 100g



**TORPEDO**



**LANGOSTINO/SHRIMP/CREVETTE PANKO**

ref.29664

**PANKO MARINADO/MARINATED/MARINÉE**

ref.29665

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

**PANKO MARINADO/MARINATED/MARINÉE**

ref.29868

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



175°C  
 3 min

**ENVOLTINO DE LANGOSTINO Y**  
**PASTA FILO/SHRIMP IN FILO-PASTRY**  
**CROUSTILLANT DE CREVETTE ET PÂTE FILO**

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



175°C  
 3 min



**ENVOLTINOS**  
**SHRIMP IN FILO-PASTRY**  
**CROUSTILLANTS**



175°C  
 3-4 min

**ENVOLTINO DE LANGOSTINO**  
**Y PATATA/SHRIMP AND POTATO NEST**  
**CROUSTILLANT DE CREVETTE ET POMMES DE TERRE**

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

CONCHAS  
SHELLS  
COQUILLE



**CONCHA RELLENA DE VIEIRA Y BUEY DE MAR**  
**SCALLOP AND CRAB STUFFED SHELL/COQUILLE**  
**SAINT-JACQUES FARCI AVEC CRABE**



180°C  
12-15 min

ref.10356  
Formato/  
Format: 14 uds  
Ud: 160g aprox.

**CENTOLL@ RELLENO**  
**STUFFED SPIDER CRAB**  
**CRABE ARAIGNÉE FARCI**

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



200°C  
10-12 min



**VIEIRA RELLENA**  
**STUFFED SCALLOP**  
**COQUILLE SAINT-JACQUES FARCIE**

ref.29937  
Formato/  
Format: 14 uds  
Ud: 150g aprox.



200°C  
17 min



**ERIZO RELLENO**  
**SEA URCHIN**  
**OURSIN DE MER FARCI**

ref.29270  
Formato/  
Format: 15 uds  
Ud: 92g+/-10%



180°C  
15 min

**MINI VIEIRA RELLENA**  
**STUFFED MINI SCALLOPS**  
**MINI COQUILLE SAINT-JACQUES FARCIE**

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



185°C  
15 min



850 W  
1-2 min



**VIEIRA SUPREMA CON LANGOSTINOS**  
**SUPREME SCALLOP WITH SHRIMP**  
**COQUILLE SAINT-JACQUES AVEC CREVETTES**

ref.30016  
Formato/  
Format: 14 uds  
Ud: 150g aprox.



180°C  
13-16 min



**FRITURA ORIENTAL/ ORIENTAL FRY/ FRITURE ORIENTALE**

ref.10435  
Formato/  
Format: 1,5 Kg

ES-Deliciosa fritura con gambón y verduras (Zanahoria, calabacín, berenjena, pimiento verde, pimiento rojo).  
EN-Delicious fried Argentinian shrimp and vegetables (carrot, courgette, aubergine, green pepper, red pepper).  
FR-Délicieuse friture des crevettes d'Argentine et des légumes (carottes, courgettes, aubergines, poivron vert, poivron rouge).



200°C  
9-10 min



210°C  
12 min



180°C  
4-5 min

**TAKOYAKI DE PULPO**  
**OCTOPUS TAKOYAKI**  
**TAKOYAKI DE POULPE**

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



200°C  
6-7 min



220°C  
8-9 min



175°C  
3-4 min



**EBIYAKI DE LANGOSTINO**  
**SHRIMP EBIYAKI**  
**EBIYAKI DE CREVETTES**

ref.10436  
Formato/  
Format: 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/Format: 2 Kg  
Ud: 20+/-3g



180°C  
3-3,5 min



## EBI FRY

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



180°C  
2-2,5 min



## DAIZU EBI DE LANGOSTINO SHRIMP DAIZU EBI DAIZU EBI DE CREVETTES

ref.10447  
Formato/  
Format: 2 Kg



180°C  
1,5 min

## GAMBÓN KARIKARI KARIKARI SHRIMP CREVETTE KARIKARI

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



220°C  
7 min



220°C  
10-12 min



175°C  
3-4 min

## YAKITORI DE POLLO CHICKEN YAKITORI YAKITORI DE POULET

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



190°C  
6-7 min



180°C  
1-2 min



## FUKURO DE POLLO CHICKEN FUKURO FUKURO DE POULET

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



180°C  
2-3 min

COCINArte

## Preparados del Mar Seafood Cocktails Cocktail de Fruits de Mer



10130

### Especial Fideuá, Pastas y Arroces Special Cocktail for Pasta and Rice Spécial Pâtes et Riz

FORMATO/FORMAT: 6 X 1 KG

ES- ANILLAS DE POTA, CARNE DE MEJILLÓN COCIDA, COLA DE GAMBA PELADA Y DADOS DE POTÓN.  
EN- SQUID RINGS, COOKED MUSSEL MEAT, PEELED SHRIMP AND DICED SQUID.  
FR- ANNEAUX DE CALAMARS, CHAIR DE MOULES, QUEUE DE CREVETTE DÉCORTIQUÉE ET CALMARS.



10300

### Especial Fideuá, Pastas y Arroces Special Cocktail for Pasta and Rice Spécial Pâtes et Riz

FORMATO/FORMAT: 15 X 500G

ES- ANILLAS DE POTA, CARNE DE MEJILLÓN COCIDA, COLA DE GAMBA PELADA Y DADOS DE POTÓN.  
EN- SQUID RINGS, COOKED MUSSEL MEAT, PEELED SHRIMP AND DICED SQUID.  
FR- ANNEAUX DE CALAMARS, CHAIR DE MOULES, QUEUE DE CREVETTE DÉCORTIQUÉE ET CALMARS.



10761

### Preparado de Paella y Sopa Seafood mix for Paella and Soup Préparation pour paella et soupe

FORMATO/FORMAT: 15 X 500G

ES- ALMEJA ENTERA, ANILLA DE POTA, DADOS DE ALAS DE POTÓN, MEJILLÓN MOLLA, COLA DE GAMBA PELADA, MEJILLÓN MEDIA CONCHA Y CAMARÓN ENTERO.  
EN- WHOLE CLAM, SQUID RINGS, SQUID WING DICES, MUSSEL MEAT, PEELED SHRIMP, HALF SHELL MUSSEL AND WHOLE SHRIMP.  
FR- PALOURDE ENTIÈRE, ANNEAUX D'ENCORNET, CHAIR DE MOULES, CREVETTES, CUBES D'ENCORNET, MOULES DEMI- COQUILLE.

Tapas



**10331**  
**Preparado para Paellas, Arroces y Sopas**  
**Seafood mix for Paellas, Rice and Soups**  
**Préparation pour paellas, riz et soupes**

**FORMATO/FORMAT: 12 X 600 G**

ES- ALMEJA, DADOS DE ALAS DE POTÓN, CARNE DE MEJILLÓN COCIDA, LANGOSTINO, DADOS DE CAELLA, MEJILLÓN MEDIA CONCHA Y GAMBA ENTERA BLANCA.  
 EN- CLAM, SQUID CUBES, COOKED MUSSEL MEAT, PRAWN, DICED DOGFISH, HALF-SHELL MUSSEL AND WHOLE WHITE SHRIMP.  
 FR- PALOURDES, DÉS DE CALMAR, CHAIR DE MOULE, CREVETTES, DÉS DE REQUIN BLEU, DEMI-COQUILLES DE MOULES ET CREVETTES BLANCHES ENTÈRES.



**10553**  
**Caella en Adobo**  
**Marinated and Floured Dogfish**  
**Requin Bleu Fariné**  
**FORMATO/FORMAT: 18 X 250 G**

**10511**  
**Chipirón Enharinado**  
**Floured Squid/Calmar Fariné**  
**FORMATO/FORMAT: 12 X 300 G**



**27198**  
**Boquerón Enharinado**  
**Floured Anchovy/Anchois fariné**  
**FORMATO/FORMAT: 15 X 300 G**

**42467**  
**Puntilla Enharinada**  
**Floured Baby Squid/Petit Calmar Fariné**  
**FORMATO/FORMAT: 15 X 300 G**



**10108**  
**Anillos Tradicionales a la Andaluza**  
**Traditional Squid Rings**  
**Anneaux traditionnels farinées**  
**FORMATO/FORMAT: 10 X 400 G**



**59673**  
**Preparado para Fideuà**  
**Seafood Mix for Pasta**  
**Préparation pour pâte**

**FORMATO/FORMAT: 12 X 330 G**

ES- ANILLAS Y ALAS DE POTA, MEJILLÓN COCIDO MEDIA CONCHA Y GAMBA BLANCA.  
 EN- SQUID RINGS AND WINGS, COOKED HALF-SHELL MUSSELS AND WHITE SHRIMP.  
 FR- ANNEAUX ET CUBES D'ENCORNET, MOULES EN DEMI-COQUILLE, CREVETTES



**32311**  
**Preparado para Fritura de Pescado**  
**Seafood Mix to Fry**  
**Préparation pour Friture**

**FORMATO/FORMAT: 12 X 600 G**

ES- DADOS DE DORADO, ABADEJO, POTA TROCEADA Y COLAS DE LANGOSTINO.  
 EN- DICED DOLPHINFISH, HADDOCK, CHOPPED SQUID AND SHRIMP TAILS.  
 FR- DÉS DE CORYPHÈNE, D'ÉGLEFIN, DE CALMARS ET DE QUEUES DE CREVETTES.



**10120**  
**Preparado de Paella con Caldo**  
**Seafood mix for Paella with Fish Stock**  
**Préparation pour paella avec Bouillon**

**FORMATO/FORMAT: 12 X 500 G**

ES- ALMEJA DEL PACÍFICO, CALDO, JUDÍA VERDE PLANA, GUISANTES, DADOS DE POTÓN, PIMIENTO ROJO, MEJILLÓN ENTERO, CIGALA ENTERA Y CAMARÓN (O GAMBA BLANCA).  
 EN- PACIFIC CLAM, BROTH, FLAT GREEN BEAN, PEAS, DICED SQUID, RED PEPPER, WHOLE MUSSELS, WHOLE LANGOUSTINE AND SHRIMP (OR WHITE SHRIMP).  
 FR- PALOURDE DU PACIFIQUE, BOUILLON, HARICOT VERT PLAT, PETITS POIS, CALMAR GÉANT EN DÉS, POIVRON ROUGE, MOULES ENTÈRES, LANGOUSTINES ENTÈRES ET CREVETTES (OU CREVETTES BLANCHES).



**10965**  
**Salpicón de Marisco**  
**Seafood Salad**  
**Salade de Fruits de Mer**  
**FORMATO/FORMAT: 9 X 330 G**

ES- CARNE DE MEJILLÓN, PULPO COCIDO, RODAJAS DE POTÓN, COLA DE LANGOSTINO COCIDO, SURIMI, CEBOLLA, PIMIENTO VERDE Y ROJO.  
 EN- MUSSEL MEAT, COOKED OCTOPUS CUBES AND SLICES, COOKED SHRIMP, SURIMI, SPRING ONION, GREEN PEPPER AND RED PEPPER.  
 FR- CHAIR DE MOULE, CUBES ET LAMELLES D'OCTOPUS CUIITS, CREVETTE CUIITE, SURIMI, OIGNON, POIVRE VERT ET POIVRE ROUGE.





10590

**Alcachofas con Bacon Salseadas**  
**Artichokes with Bacon in a garlic & parsley sauce**  
**Artichauts au bacon avec une sauce à l'ail et au persil**  
 FORMATO/FORMAT: 6 X 400 G



10594

**Setas con Bacon Salseadas**  
**Mushrooms with Bacon in a garlic & parsley sauce**  
**Cèpes au bacon avec une sauce à l'ail et au persil**  
 FORMATO/FORMAT: 15 X 400 G



10592

**Pollo con Verduras Salseado**  
**Chicken with Vegetables in a garlic & parsley sauce**  
**Poulet aux Légumes avec une sauce à l'ail et au persil**  
 FORMATO/FORMAT: 15 X 400 G



32758

**Tapa de Chipirones con Habitas con Salsa de Ajo y Perejil**  
**Baby Squid with Baby Broad Beans in a Parsley and Garlic Sauce**  
**Petit calmar avec fèves et sauce à l'ail et au persil**  
 FORMATO/FORMAT: 6 X 400 G



35825

**Colas de Langostinos Rebozadas**  
**Traditional Battered Shrimp Tails**  
**Beignet de Crevettes**  
 FORMATO/FORMAT: 20 X 200 G

27246

**Rabas Empanadas Horneables**  
**Squid Fries**  
**Bâtonnet Panés pour le Four**  
 FORMATO/FORMAT: 8 X 500 G



10146

**Brócoli Empanado**  
**Breaded Broccoli**  
**Brocoli Pané**  
 FORMATO/FORMAT: 12 X 400 G

27051

**Filete de Boquerón en Tempura**  
**Butterfly Anchovy in Tempura**  
**Anchois en tempura**  
 FORMATO/FORMAT: 12 X 400 G



27127

**Alcachofas en Tempura**  
**Artichoke in Tempura**  
**Artichauts en Tempura**  
 FORMATO/FORMAT: 8 X 250 G

**CocinarTE Japón/Japan**



**10506**  
Ebiyaki de Langostino  
Shrimp Ebiyaki  
Ebiyaki de Crevettes  
FORMATO/FORMAT: 18 X 300 G



**10507**  
Takoyaki de Pulpo  
Octopus Takoyaki  
Takoyaki de Poulpe  
FORMATO/FORMAT: 18 X 300 G



**10587**  
Sushi Ball  
FORMATO/FORMAT: 20 X 220 G



**10597**  
Yasai Tempura  
Vegetable Tempura "Yasai"  
Tempura de légumes "Yasai"  
FORMATO/FORMAT: 12 X 300 G



**10598**  
Sopa Ramen  
Ramen Soup  
Soupe Ramen  
FORMATO/FORMAT: 300 G



**Pimientos y Mejillón Rellenos  
Stuffed Peppers & Mussels  
Poivrons et Moules Farcis**

**35281**  
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao  
Cod-Stuffed Peppers/Poivrons farcis à la morue  
FORMATO/FORMAT: 16 X 240 G

**35293**  
Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco  
Seafood-Stuffed Peppers/Poivrons farcis aux Fruits de mer  
FORMATO/FORMAT: 16 X 240 G



**10230**  
Mejillón Relleno Tigre  
Stuffed mussel shells "Tiger"/Moules Farcies  
FORMATO/FORMAT: 6 X 500 G



**Verduras Vegetables  
Legumes**



**61746**  
Habras Super Baby  
Baby Broad Beans/Petites fèves super baby  
FORMATO/FORMAT: 15 X 400 G



**61317**  
Ajos Tiernos  
Spring Garlic  
Aillets Tendres Hachés  
FORMATO/FORMAT: 18 X 300 G

**61758**  
Espárragos Troceados  
Chopped Asparagus  
Asperge Verte Haché  
FORMATO/FORMAT: 18 X 300 G



# Croquetas Croquettes

COMO EN CASA  
FEEL LIKE HOME  
À LA MAISON

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA O SARTÉN.  
INSTRUCTIONS OF USE: 4 MINUTES IN A DEEP-FRYER.  
MODE D'EMPLOI: 4 MINUTES À LA FRITEUSE.

**10328**  
Croquetas de Pollo  
Chicken Croquettes  
Croquettes de Poulet  
FORMATO/FORMAT: 18 X 300 G



**10329**  
Croquetas de Jamón  
Ham Croquettes  
Croquettes de Jambon  
FORMATO/FORMAT: 18 X 300 G



**10330**  
Croquetas de Cocido  
Stew Croquettes  
Croquettes de Pot-au-feu  
FORMATO/FORMAT: 18 X 300 G



## HORNEABLES OVENABLE POUR LE FOUR

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA, 12-14 MINUTOS EN HORNO, 8 MINUTOS EN AIRFRYER.  
INSTRUCTIONS OF USE: 4 MINUTES IN A DEEP FRYER. 12-14 MINUTES IN AN OVEN, 8 IN THE AIRFRYER.  
MODE D'EMPLOI: 12-14 MINUTES AU FOUR, 8 MINUTES À L'AIRFRYER ET 4 MINUTES À LA FRITEUSE.

**10080**  
Croquetas con Jamón Ibérico  
Croquettes with Iberian Ham  
Croquettes au jambon ibérique  
FORMATO/FORMAT: 15 X 300 G



**10081**  
Croquetas de Cocido  
Stew Croquettes  
Croquettes de pot-au-feu  
FORMATO/FORMAT: 15 X 300 G



**10126**  
Croquetas de Bogavante  
Lobster Croquettes  
Croquettes de Homard  
FORMATO/FORMAT: 15 X 300 G



**10383**  
Croquetas de Carrillera de Cerdo  
Pork Cheek  
Croquettes  
Croquettes de Joue de Boeuf  
FORMATO/FORMAT: 15 X 300 G



## Principales Main Courses/ Plats principaux



**10132**  
Merluza al Huevo  
Hake battered with Egg  
Merlu pané à l'œuf  
FORMATO/FORMAT: 8 X 600 G

**10301**  
Merluza Empanada Horneable  
Ovenable Breaded Hake Fillet  
Merlu Pané pour le Four  
FORMATO/FORMAT: 8 X 600 G



**36089**  
Espinacas con Bechamel  
Creamed Spinach  
Epinards Béchamel  
FORMATO/FORMAT: 15 X 450 G



**10599**  
Pasta con Langostinos y Setas Salseada  
Pasta with Shrimp and Mushrooms  
Pâtes aux crevettes et aux Cèpes  
FORMATO/FORMAT: 300 G



**10221**  
Parrillada de Verduras con Gambas/Grilled Vegetables with Shrimp/Légumes grillés avec Crevettes  
FORMATO/FORMAT: 12 X 600 G



**10222**  
Parrillada de Verduras y Pollo/Grilled Vegetables with Chicken/Légumes grillés avec Poulet  
FORMATO/FORMAT: 12 X 600 G

**10876**  
Sopa de Marisco Gourmet con Caldo de Pescado/Seafood Soup "Gourmet" with Fish Broth/GOURMET Soupe de fruits de Mer au fumet de poisson  
FORMATO/FORMAT: 10 X 450 G



# Picoteo Gourmet Gourmet Snacking Plats Spéciaux de Campagne



**59963**  
Vieira Rellena/ Stuffed Scallop/ Coquille Saint-Jacques Farcie  
FORMATO/FORMAT: 14 UDS



**10363**  
Vieira Rellena con Langostinos/ Stuffed Scallop with Shrimp/ Coquille Saint-Jacques Farcie avec Crevettes  
FORMATO/FORMAT: 14 UDS



**10471**  
Vieira Rellena con Buey de Mar/ Stuffed Scallop with Crab/ Coquille Saint-Jacques Farcie avec Crabe  
FORMATO/FORMAT: 14 UDS

## Saquitos/Moneybags/Aumônières



**59939**  
Saquitos de Marisco  
Seafood Moneybags  
Aumônières de Fruits de Mer  
FORMATO/FORMAT: 12 X 150 G

**10398**  
Saquitos de Vieira al Cava  
Scallop with Cava Moneybags  
Aumônières de Noix de Saint-Jacques au Cava  
FORMATO/FORMAT: 12 X 150 G



**10586**  
Saquitos de Carrillera de Vacuno  
Beef Cheek Moneybags  
Aumônières de joue de bœuf  
FORMATO/FORMAT: 12 X 150G



**59365**  
Brocheta Nido de Langostino  
Whiteleg Shrimp Nest Skewer  
Brochette Kataifi de Crevette  
FORMATO/FORMAT: 12 X 104 G

**59353**  
Envoltino de Langostino y Pasta Filo  
Shrimp Coated in Filo Pastry  
Croustillant de Crevette Pâte Filo  
FORMATO/FORMAT: 12 X 136 G



**59352**  
Torpedo de Langostino  
Shrimp Torpedo  
Torpedo de Crevettes  
FORMATO/FORMAT: 12 X 200 G

**59366**  
Caramelo de Bogavante  
Lobster Bonbons  
Friandise de Homard  
FORMATO/FORMAT: 12 X 112 G



**59942**  
Twister de Langostino  
Shrimp Twister  
Twister de Crevettes  
FORMATO/FORMAT: 12 X 126 G



**10376**  
Queso Camembert Empanado  
Breaded Camembert Cheese  
Fromage de Camembert Pané  
FORMATO/FORMAT: 8 X 250G

**10241**  
Tartar de Vieira  
Scallop Tartar  
Tartare de Noix de Saint-Jacques  
FORMATO/FORMAT: 12 X 100G





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

**PCS**

Productos Congelados  
Selectos 3.000 S.L.

Atención al cliente:  
(+34) 902 100 432

