

DESDE 1996

FOSTER FOOD

world

25 *years*
ANNIVERSARY



QUALITY
STREET FOOD
SELECTION

NUESTRAS MARCAS





FOSTER FOOD WORLD

En 1996, comenzamos nuestra actividad con productos innovadores, ofreciendo la solución adecuada para cada tipo de negocio y contribuyendo al crecimiento y desarrollo de nuestros clientes.

Así somos, avanzamos con un claro objetivo, teniendo una cultura empresarial basada en la proximidad, la sencillez y con unos valores comerciales justos y honestos, para satisfacer a los más de 8.000 clientes que ya confían en nuestros servicios. Contamos con unas amplias y modernas instalaciones de más de 60.000 m³ de almacenamiento en tres temperaturas: frío positivo, frío negativo y temperatura ambiente, con capacidad de almacenamiento para más de 30.000 palets. Pero no nos conformamos y en nuestro departamento de I+D estamos en constante innovación y desarrollo para seguir creando nuevas soluciones.

Como es lógico, para ser un producto Foster, hay que superar los más exigentes controles de calidad. En Foster Food World, eres nuestra prioridad, por ello, todo el equipo, nos esforzamos para ayudarte en tu trabajo diario y ponemos a tu disposición un departamento de atención al cliente siempre a tu servicio.

Y como nos gusta ir siempre un paso más allá, no contamos con equipo de ventas, sino, con consultores comerciales especializados, que reciben constante formación y podrán asesorarte sobre productos, novedades, elaboración de menús, estudios de mercado y todo lo necesario para tu negocio.

Gracias a nuestro avanzado sistema logístico, todos nuestros pedidos se pueden entregar en cualquier punto de la geografía española. De este modo, podemos ofrecerte la mejor atención y el mejor servicio.

¡Bienvenido a FOSTER FOOD!



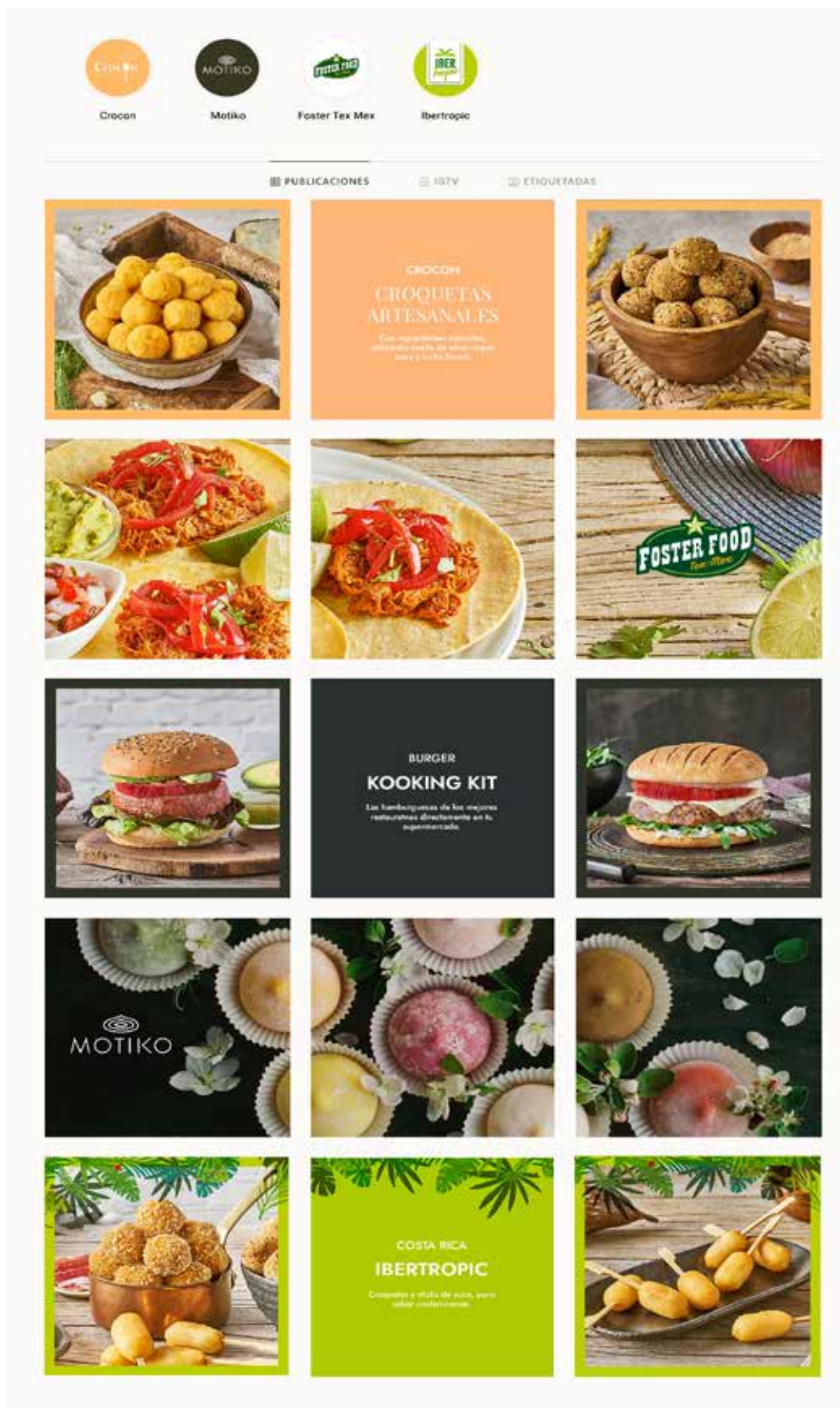
Síguenos en:



@fosterfoodworld



Foster Food World



SWEET MOMENTS

Coffee break	pág. 08
Cakes	pág. 12
Motiko “Mochis”	pág. 15
Fruits and drink	pág. 20

FAST FOOD

Finger food	pág. 24
Burgers/carnes	pág. 32
Burgers/panes	pág. 42
Burger kit	pág. 50
Hot dogs/salchichas/panes	pág. 65
Sandwichs/topping y loncheados	pág. 70
Sandwichs/panes	pág. 81
Crocon “Croquetas”	pág. 85
Salsas	pág. 90
Pizzas	pág. 95

ETHNIC FOOD

Cocina Mexicana	pág. 102
Cocina Latina	pág. 106
Cocina Italiana	pág. 114
Cocina Oriental	pág. 122

SIN GLUTEN

Sin Gluten	pág. 124
------------------	----------

TAKE AWAY

Take Away	pág. 128
-----------------	----------

SWEET MOMENTS





- * COFFEE BREAK
- * CAKES
- * MOTIKO “MOCHIS”
- * FRUIT AND DRINK

COFFEE BREAK

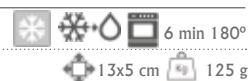


PASTEL DE MANZANA “APFELSTRUDEL”

Auténtico strudel de manzana con un 63% de manzanas, pasas y canela. Precortado, totalmente horneado y preparado solamente con ingredientes 100% naturales.

Preparación

Cod. 40000100



13x5 cm 125 g



DOONY 'S CHOCOLATE

Cubierto con una capa crujiente de chocolate con leche y decorado con trozos de chocolate con leche.

Preparación

Cod. 40000102



9cm 55 g



DOONY 'S GLASEADO

Con un tamaño superior: esponjoso y tierno en boca. Indispensable en cualquier desayuno o merienda.

Preparación

Cod. 40000104



9cm 52 g



MUFFINS TRIPLE CHOCOLATE

Muffin de chocolate, relleno de chocolate líquido y decorado con trocitos de crumble.

Preparación

Cod. 40000106



8cm 112 g



MUFFINS FRAMBUESA/LIMÓN

Muffin con sabor limón, que viene acompañado de un estupendo relleno de frambuesa y decorado con perlas de azúcar aromatizada al limón.

Preparación

Cod. 40000108



8cm 112 g



MUFFINS MANZANA/CANELA

Muffins para los más golosos, de manzana y canela, con relleno de caramelo y acabado con crumble.

Preparación

Cod. 40000110



8cm 112 g



BROWNIE DOBLE CHOCOLATE

Auténtico Brownie americano, con pepitas de chocolate y envasado individualmente.

Preparación

Cod. 40000112



6x8cm 80 g



BROWNIE DOBLE CHOCOLATE PLANCHA

Auténtico Brownie americano con doble chocolate y pepitas de chocolate, en plancha.

Preparación

Cod. 40000114



6x6cm 60 g



BASE PARA CREPS

Mini creps artesanal, apto para creaciones dulces y saladas.

Preparación

Cod. 40000116



Ø 14cm 30 g

BASE PARA CREPS "XL"

Base para creps artesanal XL, apto para creaciones dulces y saladas.

Preparación

Cod. 40000118



Ø 27cm 40 g



PANCAKE "CLÁSICOS"

Clásicas tortitas ya preparadas, listas para calentar y servir.

Preparación

Cod. 40000120



20 seg 750 w

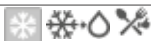
Ø 11cm 40 g

PANCAKE AMERICAN STYLE "TORTITAS"

Tortitas al estilo americano ya preparadas.

Preparación

Cod. 40000122



Ø 14cm 50 g





GOFRES BELGAS “ENVASADO INDIVIDUAL”

Envasados individualmente, listos para calentar en horno o microondas.

Preparación  5 min. 180°  1 min. 750w
Cod. 40000124  13x9cm  120 g

GOFRES BELGAS “PREMIUM”

El auténtico gofre Belga con azúcar glass, listos para descongelar, calentar y servir. Forma artesanal.

Preparación    3 min 200°
Cod. 40000126  14x9cm  90 g



PREPARADO PARA PANNA COTTA

Preparado en polvo para elaborar panna cotta de una forma rápida y sencilla.

Preparación 
Cod. 40000128  1000 g



PAN PAYÉS “23 cm”

Con fermentación lenta que le otorga un textura más crujiente.

Preparación    
Cod.40000130  9x23 cm  65 g



CAKES



Nuestras tartas más innovadoras, perfectas para los amantes del brunch, las meriendas junto a un buen libro o las celebraciones más modernas. Amplio surtido de aspecto artesanal ideal para disfrutar con amigos o familiares que destacará en el escaparate por su gran colorido, variedad de sabores y alta calidad. Desde recetas clásicas de manzana y chocolate hasta genuinas recetas americanas como la aclamada tarta de zanahoria.

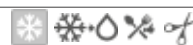


Con pedazos de nueces

TARTA DE ZANAHORIA "CARROT CAKE"

Tarta de zanahoria rellena y recubierta de queso fresco con topping de nueces que aportan un punto crujiente.

Preparación



Cod. 40000200

Ø 26cm

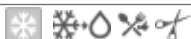
12 porciones

1350 g

TARTA "RED VELVET"

Bizcocho color rojo con capas de crema de queso fresco. Un festival de colores decorado con virutas de chocolate blanco.

Preparación



Cod. 40000202

Ø 26cm

12 porciones

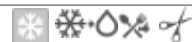
1350 g



TARTA CRUMBLE DE MANZANA Y CARAMELO

Inspirada en la clásica tarta de manzana de origen inglés. Rellena de manzanas y crema pastelera. Decorada con cobertura de caramelo y crumble.

Preparación



Cod. 40000204

Ø 26cm

12 porciones

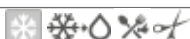
1800 g



TARTA DE QUESO "CHEESECAKE"

Deliciosa tarta elaborada con una mezcla de queso cremoso y aromática vainilla, base de galleta spéculoos la convierte en un auténtico manjar para los más golosos.

Preparación



Cod. 40000206

Ø 26cm

14 porciones

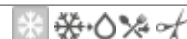
1680 g



TARTA FRUTOS ROJOS Y CHOCO

Tarta de bizcocho de sabor a chocolate con un delicioso relleno de crema de almendras. Decorada con un surtido de frutos del bosque y copos de almendra.

Preparación



Cod. 40000208

Ø 31cm

10 porciones

1250 g

*Double
Chocolate*

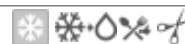


TARTA "MUERTE POR CHOCOLATE"

Bizcocho doble chocolate con cobertura de chocolate y cubierta de trozos de chocolate.

Preparación

Cod. 40000210



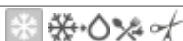
Ø 26cm 12 porciones 1400 g

TARTA DE CHOCO BLANCO Y NEGRO

Tarta con base de bizcocho, sabor a chocolate y relleno con crema de chocolate blanco. Tiene una exquisita cobertura de chocolate y está decorado con líneas blancas.

Preparación

Cod. 40000212



Ø 26cm 12 porciones 1100 g

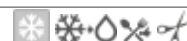


TARTA DE CHOCO BLANCO Y NUECES

Base de pasta de nueces pecanas picadas, con caramelo y crema con sabor a chocolate blanco. Decorada con crema de caramelo, nueces picadas y trozos de tarta de chocolate.

Preparación

Cod. 40000214



Ø 26cm 12 porciones 1560 g

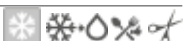


CAKE ROCKY ROAD

Tarta tipo Brownie con crema de chocolate y crumble, cubierta de caramelo, cubos de tarta de chocolate y los trozos de nueces pecanas.

Preparación

Cod. 40000216



40x27cm 30 porciones 2760 g





MOTIKO

LUXURY JAPANESE DESSERTS



Te invitamos a un viaje por Japón a través del mochi, su postre más internacional. Una delicia para el paladar

MOCHI DE MANGO

Cobertura de pasta de arroz e interior de crema de mango, elaborada con la receta original.

Preparación

Cod. 40000226



Ø 5 cm 45 g

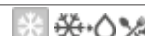


MOCHI DE COCO Y ALMENDRA

Cobertura de pasta de arroz e interior de crema de coco y almendras, elaborada con la receta original.

Preparación

Cod. 40000228



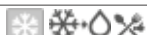
Ø 5 cm 45 g

MOCHI DE FRUTAS DEL BOSQUE

Cobertura de pasta de arroz e interior de crema de frutas del bosque, elaborada con la receta original.

Preparación

Cod. 40000230



Ø 5 cm 45 g





MOCHI DE TRUFA Y CEREZA

Cobertura de pasta de arroz e interior de crema de trufa y cereza, elaborada con la receta original.

Preparación

Cod. 40000232



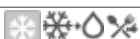
Ø 5 cm 45 g

MOCHI DE TÉ VERDE MATCHA

Cobertura de pasta de arroz e interior de crema de té verde, elaborada con la receta original.

Preparación

Cod. 40000238



Ø 5 cm 45 g

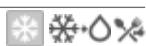




FRESAS NATURALES ENTERAS

Fresa naturales seleccionadas y ultracongeladas.

Preparación



Cod. 40000250

1000 g



FRUTOS DEL BOSQUE

Frutos del bosque 7 variedades seleccionados y ultracongelados.
Para decorar sus postres o platos.

Preparación



Cod. 40000252

1000 g



DADOS DE PIÑA

Piña natural cortada en dados

Preparación



Cod. 40000254

1000 g



CÓDIGO	PRODUCTO	PESO
40000256	Smoothie Energy (Fresa y Plátano)	150 g
40000258	Smoothie Red Kiss (Frutos Rojos)	150 g
40000260	Smoothie Tropical Passion (Piña, mango y maracuyá)	150 g
40000262	Smoothie Beauty (Mango, fresa y aguacate)	150 g
40000264	Smoothie verde Detox (Brócoli, pepino, manzana y kale)	150 g

Prepara de forma fácil tus batidos Smoothies a base de frutas naturales o verduras, mezcladas con zumos de naranja o manzana, leche, hielo o helado natural. Batir un sobre de producto Smoothie con 200 cc de leche, zumo, etc...
Y listo para servir.



MOJITO CLÁSICO

Preparado sin alcohol para la elaboración del mojito clásico, con o sin alcohol

Preparación

Cod. 40000266



75 cl



MOJITO FRESA

Preparado sin alcohol para la elaboración del mojito de fresa, con o sin alcohol

Preparación

Cod. 40000268



75 cl

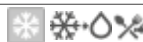


MOJITO MELÓN

Preparado sin alcohol para la elaboración del mojito de melón, con o sin alcohol

Preparación

Cod. 40000270



75 cl

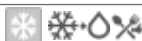


SEX ON THE BEACH

Preparado sin alcohol para la elaboración de este conocido cocktail, con o sin alcohol

Preparación

Cod. 40000272



75 cl

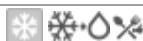


PIÑA COLADA

Preparado sin alcohol para la elaboración del este conocido cocktail, con o sin alcohol

Preparación

Cod. 40000274



75 cl



FAST FOOD





- * FINGER FOOD
- * BURGERS
- * BURGERS KIT
- * HOT DOGS
- * SANDWICHES
- * CROQUETAS
- * SALSAS
- * PIZZAS



QUESO BRIE EMPANADO

Dados de queso Brie con empanado crujiente.

Preparación

3 min. 180° 10 min. 240°

Cod. 40000300

3.5 cm 20 g

QUESO CAMEMBERT EMPANADO

Medallones de queso Camembert con empanado crujiente.

Preparación

3 min. 180° 10 min. 240°

Cod. 40000302

4 cm 40 g



JALAPEÑOS VERDES CHEDDAR

Pimiento mexicano, cortado en mitades, relleno de queso cheddar y cubierto de crujiente pan rallado.

Preparación

3 min 180°

Cod. 40000304

6x3 cm 25 g

FINGER DE MOZZARELLA "ORIGINAL STYLE"

Palitos de mozzarella italiana y con empanado clásico.

Preparación

3 min. 180° 10 min. 240°

Cod. 40000306

6x3 cm 28 g





NUGGETS DE POLLO "CLASSIC"

Clásico nuggets de pollo empanados con aspecto casero.

Preparación	   2 min. 170°  10 min. 240°
Cod. 40000310	 4 cm  16 g

NUGGETS DE POLLO "TEMPURA GRILL"

Tiernas pechuguitas de pollo con empanado en tempura.

Preparación	   2 min. 170°  10 min. 240°
Cod. 40000312	 4 cm  22 g



FINGER DE POLLO "CORN FLAKE"

Finger de pechuga de pollo con empanado crujiente de "Corn Flake".

Preparación	   2 min. 170°  10 min. 240°
Cod. 40000316	 10 cm  40/50 g

FINGER DE POLLO "KENTUCKY STYLE"

Pechuga de pollo cortada en tiras y con empanado crujiente estilo kentucky.

Preparación	   2 min. 170°  10 min. 240°
Cod. 40000318	 9 cm  50 g

FINGER DE POLLO "CRISPY CHICKEN"

Deliciosas tiras de pechuga de pollo con empanado crujiente y un ligero toque picante.

Preparación	   2 min. 170°  10 min. 240°
Cod. 40000320	 10 cm  35 g





AROS DE CEBOLLA A LA CERVEZA

Aros de cebolla a la romana con un ligero toque de cerveza.

Preparación   3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40000322  3.5 cm  15 g



PALOMITAS DE POLLO "CLASSIC"

Bocaditos de pechuga de pollo especiado y con empanado crujiente.

Preparación   2 min. 170°  10 min. 240°
Cod. 40000324  3 cm  12 g



ALITAS DE POLLO A LA BARBACOA "ORIGINAL SWEET"

Alitas de pollo a la barbacoa con nuestra especial salsa Montana, listas para calentar y servir.

Preparación   12 min. 180°  12 min. 180°
Cod. 40000326  7 cm  40/60 g



ALITAS DE POLLO "VIRGINIA CHICKEN"

Alitas partidas en mitades, sin espolón. Marinadas en salsa Bbq y especias.

Preparación   12 min. 180°  12 min. 180°
Cod. 40000328  7 cm  40/60 g



ALITAS DE POLLO "MISSISSIPPI"

Alitas partidas en mitades, sin espolón. Marinadas en salsa Mississippi y especiadas.

Preparación   12 min. 180°  12 min. 180°
Cod. 40000330  7 cm  40/60 g



ALITAS DE POLLO "KENTUCKY STYLE"

Alitas de pollo prefritas con empanado crujiente al estilo Kentucky, con un ligero toque picante.

Preparación   12 min. 180°  12 min. 180°
Cod. 40000332  8 cm  40/60 g



ALITAS DE POLLO "HOT&SPICY"

Alitas de pollo prefritas y maceradas en nuestra salsa hot&spicy.

Preparación  12 min. 180°  12 min. 180°
Cod. 40000334  7 cm  40/60 g



ALITAS DE POLLO "TEX MEX "

Alitas de pollo cocinadas al estilo tejano.

Preparación  12 min. 180°  12 min. 180°
Cod. 40000336  7 cm  40/60 g



ALITAS DE POLLO "ASADA NEUTRA"

Alitas de pollo asadas, perfectas para aliñar a tu gusto.

Preparación  12 min. 180°  12 min. 180°
Cod. 40000338  7 cm  40/60 g



PECHUGA ENTERA DE POLLO ASADA

Pechuga de pollo entera, asada y lista para servir.

Preparación  9 min. 750w  7 min. 240°
Cod. 40000340  13x8 cm  130 g



BROCHETÓN DE POLLO

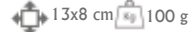
Jugosos trozos de pechuga de pollo fritos aptos para combinar con cualquier salsa.

Preparación  9 min. 750w  10 min. 180°
Cod. 40000342  15 cm  100 g



PECHUGA DE POLLO EMPANADA

Filete de pechuga de pollo con empanado crujiente.

Preparación  3 min. 750w  7 min. 240°
Cod. 40000344  13x8 cm  100 g



COSTILLAR BBQ "MICROONDAS"

Costillas a la barbacoa envasadas individualmente especiales para microondas.

Preparación

8 min. 750 w 8 min. 200°

Cod. 40000346

30x11 cm 700 g

1/2 COSTILLAR BBQ "MICROONDAS"

1/2 Costillas a la barbacoa envasadas individualmente especiales para microondas.

Preparación

8 min. 750 w 8 min. 200°

Cod. 40000347

15x11 cm 500 g Aprox.



COSTILLAR "HIT RIBS" + SALSA BBQ Bourbon

Costillas de cerdo asadas, con un toque picante y con salsa Bbq Bourbon aparte para poder pincelar al gusto.

Preparación

8 min. 750 w 25 min. 200°

Cod. 40000348

30x11 cm 700 g



COSTILLAR NEUTRO

Costillas de cerdo asadas en su jugo con corte "spare", ideales para aderezar al gusto.

Preparación

8 min. 750 w 25 min. 200°

Cod. 40000350

30x11 cm 600 g Aprox.





YUCA PREFRITA

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40000354	Yuca French Fries prefritas	Caja 10 kg
40000356	Yuca Sticks "Cajun" prefritas	Caja 10 kg.
40000358	Yuca cruda en trozos	Caja 10 kg

PATATAS PREFRITAS

	PRODUCTO	FORMATO
40000360	Patatas rizadas prefritas	Caja 10 kg
40000362	Patatas gajo prefritas	Caja 10 kg.
40000364	Patatas 7x7 prefritas	Caja 10 kg
40000366	Patatas Roast "Bravas" prefritas	Caja 10 kg
40000368	Patatas steak prefritas	Caja 10 kg
40000370	Patatas Tex Mex especiadas prefritas	Caja 10 kg
40000372	Patatas rústicas con piel prefritas	Caja 10 kg
40000374	Sweet Potatoes	Caja 10 kg

❄️ 🔥 8 min. 220°



PATATAS CRISS CROSS

Patatas cortadas en forma de rejilla.

Preparación

❄️ 🔥 8 min. 220°

Cod. 40000376

📏 55mm 📦 7 g Aprox.

TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA

Tortilla lista para calentar y servir.

Preparación

❄️ 🔥 8 min. 750 w 📏 25 min. 200°

Cod. 40000378

📏 25x25 cm 📦 800 g Aprox.



BURGERS





La hamburguesa es uno de los iconos de la cocina rápida, aquí ponemos a su disposición una amplia gama de carnes, desde las más clásicas carnes de ternera a las más succulentas con la carne de buey, ternera de Salamanca (morucha), ternera asturiana y como no, la que es, quizás, la más apreciada, la carne de Wagyu.

También nuestra gran variedad de panes le otorgará la opción de ser creativo a la hora de elaborar las más succulentas Burgers.

FAST FOOD // BURGERS

HAMB. MIXTAS "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000400	Hamburguesa mixta cocktail	20 g/ud.	5 cm.
40000402	Hamburguesa mixta baby	55 g/ud.	9 cm.



HAMB. TERNERA RANCH GOURMET "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000404	Hamburguesa ternera "Ranch gourmet"	90 g/ud.	11,5 cm.
40000406	Hamburguesa ternera "Ranch gourmet"	160 g/ud.	11.5 cm.
40000408	Hamburguesa ternera "Ranch gourmet"	200 g/ud.	13 cm.
40000410	Hamburguesa ternera "Ranch gourmet" XXL	220 g/ud.	16 cm.
40000412	Hamburguesa ternera "Ranch gourmet"	340 g/ud.	18 cm.
40000414	Hamburguesa ternera "Ranch XTREM"	950 g/ud.	28 cm.

Una de nuestras mejores hamburguesas, especiadas y con aromas.
"Excelentes"



RED HEREFORD "TERNERA ROJA"

Hamburguesa de carne de ternera roja irlandesa de la raza Red Hereford las cualidades de su carne son su ternura y su grasa infiltrada que le dan un sabor muy apreciado por los consumidores.

Preparación



Cod. 40000416

Ø 13 cm 200 g

HAMB. IBÉRICA/MORUCHA "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000418	Hamburguesa "Ibérica/Morucha"	160 g/ud.	11,5 cm.
40000420	Hamburguesa "Ibérica/Morucha"	200 g/ud.	13 cm.




 7 min. 200°



HAMB. VACUNO MADURADO "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000422	Mini hamburguesa Vacuno Madurado "Cocktail"	30 g/ud.	6 cm.
40000424	Hamburguesa Vacuno Madurado	110 g/ud.	11,5 cm.




 7 min. 200°



HAMB. VACUNO MAYOR "CHURRASCO"

Hamburguesa de carne de vacuno con más de 48 meses, más infiltración de grasa y por lo tanto resulta más jugosa.

Preparación




 7 min. 200°

Cod. 40000426

 11,5 cm
  160 g



HAMB. CORDERO CON QUINOA "KOOKING"

Hamburguesa de carne de cordero con semillas de quinoa, que le dan un toque muy especial.

Preparación




 7 min. 200°

Cod. 40000428

 11,5 cm
  160 g



HAMB. BUEY "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000430	Hamburguesa Buey	160 g/ud.	11,5 cm.
40000432	Hamburguesa Buey	200 g/ud.	13 cm.

Hamburguesa elaborada con carne de ternera de más de 24 meses, esto le aporta un gran sabor y una textura muy agradable.




 7 min. 200°

FAST FOOD // BURGERS

HAMB. NOVILLO IRLANDÉS "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000434	Hamburguesa "Novillo Irlandés"	160 g/und.	11,5 cm.
40000436	Hamburguesa "Novillo Irlandés"	200 g/und.	13 cm.



 7 min. 200°



HAMB. BLACK ANGUS "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000438	Mini Hamburguesa Black Angus	50 g/und.	7 cm.
40000440	Hamburguesa Black Angus	110 g/und.	11,5 cm.
40000442	Hamburguesa Black Angus	160 g/und.	11,5 cm.
40000444	Hamburguesa Black Angus	200 g/und.	13 cm.
40000446	Hamburguesa Black Angus XXL	340 g/und.	18 cm.



 7 min. 200°



HAMB. "GUINNESS PREMIUM"

Exquisita hamburguesa elaborada con la mejor y más sabrosa carne del lomo alto del buey Angus 100% irlandés, macerada en la original cerveza de malta GUINNESS®.

Preparación    7 min. 200°

Cod. 40000450

 11,5 cm
  150 g



HAMB. RUBIA GALLEGA "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000452	Hamburguesa "Rubia Gallega"	160 g/und.	11,5 cm.
40000454	Hamburguesa "Rubia Gallega"	200 g/und.	13 cm.

 7 min. 200°



HAMB. TERNERA ASTURIANA "KOOKING"

Hamburguesa elaborada con carne de ternera asturiana 100%.
Criadas en los valles y montañas asturianas.

Preparación

 7 min. 200°

Cod. 40000456

 12 cm  160 g



HAMB. TORO DE LA DEHESA "KOOKING"

Elaborada con carne toro alimentados en los pastos de la dehesa de Salamanca.

Preparación

 7 min. 200°

Cod. 40000458

 11,5 cm  160 g



HAMB. WAGYU/VACUNO MADURADO "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000460	Mini Hamb. "Wagyu/Vacuno Madurado"	50 g/und.	7 cm.
40000462	Hamb. "Wagyu/Vacuno Madurado"	160 g/und.	11,5 cm.

 7 min. 200°



HAMB. ANGUS BOLA "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO
40000464	Hamburguesa Angus "Bola"	200 g/und.
40000466	Hamburguesa Rubia Gallega "Bola"	200 g/und.
40000468	Hamburguesa ternera Ranch Gourmet "Bola"	200 g/und.

HAMB. VACUNO MADURADO BOLA "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO
40000470	Hamburguesa Vacuno madurado "Bola"	120 g/und.
40000472	Hamburguesa Vacuno Madurado "Bola"	240 g/und.



La forma más artesana para hacer una hamburguesa a tu gusto.



HAMB. TERNERA PRECOCINADA "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000474	Hamburguesa Ternera "Precocinada"	100 gr/ud.	11,5 cm.

Hamburguesas cocinadas y deliciosamente condimentadas, listas para calentar y servir.



8 min. 180° 1,5 min. 750 w



RIBS BURGER

Hamburguesa de carne de cerdo especiada, con aspecto de costillar, precocinada y lista para calentar en horno, sartén, plancha y microondas. Es todo un espectáculo de sabor.

Preparación



Cod. 40000476

14x8 cm 115 g



HAMB. "CRISPY CHICKEN"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000478	Hamburguesa "Crispy Chicken"	90 g/ud.	10,5 cm.
40000480	Hamburguesa de pollo "Corn Flake"	100 g/ud.	10,5 cm.
40000482	Hamburguesa "Crispy Chicken"	140 g/ud.	12,5 cm.
40000484	Hamburguesa "Crispy Chicken XXL"	200 g/ud.	16 cm.

Hamburguesas de alta calidad elaboradas con pechuga de pollo y con un empanado crujiente de copos de maíz y avena.



8 min. 220° 5 min. 180°



HAMB. DE POLLO EMPANADO

Hamburguesa elaborada con carne de pollo y con un empanado tradicional.

Preparación

3 min. 180° 18 min. 220°

Cod. 40000486

Ø 11 cm 100 g



HAMB. DE POLLO "PARRILLA"

Hamburguesa elaborada con carne de pollo picada, especiada y marcada a la parrilla.

Preparación

3 min. 180° 18 min. 220°

Cod. 40000488

Ø 11 cm 100 g

HAMB. "PHANTOM MEAT"

Hamburguesas elaboradas con proteína vegetal 100% con apariencia de carne, muy apreciada entre los que siguen una dieta Vegana.

Preparación

3 min. 180° 18 min. 220°

Cod. 40000492

Ø 11,5 cm 160 g







HAMB. VEGETAL

Hamburguesa vegetariana con verduras y cereales, ya asada y prefrita.

Preparación

3 min. 180° 18 min. 220°

Cod. 40000494

Ø 12 cm 120 g



MINI FALAFEL PREFRITO "VEGANO PREMIUM"

Elaboradas con garbanzos cocidos y especias orientales. Apto para una dieta Vegana

Preparación

12 min. 220° 5 min. 180°

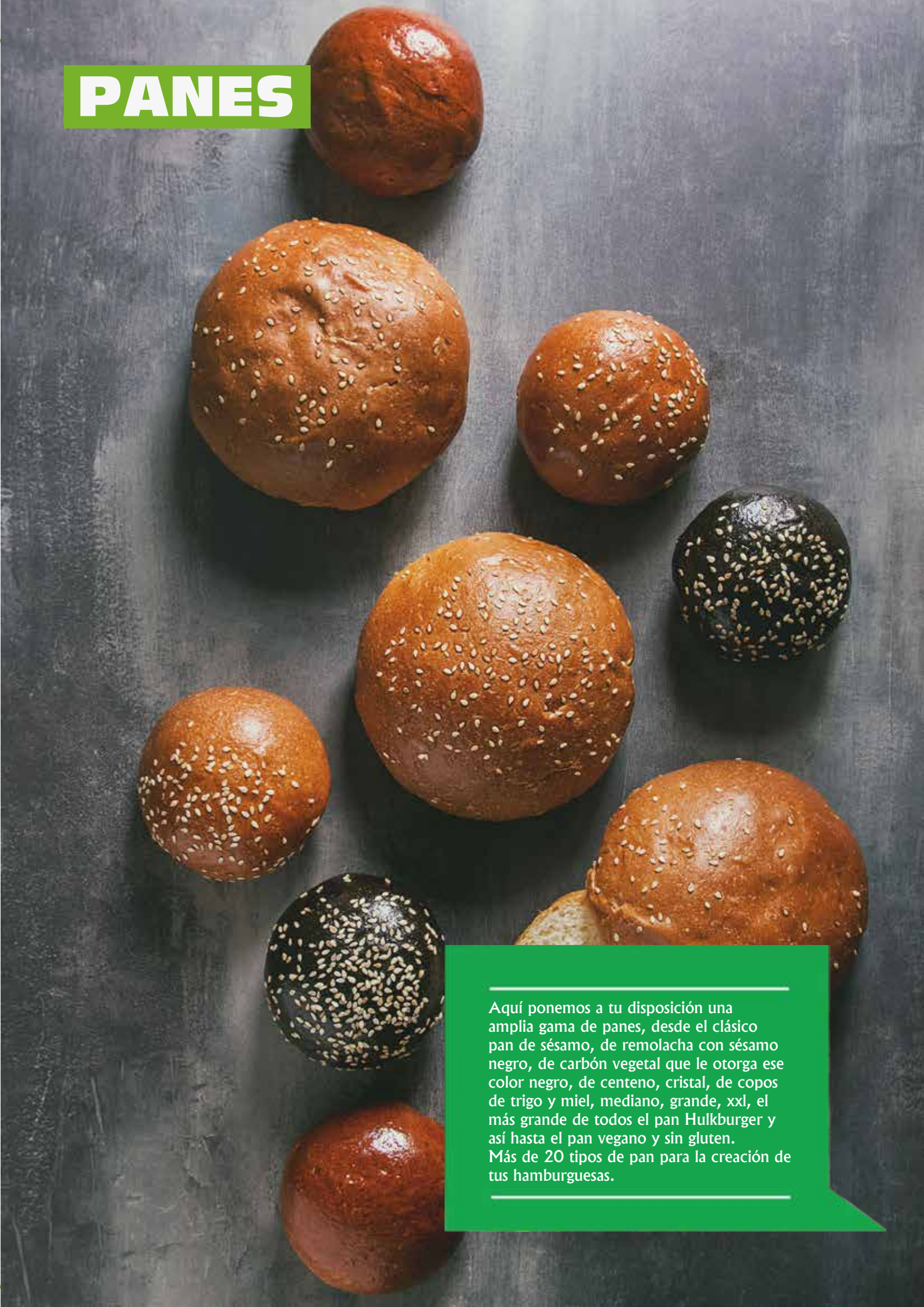
Cod. 40000496

Ø 4 cm 30 g



Original bocadillo vegetal elaborado con pan sub pita y relleno con mini falafel premium.
Algo novedoso para tu establecimiento.

PANES

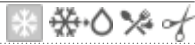


Aquí ponemos a tu disposición una amplia gama de panes, desde el clásico pan de sésamo, de remolacha con sésamo negro, de carbón vegetal que le otorga ese color negro, de centeno, cristal, de copos de trigo y miel, mediano, grande, xxl, el más grande de todos el pan Hulkburger y así hasta el pan vegano y sin gluten. Más de 20 tipos de pan para la creación de tus hamburguesas.

PAN HAMBURGUESA CON SÉSAMO “XXL”

Pan de hamburguesa con aspecto artesanal para la elaboración de tu “MegaBurger XXL”.

Preparación



Cod. 40000500

Ø 14,5 cm 130 g



PAN HAMBURGUESA “MEGABUN XXL”

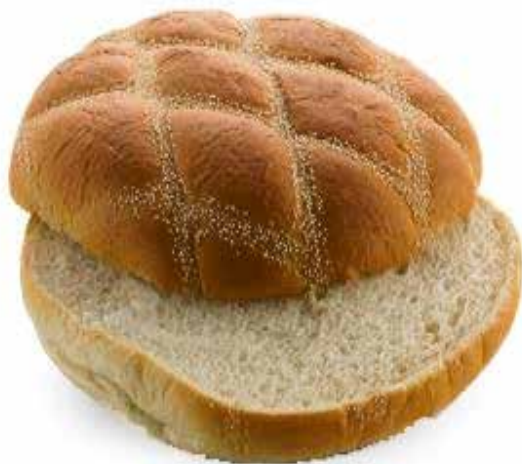
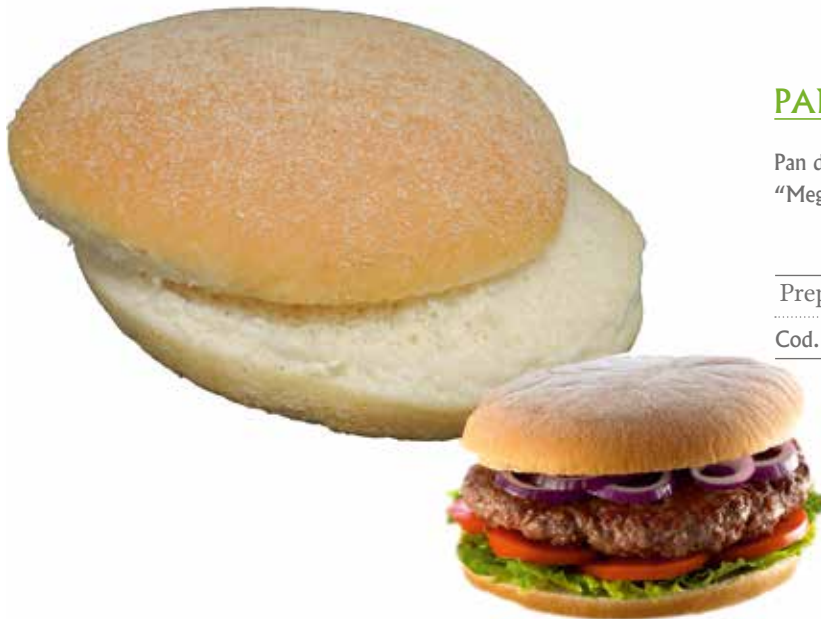
Pan de hamburguesa con aspecto artesanal para la elaboración de tu “MegaBurger XXL”.

Preparación



Cod. 40000502

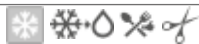
Ø 16 cm 130 g



PAN HAMBURGUESA “BUFFALO PARRILLA”

Pan con forma de parrilla, ideal para elaborar tus hamburguesas más originales, con una textura más compacta que el pan tradicional.

Preparación



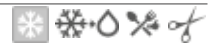
Cod. 40000504

Ø 12 cm 90 g

PAN HAMBURGUESA “CHIPOTLE & ONION”

Original pan de hamburguesa con chipotle, cebolla y semilla de sésamo negro.

Preparación



Cod. 40000506

Ø 12,5 cm 105 g

PAN HAMBURGUESA "TRIGO Y MIEL"

Original pan de hamburguesa con miel y copos de trigo.

Preparación

Cod. 40000508



Ø 12,5 cm 85 g

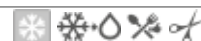


PAN HAMBURGUESA "BROOKLYN"

Original pan de hamburguesa con semilla de amapola negra.

Preparación

Cod. 40000510



Ø 12,5 cm 85 g

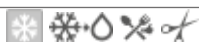


PAN HAMBURGUESA "HEALTHY VEGAN"

Pan de hamburguesa vegano con sésamo blanco y negro.

Preparación

Cod. 40000511



Ø 12,5 cm 85 g

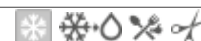


PAN HAMBURGUESA "CENTENO BLANCO"

Original pan de hamburguesa elaborado.

Preparación

Cod. 40000512



Ø 12,5 cm 85 g

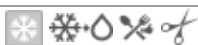


PAN HAMBURGUESA "BABY"

Pan de hamburguesa sin semillas. Acompáñalo con la carne de hamburguesa baby de 55gr.

Preparación

Cod. 40000514

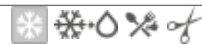


Ø 9 cm  45 g



PAN HAMBUERGUESA "BAP"

Pan de trigo blanco en forma rústica, para la preparación de tus hamburguesas y sandwichs más originales.



Cod. 40000516

Ø 12 cm  90 g

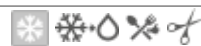


PAN HAMBURGUESA "ONION GRILL"

Pan de hamburguesa tipo brioche con cebolla

Preparación

Cod. 40000518



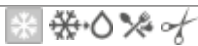
Ø 12 cm  85 g

PAN HAMBURGUESA "DOBLE CORTE"

Pan de hamburguesa con sésamo con doble corte, para la elaboración de hamburguesas de dos pisos.

Preparación

Cod. 40000520



Ø 10 cm  77 g

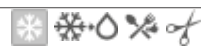


PAN HAMBURGUESA "DOBLE CORTE XXL"

Pan de hamburguesa extra grande, con sésamo, doble corte y tamaño XXL, para la elaboración de hamburguesas de dos pisos.

Preparación

Cod. 40000522



Ø 18 cm  180 g





PAN HAMBURGUESA BRIOCHE "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO
40000524	Pan Hamburguesa Brioche	85 g/und.
40000525	Pan Hamburguesa Brioche "Premiun"	85 g/und.

Panes brioches estilo slider precortado, elaborado con mantequilla y huevo para un sabor superior. Nuestro pan Brioche "Premiun" envasado en 2 und.



PAN HAMBURGUESA "A LA PIEDRA"

Pan elaborado con multicereales para tus hamburguesas más rústicas. (Horneado a la piedra).



Preparación	
Cod. 40000526	Ø 12 cm 100 g



PAN MOLLETE BURGER

Clásico mollete en su formato redondo, ideal para hamburguesas.

Preparación	
Cod. 40000528	Ø 12 cm 90 g



FOCACCIA BURGER POMODORINI

Focaccia genovesa, cubierta con rodajas de tomates cherry "semi-secos" y orégano.

Preparación	
Cod. 40000530	Ø 12 cm 100 g





PAN HAMBURGUESA "CRISTAL CROCAN"

Pan extra crujiente de doble fermentación con una miga ligera y muy aireada.

Preparación

Cod. 40000532



Ø 12 cm 100 g

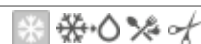


PAN HAMBURGUESA "CRISTAL PRECORTADO"

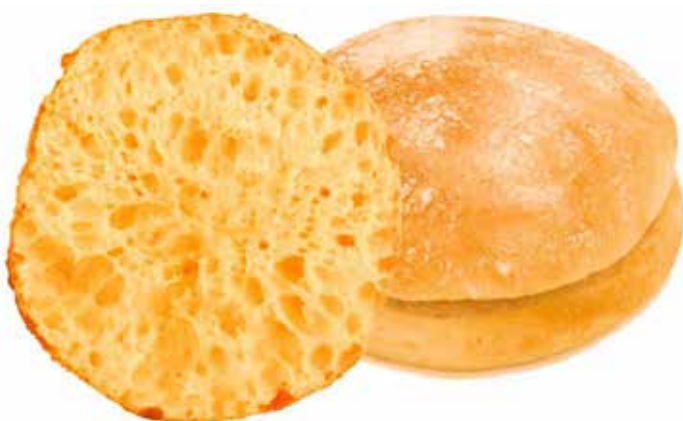
Pan precortado con una corteza fina y crujiente y con una miga ligera y aireada.

Preparación

Cod. 40000534



Ø 12 cm 75 g



PAN HAMBURGUESA "CRISTAL MAÍZ"

Pan elaborado con harina de maíz, con una corteza fina y crujiente y con una miga ligera y muy aireada.

Preparación

Cod. 40000536



Ø 12 cm 90 g

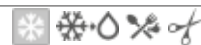


PAN HAMBURGUESA "MARCADO GRILL"

Hamburguesa con glaseado de primera calidad y marcas de parrillas en la parte superior para dar un aspecto auténtico a la parrilla.

Preparación

Cod. 40000538



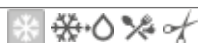
Ø 12 cm

PAN HAMBURGUESA "CHILI BURGER"

Pan elaborado con harina de trigo, harina de maíz, granulado de pimentón, guindilla y albahaca. Para realizar su hamburguesa "Route 66".

Preparación

Cod. 40000540



Ø 12 cm 90 g



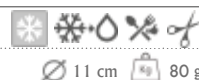


PAN HAMBURGUESA "BRETZEL BURGER"

Elegante alternativa para elaborar tus hamburguesas, con una textura suave. Típicas alemanas

Preparación

Cod. 40000542

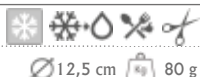


PAN HAMBURGUESA "ORIGINAL RED"

Pan elaborado con harina de remolacha, que le otorga un color rojo y un sabor muy especial.

Preparación

Cod. 40000544

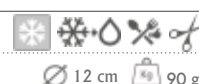


PAN HAMBURGUESA "BLACK JACK"

Original alternativa al clásico pan de hamburguesa, negro, con sésamo y elaborado con carbón vegetal alimentario. Totalmente cocido y listo para descongelar y servir.

Preparación

Cod. 40000546

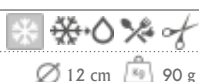


PAN HAMBURGUESA "BBQ BOURBON"

Original pan de hamburguesa, con sabor a barbacoa, aderezada con esencias de Bourbon y semillas de sésamo negras.

Preparación

Cod. 40000548





www.foodartfood.com



THE KOOKING KIT'S



The Kooking Kit's, nace de la necesidad de nuestros clientes en optimizar los espacios en sus congeladores y así les brindamos la oportunidad de disponer de una amplia gama de hamburguesas, hot dogs, etc, en un mínimo espacio.

Cada Kit tiene su pan de diferente color y sabor, carnes seleccionadas entre las mejores del mundo, salsas que se acoplan a la perfección con las carnes elegidas, y para coronar nuestras hamburguesas, cada kit tiene sus banderitas personalizadas.

★★★★★★★★★★ **AMERICAN STYLE** ★★★★★★★★★★



Cód.40000600
KIT THE BUFFALO

Contenido kit:

- 6 carnes de ternera especiada Ranch Gourmet de 160 g
- 6 panes de hamburguesas "BROOKLYN"
- 6 sobres de salsa Tejana
- 6 banderitas The Buffalo



Cód. 40000602
KIT THE 7 PENIQUES
Contenido kit:

- 6 carnes de ternera especiada Ranch Gourmet de 160 g
- 6 panes de hamburguesas "BRIOCHE"
- 6 sobres de salsa BBQ Chipotle
- 6 banderitas The 7 Peniques



Cód. 40000604
KIT THE BLACKJACK

Contenido kit:

- 6 carnes de ternera especiada Ranch Gourmet de 160 g
- 6 panes de hamburguesas "CHIPOTLE"
- 6 sobres de salsa Bourbon
- 6 banderitas The BlackJack





Cód. 40000606

KIT THE TORO LOCO

Contenido kit:

6 carnes de ternera especiada Ranch Gourmet de 160 g

6 panes de hamburguesas "ONION GRILL"

6 sobres de salsa Cajun

6 banderitas The Toro Loco



Cód. 40000608

KIT CORDERO CON QUINOA

Contenido kit:

6 carnes de cordero con quinoa de 160 g

6 panes de hamburguesas "MARCADO GRILL"

6 sobres de salsa Mediterránea

6 banderitas Cordero con Quinoa



BOUTIQUE
Gourmet

BLACK
ANGUS 

Cód. 40000610

KIT BLACK ANGUS

Contenido kit:

6 carnes de black angus de 160 g

6 panes de hamburguesas "BBQ BOURBON"

6 sobres de salsa Tejana

6 banderitas Black Angus



Rubia
Gallega
PARRILLA 

Cód. 40000612

KIT RUBIA GALLEGA "PARRILLA"

Contenido kit:

6 carnes de res rubia Gallega de 160 g

6 panes de hamburguesas "CRISTAL CROCAN"

6 sobres de salsa 4 quesos

6 banderitas Rubia Gallega

TORO
De la Dehesa 

Cód. 40000614

KIT TORO DE LA DEHESA

Contenido kit:

6 carnes de torro de la dehesa de 160 g

6 panes de hamburguesas "BLACK JACK"

6 sobres de salsa Mediterránea

6 banderitas Toro de la Dehesa





Cód. 40000616
KIT GUINNESS BURGER

Contenido kit:

- 6 carnes de black Angus macerada en cerveza guinness de 160 g
- 6 panes de hamburguesas "CENTENO BLANCO"
- 6 sobres de salsa Bourbon
- 6 banderitas Guinness Burger



Cód. 40000618
KIT VACUNO MAYOR "CHURRASCO"

Contenido kit:

- 6 carnes de vacuno mayor de 160 g
- 6 panes de hamburguesas "CRISTAL MAÍZ"
- 6 sobres de salsa Gorgonzola
- 6 banderitas Vacuno Mayor



Cód. 40000620
KIT RES ROJA "CHARRA"

Contenido kit:

- 6 carnes de res roja charra de 160 g
- 6 panes de hamburguesas "TRIGO Y MIEL"
- 6 sobres de salsa Buffalo
- 6 banderitas Res Roja "Charra"



BOUTIQUE Gourmet

RES NEGRA AVILEÑA

Cód. 40000622

KIT RES NEGRA "AVILEÑA"

Contenido kit:

- 6 carnes de res negra avileña de 160 g
- 6 panes de hamburguesas "HEALTHY"
- 6 sobres de salsa Louisiana
- 6 banderitas Res Negra "Avileña"



NOVILLO ARGENTINO

Cód. 40000624

KIT NOVILLO IRLANDÉS

Contenido kit:

- 6 carnes de novillo Irlandés de 160 g
- 6 panes de hamburguesas BEETROOT "REMOLACHA",
- 6 sobres de salsa Bbq Chipotle
- 6 banderitas Novillo Irlandés

ASTURIANA De los Valles

Cód. 40000626

KIT ASTURIANA DE LOS VALLES

Contenido kit:

- 6 carnes de res asturiana de los valles de 160 g
- 6 panes de hamburguesas "ONION GRILL,"
- 6 sobres de salsa roquefort
- 6 banderitas Asturiana de los Valles





Cód. 40000628

KIT IBÉRICA MORUCHA

Contenido kit:

6 carnes de res morucha y cerdo ibérico de 160 g

6 panes de hamburguesas "BROOKLIN"

6 sobres de salsa Mojo Picón Rojo

6 banderitas Ibérica Morucha



Cód. 40000630

KIT BUEY CEBÓN

Contenido kit:

6 carnes de buey cebón de 160 g

6 panes de hamburguesas "CHIPOTLE"

6 sobres de salsa Cajun

6 banderitas Buey Cebón



The KooKing Kit's



Cód. 40000632

KIT WAGYU/VACUNO ORIGINAL

Contenido kit:

6 carnes de wagyu/vacuno mayor de 160 g

6 panes de hamburguesas "TRIGO DE MIEL"

6 sobres de salsa aliño vegetal

6 banderitas Wagyu Original





Cód. 40000636

KIT PULLED PORK "REY"

Contenido kit:

6 tarrinas de carne de cerdo a la Bbq deshebrada de 150 g

6 panes de hamburguesas "BLACK JACK"

6 banderitas Pulled Pork "Rey"



COCHINITA PIBIL

Cód. 40000638

KIT COCHINITA PIBIL

Contenido kit:

6 tarrinas de carne de cerdo con achiote deshebrada de 150 g

6 panes de hamburguesas BEETROOT "REMOLACHA"

6 banderitas Cochinita Pibil





Cód. 40000640

KIT CRISPY CHICKEN

Contenido kit:

6 hamburguesas Crispy Chicken de 140 g

6 panes de hamburguesas "BRIOCHE"

6 sobres de salsa Queso Nachos

6 banderitas Crispy Chicken



The KooKing Kit's



Cód. 40000642

KIT BURGER "OKTOBERFEST"

Contenido kit:

6 hamburguesas de salchicha alemana WURST de 150 g

6 panes de hamburguesas "BRETZEL"

6 sobres de salsa Roquefort

6 banderitas Oktoberfest Burger

★ HULKburger ★



Cód. 40000644

KIT HULKburger

Contenido kit:

3 carnes de ternera especiada Ranch Gourmet de 950 g

3 panes de hamburguesas "HULKburger Bun"

12 baberos HULKburger



SI TUS CLIENTES ACEPTAN
EL RETO HUKLburger
LES REGALAMOS
UNA EXCLUSIVA CAMISETA



Con el Primer pedido te regalamos
una campana
"Inicio de reto"

CONTENIDO
KIT HULKburger





Cód. 40000646

KIT GIANT BURGER “XXL”

Contenido kit:

16 carnes de ternera especiada Ranch Gourmet de 220 g

16 panes de hamburguesas “XXL CON SÉSAMO”

16 banderitas Giant Burger XXL





Cód. 40000648
KIT MEGA BURGER

Contenido kit:

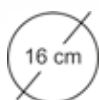
- 4 carnes de ternera especiada Ranch Gourmet de 220 g
- 4 panes de hamburguesas "MEGA BUN"
- 8 sobres de salsa Cajun
- 4 banderitas The Mega Burger



Cód. 40000650
KIT MEGA ANGUS

Contenido kit:

- 4 carnes de Black Angus de 340 g
- 4 panes de hamburguesas "MEGA BUN"
- 8 sobres de salsa Tejana
- 4 banderitas The Mega Angus



Cód. 40000652
KIT MEGA CRISPY CHICKEN

Contenido kit:

- 4 hamburguesas Mega Crispy Chicken de 200 g
- 4 panes de hamburguesas "MEGA BUN"
- 8 sobres de salsa Queso Nachos
- 4 banderitas Mega Crispy Chiken





**Vegetal
BURGER**

Cód. 40000654

KIT VEGETAL BURGER

Contenido kit:

6 hamburguesas vegetales de 120 g

6 panes de hamburguesas "HEALTHY"

6 sobres de salsa Aliño Vegetal

6 banderitas Vegetal Burger

**Gluten
Free
BURGER**

Cód. 40000656

KIT GLUTEN FREE BURGER

Contenido kit:

6 carnes de ternera especiada Ranch Gourmet de 160 g

6 panes de hamburguesas "GLUTEN FREE"

6 sobres de salsa American Honey

6 banderitas Gluten Free Burger



**PHANTOM
MEAT**
VEGAN FOOD

Cód. 40000658

KIT PHANTOM MEAT

Contenido kit:

6 carnes Phantom Meat de 160 g

6 panes de hamburguesas "HEALTHY BURGER"

6 sobres de salsa Aliño vegetal

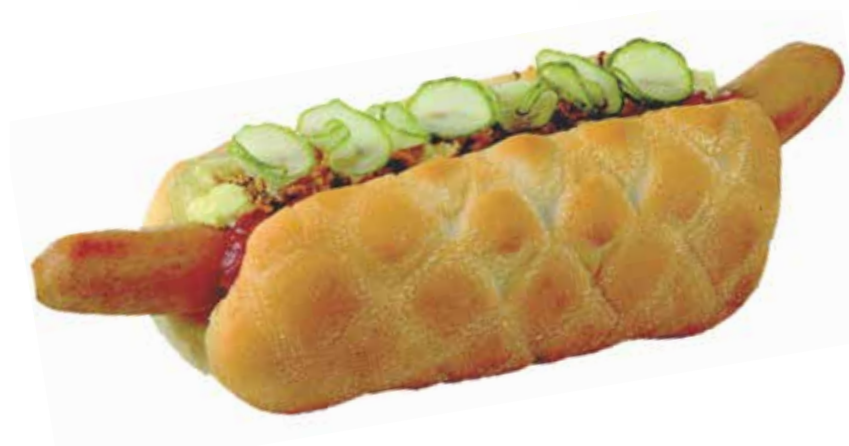
6 banderitas Phantom Meat

**Vegan
friendly**





Cód. 40000660
KIT HOT DOG BUFFALO
Contenido kit:
8 salchichas Buffalo de 75 g
8 panes "HOT DOG BUFFALO"
8 sobres de salsa Buffalo



Cód. 40000662
KIT HOT DOG XXL
Contenido kit:
7 Salchichas Weiner de 185 g y 29 cm
7 panes "HOT DOG XXL" DE 26 cm
14 sobres de salsa American Honey



HOT DOGS



Salchicha a base de carne picada de cerdo, ternera, pavo, pollo o mixta. Nuestra amplia gama de salchichas con un gran abanico de posibilidades de sabor, aroma y texturas, todas ellas elaboradas con las mejores materias primas y cumpliendo con los exhaustivos controles de calidad.



SALCHICHAS BOCKWURST 90 g

Auténticas salchichas alemanas tipo Bockwurst, en tripa natural, elaboradas con ternera y cerdo y con un ligero toque ahumado. Receta tradicional.

Preparación



Cod. 40000700

16 cm 90 g

SALCHICHAS BOCKWURST 100 g

Preparación



Cod. 40000702

18 cm 100 g

Auténticas salchichas alemanas tipo Bockwurst, en tripa natural, elaboradas con ternera y cerdo y con un ligero toque ahumado. Receta tradicional.



SALCHICHAS BOCKWURST XL 125 g

Auténticas salchichas alemanas tipo Bockwurst, en tripa natural, elaboradas con ternera y cerdo y con un ligero toque ahumado. Receta tradicional.

Preparación



Cod. 40000704

20 cm 125 g

SALCHICHAS BOCKWURST XXL 180 g

Auténticas salchichas alemanas tipo Bockwurst, en tripa natural, elaboradas con ternera y cerdo y con un ligero toque ahumado. Receta tradicional.

Preparación



Cod. 40000705

20 cm 180 g

Cómodo y práctico envase con tapa para mayor comodidad y conservación del producto. Gracias a esta novedosa fórmula, las salchichas permanecen frescas más tiempo.





SALCHICHA NUREMBERG

Salchicha elaborada con receta tradicional alemana sin piel, se caracteriza por su picado fino.

Preparación 3 min 180° 7 min 180°
Cod. 40000706 17 cm 100 g



SALCHICHA BREMEN

Salchicha blanca sin piel, elaborada con magro de cerdo y diversas especias. Originaria de la ciudad de Bremen.

Preparación 3 min 180° 7 min 180°
Cod. 40000708 17 cm 100 g



SALCHICHA WIENER "XXL"

Salchicha de 30cm cocida tipo Vienna, elaborada con carne de cerdo y diversas especias. Ideal para hacer tus hot dogs XXL.

Preparación 3 min 180° 7 min 180°
Cod. 40000710 28 cm 133 g



SALCHICHA MEDISTER "ULLOF"

Salchicha elaborada con carne de cerdo de picado fino, sazonada con especias, cebolla deshidratada y ligeramente ahumada en tripa natural. Muy conocida en los países nórdicos.

Preparación 3 min 180° 7 min 180°
Cod. 40000712 18 cm 125 g

SALCHICHA ROJA "GRAN DANESA"

Receta danesa inspirada en la salchicha tipo Frankfurt de color rojo y elaborada con carne de cerdo.

Preparación 3 min 180° 7 min 180°
Cod. 40000714 22 cm 125 g



SALCHICA ROJA "ERIK"

La salchicha más clásica. Elaborada con carne de cerdo de picado fino de 22cm de tamaño, especial para elaborar el auténtico hot dog.

Preparación     3 min 180°  7 min 180°

Cod. 40000716  22 cm  100 g



SALCHICHAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIAMETRO
40000718	Salchicha Frankfurt “Selecto Ave”	50 g	15 cm
40000720	Salchicha Frankfurt “Selecto Ave”	100 g	18 cm
40000722	Salchicha “Buffalo”	90 g	21 cm
40000723	Salchicha Frankfurt “Cocktail”	10 g	4 cm



SALCHICHA BABY "STRASBOURG"

Típica salchicha francesa, elaborada con carne de cerdo, pollo y vacuno, especiada y sin piel. Ideal para elaborar tus hot dogs “baby” con nuestro pan de hot dog Baby.

Preparación    3 min 180°  7 min 180°
Cod. 40000724  9 cm  35 g



CHUCRUT AL VINO BLANCO

Preparación   5 min 750 w
Cod. 40000726  10 Kg

Preparación  5 min 750 w
Cod. 40000728  850 g

PAN HOT DOG "BUFFALO PARRILLA"

Pan de hot dog marcado con forma de parrilla y decorado con trigo granulado. De corteza crujiente y textura más compacta que el pan tradicional.

Preparación

Cod. 40000730

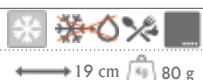


PAN "BRETZEL HOT DOG"

Auténtico pan alemán de masa cocida tipo bretzel, ahora en formato hot dog.

Preparación

Cod. 40000734

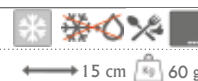


PAN BARRITA "BRETZEL"

Auténtico pan alemán de masa cocida tipo bretzel

Preparación

Cod. 40000732

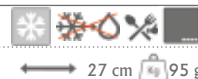


PAN "HOT DOG XXL"

Para tus hot dogs XXL. Acompáñalo con nuestra salchicha Wiener de 27 cm. Pan precortado por su parte superior.

Preparación

Cod. 40000736

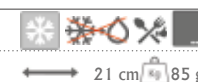


PAN "HOT DOG XL"

Para tus hot dogs XL. Acompáñalo con nuestra salchicha Wiener de 21 cm. Pan precortado por su parte superior.

Preparación

Cod. 40000738



SANDWICHES



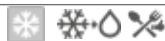
La solución de comida perfecta para un estilo de vida moderno, ya sea que esté en movimiento, quiera degustarlo en el local o en tu casa, y en cualquier momento del día. En nuestro surtido de panes encontrará una amplia variedad de sabores, formas y texturas. Así como también disponemos de una gama de rellenos para crear los más atrevidos sandwiches.



POLLO ASADO EN TIRAS

Pechuga de pollo asada y cortada en tiras. Ideal para bocadillos.

Preparación



Cod. 40000800

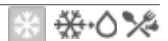
kg 4 g



POLLO ASADO LAMINADO

Pechuga de pollo asada y cortada en láminas. Ideal para bocadillos, sandwichs, etc...

Preparación



Cod. 40000802

kg 10 g



POLLO ASADO LAMINADO TEX MEX

Pechuga de pollo asada y cortada en láminas y condimentado al estilo Tex Mex. Ideal para bocadillos, sandwichs, etc...

Preparación



Cod. 40000804

kg 10 g



POLLO ASADO EN DADOS

Pechuga de pollo asada y cortada en dados. Ideal para ensaladas y rellenos.

Preparación



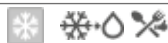
Cod. 40000806

kg 2 g

MIGAS DE POLLO ASADO

Migas de pechuga de pollo asadas. Ideal para rellenos y topping.

Preparación



Cod. 40000808

kg 2 g





SELLOS DE JAMÓN YORK "PIZZAS"

Jamón york cortado en sellos de 2,5 cm, especial para pizzas.

Preparación

Cod. 40000810

2,5x2,5 cm 1g



SELLOS DE BACON AHUMADO "PIZZAS"

Bacon ahumado cortado en cuadraditos de 2,5 cm, especial para pizzas.

Preparación

Cod. 40000812

2,5x2,5 cm 1g

TOPPING BACON "CRISPY"

Bacon ahumado sin corteza, cocinado en horno al 80% y cortado en tiras. Extra crujiente para usarlo como topping en ensaladas, patatas bacon & cheese, hot dogs, pizzas...

Preparación

Cod. 40000814



BACON AHUMADO LONCHEADO "SIN CORTEZA"

Bacon ahumado sin corteza, cocido y loncheado.



Preparación

Cod. 40000816

16X7 cm 20g

MIX CARNE KEBAB "ESPECIADA"

Carne asada, loncheada y condimentada al estilo oriental.

Preparación

Cod. 40000818

5 min 200° 4 min 180°
3x2 cm 3g





PASTRAMI LONCHEADO

Jugosa carne de contra ternera especiada con ajo, pimienta negra, mejorana y albahaca. Asada y loncheada.

Preparación

Cod. 40000820



20x9 cm 25 g



ROAST BEEF LONCHEADO

Lonchas de lomo de ternera, asada y especiada con mostaza, sal, salsa inglesa, aceite, pimienta, romero, paprika, nuez moscada y ajo picado.

Preparación

Cod. 40000822



20x9 cm 25 g



BEEF TOPPING "LEMON CHILLI"

Carne especiada al estilo mexicano, con un toque picante. Ideal para pizzas, hot dog, bocadillos, nachos, etc...

Preparación

Cod. 40000824



TOPPING VACUNO COCINADO "NEUTRO"

Carne de vacuno picada y cocinada sin aditivos.

Preparación

Cod. 40000826



CARNE DE VACUNO COCINADA "BARRA"

Carne de vacuno picada y cocinada al natural

Preparación

Cod. 40000828



2 g



CHILI CON CARNE "ORIGINAL"

Receta típica de la gastronomía Mexicana, elaborada con carne picada, achiote, maíz, frijoles y chile.

Preparación

Cod. 40000830





COCHINITA PIBIL "ORIGINAL STYLE"

Guiso de la gastronomía de Yucatán, basado en carne de cerdo adobada en achiote y zumo de limón.

Preparación



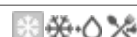
Cod. 40000831



PULLED PORK "ORIGINAL STYLE"

Jugosa carne de cerdo deshilachada, con nuestra exquisita salsa Bbq "Relish Country"

Preparación



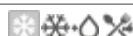
Cod. 40000832



CARNE TACO AL PASTOR "ORIGINAL"

Receta típica de la gastronomía yucateca (México), elaborada con carne de cerdo, achiote, naranja agria, hojas de plátano y cebolla roja.

Preparación



Cod. 40000834



RABO DE TORO "DESMIGADO"

Carne de rabo de toro desmigada, cocinada con receta tradicional.

Preparación



Cod. 40000836

TINGA DE POLLO "ORIGINAL"

Plato típico mexicano, elaborado con carne deshebrada de pollo en una salsa a base de jitomate, cebolla, ajo y chile chipotle

Preparación



Cod. 40000837



REINA PEPIADA

Trozos de pollo asado mezclados con aguacate y mahonesa, muy utilizado para rellenar Arepas. Receta original Venezolana

Preparación



Cod. 40000838



CREMA QUESO AZUL

Ideal para canapes, bocadillos, sandwiches

Preparación

Cod. 40000840



1000 g



CREMA QUESO DE CABRA

Ideal para canapes, bocadillos, sandwiches

Preparación

Cod. 40000842



1000 g



CREMA QUESO PARMESANO

Ideal para canapes, bocadillos, sandwiches ...

Preparación

Cod. 40000846



1000 g



QUESO CREMA "PARA UNTAR"

Crema elaborada con queso fresco y nata, muy utilizada para sandwiches canapés y postres.

Preparación

Cod. 40000850



3000 g



MIXTURA DE 3 QUESOS RALLADOS

Mezcla de 3 quesos especial para la elaboración de fundidos como nachos al horno, bacon & cheese, burritos...

Preparación

Cod. 40000852



1000 g



QUESO CHEDDAR RALLADO

Queso inglés, rallado, especial para pastas, pizzas, ensaladas...

Preparación

Cod. 40000854



1000 g



QUESO RALLADO GOUDA

Típico queso holandés, rallado, especial para pastas, pizzas, ensaladas ...

Preparación

Cod. 40000856



1000 g



QUESO EDAM LONCHEADO

Apreciado queso holandés loncheado ideal para sándwiches.

Preparación

Cod. 40000858



11X11 cm 20 g



QUESO CHEDDAR LONCHEADO

Clásico queso Cheddar loncheado.

Preparación

Cod. 40000860



11X11 cm 20 g



QUESO RACLETTE LONCHEADO

Lonchas de queso Suizo Raclette

Preparación

Cod. 40000862



11X11 cm 30 g



QUESO BRIE LONCHEADO

Queso Brie cortado en finas lonchas, ideal para sandwich, tapas, etc...

Preparación

Cod. 40000864



10X3 cm 25 g

QUESO CAMEMBERT LONCHEADO

Queso Camembert cortado en finas lonchas, ideal para sandwich, tapas, etc...

Preparación

Cod. 40000866



10x2 cm 25 g



QUESO AZUL LONCHEADO

Queso azul cortado en lonchas especial para hamburguesas y sandwichs.

Cod. 40000868



9X4,5 cm 22 g

QUESO RULO DE CABRA

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIAMETRO
40000870	Mini rulo de cabra loncheado (7 gr)	500 g	5 cm
40000872	Rulo de cabra loncheado (20 gr)	500 g	7,5 cm
40000874	Rulo de cabra loncheado "Especial burgers" (62) gr	500 g	8 cm
40000876	Migas de queso de cabra	5 kg	----



DADOS DE AGUACATE

Aguacate cortado en dados y ultracongelados. Ideal para ensaladas, elaborar la salsa guacamole, etc...

Preparación



Cod. 40000878

1000 g



DADOS DE MANGO

Dados de mango ultracongelados. Ideales para ensaladas y decoración de platos.

Preparación



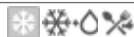
Cod. 40000880

1000 g

WAKAME

Wakame, es un alga comestible. Originaria de Japón que se utiliza en la elaboración de la sopa de miso y en ensaladas de algas.

Preparación



Cod. 40000882

1000 g



EDAMAME SIN VAINA

Semillas de vainas de soja verde

Preparación



Cod. 40000883

1000 g

PEPINILLO LONCHEADO AGRIDULCE

Pepinillo agri dulce, la decoración y el sabor perfecto para hacer más auténticos tus hot-dogs y hamburguesas.

Preparación

Cod. 40000884



Ø 3,5 cm 2 g

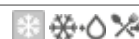


PLANCHA SALMÓN AHUMADO LONCHEADO

Salmón noruego en plancha, precortado.

Preparación

Cod. 40000886

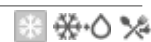


HUEVO EN BARRA LONCHEADO

Huevo cocido y loncheado envasado en barra para su mayor comodidad Sin merma.

Preparación

Cod. 40000888



Ø 3 cm 8 g





CÓDIGO	PRODUCTO	PESO
40000890	Picatoste "Gourmet"	400 g
40000892	Mini picos "Cocktail" (100 bolsas)	25 g
40000894	Palipapas	500 g



TOPPING CUCUMBER WITH ONION

Elaborado con pepinillo dulce y cebolla caramelizada. Especial para hot-dogs, hamburguesas, carnes, ensaladas. Ideal como condimento para tus platos.

Preparación



Cod. 40000895

900 g



CEBOLLA FRITA CRUJIENTE

Especial para hot-dogs, hamburguesas, carnes, ensaladas. Ideal como condimento para tus platos.

Preparación



Cod. 40000896

1000 g



CEBOLLA CARMELIZADA

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40000897	Cebolla caramelizada	3000 g
40000898	Cebolla caramelizada "D'luxé"	1.135 g
40000900	Cebolla caramelizada "Azúcar moreno"	500 g





PARRILLADA DE VERDURAS "MIXTAS"

Mezcla mediterránea de verduras asadas que contiene pimiento rojo, pimiento amarillo, calabacín, berenjena, tomate y cebolla.

Preparación

8 min. 180°

Cod. 40000902

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40000904	Quinoa blanca	500 g
40000905	Quinoa roja	500 g
40000906	Quinoa negra	500 g
40000908	Arroz Basmati	1000 g
40000909	Arroz para Sushi	5000 g
40000910	Sésamo blanco	400 g



TOPPINGS VEGETALES

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40000911	Remolacha rallada	3000 g
40000914	Zanahoria rallada	3000 g
40000916	Maíz dulce grano	3000 g
40000918	Maíz dulce grano	300 g
40000919	Pimientos italianos fritos	2000 g
40000920	Pimiento del piquillo	3000 g
40000922	Pimiento del piquillo 18-22	390 g
40000924	Pimiento morrón en tiras	3000 g
40000926	Ensalada de pimientos asados	2000 g
40000928	Espárrago 13-16	1000 g



CONSERVAS DE PESCADO

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40000930	Atún claro trozos en aceite	1000 g
40000932	Ventresca de atún	1000 g
40000934	Filete de anchoas "Pizzas"	1150 g
40000936	Atún claro aceite "Cogote"	1800 g



PANES





FOCACCIA SANDWICH ALL 'OLIO

Pan focaccia all olio, muy valorada para la realización de sandwich.

Preparación



3 min. 180°

Cod. 40000928

15X13 cm 90 g

FOCACCETA CLÁSICA SANDWICH

Focacceta clásica precortado ideal para preparar bocadillos

Preparación



3 min. 180°

Cod. 40000929

40X26 cm 100 g



ONION BUN

Panecillo rectangular de miga ligera con un sabor inigualable por su toque de cebolla. La solución perfecta para nuestra Ribs burger.

Preparación



3 min. 180°

Cod. 40000930

20X7 cm 100 g



SUN ROLL BUN "AVENA"

Original pan elaborado con harina integral, harina de centeno y extracto de malta. Rico en fibra y decorado con copos de avena.

Preparación



3 min. 180°

Cod. 40000932

11X11 cm 125 g



PANINI NATURAL

Pan elaborado con harina de trigo, harina de trigo malteada, gluten de trigo y sal.

Preparación



4 min. 220°

Cod. 40000934



26X6 cm

120 g



PANINI A LA FINAS HIERBAS

Pan elaborado con harina de trigo, harina de trigo malteada, gluten de trigo, sal y hierbas aromáticas.

Preparación



4 min. 220°

Cod. 40000938



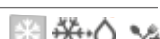
21X6 cm

110 g

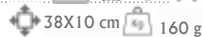
BARRA PAN DE CRISTAL

Con el pan de cristal llevamos al límite la corteza, es una adaptación de la chapata o ciabatta. Masa muy hidratada que acaba teniendo grandes agujeros en la miga y una crujientísima corteza.

Preparación



Cod. 40000940



38X10 cm

160 g



MOLLETES DE ANTEQUERA

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40000942	Mollete de Antequera grande	110 g
40000944	Mollete de Antequera mediano	70 g



4 min. 220°

El auténtico mollete de Antequera en dos formatos, perfectos para acompañar los mejores ibéricos o para la elaboración de bocadillos, pan de mesa, etc...



BAGELS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIAMETRO
40000946	Bagels neutro	85 g	12 cm
40000948	Bagels sésamo	85 g	12 cm
40000950	Bagels Amapola	85 g	12 cm

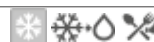
Auténticos Bagels americanos en sus tres variedades más populares.



PAN SUB PITA

Pan de pita con forma ovalada, original y novedoso. Para crear nuevos conceptos de bocadillos.

Preparación



Cod. 40000952

26X6 cm 100 g



PAN DE AREPAS

Pan elaborado con harina de harina de maíz. Listas para rellenar y servir

Preparación



Cod. 40000954

11,5 cm 110 g



Crocon

Selección

leche
fresca

ACEITE
LIVA



Las croquetas, hoy en día, se han convertido en imprescindibles para cualquier ocasión, un delicioso manjar lleno de diferentes ingredientes, un crujiente y suave bocado al que nadie se puede resistir. Nuestras Croquetas “CROCON SELECCIÓN”, hechas con ingredientes naturales, utilizando aceite de oliva virgen extra y leche fresca, una bechamel muy cremosa y con rebozados originales y muy crujientes.

CROQUETAS ARTESANAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	REBOZADO
40001000	Croquetas de Jamón Serrano	30 g	Panko
40001002	Croqueta de Jamón Ibérico	30 g	Airbag Ibérico
40001004	Croquetas de Rabo de Toro	30 g	Clásico
40001006	Croqueta de Cocido Montañés	30 g	Corn Flake
40001008	Croquetas de Morcilla	30 g	Clásico
40001010	Croqueta de Pollo braseado	30 g	Crujiente de Maíz

❄️ 🔥 🔪 🍳 3/4 min. 180°



CROQUETAS ARTESANAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	REBOZADO
40001012	Croquetas de Boletus Trufado	30 g	Quinoa Tricolor
40001014	Croqueta de Calabaza y Mango	30 g	Maíz y Chia
40001016	Croquetas de Wakame	30 g	Sésamo Negro

❄️ 🔥 🔪 🍳 3/4 min. 180°



CROQUETAS ARTESANAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	REBOZADO
40001018	Croquetas de Torta del Casar	30 g	Panko
40001020	Croqueta de Cabrales y Nueces	30 g	Clásico
40001022	Croquetas de Queso de Cabra, Cecina y Membrillo	30 g	Masa Madre y Sésamo

❄️ 🔥 🔪 🍳 3/4 min. 180°



CROQUETAS ARTESANAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	REBOZADO
40001024	Croquetas de Pulpo A feira	30 g	Copos de Patata
40001026	Croqueta de Bacalao Ajoarriero	30 g	Clásico
40001028	Croquetas de Carabineros	30 g	Masa Madre
40001030	Croquetas de Chipirón	30 g	Clásico
40001032	Croquetas de Calamar	30 g	Masa Madre, ajo y perejil
40001034	Croquetas de Gambas al Ajillo	30 g	Ajo y Perejil



❄️ ❄️ 🔥 3/4 min. 180°

CROQUETONES ARTESANOS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	REBOZADO
40001038	Croquetón de Jámón Ibérico	50 g	Airbag Ibérico
40001040	Croquetón de Gambas al ajillo	50 g	Ajo y Perejil
40001042	Croquetón de Queso de Cabra, Cecina y Membrillo	50 g	Masa Madre y Sésamo
40001044	Croquetón de Boletus Trufado	50 g	Quinoa tricolor
40001046	Croquetón de Bacalao Ajoarriero	50 g	Semilla de Chia
40001048	Croquetón de Cocido Montañés	50 g	Corn Flake
40001050	Croquetón de Rabo de Toro	50 g	Semilla de Chia

❄️ ❄️ 🔥 3/4 min. 180°



CROQUETAS JAMÓN Y POLLO “PREFRITAS”

Listas para calentar y servir

Preparación

❄️ ❄️ 🔥 3/4 min. 180°

Cod. 40001036

30 g



SURTIDOS DE CROQUETAS

DEGUSTACIÓN PREMIUN

2 CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

Con cobertura Aibag Ibérico

2 CROQUETAS DE PULPO A FEIRA

Con rebozado de copos de patata

2 CROQUETAS DE CARABINERO

Rebozadas con copos de masa madre

2 CROQUETAS DE CABRALES Y NUECES

Rebozadas con empanado clásico

2 CROQUETAS DE BOLETUS TRUFADO

Rebozadas con quinoa tricolor



Preparación



Cod. 40001052



DEGUSTACIÓN GOURMET

2 CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO

Con cobertura de ajo y perejil

2 CROQUETAS DE MORCILLA

Con rebozado clásico

2 CROQUETAS DE YUCA Y COCHINITA PIBIL

Rebozadas con maíz y chía

2 CROQUETAS DE QUESO DE CABRA, CECINA Y MEMBRILLO

Rebozadas con copos de masa madre y sésamo

2 CROQUETAS DE BACALAO AJOARRIERO

Rebozadas con semillas de chía



Preparación



Cod. 40001054



CROQUETAS DE YUCA Y JAMÓN IBÉRICO

Rebozadas con Airbag Ibérico

Preparación

3/4 min. 180°

Cod. 40001056

4X3 cm 30 g



CROQUETAS DE YUCA Y BOLETUS EDULIS

Rebozadas con Quinoa tricolor

Preparación

3/4 min. 180°

Cod. 40001058

4X3 cm 30 g



CROQUETAS DE YUCA Y COCHINITA PIBIL

Rebozadas con maíz y chía

Preparación

3/4 min. 180°

Cod. 40001060

4X3 cm 30 g



SALSAS



El papel de las salsas en el mundo de la gastronomía ha ido cobrando fuerza, convirtiéndose en parte indispensable de muchos platos, los cuales sin la aportación de matices que otorgan las salsas carecerían de esa sutileza, sabor y textura características. De este modo, podemos considerar que se trata de uno de los alimentos que más variantes admite.



TRADITIONAL MUSTARD 195 g

Esta mostaza de grano entero es una base perfecta para carnes, ensaladas o la preparación de sopas. También muy valorada con el queso.

Preparación



Cod. 40001100

195 g



MUSTARD WITH HONEY 195 g

La mostaza más utilizada. Un sabor a miel pleno, dulce y que combina con todo.

Preparación



Cod. 40001102

195 g



GARLIC MUSTARD "AJO" 195 g

Para los amantes del ajo. Una suave mostaza de ajo.

Preparación



Cod. 40001104

195 g



SMOOTH CHEESE MUSTARD 195 g

Suave, mostaza francesa, ligeramente dulce con una pizca de eneldo y sabor a queso suave.

Preparación



Cod. 40001106

195 g



DEVIL 'S MUSTARD "PICANTE" 195 g

Mostaza de grano entero con un toque picante. Para apreciar todos sus matices calentar. Especial para carnes a la parrilla.

Preparación



Cod. 40001108

195 g



DILL MUSTARD HONEY "ENELDO" 195 g

Una deliciosa mostaza dulce con eneldo. Perfecto como base para sus aderezos o para agregar sabor a un sándwich.

Preparación



Cod. 40001110

195 g

TRADITIONAL MUSTARD

Esta mostaza de grano entero es una base perfecta para carnes, ensaladas o la preparación de sopas. También muy valorada con el queso.

Preparación



Cod. 40001012

1000 g

MUSTARD WITH HONEY

Mostaza suave ligeramente dulce, ideal como aliño para ensaladas, también para marinar carnes, hamburguesas, sandwich, bocadillos, etc...

Preparación



Cod. 40001113

1000 g



SALSAS TEX MEX

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001114	Salsa barbacoa "especial"	900 g
40001116	Salsa barbacoa	2 kg
40001118	Salsa blue cheese	850 g
40001120	Crema de aguacate "guacamole"	1 kg
40001122	Salsa Ballymaloe Country "Relish"	1350 g
40001124	Salsa Ballymaloe Steak "Cerveza negra"	1400 g
40001125	Salsa Bourbon Tennessee	2680 ml
40001126	Salsa Bourbon Tennessee	440 g



SALSAS ESPECIALES

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001128	Mahonesa Bacon ahumado	950 g
40001130	Mahonesa al tartufo	360 ml
40001132	Salsa Barbacoa Calabresa	400 g
40001134	Salsa Mango Habanero	1000 ml
40001136	Salsa Ballymaloe Menta	1500 g
40001138	Salsa Jengibre	1200 g
40001140	Salsa Caramel Sale	1200 g
40001142	Salsa Cereza	1200 g
40001144	Salsa Frambuesa	1200 g



SALSAS ORIENTALES

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001146	Salsa agridulce	1000 g
40001148	Salsa samourai (picante)	840 g
40001150	Salsa teriyaki	1000 g
40001152	Salsa soja para sushi	1000 g
40001154	Salsa soja dulce	1000 g
40001156	Salsa sukiyaki "Bbq japonesa"	1000 g
40001158	Salsa kimuchi no moto	1000 g
40001160	Salsa sweet chili	800 g
40001162	Salsa tonkatsu	1000 g
40001164	Salsa yakiniku	1000 g





SALSA KOOKING

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001166	Salsa yogur	780 ml
40001168	Salsa cesar	780 ml
40001172	Salsa Ranchera	780 ml
40001174	Salsa miel y mostaza	780 ml



SALSAS KOOKING

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001176	Salsa chimichurri	1000 g
40001178	Salsa mojo picón rojo	840 g
40001180	Salsa andaluza	840 g
40001182	Salsa pita kebab	840 g
40001184	Salsa mostaza dulce	900 g
40001186	Salsa universal	800 g
40001188	Salsa burger dressing	900 g
40001190	Salsa hannibal	850 g
40001192	Salsa tártara	900 g



SALSAS CLÁSICAS

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001194	Salsa ali oli	800 g
40001196	Salsa ketchup	2000 g
40001198	Salsa mostaza	2000 g
40001202	Salsa mahonesa	3600 g
40001204	Salsa mahonesa ligera	10 kg
40001206	Salsa brava	2000 g
40001208	Salsa perrins	150 ml
40001210	Salsa tabasco	60 ml
40001211	Salsa ketchup Especial	1070 g



SALSAS D' LUXE

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001212	Salsa crema ranch "D' luxe"	1000 g
40001214	Salsa bourbon "D' luxe"	1000 g



SALSAS EN SOBRES

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001216	Salsa ketchup sobres	12 g/ud
40001218	Salsa mahonesa sobres	12 g/ud
40001220	Salsa mostaza sobres	6 g/ud
40001222	Salsa ali oli sobres	14 g/ud
40001223	Sal sobres	1 gr/ud



BALSÁMICOS

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001224	Crema balsámica Pedro Ximenez	300 ml
40001226	Crema balsámica di modena	500 g
40001228	Aceto balsámico di modena	500 ml
40001230	Vinagre balsámico di modena	5000 ml



ZUMO LIMÓN NATURAL

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001232	Zumo de limón 100% natural	1000 ml
40001234	Zumo de lima 100% natural	1000 ml



HOT CHOCOLATE FUDGE

Chocolate denso especial para servir caliente, ya sea para helados, creps etc...

Preparación



Cod. 40001236

3100 g



PIZZAS





Preparación harina 230 W

Maduración 12 horas a 4°
Duración de la masa 18 horas

- * 1 litro de agua
- * 60 gr de sal
- * 70 gr de aceite de oliva
- * 10-15 gr de levadura
- * 1900 gr harina 230 W
- * 15 g de azúcar



Preparación harina 280 W

Maduración 12 horas a 4°
Duración de la masa 18 horas

- * 1 litro de agua
- * 60 gr de sal
- * 70 gr de aceite de oliva
- * 10-15 gr de levadura
- * 1850 gr harina 280 W
- * 15 g de azúcar

FARINA DI GRANO TENERO "TIPO 00" "STRAPIZZA" 230 W

Harina de trigo de extracción seleccionada, ideal para la producción de masa de pizza y focaccia.

Preparación

Cod. 40001300



25 kg

FARINA DI GRANO TENERO "TIPO 00" "STRAPIZZA" 280 W

Harina de trigo de extracción seleccionada, ideal para la producción de masa de pizza y focaccia.

Preparación

Cod. 40001302



25 kg



BOLAS PARA PIZZAS

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001304	Bola de Pizza pequeña	200 g
40001306	Bola de Pizza mediana	350 g
40001308	Bola de Pizza grande	560 g



SÉMOLA DI GRANO DURO

La sémola es la harina gruesa (poco molida) que procede del trigo y de otros cereales con la cual se fabrican diversas pastas alimenticias (raviolis, spaghetti, fideos y otras).

Preparación

Cod. 40001310



1000 g





MOZZARELLA PURA "MAESTRELLA"

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001312	Mozzarella pura rallada "Maestrella"	2500 g

Mozzarella de leche pura de vaca 100%. 47% M.G.



POLPA DI POMODORO PIZZA "POLPA VERA"

Fabricado con tomates 100% frescos de la región Emilia Romagna, pulpa natural sin adición de agua, conservantes ni colorantes.

Preparación

Cod. 40001314



Kg 5.000 g



SALSA ESPECIAL PARA PIZZA

Tomates seleccionados, sin pieles ni semillas, posteriormente se le añade orégano, albahaca, sal y cebolla.

Preparación

Cod. 40001316



Kg 5.000 g



TOMATE FRITO

Selección de tomates condimentados y cocinados hasta obtener un tomate frito estilo casero.

Preparación

Cod. 40001318



Kg 3.000 g





BASE DE PIZZA A LA PIEDRA

Base de pizza horneada en horno de piedra con salsa de tomate, orégano y un toque de pimienta. Lista para añadir el resto de los ingredientes.

Preparación	   5 min 280°
Cod. 40001320	 29 cm  300 g



PIZZA A LA PIEDRA “DE LA HUERTA”

Pizza de masa gruesa elaborada con berenjena, calabacín, pimiento rojo, verde y amarillo, cebolla, tomate cherry, queso edam y mozzarella. Precocidas en horno de piedra.

Preparación	   5 min 280°
Cod. 40001322	 30 cm  600 g



PIZZA A LA PIEDRA “CUATRO QUESOS”

Pizza de masa gruesa elaborada con ingredientes de primera calidad y precocidas en hornos de piedra.

Preparación	   5 min 280°
Cod. 40001324	 30 cm  600 g



PIZZA A LA PIEDRA “BARBACOA”

Pizza de masa gruesa elaborada con ingredientes de primera calidad y precocidas en hornos de piedra.

Preparación	   5 min 280°
Cod. 40001326	 30 cm  600 g



PIZZA A LA PIEDRA “PEPPERONI”

Pizza de masa gruesa elaborada con ingredientes de primera calidad y precocidas en hornos de piedra.

Preparación	   5 min 280°
Cod. 40001328	 30 cm  600 g



PIZZA A LA PIEDRA “JAMÓN Y QUESO”

Pizza de masa gruesa elaborada con ingredientes de primera calidad y precocidas en hornos de piedra.

Preparación	   5 min 280°
Cod. 40001330	 30 cm  600 g



TOSTA PIZZA "BACON Y QUESO"

Pan chapata, salsa de tomate especiado, queso mozzarella, bacon y orégano.

Preparación	   5 min 280°
Cod. 40001232	 23x10 cm  350 g

TOSTA PIZZA "YORK Y QUESO"

Pan chapata, salsa de tomate especiado, queso mozzarella, york y orégano.

	   5 min 280°
Cod. 40001334	 23x10 cm  350 g



TOSTA PIZZA "4 QUESOS"

Pan chapata, salsa de tomate especiado, queso mozzarella, queso eddam, queso cheddar, queso azul y orégano.

Preparación	   5 min 280°
Cod. 40001336	 23x10 cm  350 g

TOSTA PIZZA AMERICANA "CHICKEN BBQ"

Pan chapata, salsa de tomate especiado, queso mozzarella, pollo, salsa Bbq y orégano.

Preparación	   5 min 280°
Cod. 40001338	 23x10 cm  350 g





FOCACCIA TRADIZIONALE "ALL' OLIO"

Focaccia genovesa suave al paladar, elaborada con aceite de oliva virgen extra. Ideal como pan de sobremesa o como base para pizza.

Preparación

5 min 280°

Cod. 40001340

40x30 cm 800 g

FOCACCIA "POMODORINI"

Focaccia genovesa, en tamaño individual y all taglio cubierta con rodajas de los tomate cherry "semi-seco" y orégano. Suave y sabrosa, refleja el sabor Italiano.

Preparación

5 min 280°

Cod. 40001342

40x30 cm 800 g



FOCACCIA "MEDITERRÁNEA"

Se trata de la típica focaccia genovesa, cubierta con rodajas de los tomate cherry "semi-seco", aceitunas, alcaparra, cebolla, pimiento rojo y amarillo y orégano.

Preparación

5 min 280°

Cod. 40001344

40x30 cm 800 g

FOCACCIA "CIPOLLE GRILL"

Sabrosa focaccia de cebolla. Un tentempié tentador un delicioso aperitivo o un sustituto del pan.

Preparación

5 min 280°

Cod. 40001346

40x30 cm 800 g



ETHNIC FOOD





- * COCINA MEXICANA
- * COCINA LATINA
- * COCINA ITALIANA
- * COCINA ORIENTAL

COCINA MEXICANA



TORTILLAS WRAPS NATURAL (TRIGO)

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIAMETRO
40001400	Tortilla Wraps de trigo	22 g	12 cm
40001402	Tortilla Wraps de trigo	40 g	20 cm
40001404	Tortilla Wraps de trigo	60 g	25 cm
40001406	Tortilla Wraps de trigo "DURUM"	80 g	30 cm





TORTILLA WRAPS ESPINACAS

Tortilla elaborada a base de trigo y espinacas aportando un color y aroma diferente a la tradicional tortilla de trigo.

Preparación

Cod. 40001408



 25 cm  60 g

TORTILLA WRAPS TOMATE

Tortilla elaborada a base de trigo y tomate aportando un color y aroma diferente a la tradicional tortilla de trigo.

Preparación

Cod. 40001410



 25 cm  60 g



TORTILLA WRAPS DE MAÍZ

Tortilla de maíz ideal para elaborar nachos premium, hacer tacos o cualquier enrollado al estilo mexicano.

Preparación

Cod. 40001412



 16 cm  27 g



TACO SHELL "BARQUITAS"

Barquitas de maíz con forma de taco, listas para rellenar.

Preparación

Cod. 40001414



 15 cm  27 g



NACHOS

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001416	Nachos chips "natural"	500 g
40001418	Nachos chips "cheese"	500 g



SALSAS DIP

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001420	Salsa Tacos original "picante"	2300 g
40001422	Salsa Cheddar Cheese	2300 g
40001424	Salsa Queso Cheddar	3000 g
40001426	Salsa Guacamole	2300 g



SALSAS DIP

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001428	Salsa Dip original "picante"	315 g
40001430	Salsa Cheddar cheese	300 g
40001432	Salsa Guacamole	300 g



JALAPEÑOS "RODAJAS"

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001434	Slices jalapeños en rodajas	2900 g
40001436	Slices jalapeños en rodajas	220 g



CHILI BEANS

Frijoles mexicanos "chili beans" Ideal para acompañar nachos, platos mexicanos, fajitas, tacos...

Preparación

Cod. 40001438



410 g



COCINA LATINA





TEQUEÑOS CHOCOLATE Y AVELLANAS

Elaborados con harina de trigo y rellenos con crema de chocolate y avellanas

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001500  11 cm  37 g



TEQUEÑO DULCE DE TRES LECHES

Elaborados con harina de trigo y rellenos con dulce de tres leches

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001502  11 cm  37 g



TEQUEÑO CABRA Y MEMBRILLO

Elaborados con harina de trigo y rellenos con queso de cabra y membrillo

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001504  11 cm  37 g



TEQUEÑO APPLE PIE

Elaborados con harina de trigo y rellenos con la receta de la tarta de manzana americana

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001506  11 cm  37 g

TEQUEÑOS GOUDA

Elaborados con harina de trigo y rellenos con queso gouda.

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001508  11 cm  37 g





TEQUEÑOS QUESO EDAM CREMOSO

Elaborados con harina de maíz dulce y rellenos con queso Edam.

Preparación 3 min. 180° 10 min. 240°
Cod. 40001510 11 cm 37 g



TEQUEÑOS QUESO LATINO

Elaborados con harina de trigo y rellenos con queso latino.

Preparación 3 min. 180° 10 min. 240°
Cod. 40001512 11 cm 37 g



TEQUEÑOS CHEDDAR Y JALAPEÑOS

Elaborados con harina de trigo y rellenos con queso cheddar y trocitos de jalapeño.

Preparación 3 min. 180° 10 min. 240°
Cod. 40001514 11 cm 37 g

TEQUEÑOS GOUDA "PREFRITO"

Elaborados con harina de trigo y rellenos con queso gouda.
Prefritos, listos para calentar y servir

Preparación 3 min. 180° 10 min. 240°
Cod. 40001515 11 cm 37 g





TEQUEÑOS QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

La mezcla perfecta, masa de harina de trigo, queso de cabra y cebolla caramelizada

Preparación

3 min. 180° 10 min. 240°

Cod. 40001516

11 cm 37 g



TEQUEÑOS COCHINITA PIBIL

Elaborados con harina de trigo y rellenos con cochinita pibil.

Preparación

3 min. 180° 10 min. 240°

Cod. 40001518

11 cm 37 g



TEQUEÑOS CAPRESE

Elaborados con harina de trigo y rellenos con mozzarella, pomodori sechi y albahaca

Preparación

3 min. 180° 10 min. 240°

Cod. 400015120

11 cm 37 g

TEQUEPIZZA

Elaborados con harina de trigo y rellenos con mozzarella, salsa de tomate y orégano

Preparación

3 min. 180° 10 min. 240°

Cod. 40001522

11 cm 37 g



TEQUEWÜRST

Elaborados con harina de trigo y rellenos con queso y salchicha.

Preparación

3 min. 180° 10 min. 240°

Cod. 40001524

11 cm 37 g





CACHAPA DE QUESO

Elaboradas con harina de maíz, rellenos con queso latino

Preparación

   3 min. 180°  10 min. 240°

Cod. 40001522

↔ 15 cm  140 g



CACHITO DE LACÓN Y BACON

Pan relleno con lacon y bacon ahumado

Preparación

   3 min. 180°  10 min. 240°

Cod. 40001526

↔ 11 cm  140 g Aprox.



CORN DOGS

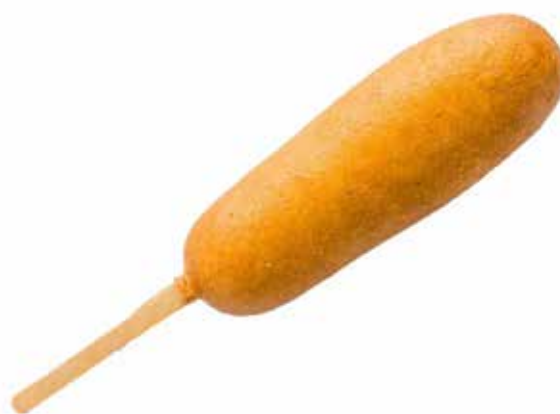
Salchicha tipo Frankfurt envuelta con una masa de harinas de trigo y maíz

Preparación

   3 min. 180°  10 min. 240°

Cod. 40001528

↔ 10 cm  90 g



AREPAS CRISPIES

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001530	Arepas Crispies "Natural"	315 g
40001532	Arepas Crispies "Maíz"	300 g
40001534	Arepas Crispies "Parmacheese"	300 g
40001536	Arepas Crispies "Orégano"	315 g
40001538	Arepas Crispies "Zanahoria"	300 g
40001540	Arepas Crispies "Coco"	300 g



COCINA ITALIANA





La cocina italiana esta incluida dentro de la denominada gastronomia mediterránea. Aqui ofrecemos una amplia gama de productos, todo lo necesario para elaborar pizzas, pastas italianas, quesos, salsas, etc ... Ponemos en tus manos un pedazo de Italia.



PASTA REY MACCARONI AL BRONZO

Macarrones de sémola de trigo estirados al bronce, lo que les otorga una superficie arrugada que hace que la salsa y condimentos se peguen y realce su sabor, obtenidos a partir de la masa.

Preparación   10/12 min
Cod. 40001600  500 g



PASTA REY LINGUINE AL BRONZO

Linguine de sémola de trigo estirados al bronce, lo que les otorga una superficie arrugada que hace que la salsa y condimentos se peguen y realce su sabor, obtenidos a partir de la masa.

Preparación   10/12 min
Cod. 40001602  500 g



PASTA REY TAGLIATELLE GIALLE

Tagliatelle de sémola de trigo estirados al bronce, lo que les otorga una superficie arrugada que hace que la salsa y condimentos se peguen y realce su sabor, obtenidos a partir de la masa.

Preparación   10/12 min
Cod. 40001604  500 g



PASTA REY FUSILLI TRICOLORE

Fusilli tricolor de sémola de trigo estirados al bronce, lo que les otorga una superficie arrugada que hace que la salsa y condimentos se peguen y realce su sabor, obtenidos a partir de la masa.

Preparación   10/12 min
Cod. 40001606  500 g



PASTA REY PENNE RIGATE BRONZO

Penne de sémola de trigo estirados al bronce, lo que les otorga una superficie arrugada que hace que la salsa y condimentos se peguen y realce su sabor, obtenidos a partir de la masa.

Preparación   10/12 min
Cod. 40001608  500 g



PASTA REY SPAGHETTI BRONZO

Spaguetti de sémola de trigo estirados al bronce, lo que les otorga una superficie arrugada que hace que la salsa y condimentos se peguen y realce su sabor, obtenidos a partir de la masa.

Preparación



Cod. 40001610

 500 g



PASTA REY FARFALLE BRONZO

Farfalle de sémola de trigo estirados al bronce, lo que les otorga una superficie arrugada que hace que la salsa y condimentos se peguen y realce su sabor, obtenidos a partir de la masa.

Preparación



Cod. 40001612

 500 g



PASTA REY GNOCCHI SARDI BRONZO

Gnocchi de sémola de trigo estirados al bronce, lo que les otorga una superficie arrugada que hace que la salsa y condimentos se peguen y realce su sabor, obtenidos a partir de la masa.



Cod. 40001614

 500 g



PASTA REY TORTIGLIONI BRONZO

Tortiglioni de sémola de trigo estirados al bronce, lo que les otorga una superficie arrugada que hace que la salsa y condimentos se peguen y realce su sabor, obtenidos a partir de la masa.



Cod. 40001617

 500 g



PASTA REY CASARECCE BRONZO

Casarecce de sémola de trigo estirados al bronce, lo que les otorga una superficie arrugada que hace que la salsa y condimentos se peguen y realce su sabor, obtenidos a partir de la masa.

Preparación



Cod. 40001616

 500 g

PASTA REY FUSILLI BRONZO

Fusilli de sémola de trigo estirados al bronce, lo que les otorga una superficie arrugada que hace que la salsa y condimentos se peguen y realce su sabor, obtenidos a partir de la masa.

Preparación

 10/12 min

Cod. 40001618

 500 g



PASTA REY MEZZE PENNE BRONZO

Fusilli de sémola de trigo estirados al bronce, lo que les otorga una superficie arrugada que hace que la salsa y condimentos se peguen y realce su sabor, obtenidos a partir de la masa.

Preparación

 10/12 min

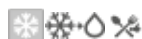
Cod. 40001620

 500 g

PERLAS DE MOZZARELLA

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001621	Perlas de Mozzarella	2 g
40001622	Perlas de Mozzarella	5 g

Bolitas de mozzarella, especiales para brochetas, ensaladas, rebozados, etc.





QUESO GRAN LEO 1/8

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. El Gran Leo está inspirado en los quesos italianos, tipo Parmigiano-Reggiano.

Preparación

Cod. 40001624



 5000 g/aprox

QUESO RULO DE CABRA

Queso elaborado en su totalidad con leche de cabra, su sabor fuerte y su textura le hacen idóneos para hornear, y así obtener un queso templado ideal para untar sobre pan.

Preparación

Cod. 40001626



 850 g



LASCAS DE GRANA PADANO "DOP"

Lascas de queso grana padano de alta calidad, con denominación de origen protegida.

Preparación

Cod. 40001630



 775 g

MASCARPONE 55% M.G

Gracias a su gran porcentaje de materia grasa, mantiene su consistencia y volumen durante más tiempo. Muy utilizado para el tiramisú (postre típico de la cocina italiana) y para acompañar el panetone.

Preparación

Cod. 40001632



Kg 500 g



CREMA TARTUFATA NERE

Alto porcentaje de trufa negra. Crema artesana con receta original, por lo que se diferencia del resto de las cremas tartufatas.

Preparación

Cod. 40001634



Kg 520 g



CREMA TARTUFATA BIANCA

Crema de trufa blanca elaborada a base de seta "Pleurotus" y trufa blanca. Con alto porcentaje de trufa.

Preparación

Cod. 40001636



Kg 520 g



CIPOLLE BORETTANE "ACETO BALSÁMICO"

Cebollas en vinagre balsmico de Modena

Preparación

Cod. 40001637



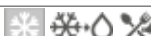
Kg 1000 g

PESTO GENOVÉS 100% NATURALE

Elaborado con productos de primera calidad y con la receta tradicional típica. Producto elaborado 100% artesanalmente.

Preparación

Cod. 40001638



Kg 1000 g





POMODORI PELATI

Tomate pera de primera calidad pelados y conservados en su jugo.

Preparación

Cod. 40001640



Kg 3000 g



DOPPIO CONCENTRATO POMODORO

Concentrado de pasta de tomates "Agostani", recolectados en el punto justo de madurez, cuando las características físicas y organolépticas son óptimas. Ofrece la densidad más alta del mercado.

Preparación

Cod. 40001642



Kg 1000 g

POMODORI SECCHI VASO VETRO

Tomates "Agostani" ligeramente secados, con toques afrutados y sabor mediterráneo. Especialmente adecuado para bruschettas, sándwichs vegetales, ensaladas, carnes y pescados del horno.

Preparación

Cod. 40001644



Kg 3100 g



POMODORI SECCHI TRIFOLATI

Tomates secados al sol y condimentados con hierbas mediterráneas. Una innovación original para enriquecer la gama de aperitivos, guarniciones, pizzas, bocadillos ...

Preparación

Cod. 40001646



Kg 1000 g



CAPPERI MEZZANELLA INSALI

Alcaparras maceradas en sal. Ideal para pizzas.

Preparación

Cod. 40001648



Kg 1000 g





CARCIOFI INTERI "CORAZONES"

Corazones de alcachofas , cosechadas y procesadas inmediatamente. Cocinadas según la receta romana. Excelentes como plato principal o como guarnición

Preparación

Cod. 40001650

 3000 g



CARCIOFI A FETTINE "LÁMINAS"

Alcachofas cortadas en laminas al natural.

Preparación

Cod. 40001652

 3000 g

CHAMPIÑÓN LAMINADO

Champiñones al natural contados en laminas.



Preparación

Cod. 40001654

 1000 g



OLIVE NERE RONDELLE

Aceitunas negras en rodajas.



OLIVE NERE DENOCCIOLATE

Aceitunas negras sin hueso.

Preparación

Cod. 40001656

 3000 g

Preparación

Cod. 40001658

 3000 g

COCINA ORIENTAL

La cocina oriental es muy conocida en la actualidad. Se puede ver fácilmente ya que es una mezcla equilibrada de características gastronómicas mediterráneas y de cocina India empleando diversidad de especias.



PAN DE PITA ASLI "KOSHER"

Auténtico pan de pita horneado a la piedra, altamente certificado. Gracias a su alto contenido en agua, el pan tiene una gran elasticidad, lo que hace que se pueda manipular con facilidad.

Preparación



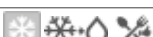
Cod. 40001700

Ø 14 cm 80 g

PAN DE PITA "LARGE"

Pan de pita más denso que le hace mas resistente a la hora soportar las salsas

Preparación



Cod. 40001702

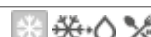
Ø 15 cm 100 g



PAN DE PITA A LA PIEDRA

Auténtico pan de pita horneado a la piedra. Gracias a su alto contenido en agua, el pan tiene una gran elasticidad, lo que hace que se pueda manipular con facilidad.

Preparación



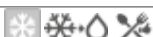
Cod. 40001704

Ø 14 cm 80 g

PAN LIBANÉS

Variedad de pan plano sin miga, muy ligero y versátil.

Preparación



Cod. 40001706

Ø 22 cm 60 g



HUMMUS CLASSIC

Crema de puré de garbanzos cocidos con zumo de limón, tahina y aceite de oliva.

Preparación



Cod. 40001708

1000 g

**SIN
GLUTEN**



SIN GLUTEN

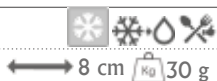


CROISSANT SIN GLUTEN

Bollo al estilo francés, envasado de forma individual. Apto para una dieta sin gluten.

Preparación

Cod. 40001800



CROISSANT CHOCOLATE SIN GLUTEN

Bollo al estilo francés relleno y decorado de chocolate, envasado de forma individual. Apto para una dieta sin gluten

Preparación

Cod. 40001802



MUFFIN SIN GLUTEN

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIMENSION
40001804	Muffin de vainilla "Sin Gluten"	85 g	8 cm
40001806	Muffin de chocolate "Sin Gluten"	85 g	8 cm

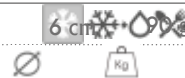


COULANT CHOCOLATE SIN GLUTEN

El conocido coulant de chocolate con corazón de cacao fondant, envasado de forma individual. Apto para una dieta sin gluten.

Preparación

Cod. 40001808



DUNIS SIN GLUTEN

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIMENSION
40001810	Dunis de Azúcar "Sin Gluten"	50 g	8 cm
40001812	Dunis de chocolate "Sin Gluten"	50 g	8 cm



PAN DE MOLDE SIN GLUTEN

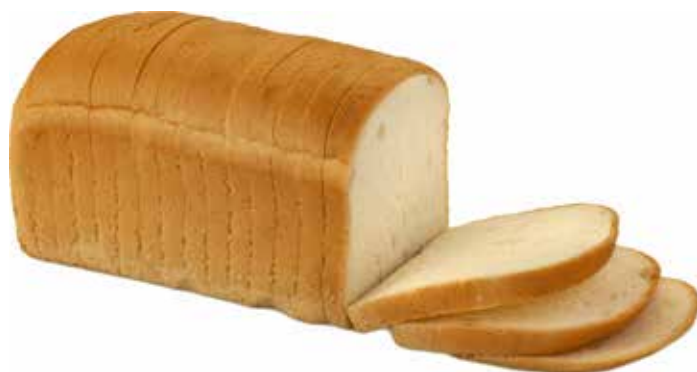
Pan de molde ligero, sabroso y cortado en rebanadas listo para emplear. Apto para una dieta sin gluten.

Preparación

Cod. 40001814



11X11 cm 400 g



BASE DE PIZZA SIN GLUTEN

Base de pizzas microperforada lista para emplear. Apto para una dieta sin gluten.

Preparación

Cod. 40001816



Ø 25 cm 200 g



PAN RALLADO SIN GLUTEN

Pan rallado elaborado a base de harina de arroz. Apto para una dieta sin gluten.

Cod. 40001832



1000 g



CROQUETAS SIN GLUTEN

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIMENSION
40001818	Croquetas de jamón	25 g	5 cm
40001820	Croquetas de pollo	25 g	5 cm
40001822	Croquetas de setas	25 g	5 cm



5 min 180°

PANECILLO SIN GLUTEN

Panecillo tradicional, ideal para acompañar con las comidas o para la elaboración de bocadillos, envasado de forma individual. Apto para una dieta sin gluten.

Preparación

Cod. 40001824



11X5 cm 50 g



PAN RUSTICO SIN GLUTEN

Panecillo tradicional con una miga esponjosa y corteza rústica

Preparación

Cod. 40001828



11X5 cm 50 g



PAN HOT DOG SIN GLUTEN

Tierno pan listo para rellenar con una salchicha, envasado de forma individual. Apto para una dieta sin gluten.

Preparación

Cod. 40001832



16X5 cm 80 g



BAGUETTE SIN GLUTEN

Pan inspirado en la tradicional receta francesa de masa suave, envasado de forma individual. Apto para una dieta sin gluten.

Preparación

Cod. 40001826



16X6 cm 100 g

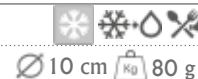


PAN DE HAMBURGUESA SIN GLUTEN

Tierno pan de hamburguesa, decorado con semillas para preparar tus hamburguesas americanas, envasado de forma individual. Apto para una dieta sin gluten.

Preparación

Cod. 40001830



Ø 10 cm 80 g



TAKE AWAY



TAKE AWAY

CAJA TO TAKE CARTÓN BIO "PEQUEÑA"

Cod. 40001900

12,5X10X6,5 cm



CAJA TO TAKE CARTÓN BIO "MEDIANA"

Cod. 40001902

15,5x15x7 cm



CAJA TO TAKE CARTÓN BIO "GRANDE"

Cod. 40001904

23x13x7 cm



CAJAS PARA PIZZAS

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001906	Caja para pizza pequeña	26x26x4,5 cm
40001908	Caja para pizza mediana	34x34x4,5 cm
40001910	Cuña porción pizza	22 cm



CAJA HuLKburger

Cod. 40001912

29X29X15 cm



ENVASE HAMBURGUESAS "BIO"

CÓDIGO	PRODUCTO	DIMENSIONES
40001914	Envase BIO hamburguesa pequeño	15,2x14,7 cm
40001916	Envase BIO hamburguesa mediano	19x13,5 cm
40001918	Envase BIO hamburguesa XXL	18,5x18 cm

ENVASE HOT DOG "BIO"

CÓDIGO	PRODUCTO	DIMENSIONES
40001920	Envase BIO hot dog mediano	19x8,5x7 cm
40001922	Envase BIO hot dog XXL	29x8,5x8 cm



ESTUCHE CARTÓN HOT DOG

Cod. 40001924

17x5 cm

TAKE AWAY

TARRINAS DE PAPEL PLISADO

CÓDIGO	PRODUCTO	TAMAÑO
40001926	Tarrina de papel plisado pequeño	35 ml
40001928	Tarrina de papel plisado grande	60 ml



ENVASE SERVICIO DOMICILIO "BIO"

Cod. 40001930

23X18X6,5 cm

TAPA SERVICIO DOMICILIO "BIO"

Cod. 40001932

23X18X1,5 cm



VASITOS PARA SALSAS "TAPA VISAGRA"

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001934	Vasito para salsas "tapa visagra"	30 ml
40001936	Vasito para salsas "tapa visagra"	60 ml



VASO, TAPA Y PAJITA "BIO" (PLA)

CÓDIGO	PRODUCTO	DIMENSIONES
40001938	Vaso "Bio" (Pla)	350 cl
40001940	Tapa cúpula con agujero "Bio" (Pla)	
40001942	Pajita "Bio" (Pla)	

Utilízalos para frappés, smoothies, granizados, etc ...





PAPEL BURGER ANTIGRASA

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001944	Papel burger antigrasa Ecocraft	30x30 cm
40001946	Papel burger antigrasa Ecocraft	47x37 cm

BOLSA PAPEL PITA/SANDWICHES

Cod. 40001948

23X14x7 cm



BOLSAS PAPEL KRAFT

CÓDIGO	PRODUCTO	DIMENSIONES
40001950	Bolsa papel Kraft pequeña	24x12x8 cm
40001951	Bolsa papel Kraft mediana	30x18x12 cm
40001952	Bolsa papel Kraft grande	43x25x15 cm



CESTA NEGRA METÁLICA

Cod. 40001954

20x25x4,5 cm

BANDEJA LOZA GIGANTE

Cod. 40001956

15x



PLATOS POLIETILENO 7 SALSA



CÓDIGO	PRODUCTO	DIAMETRO
40001958	Plato polietileno 7 salsas blanco	28 cm
40001960	Plato polietileno 7 salsas negro	28 cm



BANDERITAS PUBLICITARIAS

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001976	Banderitas España	200 und
40001978	Banderitas Inglaterra	200 und
40001980	Banderitas EEUU	200 und
40001982	Banderitas Alemania	200 und
40001984	Banderitas Francia	200 und
40001986	Banderitas Italia	200 und
40001988	Banderitas Bélgica	200 und
40001990	Banderitas Portugal	200 und
40001992	Banderitas Irlanda	200 und
40001994	Banderitas Suiza	200 und
40001996	Banderitas Escocia	200 und
40001998	Banderitas Rumania	200 und
40002000	Banderitas Rusia	200 und
40002002	Banderitas Argentina	200 und
40002004	Banderitas Brasil	200 und
40002006	Banderitas Mexico	200 und
40002008	Banderitas Japón	200 und
40002010	Banderitas China	200 und
40002012	Banderitas Colombia	200 und
40002014	Banderitas Ecuador	200 und
40002016	Banderitas Perú	200 und
40002018	Banderitas Chile	200 und
40002020	Banderitas Motor	200 und



DISPOSITIVO ANTICONTAMINACIÓN GLUTEN

La función de la bolsa es la de permitir hornear productos sin gluten en hornos donde también se hornean productos con gluten, evitando la contaminación cruzada en el producto.

Cod. 40002022



15x28 cm

Características del producto

- Producto de fácil limpieza: agua caliente y jabón o bien en el lavavajillas.
- Medida interior 35x35cm
- Resistente a temperaturas de hasta 280 °C

Precauciones de uso

- Evitar contacto directo con llamas o resistencias
- No utilizar una bolsa anticontaminación dañada
- No apta para líquidos



Reutilizable
hasta 100
veces



Horno
(con varilla)



Microondas
(sin varilla)



Lavavajillas



Sandwichera
(sin varilla)

MODO DE EMPLEO

1



Introducir la varilla protectora dentro de la bolsa anticontaminación con la solapa hacia arriba, de la forma que se ilustra en la fotografía, hasta que quede totalmente introducida.

2



Una vez la varilla protectora quede fijada en el interior de la bolsa, debemos introducir el producto en la bolsa anticontaminación.

3



Para que el sistema sea eficaz, cerrar la solapa de la bolsa hacia abajo, tal como se ilustra en la fotografía.

4



Introducir en el horno el Dispositivo Anticontaminación Gluten® y hornear.

MUY IMPORTANTE: la solapa nunca debe abrirse dentro del horno.

Certificación

- El Dispositivo Anticontaminación Gluten® está certificado por el laboratorio de control de seguridad agroalimentaria MICROAL.



LEYENDA DE SIGNOS

• Modo de Conservación



Producto congelado



Producto temperatura ambiente



Producto refrigerado

• Modo de Preparación



Descongelar



Sin descongelar



Listo para comer



Horno



Microondas



Plancha



Freidora/Sartén



Coción



Al Vapor



Porción



Precortado

• Peso y dimensiones



Peso



Diámetro



Dimensiones



Largo



Alto



Parque Empresarial Puerta de Madrid
C/ Cerrajeros, 19
28830, San Fdo. de Henares
Madrid (España)

Tel.: +34 916 680 514
info@fosterfood.com

www.fosterfood.com

