

dela  **ssa**
Alimentación

C A T Á L O G O 2 0 2 6

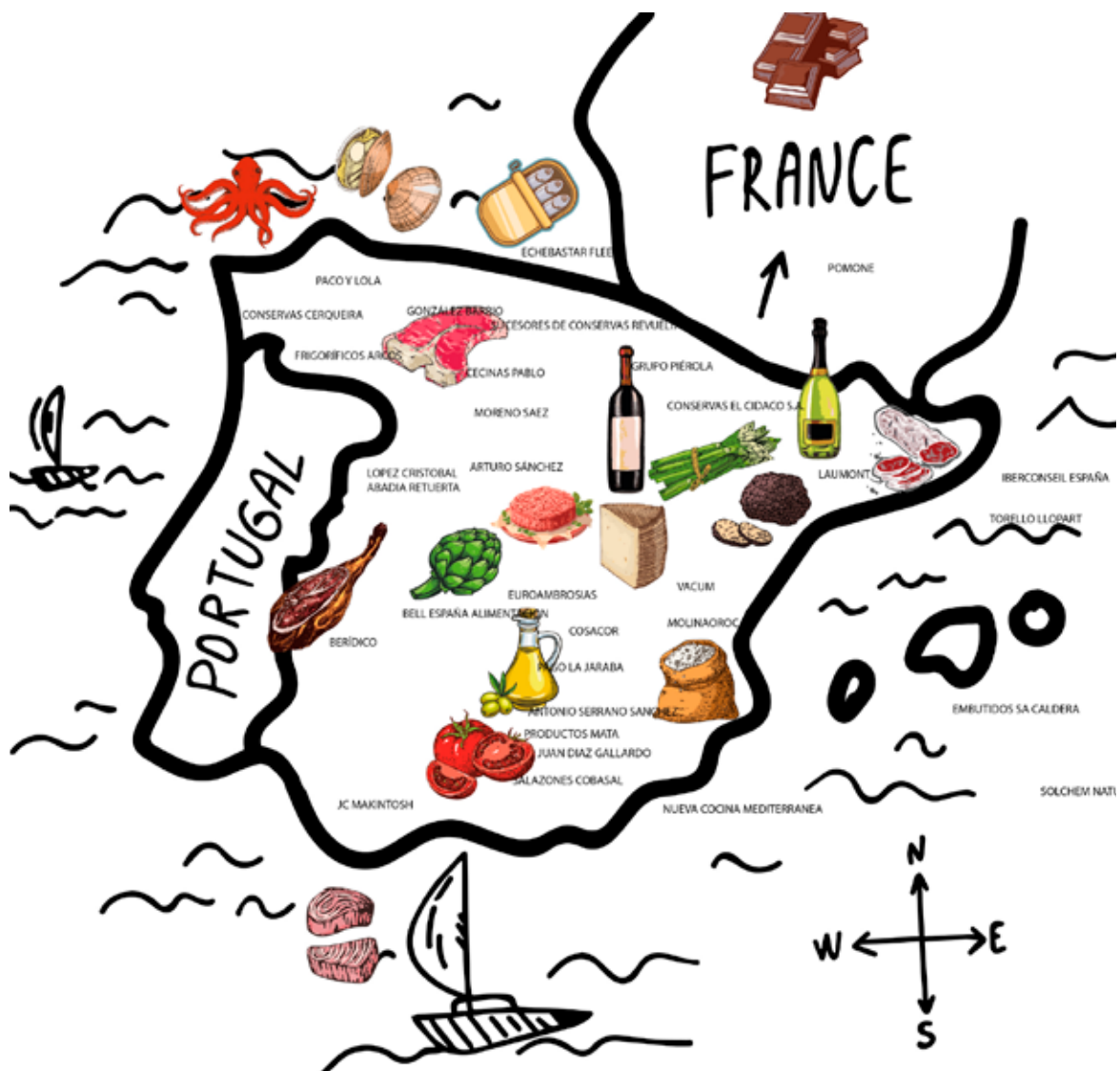


// MISIÓN

LA GRAN DIFERENCIA CON EL RESTO DE SERES VIVOS, ES NUESTRA CAPACIDAD Y PASIÓN POR COCINAR

Desde De La Ossa Alimentación transmitimos el amor por la gastronomía a través de la distribución de producto de primera calidad y el cuidado de nuestros clientes y proveedores que saben que siempre van a poder confiar en que mantendremos las señas de identidad que nos posicionan día a día como líderes de nuestro sector:

- Tenemos predilección por los productos de primera clase.
- Estamos comprometidos con la salud de tus comensales, por lo que siempre elegimos las opciones más ecológicas.
- Creemos firmemente en el valor de la cocina basada en producto de "Kilómetro 0".
- Somos responsables con nuestro entorno y parte de nuestros beneficios siempre se derivan a causas sociales como parte de nuestra Política de Responsabilidad Social Corporativa.



CONTENIDO

CARNES NACIONALES	04 - 15
JAMONES Y EMBUTIDOS	16 - 27
QUESOS	28 - 35
CONSERVAS Y SEMICONSERVAS	36 - 43
PRODUCTO ITALIANO	44 - 45
SELECCIÓN DE PESCADOS	46 - 51
PRECOCINADOS	52 - 58
ARROCES Y FONDOS	59
HORNO Y PASTELERÍA	60 - 66
ACEITES, SALES, VINAGES Y SALSA	67 - 69
VINOTECA	70 - 73





// CARNES NACIONALES

EN ESPAÑA, LA EXCELENCIA CÁRNICA ES EL RESULTADO DE UNA COMBINACIÓN ÚNICA DE RAZAS AUTÓCTONAS, TERRITORIO Y TRADICIÓN GANADERA.

Las carnes de mayor calidad proceden principalmente de vacuno, porcino y ovino criados bajo sistemas de producción respetuosos, donde el bienestar animal y la alimentación natural son prioritarios.

El vacuno de calidad destaca por razas como la rubia gallega, la avileña o la retinta, reconocidas por su infiltración de grasa, terneza y sabor profundo, fruto de una alimentación basada en pastos naturales y ciclos de crecimiento lentos. En el porcino, el cerdo ibérico ocupa un lugar privilegiado: su crianza en dehesa y el pastoreo libre, especialmente durante la montanera, aportan una grasa rica y aromática que define productos de altísimo valor gastronómico. Por su parte, el ovino —con referencias como el cordero lechal, recental o de pasto— ofrece carnes delicadas y equilibradas, ligadas a entornos rurales donde el pastoreo extensivo sigue siendo esencial.

La ganadería extensiva y el pastoreo no solo garantizan una calidad superior en la carne, sino que también contribuyen a la sostenibilidad del medio rural, la conservación del paisaje y la biodiversidad. Este modelo de crianza, basado en el respeto al entorno y al ritmo natural del animal, es la base de unas carnes gourmet auténticas, con identidad, origen y un sabor que refleja la riqueza gastronómica de España.

ESTE MODELO DE CRIANZA, BASADO EN EL RESPETO AL ENTORNO Y AL RITMO NATURAL DEL ANIMAL, ES LA BASE DE UNAS CARNES GOURMET AUTÉNTICAS, CON IDENTIDAD, ORIGEN Y UN SABOR QUE REFLEJA LA RIQUEZA GASTRONÓMICA DE ESPAÑA.

- SELECCIÓN DE CARNES -



Desde una selección de vacas de raza Angus valorada como una de las más exquisitas del mundo, más la incorporación de un semental de la raza Wagyu, de excelente genética, de la línea Tajima, considerada como la raza mejor del mundo por infiltración, sabor y ternura, se fue creando la ganadería con este exclusivo cruce en Finca El Retamar.

Estas vacas nacidas en la propia Finca se fueron cruzando nuevamente con la mejor genética Wagyu y así fueron naciendo nuestros terneros y terneras. Productos, de los que una vez finalizado su ciclo, se obtienen los deliciosos cortes que pueden disfrutar.

PRODUCTO
ESTRELLA

HAMBURGUESA
100% CARNE WAGYU



LOMO ALTO
CON HUESO



CUBEROLL



LOMO BAJO
SIN HUESO



LOMO ALTO
SIN HUESO



PICANÁ



SOLOMILLO



BABILLA



CHORIZO
CRIOLLO



CHULETERO



TATAKÍ

WAGYU JAPONÉS



LOMO ALTO
A5



LOMO BAJO
A5



PICANÁ
A5



SOLOMILLO
A5

- SELECCIÓN DE CARNES -

- VACUM -



RUBIA GALLEGA - CAZURRA - ANGUS - AROUQUESA - SIMMENTAL - TERNERA DE PASTO DE LEÓN - MINHOTA - CASINA



CHULETERO



PICAÑA



ENTRECOT



LOMO ALTO



TOMAHAWK



T-BONE



//MEJOR PRODUCTOR DE CARNE A PEQUEÑA ESCALA DEL MUNDO.



Vacum ha sido reconocida en 2025 con uno de los galardones más prestigiosos a nivel internacional: el “Small Producer Award” del World Steak Challenge 2025, celebrado recientemente en Londres.

Este reconocimiento se suma al Premio Alimentos de España a la Iniciativa Emprendedora 2025, que Vacuum recibió recientemente y que el jurado del Ministerio de Agricultura destacó “su desarrollo de la vaca cazorra y la aplicación de técnicas de maduración dry aged con micología”, un proceso pionero que aporta matices únicos a la carne.



SOLOMILLO



CHULETÓN



RABO
CORTADO A CUCHILLO



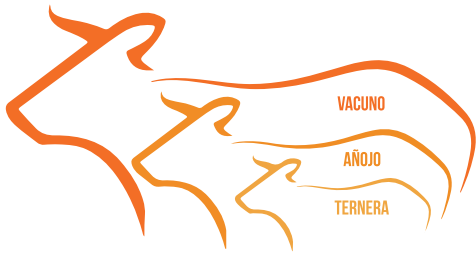
CECINA
WAGYU / RUBIA GALLEGA



TACOS MADURADOS



COSTILLA CONFITADA
RUBIA



OPCIÓN PIEZAS ENTERAS O PORCIONADAS



STEAK TARTAR BUEY
CORTADO A CUCHILLO + ADREZO 180GR.



BABILLA
AÑOJO / VACUNO / ANGUS /
TERNERA LECHAL



ALETA
AÑOJO



SEGUNDA
AÑOJO



TACOS
AÑOJO



CHULETERO
AÑOJO / VACUNO / ANGUS /
TERNERA LECHAL



SOLOMILLO
AÑOJO / VACUNO



LOMO BAJO
AÑOJO / VACUNO / ANGUS



LOMO ALTO
AÑOJO / VACUNO / ANGUS



CHULETÓN ALTO
VACUNO / AÑOJO / TERNERA LECHAL



CARNE PICADA
VACUNO / AÑOJO / ANGUS / CERDO



AGUJA LIMPIA
VACUNO / ANGUS



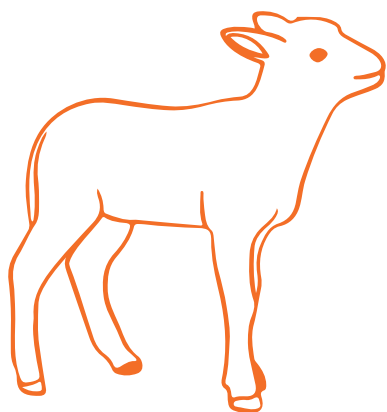
TOMAHAWK
VACUNO



SECRETO
ANGUS



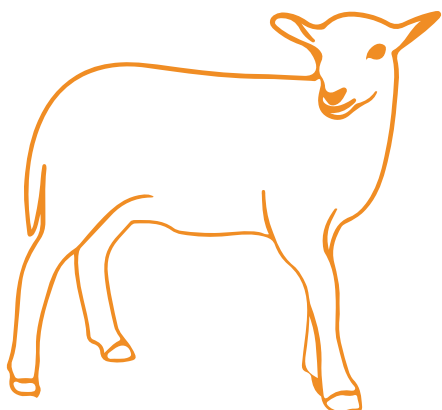
REDONDO
TERNERA LECHAL / AÑOJO



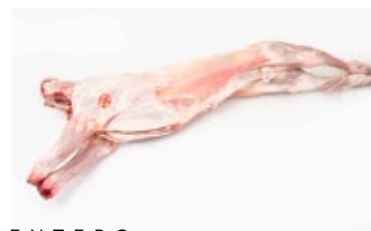
PALETILLA
CORDERO RECENTAL Y LECHAL /
CABRITO



PIERNA
CORDERO RECENTAL Y LECHAL /
CABRITO



BANDA ENTERA / CORTADA
CORDERO RECENTAL Y LECHAL, CABRITO



ENTERO
CORDERO RECENTAL Y LECHAL /
CABRITO

- SELECCIÓN DE CARNES -



C O R E N

CARNE DE CERDO CAMPEADO ALIMENTADO CON CASTAÑAS

Raza de cerdo seleccionada para facilitar la infiltración de grasa. Gracias a esta infiltración de grasa, la carne de Castañas es más jugosa, sabrosa y veteada, lo que le da un sabor más intenso y una textura más tierna y jugosa.

Crianza tradicional con el máximo bienestar animal: los cerdos de la Gama de Castañas se crían en Galicia con todos los cuidados de los granjeros de Coren, en un ambiente tranquilo -en el que disponen de juguetes y otras comodidades- y totalmente libre de estrés, lo que redonda en el producto final.

La alimentación a base de castañas gallegas: los cerdos disfrutaron de una alimentación completamente natural a base de castañas gallegas, recuperando así la tradición de Galicia.



1/2 CANAL
TROCEDA



BACON



PALETA DESHUESADA



CHULETÓN
DRY AGED



HAMBURGUESA
DRY AGED

DISPONIBILIDAD DE CARNE DE CERDO GALLEGO
ALIMENTACIÓN TRADICIONAL.
CONSULTAR REFERENCIAS



LAGARTO



SECRETO



PRESA



CHULETERO



Tan solo un marinado natural y una carne de raza seleccionada, pueden lograr una jugosidad y ternura propias de calidad gastronómica premium. Una carne única para que el consumidor moderno la disfrute de forma fácil.

MARINADOS DUROC



SOLOMILLO
FINAS HIERBAS



SOLOMILLO
NATURAL

- SELECCIÓN DE CARNES -

CERDO IBÉRICO



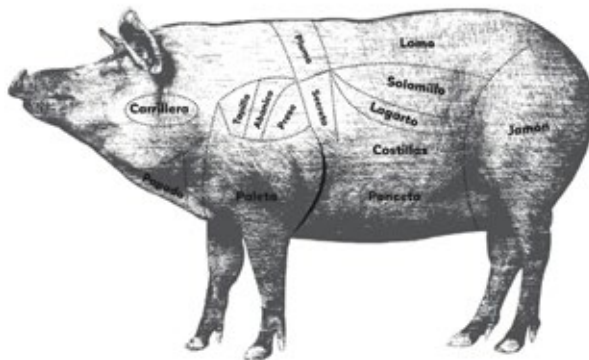
CARRILLERA



PLUMA IBÉRICA
EXTRA/CABECERO



SECRETO IBÉRICO
CRUCETA/PAPADA



SOLOMILLO



PRESA



LAGARTO



ABANICO





HAMBURGUESA ANGUS



HAMBURGUESA BUEY
EDICIÓN LIMITADA



HAMBURGUESA
VACA MADURADA.
VACA AVILEÑA.



HAMBURGUESA VEGANA



SMASH BURGER
VACUNO / BUEY



KEBAB LONCHEADO
TERNERA / POLLO



PAN BURGER
ALDEANA PRECORTADA
CRISTALINO
BRIOCHE
ALDEANA BLACK



PULLED PORK
PULLED CHICKEN

- SELECCIÓN DE CARNES -



— ENTRECABRITOS —



GANADERÍA SOSTENIBLE, ALIMENTACIÓN NATURAL.

Estamos profundamente comprometidos con un modelo de ganadería extensiva, localizada y, por tanto, limitada, que respeta los ciclos vitales de nuestras cabras.

Queremos promover, poner en valor la cabra de carne y recuperar razas seleccionadas que están desapareciendo, como la Blanca de Rasquera, Andaluza o Celtibérica.

Toda la alimentación de nuestras cabras proviene del campo, de los paisajes que recorren. Son golosas por temperamento y, además, exigentes, les gusta variar. Encinas, plantas esteparias, alfalfa... que complementamos con cereal y heno ensilado durante el invierno. Por convicción, estamos acogidos al Comité Aragonés de Agricultura Ecológica.

Disponemos de setenta hectáreas de alfalfa para ellas. Una fuente magnífica de proteína, que se traduce en una leche rica en propiedades, recia, ideal para amamantar a los cabritos.



C A B R I T O C O N F I T A D O



C U A R T O D E L A N T E R O
A S A D O



C A B R I T O F R E S C O



**SIERRA
WILD**

Premium Quality
Wild Game Meat

CARNE DE JABALÍ.



LOMO



SOLOMILLO

— SIERRA WILD —

CARNE DE CIERVO.



LOMO



ROTI



SOLOMILLO

CARNE DE CAZA MENOR.



PERDÍZ ROJA



PICHÓN TIPO
BREST



CONEJO

- JAMONES Y EMBUTIDOS -

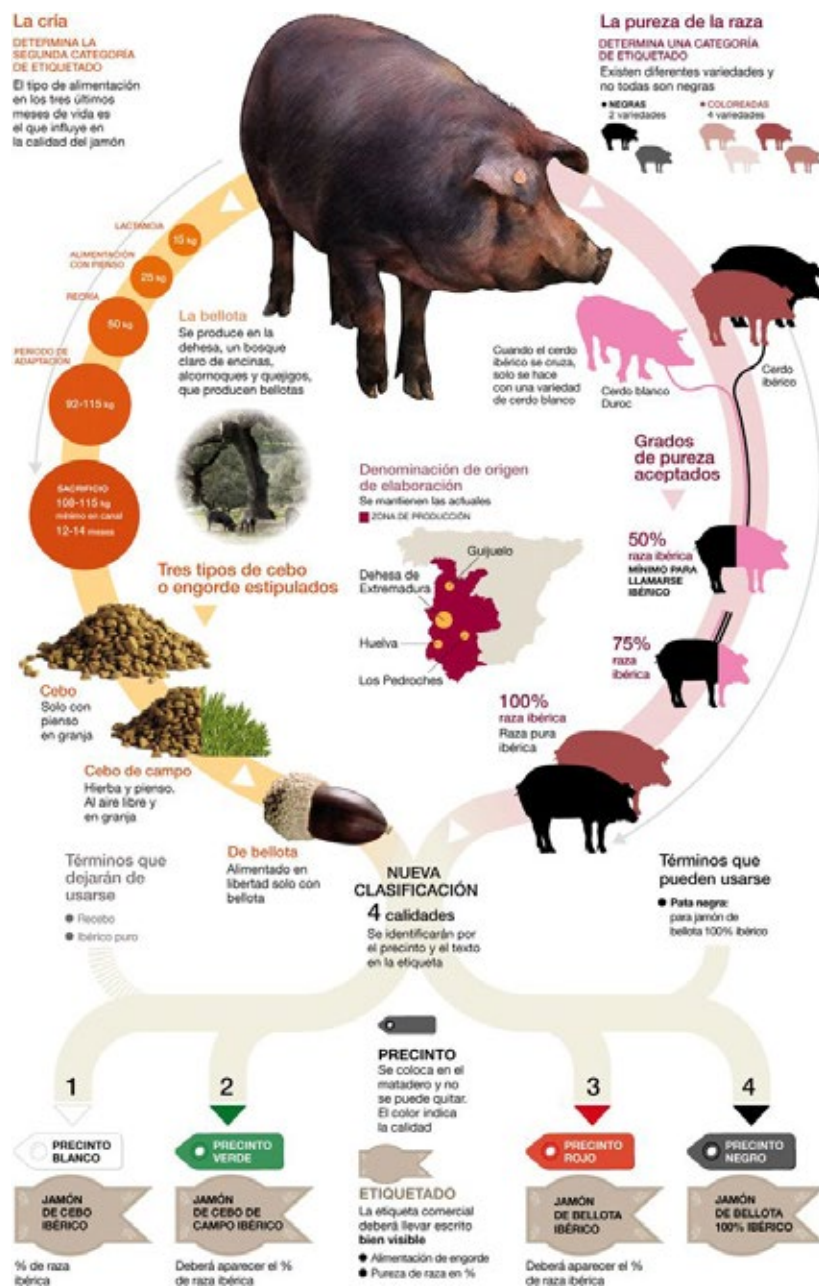
// EL JAMÓN IBÉRICO, JOYA DE LA DEHESA

EL JAMÓN IBÉRICO ES EL RESULTADO DE UN ECOSISTEMA ÚNICO, UNA RAZA EXCEPCIONAL Y UN SISTEMA DE CLASIFICACIÓN MUY PRECISO.

Uno de los conceptos clave es la **montanera**: el periodo final de cría en el que el cerdo ibérico se alimenta en libertad de bellotas y pastos naturales en la dehesa. Esta fase, que se desarrolla entre otoño e invierno, es determinante para la infiltración de grasa, el aroma y la complejidad del jamón.

A este sistema se suman las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), que certifican no solo la raza y la alimentación, sino también un territorio y un saber hacer tradicional.

Las principales son Jabugo, Dehesa de Extremadura, Los Pedroches y Guijuelo, cada una con matices propios derivados de su clima, paisaje y métodos de curación, que aportan personalidad y carácter diferenciados a cada jamón.



— ARTURO SÁNCHEZ —



//DOBLE MONTANERA.

Última época de engorde del cerdo ibérico realizada en libertad donde se alimenta de la bellota caída de los arboles, que le aporta ácido oleico a la carne y ese sabor característico.

Esta reposición de peso tiene que ser como mínimo de 40 kilos. Lo habitual es realizar una única montanera, en el caso de Arturo Sánchez, los cerdos realizan 2 montaneras, aportando mayor ácido oleico a su magro.



JAMÓN 100%
IBÉRICO BELLOTA

JAMÓN 50%
IBÉRICO CEBO
DE CAMPO

SERVICIO DE CORTE A CUCHILLO



PAPADA IBÉRICA
BELLOTA



COPPA BELLOTA



LOMO
BELLOTA



SALCHICHÓN
BELLOTA



CHORIZO
BELLOTA

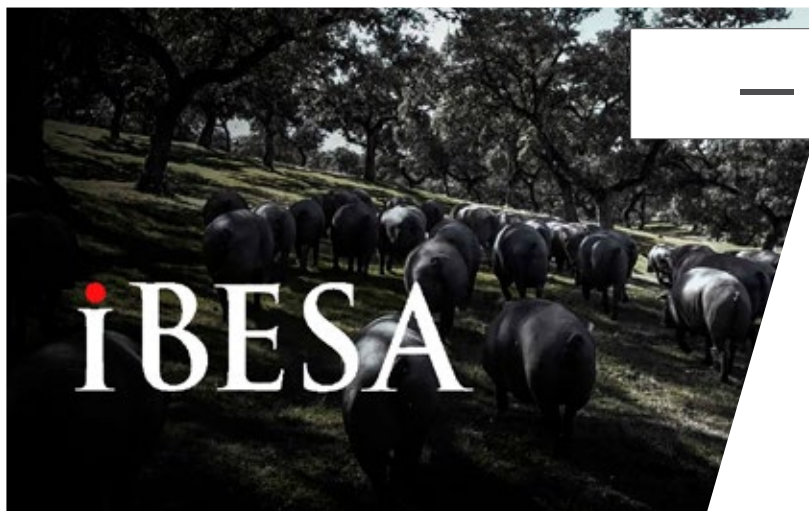


LOMITO
BELLOTA



PRODUCTOS
LONCHEADOS
90 GR.

- JAMONES Y EMBUTIDOS -



- IBESA -

BELLOTA 100% IBÉRICO.

En IBESA somos ganaderos de la comarca de Los Pedroches, amantes de la dehesa y protectores del cerdo de pura raza ibérica.

Somos orgullosos fundadores de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches, porque siempre hemos creído que la calidad es lo que diferencia nuestro producto.

Estar en pleno corazón de la Comarca de los Pedroches, la pureza de la raza ibérica, nuestra bodega natural y el buen hacer de nuestros artesanos, se conjugan para obtener el exquisito jamón de bellota 100% ibérico.

SERVICIO DE CORTE A CUCHILLO



JAMÓN 100%
IBÉRICO DE
BELLOTA



JAMÓN 100%
IBÉRICO CEBO
DE CAMPO



SOBRASADA DE BELLOTA
100% IBÉRICA



CAÑA DE LOMO
DE BELLOTA 100%
IBÉRICA



SALCHICHÓN DE
BELLOTA 100%
IBÉRICO



CHORIZO DE
BELLOTA 100%
IBÉRICO



MORCÓN DE
BELLOTA IBÉRICO

Sánchez
Alcaraz

— S Á N C H E Z A L C A R A Z —



JAMÓN 100%
IBÉRICO BELLOTA



JAMÓN
IBÉRICO DE CEBO



JAMÓN DUROC



CENTRO JAMÓN
RESERVA
MITADES



CENTRO DE
JAMÓN CEBO
IBÉRICO 50%



JAMÓN
RESERVA



JAMÓN GRAN
RESERVA



CENTRO PALETA
IBÉRICA DE CEBO



LOMO CEBO DE
CAMPO
IBÉRICO 50%



CHORIZO
IBÉRICO



SALCHICHÓN
IBÉRICO



PLATO JAMÓN
CEBO IBÉRICO
90 GR.



LONCHEADO
JAMÓN
SERRANO
500 GR.



TAQUITOS
JAMÓN RESERVA
500 GR.



VIRUTAS
IBÉRICAS
450 GR.



- JAMONES Y EMBUTIDOS -

— MONTARAZ —



El Montaraz es un personaje imprescindible en todo el proceso de creación de un jamón excepcional. Es el encargado de vear las encinas y de guiar a los animales a las zonas idóneas de los campos en época de montanera para que se alimenten con los mejores frutos. Con él comienza todo. Con él marcamos la diferencia.



JAMÓN DE
BELLOTA
100 %
IBÉRICO



JAMÓN DE CEBO
DE
CAMPO
IBÉRICO



PLATO JAMÓN
BELLOTA



CHORIZO
BELLOTA



LOMO
BELLOTA



SALCHICHÓN
BELLOTA



COPPA
IMPERIAL



JAMÓN CRUCE
DUROC



JAMÓN
RETINTO



JAMÓN 100%
DUROC



JAMÓN IBÉRICO CEBO
JAMÓN DUROC PREMIUM + 24 M.



JAMÓN
RESERVA
SIN PATA



JAMÓN
RESERVA
CON PATA



CENTRO
JAMÓN
RESERVA



CENTRO
JAMÓN
TIERNO

- JAMONES Y EMBUTIDOS -



JAMÓN
COCIDO



LACÓN
BRASEADO



PANCETA
CURADA
ADOBADA



PANCETA
PUNTO DE SAL



COMPANGO



LOMO
EMBUCHADO



CHORIZO
EXTRA
CURADO/PICANTE



LACÓN CON
HUESO
ESPECIAL PARA CORTE A CUCHILLO



JAMÓN RESERVA
BODEGA +12 MESES



SALCHICHÓN EXTRA



CHORIZO ROJO



CHORIZO ROJO
PICANTE



FIAMBRE LOMO ADOBO



MAGRETA ADOBO



JAMÓN ASADO
PATA



JAMÓN ASADO



BACON FIAMBRE
AHUMADO

- JAMONES Y EMBUTIDOS -



CECINA
DE LEÓN
EDICIÓN ESPECIAL



CECINA
DE LEÓN
TACO



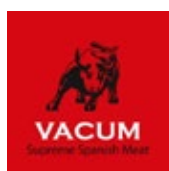
CECINA
DE LEÓN
LONCHAS



PASTRAMI
VACUNO / WAGYU



CECINA WAGYU
PIEZA 2KG.
LONCHEADA 110GR.



CECINA RUBIA
GALLEGA



SOBRASADA
DO CERDO
NEGRO



SOBRASADA
PULTRUS
DULCE / PICANTE



SOBRASADA
TARRINA

— M O R E N O S A E Z —



GANADOR
2022

EL MEJOR

TORREZNO

DEL MUNDO



VIRUTAS TORREZNO SORIA



TORREZNO SORIA
CORTE ANCHO



TORREZNO SORIA
PLANCHA



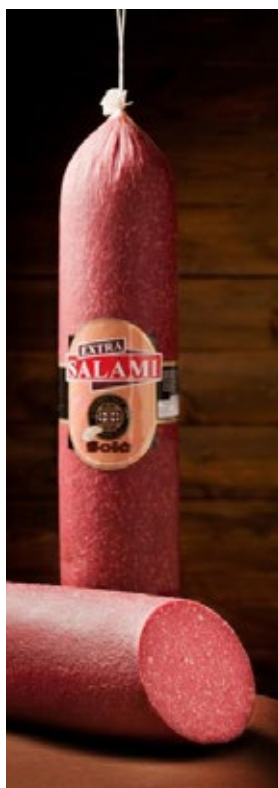
TORREZNO SORIA
ESTUCHE 250 GR.



TORREZNO SORIA
CORTE XL

- JAMONES Y EMBUTIDOS -

- SOLÀ -



SALAMI GRUESO 1/2



SALCHICHÓN CULAR



SALAMI FINO



FIAMBRE PALETA 11X11



FIAMBRE PAVO / POLLO 11X11



CABEZA IBÉRICA PISTACHO



PAVO PISTACHO



PECHUGA PAVO AL HORNO



SEVILLANA PAVO



CHOPPED PAVO



PATÉ PIMIENTA / CAMPAÑAR / HIERBAS



BACON AHUMADO C/P MITADES

— FERRARINI —



JAMÓN
COCIDO
EFFE



JAMÓN
COCIDO
ELLE



JAMÓN
COCIDO
TRUFA



MORTADELA
PISTACHO



MORTADELA
RIVALTA



SALAME
MILANO



GUANCIALE



COPPA
DI PARMA



PANCETTA
ARROTOLATA



BRESAOLA



PARMIGIANO
REGGIANO
4 KG.



PARMIGIANO
REGGIANO
1 KG.



PARMIGIANO
REGGIANO
180 GR.



PARMIGIANO
REGGIANO
RALLADO 100 GR.



GRANA
PADANO
1 KG.



GORGONZOLA



PROVOLONE
ENTERO Y PORCIONADO



MOZZARELLA
VACA / BUFLA



BURRATA
DI BUFLA



ACETO
BALSÁMICO
ACETO / CREMA
275 ML. / 5L.



// QUESOS

LOS QUESOS CONSTITUYEN UNO DE LOS UNIVERSOS GASTRONÓMICOS MÁS RICOS Y EXPRESIVOS, RESULTADO DEL EQUILIBRIO ENTRE LA LECHE, EL SABER ARTESANO Y EL TIEMPO DE MADURACIÓN.

En función de su elaboración y afinado, podemos encontrar quesos de **pasta blanda**, cremosos y untuosos, de corteza fina y sabores delicados; quesos de **pasta semicocida**, firmes pero elásticos, con aromas lácticos y notas suaves de maduración; quesos de **pasta dura**, compactos y de larga curación, intensos y persistentes; y los inconfundibles **quesos azules**, caracterizados por la presencia de mohos nobles que aportan personalidad, potencia aromática y un sabor profundo.

La **leche** empleada define gran parte del carácter del queso. La **leche de vaca** ofrece perfiles equilibrados y mantecosos; la **leche de cabra** aporta frescura, acidez y aromas herbáceos; mientras que la **leche de oveja** se distingue por su riqueza, textura untuosa y sabores más concentrados.

Por último, el proceso de elaboración marca una diferencia esencial: los quesos de **leche pasteurizada** garantizan uniformidad y seguridad, con perfiles más controlados, mientras que los elaborados con **leche cruda** preservan la flora natural, dando lugar a quesos de mayor complejidad aromática y expresión del terruño, ideales para los paladares más exigentes.

— FINCA LA CUADRA —




FINCA LA CUADRA®
 QUESO MANCHEGO



SELECCIÓN 21



CURADO
 LECHE CRUDA



CURADO



SEMICURADO
 LECHE CRUDA



SEMICURADO

— CUARTO PEREA —



CURADO
 AL ROMERO
 ENTERO / CUÑA 250 GR.



CURADO
 MANTECA
 ENTERO / CUÑA 250 GR.



CURADO



VIEJO
 ARTESANO



SEMI CURADO



TIERNO



CURADO EN
 ACEITE
 TARRINA TACOS.



CURADO EN
 ACEITE
 TARRINA CUÑAS.

**CUARTO
 PEREA**

— P A G O D E L A J A R A B A —



UNA TIERRA CON HISTORIA, TRADICIÓN Y CALIDAD

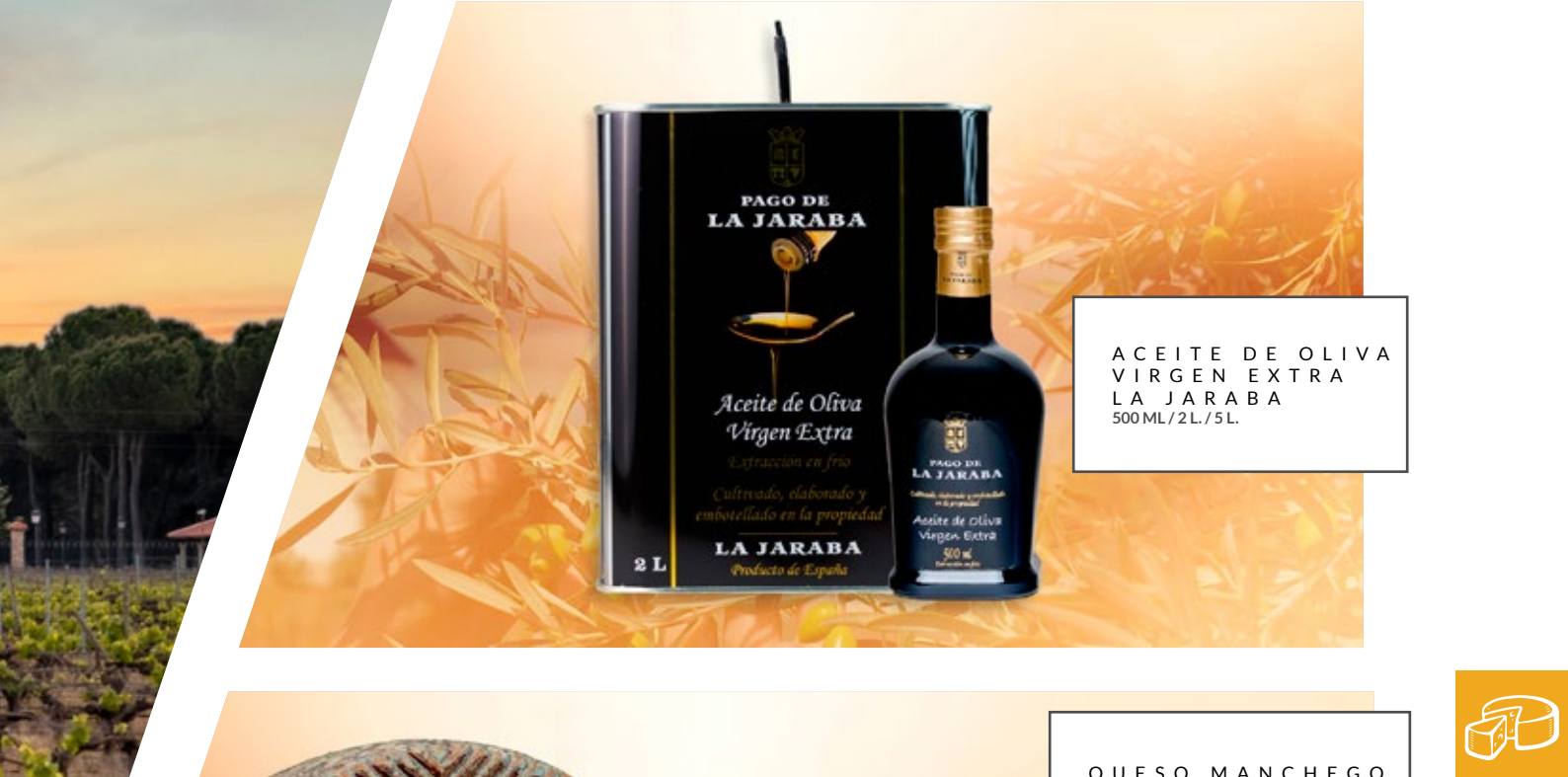
LA JARABA RECIBE SU NOMBRE DE LOS
ÁRABES QUE LA DEFINIERON COMO:
"TIERRA ABUNDANTE EN AGUA".



En La Jaraba la historia y la tradición se encuentran con la innovación y la calidad. Nuestros vinos, quesos y aceites son el reflejo de un compromiso con la excelencia y la sostenibilidad. Te invitamos a descubrir nuestra historia, una narrativa que abarca siglos de cultivo y dedicación, y que hoy nos permite ofrecerte productos únicos y auténticos.



CORDERO FRESCO
LECHAL CRIADO
CON SU MADRE.
POR ENCARGO Y SEGÚN DISPONIBILIDAD
DE PARIDERAS.



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
LA JARABA
500 ML/2L./5L.



QUESO MANCHEGO
D.O.P. ARTESANO
DE LECHE CRUDA
DE OVEJA
-VIEJO
-CURADO
-SEMICURADO
(1Y 3 KG. - CUÑA 250 GR.)



VINO DE PAGO
-VIÑA JARABA
-VIÑA JARABA COSECHA
-PAGO DE LA JARABA
-LA JARABA MERLOT
-LA JARABA SAUVIGNON BLANC

- SELECCIÓN DE QUESOS -



QUESO DE OVEJA CURADO



QUESO DE OVEJA TIERNO



QUESO DE OVEJA SEMICURADO



QUESO DE OVEJA CURADO EN ACEITE DE OLIVA



QUESO MEZCLA SEMICURADO



QUESO MEZCLA BARRA TIERNO



QUESO EN ACEITE MEZCLA/OVEJA



QUESO MEZCLA TOSTADO AÑEJO



QUESO MEZCLA CURADO



D.O.P. ARTESANO CURADO



D.O.P. ARTESANO SEMICURADO



QUESO OVEJA CURADO TRUFA



el Convento

Comenzamos nuestra andadura con una ganadería de 500 cabras con una producción de leche diaria de 800 litros. Tres años después, en 1998 damos un paso más y empezamos a fabricar un queso fresco de cabra artesano, de excelente calidad, con nuestra propia leche, tanto es el éxito que acabamos comprando la mayor parte de la leche a ganaderos próximos a nuestra localidad, Mahora.

La mayor parte de nuestra producción es de queso fresco de cabra, aunque también hacemos queso mezcla (cabra y vaca).

ESPECIAL PARA PLANCHA Y FREIR



QUESO FRESCO CABRA HOSTELERÍA

QUESO FRESCO CABRA

SELECCIÓN QUESOS NACIONALES

Queso de Autor
Xabier Aizpeolea



**AUTOR
AIZPEOLEA**
NATURAL/AZUL



D.O IDIAZABAL
AHUMADO/NATURAL



CABRALES



GAMONEU



SAN SIMÓN



ARZÚA-ULLOA
TRUFADO



ARZÚA-ULLOA



TETILLA



**AFUEGA'L
EL PITU**



ROBLEDAL
SEMICURADO/CURADO



**SERVILLETA
OVEJA**



PAYOYO
CURADO



QUESO UNTAR
2KG.



**CASA HUALDO
LAMBDA**
700G.

SELECCIÓN QUESOS INTERNACIONALES



ST. ANGEL



**BRIE DE
MEAUX**



ST. FELICIEN



ST. MAURE



COMTE
18 MESES



STILTON
2KG.



SHROPSHIRE
2KG.



**GOUDA CABRA
AZUL**



MONTAGNOLO
2KG.



**MOLITERNO
TRUFA**
4KG.

SELECCIÓN QUESOS INTERNACIONALES



GOUDA PESTO ROJO



GOUDA PESTO VERDE



WENSLEYDALE CERVEZA



WENSLEYDALE ARÁNDANOS



WENSLEYDALE MANGO/NARANJA



BARRA CHEDDAR



BARRA EDAM



BARRA FETA



BARRA AZUL



LONCHAS EDAM



LONCHAS FUNDIR



BRIE 1KG



RULO CABRA



MASCARPONE



RALLADO EMMENTAL



RALLADO 4 QUESOS



TOLKO PIÑA

DISPONIBILIDAD DE GRAN VARIEDAD DE QUESOS INTERNACIONALES. CONSULTAR REFERENCIAS.

— B U R R A T A S —



Se descongelan dentro del frigorífico a 4 grados durante 24 horas o a temperatura ambiente en 3 horas.

Para un descongelado rápido, introducir el envase sin abrir en el microondas en la opción "descongelar" a 250 vatios durante 2 minutos y 40 segundos, volteándolo a mitad del tiempo.

Una vez descongelado, el producto se puede mantener refrigerado por un máximo de 7 días sin abrir el envase.

Una vez abierto, consumir en un máximo de 24 horas. No volver a congelar. Consumir siempre dentro de la fecha de caducidad.



BURRATA NATURAL
2 X 125 GR.
BANDEJA 20 UDS.
PERLAS 50 GR.



CORAZÓN BURRATA
500 GR.



BURRATA DE PESTO
2 X 80 GR.



BURRATA AHUMADA
2 X 80 GR.



BURRATA DE PIMIENTA
2 X 80 GR.



BURRATA DE CABRA
6 X 120 GR.

- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS -



- ROUGIÉ -

En Rougié la alimentación de los patos mulard es 100% a base de maíz, sin hormonas ni antibióticos, lo que permite ofrecer un producto sano y sabroso.

Los patos comen 2 veces al día durante 10 a 12 días y después de 12 semanas de crianza, los patos están engordados.

Todo el proceso está organizado alrededor del bienestar del pato, consiguiendo la ausencia del estrés del animal.



BLOC PATO



MOUSSE PATO



ESCALOPES 25 / 40 GR.



PUNTAS PATO



HÍGADO CONGELADO PATO



MAGRET PATO



CONFIT / MANCHONS LATON PATO



BLOC PATO ENTIER 145 GR.



BLOC OCA TRUFA 75 GR.



DESMIGADO PATO



VIEIRAS CALIDAD SASHIMI 36 UDS.



CARNE BOGAVANTE 150 / 170 GR.

ZALLO
• BERMEO 1926 •



BONITO AOVE
280 GR. Y 1,8 KG.



BONITO ESCABECHE
280 GR. Y 1,8 KG.



BONITO FRITO AOVE
1KG.



MEJILLÓN
GALLEGO
ESCABECHE



BERBERECHO
GALLEGO



— CONSERVAS —
COSTERA
Desde 1926



MIGAS
BONITO
1KG. Y 5KG.



CAVIAR DE
ORICOS



VENTRESCA
DE ATÚN



VENTRESCA
DE BONITO



BONITO
OLIVA
1KG. Y 500 GR.

PAY PAY
*Llevamos Galicia
Dentro*



PULPO



CALAMARES



CHIPIRONES SABORES



MEJILLONES



BERBERECHOS

— R Í A D E S A N T O Ñ A —



MEJILLONES
1 KG. / 570 GR. / 280 GR. Y 120 GR.



VENTRESCA ATÚN
1 KG. Y 120 GR.



FILETES CABALLA
1 KG. Y 120 GR.



BONITO EN
ACEITE DE OLIVA
220 GR.



BERBERECHOS
AL NATURAL



SARDINILLAS



NAVAJAS AL NATURAL



ATÚN ACEITE
DE GIRASOL



LOMITOS DE ATÚN

Ría de Santoña



CAPRICHOS DE SANTOÑA



FILETES DE MELVA
1 KG. Y 120 GR.



ZAMBURIÑAS EN SALSA DE VIEIRA



ATÚN CLARO EN ACEITE DE GIRASOL



ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA
8 FILETES.



ANCHOA DEL CANTÁBRICO EN SALAZÓN
10 KG.



ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
00 50FIL.
00 ESPECIAL 30FIL.
ESPECIAL MARINERAS 70 FIL.



GILDA DE ANCHOA ARTESANAL
GILDA BOQUERÓN.
GILDA CECINA.



— DOÑA ROSARIO —

MEJILLONES DOÑA ROSARIO
UNO ENTRE 10.000

Cada una de nuestras latas es el producto de un milagro de la naturaleza. Hay que procesar al menos 10.000 mejillones para encontrar cada una de las piezas que acabamos enlatando.



MEJILLONES
EN ESCABECHE



ANCHOAS
EN SALAZÓN
10 KG.



ANCHOAS
LA GLORIA
1,5 KG. Y 0,55 KG.



ANCHOAS
HANSA 12 FIL.
LATA 1/8.



ANCHOA
CANTÁBRICO
CALIBRE 00 50 FIL.
CALIBRE 0 20 FIL.



SARDINAS



BOQUERÓN



SALPICÓN



SARDINA
AHUMADA



ENSALADA
MIXTA
AHUMADOS



ELABORADAS CON
PATATA GALLEGA,
ACEITE DE OLIVA
Y SAL MARINA



BOLSA
150 GR. / 50 GR.



LATÓN
500 GR. / 225GR. / 40GR.



ACEITUNAS NE-
GRAS
KALAMATA (4,25 KG.)



PIPARRA
DULCE
4,25 KG. / 580 GR.



PIPARRA ROJA
4,25 KG.



PIMIENTO
PIQUILLO
510 ML.



PIMIENTO CHER-
RY
2,65 KG.

- CONSERVAS Y SEMICONSERVAS -



ALUBIAS
EXTRA
3KG.



ESPÁRRAGOS
6/8Y17/24



PIMIENTOS
DEL PIQUILLO
290GR.



YEMAS
ESPÁRRAGOS
9/12PZ.



FRITADA
3KG.



MAYONESA
3KG.



TOMATE
ENTERO PELADO
1KG.



TOMATE
FRITO
3KG.



TOMATE
TRITURADO
5KG/1KG.



TOMATE
TROCEADO
1KG.



GARBANZOS
EXTRA
3KG.



HABITAS
FRITAS



TOMATE
FRITO



ESPÁRRAGOS
VERDES
TRIGUEROS



HABAS
FRITAS



ENSALADA DE
TOMATE Y
PIMIENTO
ASADO CON
CARBÓN DE
ENCINA



TOMATE
CASERO
FRITO
AOVE



MERMELADAS
TOMATE / NARANJA / FRAMBUESA / MANGO JENGRIBE / PIQUILLO / HIGOS / AGUACATE / FRESA / ALBARICOQUE / CALABAZA / CEBOLLA
(400GR / 1,15 KG.)



LOMO DE ORZA EN AOVE
2,6 KG. / 675 GR.



PERDIZ EN ESCABECHO
2,6 KG. / 620 GR.



JUDIAS CON PERDIZ
2,7 KG. / 680 GR.



AJOARRIERO
275 GR.



MORTERUELO
275 GR.



CHORIZO DE ORZA
670 GR.



PERDIZ EN ESCABECHO ENTERA/ DESHUESADA



CODORNICES DESHUESADAS ENTERA/ DESHUESADA



Arte de conserveria



LOMO DE ORZA
4,6 KG. / 2,6 KG. / 1 KG.



COSTILLA DE ORZA
4,6 KG. / 2,6 KG. / 1 KG.



CHORIZO DE ORZA
4,6 KG. / 2,6 KG. / 1 KG.



MORCILLA DE ORZA
4,6 KG. / 2,6 KG. / 1 KG.



CUBO GUARRILLA DE ORZA
2,6 KG.

- PRODUCTO ITALIANO -



ALCACHOFAS
CATERING/ITALIANA



SETAS MIXTO



PERROTXICO



BOLETUS
LAMINADOS
EN ACEITE



TOMATITOS
AMARILLOS
SEMISECOS



TOMATITOS
ROJOS
SEMISECOS



LÁGRIMA
PIMIENTO
ROJO



LÁGRIMA
PIMIENTO
AMARILLO



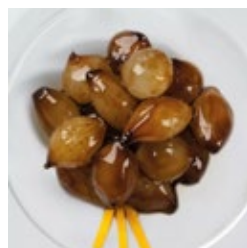
TOMATE
SECO



CEBOLLITA
TIERNA CON
BALSÁMICO



CEBOLLA ROSA
CAREMELIZADA



CEBOLLA PERLA
CAREMELIZADA



CEBOLLA
CAREMELIZADA



MANZANA
BABY



PERA
BABY



UVA
PELADA



PIÑA BABY
PELADA



CASTAÑAS
MIEL



— C A N E L O N E S G O U R M E T —



GRANCANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA AL PEDRO XIMÉNEZ.

GRANCANELÓN DE LONGANIZA, BOLETUS Y TRUFA.

GRANCANELÓN DE CORDERO ASADO.

BACALAO.

CONFIT DE PATO.



FOCACCIA
CON ACEITE
1,2 KG. (60 X 40 X 3 CM)



FOCACCIA
ACEITE ROMERO
50 X 30 X 4 CM. (1 KG.)



FOCACCIA
ACEITUNAS
50 X 30 X 4 CM. (1 KG.)



FOCACCIA
CEBOLLA
50 X 30 X 4 CM. (1 KG.)



PINSA ROMANA
CON TOMATE



TRAMEZZINO
CLÁSICO
4 BOLSAS DE 1 KG. POR CAJA



PASTA DE LASAÑA
HUEVO/ESPINACAS



PESTO
GENOVÉS/ROSSO/CÍTRICOS



SALSA
ESPECIAL
BURGER XL



SALSA
PIMIENTOS
ASADOS
AHUMADOS



SALSA
CEBOLLA
CAMELIZADA



SALSA
BARBACOA
PICANTE



SALSA
SMOKE
BACONMAYO



SALSA
MANGO
HABANERO



TOPPINGS
AVELLANAS / CHOCO BLANCO

- SELECCIÓN DE PESCADOS -

PLACER AHUMADO
SMOOK



ANGUILA AHUMADA
FILETE 200 GR.



LUBINA AHUMADA
FILETE 200 GR.



CABALLA AHUMADA



KIMCHEE
JALAPEÑO / LIMA CHILE / PONGUI



TARTAR SALMÓN NATURAL



SALMÓN AHUMADO
PLANCHA 1KG.



TARTAR PEZ
ESPADA



TARTAR ATÚN



TARRINA BACALAO
AHUMADO



SOLOMILLO SALMÓN
250 GR.



¿NUESTRO OBJETIVO? ACERCAR A LAS MESAS DE TODO EL MUNDO UN PULPO QUE PARECE RECIÉN SACADO DEL "CALDEIRO" CARBALLINÉS, LISTO PARA SER DISFRUTADO.

Cocemos en vacío con su jugo. Para conservar todo el sabor, color, olor y textura del pulpo. Somos pioneros en la cocción de pulpo al vacío, en su propio jugo.

Uniendo tradición e innovación logramos la fórmula mágica para potenciar todo el sabor del pulpo.

PATA REFRIGERADA
200 / 250 GR.
150 / 200 GR.



PULPITO
ENTERO COCIDO



1/2 PULPO
COCIDO



PATA PULPO
COCIDA
BANDEJA DE 1,5 KG. (8 PATAS)

Julian López desde 1930
Maestros del Salazón



MOJAMA



HUEVA DE MARUCA



HUEVA DE MUJOL

- SELECCIÓN DE PESCADOS -



JC MACKINTOSH

JC MACKINTOSH

SOMOS ARTESANOS DEL ATÚN ROJO UBICADOS EN TARIFA, PRACTICAMOS LA PESCA SOSTENIBLE Y ESTAMOS COMPROMETIDOS CON EL RESPETO A LA NATURALEZA

Estas tres cualidades, unidas a la riqueza de nuestro entorno, nos permiten ofrecer un atún rojo de primera calidad a los consumidores más exigentes del mundo.

No en vano, somos la primera pesquería de atún rojo en España en obtener el sello de pesca sostenible MSC, la tercera en el mundo y la primera en Andalucía para cualquier especie marina.

Hemos innovado el arte de la pesca del atún rojo viajando hasta Japón para aprender técnicas revolucionarias y respetuosas con la especie y con el medioambiente.

Como resultado hemos desarrollado nuestro propio protocolo de pesca conocido como Los 5 Pasos Mackintosh, compuesto por una captura sin estrés para el atún, sacrificio Ike Jime, desangrado total, eviscerado y enfriamiento controlado.

Al mismo tiempo, acabamos de instalar la innovadora tecnología japonesa de congelación magnética PROTON, un sistema de congelación que no daña el producto durante el proceso de congelación y no le hace perder calidad al descongelarse.

FRESCO



LOMO ALTO



LOMO BAJO CON VENTRESCA



VENTRESCA



PARPATANA



TARTAR



FACERA

AHUMADO



LOMO BLANCO AHUMADO



VENTRESCA AHUMADA



LONCHEADOS AHUMADOS



CONSERVA TACOS ATÚN ROJO



CONSERVA VENTRESCA



MORRILLO GUISADO CON PIMIENTOS



ATÚN MURAMASA
2,5 KG. MERMA CERO



VENTRESCA ATÚN
1,2 KG.



CHULETAS ATÚN
60 GR.



TARTAR ATÚN
2 KG.



PEZ MANTEQUILLA
2 KG.



PEZ ESPADA
3 KG.



VERUS THUNNUS

BIOTUNA

BIOTUNA S.L.
PRESENTA
LA CALIDAD MURAMASA



BIOTUNA S.L. se enorgullece en presentar la excelencia: Muramasa Quality. A lo largo de los últimos años, hemos dedicado nuestros esfuerzos a alcanzar la perfección en el mundo del atún, colaborando estrechamente con nuestros proveedores asiáticos.

TEXTURA, COLOR Y BRILLO

Los chefs se sumergirán en una experiencia culinaria sin igual, disfrutando de una textura asombrosa, firme al corte y delicada en el paladar. Este logro se concreta a través de la aplicación de la técnica Ikejime y un sangrado veloz, asegurando la calidad desde la captura hasta la presentación final.

El vibrante color rojo intenso de nuestro atún es un testimonio de su procedencia selecta. Importamos exclusivamente de caladeros específicos en el Océano Pacífico, donde las especies exhiben las características que exigimos para alcanzar la excelencia en cada bocado.

Bacalao salvaje de primera calidad.
 Especie: Gadus Morhua.
 Pesca en las aguas más limpias del planeta: Islandia e Islas Feroe.
 Pesca de bajura tradicional con anzuelo (de Diciembre a Abril).
 Desangrado y eviscerado en barco eliminando el riesgo de anisaki.
 12 horas regreso a puerto para manufactura y salado.
 Curación en verde (54% de humedad).
 Textura natural.
 Nunca congelado.
 (no inyección de agua ni glaseado).
 Cortes salen de filete bacalao extra de 700/1000.



Pescado salvaje
de anzuelo



Respetuoso con
el fondo marino



Artesano.
Curado 6 meses

GAMA PREMIUM



LINGOTE XL
PORCIONADO
PERSONALIZADO
900 GR.



LINGOTE
PORCIONADO
PERSONALIZADO
500 GR.



SOLOMILLO
250 GR. CONGELADO



TAJADA SELECCIÓN
250 GR.



KOKOTXA
500 GR.



GAMA ESENCIAL



TAJADA IMPERIAL
250 GR.



LOMITO PIL PIL
100 GR.



PALITOS
40 GR.



DESMIGADO
1KG.



- P R E C O C I N A D O S -



MORRO
COCIDO
1KG.



OREJA ENTERA
COCIDA
NATURAL / ADOBO (1 KG.)



OREJA COCIDA
TROCEADA
NATURAL / ADOBO (1 KG.)



MANITAS AL AROMA
DEL VINO



COSTILLA ADOBO
1KG.



RABO COCIDO
1KG.



MANITAS DE CERDO
AL ALL I PEBRE



ESTOFADO DE RABO
DE VACUNO



CODILLO CONFITADO



CALLOS
BLOQUE 300 GR. / 4,4 KG.



ALLIOLI ARTESANO
115 GR. / 1KG.



ALLINEGRE
ALLIOLI DE AJO NEGRO
(1KG.)



ALIBRAVA
SALSA BRAVA ARTESANA
(1KG.)

— EUROAMBROSIAS —



CAPRICHOS
CHIPIRÓN / TXANGURRO
MORCILLA, PIQUILLO Y MANZANA



MINI CROQUETAS
CENTOLLO / GAMBAS AL AJILLO / PUERROS /
CASERAS JAMÓN IBÉRICO / CECINA



ROLL CROISSANT



35 GR. / 60 GR.

CROQUETAS
CASERAS
JAMÓN IBÉRICO / GORGONZOLA / HONGOS
/ CABRALES / CHIPIRÓN / COCIDO / RABO
ESTOFADO / POLLO / CHORIZO IBÉRICO
/ JAMÓN IBÉRICO CON PANKO / CECINA /
TXULETA



EMPANADILLAS
TOMATE, HUEVO Y ATÚN / AJÍ DE GALLINA /
RABO GUISADO



EMPANADILLA
CRIOLLA
POLLO



ALCACHOFAS CONFITADAS
22 UNDS. / 30 UNDS.



BRIOCHE SAVARÍN
30 GR. / 10 GR.



PUERROS
CONFITADOS
6/8 UNDS



ESPÁRRAGOS
CONFITADOS
18/22 UNDS.



PURÉ DE PATATA
CON TRUFA
250 GR.

— EUROAMBROSIAS —



SALSA ROMESCO
250 GR.



PATÉ DE PERDIZ
1 KG.



RAVIOLIS DE PERDIZ
Y TRUFA COCIDOS
1,10 KG.



PLANCHAS
COCHINILLO CONFITADO/
CORDERO LECHAL CONFITADO/
RABO DE TERNERA GUISADO /



CARRILLERA DE
CERDO EN SALSA
DE OPORTO
250 GR.



COSTILLAR DE CERDO
CON SALSA BBQ
0,425 KG. / 0,525 KG.



RULO DE MANITAS
DE CERDO
500 GR.



COSTILLAR DE
CORDERO COCINADO
500 GR.



CARRILLERA DE
TERNERA CONFITADA
550 GR.



CHURRASCO DE TERNERA
CONFITADO
1 KG.



RABO DE TERNERA
ESTOFADO
4 KG.



CALLOS A LA
MADRILEÑA
2,4 KG.



LOLLI P O P S
QUESO MANCHEGO CON MEMBRILLO /
MELÓN CON JAMÓN / FOIE CON HIGOS /
FOIE CON CHOCOLATE /
MANGO, TOMATE Y AVELLANAS /
QUESO DE CABRA CON MIEL Y ALMENDRAS

P I R U L E T A S
FOIE CON FRAMBUESA /
QUESO MANCHEGO CON
ARÁNDANOS /
PATÉ DE PERDIZ CON
NARANJA



B O M B Ó N F O I E
C R O C A N T I



B U Ñ E L O
BACALAO CON TORREZNO



G Y O Z A S
VERDURITAS CON LECHE DE TIGRE /
LANGOSTINOS CON CURRY /
CARRILLADA DE CERDO CON SALSA KIMCHEE /
RABO DE TORO CON SALSA HOISIN /
TORI DE POLLO CON VERDURAS /
PATO CHILE DULCE



P A N B A O S
VERDURITAS CON LECHE DE
TIGRE / LANGOSTINOS CON
CURRY / CARRILLADA DE
CERDO CON SALSA KIMCHEE
/ RABO DE TORO CON SALSA
HOISIN / PATO CHILE DULCE



C R O Q U E T A S
C R E M O S A S
JAMÓN IBÉRICO / RABO DE
TORO / BACALAO / BOLETUS
/ JAMÓN CURADO / CECINA
Y PIQUILLOS / CHIPIRONES /
QUESO AZUL / COCIDO



JOSELITO[®]

DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

MEJOR CROQUETA DEL MUNDO
BELLOTA JOSELITO



M I N I
C R O Q U E T A S
JAMÓN IBÉRICO / RABO DE TORO
/ BOLETUS / CECINA Y PIQUILLOS
/ CHIPIRONES / QUESO AZUL /
COCIDO



M U S L I T O S D E
C O D O R N I Z
V I L L A R O Y



B O C A D I T O S D E
C O D O R N I Z



C O S T I L L A D E
C E R D O
N A T U R A L
600 GR.

— A B U E L A C Á N D I D A —



COSTILLAS DE CERDO
BBQ



PULLED PORK



CAÑÓN DE VACU-
NO
1KG.



ANGUS
BRISKET / PASTRAMI



COSTILLA DE VA-
CUNO
2KG.



CHURRASCO DE
VACUNO
(ZARPA DE OSO) 1KG.



JARRETE DE
TERNERA BLANCA
2,2KG.



RABO DE TORO
DESMIGADO



R U L O S
RABO DE TORO DESHUESADO /
RABO DE VACUNO /
OREJA DE CERDO /
MANITAS DE CERDO
DESHUESADAS /
CARRILLADA DE VACUNO

— LA DESPENSA DE DENIA —



CROQUETA GAMBA
ROJA
250 GR.



CROQUETÓN COCIDO
1 KG.



BUÑUELO DE
BACALAO
1,10 KG.



BUÑUELO DE
CALAMAR Y
ALCACHOFAS



FIGATELL DE
SEPIA
250 GR.



— COCAS DE ARTE —

Nuestras cocas tienen un secreto gastronómico que las hacen únicas: su masa. La fermentación es una de las claves. Cada una tarda un mínimo de tres a cinco días en llegar al paladar del cliente, porque la masa se deja reposar para obtener un coca crujiente y sabrosa.

Un proceso laborioso que culmina horneando las elaboraciones a fuego lento en su horno de leña, que impregna de sabor, aroma y ligereza cada bocado.



COCAS NEUTRAS
40 GR. / 80 GR. / 160 GR.



PISTO



ESPINACAS



TOCINO
IBÉRICO



CHORIMORCI





ENSALADILLA RUSA
1KG.



ENSALADILLA DE
MARISCO
1KG.



PATATAS CON AJO
1KG.



MAGRA CON TOMATE
1KG.



PISTO CON BACALAO
Y PIÑONES
1KG.



SOLOMILLO EN
SALSA PX
1KG.



SECRETO EN SALSA DE
MOSTAZA DIJON
1KG.



LASAÑA BOLONESA
2,2KG.



ALBÓNDIGAS EN
SALSA
1KG.



BERENJENAS
RELLENAS
MARISCO
2KG.



CALDO CON
PELOTAS
2,2KG.



OLLA GITANA
1KG.



ROSQUILLAS
PARA MARINERAS

— ARROCES Y FONDOS —



DINAMITA
5/1KG.



BARÓN
5/1KG.



RESERVA
5 KG.



JAPÓNICA
5 KG.



CARNAROLI
2KG.



BOMBA REY
1KG.



REDONDO
EXTRA



BOMBA



VAPORIZADO



VERDURAS
ASADAS



PAELLA
VALENCIANA



A BANDA



AVE DE
CORRAL
ASADA



GAMBA ROJA
Y CARABINERO



RES
MADURADA

Los exquisitos fondos, caldos y fumets de UMAMIX, se cocinan, exclusivamente con producto 100% natural. Son reducciones a fuego lento, mediante cocinado tradicional hasta evaporar el agua en su totalidad, lo que permite concentrar al máximo el sabor conservando todas sus propiedades organolépticas.

Nuestro exclusivo procedimiento de deshidratación y triturado en ambiente controlado, aúna lo mejor de la tradición y la última tecnología, así conseguimos reducir al máximo el volumen y peso del producto final, lo que además de garantizar su conservación y estabilidad, facilita su manipulación, transporte y almacenamiento, amén de su correcta dosificación y empleo en cocina.



AZAFRÁN
D.O MANCHA
20 GR.

— H O R N O Y P A S T E L E R Í A —

— E U R O P A S T R Y —



ROCK & ROLL



PAN BAO



PAN MOLDE
BRIOCHE



BOLLO
CANTÁBRICO



PULGA
CRISTALINA



HOGAZA
CLÁSICA



HOGAZA
CEREALES



HOGAZA
SEMILLAS



BARRA
CRISTAL



BAGUETTE
GRAN
RESERVA



PAN SIN
GLUTEN



PAN BURGER
BRIOCHE



PAN BURGER
PATATA



PLANCHA
HOJALDRE



PLANCHA
BIZCOCHO



PASTA KATAIFI



PASTA FILO



PASTA
WANTON



PASTA BRICK

— PANADERÍA JESÚS —



PAN SOPLAO



PAN SOPLAO
CORPORATIVO



PAN FEO



TOSTADA CRISTAL
XL



TOSTADAS
PASAS NUECES/
FRUTOS ROJOS/
CACAO



CRUJIENTE
NEUTRO



CRUJIENTES CON
TAMAÑOS Y FORMAS
PERSONALIZADOS



PAN SOPLAO DE
DIVERSOS SABORES,
TAMAÑOS Y FORMAS





— B A L B I S I A N A —



TORRIJAS



POSTRE
PISTACHO



FLAN DE QUESO



TARTA
PISTACHO



TARTA LIMA
MERENGUE



TARTA COULANT



TARTA MANGO
Y MARACUYÁ



TARTA DE LA
ABUELA
(GALLETAS)



TARTA LOTUS



BROWNIE CON
NUECES

— LA MADRE DE CRIS —



TARTA DE QUESO



TARTA DE QUESO AZUL



TARTA QUESO CURADO



TARTA QUESO CON BROWNIE



TARTA LOTUS



TARTA QUESO Y CHOCOLATE



TARTA ZANAHORIA Y MASCARPONE



TARTA FINA MANZANA



COULANT CHOCOLATE NEGRO, CHOCOLATE BLANCO.



TIRAMISÚ



TARTA MANZANA Y CANELA



TARTA MUERTE POR CHOCOLATE



— LA ABUELA CÁNDIDA —



TARTA DE QUESO
Y CHOCOLATE



TARTA CREMOSA
DE QUESO
MANCHEGO



TARTA CARAMELO
SALADO Y QUESO



TARTA QUESO Y
PISTACHO



COULANT FRIO
CHOCOLATE



COULANT QUESO
MANCHEGO



COLANT FRIO CARAMELO
SALADO



COULAN FRIO
PISTACHO

— S O S A —

PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTE AL COMERCIAL



NATAS,
MANTEQUILLAS,
CREMAS.

FRUTOS SECOS,
PASTAS, CONFITADOS,
LIOFILIZADOS.



TEXTURIZANTES,
GELCIFICANTES,
FIBRAS, AROMAS,
ETC...

— CALLEBAUT —



COBERTURA
SAO THOME
70%



COBERTURA
811
54,5%



COBERTURA
BLANCA VELVET
32%



COBERTUR
CON LECHE
40%



COBERTURA
GOLD
30,4%



COBERTURA
RUBI
32,8%



MOUSSE
CHOCOLATE
NEGRO



MOUSSE
CHOCOLATE
BLANCO



MOUSSE
CHOCOLATE
CON LECHE



CRISPEARLS
CHOCOLATE
NEGRO



CRISPEARLS
CHOCOLATE
CON LECHE



CRISPEARLS
CHOCOLATE
BLANCO



CURLS
CHOCOLATE
NEGRO
2,5KG.



CURLS
CHOCOLATE
BLANCO
2,5KG.



CACAO EN
POLVO



MANTECA DE
CACAO

— AZUCARERA —



AZÚCAR
BLANCO
25 KG.



AZÚCAR
GLASÉ
25 KG.



AZÚCAR
MORENO
25 KG.



AZÚCAR
ANTIUMEDAD
15 KG.

— ACEITES, SALES, VINAGRES Y SALSAS —



**KOIPESOL
PROFESIONAL**
AGUANTA MEJOR LAS
FRITURAS A ALTAS
TEMPERATURAS POR SER ALTO
OLÉICO (80%).
GARRAFA 5 L. Y 25 L.



**ACEITE SARA
ALTO OLÉICO**



**AOVE
CARBONELL**



**BIBERÓN
ACEITE SUAVE
CARBONELL**



**MONODOSIS
AOVE+SAL**



RENDIMIENTO



PUNTOS DE HUMO
HASTA 260°C



EVITA LA
FORMACIÓN
DE ESPUMAS

— CAMINO DE HANIBAL —



**AOVE
PICUAL**



**AOVE
ARBEQUINA**



**AOVE
ECOLÓGICO**



**AOVE
HOJIBLANCA**

— PAGO DE LA JARABA —



**AOVE
COUPAGE**
500 ML.



**AOVE
ARBEQUINA**
500 ML.



**AOVE
CORNICABRA**
500 ML.



AOVE
2L.



AOVE
5L.



**AOVE TRUFA
MELANOSPORUM**
250 ML.



SAL ESCAMA
1,5 KG.



**SAL NEGRA
ESCAMA**
350 GR.



**SAL ROSA
ESCAMAS**
350 GR.



**ACETO / CREMA
BALSÁMICO DE
MÓDENA**
250 ML./5L.

— ACEITES, SALES, VINAGRES Y SALSAS —



SALSA SOJA



SALSA RANCHERA



PEPINILLOS
RODAJAS



MOSTAZA



SALSA SWEET CHILLI



GUACAMOLE



SIROPE CHOCOLATE



SIROPE CARAMELO



SIROPE FRESA



SALSA PEDRO
XIMENEZ



KETCHUP



SALSA BRAVA



SALSA BARBACOA



TORTITA DE TRIGO



SALSA KEBAB



SALSA CÉSAR

— LAUMONT —



CONSERVA
CARPACCIO
TRUFA



COLMENILLA
DESHIDRATADA
500 GR.



MEZCLA SETAS
DESHIDRATADAS
500 GR.



BOLETUS
DESHIDRATADAS
500 GR.



BOLETUS
CONGELADO 1KG.



BOLETUS DA-
DOS
CONGELADO 1KG.



MEZCLA SETAS 10%
BOLETUS
CONGELADO 1KG.



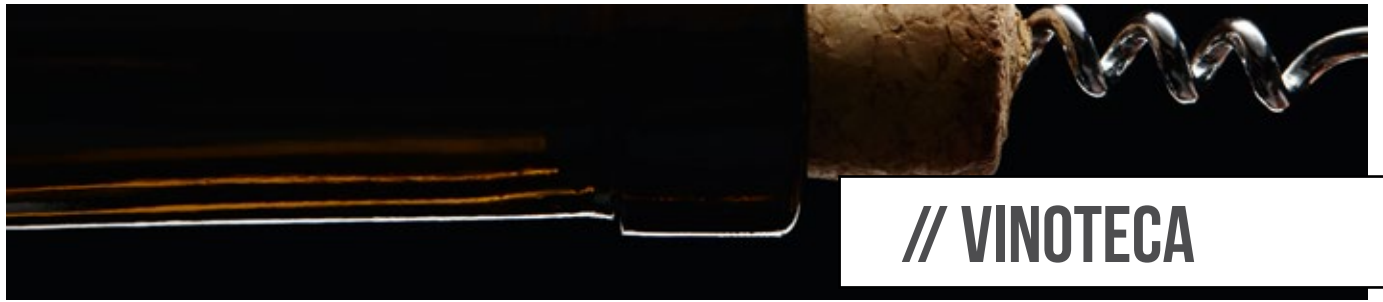
TRUFA
AESTIVIUM
CONGELADA 250 GR.



SETAS FRESCAS
SEGÚN TEMPORADA
CAJA DE 3KG.

- BOLETUS
- NISCALO
- ANGULA DE MONTE
- AMANITA CESAREA
- COLMENILLA
- TRUFA MELANOSPORUM





// VINOTECA




// CASTILLA LA MANCHA

BIC WA
ANTONIO SERRANO VITICULTOR
 Nº 1 Best in Class 2024
 Bodega Revelación



MEJOR VINO TINTO DE LAS AÑADAS 2020 Y ANTERIORES



Carrascas 




BODEGAS MARTÍNEZ SÁEZ




PAGO DE LA JARABA



// CASTILLA Y LEÓN



ABADÍA RETUERTA
CRAFTED ORGANIC WINES



ANTONIO SERRANO
VINO



CYATHO
RUEDA



JORGE ORDÓÑEZ



LOPEZ CRISTOBAL
BODEGAS



TRASLASCUESTAS
RIBERA DEL DUERO



JORGE ORDÓÑEZ





// RIOJA



// RESTO DE D.O



MEJOR VINO BLANCO DE ESPAÑA 2025
 by sommeliers.es



MEJOR BODEGA PRODUCTORA DE VINO BLANCO DEL MUNDO

PACO & LOLA



// RESTO DE D.O



TORELLÓ
VITICULTORES



LES FRESES
DE JESÚS FORKE



BESTUÉ
de Otto Bestué

RUCHEL



PAZO CASTRELO



LUXARDO
1921



CASAS MARÍOT



CONTACTO

Polígono Empresarial Campollano
Calle C 45
02007 Albacete
967 592 923
marketing@delaossalimentacion.es
delaossalimentacion.com

dela  **ssa**
Alimentación

