



2017

Navidades

SELECTAS





3096

### MINI INVOLTINI DE JAMÓN CON RICOTTA (45% M.G./E.S.) EN ACEITE

Mini involtini de jamón speck italiano relleno con queso Ricotta de vaca y marinado en aceite vegetal con plantas aromáticas. De sabor dulce y fresco y de textura tierna-cremosa. Procedente de Francia.

Bandeja 500 g / 300 g (30 pzas aprox. x 10 g). Caja 2 bandejas.

SOBREVAL (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 30 días

Euros: 10,332 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: **Pieza de 10 gr.** Imp.Porción: 0,344



Cód. Barras:

3760074790555



3097

### LÁGRIMAS DE PIMIENTOS ROJOS EN ACEITE

¿Ha probado alguna vez lágrimas picantes? Estas lágrimas de pimiento provienen de la selva amazónica del Perú. Un vegetal único en su forma, sabor y color. Es dulce, crujiente y con pequeñas pepitas en su interior. Una sensación de sabor única.

Bandeja 500 g / 350 g. Caja 2 bandejas.

SOBREVAL (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 30 días

Euros: 15,120 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: **Ración de 100 gr.** Imp.Porción: 3,024



Cód. Barras:

3760074799558



3125

### TRÉSOR DE HIGOS CON FOIE GRAS DE PATO

Delicado bocadito de higo seco (67 %) relleno de bloc de foie gras de pato mi-cuit (33 %), aromatizado con pimienta de Séchuan. Un verdadero placer.

Bandeja 24 pzas x 30 g = 720 g. Caja 1 bandeja.

SOBREVAL (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 22 días

Euros: 22,027 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: **Pieza de 30 gr.** Imp.Porción: 0,918



Cód. Barras:

3760074797806



3141

### PERLAS DE TOMATES EN ACEITE

Deliciosas perlas de tomates rojos y amarillos en aceite vegetal y marinadas con plantas aromáticas. Su sabor es de tomate pero con un toque dulce. Su textura es crujiente y explotan en la boca. Procedente de Francia.

Bandeja 500 g / 350 g. Caja 2 bandejas.

SOBREVAL (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 30 días

Euros: 14,712 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: **Ración de 100 gr.** Imp.Porción: 2,942



Cód. Barras:

3760074795192





**QUESO - PEPPERSWEET. Pimientos dulces rellenos con preparado de queso fresco**  
*Deliciosos Peppersweet (mini pimientos rojos) ligeramente dulces y un poco picantes rellenos de queso fresco de leche de vaca y oveja, en aceite vegetal. Procedente de Austria.*

Cubo 1300 g / 800 g. (60 - 80 pzas / cubo). Caja 1 cubo.

DIE KÄSEMACHER (Austria)

Iva 10%

Caducidad: 45 días

Euros: 18,744 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: Una Pieza

Imp.Porción: 0,312



Cód. Barras:

9003454063806



**QUESO - YELLOBELL. Calabazas enanas rellenas de preparación de queso fresco**  
*Calabazas enanas ligeramente picantes rellenas de queso fresco de leche de vaca y oveja. Las Yellobells están marinadas en aceite vegetal con finas hierbas seleccionadas. Procedente de Austria.*

Cubo 1300 g / 800 g (45 - 55 pzas aprox. / cubo). Caja 1 cubo.

DIE KÄSEMACHER (Austria)

Iva 10%

Caducidad: 40 días

Euros: 18,744 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: Pieza de 15 gr.

Imp.Porción: 0,417



Cód. Barras:

9003454071801



**PEPPERSWEET. Pimientos dulces rellenos de queso fresco**

*Pimientos rojos ligeramente dulces y un poco picantes. Rellenos de queso fresco de leche de vaca. marinados en aceite vegetal.*

Tarro cristal 250 g/140 g (8 - 12 pzas aprox.). Caja 6 tarros.

DIE KÄSEMACHER (Austria)

Iva 10%

Caducidad: 11 meses

Euros: 2,466 €/Ud

Conservación: +15/+18°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

90364013



**QUESO - PEPPERSWEET. Pimientos dulces rellenos de preparado de queso fresco**  
*Pimientos rojos ligeramente dulces y un poco picantes rellenos de queso fresco de leche de vaca y oveja. Marinados en aceite vegetal.*

Tarrina 180 g / 100 g (6-9 pzas). Cajas 6 tarrinas.

DIE KÄSEMACHER (Austria)

Iva 10%

Caducidad: 30 días

Euros: 2,426 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

9003454094107





3423

**BIO: MAYONESA CON ALBAHACA**

Mayonesa con albahaca, elaborada con ingredientes fresco biológicos y con un sabor casero, sin aditivos. Se recomienda mover bien antes de servir.

Botella 250 ml. Caja 6 botellas.

BIO AMENAM (Países Bajos)

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 2,972 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8717399164573



8110

**CARPACCIO DE PAVO AL ORÉGANO**

Carpaccio de pavo con aceite de oliva virgen extra, de fina textura, sabor fresco

Bandeja 80 g. Caja 10 bandejas.

NATURIA

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 1,777 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8435054533754



8112

**CARPACCIO DE CERDO A LA PIMIENTA**

Carpaccio de cerdo con aceite de oliva virgen extra, de fina textura, sabor fresco.

Bandeja 80 g. Caja 10 bandejas.

NATURIA

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 1,777 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8435054535796



8114

**CARPACCIO DE CARNE DE VACUNO**

Carpaccio de vacuno con aceite de oliva virgen extra, de fina textura, sabor fresco.

Bandeja 70 g. Caja 10 bandejas.

NATURIA

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 1,777 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8435054535185





9414

**VIRUTAS de GRANA PADANO Min. 32% M.G./E.S.**

Queso de pasta dura y granulosa, frágil y quebradiza, curado a maduración lenta, producido con leche de vaca de primera calidad. De color amarillo paja y olor agradable y fuerte. Su nombre nos revela su zona de producción: el corazón de la Pianura Padana y los valles de los ríos que la cruzan. Se elabora desde hace más de

Bandeja 100 g. Caja 16 bandejas.

GRAN DUCA (Italia)

Iva 4%

Caducidad: 2 meses

Euros: 1,533 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

801088300013



29042

**QUESO PASSENDALE 50 % M.G./E.S.**

Queso de pasta semi-dura de leche de vaca con corteza natural. Su textura es mantecosa, la pasta es de color amarillo-oro y tiene diminutos agujeros. Muchos lo conocen como "El queso con corazón de Oro". Elaborado a mano en forma de pan artesanal.

Pieza 4 kg aprox. Caja 1 pieza.

PASSENDALE (Bélgica)

Iva 4%

Caducidad: 28 días

Euros: 14,652 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,465



Cód. Barras:

8414784290427



29103

**PATÉ CON TROMPETAS DE LA MUERTE Y QUESO PARMESANO**

Paté cremoso con una composición de sabores única: una mezcla de champiñones, trompetas de la muerte y queso parmesano finamente mezclados con licor Cassis (licor dulce rojo oscuro hecho con grosella negra). Una verdadera explosión de sabores.

Paella WOK aluminio negra 3 kg. Caja 1 pieza.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 22 días

Euros: 17,276 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,728



Cód. Barras:

5410399140181



29106

**PATÉ DE LA ABADÍA DE OUDENBOURG**

Paté de picado grueso de cerdo elaborado en la abadía de Oudenbourg, un verdadero paté fermier. Ha sido coronado con 3 medallas de oro en lonjas especializadas nacionales e internacionales por su incomparable sabor y calidad.

Tarrina de aluminio rectangular de 3 kg. Caja 1 pieza.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 22 días

Euros: 10,871 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,087



Cód. Barras:

5410399575242





29119

**SURTIDO DE CUÑAS DE PATÉS NAVIDEÑOS**

Surtido de 3 tipos de patés navideños precortados y envasados individualmente: 8 cuñas de Paté con confitura de cebolla y albaricoque, 8 cuñas de Paté con Roquefort y Peras, 8 cuñas de Paté con Grand Marnière y Mandarinas. Muy práctico y cómodo.

Cuñas de 100 g envasadas individual sobre plato. Caja 24 cuñas.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 22 días

Euros: 1,418 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:

Cód. Barras:

5410399717543



30302

**QUESO LANDANA 100 DÍAS 50% M.G./E.S.**

Queso gouda de leche de vaca curado durante 1.000 días (casi 3 años) en estantes de madera en almacenes de queso situados en el Verde Corazón de Holanda. Su textura es crujiente con sabor fuerte. Su color es amarillo dorado con pequeños puntos cristalinos

Media pieza de 5 kgs aprox. Caja 1 unidad.

LANDANA (Países Bajos)

Iva 10%

Caducidad: 40 días

Euros: 15,261 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:



30303

**QUESO LANDANA (50% M.G./E.S.) PESTO VERDE**

Queso gouda elaborado con leche de vaca, con albahaca y ajo. El color del queso es verde chillón, con un sabor natural y cremosos. Curación en estantes de madera durante 1,5 meses en almacenes de queso situados en el Verde Corazón de Holanda.

Rueda de 4,5 kg aprox. Caja 1 unidad.

LANDANA (Países Bajos)

Iva 10%

Caducidad: 2 meses

Euros: 12,235 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:



30304

**QUESO LANDANA (50% M.G./E.S.) WASABI**

Queso gouda elaborado con leche de vaca, infusionado con wasabi picante. El color del queso es verde pálido, con un sabor natural y cremosos. Curación en estantes de madera durante 1,5 meses en almacenes de queso situados en el Verde Corazón de Holanda.

Rueda de 4,5 kg aprox. Caja 1 unidad.

LANDANA (Países Bajos)

Iva 10%

Caducidad: 2 meses

Euros: 11,011 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:



**QUESO DE CABRA (50% M.G./E.S.) CON MIEL Y TOMILLO**

Queso de cabra elaborado de forma tradicional desde 1985, con leche fresca del propio rebaño al que se añade miel y tomillo. Durante su curación, la corteza se lava varias veces con caramelo lo que desarrolla una corteza de color marrón oscura. El queso

Rueda de 4,5 kg aprox. Caja 1 unidad.

BOER'N TROTS (Países Bajos)

Iva 10%

Caducidad: 2 meses

Euros: 18,223 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:



**QUESO DE VACA (50% M.G./E.S.) CON CHAMPIÑONES Y CASTAÑAS**

Queso de vaca elaborado de forma tradicional desde 1985, con leche fresca de sus propias vacas, con trozos de champiñones, castañas y cebollino. Durante su curación, la corteza se lava varias veces con caramelo lo que desarrolla una corteza de color

Rueda de 4,5 kg aprox. Caja 1 unidad.

BOER'N TROTS (Países Bajos)

Iva 10%

Caducidad: 2 meses

Euros: 15,648 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:



**LINGOTE DE VIEIRAS Y CORAL DE ERIZO DE MAR. PRECORTADA**

Tarrina bicolor con vieiras (8,5 %) y surimi, con una capa de zanahoria sobre una base de bizcocho Genoise. Decorada con gelatina vegetal y pimienta roja. Una tarrina colorida con ingredientes de alta calidad.

Tarrina 8 lonchas x 70 g = 560 g. Caja 1 tarrina. 8 RACIONES.

AMAND TRAITEUR (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 35 días

Euros: 11,630 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: Loncha de 70 gr. Imp.Porción: 1,454



Cód. Barras:

3700212554571



**LINGOTE DE CANGREJO Y FOIE GRAS. PRECORTADA**

Tarrina de cangrejo de río (7,3%), gambas (3,7%), surimi y foie gras de pato (5,2%). Decorada con una capa de bizcochito pastelero. Precortada en 8 porciones.

Tarrina 8 lonchas x 66,25 g = 530 g. Caja 1 tarrina. 8 RACIONES

AMAND TRAITEUR (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 35 días

Euros: 12,974 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: Loncha de 66 gr. Imp.Porción: 1,622



Cód. Barras:

3700212554816





31055

**TARTA DE BOGAVANTE AMERICANO Y NATA DE ISIGNY**

Tarta redonda porcionada de pescado, calabacín, surimi, bogavante americano y nata de Isigny. Precortada en 14 porciones.

Tarta redonda 14 porciones x 78 g aprox = 1,1 kg. Caja 1 pieza. 14 RACIONES.

AMAND TRAITEUR (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 35 días

Euros: 14,845 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

3700212554977



31108

**QUESO LIGHT DE PASTA SEMI-BLANDA. 15 g DE MATERIA GRASA EN 100 g DE**

Queso de pasta semi-dura de leche de vaca con corteza natural. Su textura es mantecosa, la pasta es de color amarillo-oro y tiene diminutos agujeros. Conserva todo el sabor y textura del Passendale original, con solo un 15 % de M.G. sobre el peso total. Ideal para los amantes del queso y que se preocupan por su línea. La nueva Pieza formato túnel 2,8 kg aprox. Caja 1 pieza.

PASSENDALE (Bélgica)

Iva 4%

Caducidad: 30 días

Euros: 13,428 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,343



Cód. Barras:

8414784311085



31122

**PATÉ CON MIEL**

Paté cremoso elaborado con hígado fresco, carne de cerdo, huevos, nata, miel ligeramente azucarada y una mezcla de especias que redondean su dulce sabor.

Tarrina de cerámica en forma de ESTRELLA 3,6 kg. Caja 1 tarrina.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 22 días

Euros: 12,958 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,296



Cód. Barras:

5410399099335



31172

**PATÉ DE NARANJA, GRAND MARNIER Y MANDARINA**

Paté cremoso y afrutado con sabor a naranjas frescas y mandarinas, con un toque de Grand Marnier. Ligero y dulce. Los pequeños trozos de cáscara de naranja y mandarinas confitadas aportan sabor y color a este plato.

Paella WOK aluminio negra 3 kg. Caja 1 pieza.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

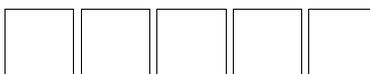
Iva 10%

Caducidad: 22 días

Euros: 18,183 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,818



Cód. Barras:

5410399656569





31175

**TORTA PATÉ CON CONFIT DE CEBOLLA Y ALBARICOQUES**

Magnífica torta redonda de paté de cerdo picado grueso, envuelta en un manto de hojaldre con confit de cebollas y con una base de confit de albaricoques. Una auténtica delicia para grandes y pequeños.

Pieza 1,3 kg. Caja 1 pieza.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

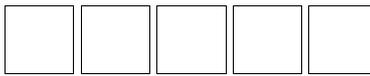
Caducidad: 28 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 16,361 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,636



Cód. Barras:

5410399527678



31195

**CONFIT FRESCO DE HIGOS**

Confitura fresca de higos (47 %).

Tarrina 1 kg. Caja 1 tarrina.

LE COR DE CHASSE (Bélgica)

Caducidad: 2 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

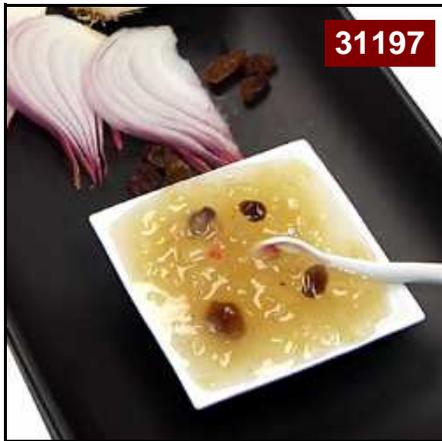
Euros: 12,936 €/Kg

Porción: Porción de 10 gr. Imp.Porción: 0,129



Cód. Barras:

5410403069224



31197

**CONFIT FRESCO DE CEBOLLA**

Confitura fresca de cebollas frescas (45,9 %) aderezada con uvas pasas.

Tarrina 1 kg. Caja 1 tarrina.

LE COR DE CHASSE (Bélgica)

Caducidad: 2 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 8,844 €/Kg

Porción: Porción de 10 gr. Imp.Porción: 0,088



Cód. Barras:

5410403054787



31198

**CONFIT FRESCO DE TOMATES**

Confitura fresca de tomate (65 %).

Tarrina 1 kg. Caja 1 tarrina.

LE COR DE CHASSE (Bélgica)

Caducidad: 2 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 11,348 €/Kg

Porción: Porción de 10 gr. Imp.Porción: 0,113



Cód. Barras:

5410403078431





**CONFIT FRESCO DE FRUTAS DEL BOSQUE**

Confitura fresca de frutas del bosque (fresas, arándanos y moras) con vinagre de jerez (4 %)..

Tarrina 1 kg. Caja 1 tarrina.

FIVE STARS FOOD SPRL (Belgica)

Caducidad: 2 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 11,565 €/Kg

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:



**CONFIT FRESCO DE MANGO Y JENGIBRE**

Confitura fresca de mango con un suave toque de jengibre.

Tarrina 1 kg. Caja 1 tarrina.

FIVE STARS FOOD SPRL (Belgica)

Caducidad: 2 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 11,613 €/Kg

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:



**CONFIT FRESCO DE MANZANA, PERA Y CANELA**

Confitura fresca de manzana (29%), pera (15%) y canela.

Tarrina 1 kg. Caja 1 tarrina.

FIVE STARS FOOD SPRL (Belgica)

Caducidad: 2 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 9,882 €/Kg

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:



**FOIE GRAS DE PATO ENTIER CONSERVA**

Con denominación de origen del Perigord. Foie gras de pato entier de patos criados en esta región y cebados con maíz. Foie gras en conserva en tarro de cristal con cierre tradicional.

Tarro cierre tradicional 120 g. Caja 12 tarros.

DELMOND FOIE GRAS (Francia)

Caducidad: 2 años

Conservación: +15/+18°C

Iva 10%

Euros: 10,784 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

3700057802639





31350

**COCHINILLO RELLENO CON PISTACHOS Y TRUFA**

Cochinillo elaborado con trocitos de carne fresca de cerdo con pistachos y trufa. Su sabor es suave y con una presencia preciosa con su forma de cerdito con decoración navideña.

Pieza 2 kg forma cerdito. Caja 1 pieza.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 15 días

Euros: 11,785 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410399641282



31351

**PAN DE LA ABADÍA DE OUDENBURG**

Delicioso paté en forma de pan enriquecido con trocitos de jamón Ganda y recubierto de un manto de curry, aportándole un aspecto delicioso y un sabor único incomparable. Su sabor, forma y facilidad de corte lo hacen un producto excepcional.

Pieza 1,7 kg. Caja 1 pieza.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 28 días

Euros: 12,239 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410399576294



31352

**PATÉ DUO EN CROÛTE: PATÉ DE ARÁNDANOS ROJOS Y PATÉ DE AVESTRUZ**

Este paté dúo es una combinación de una capa de paté cremoso de arándanos rojos y una capa de paté de avestruz, de picado grueso, elaborado con filetes de avestruz frescos marinados y cuidadosamente meclados con un bouquet de hierbas frescas. Recubierto

Pieza 1,1 kg. Caja 1 pieza.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 28 días

Euros: 13,904 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410399193552



31353

**PATÉ EN CROÛTE CON GUINDILLA COCTAIL**

Paté de cerdo de picado grueso con guindilla, cortada en finas lonchas, que le aporta un toque ligeramente picante y recubierto de un manto de hojaldre. Formato ideal para aperitivos o canapés.

Pieza 450 g. Caja 4 piezas.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 28 días

Euros: 5,790 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410399379758





**PATÉ LINGOTE DE TRUFAS Y ARÁNDONOS ROJOS**

Paté cremoso en forma de lingote elaborado con paté de trufa y una capa central de paté cremoso de arándanos rojos. Estas dos capas de patés están separadas por una gelatina de arándanos, que le da un delicioso toque fresco. Una combinación sublime.

Lingote 500 g. Caja 2 piezas.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Caducidad: 28 días

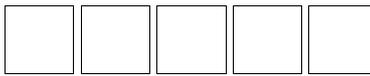
Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 10,866 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410399861673



**PATÉ DE PERA Y LICOR DE PERA WILLIAMS**

Paté de picado grueso elaborado con licor de Pera Williams y zumo de peras Williams frescas, lo cual le confiere un toque ácido y afrutado. Sabor excepcional e irresistible.

Tarrina de cerámica negra con tapa 5 kg. Caja 1 tarrina.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Caducidad: 22 días

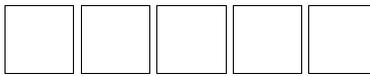
Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 13,761 €/Kg

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410399954542



**PATÉ DE PATO, CAVA Y TRUFA**

Delicioso paté cremoso elaborado con hígado fresco de pato. Las trufas le dan a este paté exclusivo una aroma a nueces y el cava le aporta la nota festiva con su sabor refinado.

Tarrina rectangular negra irrompible 1,7 kg. Caja 1 pieza.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Caducidad: 22 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 20,396 €/Kg

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410399018848



**PATÉ CON JAMÓN SERRANO Y MELÓN**

Un paté con el sabor de uno de nuestros entrantes típicos: melón con jamón. El sabor dulce del melón y el salado del jamón maridan divinamente en este delicioso paté cremoso que se puede servir en múltiples ocasiones: tapas, aperitivo o entrante.

Pieza rectangular 2,6 kg sobre tarrina negra irrompible. Caja 1 pieza.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Caducidad: 22 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 13,391 €/Kg

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410399850493





31358

**PATÉ DE AMARETTO Y ALMENDRAS**

Paté de cerdo cremos con trocitos de almendras que le confieren un toque crujiente. El Amaretto le da un sabor rico y perfumado que le aporta un gran carácter a este paté.

Pieza rectangular de 2,6 kg sobre bandeja negra irrompible. Caja 1 pieza.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 22 días

Euros: 13,395 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410399379147



31359

**PATÉ CON BRIE, NUECES, MIEL Y OPORTO**

Paté de cerdo de picado grueso. El sabor cremosos del queso brie, recubierto de miel, se funden en la boca. Las nueces y la rúcula ofrecen una experiencia de sabores increíble en este paté.

Pieza rectangular de 2,6 kg sobre bandeja negra irrompible. Caja 1 pieza.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 22 días

Euros: 13,395 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410399531422



31360

**PATÉ DE MANZANA EN CUÑAS**

Paté de cerdo cremoso enriquecido con una deliciosa compota de manzana casera elaborada con manzana Jonagold y un buquet de hierbas seleccionadas. Este tipo de manzana robusta y jugosa es ideal para compotas por su sabor ligeramente dulce.

Cuña 100 g. Caja display 8 cuñas.

DE SPIEGELEIRE (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 22 días

Euros: 1,252 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410399359675



31612

**PATÉ DE ARÁNDANOS ROJOS Y CAMEMBERT**

Paté de picado fino con arándanos y queso Camembert en un divertido bol de cerámica con muñecos de nieve. La dulzura de los arándanos combina muy bien con la cremosidad del Camembert, ideal para el periodo invernal.

Bol cerámico MUÑECO NIEVE 2 kg. Caja de 1 bol.

SANPAREIL (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 21 días

Euros: 11,606 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

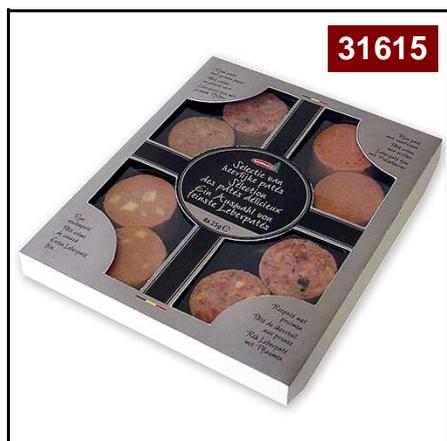
Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,161



Cód. Barras:

5410321692153





31615

**SURTIDO MINI PATÉS DE NAVIDAD**

Una fina selección de 4 patés: de cerdo con arándanos, mousse de pato con oporto, de cerdo con granos de pimienta verde y paté de venado con ciruelas. Cortados en lonchas cilíndricas de 25 g y presentados en una bandeja lista para poner en la mesa.

Bandeja 8 x 25 g = 200 g. Caja display 8 bandejas.

SANPAREIL (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 28 días

Euros: 2,686 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410321030658



31616

**PATÉ MEDITERRÁNEO**

Paté de cerdo de picado grueso con calabacín, berenjena, tomate y especias que le dan un sabor Mediterráneo y parecido a la paella. Un paté sabroso y diferente.

Paella WOK 1,8 kg. Caja 1 pieza.

SANPAREIL (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 28 días

Euros: 9,706 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410321791757



31617

**PATÉ DE LAS ARDENAS**

Paté de cerdo de picado grueso tipo campaña. En Bélgica se conoce como paté de las Ardenas y es una de las recetas más clásicas y populares que se elabora tradicionalmente desde hace más de 50 años.

Bol redondo de cerámica de Breda con motivos azules de 2,1 kg. Caja 1 pieza.

SANPAREIL (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 28 días

Euros: 8,382 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410321142078



31618

**PATÉS EN TARRINAS DE CERÁMICA**

Pack regalo de 2 tarrinas de cerámica con Paté cremoso con pimienta verde y Paté cremosos de arándanos rojos.

Estuche 2 tarrinas de cerámica x 100 g = 200 g. Caja 8 unidades.

PÂTÉ DU CHEF (Rep. Checa)

Iva 10%

Caducidad: 28 días

Euros: 3,317 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410321040107





31619

**PATÉ DE JABALÍ CON MIEL Y PASAS**

Mini túnel de paté de jabalí, de picado grueso con miel y trocitos de pasas. Sabor dulce. Ideal para aperitivos y canapés.

Peiza 280 g formato túnel. Caja 7 piezas.

SANPAREIL (Bélgica)

Caducidad: 28 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 2,309 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410321700278



31644

**MOUSSE DE PATO CON CHAMPAGNE**

Fina mousse de pato con Champagne. Decorada con una capa de grasa de pato y presentada en una festiva tarrina en forma de botella de champagne.

Tarrina de cerámica en forma de BOTELLA CHAMPAGNE 1,8 kg. Caja 1 pieza.

PÂTÉ DU CHEF (Rep. Checa)

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 11,168 €/Kg

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8595121891856



31647

**PATÉ DE ARÁNDANOS ROJOS**

Paté cremoso de cerdo con arándanos rojos, recubierto de una fina capa de gelatina de arándanos rojos, en forma de mini tarta.

Mini tarta de 330 g. Caja 6 piezas.

PÂTÉ DU CHEF (Rep. Checa)

Caducidad: 40 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 2,299 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8595121898572



31648

**MOUSSE DE PATO CON NARANJA**

Fina mousse de pato elaborada con hígado de pato, naranja y perfumada con Armañac. Recubierto de una fina capa de gelatina de naranja y decorada con una rodaja de naranja, en forma de mini tarta.

Mini tarta de 330 g. Caja 6 piezas.

PÂTÉ DU CHEF (Rep. Checa)

Caducidad: 40 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 2,655 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8595121898589





31649

**MOUSSE DE PATO CON CHAMPAGNE**

Finísima mousse de pato con Champagne. Decorada con una capa de gelatina amarilla y presentada en forma de mini lingote. Ideal para canapés.

Tarrina 200 g. Caja 6 tarrinas.

PÂTÉ DU CHEF (Rep. Checa)

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 1,894 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8595121893898



31700

**FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT NATURAL**

Tarrina trapecio de foie gras de pato entero mi-cuit.

Tarrina trapecio 500 g. Caja 1 tarrina. 8 / 10 RACIONES.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Caducidad: 4 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 22,629 €/Ud

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 4,526



Cód. Barras:

3496791905834



31702

**FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT**

Foie gras de pato entero mi-cuit en tarrina termoformada. Origen Francia.

Tarrina trapecio 1 kg. Caja 1 tarrina. 20 / 24 RACIONES.

LEYMARIE (Francia)

Caducidad: 4 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 54,295 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 5,430



Cód. Barras:

3067162253139



31708

**BLOC FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 30 % TROZOS IGP SUD-OUEST**

Con denominación de origen Sud-Ouest. Bloc de foie gras de pato con un 30% de trozos.

Lata 1 kg. Caja 1 lata. 20 - 24 RACIONES

MAISTRES OCCITANS (Francia)

Caducidad: 5 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 34,387 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 3,439



Cód. Barras:

3443705044004





31710

**MAGRET DE PATO CONGELADO**

Magret de pato crudo envasado al vacío.

Pieza 400-450 g aprox. al vacío. Caja 1 pieza. Congelado.

SZATMÁRI KACSA ( Hungría)

Iva 10%

Caducidad: 8 meses

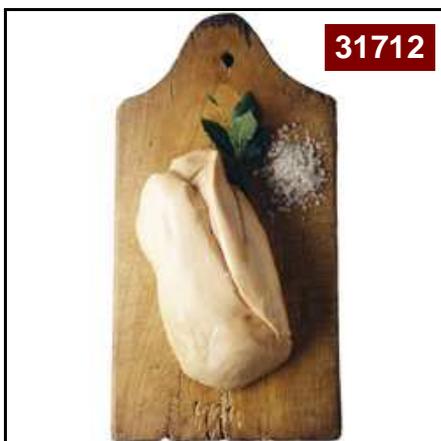
Euros: 13,015 €/Kg

Conservación: -18/-22°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,302



Cód. Barras:



31712

**FOIE GRAS DE PATO DESVENADO CONGELADO IQF**

Foie gras de pato desvenado crudo congelado IQF (congelación rápida de manera individual), SIN VENAS. De color claro y sin defectos visibles.

Pieza 500 g aprox. al vacío. Caja 1 pieza. Congelado.

SZATMÁRI KACSA ( Hungría)

Iva 10%

Caducidad: 8 meses

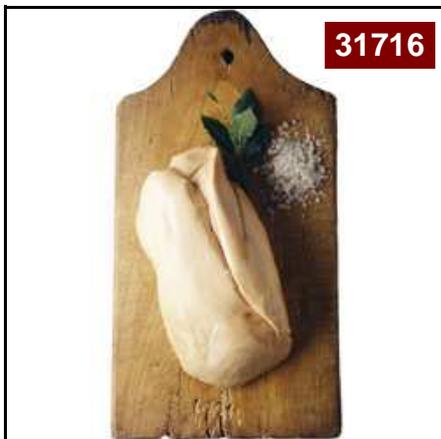
Euros: 26,385 €/Kg

Conservación: -18/-22°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 2,639



Cód. Barras:



31716

**FOIE GRAS DE PATO "RESTAURACIÓN" SIN DESVENAR. CONGELADO IQF**

Foie gras de pato crudo, congelado IQF (congelación rápida de manera individual), SIN DESVENAR.

Pieza 500 / 600 g aprox. al vacío. Caja 1 pieza. Congelado.

SZATMÁRI KACSA ( Hungría)

Iva 10%

Caducidad: 8 meses

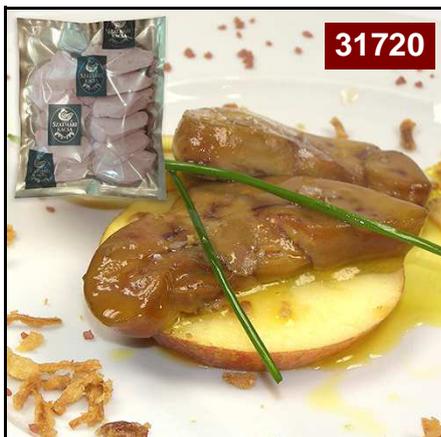
Euros: 21,384 €/Kg

Conservación: -18/-22°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 2,138



Cód. Barras:



31720

**ESCALOPE DE FOIE GRAS DE PATO CONGELADO IQF**

Escalopines de foie gras de pato crudo y congelado IQF. Listo para cocinar. Alto rendimiento.

Bolsa 1 kg aprox. (con 20 escalopes de 50 g). Caja 1 bolsa. Congelado.

SZATMÁRI KACSA ( Hungría)

Iva 10%

Caducidad: 4 meses

Euros: 26,154 €/Kg

Conservación: -18/-22°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 2,615



Cód. Barras:



**MINI BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT CON HIGOS**

Mini tarrina de bloc de foie gras de canard mi-cuit con una capa de higos y perfumado con vino Sauternes. Presentado en pequeño formato ideal para aperitivos.

Tarrina plástico trapecio 110 g. Caja display 15 unidades. 16 RACIONES

MAISTRES OCCITANS (Francia) **Iva** 10%

Caducidad: 100 días **Euros:** 5,298 €/Ud

Conservación: +3/+6°C **Porción:** **Imp.Porción:**



**Cód. Barras:**

3443705039437



**MINI BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT CON FRUTAS DE LA PASIÓN**

Mini tarrina de bloc de foie gras de canard mi-cuit con una capa de frutas de la pasión y perfumado con vino Sauternes. Presentado en pequeño formato ideal para aperitivos.

Tarrina plástico trapecio 110 g. Caja display 15 unidades. 16 RACIONES

MAISTRES OCCITANS (Francia) **Iva** 10%

Caducidad: 100 días **Euros:** 5,298 €/Ud

Conservación: +3/+6°C **Porción:** **Imp.Porción:**



**Cód. Barras:**

3443705056212



**MINI BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT CON TATIN DE MANZANA**

Mini tarrina de bloc de foie gras de pato mi-cuit con cobertura de tatin de manzana. Presentado en pequeño formato ideal para aperitivos.

Tarrina 110 g. Caja display 15 unidades. 16 RACIONES

MAISTRES OCCITANS (Francia) **Iva** 10%

Caducidad: 100 días **Euros:** 5,298 €/Ud

Conservación: +3/+6°C **Porción:** **Imp.Porción:**



**Cód. Barras:**

3443705051743



**TARTINA DE CON 40% DE FOIE GRAS DE PATO PERFUMADO CON SAUTERNES**

Mousse elaborada a base de foie gras de pato del Sud Ouest (40%), hígado de aves, grasa de pato y perfumado con vino Sauternes DOP.

Lata 140 g con doble obertura fácil. Caja 20 latas.

MAISTRES OCCITANS (Francia) **Iva** 10%

Caducidad: 15 meses **Euros:** 3,563 €/Ud

Conservación: +15/+18°C **Porción:** **Imp.Porción:**



**Cód. Barras:**

3443705041485





31740

**MAGRET DE PATO CONGELADO**

Magret de pato crudo envasado al vacío.

Pieza 440 g aprox. al vacío. Caja 10 kg (22 pzas aprox.). Congelado.

SZATMÁRI KACSA ( Hungría)

Iva 10%

Caducidad: 8 meses

Euros: 12,445 €/Kg

Conservación: -18/-22°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,245



Cód. Barras:



31742

**FOIE GRAS DE PATO EXTRA CONGELADO IQF**

Foie gras de canard entier crudo congelado IQF (congelación rápida de manera individual), SIN DESVENAR.

Pieza 500 / 600 g aprox. al vacío. Caja 10 kg (18 pzas aprox.). Congelado.

SZATMÁRI KACSA ( Hungría)

Iva 10%

Caducidad: 8 meses

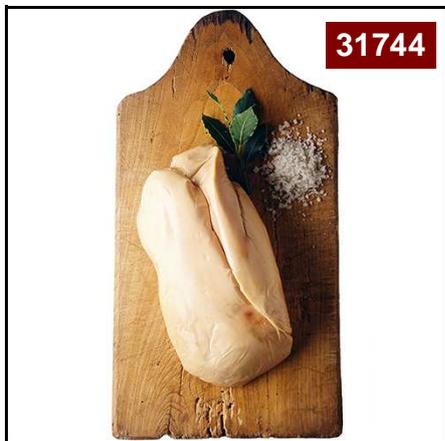
Euros: 20,956 €/Kg

Conservación: -18/-22°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 2,096



Cód. Barras:



31744

**FOIE GRAS DE PATO DESVENADO CONGELADO IQF**

Foie gras de pato entero crudo congelado IQF (congelación rápida de manera individual), SIN VENAS. De color claro y sin defectos visibles.

Pieza 550 g aprox. al vacío. Caja 10 Kg (18 pzs aprox.). Congelado.

SZATMÁRI KACSA ( Hungría)

Iva 10%

Caducidad: 8 meses

Euros: 25,834 €/Kg

Conservación: -18/-22°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 2,583



Cód. Barras:



31765

**CONFIT DE PATO 4 MUSLOS IGP SUD OUEST**

Tradición y origen Sud-Ouest. Muslos de pato, cuidadosamente seleccionados, en confit. Se salan a mano y se cuecen durante largo tiempo a fuego lento en su propia grasa, lo que se conoce como cocción "a la marmita".

Lata 4 piezas = 1240 / 685 g. Caja 1 lata.

CLOS SAINT SOZY (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 2 años

Euros: 12,877 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: Pieza de 200 gr. Imp.Porción: 3,219



Cód. Barras:

3443705001007





31766

**CONFIT DE PATO 10 MUSLOS**

Tradición y origen Sud-Ouest. Muslos de pato, cuidadosamente seleccionados, en confit. Se salan a mano y se cuecen durante largo tiempo a fuego lento en su propia grasa, lo que se conoce como cocción "a la marmita".

Lata 10 piezas = 3825 g / 2125 g. Caja 1 lata.

CLOS SAINT SOZY (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 2 años

Euros: 32,975 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: **Pieza de 200 gr.** Imp.Porción: **3,298**



Cód. Barras:

3443705014915



31828

**DÚO DE BLOC FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT**

2 lonchas de bloc de foie gras de pato mi-cuit. Ideal para ensaladas.

Estuche 2 x 40 g = 80 g. Caja 12 estuches.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 2 meses

Euros: 2,859 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

3496791970405



31856

**JAMÓN DE PATO CURADO**

Auténtico magret de pato curado y loncheado con denominación de origen Francia.

Estuche 60 g, al vacío. Caja 12 estuches.

DELPEYRAT IBERICA (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 2 meses

Euros: 3,367 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

3067162226423



31893

**LOMO DE CERDO RELLENO DECORADO CON FINAS HIERBAS**

Lomo de cerdo macerado lentamente, adornado con un sabroso relleno a las finas hierbas y cocido. Elaborado con las mejores materias primas y las mñas refinadas especias.

Pieza 2,2 kg aprox. Caja 1 pieza.

CASA WESTFALIA

Iva 10%

Caducidad: 50 días

Euros: 10,182 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:



31894

**POLLO ASADO CON TRUFA**

Muslos de pollo y pavo macerados, adornados con extracto de trufa y envasado en tripa natural de pollo asado al horno lentamente.

Pieza 4 kg aprox. Caja 1 pieza.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 50 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 8,582 €/Kg

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:



31895

**PAVO CON QUINOA A LA NARANJA**

Pavo deshuesado relleno con quinoa y virutas de naranja. Elaborado con las mejores materias primas.

Pieza 2,5 kg aprox. Caja 1 pieza.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 50 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 11,680 €/Kg

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:



31982

**PINTADA CON UVAS**

Producto artesanal totalmente deshuesado a mano. Pintada rellena de carne de cerdo, uvas y trufa. Cocida al horno y de fileteado fácil. Poca merma de corte por su buen acabado.

Pieza 3,4 kg aprox. Caja 1 pieza

DETRY (Belgica)

Caducidad: 22 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 15,532 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,553



Cód. Barras:

8414784319821



31983

**PATO AL CURAÇÃO**

Producto artesanal totalmente deshuesado a mano excepto el muslo. Pato relleno con carne de pato y cerdo mezclados con trocitos de naranja y perfumados con licor de naranja. Cocido al horno y fácil de filetear. Poca merma de corte por su buen acabado.

Pieza 3,2 kg aprox. Caja 1 pieza.

DETRY (Belgica)

Caducidad: 22 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 16,610 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,661



Cód. Barras:

8414784319838





**31985**

**PULARDA CON CHAMPIÑONES, 3,4 Kg.**

Producto artesanal totalmente deshuesado a mano. Pularda rellena de carne de cerdo, champiñones, pistachos y Brandy. Cocida al horno y de filateado fácil. Poca merma de corte por su buen acabado.

Caja 1 pieza.

DETRY (Belgica)

Caducidad: 22 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 13,603 €/Kg

Porción:

Imp.Porción:

Cód. Barras:



**31992**

**OCA RELLENA**

Producto artesanal y totalmente deshuesado a mano. Relleno a base de carne de oca y cerdo aderezado con aguardiente.

Pieza 5,3 kg aprox. Caja 1 pieza.

DETRY (Belgica)

Caducidad: 22 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 16,554 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,655

Cód. Barras:



**32230**

**GALANTINA PRECIOSA: RELLENO DE PAVO Y CERDO CON MEDALLÓN DE FOIE**

Un relleno fino de carne de pavo y cerdo, hígados de aves, pistachos, pasas y coñac, con un medallón de foie gras de pato (34 %). Decorado con pistachos, pasas y trocitos de naranja.

Pieza 2,9 kg aprox. Caja 1 pieza

JEAN STALAVEN (Francia)

Caducidad: 15 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 15,121 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,512

Cód. Barras:

8414784322302



**32309**

**PATÉ CAMPAÑA À L'ANCIENNE**

Paté de picado grueso elaborado tradicionalmente de carne y grasa de cerdo, hígado de cerdo, leche, cebolla, huevo, harina y especias. Procedente de la Bretaña francesa.

Tarrina de plástico rectangular blanca de 3 kg. Caja 1 tarrina.

JEAN STALAVEN (Francia)

Caducidad: 23 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 9,487 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 0,949

Cód. Barras:

3181580226176





**GALANTINA DE PATO CON MONBAZILLAC Y CORAZÓN DE FOIE GRAS DE PATO**

Receta del Sudoeste: un corazón de foie gras de pato (34 %) y un relleno de carne de pato (21 %), Monbazillac (3,5%) y trompetas de la muerte. Decorada con pasas y piña.

Pieza 3 kg. Caja 1 pieza.

JEAN STALAVEN (Francia)

Caducidad: 15 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 15,558 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,556



Cód. Barras:



**FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT CON PIMIENTA TIMUT Y COMBAVA**

Tarrina trapecio de foie gras de pato entero mi-cuit con pimienta Timut y combava. Un sabor a cítricos fresco con un toque picante.

Tarrina trapecio 500 g. Caja 1 tarrina. 8 / 10 RACIONES.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Caducidad: 2 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 25,723 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

3496791915833



**DÚO DE MOUSSE DE OCA CON VINO SAUTERNES**

2 lonchas de mousse de oca elaborada con hígado magro de oca (16%), grasa de pato e hígado de aves finamente aderezadas con vino Sauternes. Su textura es suave y su aspecto uniforme.

Estuche 2 x 40 g = 80 g. Caja 12 estuches.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Caducidad: 2 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 1,412 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

3496791450402



**BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT ESPECIAL CANAPÉS (MINI-FICELLE)**

Bloc de foie gras de pato en forma de cilindro de 36 mm, en un cómodo envase de plástico para poder cortar directamente. Loncha firme. Se ha eliminado la grasa que recubre el producto obteniendo así un corte limpio.

Cilindro de 100 g. Caja expositora 12 piezas. Cal. 36 mm.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Caducidad: 50 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 2,985 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

3496791971112





32412

**MOUSSE DE PATO CON 30 % DE FOIE MAGRO DE PATO**

*Fina mousse de pato y Oporto con 30 % de foie magro de pato cubierta de una capa de grasa amarilla.*

Tarrina 1,5 kg. Caja 1 tarrina.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Caducidad: 40 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 10,188 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,019



Cód. Barras:

3496791305108



32415

**PATÉ CAMPAÑA CON CASTAÑAS**

*Paté de cerdo de picado grueso con trocitos de castañas. Una tarrina tradicional con la elegancia de sabor que le confieren las castañas.*

Tarrina de cerámica en forma de CASTAÑA cer. 3 Kg. Caja 1 tarrina

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Caducidad: 40 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 11,571 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,157



Cód. Barras:

3496795203240



32418

**MOUSSE DE AVES CON CASTAÑAS**

*Fina mousse de aves con 6 % de hígado magro de pato y con trocitos de castañas cubierta con una capa de grasa amarilla. Una delicadeza digna de los productos más refinados.*

Tarrina irrompible 1,5 kg. Caja 1 tarrina.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Caducidad: 40 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 10,094 €/Kg

Porción: Porción de 100 gr. Imp.Porción: 1,009



Cód. Barras:

3496791125102



32419

**FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT CON VINO DE SAUTERNES**

*Tarrina trapecio de foie gras de pato entero mi-cuit aderezada con 5,6 % de vino de Sauternes.*

Tarrina plástico trapecio 500 g. Caja 1 tarrina. 8 / 10 RACIONES.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Caducidad: 2 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 24,862 €/Ud

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 4,972



Cód. Barras:

3496797725832





32423

**FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT CON HIGOS**

Tarrina trapecio de foie gras de pato entero mi-cuit con una capa de higos en su interior y perfumado con vino Sauternes. Una sublime combinación.

Tarrina plástico trapecio 500 g. Caja 1 tarrina. 8 / 10 RACIONES.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 2 meses

Euros: 24,862 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 4,972



Cód. Barras:

3496791955839



32426

**BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT ESPECIAL CANAPÉS (FICELLE)**

Bloc de foie gras de pato en forma de cilindro de 36 mm, en un cómodo envase de plástico para poder cortar directamente. Loncha firme. Se ha eliminado la grasa que recubre el producto obteniendo así un corte neto muy bonito.

Cilindro de 400 g. Cal. 36 mm. Medida 40 cm. Caja 3 piezas.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 2 meses

Euros: 12,657 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

3496791971082



32429

**DÚO DE MOUSSE DE PATO**

2 lonchas de mousse de pato elaborada con grasa de pato e hígados magros de pato. Su textura es suave y su aspecto uniforme.

Estuche 2 x 40 g = 80 g. Caja 12 estuches.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 2 meses

Euros: 1,412 €/Ud

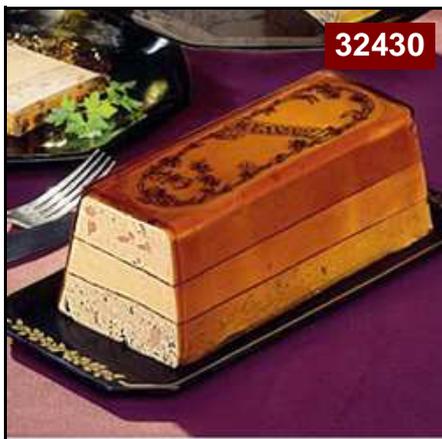
Conservación: +3/+6°C

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

3496791300400



32430

**MOUSSERELLE TRES SABORES**

Composición en trapecio de mousse de oca, de pato al Oporto y de Périgord con champiñones silvestres.

Pieza 1,6 kg sobre bandeja rectangular negra y dorada. Caja 1 pieza.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

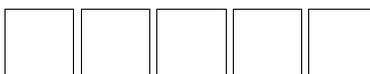
Iva 10%

Caducidad: 40 días

Euros: 13,886 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,389



Cód. Barras:

3496791005527





32440

**MOUSSE PÉRIGORDELLE TRUFADA 1%**

Mousse rica en foie magro de pato con un 1% de trufa (50 % tuber melanosporum y 50 % estivium) y con trozos de setas forestier. Decorado con una capa de grasa de pato, champiñones, lentejas rojas y guisantes. Presentada en una festiva tarrina en forma de zueco de Navidad.

Tarrina de cerámica en forma de ZUECO de 1,4 kg. Caja 1 pieza.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 40 días

Euros: 18,664 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,866



Cód. Barras:

3496791823336



32472

**PATÉ FORESTIER CON CHAMPIÑONES Y SETAS CÈPES**

Crema de foies de ave rica en foie magro de pato con trozos de foie, champiñones y setas "cèpes", envuelta en una capa de grasa amarilla.

Pieza 2 kg sobre plato redondo negro. Caja 1 pieza.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 40 días

Euros: 11,226 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,123



Cód. Barras:

3496792002020



32475

**MOUSSE DE PATO CON 30 % FOIE MAGRO DE PATO**

Fina mousse de pato y Oporto con 30 % de foie magro de pato envuelta en una capa de grasa amarilla.

Cilindro 1,5 kg. Caja 1 pieza.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 40 días

Euros: 8,799 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 0,880



Cód. Barras:

3496791300219



32499

**BLOC FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT CON TROZOS 50% EN RULO**

Bloc de foie gras de pato con un 50 % de trozos en un cómodo envase de plástico para poder cortar directamente. En esta presentación se ha eliminado la grasa que recubre el producto, obteniendo así un corte limpio.

Rulo 1 kg. Caja 1 rulo. 20 / 24 RACIONES.

DOMAINE de BEAUVOIR (Francia)

Iva 10%

Caducidad: 2 meses

Euros: 35,994 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 3,599



Cód. Barras:

3496791941771





33301

**CAVIAR HUEVAS DE LUMPO**

Huevas de lumpo 100 %.

Tarro 50 g. Caja 12 tarros.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 10 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 1,507 €/Ud

Porción: Porción de 15 gr. Imp.Porción: 0,452



Cód. Barras:

8414784333018



33302

**CAVIAR HUEVAS DE LUMPO**

Huevas de lumpo 100 %.

Tarro 100 g. Caja 6 tarros.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 10 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 2,405 €/Ud

Porción: Porción de 15 gr. Imp.Porción: 0,361



Cód. Barras:

8414784333025



33408

**CAVIAR VEGETAL NEGRO - PLATINUM EDITION**

Toda una novedad en caviar, sin grasa, bajo en calorías y a base de vegetales. Su bajo contenido en sal garantiza una nota suave y picante siendo un delicado bocado. Para la vista es todo un placer debido a su tamaño, parecido al caviar Beluga Negro.

Tarro 50 g. Caja 6 tarros.

AKI CAVIAR (Alemania)

Caducidad: 7 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 0,965 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

4103550009908



33409

**CAVIAR HUEVAS DE SALMÓN - PLATINUM EDITION**

Caviar de salmón Gorbusha, de esferas con membrana flexible, de color naranja y aroma intenso. Esferas de 5 mm. de grano aprox. Caviar ligeramente salado usando el método del Malossol. Sin conservadores ni colorantes.

Tarro 100 g. Caja 6 tarros.

AKI CAVIAR (Alemania)

Caducidad: 7 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 7,016 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

4103550009892





33410

**CAVIAR HUEVAS DE SALMÓN - PLATINUM EDITION**

Caviar de salmón Gorbüscha, de esferas con membrana flexible, de color naranja y aroma intenso. Esferas de 5 mm. de grano aprox. Caviar ligeramente salado usando el método del Malossol. Sin conservadores ni colorantes.

Tarro 50 g. Caja 12 tarros.

AKI CAVIAR (Alemania)

Caducidad: 7 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 3,874 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

4103550009885



33411

**PLATINUM CAVIAR DE TRUCHA. Pasteurizado**

Caviar de huevas de truchas de Dinamarca con un sabor sutil, fresco y grano firme. Granos de color asalmonado y dorado. Esferas de 3mm. aprox.. Caviar ligeramente salado usando el método del Malossol. Sin conservadores ni colorantes.

Tarro 50 g. Caja 12 tarros.

AKI CAVIAR (Alemania)

Caducidad: 6 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 3,351 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

4103550006709



33412

**ALGAS VERDES MARINADAS CON SESAMO**

Goma Wakame es una deliciosa ensalada de algas verdes Wakame marinadas con sésamo y especias. Su consistencia es firme y crujiente, su sabor ligeramente picante. Una ensalada saludable y con un gran sabor a mar.

Tarro 100 g. Caja 6 tarros.

AKI CAVIAR (Alemania)

Caducidad: 2 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 2,422 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

4103550006464



33417

**CAVIAR MALOSSOL ETIQUETA AZUL (ACIPENSER BAERII x ACIPENSER NACCA**

Caviar fresco de esturiones Baerii (de Siberia) y Naccarii (del Adriático). Un caviar de alta calidad con esferas de 1,5 mm, membrana suave y crujiente y color marrón oscuro similar al Osetra. Su sabor es muy suave y absolutamente marino.

Blíster lata 30 g + cucharita de nácar. Caja 4 blíster.

AKI CAVIAR (Alemania)

Caducidad: 3 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 19,568 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

4103550007973





33418

**WASABI MASAGO VERDE**

Huevas de capelan de color verde de tamaño muy pequeño con wasabi. Sabor picante.

Tarro 50 g. Caja 6 tarros.

AKI CAVIAR (Alemania)

Caducidad: 4 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 1,987 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:  
4103550002626



33419

**CREMA DE MOSTAZA Y ENELDO**

Deliciosa crema de mostaza, eneldo y especias elaborada según receta Escandinava. Ideal para combinar con pescado.

Tarro 85 ml. Caja 6 unidades.

AKI CAVIAR (Alemania)

Caducidad: 6 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 1,491 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:  
4103550013660



33430

**CAVIAR BELUGA (ACIPENSER BAERII)**

Caviar Beluga procedente de *Acipenser baerii* o esturión de Siberia. Sus esferas tienen un tamaño medio de 3,5 y 2,5 mm. Su color varía del gris claro al gris oscuro, su textura es delicada y su sabor suave.

Lata 50 g. Caja 1 lata.

BLACK PEARL (Nacional)

Caducidad: 3 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 79,347 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:  
8414784334305



33431

**CAVIAR IMPERIAL (ACIPENSER BAERII)**

Caviar Beluga procedente de *Acipenser baerii* o esturión de Siberia. Sus esferas tienen un tamaño de 2 a 2,5 mm. Su color es tirando a dorado, su textura es delicada y su sabor suave.

Lata 50 g. Caja 1 lata.

BLACK PEARL (Nacional)

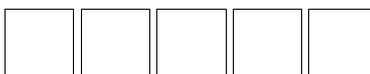
Caducidad: 3 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 89,464 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:  
8414784334312





**BACALAO AHUMADO "GADHUS MORUA" PRECORTADO EN ACEITE**

Finas lonchas de bacalao "Gadhus Morua" ahumado en aceite vegetal y condimentado con granos de pimienta. Elaborado artesanalmente sin colorantes ni conservantes. Un producto excepcional y de alta calidad. Procedente de los mares de Finlandia o Faroe.

Tarrina 350/150 g. Caja 4 tarrinas.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 5,978 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8414784334428



**BACALAO AHUMADO "GADHUS MORUA" PRECORTADO EN ACEITE**

Finas lonchas de bacalao "Gadhus Morua" ahumado en aceite vegetal y condimentado con granos de pimienta. Elaborado artesanalmente sin colorantes ni conservantes. Un producto excepcional y de alta calidad. Procedente de los mares de Finlandia o Faroe.

Cubo 1 kg / 500 g. Caja 1 cubo.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

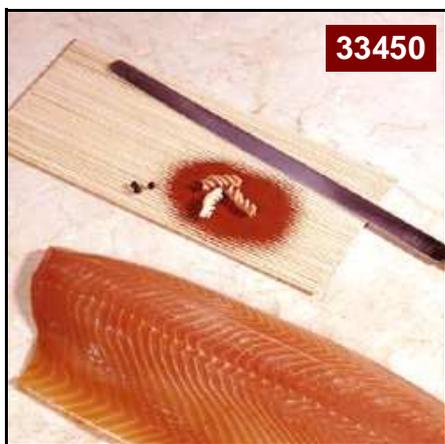
Euros: 18,508 €/Ud

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 3,702



Cód. Barras:

8437009948453



**SALMÓN NORUEGO AHUMADO PRECORTADO**

Salmón noruego de calidad superior, elaborado artesanalmente. Ahumado en frío, lo cual no altera su sabor, con seleccionadas maderas de haya y especias naturales. Loncheado de cola a cabeza consiguiendo así mayor uniformidad en el tamaño de las lonchas.

Plancha aprox. 1,4 kg aprox. Caja 1 plancha.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 24,179 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 2,418



Cód. Barras:

8414784334503



**LOMO DE SALMÓN NORUEGO AHUMADO EN FRÍO - CATEGORIA PREMIUM**

Procedente de los fiordos noruegos, presentamos la parte más selecta del salmón (Salmo Salar) en calidad Premium. Pieza de lomo entera ahumada en frío a partir de maderas y especias seleccionadas. Textura muy melosa que se funde en la boca, muy sabroso. Filateado horizontalmente (corte L), su calidad es superior y se corta sólo de Lomo 170 g en estuche. Caja 6 piezas.

KORAL (Polonia)

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 5,430 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5903475471151





33793

**SALMÓN NORUEGO AHUMADO EN FRÍO PRECORTADO**

Salmón noruego (*Salmo Salar*) de calidad superior. Ahumado en frío con seleccionadas maderas de haya y especias naturales. Exento de aditivos, colorantes y conservadores. Sin azúcares añadidos.

Estuche 100 g. Caja 10 estuches.

SUPERFISH (Polonia)

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 2,564 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5900335004733



33794

**SALMÓN NORUEGO AHUMADO EN FRÍO CALIDAD PREMIUM PRECORTADO SIN**

Salmón noruego (*Salmo Salar*) de calidad superior sin piel. Ahumado en frío con las mejores maderas de haya y especias naturales. Loncheado de cola a cabeza consiguiendo así mayor uniformidad en el tamaño de las lonchas. Exento de aditivos, colorantes y conservadores. Sin azúcares añadidos.

Plancha 1500 g. Caja 1 plancha.

KORAL (Polonia)

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 23,924 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 2,392



Cód. Barras:

5903475490060



33797

**SALMÓN NORUEGO AHUMADO EN FRÍO PRECORTADO**

Salmón noruego (*Salmo Salar*) de calidad superior. Ahumado en frío con seleccionadas maderas de haya y especias naturales. Exento de aditivos, colorantes y conservadores. Sin azúcares añadidos.

Bolsa 80 g. Caja 12 bolsas.

SUPERFISH (Polonia)

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 2,128 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5903475440096



39150

**PETRELLA CEBOLLINO. QUESO FRESCO EXTRA GRASO PASTEURIZADO**

Preparado de queso fresco de vaca con cebollinos frescos. Procedente de Alemania.

Bandeja 1 kg. Caja 1 bandeja.

PETRELLA (Alemania)

Caducidad: 15 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 4%

Euros: 15,931 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,593



Cód. Barras:

40203454





39168

**PETRELLA PEPPASWEET. QUESO FRESCO EXTRA GRASO PASTEURIZADO 24**

Preparado de queso fresco de vaca con pimiento rojo cereza que le confiere un sabor especial. Una perfecta combinación entre el queso cremoso y suave con el sabor dulce picante del pimiento rojo.

Bandeja 1 kg. Caja 1 bandeja (con 6 tarrinas para porcionar).

PETRELLA (Alemania)

Iva 4%

Caducidad: 15 días

Euros: 15,931 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,593



Cód. Barras:

402030000520



39289

**PRALINÉS DE QUESO FRESCO CON RECUBRIMIENTO DE CHOCOLATE 51 % M.**

Pequeños pralinés de queso fresco de leche de vaca recubiertos con auténtico chocolate belga con leche y con sabor a vainilla. Un placer celestial en forma de praliné. Procedente de Alemania.

Bandeja 11 x 20 g. Caja 4 bandejas.

GOLDSCHMIDT FRISCHKÄSE (Alem)

Iva 10%

Caducidad: 25 días

Euros: 4,211 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: Pieza de 20 gr. Imp.Porción: 0,383



Cód. Barras:

4016227005373



39290

**PRALINÉS DE QUESO FRESCO CON RECUBRIMIENTO DE CHOCOLATE BLANCO**

Pequeños pralinés de queso fresco de leche de vaca con sabor a fresa recubiertos con auténtico chocolate blanco belga. Su color es blanco por fuera y rosa por dentro. Un dulce praliné para nuestros más selectos postres. Procedente de Alemania.

Bandeja 11 x 20 g. Caja 4 bandejas

GOLDSCHMIDT FRISCHKÄSE (Alem)

Iva 10%

Caducidad: 25 días

Euros: 4,211 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: Pieza de 20 gr. Imp.Porción: 0,383



Cód. Barras:

4016227005380



39292

**PRALINÉS DE QUESO FRESCO (60 % M.G./E.S.) CON AÇAÍ Y RECUBRIMIENTO D**

Pequeños pralinés de queso fresco de leche de vaca recubiertos con auténtico chocolate negro belga (65% de cacao) y con sabor a açaí. Un placer celestial en forma de praliné. Procedente de Alemania.

Bandeja 11 x 20 g. Caja 4 bandejas.

GOLDSCHMIDT FRISCHKÄSE (Alem)

Iva 10%

Caducidad: 25 días

Euros: 4,211 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción: Pieza de 20 gr. Imp.Porción: 0,383



Cód. Barras:

4016227005397





**LA LAGUNA: QUESO DE CABRA DE PASTA BLANDA 45% M.G./E.S.**

Queso de leche de cabra de pasta blanda de color blanco y con la corteza enmohecida, sumamente cremoso y sabor agradable. 10 - 20 días de curación. Elaborado artesanalmente con leche fresca de cabra de ganaderías ubicadas en la Sierra del Guadarrama. Sin lizozima de huevo ni aditivos ni antifúngicos, ni en el

Pieza 460 g aprox. envuelta en papel parafinado individual etiqueta morada. Caja 2 piezas.  
 ALIMENTOS DE MIRAFLORES (Naci **Iva** 4%  
 Caducidad: 30 días **Euros:** 16,165 €/Kg  
 Conservación: +3/+6°C **Porción:** 0 de 50 gr. **Imp.Porción:** 0,808



**Cód. Barras:**



**LA LAGUNA: QUESO DE OVEJA DE PASTA BLANDA 45% M.G./E.S.**

Queso de leche de oveja de pasta blanda de color marfil y con la corteza enmohecida, sumamente cremoso y sabor agradable. 10 - 20 días de curación. Elaborado artesanalmente con leche fresca de oveja de ganaderías ubicadas en la Sierra del Guadarrama. Sin lizozima de huevo ni aditivos ni antifúngicos, ni en el interior ni en la

Pieza 460 g aprox. envuelta en papel parafinado individual etiqueta azul. Caja 2 piezas.  
 ALIMENTOS DE MIRAFLORES (Naci **Iva** 4%  
 Caducidad: 30 días **Euros:** 15,416 €/Kg  
 Conservación: +3/+6°C **Porción:** 0 de 50 gr. **Imp.Porción:** 0,771



**Cód. Barras:**



**LA LAGUNA: QUESO DE PASTA BLANDA DE CABRA (45 % M.G./E.S.) CON TRUF**

Queso de leche de cabra de pasta blanda de color blanco, con la corteza enmohecida, con una capa de trufa negra de invierno en el centro. Es sumamente cremoso y con sabor a trufa. Tiene una curación de 15 días. Un queso para los paladares más exigentes y para los verdaderos queseros. Sin lizozima de huevo ni aditivos ni

Pieza 400 g aprox. Caja 2 piezas.  
 ALIMENTOS DE MIRAFLORES (Naci **Iva** 4%  
 Caducidad: 30 días **Euros:** 18,681 €/Kg  
 Conservación: +3/+6°C **Porción:** Ración de 100 gr. **Imp.Porción:** 1,868



**Cód. Barras:**

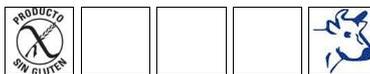
8414784395917



**BLUE STILTON DOP 56% M.G./E.S.**

Queso azul cremoso de leche de vaca semi-duro, con vetas grises / azules radiando desde el centro y con una corteza crujiente. Madurado en cuevas durante 2 meses. Queso con denominación de origen. Es el rey de los quesos ingleses. Apto para vegetarianos. Ganador en Julio 2011 de 2 estrellas: en el concurso celebrado en

Pieza 4 kg aprox. Caja 1 pieza.  
 CLAWSON (Reino Unido) **Iva** 4%  
 Caducidad: 2 meses **Euros:** 12,079 €/Kg  
 Conservación: +3/+6°C **Porción:** Ración de 100 gr. **Imp.Porción:** 1,208



**Cód. Barras:**



39843

**QUESO FRESCO DE CABRA (min. 50% M.G./E.S.) CON MIEL PARA UNTAR**

Deliciosa crema de queso fresco de cabra con miel. Procedente de Holanda.

Tarrina 125 g. Caja 4 tarrinas.

BETTINE (Países Bajos)

Iva 4%

Caducidad: 40 días

Euros: 1,379 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8712023012626



39844

**DÚO BACON MINI: QUESO FRESCO DE CABRA (Min. 50% M.G./ E.S) CON BACON**

Tierno queso fresco de leche de cabra envuelto en delicioso bacon.

Bandeja de madera 3 x 30 g = 90 g. Cajas 5 bandejas.

BETTINE (Países Bajos)

Iva 10%

Caducidad: 30 días

Euros: 2,296 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8712023011490



39867

**RULO DE QUESO FRESCO DE CABRA CON MIEL 35 % M.G./E.S.**

Rulo de queso fresco de leche de cabra con miel envasado al vacío. Procedente de Holanda.

Pieza 1 kg aprox. al vacío. Caja 1 pieza.

BETTINE (Países Bajos)

Iva 4%

Caducidad: 40 días

Euros: 12,379 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,238



Cód. Barras:

8414784398673



39868

**QUESO BRIE DE CABRA 50 % M.G./E.S.**

Queso Brie de leche de cabra con moho blanco. Procedente de Holanda.

Pieza 1,5 kg aprox. Caja 1 pieza.

BETTINE (Países Bajos)

Iva 4%

Caducidad: 40 días

Euros: 11,745 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,175



Cód. Barras:

8414784398680





39877

**BETTINE BLEU. QUESO DE CABRA CON HONGO AZUL 50 % M.G./E.S**

Queso azul de leche de cabra semi-curado, con un proceso de maduración de 12 semanas. A la cuarta semana se le realizan unas incisiones para facilitar el crecimiento de las cepas que desarrollan el característico moho azul. Procedente de Holanda.

Pieza 3,5 kg aprox. Caja 1 pieza.

BETTINE (Países Bajos)

Caducidad: 40 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 4%

Euros: 15,124 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,512



Cód. Barras:

8414784398772



39878

**BETTINE GRAND CRU. QUESO DE CABRA VIEJO 50 % M.G./E.S.**

Queso de pasta dura de leche de cabra tipo gouda. Con 45 - 52 semanas de curación. Elegido mejor queso del mundo en el Nantwich International Cheese Show (Reino Unido). De sabor delicado y aromático y con una textura granulosa. Procedente de Holanda.

Pieza 4 kg aprox. Caja 1 pieza.

BETTINE (Países Bajos)

Caducidad: 75 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 4%

Euros: 14,560 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,456



Cód. Barras:

8414784398789



39900

**BOLITAS DE QUESO FRESCO DE CABRA CON MIEL 45 % M.G./E.S.**

Bolitas de queso fresco de cabra con miel. Una nueva y moderna presentación del queso fresco de cabra tradicional para los amantes de la cocina creativa. Fáciles de manipular y siempre con un look perfecto. En pocos minutos puede conseguir un plato diferente y moderno.

Bandeja 100 g. Caja 4 bandejas.

BETTINE (Países Bajos)

Caducidad: 45 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 4%

Euros: 1,398 €/Ud

Porción: Ración de 20 gr. Imp.Porción: 0,280



Cód. Barras:

8712023012831



39901

**BOLITAS DE QUESO FRESCO DE CABRA 50 % M.G./E.S.**

Bolitas de queso fresco de cabra. Una nueva y moderna presentación del queso fresco de cabra tradicional para los amantes de la cocina creativa. Fáciles de manipular y siempre con un look perfecto. En pocos minutos puede conseguir un plato diferente y moderno.

Bandeja 100 g. Caja 4 bandejas.

BETTINE (Países Bajos)

Caducidad: 45 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 4%

Euros: 1,398 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

8712023012343





39904

**BOLITAS DE QUESO FRESCO DE CABRA > 50% M.G./E.S.**

*Bolitas de queso fresco de cabra. Una nueva y moderna presentación del queso fresco de cabra tradicional para los amantes de la cocina creativa. Fáciles de manipular y siempre con un look perfecto. En poco minutos puede conseguir un plato diferente y moderno.*

Bolsa 2 kg aprox. Caja 1 bolsa.

BETTINE (Países Bajos)

Caducidad: 35 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 4%

Euros: 11,482 €/Kg

Porción: Ración de 50 gr. Imp.Porción: 0,574



Cód. Barras:

8712023000562



39905

**QUESO FRESCO DE CABRA (50% M.G./E.S.) CON MANZANA Y CANELA**

*Pequeños cilindros de queso fresco de leche de cabra envueltos en manzana y canela. Procedente de Holanda.*

Pieza 90 g. Caja 6 piezas.

BETTINE (Países Bajos)

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 4%

Euros: 1,612 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

8712023012305



39906

**QUESO FRESCO DE CABRA (50% M.G./E.S.) CON PIÑA Y PAPAYA**

*Pequeños cilindros de queso fresco de leche de cabra envueltos en piña y papaya. Procedente de Holanda.*

Pieza 90 g. Caja 6 piezas.

BETTINE (Países Bajos)

Caducidad: 30 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 4%

Euros: 1,611 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

8712023012541



40046

**DÚO DE BRIE CON VIRUTAS DE TRUFAS 62 % M.G./E.S.**

*Queso Brie de leche de vaca con una capa de relleno de queso fresco, triple crema y 3 % de virutas de trufa Saint Jean (tuber aestivium). Un placer gourmand que se funde en boca. Procedente de Biencourt sur Orge, región francesa de Lorena.*

Pieza 1,250 kg aprox. Caja 1 pieza.

FROMAGERIE RENARD GILLARD (F)

Caducidad: 20 días

Conservación: +3/+6°C

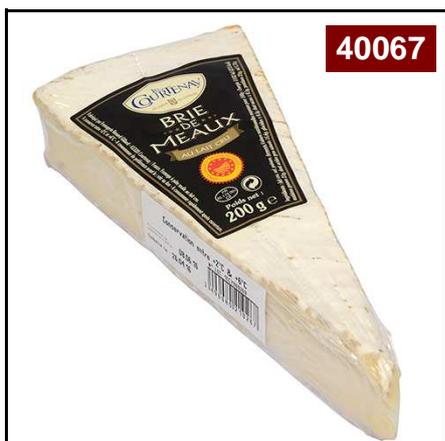
Iva 4%

Euros: 16,751 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,675



Cód. Barras:



40067

**BRIE DE MEAUX. QUESO DE LECHE DE VACA CRUDA 45 % M.G./E.S.**

Queso de pasta blanda con moho blanco de leche cruda de vaca. Este queso fue coronado "Rey de los quesos" por l'Évêque de Talleyrand en el congreso de Viena en 1815. Con un delicado sabor a avellanas. Con D.O.P. Procedente del centro de Francia.

Cuña 200 g. Caja 7 cuñas.

CLERIS (Francia)

Iva 4%

Caducidad: 20 días

Euros: 3,423 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

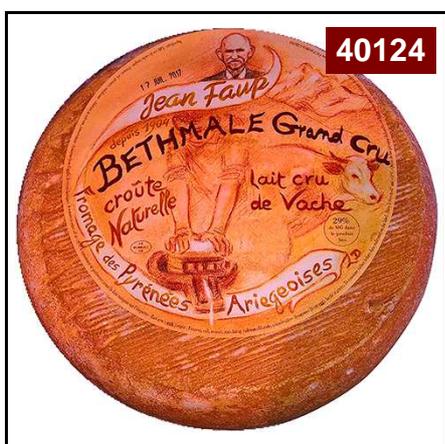
Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

3496080210267



40124

**BETHMALE GRAND CRU. QUESO DE LECHE CRUDA DE VACA 53 % M.G./E.S.**

Queso de pasta prensada de leche cruda de vaca. Su textura es tierna y mantecosa, con pequeños agujeros y tiene una corteza natural lavada de color naranja. Su olor y sabor es fuerte. Recibe el nombre de Bethmale por el valle donde se fabrica el queso. Procedente de los Pirineos franceses. 3 meses curación.

Pieza 4 kg aprox. Caja 1 pieza.

JEAN FAUP (Francia)

Iva 4%

Caducidad: 50 días

Euros: 16,061 €/Kg

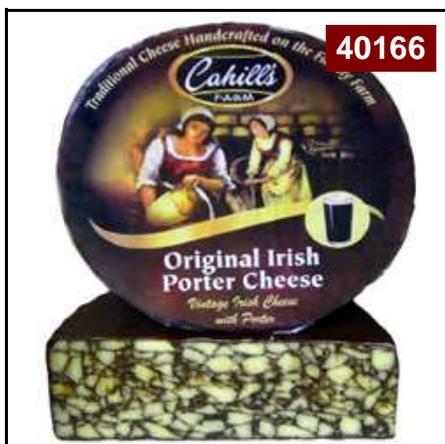
Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,606



Cód. Barras:

3271160000026



40166

**CAHILL'S: QUESO CHEDDAR IRLANDÉS CON CERVEZA NEGRA IRLANDESA 48**

Queso Cheddar Vintage Irlandés de leche de vaca, de pasta semi-dura, elaborado a mano y aromatizado con cerveza negra irlandesa. Su pasta es de color marmolado con cubos de color beige y marrón oscuro. Recubierto de cera color berenjena. Sabor exclusivo. Apto para vegetarianos. Curación entre 6 - 8 meses. Procedente de Irlanda.

Pieza 2,27 kg recubierta de cera. Caja 1 pieza.

CAHILL'S (Irlanda)

Iva 4%

Caducidad: 2 meses

Euros: 14,399 €/Kg

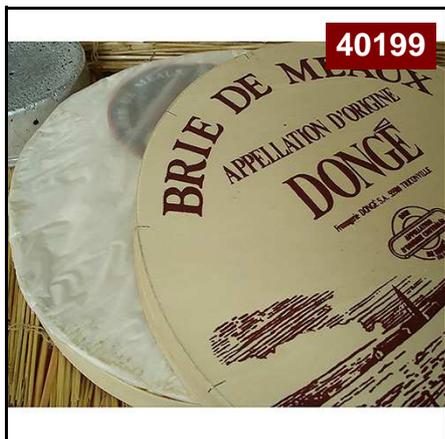
Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,440



Cód. Barras:

5390274111119



40199

**BRIE DE MEAUX DOP 45% M.G./E.S.**

Queso de pasta blanda con moho blanco elaborado con leche cruda de vaca. Delicado sabor a avellanas. Curación en cavas durante 4 - 8 semanas. Estadio de afinación 1/4. Con D.O.P. Procedente de la región de Isla de Francia.

Pieza 3 kg aprox en caja de madera. Caja 1 pieza. Diámetro 36 - 37 cm

FROMAGERIE DONGE (Francia)

Iva 4%

Caducidad: 26 días

Euros: 13,119 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:



40201

**MIMOLETTE 12 MESES CURACIÓN 40% M.G./E.S.**

Queso de pasta prensada no cocida, de leche de vaca pasteurizada, en forma de bola. El color naranja de su pasta viene causado por el colorante natural que se añade durante su elaboración. Corteza grisácea con orificios.

Pieza 3,4 kg. Caja 1 pieza.

LOSFELD (Francia)

Caducidad: 40 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 4%

Euros: 16,364 €/Kg

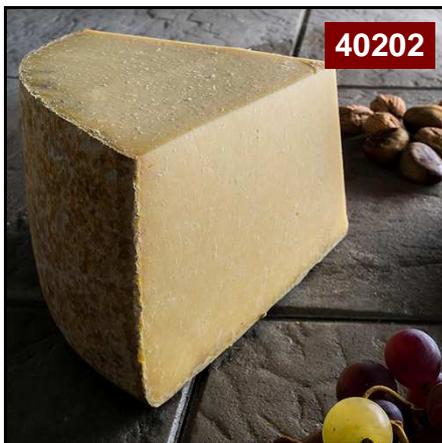
Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

3188500078341



40202

**CANTAL DOP ENTRE DEUX 45% M.G./E.S.**

Queso de pasta prensada no cocida, con una forma de rueda de 35 - 45 kg, elaborado con leche de vaca pasteurizada. La corteza se forma progresivamente durante la curación y tiene un color oscuro. Curación ente 90 - 210 días. Color dorado y sabor pronunciado

1/8 de pieza de 5 kg aprox. Caja 1 unidad.

PAUL DISCHAMP (Francia)

Caducidad: 50 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 4%

Euros: 9,674 €/Kg

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:



40203

**SAINT NECTAIRE DOP 45% M.G./E.S.**

Queso de pasta prensada no cocida, con corteza con moho blanco de color amarillo. Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su textura es tierna y el color de la pasta crema con un sabor delicado a nuez. 28 días de curación. Procedente de Auvernia (Francia)

Pieza 1,85 kg a prox. Caja 1 pieza.

PAUL DISCHAMP (Francia)

Caducidad: 50 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 4%

Euros: 9,262 €/Kg

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:



40208

**LINGOTE DE CABRA (45% M.G./E.S.) CON MEMBRILLO**

Queso fresco de cabra moldeado manualmente, en forma de lingote con una capa de relleno de membrillo en su interior. Procedente de la región francesa de Périgord.

Pieza 1,3 kg aprox. Caja 1 pieza.

CHÈVREFEUILLE (Francia)

Caducidad: 21 días

Conservación: +3/+6°C

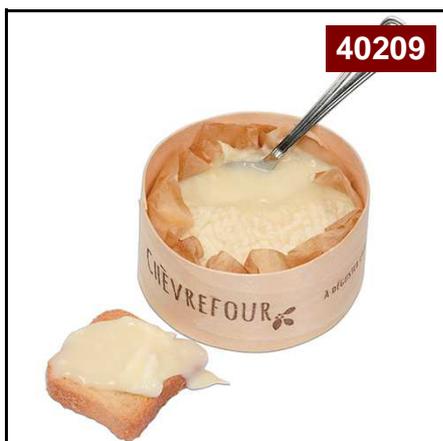
Iva 4%

Euros: 18,421 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,842



Cód. Barras:



40209

**CHÈVREFOUR 45% M.G./E.S: QUESO DE CABRA PARA COMER CALIENTE CON**

Queso inspirado en el mont d'Or. Un queso muy tierno, de leche de cabra, con sabor a mantequilla y avellana. Calentar en el horno a 200°C, dentro de su caja de madera, durante 10 minutos hasta que la pasta, bajo su corteza, quede caliente y fundente. Procedente de la región francesa de Périgord.

Pieza 120 g en caja de madera. Caja 6 piezas.

CHÈVREFEUILLE (Francia)

Iva 4%

Caducidad: 20 días

Euros: 3,158 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

3417881240680



40421

**QUESO TÊTE DE MOINE 50% M.G./E.S. EN TULIPAS**

Tulipas de queso de pasta semi-dura de leche de vaca cruda, su textura es fina y se funde deliciosamente en la boca. Viene ya raspado (no cortado) en rosetas o tulipas para un fácil y práctico consumo. Posee 75 días de curación. Con D.O.P. Procedente de la región del Jura Suizo.

Bandeja 100 g. Caja 8 bandejas.

ALPENSWISS (Suiza)

Iva 4%

Caducidad: 50 días

Euros: 4,234 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

7610565701002



40476

**QUESO MONÁSTICO IRLANDÉS CAHILL'S (51% M.G./E.S.) CON WHISKEY KILBE**

Queso Cheddar curado Irlandés de leche de vaca, de pasta semi-dura, elaborado a mano y afinado con whiskey Irlandés Kilbeggan. Recubierto de cera color amarillo. 6m cur. Un queso monástico irlandés tradicional iniciado por los monjes irlandeses de Escocia.

Pieza 2,27 Kg recubierta de cera. Caja 1 pieza.

CAHILL'S (Irlanda)

Iva 4%

Caducidad: 2 meses

Euros: 14,399 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,440



Cód. Barras:

5390274111188



40573

**CHEDDAR (52% M.G./E.S.) CON PIMIENTA NEGRA**

Queso cheddar con pimienta negra picada. El sabor picante de la pimienta se equilibra perfectamente con el sabor suave y cremoso del queso Cheddar. Apto para vegetarianos. 12 semanas curación. Procedente de Yorkshire Norte, Inglaterra.

Pieza 3,4 kg aprox. Caja 2 piezas.

WENSLEYDALE CREAMERY (Reino)

Iva 4%

Caducidad: 4 meses

Euros: 8,469 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:



40574

**CHEDDAR (52% M.G./E.S.) CON PIMIENTA NEGRA**

Queso cheddar con pimienta negra picada. El sabor picante de la pimienta se equilibra perfectamente con el sabor suave y cremoso del queso Cheddar. Apto para vegetarianos. 12 semanas curación. Procedente de Yorkshire Norte, Inglaterra.

Bandeja 160 g (10 lonchas) resellable. Caja 10 bandejas.

WENSLEYDALE CREAMERY (Reino **Iva** 4%

Caducidad: 2 meses **Euros:** 1,688 €/Ud

Conservación: +3/+6°C **Porción:** **Imp.Porción:**



**Cód. Barras:**

5025960004481



40580

**QUESO YORKSHIRE WENSLEYDALE IGP CON ARÁNDANOS ROJOS 44 % M.G./E**

Queso Real Yorkshire Wensleydale blanco cremoso, de leche de vaca delicadamente combinado con trocitos de arándanos rojos. Tiene una textura flexible y quebradiza. Su sabor es dulce y afrutado con un toque de fresca acidez. 4 - 8 semanas de curación. Con IGP. Apto para vegetarianos. Procedente de Yorkshire Norte, Inglaterra.

Media pieza 1,25 kg. Caja 2 unidades.

WENSLEYDALE CREAMERY (Reino **Iva** 4%

Caducidad: 3 meses **Euros:** 11,812 €/Kg

Conservación: +3/+6°C **Porción:** Ración de 100 gr. **Imp.Porción:** 1,181



**Cód. Barras:**

5025960004719



40581

**QUESO YORKSHIRE WENSLEYDALE IGP CON MANGO Y JENGIBRE 33 % M.G./E.**

Queso Real Yorkshire Wensleydale blanco cremoso, de leche de vaca delicadamente combinado con trocitos de mango y jengibre. Tiene una textura flexible y quebradiza. Su sabor es dulce y afrutado con un toque de fresca acidez. 4 - 8 semanas de curación. Con IGP. Apto para vegetarianos. Procedente de Yorkshire Norte, Inglaterra.

Media pieza 1,25 kg. Caja 2 unidades.

WENSLEYDALE CREAMERY (Reino **Iva** 4%

Caducidad: 3 meses **Euros:** 11,812 €/Kg

Conservación: +3/+6°C **Porción:** Ración de 100 gr. **Imp.Porción:** 1,181



**Cód. Barras:**

5025960004870



40582

**QUESO YORKSHIRE WENSLEYDALE IGP CON PIÑA 42 % M.G./E.S.**

Queso Real Yorkshire Wensleydale blanco cremoso, de leche de vaca delicadamente combinado con trocitos de piña. Tiene una textura flexible y quebradiza. Su sabor es dulce y afrutado con un toque de fresca acidez. 4 - 8 semanas de curación. Con IGP. Apto para vegetarianos. Procedente de Yorkshire Norte, Inglaterra.

Media pieza 1,25 kg. Caja 2 unidades.

WENSLEYDALE CREAMERY (Reino **Iva** 4%

Caducidad: 3 meses **Euros:** 11,303 €/Kg

Conservación: +3/+6°C **Porción:** Ración de 100 gr. **Imp.Porción:** 1,130



**Cód. Barras:**

5025960004733





40583

**QUESO YORKSHIRE WENSLEYDALE IGP CON ARÁNDANOS ROJOS 44% M.G./E.**

Queso Real Yorkshire Wensleydale blanco cremoso, de leche de vaca delicadamente combinado con trocitos de arándanos rojos. Tiene una textura flexible y quebradiza. Su sabor es dulce y afrutado con un toque de fresca acidez. 4 - 8 semanas de curación. Con IGP. Apto para vegetarianos. Procedente de Yorkshire Norte, Inglaterra.

Porción 150 g. Caja display 6 porciones.

WENSLEYDALE CREAMERY (Reino) **Iva** 4%  
 Caducidad: 3 meses **Euros:** 2,236 €/Ud  
 Conservación: +3/+6°C **Porción:** **Imp.Porción:**



**Cód. Barras:**  
5025960004498



40584

**QUESO YORKSHIRE WENSLEYDALE IGP CON MANGO Y JENGIBRE 33 % M.G./E.**

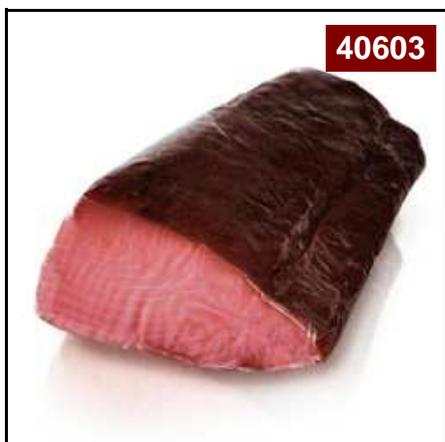
Queso Real Yorkshire Wensleydale blanco cremoso, de leche de vaca delicadamente combinado con trocitos de mango y jengibre. Tiene una textura flexible y quebradiza. Su sabor es dulce y afrutado con un toque de fresca acidez. 4 - 8 semanas de curación. Con IGP. Apto para vegetarianos. Procedente de Yorkshire Norte, Inglaterra.

Porción 150 g. Caja display 6 porciones.

WENSLEYDALE CREAMERY (Reino) **Iva** 4%  
 Caducidad: 3 meses **Euros:** 2,105 €/Ud  
 Conservación: +3/+6°C **Porción:** **Imp.Porción:**



**Cód. Barras:**  
5025960006591



40603

**ATÚN AHUMADO PARA CARPACCIO**

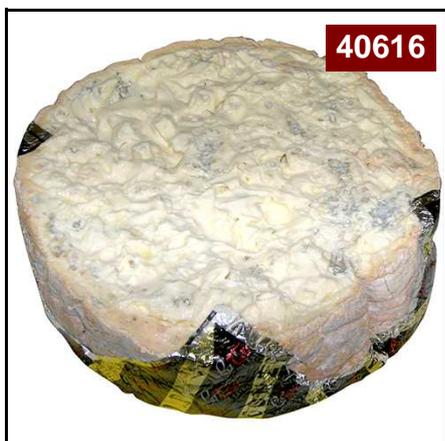
Filete de atún (*Thunus albacares*) ligeramente ahumado de forma tradicional. La forma es larga y redondeada. Ideal para lonchear y preparar carpaccio. Su color es rojo. El sabor es succulento, dulce, fresco y delicadamente ahumado.

Pieza 1,5 kg aprox. Caja 1 pieza. Cal. 120 mm

VALSANA (Italia) **Iva** 10%  
 Caducidad: 45 días **Euros:** 28,102 €/Kg  
 Conservación: +3/+6°C **Porción:** **Imp.Porción:** 2,810



**Cód. Barras:**



40616

**GORGONZOLA DOLCE DOP "AL CUCCHIAIO" 52,6% M.G./E.S.**

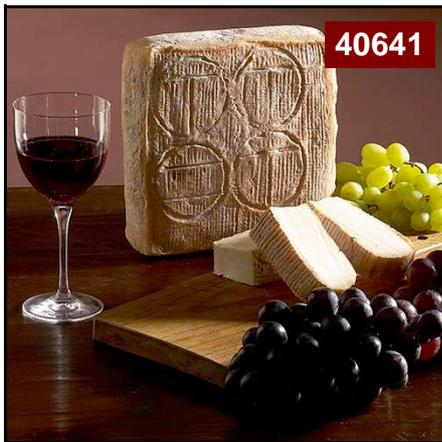
Gorgonzola muy cremosa, excepcional, que se puede disfrutar con cuchara. La corteza es marrón-rojiza; la pasta es suave y untable con los típicos colores del moho. El sabor es fresco, de mantequilla, dulce pero con notas de leche y hierbas. Con DOP. Madurado como máximo 4 meses a muy bajas temperaturas. Procedente de Italia.

Media pieza de 6 kg envuelta en papel. Caja 1 ud.

ARRIGONI BATTISTA (Italia) **Iva** 4%  
 Caducidad: 22 días **Euros:** 11,447 €/Kg  
 Conservación: +3/+6°C **Porción:** **Imp.Porción:** 1,145



**Cód. Barras:**



40641

**TALEGGIO DOP 47 % M.G./E.S.**

Queso de leche de vaca, con DOP desde 1996. De pasta tierna y corteza lavada. Tiene unos 40 - 50 días de curación. Su forma es cuadrada y debe su nombre al valle de Taleggio, provincia de Bérgamo, en el norte de Italia lugar de su elaboración.

Pieza 2,2 kg aprox. Caja 1 pieza.

ARRIGONI BATTISTA (Italia)

Caducidad: 45 días

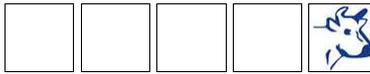
Conservación: +3/+6°C

Iva 4%

Euros: 8,827 €/Kg

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8414784406415



40644

**ROSSINI: QUESO AZUL (53,8% M.G./E.S.) CURADO CON MOSTO DE UVA**

Queso azul elaborado con leche de vaca curado con el mosto de la uva de vino Passito Pantelleria. El queso se envejece de forma tradicional durante 3 meses; se lava sumergiendolo en el dulce mosto de uva y durante la maduración las vetas de moho azul se vuelven más pronunciadas. La corteza se vuelve de color burdeos. Se

Pieza 2 kg aprox. Caja 1 pieza.

ARRIGONI BATTISTA (Italia)

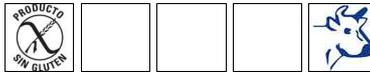
Caducidad: 40 días

Conservación: +3/+6°C

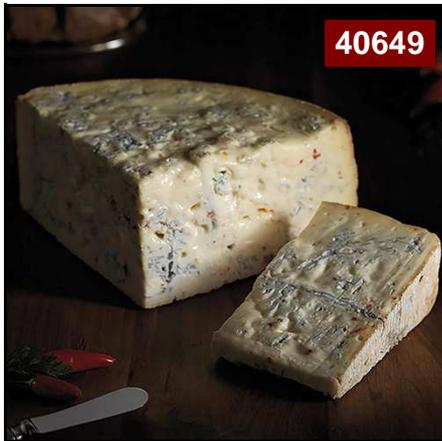
Iva 4%

Euros: 21,046 €/Kg

Porción: Porción de 100 gr. Imp.Porción: 2,105



Cód. Barras:



40649

**LUCIFERO: QUESO AZUL CON PEPERONCINO 52,6% M.G./E.S.**

Queso azul elaborado con leche de vaca y chile picante, su corteza es compacta de color gris. Una combinación original entre la dulzura del queso y el sabor picante del chile que le llevará a una sensación diabólica. 50 días de curación.

1/4 de pieza forma media luna de 3 kg aprox. Caja 1 pieza.

ARRIGONI BATTISTA (Italia)

Caducidad: 40 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 4%

Euros: 13,560 €/Kg

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:



42186

**STOLLEN DE MANTEQUILLA**

Dulce navideño típico de Alemania, elaborado con mantequilla y especiado. Espolvoreado con abundante azúcar glas.

Pieza 500 g. Caja 10 piezas.

LE GOURMET (Alemania)

Caducidad: 3 meses

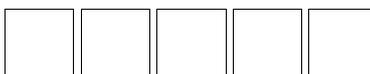
Conservación: +15/+18°C

Iva 10%

Euros: 2,511 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

4101540758157





**42187**

**STOLLEN DE MAZAPÁN**

*Dulce navideño típico de Alemania, especiado y elaborado con mantequilla, almendras.*

Pieza 500 g. Caja 10 piezas.

LE GOURMET (Alemania)

Caducidad: 3 meses

Conservación: +15/+18°C

Iva 10%

Euros: 2,343 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

4008615758145



**42188**

**STOLLEN DE NAVIDAD**

*Dulce navideño típico de Alemania, especiado, elaborado con mantequilla y pasas. Espolvoreado con abundante azúcar glas.*

Pieza 500 g. Caja 10 piezas.

LE GOURMET (Alemania)

Caducidad: 3 meses

Conservación: +15/+18°C

Iva 10%

Euros: 1,983 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

4008615758138



**42189**

**STOLLEN CON MANTEQUILLA Y ALMENDRAS**

*Dulce navideño típico de Alemania con frutos secos, mantequilla y almendras, espolvoreado con azúcar glas.*

Pieza 750 g en estuche de regalo. Caja 6 estuches.

KUCHENMEISTER (Alemania)

Caducidad: 3 meses

Conservación: +15/+18°C

Iva 10%

Euros: 4,235 €/Ud

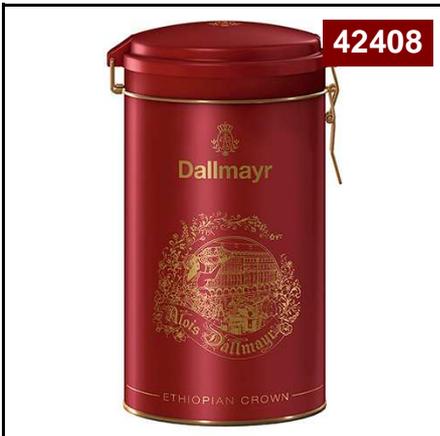
Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

4101540757457



**42408**

**CAFÉ ETHIOPIAN CROWN**

*Esta rara especialidad, Ethiopian Crown, proviene de Etiopía, donde se descubrió el café en el siglo IX. Los Gourmets saborean su inconfundible y elegante aroma, su sabor único, picante y con mucho cuerpo, y su acidez equilibrada. Tipo 100% Arabica.*

Lata 500 g roja con cierre tradicional. Caja 12 latas.

DALLMAYR (Alemania)

Caducidad: 1 año

Conservación: +15/+18°C

Iva 10%

Euros: 8,304 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

4008167151838





**CAFÉ SAN SEBASTIÁN**

*Dallmayr San Sebastián viene directamente de la finca del mismo nombre situada en las tierras altas de Guatemala. Un café sutilmente picante con un toque de chocolate. Tipo 100% Arábica. Intensidad 3 sobre 5. Acidez: 3 sobre 5. Tueste 3 sobre 5.*

Lata 500 g verde con cierre tradicional. Caja 12 latas.

DALLMAYR (Alemania)

Iva 10%

Caducidad: 1 año

Euros: 9,654 €/Ud

Conservación: +15/+18°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

4008167551218



**ENSALADA DE MARISCO**

*Deliciosa ensalada de marisco a base de surimi, carne de cangrejo, pescado, camarón, huevo, especias y rábano. Con suave salsa mayonesa. Un sabor excepcional!*

Bandeja 2 kg. Caja 1 bandeja.

BRUCKMANN (Alemania)

Iva 10%

Caducidad: 45 días

Euros: 9,938 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 0,994



Cód. Barras:

4002811283470



**SURTIDO VOLOVANES RELLENOS**

*Surtido de 11 volovanes rellenos: 4 uds con relleno de salmón y puerro y topping con lonchita de salmón, 4 uds con relleno de cangrejo y topping con trocito de cangrejo y 3 uds con relleno de gambas y topping de gambitas. Decorados manualmente.*

Bandeja 240 g (11 piezas). Caja 6 bandejas.

MAÎTRE OLIVIER (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 10 días

Euros: 5,060 €/Ud

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410473039912



**ENSALADA DE FRUTOS DEL MAR**

*Ensalada de surimi, gambas, mandarina, salmón ahumado, melocotón y abadejo de Alaska en una deliciosa salsa. Una perfecta combinación entre el sabor del mar y la dulzura de las frutas.*

Tarrina 1 kg. Caja 1 tarrina

MAÎTRE OLIVIER (Bélgica)

Iva 10%

Caducidad: 15 días

Euros: 8,740 €/Kg

Conservación: +3/+6°C

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

5410473041656





52207

**ENSALADA DE ATÚN**

Ensalada de atún. Ideal como relleno de sandwich, empanadas, montaditos o volovanes.

Tarrina 1 kg. Caja 1 tarrina.  
 MAÎTRE OLIVIER (Bélgica)  
 Caducidad: 15 días  
 Conservación: +3/+6°C

Iva 10%  
 Euros: 8,009 €/Kg  
 Porción: Imp.Porción:

Cód. Barras:  
 5410473037369



52208

**ENSALADA DE SURIMI Y WAKAME**

Ensalada de surimi, alga wakame y sésamo en salsa. Una ensalada clásica con un ingrediente oriental que le da un toque de distinción y un sabor fresco y diferente.

Tarrina 1 kg. Caja 1 tarrina.  
 MAÎTRE OLIVIER (Bélgica)  
 Caducidad: 15 días  
 Conservación: +3/+6°C

Iva 10%  
 Euros: 7,310 €/Kg  
 Porción: Imp.Porción:

Cód. Barras:  
 5410473042530



52209

**ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO**

Ensalada de salmón ahumado en salsa.

Tarrina 1 kg. Caja 1 tarrina.  
 MAÎTRE OLIVIER (Bélgica)  
 Caducidad: 15 días  
 Conservación: +3/+6°C

Iva 10%  
 Euros: 8,025 €/Kg  
 Porción: Imp.Porción:

Cód. Barras:  
 5410473037680



52210

**ENSALADA DE GAMBAS Y AJO**

Ensalada de gambas, gambas rojas y ajo en salsa.

Tarrina 1 kg. Caja 1 tarrina.  
 MAÎTRE OLIVIER (Bélgica)  
 Caducidad: 15 días  
 Conservación: +3/+6°C

Iva 10%  
 Euros: 17,232 €/Kg  
 Porción: Imp.Porción:

Cód. Barras:  
 5410473037444





56106

**SALMÓN AHUMADO CON SÉSAMO TOSTADO Y MIEL**

Finas lonchas de salmón noruego "Salmo Salar" ahumado, precortado y con sésamo tostado y miel, que le aportan un sabor dulce y crujiente. Elaborado artesanalmente sin colorantes ni conservantes.

Bolsa 250 g. Caja 5 bolsas.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 30 días

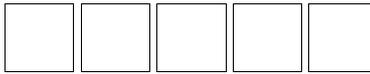
Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 8,843 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8414784561060



56107

**SALMÓN AHUMADO CON ALBAHACA**

Finas lonchas de salmón noruego "Salmo Salar" ahumado, precortado y con albahaca, que le aportan un sabor fresco. Elaborado artesanalmente sin colorantes ni conservantes.

Bolsa 250 g. Caja 5 bolsas.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 30 días

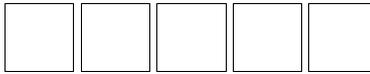
Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 8,843 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8414784561077



56110

**ENSALADA DE BOGAVANTE**

Ensalada de bogavante, surimi y huevo en una deliciosa salsa cocktail.

Tarrina 1 kg. Caja 2 tarrinas.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 45 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 11,166 €/Kg

Porción:

Ración de 50 gr. Imp.Porción: 0,558



Cód. Barras:

8414784561107



56113

**ENSALADA DE BACALAO AHUMADO Y ACEITUNAS**

Ensalada de bacalao ahumado (Gadus Morhua), patata, puerro y aceitunas negras en salsa.

Tarrina 1 kg. Caja 2 tarrinas.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 45 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 11,166 €/Ud

Porción:

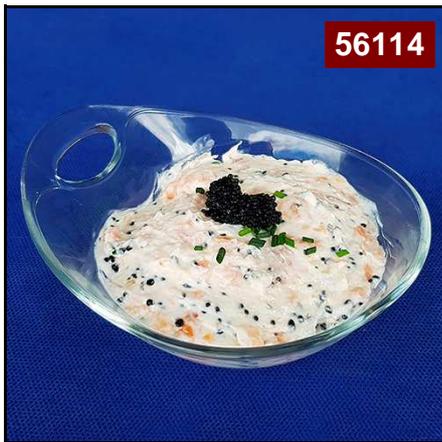
Ración de 50 gr. Imp.Porción: 0,558



Cód. Barras:

8414784561138





56114

**ENSALADA DE CAVIAR Y SALMÓN AHUMADO**

Ensalada de caviar y salmón ahumado, un combinado de los 2 sabores más consumidos en la Navidad finamente fusionados en una ensalada para los paladares más gourmands.

Tarrina 1 kg. Caja 2 tarrinas.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 45 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 17,076 €/Kg

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8414784561145



56115

**PINCHO DE ANCHOA CON QUESO EN ACEITE**

Delicioso mini pincho de anchoa, queso, pimienta y aceituna, en aceite. Ideal para aperitivos.

Bandeja 700 / 500 g (28 -30 pzas aprox). Caja 2 bandejas.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 45 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 16,808 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8414784561152



56116

**PINCHO DE CECINA CON QUESO EN ACEITE**

Mini pincho de queso de vaca recubierto de una fina loncha de cecina, en aceite. Ideal para aperitivos.

Bandeja 700 / 500 g (28 -30 pzas aprox). Caja 2 bandejas.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 45 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 16,808 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8414784561169



56117

**MINI PIMIENTO ROJO RELLENO CON QUESO Y ANCHOA EN ACEITE**

Mini pimiento rojo dulce ligeramente picante relleno con queso fresco de vaca y anchoa, en aceite. Su textura crujiente combina bien con el sabor dulce del queso y salado de la anchoa. Una combinación perfecta. Ideal como aperitivo.

Bandeja 700 / 500 g (42 - 45 pzas aprox). Caja 2 bandejas.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 45 días

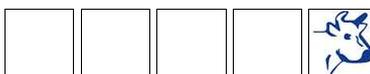
Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 13,911 €/Ud

Porción:

Imp.Porción:



Cód. Barras:

8414784561176





56118

**BRANDADA DE BACALAO**

Brandada de bacalao con 35% de bacalao Gadus Morhua, finamente picada y muy cremosa.

Tarrina 1 kg. Caja 2 tarrinas.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 45 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 13,380 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,338



Cód. Barras:

8414784561183



56119

**MINI PIMIENTO ROJO RELLENO CON MOUSSE DE PATO EN ACEITE**

Mini pimiento rojo dulce ligeramente picante relleno con mousse de pato, en aceite. Su textura crujiente combina bien con el sabor del mousse de pato y le aporta un toque diferente. Ideal como aperitivo.

Bandeja 700 / 500 g (42 - 45 pzas aprox). Caja 2 bandejas.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 45 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 13,911 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

8414784561190



56120

**PASTEL DE CENTOLLO**

Tarrina de centollo (17 %) y cabracho. Le recomendamos cortarla en lonchas y servirla con ensalada o acompañada de alguna salsa para pescado.

Tarrina 1 kg. Caja 2 tarrina.

CASA WESTFALIA

Caducidad: 4 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 13,112 €/Kg

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

8414784561206



72801

**PASTRAMI ORIGINAL AMERICANO "NUEVA YORK"**

Exquisito pastrami al estilo de Nueva York, a base de carne de pecho de vacuno 100 %, macerada en salmuera con especias, nuez moscada, ajo y pimienta, recubierta de una corteza de especias y finalmente ahumada y asada al horno. Sabroso al paladar. No contiene colorantes ni potenciadores de sabor.

Pieza 2 kg. aprox. Caja 2 piezas

DIETER HEIN (Alemania)

Caducidad: 45 días

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 21,977 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 2,198



Cód. Barras:

2828010023424





73058

**PECHUGA DE PAVO CON ALBARICOQUES Y CIRUELAS**

Genuina pechuga de pavo asada al horno en su propio jugo, rellena de orejones y ciruelas.

Media pieza 1,8 kg. Caja 2 medias piezas.

DIETER HEIN (Alemania)

Caducidad: 2 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 12,245 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,225



Cód. Barras:

8414784730589



73059

**PECHUGA DE PAVO CON ESPINACAS**

Genuina pechuga de pavo asada al horno en su propio jugo rellena de sabrosas espinacas con especias.

Media pieza 1,8 kg. Caja 2 medias piezas.

DIETER HEIN (Alemania)

Caducidad: 2 meses

Conservación: +3/+6°C

Iva 10%

Euros: 12,245 €/Kg

Porción: Ración de 100 gr. Imp.Porción: 1,225



Cód. Barras:

8414784730596



82611

**VINO TINTO WINTERKÖNIG GLÜHWEIN Alc. 10,5% Vol.**

GLÜHWEIN elaborado a partir de un vino tinto de calidad. Con aroma a clavo y canela, redondeado por cereza. Su sabor es dulce y afrutado. Su contenido moderado de alcohol y su buena estructura le convierten en un agradable acompañante en los fríos días de invierno. Armoniza con los dulces navideños.

Botella 1,0 L. Caja 6 botellas.

ANSELMANN (Alemania)

Caducidad:

Conservación: +15/+18°C

Iva 21%

Euros: 4,957 €/Ud

Porción: Imp.Porción:



Cód. Barras:

4023131396015

