



2026



CATÁLOGO GENERAL

Alimentación y soluciones para profesionales.

CODILEX
GRUPO

Grupo Codilex

Somos un equipo especializado en la distribución de alimentación, con una clara vocación: acercar productos de calidad al sector retail y a la hostelería, siempre con el origen y la confianza como base.

Nacidos en Asturias, hemos crecido manteniendo un fuerte vínculo con la tierra y con quienes la trabajan. A través de nuestras marcas, Camín Astur, El Leonés, y Casa de Valías seleccionamos y desarrollamos productos que reflejan la tradición, el sabor y la autenticidad del norte.

Contamos con una estructura sólida que nos permite dar un servicio ágil y adaptado a cada cliente, combinando cercanía comercial con capacidad logística. Desde nuestras instalaciones en Asturias, Cantabria y León, trabajamos cada día para garantizar calidad, continuidad y un catálogo pensado para el mercado actual.

Nuestro compromiso es claro: cuidar el producto desde el origen hasta el destino final, manteniendo siempre el equilibrio entre tradición, innovación y servicio.

Creemos que el valor está en lo que hay detrás de cada producto.









CODILEX
GRUPO

ALIMENTAMOS PROYECTOS,
IMPULSAMOS NEGOCIOS.

ALIMENTAMOS PROYECTOS

En Grupo Codilex acompañamos a profesionales de la hostelería, restauración y alimentación con una selección de productos, marcas propias y un servicio pensado para facilitar el día a día de cada negocio.

Trabajamos cada día para ofrecer calidad, variedad y soluciones adaptadas a las necesidades reales de nuestros clientes, con la garentía de un servicio cercano, eficiente y fiable.

Más que un proveedor,
queremos ser un socio para tu negocio.

+3000
REFERENCIAS
Selección completa para la cocina profesional

+20 AÑOS
DE EXPERIENCIA
Contamos con una gran trayectoria que nos respalda

SERVICIO
PROFESIONAL
Atención personalizada, asesoramiento, más de 20 comerciales, y flota propia de reparto

4
COMUNIDADES
Con sedes en Asturias, Cantabria, Lugo y León, y envío a nivel nacional e internacional

UN GRUPO, **DIFERENTES MARCAS,** UNA MISMA GARANTÍA

Cada una de nuestras marcas responde a una necesidad específica del mercado, permitiéndonos ofrecer soluciones adaptadas a diferentes perfiles de cliente, categorías de producto y posicionamientos comerciales.

Desde productos de origen y especialidades regionales hasta referencias para hostelería profesional y gran consumo, todas comparten un mismo compromiso: **calidad, servicio y confianza**.

Tradición, origen, innovación y servicio bajo una misma visión.

GRUPO CODILEX
La fuerza del grupo

Distribución alimentaria, logística y servicio para profesionales.

COCINEX
Directo a la cocina

Soluciones prácticas y eficientes para hostelería y restauración.

CAMÍN ASTUR
El sabor auténtico de Asturias

Productos asturianos seleccionados, elaboraciones tradicionales y especialidades con origen.

EL LEONÉS
La calidad de siempre

Legumbres, frutos secos y productos de despensa con décadas de confianza.

XUACÓN
La excelencia de la Faba IGP

Selección premium de estuches de Faba IGP de Asturias y Compango de Asturias Certificado.

LA CASA DE VALÍAS
El valor de la tradición

Productos escogidos por su calidad, origen y carácter diferencial.

TABLA DE CONTENIDOS

1. DESPENSA
- Garbanzos
- Lentejas
- Alubias de color
- Alubias blancas
- Alubias para fabada
- Sellos de Garantía
- Arroces
- Risottos y preparados
- Pasta
- Pasta artesanal
- Semillas y cereales
- Trigo y sémola
- Harinas y rebozados

2. CONSERVAS Y SEMICONSERVAS
- Conserva vegetal
- Conserva de pescado
- Aceitunas y encurtidos

3. COCINA Y ELABORACIÓN
- Aceites y aliños
- Salsas
- Caldos
- Especias
- Sal

4. CHARCUTERÍA Y REFRIGERADOS
- Embutidos
- Lácteos
- Huevos

5. PRODUCTOS LISTOS PARA SERVICIO
- Patata 5ª gama
- Precocinados
- Panes y picos

6. APERITIVOS Y SNACKS
- Frutos secos
- Frutos secos con chocolate
- Fruta deshidratada
- Granolas
- Patatas y snacks

7. DESAYUNO Y CAFETERÍA
- Café
- Tisanas y tés
- Monodosis
- Cortesías

8. DULCE Y REPOSTERÍA
- Mermeladas
- Miel
- Membrillo
- Cacao y endulzantes
- Postres y obrador

9. VINOS Y LICORES
- Vinos
- Espumosos
- Sangría
- Vermuts
- Licores

10. PRODUCTOS PARA EL SERVICIO
- Consumibles y packaging
- Celulosa
- Limpieza y consumibles
- Químicos de limpieza



1. PRODUCTOS DE DESPENSA



La base de toda cocina profesional comienza con una despensa completa y bien seleccionada. En esta sección reunimos legumbres, arroces, harinas, semillas y otros ingredientes esenciales, escogidos por su calidad, versatilidad y buen comportamiento durante la elaboración. Productos pensados para ofrecer un rendimiento constante y adaptarse a todo tipo de recetas, desde los platos de cuchara y las preparaciones más tradicionales hasta las propuestas actuales de restauración.

GARBANZOS



Seleccionamos variedades de garbanzo adaptadas a las necesidades de la hostelería y la restauración, destacando por su calidad, homogeneidad y excelente comportamiento en la cocción. Desde los más tradicionales hasta las variedades gourmet, ofrecen textura, sabor y versatilidad para todo tipo de elaboraciones, desde cocidos y potajes hasta ensaladas y recetas contemporáneas.

	REFERENCIA	PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	ORIGEN
	100300 101000 100400	ECO **GARBANZO 110/115 PEDROSILLANO**	Pequeño, de piel fina y textura mantecosa. Muy apreciado para cocidos y platos de cuchara por su sabor y excelente cocción	IMPORTACIÓN NACIONAL ECO
	100300 100800	ECO **GARBANZO 48/50 CASTELLANO 10MM**	Grano de gran tamaño, piel fina y textura tierna. Ideal para cocidos, potajes y recetas tradicionales por su sabor suave y excelente comportamiento en la cocción.	IMPORTACIÓN ECO
	100900	**GARBANZO 58/60 CASTELLANO ESPAÑA**	Grano de calibre medio-grande, uniforme y de piel fina. Destaca por su textura tierna y sabor suave, siendo una excelente opción para cocidos, guisos y platos de cuchara tradicionales.	NACIONAL
	100200	**GARBANZO LECHOSO 36/38**	Grano de gran tamaño, color claro y piel muy fina. Destaca por su textura cremosa y sabor delicado, ideal para cocidos, potajes y elaboraciones con una calidad superiores.	-
	111400	ECO **GARBANZO NEGRO**	Variedad de grano oscuro y sabor más intenso que los tradicionales. Su textura y su aspecto lo hacen ideal para guisos, ensaladas y recetas que buscan un toque diferencial.	ECO -
	100600	**GARBANZO PARTIDO**	Garbanzo descascarillado y dividido, de rápida cocción y textura suave. Ideal para purés, cremas, sopas y elaboraciones donde se busca una preparación más ágil.	-



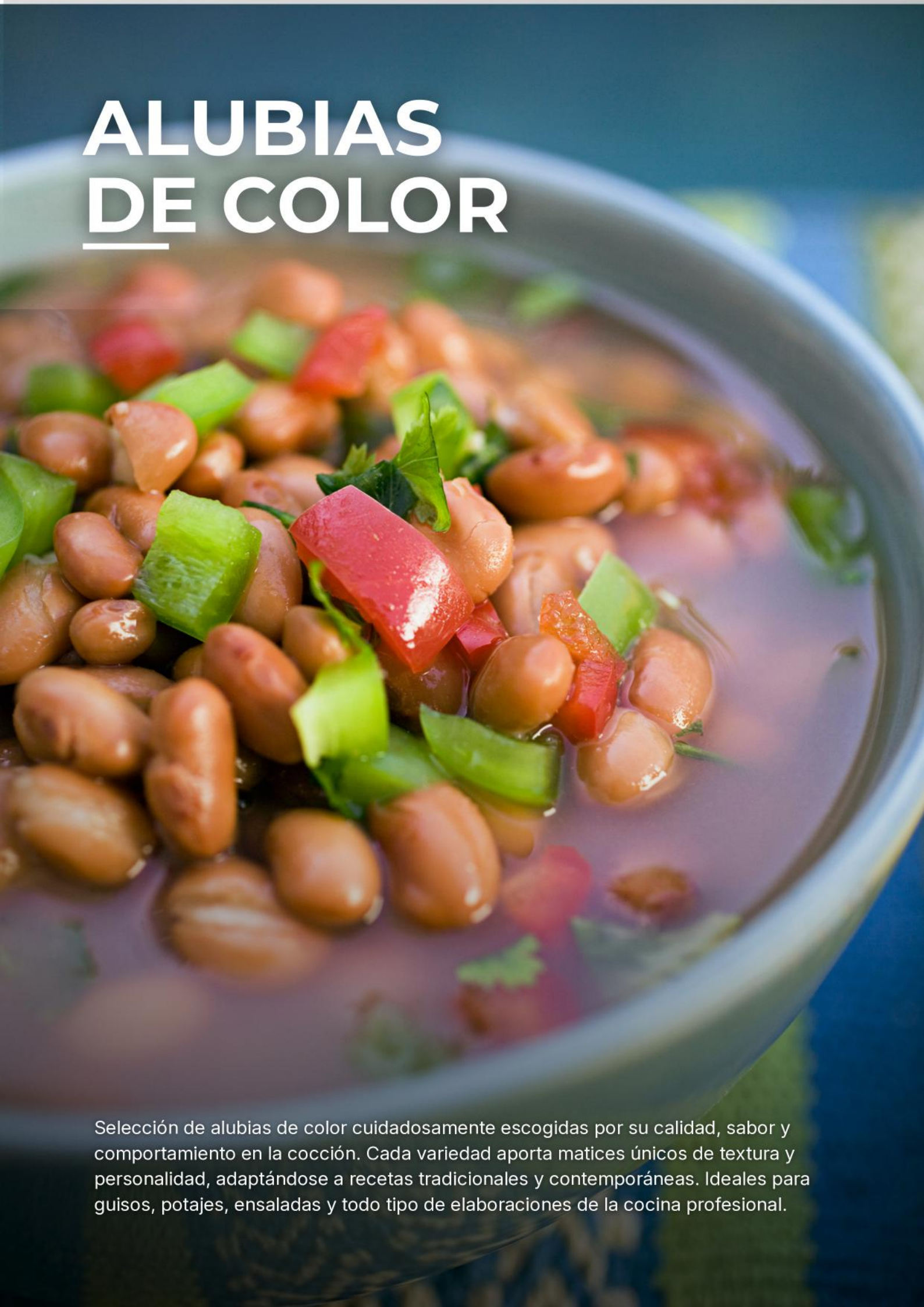
LENTEJAS



Una selección de lentejas cuidadosamente escogidas por su calidad, sabor y rendimiento en cocina. Diferentes variedades y formatos que se adaptan a todo tipo de elaboraciones, desde los guisos más tradicionales hasta propuestas más actuales, garantizando siempre una excelente textura y una cocción uniforme.

	REFERENCIA	PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	MARCA
	500600	ECO **LENTEJA AMARILLA PELADA**	Lenteja descascarillada de color amarillo, rápida cocción y textura cremosa. Ideal para purés, cremas, sopas y platos especiados.	IMPORTACIÓN NACIONAL ECO
	500700	**LENTEJA BELUGA**	Pequeña, negra y brillante, similar al caviar. Destaca por su sabor intenso y textura firme, perfecta para ensaladas, guarniciones y platos gourmet.	IMPORTACIÓN ECO
	500300 500800	ECO **LENTEJA CASTELLANA**	De grano grande y color verde claro con moteado. Ofrece una textura tierna y sabor suave, ideal para guisos y platos tradicionales.	IMPORTACIÓN ECO
	500400	**LENTEJA ESTÓN O TENERIFE**	De pequeño tamaño y color pardo verdoso. Muy apreciada por su rápida cocción y por mantener bien su forma en guisos y ensaladas.	-
	501400	**LENTEJA PARDA (CRIMSON)**	Lenteja de color pardo rojizo, piel fina y sabor suave. Ideal para guisos, cremas y elaboraciones de rápida preparación.	-
	500100 501300 501105	ECO **LENTEJA PARDINA**	Pequeña y de color pardo, destaca por su piel fina y textura mantecosa. Perfecta para guisos y platos de cuchara, ya que mantiene bien su forma.	IMPORTACIÓN NACIONAL ECO
	500500 501200	ECO **LENTEJA ROJA PELADA**	Descascarillada y de color rojizo intenso. De rápida cocción y textura cremosa, es ideal para purés, sopas y recetas de inspiración oriental.	- ECO
	500200	**LENTEJA VERDE O PUY**	De pequeño tamaño y color verde azulado. Reconocida por su sabor delicado y textura firme, es excelente para ensaladas, guarniciones y cocina gourmet.	-

ALUBIAS DE COLOR



Selección de alubias de color cuidadosamente escogidas por su calidad, sabor y comportamiento en la cocción. Cada variedad aporta matices únicos de textura y personalidad, adaptándose a recetas tradicionales y contemporáneas. Ideales para guisos, potajes, ensaladas y todo tipo de elaboraciones de la cocina profesional.

	REFERENCIA	PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	MARCA
	200200	**ALUBIA CANARIA AMARILLA**	Grano de color amarillo suave y textura cremosa. Ideal para guisos tradicionales y platos de cuchara por su sabor delicado.	-
	200400 202200	**ALUBIA CANELA**	De color canela jaspeado y piel fina. Destaca por su textura mantecosa y excelente comportamiento en la cocción.	IMPORTACIÓN NACIONAL
	200600	**ALUBIA CAPARRON**	Variedad de grano rojizo y sabor intenso. Muy apreciada para guisos tradicionales por su textura firme y gran personalidad.	-
	200500	**ALUBIA CARICO**	Pequeña, redondeada y de color rojo oscuro. Típica del norte de España, destaca por su sabor y textura cremosa.	-
	20X500	**ALUBIA CARICO XL**	Versión de mayor calibre de la alubia cárico. Mantiene su sabor característico con una presentación más destacada en el plato.	-
	201200	**ALUBIA CARILLA**	Grano blanco con característica mancha negra. De textura suave y sabor delicado, ideal para guisos y ensaladas.	-
	201900	**ALUBIA MANDILIN**	Variedad de grano moteado y textura cremosa. Muy valorada para platos tradicionales por su sabor equilibrado.	-
	201100	**ALUBIA MORADA LARGA**	De forma alargada y color morado intenso. Destaca por su textura tierna y excelente rendimiento en cocina.	-
	202100	**ALUBIA PINTA**	Grano jaspeado de tonos rosados y marrones. Muy versátil, ideal para guisos, potajes y cocina tradicional.	NACIONAL

	REFERENCIA	PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	MARCA
	200100	**ALUBIA ROXA ASTURIANA**	Variedad asturiana de color rojizo y textura mantecosa. Perfecta para platos de cuchara y recetas regionales.	NACIONAL
	201000	**ALUBIA TOLOSANA NEGRA**	De color negro intenso y piel fina. Muy apreciada por su sabor profundo y textura cremosa tras la cocción.	NACIONAL
	200800	**ALUBIA TOLOSANA REDONDA (PALMEÑA)**	Grano redondeado y oscuro, de textura suave y sabor intenso. Ideal para guisos tradicionales y legumbres de calidad.	-
	200700	**ALUBIA VIRGEN O BOLICHE**	Variedad de grano claro y sabor suave. Destaca por su textura tierna y gran versatilidad en cocina.	-
	201400	**FRIJOL NEGRO**	Pequeño, brillante y de color negro intenso. Muy utilizado en la cocina latinoamericana por su sabor y consistencia.	-
	700300	**GUISANTE VERDE ENTERO**	Grano entero de color verde intenso y sabor suave. Ideal para guarniciones, sopas y platos tradicionales.	-
	700700	**GUISANTE VERDE PELADO PARTIDO**	Guisante descascarillado y partido, de rápida cocción. Perfecto para purés, cremas y sopas.	-
	700600	**HABA SECA**	Grano de gran tamaño y sabor característico. Muy utilizada en guisos, potajes y recetas tradicionales.	-
	708300	**HABA SECA PELADA Y PARTIDA**	Haba troceada de rápida cocción y textura cremosa. Ideal para purés, sopas y elaboraciones tradicionales.	-

	REFERENCIA	PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	MARCA
	704900	**SOJA ROJA - AZUKI**	Pequeña y de color rojo oscuro, con sabor suave y ligeramente dulce. Muy utilizada en cocina asiática y saludable.	IMPORTACIÓN
	700400	**SOJA VERDE**	También conocida como mungo, destaca por su pequeño tamaño y sabor suave. Ideal para ensaladas, germinados y platos orientales.	IMPORTACIÓN
	201300	**VERDINA DE ASTURIAS MARCA DE GARANTÍA**	Pequeña, de color verde esmeralda y textura muy fina. Especialmente apreciada para acompañar pescados y mariscos, y cada vez más usada junto a caza.	ASTURIAS
	201600	**VERDINA ECOLOGICA**	Verdina procedente de cultivo ecológico certificado. Mantiene la delicadeza y cremosidad características de esta variedad.	-
	202500	**VERDINA MA**	De menor tamaño y color verde más tenue que la verdina tradicional. Destaca por su textura suave y su excelente comportamiento en la cocción.	-
	201322	**VERDINA SEGUNDA**	Verdina de calibre y selección comercial, conservando las cualidades de sabor y textura propias de la variedad.	-



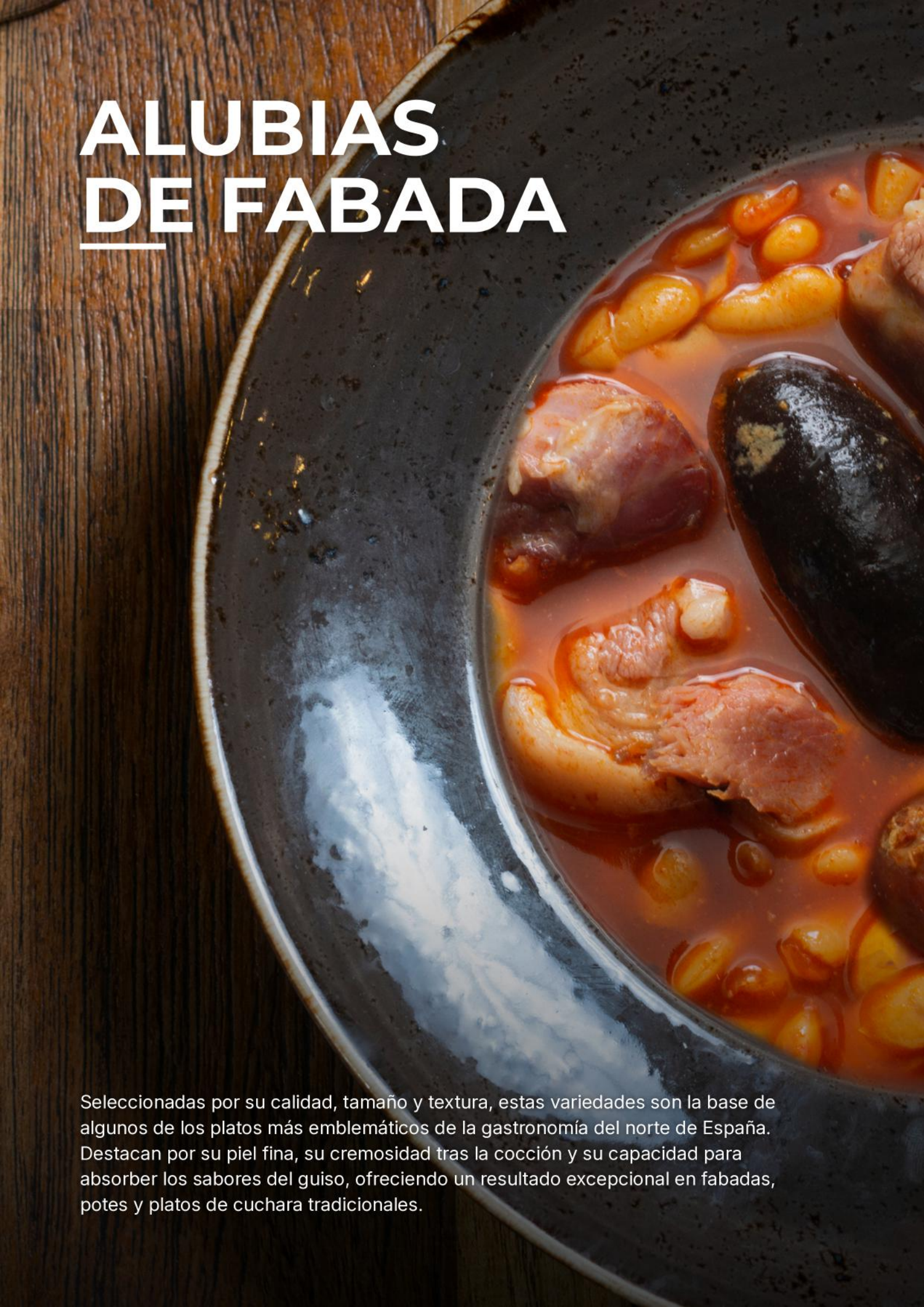
ALUBIAS BLANCAS



Las alubias blancas son una de las legumbres más apreciadas por su textura suave, sabor delicado y gran versatilidad en cocina. Seleccionadas por su calidad y homogeneidad, ofrecen un excelente rendimiento en la cocción y se adaptan perfectamente a guisos, potajes, ensaladas y numerosas elaboraciones de la gastronomía tradicional y profesional.

	REFERENCIA	PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	MARCA
	600500	**ALUBIA ARROCERA**	De grano pequeño y forma redondeada, destaca por su textura suave y piel fina. Ideal para guisos ligeros, arroces y platos tradicionales.	IMPORTACIÓN NACIONAL ECO
	600400	**ALUBIA COCIDO MONTAÑÉS O GREAT NORTHERN**	Variedad de tamaño medio y color blanco brillante. De sabor suave y textura cremosa, es muy versátil en todo tipo de elaboraciones.	IMPORTACIÓN ECO
	401200	**ALUBIA GANXET**	De forma característica, ligeramente curvada, y textura muy cremosa. Muy apreciada por su piel fina y delicado sabor.	IMPORTACIÓN ECO
	600300	**ALUBIA PLANCHADA DE LEON**	Variedad tradicional de grano aplanado y color blanco. Destaca por su textura mantecosa y excelente comportamiento en la cocción.	-
	600800	**ALUBIA PLANCHETA**	De forma plana y piel fina, ofrece una textura suave y cremosa. Ideal para guisos y platos de cuchara tradicionales.	-
	600200	**ALUBIA REDONDA BLANCA O MANTECA**	Grano redondeado, piel fina y textura muy cremosa. Muy valorada por su suavidad y versatilidad en cocina.	NACIONAL
	600100 601000 600900	**ALUBIA RIÑON**	De forma alargada y característica silueta de riñón. Destaca por su textura firme y excelente rendimiento en guisos y ensaladas.	IMPORTACIÓN NACIONAL ECO
	600600 600P00	**JUDIÓN 40/50**	Judión de gran tamaño, piel fina y textura mantecosa. Ideal para elaboraciones tradicionales donde se busca una legumbre de presencia destacada.	CHINA POLONIA
	601300	**JUDIÓN 90/100**	De calibre más contenido, conserva la suavidad y cremosidad características del judión. Perfecto para guisos, potajes y recetas de cuchara.	-

ALUBIAS DE FABADA



Seleccionadas por su calidad, tamaño y textura, estas variedades son la base de algunos de los platos más emblemáticos de la gastronomía del norte de España. Destacan por su piel fina, su cremosidad tras la cocción y su capacidad para absorber los sabores del guiso, ofreciendo un resultado excepcional en fabadas, potes y platos de cuchara tradicionales.

	REFERENCIA	PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	MARCA
	401500	**ALUBIA BLANCA ASTURIANA SELECCIONADA**	De grano pequeño y forma redondeada, destaca por su textura suave y piel fina. Ideal para guisos ligeros, arroces y platos tradicionales.	ASTURIAS
	401900	**ALUBIA BLANCA ASTURIANA PLUS**	Variedad de tamaño medio y color blanco brillante. De sabor suave y textura cremosa, es muy versátil en todo tipo de elaboraciones.	ASTURIAS
	400200	**ALUBIA BOLIVIANA SELECCIONADA**	De forma característica, ligeramente curvada, y textura muy cremosa. Muy apreciada por su piel fina y delicado sabor.	BOLIVIA
	600300	**ALUBIA BOLIVIANA DE PRIMERA**	Variedad tradicional de grano aplanado y color blanco. Destaca por su textura mantecosa y excelente comportamiento en la cocción.	BOLIVIA
	600800	**ALUBIA BOLIVIANA MANCHADA**	De forma plana y piel fina, ofrece una textura suave y cremosa. Ideal para guisos y platos de cuchara tradicionales.	BOLIVIA
	600200	**ALUBIA MENUDA**	Grano redondeado, piel fina y textura muy cremosa. Muy valorada por su suavidad y versatilidad en cocina.	NACIONAL
	601000	**FABA CONGELADA**	De forma alargada y característica silueta de riñón. Destaca por su textura firme y excelente rendimiento en guisos y ensaladas.	NACIONAL
	600P00	**ALUBIA FRESCA SELECCIONADA CONGELADA**	Judión de gran tamaño, piel fina y textura mantecosa. Ideal para elaboraciones tradicionales donde se busca una legumbre de presencia destacada.	-

SELLOS DE GARANTÍA



Una selección de legumbres premium presentada en formatos especialmente diseñados para resaltar su calidad y origen. En esta gama destacan referencias amparadas por figuras de calidad reconocidas, como la Faba Asturiana IGP y la Verdina de Asturias Marca de Garantía, productos de gran valor gastronómico que combinan tradición, excelencia y una cuidada presentación.

	REFERENCIA	PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	SELLOS
	600500	**FABA IGP CAMÍN ASTUR**	Grano grande, blanco y alargado. Destaca por su piel fina, textura mantecosa y excelente comportamiento en cocción. Ideal para elaborar la auténtica fabada asturiana.	
	600400	**VERDINA DE ASTURIAS M.G. CAMÍN ASTUR**	Alubia asturiana de pequeño tamaño y característico color verde. De piel fina y textura suave y mantecosa, resulta ideal para preparar platos con pescados y mariscos.	
	401200	**IGP XUACON 1KG FABA IGP**	Pack elaborado con Faba Asturiana amparada por la IGP, seleccionada por su piel fina, textura mantecosa y excelente comportamiento durante la cocción.	
	600300	**IGP XUACON (500+500)**	Contiene 500 g de Faba Asturiana IGP y 500 g de Compango Asturiano con sello de garantía. Una combinación completa para preparar una auténtica fabada asturiana.	
	600800	**IGP DELENA (250+300)**	Contiene 250 g de Faba Asturiana IGP y 300 g de Compango Asturiano con sello de garantía. Formato completo y práctico para elaborar una fabada tradicional.	
	600200	**PACK FABA + COMPANGO 2 RACIONES**	Preparado con faba y compango en las cantidades adecuadas para elaborar una fabada para dos personas. Un formato cómodo y práctico, sin renunciar al sabor tradicional.	
	600100 601000 600900	**PACK FABA + COMPANGO 5 RACIONES**	Preparado con faba y compango en las cantidades adecuadas para elaborar una fabada para 5 personas. Idea para disfrutar y compartir uno de los platos más representativos de Asturias.	

ARROCES



Selección de arroces cuidadosamente escogidos por su calidad, comportamiento en la cocción y versatilidad gastronómica. Desde variedades tradicionales hasta especialidades para elaboraciones más diferenciadas, ofrecen la textura y el rendimiento adecuados para arroces secos, melosos, risottos, guarniciones y múltiples aplicaciones en la cocina profesional.

	REFERENCIA	PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	MARCA
	303200	**ARROZ ALBUFERA**	Variedad de grano medio muy apreciada por su capacidad para absorber sabores. Ideal para arroces secos, melosos y recetas de inspiración mediterránea.	IMPORTACIÓN NACIONAL ECO
	301600	ECO **ARROZ BAHIA ECO**	Arroz ecológico de grano redondo, con excelente absorción de caldo y gran versatilidad en cocina. Perfecto para arroces tradicionales.	IMPORTACIÓN ECO
	301700	ECO **ARROZ BAHIA INTEGRAL ECO**	Variedad ecológica de grano integral que conserva el salvado natural. Destaca por su sabor y textura, ideal para una cocina más saludable.	IMPORTACIÓN ECO
	300700 301305	**ARROZ BASMATI**	Grano largo y aromático, caracterizado por su textura ligera y su delicado aroma. Ideal para guarniciones y cocina internacional.	IMPORTACIÓN ECO
	30I305	**ARROZ BASMATI INTEGRAL ECO**	Variedad ecológica e integral del basmati, con un sabor más intenso y mayor contenido en fibra. Perfecto para recetas saludables.	-
	30141T 300500	**ARROZ BOMBA D.O. VALENCIA**	Variedad de alta calidad con Denominación de Origen. Destaca por su gran capacidad de absorción y excelente comportamiento en paellas y arroces tradicionales.	NACIONAL
	302400	**ARROZ CARNAROLI**	Considerado uno de los mejores arroces para risotto. Su alto contenido en almidón aporta una textura cremosa manteniendo el grano firme.	IMPORTACIÓN NACIONAL ECO
	300200	**ARROZ LARGO**	Grano largo y suelto tras la cocción. Ideal para guarniciones, ensaladas y múltiples aplicaciones en cocina.	CHINA POLONIA
	302300	**ARROZ MARISMA**	Variedad de gran absorción y textura melosa. Muy valorada para arroces caldosos, melosos y recetas de alta gastronomía.	-

	REFERENCIA	PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	MARCA
	301200	**ARROZ NEGRO O NERONE INTEGRAL**	Arroz integral de color negro intenso y sabor característico. Aporta un toque diferencial tanto por su presentación como por su textura.	IMPORTACIÓN NACIONAL ECO
	300I00 300300	**ARROZ REDONDO**	Variedad tradicional de grano corto, versátil y equilibrada. Perfecta para arroces, guisos y recetas de cuchara.	IMPORTACIÓN ECO
	301900	**ARROZ REDONDO INTEGRAL**	Conserva la capa exterior del grano, aportando más fibra y sabor. Ideal para una alimentación equilibrada sin renunciar a la calidad.	IMPORTACIÓN ECO
	300900	**ARROZ ROJO**	Variedad integral de color rojizo y sabor ligeramente tostado. Muy apreciado por su valor nutricional y su atractivo visual.	IMPORTACIÓN ECO
	30I305	**ARROZ SUSHI**	Grano corto con alta capacidad de adhesión tras la cocción. Especialmente indicado para la elaboración de sushi y cocina japonesa.	-
	301100	**ARROZ THAI O JAZMÍN**	Arroz aromático de grano largo con delicadas notas florales. Ideal para cocina asiática, salteados y acompañamientos.	NACIONAL
	302400	**ARROZ VAPORIZADO LARGO**	Tratado mediante vapor para mejorar su resistencia y mantener el grano suelto. Perfecto para servicios donde se requiere estabilidad en la cocción.	IMPORTACIÓN NACIONAL ECO
	302705	**ARROZ VERDE VIETNAM**	Variedad de color verde natural y aspecto singular. Aporta originalidad, textura y un toque diferencial a todo tipo de elaboraciones.	CHINA POLONIA

RISOTTOS Y PREPARADOS



Soluciones prácticas que combinan calidad, sabor y facilidad de elaboración. Esta gama incluye risottos, arroces preparados, cuscús, pastas, sopas y otras mezclas deshidratadas cuidadosamente seleccionadas, pensadas para ofrecer resultados consistentes y una preparación ágil en la cocina profesional.

MODO DE EMPLEO

- En una cazuela, calentar dos cucharadas de aceite e incorporar el contenido de la bandeja. Remover durante un minuto.
- Añadir 7 gramos de sal (o al gusto). Si quieres, puedes echar 50 ml de vino blanco y dejar que evapore.
- Añadir poco a poco unos 750 ml de agua caliente hasta que quede meloso y al dente. Pon a fuego medio durante unos 25 minutos.
- Retirar del fuego y, si te gusta, mezclar con queso parmesano.

**Para una persona las cantidades son de unos 95 gramos de arroz y 300 ml de agua. Recuerda agitar antes la bandeja para que quede una mezcla homogénea.*

	REFERENCIA	PRODUCTO	INGREDIENTES	FORMATO
	RISG05	**ARROZ CON SETAS Y GAMBAS**	Arroz (categoría extra), boletus (aprx. 5%) silvestres y de cultivo en proporción variable, guisantes, gambas, tomate, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo y ajo.	BOLSA 5KG
	COTA05	**COUS COUS ESTILO THAI CON PROTEINA VEGETAL**	Sémola de trigo dura precocida, proteína texturizada de guisante (6%), semillas de calabaza, coco, cebolla, curry (mostaza y especias), pimiento rojo y pimiento verde.	BOLSA 5KG
	COMA05	**COUS COUS MARROQUI**	Cous cous, tomate*, pipas de girasol, ajo*, pimiento rojo, cebolla, comino, menta, chile y cilantro.	BOLSA 5KG
	FICA05	**FIDEUA CON SETAS Y GAMBAS**	Fideos, mezcla de setas*, tomate*, guisantes, gambas liofilizadas, pimiento rojo*, pimiento verde*, ajo granulado*.	BOLSA 5KG
	FIMO05	**FIDEUA DE MONTAÑA**	Fideos, mezcla de setas* (aprox. 5%) silvestre y de cultivo en proporción variable, pimiento verde*, pimiento rojo*, caldo de pescado*, ajo* y perejil*.	BOLSA 5KG
	RIMS01	**MEZCLA DE SETAS**	Mezcla de setas silvestres y de cultivo deshidratadas. En proporción variable.	BOLSA 1KG
	PABO05	**PASTA BOLOÑESA CON PROTEINA VEGETAL**	Pasta (sémola de trigo), proteína de guisante texturizada, cebolla, tomate, ajo, pimentón y orégano.	BOLSA 5KG
	PASE05	**PASTA CON SETAS Y PROTEINA VEGETAL**	Pasta (75%), proteína de guisante texturizada (9%), cebolla, setas (3.5%) (champiñón y boletus edulis silvestre y de su grupo), calabaza, albahaca, ajo y pimienta negra.	BOLSA 5KG
	QUSA05	**QUINOA TRICOLOR CON SHIITAKE Y AVELLANAS**	Quinoa tricolor, seta shiitake, avellanas, zanahoria, puerro, cebollino y kale.	BOLSA 5KG

	REFERENCIA	PRODUCTO	INGREDIENTES	FORMATO
	RICU05	**RISOTTO AL CURRY**	Arroz, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, curry.	BOLSA 5KG
	RIBO05	**RISOTTO DE BOLETUS**	Arroz (categoría extra), Boletus* (aprox. 5%), ajo*, perejil*.	BOLSA 5KG
	RIBT05	**RISOTTO DE BOLETUS Y TRUFA**	Arroz (categoría extra), Boletus* (aprox. 5%), Tuber aestivum* (aprox. 0,6%), ajo*, perejil*.	BOLSA 5KG
	RIOT05	**RISOTTO DE SHIITAKE Y BOLETUS**	Arroz, cebolla roja, boletus*, seta shiitake, calabaza, ajo, albahaca...	BOLSA 5KG
	RIME05	**RISOTTO MEDITERRANEO**	Arroz entero extra, cebolla, tomate, calabacín, aceituna, ajo y orégano.	BOLSA 5KG
	RITO05	**RISOTTO TOSCANA**	Arroz (marisma), avellanas, cebolla roja, tomate cherry (2%), ajo, tomate*, albahaca, cebollino y pimienta negra.	BOLSA 5KG
	704601 704605	**SOPA JULIANA**	Zanahoria, patata, chirivía, puerro, cebolla, col, apio y perejil.	BOLSA 1KG BOLSA 5KG
	SOTA05	**SOPA THAI CON QUINOA**	Quinoa, patata, coco, cebolla, calabacín, zanahoria, cebollino, curry (mostaza y especias), jengibre y chile jalapeño.	BOLSA 5KG

PASTA



Una amplia selección de pastas elaboradas para ofrecer calidad, versatilidad y un excelente rendimiento en cocina. Desde formatos tradicionales hasta especialidades para recetas más elaboradas, destacan por su textura, capacidad de absorción y comportamiento en la cocción, adaptándose a todo tipo de salsas y preparaciones de la gastronomía profesional.





AL DENTE 7 min
SUAVE 9 min

ESPIRALES

B/5kg Ref.: PT2933
Integr. C/12u. x 400g Ref.: PT0401





AL DENTE 7 min
SUAVE 9 min

ESPIRALES CON VEGETALES

B/5kg Ref.: PT0314

CABELLO Nº0



AL DENTE 3 min
SUAVE 4 min

ENTREFINO Nº2

AL DENTE 6 min
SUAVE 8 min

FIDEO

Cabello nº0 B/5kg Ref.: PT2932
Entrefino nº2 B/5kg Ref.: PT2930





AL DENTE 8 min
SUAVE 10 min

FIDEUA

B/5kg Ref.: PT2931

Nº3



AL DENTE 3 min
SUAVE 4 min

Nº5 INTEGRAL

AL DENTE 8 min
SUAVE 10 min

MACARRON PLUMA

Nº3 B/5kg Ref.: PT0235
Nº5 C/6u. x 500g Ref.: PT0402





AL DENTE 10 min

MACARRON RAYADO VEGETAL

B/5kg Ref.: PT0236





AL DENTE 11 min
SUAVE 13 min

PAJARITAS

B/5kg Ref.: PT0320





AL DENTE 10 min

PAJARITAS CON VEGETALES

B/5kg Ref.: PT0307



AL DENTE 30 min
SUAVE 35 min



PLACAS DE LASAÑA

C/24u. x 250g Ref.: PT0315





AL DENTE 12 min
SUAVE 14 min

RAVIOLI CARNE

B/2kg Ref.: PT0123

ESTRELLA Y LETRAS



AL DENTE 6 min
SUAVE 8 min

MARAVILLA

AL DENTE 4 min

SOPA

Estrellas B/5kg Ref.: PT3013
Letras B/5kg Ref.: PT3013
Maravilla B/5kg Ref.: PTR083





AL DENTE 9 min
SUAVE 10 min

SPAGHETTI

Spaghetti B/5kg Ref.: PTR135
Spaghetti Integral Ref.: PT0403

Disponible sin gluten





AL DENTE 9 min

SUAVE 10 min

TALLARIN

B/5kg Ref.: PT2137





AL DENTE 8 min

SUAVE 10 min

TIBURÓN

B/5kg Ref.: PT3022





AL DENTE 12 min

SUAVE 14 min

TORTELLINI DE CARNE

B/5kg Ref.: PT0124

ESPECIAL ALIMENTACIÓN





AL DENTE 8 min

SUAVE 10 min

ESPIRALES CON VEGETALES

C/20u. x 500g Ref.: PT3014





AL DENTE 10 min

FIDEO CABELLO

C/10u. x 500g Ref.: PT3026



AL DENTE 30 min

SUAVE 35 min



FIDEUA

C/10u. x 500g Ref.: PT3028





AL DENTE 12 min

SUAVE 14 min

GALETS

C/20u. x 500g Ref.: PT0400

ESTRELLA Y LETRAS



AL DENTE 6 min

SUAVE 8 min

MARAVILLA

AL DENTE 4 min



MACARRON PLUMA

C/12u. x 500g Ref.: PT0027





AL DENTE 7 min

SUAVE 9 min

SPAGHETTI

C/20u. x 500g Ref.: PT2003



AL DENTE 9 min

SUAVE 10 min

SPAGHETTI SEPIA

C/12u. x 500g Ref.: PT0308



AL DENTE 8 min

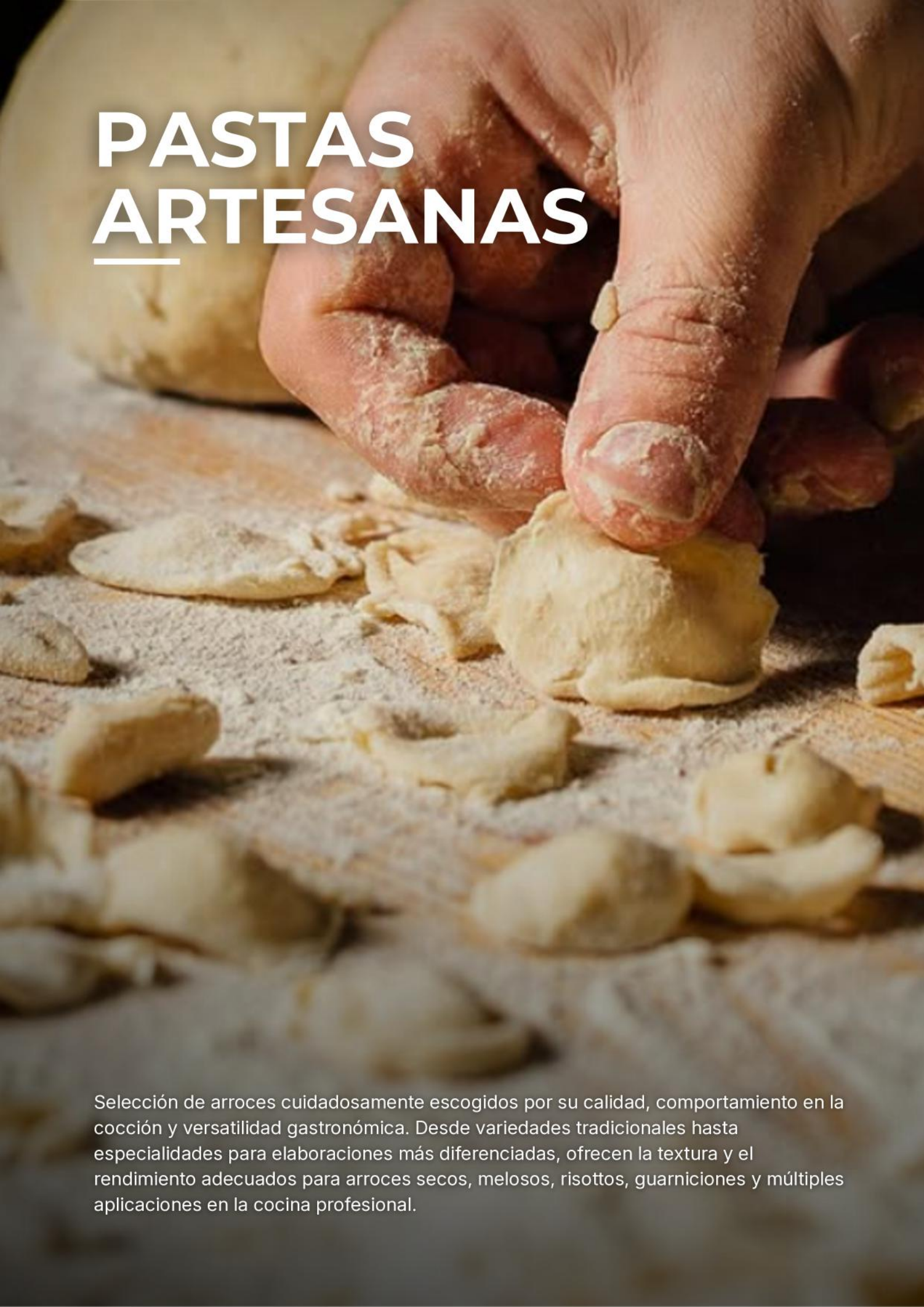
SUAVE 10 min

TIBURÓN

C/20u. x 500g Ref.: PT0061

desde 1926 ROMERO





PASTAS ARTESANAS

Selección de arroces cuidadosamente escogidos por su calidad, comportamiento en la cocción y versatilidad gastronómica. Desde variedades tradicionales hasta especialidades para elaboraciones más diferenciadas, ofrecen la textura y el rendimiento adecuados para arroces secos, melosos, risottos, guarniciones y múltiples aplicaciones en la cocina profesional.



CAPUNTI DE ZANAHORIA NEGRA

B/4kg Ref.: PTCZ04



CAVATELLI DE ALBAHACA

B/4kg Ref.: PTCA04



FOGLIE D´OLIVO DE TOMATE

B/4kg Ref.: PTFP04



FOGLIE D´OLIVO TRICOLOR VEGETALES

B/4kg Ref.: PTFT04



FOGLIE DE ESPINACAS

B/4kg Ref.: PTFE04



MACCHERONI - CANNEROZZI DE GARBANZO

B/3,5kg Ref.: PTCG35



MACCHERONI DE ARROZ INTEGRAL

B/3,5kg Ref.: PTMI35



MACCHERONI DE ARROZ Y MAIZ

B/3,5kg Ref.: PTMA35



ORECCHIETTE DE CALABAZA

B/4kg Ref.: PTOZ04



ORECCHIETTE DE CURCUMA Y PIMIENTA

B/4kg Ref.: PTOC04



PACCHERI ARROZ INTEGRAL Y CURCUMA

B/1,5kg Ref.: PTPA15



PASTINA RISONI - ORZO

B/6kg Ref.: PTRI01



STROZZAPRETI DE LENTEJAS

B/3,5kg Ref.: PTSL35



STROZZAPRETI DE SARRACENO

B/3,5kg Ref.: PTSS35



TAGLIATELA ARROZ Y MAIZ

B/1,2kg Ref.: PTTA12



TAGLIOLINO DE PAPRIKA DULCE

B/1kg Ref.: PTPD01



TAGLIOLINO LIMA Y PIMIENTA

B/1kg Ref.: PTTL01



TAGLIOLINO NERO DI SEPIA

B/1kg Ref.: PTNS01



TRUCIOLI DE GARBANZOS

B/2,5kg Ref.: PTTG25



TRUCIOLI DE GUISANTES VERDES

B/2,5kg Ref.: PTGV25



TRUCIOLI DE LENTEJAS

B/2,5kg Ref.: PTTL25



TUBETTINI DE SARRACENO

B/4kg Ref.: PTTS04

SEMILLAS Y CEREALES



Las semillas y cereales se han consolidado como ingredientes imprescindibles en la cocina actual gracias a su versatilidad, valor nutricional y capacidad para enriquecer todo tipo de elaboraciones. Desde desayunos y ensaladas hasta panes, guarniciones y platos principales, aportan textura, sabor y nuevas posibilidades culinarias para una alimentación equilibrada y creativa.

COPOS



AVENA INTEGRAL

Enteros Ref.: 702900
Finos Ref.: 702600

1, 5, 10 y 25 kg



AVENA ECO

-

Ref.: 704725

25 kg



AVENA SIN GLUTEN

Enteros Ref.: S02915
Finos Ref.: S02615

15 kg



CENTENO

Ref.: 704725

5 kg



TRIGO

Ref.: 704725

5 kg

SEMILLAS DE LINO



LINO DORADO

Ref.: 702100

1, 5, 10 y 25 kg



LINO MARRON

Normal Ref.: 702200
ECO Ref.: 706025

5 kg

MIX DE SEMILLAS



ENSALADAS FRUTOS DEL BOSQUE

Ref.: 8MIX15

5 kg



PANIFICACION/ ENSALADA

Ref.: 8MIX01

5 kg

QUINOAS



BLANCA

Normal Ref.: 700800
ECO Ref.: 705925

1, 5, 10 y 25 kg



NEGRA

Ref.: 706700

1, 5, 10 y 25 kg



ROJA

Ref.: 705200

1, 5, 10 y 25 kg

TRIGO SARRACENO



TRIGO SARRACENO

Ref.: 701800

1, 5, 10 y 25 kg



SARRACENO ECO

Ref.: 712805

5 kg

SUPERALIMENTOS Y ESPECIALIDADES



LECHE DE COCO EN POLVO

1 kg Ref.: LCOE05



LEVADURA NUTRIC. COPOS

1 kg Ref.: LENU00



MACA EN POLVO

1 kg Ref.: MCPE05



MAÍZ MOTE

5 kg Ref.: 708200



MIJO PELADO

5 kg Ref.: 705400

SÉSAMOS



BLANCO PELADO

Finos Ref.: 702400

1, 5, 10 y 25 kg



CREMA NO PELADO

Ref.: 705100

1, 5, 10 y 25 kg



NATURAL ECO

Ref.: SEEC05

5 kg



NEGRO CRUDO

Ref.: 702500

5 kg



TOSTADO AJONJOLI

Ref.: 702700

1 kg

SEMILLAS



CAÑAMO

Entero Ref.: 705000

Pel. Eco Ref.: 707200

1, 5, 10 y 25 kg



AMAPOLA

Ref.: 701800

1, 5, 10 y 25 kg



AMARANTO

Ref.: 706800

1, 5, 10 y 25 kg



CHIA

Normal Ref.: 700900

Negr. ECO Ref.: 702825

5 kg



FENOGRECO 99,5%

Ref.: 700190

1 kg

OTROS



PSYLLIUM CASCARA 95

Pel. Eco Ref.: A00599

1 kg



SALVADO DE AVENA

Ref.: SALV03

5 kg

FORMATO RETAIL



SEMILLAS DE CHIA

Ref.: 712805

QUINOA BLANCA

Ref.: 70081M

LINO MARRON

Ref.: 70221M

C/12u. x 250 gr

TRIGO Y SEMOLAS



Base de innumerables recetas y elaboraciones, el trigo y las sémolas destacan por su versatilidad y valor gastronómico. Una selección de productos cuidadosamente escogidos para responder a las necesidades de la cocina profesional, desde la elaboración tradicional hasta las propuestas más actuales.

BULGUR



GRANO MEDIO

Ref.: 706900

1, 5, 10 y 25 kg



ECOLÓGICO

ECO Ref.: 706915

5 kg

TRIGO



TRIGO EN GRANO

Ref.: 703905

5 kg

COUS COUS



BLANCO ECOLÓGICO

Finos Ref.: 702600

1, 5, 10 y 25 kg



BLANCO GRANO MEDIO

\- Ref.: 706200

25 kg



INTEGRAL

Finos Ref.: 706300

15 kg



INTEGRAL ECOLÓGICO

Ref.: 706400

5 kg



HARINA Y REBOZADOS



Ingredientes fundamentales en la cocina, la panadería y la repostería profesional. Nuestra selección de harinas y rebozados ofrece soluciones versátiles para todo tipo de elaboraciones, garantizando rendimiento, textura y resultados consistentes en cada preparación, desde recetas tradicionales hasta propuestas más innovadoras.



ALMIDON DE MANDIOCA/TAPIOCA

Ref.: ALME01

5 kg



HARINA DE ARROZ

Ref.: 701607, 701605

C/12u. x 700gr, 5 kg



HARINA DE AVENA

Ref.: 705500

5 kg



HARINA DE CASTAÑA

Ref.: HCAE01, HCAE05

1 kg, 5 kg



HARINA DE CENTENO INTEGRAL

Ref.: 701201, 701210

1kg, 10 kg



HARINA DE COCO

Ref.: HCOC10

1 kg



HARINA DE ESPELTA BLANCA

Ref.: 707700

1 kg, 5 kg



HARINA DE ESPELTA INTEGRAL

Ref.: 707600, 707800 (ECO)

1 kg, 5 kg



HARINA DE GARBANZO

Ref.: 701707, 701705

C/10u. x 700 g, 5 kg



HARINA DE MAÍZ

Ref.: 707101, 700125

1 kg, 25 kg



HARINA DE MAÍZ

Ref.: 700101, 700105

C/5u. x 1 kg, 5 kg



HARINA DE MAÍZ TOSTADA

Ref.: 701100

1 kg



HARINA DE TRIGO W140-150

Ref.: HCA110

C/10u. x 1 kg



HARINA DE TRIGO

Ref.: 701400, 701410

1 kg, 10 kg



HARINA DE TRIGO W130-150

Ref.: 704411

1 kg



HARINA DE TRIGO INTEGRAL

Ref.: 701500, 701510

1 kg

Disponible sin gluten

ECO



HARINA DE TRIGO SARRACENO

Ref.: 708500

5 kg



HARINA TRIGO BANDA ROJA W180

Ref.: 708125

25 kg



HARINA TRIGO PANIFICABLE W140

Ref.: 704400

25 kg

REBOZADOS



SEMOLINA PARA FREIR

Ref.: SEMO01, SEMO05

1 kg, 5 kg



TEMPURA ORIENTAL

Ref.: 707401

1 kg



CRUNCHY CRUMBS

Ref.: 705602, 705606

C/12u. x 200 g, 10 kg



HARINA ESPECIAL REBOZADOS

Ref.: 705605

5 kg



PAN RALLADO

Ref.: 010077, 010004

500 g, 5 kg



PAN RALLADO

Ref.: 706111

5 kg



PAN RALLADO CRUJIENTE

Ref.: 706204

4 kg



PANKO

Ref.: 706112

4 kg



PANKO

Ref.: 706303

3 kg



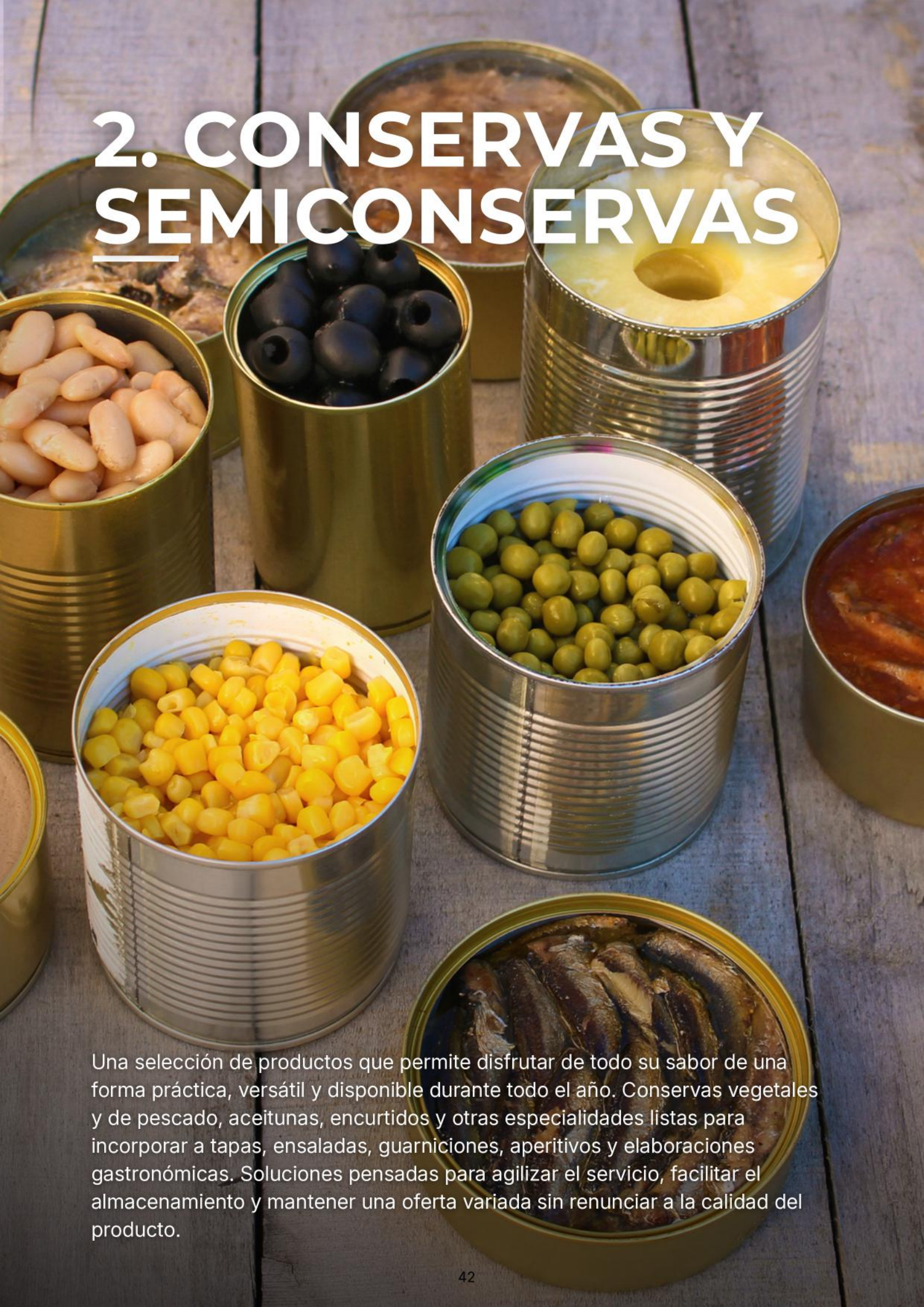
PANKO JAPONES

Ref.: 706101, 706110 (Modo), 701510 (S.King)

1 kg, 10 kg, 10 kg

Disponible sin gluten

2. CONSERVAS Y SEMICONSERVAS



Una selección de productos que permite disfrutar de todo su sabor de una forma práctica, versátil y disponible durante todo el año. Conservas vegetales y de pescado, aceitunas, encurtidos y otras especialidades listas para incorporar a tapas, ensaladas, guarniciones, aperitivos y elaboraciones gastronómicas. Soluciones pensadas para agilizar el servicio, facilitar el almacenamiento y mantener una oferta variada sin renunciar a la calidad del producto.



CONSERVAS VEGETALES

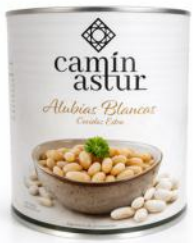
Productos seleccionados y preparados para facilitar el trabajo diario sin renunciar al sabor ni a la calidad. Una amplia variedad de vegetales listos para utilizar en guarniciones, ensaladas, tapas y elaboraciones culinarias, ofreciendo practicidad, regularidad y disponibilidad durante todo el año.



ALCACHOFA CUARTEADA

Ref.: ALCH03

3 kg



ALUBIA COCIDA EXTRA

Ref.: ALRI01

3 kg



ALUBIA PINTA COCIDA EXTRA

Ref.: ALRI02

3 kg



CARNE PIMIENTO CHORICERO

Ref.: PICH01,
Ref.: PICH02

Tarro de 150 y 750



CEBOLLA CARAMELIZADA

L/1kg Ref.: CECA02
C/12u. x 500g
Ref.: CECA03



CEBOLLA FRITA EN AOVE

Ref.: CEOL03

3 kg



CEBOLLA FRITA CRUJIENTE

Ref.: CEFC01

500 g



CHAMPIÑON ENTERO

Ref.: CHEN01

3 kg



CHAMPIÑON LAMINADO

Ref.: CHLA36

3 kg



COCTEL 5 FRUTAS ALMIBAR

Ref.: ALMI01

3 kg



COPOS DE PURE DE PATATA

Ref.: COPA01,
Ref.: COPA02

1, 12,5 kg



ENSALADA CHINA

Ref.: ENCH01

3 kg



ESPARRAGO BLANCO KG BAJO

6/9 Ref.: ESPA68,
9/12 Ref.: ESPA81,
13/16 Ref.: ESPA13



ESPARRAGO BLANCO

Ref.: ESPA67

Tarro 580



ESPARRAGO NAVARRA

Ref.: ESNA58

Tarro 580



ESPAR. TRIGUEROS VERDES

Ref.: ESPA30

3 kg



ESPINACA AL NATURAL

Ref.: ESPI01

3 kg



GARBANZO COCIDO EXTRA

Ref.: GARB01

3 kg



GUISANTE CONS. EXTRA

Ref.: GUIV12

C/12u. x 500 g



GUISANTE CONS. EXTRA

Ref.: GUIV03

3 kg



JALAPEÑO RODAJAS

Ref.: JALC03,
Ref.: JALC02

Tarro 244, 3 kg



JUDIA VERDE PLANA

Ref.: JUDI59

3 kg



JUDIA VERDE REDONDA FINA

Ref.: JUDI60

3 kg



LENTEJAS COCIDAS EXTRA

Ref.: LELA01

3 kg



MACEDONIA DE VERDURAS

Ref.: MVER01

3 kg



MAIZ DULCE GRANO

Ref.: MAGR12,
Ref.: MAGR03

C/12u. x 500g, 3kg



MELOCOTON ALMIBAR MITADES

Ref.: ALMI02

3 kg



MENESTRA DE VERDURAS

Ref.: MENL01

3 kg



PIMIENTO MORRON DADOS

Ref.: PIMD03

3 kg



PIMIENTO MORRON ENTERO

Ref.: PIME03

3 kg



PIM. MORRON TIRAS ASADAS

Ref.: PIMT04

3 kg



PIMIENTO MORRON TIRAS

Ref.: PIMT03

3 kg



PIMIENTO PIQUILLO 80/100

Ref.: PIEN03

3 kg



PIMIENTO PIQUILLO

Ref.: PIES38

Tarro 370



PIM. PIQUILLO D.O. LODOSA

Ref.: PIDO25

B250



PIMIENTO PIQUILLO TIRAS

Ref.: PITI03

3 kg



PIÑA EN SU JUGO RODAJAS

Ref.: RO850

RO850 (1kg)



PIÑA EN SU JUGO RODAJAS

Ref.: ALMI03

3 kg



PISTO FRITADA DE HORTALIZAS

Ref.: PIST03

3 kg



PUERROS ENTEROS

Ref.: PUEN01

15/25 (3 kg)



RELLENO EMPANADA

Cebolla, tomate y pimiento

Ref.: PIST05

5 kg



REMOLACHA RALLADA

Ref.: REMO03

3 kg



SETAS DE CULTIVO ESPAÑA

Ref.: SECA03

3 kg



TALLOS ESPAR. BLANCO

Ref.: TAES03

3 kg



TOMATE ENTERO

Ref.: TOEP12

C/12u. x 1 kg



TOMATE SECO EN ACEITE MITADES

Ref.: TOSE01

½ galón



TOMATE TRITURADO

Ref.: TOTRI5

4 kg



TOMATE TRITURADO

Ref.: TOTRO1

2 kg



YEMAS GORDAS ESPARRAGO

Ref.: PIMD03

C/12u. x Tarro 330g



YEMAS GORDAS ESP. NAVARRA

Ref.: PIME03

C/12u. x B250



ZANAHORIA RALLADA

Ref.: ZARA03

3 kg

ESPECIAL TIENDAS



TARROS LEGUMBRES COCIDAS

Alubia Blanca - Ref.: TALB58
Alubia Pinta - Ref.: TALP58
Garbanzos - Ref.: TGAR58
Lentejas - Ref.: TLEN58

C/12u. x S580





LATAS ASTURIANAS PRECOCINADAS

Fabada Asturiana - Ref.: LFCA44
Pote Asturiano - Ref.: LPCA44
Verdinas con Alemjas - Ref.: LVCA44
Pack 3 sabores - Ref.: LVCASA

C/12u. x 440g

CONSERVAS DE PESCADO



Productos seleccionados para disfrutar del sabor del mar de una forma práctica y versátil. Nuestra variedad de conservas de pescado ofrece múltiples posibilidades para tapas, aperitivos, ensaladas, bocadillos y elaboraciones gastronómicas, facilitando el servicio y garantizando calidad y regularidad durante todo el año.



ATUN CLARO

Ref.: 8ATU09

1 kg



ATUN CLARO TROCITOS

Ref.: 8ATU07

1 kg



ATUN 70% TROZ. EN AC.DE GIRASOL

Ref.: 8ATU22

1 kg



ATUN MIGAS ACEITE VEGETAL

Ref.: 8ATM06

RO1000 - C/6u.



VENTRESCA DE ATUN CLARO

Ref.: 8ATU12

RO1000 - C/6u.



BONITO DEL NORTE EN AOVE

Ref.: BOCA02

12u. x 212 ml



BONITO DEL NORTE EN AOVE

Ref.: BOCA01

12u. x 445 ml



BONITO TROZOS ACEITE VEGETAL

Ref.: 8BOT10

RO1000



PASTEL CABRACHO

Ref.: PCAB09

1 kg



PASTEL CENTOLLO

Ref.: PCEN09

1 kg



BARQU. ANCHOA SERIE ORO

Ref.: ANCH50

RO1000



BARQ. BOQUERON VINAGRE

Ref.: BOQVIN

1 kg



LATA DE ANCHOA SERIE ORO

Ref.: ANCHSO

1 kg



LATA DE ANCHOA VORAMAR

Ref.: ANCHRO

1 kg



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS



Imprescindibles en aperitivos, tapas y elaboraciones gastronómicas, las aceitunas y los encurtidos aportan sabor, frescura y contraste. Una selección variada de especialidades y formatos pensada para facilitar el servicio y ofrecer múltiples posibilidades en hostelería, restauración, comercio especializado y venta a granel.



AC. PARTIDA "LA ABUELA"

Ref.: 8ENC01

2,5 kg



AC. MANZANILLA S/ANCHOA

Ref.: 8ENC18, 8ENC19, 8ENC05

G/2 kg, L/ 2,5 kg, y C/5 kg



BANDERILLA PICANTE TROC.

Ref.: 8ENC14

2 kg



COCTEL VEGETAL SABOR ANCHOA

Ref.: 8ENC08

2,5 kg



GALON ALIÑO LA GUELA

Ref.: 8ENC83

2,1 kg



GALON ALIÑO CHUPADEDOS

Ref.: 8ENC63

2,1 kg



GALON ALIÑO PICANTONA

Ref.: 8ENC65

2,1 kg



MANZANILLA PREMIUM 160/180

Ref.: 8ENC66

2,1 kg



ACEITUNA ALIÑO CAMPO REAL

Ref.: 8ENC16

2,2 kg



AC. DELICIAS DEL MEDITERRANEO

Ref.: 8ENC39

2 kg



AC. GORDAL PICANTE

Ref.: 8ENC12, 8ENC73

2,25 kg



AC. GORDAL SABOR ANCHOA

Ref.: 8ENC07

2,25 kg



ACEITUNA MANZ. RELL. ANCHOA

200/220 Ref.: 8ENC06,
240/260 Ref.: 8ENC95,
160/200 Ref.: 8ENC96



ACEITUNA NEGRA

C.Hueso Ref.: 8ENC30,
S.Hueso Ref.: 8ENC55,
Rodajas Ref.: 8ENC33



ACEITUNA MANZ. RELL. ANCHOA

130 g Ref.: 8ENC25,
600 g Ref.: 8EN106



ACEITUNA RELL. ANCHOA

160/200 Ref.: 8ENC41,
240/260 Ref.: 8ENC40



ACEITUNA VERDE

Desh. Ref.: 8ENC09,
Rodajas Ref.: 8ENC32



CACHONDITA PICANTE

Ref.: 8ENC26

2 kg



CEBOLLETA

Peq. Ref.: 8ENC49,
Gran. Ref.: 8ENC48



PEPINILLO

Ref.: 8ENC51

2,5 kg



GUINDILLAS VERDES

Ref.: 8ENC51

2,5 kg



BANDERILLA GILDA ANCHOA

Ref.: BADGIL

C/1,12 kg - 36u.



BAND. GILDA BOQUERON

Ref.: BADBOQ

C/1,05 kg - 36u.

ESPECIAL TIENDAS

ENVASADO EN CASTILLA Y LEÓN

ACEITUNAS MACHACADA ABUELA
C/9u. x 500 g - Ref.: ACMALE

ACEITUNAS MANZANILLA
C/9u. x 330 g - Ref.: ACMZLE

ACEITUNAS GAZPACHA
C/9u. x 500 g - Ref.: ACGALE

ACEITUNAS GORDAL PICANTE
C/9u. x 500 g - Ref.: ACGPLE

BANDERILLA PICANTE TROCEADA
C/9u. x 330 g - Ref.: BAPTLE

BANDERILLA DULCE TROCEADA
C/9u. x 330 g - Ref.: BADTLE

VARIANTES SABOR ANCHOA
C/9u. x 500 g - Ref.: VAANLE

GUINDILLAS VERDES TIPO PIPARRA
C/9u. x 300 g - Ref.: 8ENC62

GUINDILLA
C/9u. x 500 g - Ref.: GUINLE

CHUPADEDOS
C/9u. x 500 g - Ref.: CHDELE

PEPINILLOS
C/9u. x 500 g - Ref.: PEPILE



3. COCINA Y ELABORACIÓN



Ingredientes y soluciones pensados para acompañar cada fase de la preparación y facilitar el trabajo diario en una cocina profesional. Aceites, vinagres, aliños, salsas, especias, sales, caldos y otros productos esenciales que permiten cocinar, sazonar, marinar, enriquecer y finalizar todo tipo de recetas. Una selección versátil para potenciar sabores, conseguir resultados regulares y responder tanto a elaboraciones tradicionales como a propuestas culinarias más innovadoras.

ACEITES Y ALIÑOS



Elementos esenciales para cocinar, aderezar y realzar el sabor de cada elaboración. Nuestra selección de aceites, vinagres y aliños ofrece soluciones para diferentes usos profesionales, desde la cocina y la preparación de recetas hasta el servicio en mesa, ensaladas, marinados y acabados finales.



ACEITE GIRASOL REFINADO

1 l Ref.: AGIR15,
5 l Ref.: AGIR05,
25 l Ref.: AGIR25



ACEITE FREIDORA

5 l Ref.: AECB05,
25 l Ref.: AECB25



ACEITE GIRASOL ALTO OLEICO 80%

5 l Ref.: AAOL05,
10 l Ref.: AAOL10,
25 l Ref.: AAOL25



AC. GOLD CAPICUA ALTO OLEICO

10 l Ref.: ACEFRE,
25 l Ref.: ACEFR2



ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

5 l Ref.: AORU5L



ACEITE ORUJO SUPERIOR

5 l Ref.: AORH5L



ACEITE ESPECIAL COCINA

5 l Ref.: ECHO05



ACEITE DE OLIVA SUAVE

5 l Ref.: AOSU05



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

250 l Ref.: AOVE12,
5 l Ref.: AOVE05



ACEITE VIRGEN EXTRA GOURMET

500 l Ref.: AOVE50,
5 l Ref.: AOVE55

ACEITES DE OLIVA GOURMET



AOVE PICUAL

Ref.: AOPI01

500 ml



AOVE GOURMET

Ref.: AOAR01

250 ml



AOVE AROMA YUZU

Ref.: AOYU01

250 ml



AOVE AHUMADO

Ref.: AOHC01

250 ml



AOVE CON AC. TRUFA BLANCA

Ref.: AOTB01

250 ml

CREMAS BALSAMICAS Y REDUCCIONES



CR. VIN. BALSAM. MODENA

Ref.: CVBM62

625 g



CR. VIN. BALSAM FRAMBUESA

Ref.: CVBF62

625 g



CR.VIN.BALSAM MANZANA

Ref.: CVMZ23

625 g



CR.VIN.BALSAM PEDRO XIMENEZ

Ref.: RPX062

225 g



REDUCCIÓN PEDRO XIMENEZ

Ref.: RPX062

625 g

SALSAS



El complemento que transforma, acompaña y aporta personalidad a cada elaboración. Nuestra selección de salsas ofrece soluciones versátiles para cocinar, aliñar, acompañar o presentar todo tipo de platos, facilitando el trabajo diario y garantizando sabor, regularidad y un resultado consistente en cada servicio.



ALI OLI

Ref.: ALI180

1800 ml



BARBACOA

Ref.: BBQ185

1850 ml



BRAVA

Ref.: SBR185

1850 ml



KETCHUP

Ref.: KET185

1850 ml



MOSTAZA

Ref.: MOS185

1850 ml



SALSA CESAR

Ref.: SACS01

1 l



SALSA MIEL Y MOSTAZA

Ref.: SAMM01

1 l



SALSA RANCHERA

Ref.: SARA01

1 l



SALSA YOGUR

Ref.: SAYG01

1 l



TOMATE FRITO

Ref.: TOFRI2

2,6 kg



TOMATE FRITO ESPECIAL

Ref.: TOFRI3

2.6 kg



TOMATE ORLANDO

Ref.: TOFRO1

C/6u. x 2,1 kg



SALSA PIZZA ORLANDO

Ref.: SAPI02

C/6u. x 2,1 kg



MAYONESA LIGERA

Ref.: ESPA67

C/3600 ml



MAYONESA

Ref.: MAY360

C/3600 ml



MAYONESA CASERA

Ref.: MAC360

C/3600 ml



MAYONESA KRAFT

Ref.: MAY369

C/3700 ml



ADEREZO DE LIMON

Ref.: ADLIMN

500 ml



SALSA PICANTE TABASCO

Ref.: SATB01

C/12u. x 100 ml

ASIÁTICAS



SALSA DE SOJA

1 l Ref.: SOJA10,
500 ml Ref.: SIBAR2



SALSA TERIYAKI

Ref.: SIBAR3

550 ml



SALSA AGRIDULCE

Ref.: SAYG01

550 ml

SALSAS PREPARADAS



SALSA CHAMPIÑON

Ref.: SACHA1

1 kg



SALSA DEMI-GLACE

Ref.: DEGLA1

1 kg



SALSA PIMIENTA VERDE

Ref.: PIMVE1

1 kg

SALSAS DULCES



CARAMELO LIQUIDO

Ref.: SICA12

1200 g



SIROPE DE CHOCOLATE

Ref.: SICH12

1200 g



SIROPE DE FRESA

Ref.: SIFR12

1200 g



SALSAS ASTURIANAS



CHIMICHURRI

295 g Ref.: SAAS01,
1000 g Ref.: SAAS02



CHIMICHURRI PICANTE

295 g Ref.: SAAS14,
1000 g Ref.: SAAS13



SALSA BARBACOA AMERICANA

Ref.: SAAS07

1000 g



SALSA BRAVA

310 g Ref.: SAAS16,
1110 g Ref.: SAAS06



SALSA CESAR

Ref.: SAAS11

1000 g



SALSA CHEDDAR

Ref.: SACS01

1 l



SALSA ESTILO MEJICANA

Ref.: SAMM01

1 l



SALSA MOJO CLASICO

Ref.: SARA01

1 l



MOSTAZA Y MIEL PARA ENSALADAS

Ref.: SAYG01

1 l



SALSA MOSTAZA Y MIEL

210 g Ref.: SAAS18,
1240 g Ref.: SAAS10



SALSA PEDRO XIMENEZ

Ref.: SAAS05

1300 g



SALSA PICANTE

100 g Ref.: SAAS03,
1000 g Ref.: SAAS04



SALSA PIRI PIRI

Ref.: SAAS20

200 g



SALSA QUESO AZUL

Ref.: SAAS22

1000 g



SALSA QUESO CABRALES

Ref.: SAAS17

190 g



SALSA RANCHERA

Ref.: SAAS15

925 g



SALSA YOGUR

Ref.: SAAS08

1000 g



BOX MULTIREFERENCIA

Ref.: SAAS19

210 g

CALDOS



Preparados pensados para aportar sabor, intensidad y consistencia de manera rápida y sencilla. Nuestra selección de caldos en polvo ofrece una solución práctica para enriquecer sopas, arroces, guisos, salsas y otras elaboraciones, facilitando el trabajo en cocina y garantizando resultados homogéneos en cada preparación.



CALDO CARNE

Ref.: CACA20

1 kg



CALDO PESCADO

Ref.: CAPS20

1 kg



CALDO POLLO

Ref.: CAPO20

1 kg



CALDO VEGETAL

Ref.: CAVE20

1 kg



ESPECIAS



Esenciales para aportar aroma, color y personalidad a cada receta. Nuestra selección de especias y condimentos permite enriquecer todo tipo de elaboraciones, desde platos tradicionales hasta propuestas más innovadoras, ofreciendo soluciones versátiles para sazonar, marinar, aromatizar y crear combinaciones adaptadas a cada cocina.

5 ESPECIAS CHINAS

Ref.: ESP220 1 kg

ADOBO ANDALUZ

Ref.: ESP203 1 kg

AJI ARGENTINO DULCE

Ref.: ESP199 1 kg

AJÍ ARGENTINO PICANTE

Ref.: ESP128 1 kg

AJO LAMINADO / ASTILLADO

Ref.: ESP112 1 kg

AJO / PEREJIL

Ref.: CCG193, ESP148 180 g, 1 kg

AJO GRANULADO FINO

Ref.: CCG003, ESP044 400 g, 1 kg

AJO GRANULADO GRUESO

Ref.: CCG737, ESP198 400 g, 1 kg

ALBAHACA HOJAS

Ref.: CCG006 100 g

ALBAHACA TRITURADA

Ref.: ESP127 1 kg

ANIS ESTRELLADO

Ref.: CCG089, ESP096 150 g, 1 kg

ANIS GRANO VERDE

Ref.: ESP109 1 kg

AZAFRAN CAJA

Ref.: ESP435 1 g

AZAFRÁN HEBRA CAJITA

Ref.: ESP010 4 carteritas

AZAFRAN MOLIDO

Ref.: ESP421 5 g

AZAFRÁN MOLIDO CAJITA

Ref.: ESP011 4 carteritas

BIRYANI MASALA

Ref.: ESP213 1 kg

CANELA MOLIDA

Ref.: CCG012 350 g

CANELA MOLIDA CEYLAN

Ref.: ESP046, ESP005 250 g, 1 kg

CANELA PURITO CEYLAN ENVUELTAS

Ref.: ESP001 6u. x 50 g

CANELA RAMA CASSIA 8 CM

Ref.: ESP042 1 kg

CANELA RAMA CASSIA 5 - 6 CM

Ref.: ESP325 120 g





CANELA RAMA CASSIA 2.5 CM
Ref.: ESP082 — 200 g

CANELA RAMA CEYLAN 18 CM
Ref.: ESP019 — 1 kg

CANELA RAMA CEYLAN 8 CM
Ref.: ESPC20 — 200 g

CANELA RAMA CEYLAN
Ref.: ESP0220 — 220 g

CARDAMOMO EN GRANO
Ref.: ESP083, ESP135 — 200 g, 1 kg

CARDAMOMO MOLIDO
Ref.: ESP136 — 1 kg

CAYENA GRANDE - GUINDILLA
Ref.: CCG015, ESP006 — 100 g, 1 kg

CAYENA MOLIDA - GUINDILLA
Ref.: CCG016, ESP105 — 300 g , 1 kg

CAYENA OJO DE PÁJARO
Ref.: CCG132, ESP007 — 120 g, 1 kg

CEBOLLA ESCAMAS
Ref.: ESP500 — 1 kg

CEBOLLA FRITA DESHIDRATADA
Ref.: ESP506 — 1 kg

CEBOLLA GRANULADA
Ref.: ESP048, ESP113 — 250 g, 1 kg

CEBOLLA TOSTADA CRUJIENTE
Ref.: ESP505 — 1 kg

CHIMICHURRI CONDIMENTO
Ref.: ESP049, ESP119 — 350 g, 1 kg

CILANTRO GRANO
Ref.: ESP150 — 1 kg

CILANTRO MOLIDO
Ref.: ESP050, ESP114 — 250 g, 1 kg

CLAVO GRANO
Ref.: ESP051, ESP116 — 265 g, 1 kg

CLAVO MOLIDO
Ref.: ESP137 — 1 kg

COLORANTE ALIMENTARIO
Ref.: CCG217, ESP120 — 500 g, 1 kg

COMINO GRANO
Ref.: CCG024, ESP110 — 400 g, 1 kg

COMINO MOLIDO
Ref.: CCG025, ESP115 — 400 g, 1 kg

COMINO NEGRO SEMILLAS - NIGELLA
Ref.: ESP314 — 1 kg

CURCUMA MOLIDA
Ref.: CCG026, ESP098 — *300 g, 1 kg*

CURCUMA RAIZ ENTERA FINGER
Ref.: ESP330 — *1 kg*

CURRY INTENSO THAI
Ref.: ESP212 — *1 kg*

CURRY LONDON PICANTE
Ref.: ESP095 — *1 kg*

CURRY MADRAS
Ref.: ESP055, ESP100 — *400g, 1 kg*

CURRY ROJO
Ref.: ESP206 — *1 kg*

EDULCORANTE PANERA
Ref.: ESP009 — *250 sobres x 1 g*

ENEBRO BAYAS
Ref.: ESP081 — *1 kg*

ENELDO PUNTAS
Ref.: CCG028, ESP126 — *125 g, 1 kg*

GARAM MASALA
Ref.: ESP153 — *1 kg*

HABA TONKA
Ref.: ESP125 — *40 g*

HARISSA (PICANTE TUNEZINA)
Ref.: ESP201 — *1 kg*

HIBISCO FLOR TRITURADA
Ref.: ESP156 — *1 kg*

HIERBABUENA HOJA TRITURADA
Ref.: ESP157 — *1 kg*

HIERBAS PROVENZALES
Ref.: ESP249, ESP158 — *100 g, 1 kg*

HINOJO MOLIDO
Ref.: ESP159 — *1 kg*

HINOJO SEMILLAS
Ref.: ESP117 — *1 kg*

ITO TOGARASHI JAPÓN
Ref.: ESP411 — *100 g*

ITO TOGARASHI FILAMENTOS CHINA
Ref.: ESP412 — *1 kg*

JENGIBRE MOLIDO
Ref.: ESP064, ESP099 — *300 g, 1 kg*

JENGIBRE TROZO SECO
Ref.: ESP160 — *1 kg*

JERK DE JAMAICA
Ref.: ESP209 — *1 kg*





KAJUN LOUSIANA

Ref.: ESP207 — 1 kg

LAUREL HOJAS

Ref.: CCG050, ESP065 — 20 g, 1 kg

LIMON EN TIRAS

Ref.: ESP085 — 1 kg

MENTA PIPERITA HOJA TRITURADA

Ref.: ESP164 — 1 kg

MERKEN CHILENO

Ref.: ESP211 — 1 kg

MOSTAZA GRANO

Ref.: ESP118 — 1 kg

MOSTAZA MOLIDA

Ref.: ESP166 — 1 kg

NUEZ MOSCADA GRANO

Ref.: ESP167 — 1 kg

NUEZ MOSCADA MOLIDA

Ref.: ESP221, ESP168 — 400 g, 1 kg

ÑORAS SECAS

Ref.: ESP017 — 1 kg

OREGANO HOJAS

Ref.: CCG058, ESP043 — 80 g, 1 kg

CEBOLLA GRANULADA

Ref.: ESP048, ESP113 — 250 g, 1 kg

OREGANO MOLIDO

Ref.: ESP004 — 1 kg

PEREJIL HOJAS

Ref.: CCG060 — 50 g, 1 kg

PIMENTÓN AGRIDULCE DE LA VERA D.O.

Ref.: ESPA05, ESP290 — 75 g, 1 kg

PIMENTÓN DULCE DE LA VERA D.O.

Ref.: ESPP13, ESPP25, ESP108 — 75 g, 250 g, 1 kg

PIMENTÓN PICANTE DE LA VERA D.O.

Ref.: ESP023, ESPD25, ESP040 — 265 g, 1 kg

PIMENTON DULCE CALIDAD ORO

Ref.: ESP015 — 1 kg

PIMENTON PICANTE CALIDAD ORO

Ref.: ESP040 — 1 kg

PIMENTON DULCE CALIDAD ORO NO AHUMADO

Ref.: CCG733 — 400 g

PIMENTON PICANTE CALIDAD ORO NO AHUMADO

Ref.: CCG734 — 400 g

PIMENTON ESENCIA DULCE / PICANTE

Ref.: ESP101, ESP102 — 1 kg

PIMIENTA 5 BAYAS

Ref.: ESP008 1 kg

PIMIENTA BLANCA GRANO

Ref.: ESP147 1 kg

PIMIENTA BLANCA MOLIDA

Ref.: ESP241, ESP143 400 g, 1 kg

PIMIENTA DE JAMAICA GRANO

Ref.: ESP169 1 kg

PIMIENTA DE SZECHUAN ROJA (BAYAS)

Ref.: ESP170 400g, 1 kg

PIMIENTA NEGRA GRANO

Ref.: CCG701, ESP097 400 g, 1 kg

PIMIENTA NEGRA MOLIDA

Ref.: CCG700, ESP104 400 g, 1 kg

PIMIENTA ROSA GRANO

Ref.: ESP138 1 kg

PIMIENTA VERDE GRANO

Ref.: ESP172 1 kg

PIMIENTA VERDE MOLIDA

Ref.: ESP173 1 kg

PIMIENTO CHILE ANCHO MOLIDO

Ref.: ESP402 1 kg

PIMIENTO CHILE GUAJILLO MOLIDO

Ref.: ESP403 1 kg

PIMIENTO VERDE JALAPEÑO MOLIDO

Ref.: ESP413 1 kg

PREPARADO GALLETAS SPECULOOS

Ref.: CCG018 1 kg

RAS EL HANOUT

Ref.: ESP151 1 kg

REGALIZ 2,5 CM

Ref.: ESP090 250 g

REGALIZ 15 CM

Ref.: ESP400 1 kg

ROMERO HOJAS

Ref.: ESP073, ESP142 160 g, 1 kg

SAZONADOR BARBACOA

Ref.: ESP130 1 kg

SAZONADOR COUSCOUS

Ref.: ESP176 1 kg

SAZONADOR HALEN MON

Ref.: ESP405 1 kg

SAZONADOR ITALIANO

Ref.: ESP177 800 g





SAZONADOR PAELLA

Ref.: ESP132 — 1 kg

SAZONADOR PINCHOS AMARILLO

Ref.: ESP133 — 1 kg

SAZONADOR PINCHOS ROJO

Ref.: ESP134 — 1 kg

SAZONADOR POLLO ASADO

Ref.: ESP131 — 1 kg

SHAWARMA

Ref.: ESP247 — 1 kg

SHICHIMI TOUGARASHI - 7 ESPECIAS JAPÓN

Ref.: ESP291 — 250 g

TANDOORI MASALA

Ref.: ESP152 — 1 kg

TIKKA MASALA

Ref.: ESP208 — 1 kg

TOMATE SECO

Ref.: ESP111 — 1 kg

TOMILLO HOJAS

Ref.: CCG079, ESP141 — 150 g, 1 kg

ZAATAR

Ref.: ESP214 — 1 kg

ZUMAQUE

Ref.: ESP218 — 1 kg



SAL



Un ingrediente esencial que también puede aportar textura, color y personalidad a cada elaboración. Nuestra selección reúne sales tradicionales y especialidades de diferentes características, desde la sal común hasta variedades rosas, negras o aromatizadas, pensadas para cocinar, sazonar y conseguir acabados más creativos.



SAL ENTREFINA DE MESA

Ref.: SEF112

12u. x 1 kg



SAL FINA COMUN

Ref.: SAF112

12u. x 1 kg



SAL FINA MONODOSIS

Ref.: MSAL20

2000u. x 1 g



SAL GRUESA

Ref.: SOB216

12u. x 1 kg



SAL YODADA

Ref.: SEF212

12u. x 1 kg



SAL AMARILLA VIKINGA

Ref.: ESP123, ESP193

400 g, 1 kg



SAL ESCAMAS DEL EBRO

Ref.: ESP274

1,5 kg



SAL FINA ROSA DEL HIMALAYA

Ref.: ESP190

1 kg



SAL NEGRA DE HAWAI

Ref.: ESP124, ESP192

500 g, 1 kg



S. NEGRA HIMALAYA (HUEVO FRITO)

Ref.: ESP191

1 kg



4. CHARCUTERIA Y REFRIGERADOS



Una cuidada selección de embutidos, lácteos, huevos y otros productos refrigerados adaptada a las necesidades de hostelería, restauración, comercio y colectividades. Especialidades versátiles para desayunos, aperitivos, bocadillos, tablas, repostería y elaboraciones culinarias, disponibles en diferentes formatos y presentaciones. Productos escogidos para facilitar su conservación, manipulación y servicio, manteniendo la calidad y ofreciendo soluciones prácticas para el funcionamiento diario de cada establecimiento.

EMBUTIDOS



Productos seleccionados por su sabor, calidad y versatilidad, imprescindibles en aperitivos, bocadillos, tablas y elaboraciones gastronómicas. Nuestra variedad de embutidos ofrece diferentes especialidades y formatos adaptados a las necesidades de hostelería, restauración y comercio, facilitando tanto el corte y la presentación como el servicio diario.

CHORIZO



CHORIZO EXTRA SARTA DULCE IGP

Ref.: EM5005

250 g



CHOR. EXT. SARTA PICANTE IGP

Ref.: EM5004

250 g



CHORIZO EXTRA VELA DULCE

Ref.: EM5006

1,75 kg aprox.



CHORIZO EXTRA VELA PICANTE

Ref.: EM5048

1 kg



CHORIZO IBERICO CEBO

Ref.: EM5044

650 g aprox.



CHORIZO PAMPLONA EXTRA

Ref.: EM5010

1,75 kg aprox.



CH. PAMPLONA EXTRA PICANTE

Ref.: EM5042

1 kg



PEPPERONI

Ref.: EM5056

1 kg



SALAMI EXTRA

Ref.: EM5026

4,2 kg aprox.



SALCHICHON EXTRA

Ref.: EM5014

1,9 kg aprox.



SALCHICHON IBERICO CEBO

Ref.: EM5045

650 g aprox.

JAMON COCIDO Y FIAMBRES



FIAMBRE MAGRO SANDWICH

Ref.: EM5007

11x11



FIAMBRE YORK SANDWICH

Ref.: EMPO07

4 kg



JAMON COCIDO PIRINEO

Ref.: EM5050

3,5 kg aprox.



JAMON COCIDO PIRINEO CORAZON

Ref.: EM5011

6,2 kg aprox.



PECHUGA DE PAVO

Ref.: EM5055

4 kg aprox.

JAMÓN



JAMON BODEGA
Ref.: EMME21
6u. x 500 g



JAMON CURADO
Ref.: EMPO03
500 g



CORTE A MAQUINA

JAMON DE CEBO 50% IBERICO
Ref.: EMME19
90 g



CORTADO A CUCHILLO

JAMON DE CEBO 50% IBERICO
Ref.: EMME01
10u. x 90 g



CORTADO A CUCHILLO

PALETA BELLOTA 100% IBERICA
Ref.: EMME02
10u. x 90 g



RECORTES LONC. JAMON DUROC
Ref.: EMPO09
6 kg



TAQUITOS JAMON COCINAR
Ref.: EM5024
500 g

JAMON DESHUESADO Y CENTROS



CENTRO JAMON BODEGA GRAN RDTO
Ref.: EMME04
Mitades - Peso variable



CENT. J. SERRANO RESER. 15 MESES
Ref.: EM3602
Peso variable

CENT. J. SERRANO RESER. LIMPIO
Ref.: EMME22
Peso variable



CENT. J. SERRANO RESERVA
Ref.: EMME15
Peso variable



CENT. PALETA CEBO IBERICA 50%
Ref.: EMME03
Peso variable



JAMON CEBO CAMP.IBER. DESH.PULIDO
Ref.: EM5117
2 kg aprox.



J. DE CEBO IBÉRICO DESH PULIDO
Ref.: EM5112
2,5 kg aprox.



J. SERRANO RES. DESHUESADO
Ref.: EMAM53
Peso variable



J. SERRANO SELEC 12 MESES DESH.
Ref.: EMAM06
5 kg aprox.



J.SER. SELEC. AUTOR 20 MESES PULIDO
Ref.: EM5113
3 kg aprox.



J. SERRANO SELEC. DE AUTOR 20 MESES SIN PIEL

Ref.: EM5043

5 kg aprox.



PALETA COCIDA AHUMADA MITAD

Ref.: EMME06

Peso variable

PAL.CEBO CAMPO DESH. Y PULIDA

Ref.: EM5119

2,5 kg aprox.



PAL. IBÉR. CEBO 50% DESH. PULIDA

Ref.: EM5110

2,5 kg aprox.



SUPERHAM MUÑOZ ROJO

Ref.: EMJL03

4,5 kg aprox.

PATAS DE JAMÓN



JAMON BELLOTA 100% IBERICO

Ref.: EM5114

7,5 kg aprox.



JAMON CEBO DE CAMPO IBERICO

Ref.: EMAM01

7,5 kg aprox.



JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

Ref.: EM5046

7,5 kg aprox.



JAMON SERRANO RESERVA

Ref.: EMAM15

7 kg aprox.



JAMON SERRANO RESERVA

Ref.: EMAM14

6 kg aprox.



JAMON SERRANO SELEC. 15 MESES

Ref.: EM5003

7 kg aprox.



J. SERRANO SELEC. AUTOR 20 M

Ref.: EM5002

8 kg aprox.



PALETA SERRANA SELEC. 9 MESES

Ref.: EM5200

4,5 kg aprox.

MIGUEL ESPAÑA



CHORIZO "YA CORTADO"

Ref.: EMME07

200 g



CHORIZO CULAR ROJO

Ref.: EMME10

-



SALCHICHON "YA CORTADO"

Ref.: EMME09

200 g



SALCHICHON CULAR ROJO

Ref.: EMME11

-



FUET EXTRA

Ref.: EMM18

20u. x 160 g



LOMO "YA CORTADO"

Ref.: EMME08

200 g



LOMO CEBO DE CAMPO IBÉRICO

Ref.: EMME14

1,10 kg aprox.

PALETA SERRANA

Ref.: EMME12

Peso variable



PALETA IBERICA

Ref.: EMME16

20u. x 45 g



SURTIDO IBERICO ESPECIAL

Ref.: EMME17

5u. x 900 g

ENTREPEÑAS



CECINA DE LEON IGP BABILLA

Ref.: ENLE01

4,5 kg aprox.



CECINA DE LEON IGP TAPA

Ref.: ENLE02

7 kg aprox.



CECINA DE LEON IGP TROZO

Ref.: ENLE03

1 kg aprox.



CEC. IGP MEDIA TAPA SELEC.

Ref.: ENLE04

3,5 kg aprox.



CECINA DE LEON RAZA ANGUS

Ref.: ENLE06

2 kg aprox.



CECINA SUPREMA

Ref.: ENLE14

4,5 kg aprox.



CECINA DE LEON PREMIUN

Ref.: ENLE15

3-6 kg aprox.



CHORIZO DE LEON EXTRA

Ref.: ENLE05

500 g



CHORIZO DE LEON EXTRA PICANTE

Ref.: EMLE07

500 g



LOM. EMBUCHADO DE LEON

Ref.: EMLE21

2,5 kg aprox.



SALCHICHON DE LEON EXTRA

Ref.: EMLE13

200 g



LENGUA VACUNO LONCHEADA

Ref.: ENLE20

20u. x 100 g



CHORIZO PARA UNTAR PICANTE

Ref.: ENLE10

10u. x 110 g



CREMA DE CECINA

Ref.: ENLE09

10u. x 110 g



MORCILLA EN CONSERVA

Ref.: ENLE11

6u. x 360 g

BACON



BACON AHUMADO SEMICOCIDO
Ref.: EM5009
2,75 kg aprox.



BACON LONCHAS
Ref.: EMPO02
2u. x 500 g



BACON MOLDE
Ref.: EM5008
4 kg aprox.



BACON MOLDE ELAN
Ref.: EM5025
4 kg aprox.

LOMO



LOMO 1/2 ADOBADO HORNO
Ref.: EMPL01
3 kg aprox.



LOMO ADOBADO HORNO
Ref.: EMPO01
5,5 kg aprox.



CABECERO DE LOMO
Ref.: EM5047
900 g aprox.



CAÑA DE LOMO RAZA DUROC
Ref.: EM5103
Medio



LOMO DE CEBO CAMPO IBERICO
Ref.: EM5051
750 g aprox.

TORREZNOS



TORREZNO DE SORIA ENTERO
Ref.: EM3302
-



TORREZNO SORIA PRECOCINADO
20u. Ref.: EM3081
6u. x 9u. Ref.: EM3181

CHISTORRA



CHISTORRA
Ref.: EM5032
15u. x 200 g

PRODUCTOS ASTURIANOS



COMPANGO DELENA
Ref.: CMP300
300 g (1 chorizo, 1 morcilla, panceta)



COMPANGO XUACON
Ref.: CMP501
500 g (2 chorizo, 1 morcilla, panceta)



CALLOS RECETA CASERA
500 g Ref.: CALL05
3,5 kg Ref.: CALL35



PICADILLO RECETA CASERA
500 g Ref.: PICA02
2,5 kg Ref.: PICA01

LONCHEADOS



CHORIZO EXTRA

Ref.: EM5028

15u. x 70 g



CHORIZO PAMPLONA

Ref.: EM5035

15u. x 70 g



SALAMI EXTRA

Ref.: EM5036

15u. x 70 g



SALCHICHON EXTRA

Ref.: EM5029

15u. x 70 g



JAMON COCIDO

Ref.: EM5037

12u. x 125 g



JAMON RESERVA DUROC

16u. x 100 g
Ref.: EM5033,
15u. x 50 g Ref.: EM5039



PECHUGA DE PAVO

Ref.: EM5034

12u. x 125 g

LACTEOS



Productos esenciales para desayunos, cocina, repostería y servicio de cafetería. Nuestra selección de lácteos reúne soluciones versátiles para diferentes preparaciones y momentos de consumo, ofreciendo formatos adaptados a las necesidades de hostelería, restauración, obradores, alojamientos y colectividades.

LECHE, NATA Y MANTEQUILLA



LECHE DESNATADA

Ref.: RPIC35

C/6u. x 1 l



LECHE ENTERA

Ref.: RPIC39

C/6u. x 1 l



LECHE SEMIDESNATADA

Ref.: RPIC34

C/6u. x 1 l



LECHE SIN LACTOSA

Ref.: RPIC36

C/6u. x 1 l



NATA COCINA 12% M.G

Ref.: RPIC65

C/6u. x 1 l



NATA LIGERA 22% M.G

Ref.: RPIC64

C/6u. x 1 l



NATA ESPECIAL PARA MONTAR

Ref.: RPIC63

C/6u. x 1 l



NATA MONTADA

Ref.: RPIC06

Spray 500 g



MICROTARRINA MANTEQUILLA

Ref.: RPIC01

C/100u. x 10 g



MANTEQUILLA

Ref.: RPIC41

C/12u. x 250 g



MANTEQUILLA TRADICIONAL

Ref.: RPIC02,RPIC99

1 kg, 10 kg



MARGARINA BLOQUE

Ref.: RPI109

1 kg

POSTRES LÁCTEOS DE MARCA PROPIA



ARROZ CON LECHE ARTESANO

Ref.: ARLE05

2,5 kg



REQUEXON ARTESANO

Ref.: REQX01

2,3 kg



TARTA DE QUESO LA QUESERINA

Ref.: TQ2201

2,2 kg

LA QUESERINA PISTACHO

Ref.: TQ2202

2,2 kg

LA QUESERINA CHOCO BLANCO

Ref.: TQ2203

2,2 kg

OTROS POSTRES LÁCTEOS



CHOCOLATE A LA TAZA
Ref.: RPIC54
C/6u. x 1 l



LECHE CONDENSADA
Ref.: C25203
840 g



NATILLAS VAINILLA
Ref.: RPIC67
C/6u. x 1 l

CREMAS Y SALSAS DE QUESO



CREMA DE QUESO CHEDDAR
Ref.: RPIC00
2 kg



CREMA DE QUESO
Ref.: LAFU02
1,5 kg



CREMA DE QUESO PARA UNTAR
Ref.: RPIC09, RPIC112, RPIC114
2, 5 y 10 kg



CREMA QUESO PARA UNTAR
Ref.: RPIC101, RPIC105 (Sin Lactosa)
200 g



SALSA CHEDDAR
Ref.: LAFU04
Spray 500 g

QUESOS FRESCOS



QUESO AZUL
Ref.: RPIC47, RPIC13
100 g, 1,5 kg



QUESO BRIE
Ref.: RPIC48, RPIC45
200 g, 1,5 kg



QUESO BRIE SLICING
Ref.: RPIC32
250 g



QUESO FRESCO BURGOS
Ref.: RPIC52, RPIC11
250 g, 1 kg



QUESO FRESCO BURGOS SIN SAL
Ref.: RPIC25
1 kg



QUESO FRESCO MASCARPONE
Ref.: LAFU17
2 kg



RULO MEZCLA CABRA/VACA
Ref.: LAFU01
1 kg



QUESO RULO DE CABRA 100%
Ref.: RPIC14
1 kg

Leche 100% Vaca.

QUESO EN BARRA Y LONCHAS



CHEDDAR ROJO

Ref.: LAFU15

2,5 kg aprox.



EDAM 40% M.G.

Ref.: RPIC16

3 kg



ESPECIAL SANDWICHES

Ref.: RPIC38

3 kg



MOZZARELLA 50 PARTY

Ref.: LAFU16

-



MOZZARELLA

Ref.: RPIC40

2,3 kg aprox.



QUESO AHUMADO PASTOREO

Ref.: LEAH03

3 kg



EDAM

Ref.: LAFU20

3 kg



SANDWICH PROFESSIONAL

Ref.: LAFU03

3 kg



GOUDA EN LONCHAS

Ref.: RPIC44

15u. x 200 g

QUESO RALLADO O PROCESADOS



MOZZARELLA RALLADO

Ref.: RPCI200, RPIC15

150 g, 1 kg



MOZ. PIZZADONA TACOS

Ref.: LAFU12

2 kg



CHEDDAR ROJO RALLADO

Ref.: LAFU13

1,5 kg



CHEDDAR DADOS

Ref.: RPIC106

150 g



GOUDA RALLADO

Ref.: LAFU14

1,5 kg



3 QUESOS RALLADOS

Ref.: LAFU05

1,5 kg



QUESO RALLADO EN POLVO

Ref.: RPIC107, LAFU10

100 g, 1 kg



Leche 100% Vaca. Leche Mezcla.

CENTRAL LECHERA ASTURIANA



BURRATA

Ref.: C14324

C/8u. x 100 g



BURRATINAS

Ref.: C57308

200 g (4u. x 50 g)



Q. MOZZARELLA PERLAS

Ref.: C14329

1 kg



MEZCLA 3 RALLADOS

Ref.: C14313

1 kg



BARRA QUESO AHUMADO

Ref.: C14134

1 kg



Q. LONCHAS EDAM

Ref.: C14305

1 kg



Q. LONCHAS CHEDDAR

Ref.: C14313

1 kg



LONCHAS SANDWICH

Ref.: C14297

1 kg



CUBO YOGURT GRIEGO

Ref.: C17026

3,5 kg



CUBO YOGURT NATURAL

Ref.: C17013

5 kg



Ref.: C13005, C13021

1 kg, 5 kg



LECHE CONDENSADA

Ref.: C25203

1 kg

CENTRAL LECHERA ASTURIANA

QUESOS MASA PRENSADA

Leche Cruda: 100% Oveja



ALMADEOVEJA CURADO

Ref.: QCER05

1,5 kg

Pasteurizado: 100% Oveja



MONTELARREINA GRAN RESERVA

Ref.: RPIC19

2,6 kg

Pasteurizado: 100% Oveja



QUESO DE OVEJA CURADO

Ref.: QCER15

1,5 kg

Leche Cruda: 90% Vaca + 10% Oveja



QUESO VIEJOVEN

Ref.: QCER95, QCER09

200 g, 1,5 kg

Leche Cruda: 60% Oveja + 40% Vaca



QUESO 1968

Ref.: QCER13

1,5 kg

Pasteurizado: 30% Vaca + 30% Oveja + 30% Cabra



QUESO TOSTADO VIEJO

Ref.: QCER99, QCER11

200 g, 1,5 kg

-



NATA LIGERA 22% M.G

Ref.: RPIC64

C/6u. x 1 l

Pasteurizado: 90% Vaca + 10% Oveja



QUESO SEMICURADO

Ref.: QCER91, QCER02, QCER03

200 g, 1,5 kg, 3 kg

Pasteurizado: 80% Vaca + 5% Oveja + 10% Avena



NATA MONTADA

Ref.: QCER14

200 g



QUESOS ASTURIANOS



QUESO AFUEGA´L PITU

Ref.: QAST01(Bln.) QAST02 (Roj.)

350 g



Q. AZUL CANTAR DE COVADONGA

Ref.: RPIC12

1,25 kg



QUESO LA ESTRELLA

Ref.: QAST12, QAST11, QAST10

125 g, 400 g, 2,2 kg



QUESO CASIN

Ref.: QAST14

250 g



QUESO GAMONEU

Ref.: QAST13, QAST15

300 g, 7 kg (B.R)



QUESO CABRALES D.O.P JOVEN

Ref.: QAST05, QAST04, QAST16

320 g, 1,25 kg, 2,5 kg (B,R)



QUESO CABRALES D.O.P RESERVA

Ref.: QAST18

2,5 kg



QUESO CABRALES D.O.P SELECTO

Ref.: QAST07, QAST17

320 g, 2,5 kg



QUESO AZUL CAMPOBIO

Ref.: ECO003, ECO002, ECO001

250 g, 750 g, 2 kg



HUEVOS



Un producto básico y extraordinariamente versátil en la cocina profesional. Nuestra selección de huevos ofrece soluciones para desayunos, repostería, salsas, rebozados y todo tipo de elaboraciones, adaptándose a las necesidades diarias de restauración, hostelería, obradores y colectividades con diferentes formatos y presentaciones.



HUEVO CAMPERO

Ref.: HCM15D(Granel M/L 15doc.),
HCME06 (C/6u. x 24u.),
HCMA10 Maíz C/10u. x 16u.)



HUEVO 58/75

Ref.: HGL15D (Granel 15doc.)



HUEVO L

Ref.: H12L20
(C/12u. x 20u.)



HUEVO XL

Ref.: HXL10D(C/10u. x 12u.)



HUEVO CODORNIZ COCIDO PELADO

Ref.: HCO427
(C/9u. x 18u.)



HUEVO COCIDO

Ref.: HCOC40(C/40u.)



HUEVO COCINADO BAJA TEMPERATURA

Ref.: HBT050 (PET30),
HBT302 (2u. x PET30)



H. PASTEURIZADO CON CASCARA

Ref.: HPAS30
(C/4u. x PET30)



PASTEURIZADO ENTERO

Ref.: HEN02K (2 l),
HEN10K (10 l)



PASTEURIZADO YEMA

Ref.: HYM02K (2 l),
HYM10K(10 l)



PASTEURIZADO CLARA

Ref.: HCL02K (PET30),
HCL10K(2u. x PET30)





5. PRODUCTOS LISTOS PARA EL SERVICIO.

Soluciones diseñadas para optimizar los tiempos de preparación y facilitar el trabajo en cocina sin renunciar al sabor ni a una presentación cuidada. Platos precocinados, patatas de quinta gama y diferentes especialidades listas para calentar, terminar o servir, adaptadas a las necesidades de cada negocio. Una selección que permite ampliar la oferta, responder con agilidad a los momentos de mayor demanda y conseguir resultados regulares en cada servicio.

PATATA 5ª GAMA



Preparadas para facilitar el trabajo en cocina y reducir los tiempos de elaboración sin renunciar a un buen resultado. Nuestra selección de patatas de quinta gama ofrece soluciones prácticas y versátiles para guarniciones, tortillas, ensaladas y diferentes recetas, garantizando comodidad, regularidad y aprovechamiento en cada servicio.



PATATA CORTE BRAVA / GUISAR

Ref.: PABR00

4u. x 2 kg



PATATA CORTE TORTILLA

Ref.: PATO00

4u. x 2 kg



ENSALADILLA

ZANAHORIA Y GUISANTE

Ref.: PAEZ00

4u. x 2 kg



PATATA PANADERA

Ref.: PAPA00

4u. x 2 kg



PATATA PELADA ENTERA PARISINA

Ref.: PAEN00

4u. x 2 kg



PRECOCINADOS



Recetas preparadas para ofrecer sabor, comodidad y rapidez en el servicio. Nuestra selección incluye especialidades tradicionales y soluciones listas para calentar, terminar o servir, como fabada, pote, verdinas, pulpo, croquetas, cebollas rellenas, callos y picadillo, facilitando el trabajo diario y manteniendo una oferta variada y reconocible.

PREPARADOS ASTURIANOS MARCA PROPIA



FABADA ASTURIANA

Ref.: LFCA44

440g



POTE ASTURIANO

Ref.: LPCA44

440g



VERDINAS CON ALMEJAS

Ref.: LVCA44

440g





CEBOLLAS RELLENAS ATUN

Ref.: QUIN01

2 kg



CALLOS RECETA CASERA

Ref.: CALL05, CALL35

500 g, 3,5 kg



PICADILLO ASTURIANO

Ref.: PICA01, PICA02

500 g, 2,5 kg

PESCADOS Y MARISCOS



SALPICON DE RAPE Y GAMBON

Ref.: CO1434

1 kg



PATA DE PULPO M

Ref.: PULP01

200 - 300 g



DOS PATAS DE PULPO M

Ref.: PULP03

300 - 400 g



DOS PATAS DE PULPO L

Ref.: PULP02

400 - 500 g

CROQUETAS*



CROQUETA JAMON IBERICO

Ref.: B01101

4 kg



CR. CHIPIRONES EN SU TINTA

Ref.: 201098

4 kg



C. GAMBA AJILLO CON TIO PEPE

Ref.: 201099

4 kg



CROQUETA CECINA

Ref.: 201097

4 kg



CROQUETA QUESO AZUL

Ref.: PRECO8

4 kg

*114uds/Caja aprox

PANES Y PICOS



El acompañamiento perfecto para desayunos, aperitivos, comidas y servicios de mesa. Una selección de panes, picos, biscottes y minibiscottes en diferentes formatos y presentaciones, pensada para ofrecer practicidad, conservación y versatilidad en hostelería, restauración, colectividades y comercio especializado.



BISCOT. RUSTICAS CON PASAS

Ref.: PICO07

12u. x 100 g



MINIBISCOTTES MINIGRIL NORMAL

Ref.: PICO08

18u. x 120 g



6. APERITIVOS Y SNACKS



Una amplia variedad de sabores, texturas y formatos pensada para acompañar bebidas, completar aperitivos o ampliar la oferta de venta por impulso. Frutos secos naturales, tostados, fritos o recubiertos de chocolate, patatas fritas, snacks salados y otras especialidades para diferentes momentos de consumo. Productos versátiles y fáciles de servir, especialmente adecuados para bares, cafeterías, alojamientos, comercios, eventos y establecimientos de restauración.

FRUTOS SECOS



Apreciados por su sabor, versatilidad y valor nutricional, los frutos secos son un ingrediente imprescindible tanto en cocina como en cafetería, pastelería y aperitivos. Una selección cuidadosamente escogida para ofrecer calidad, textura y múltiples posibilidades de uso, desde elaboraciones gastronómicas hasta propuestas saludables para cualquier momento de consumo.

ALMENDRAS

COMUNA



MEDIAS
Ref.: 8ALC00
25 kg



REPELADA CRUDA
Ref.: 8ALC02
1 kg



REPELADA FRITA CON SAL
Ref.: 8ALC03
1 kg



REP. TOSTADA SIN SAL
Ref.: 8ALC21
1 kg

ECO



REPELADA TROZOS
Ref.: 8ALC22
25 kg

MARCONA



MEDIAS
Ref.: 8ALX17, 8ALX09
XL - Ref.: 8ALM17, 8ALM09
1, 25 kg



REPELADA CRUDA
12/14 - Ref.: 8ALC02
S/16 - Ref.: 8ALM03, 8ALM13
1, 25 kg



REPELADA FRITA CON SAL
Ref.: 8ALM08
1 kg



TOSTADA SIN SAL
Ref.: 8ALM20
1 kg

CON PIEL



CRUDA
Ref.: 8ALL12
1 kg



TOSTADA
C/Sal - Ref.: 8ALL06
S/Sal - Ref.: 8ALL02
1 kg

LAMINADA

ECO



LAMINAS CRUDAS
Ref.: 8ALS20 (**ECO**), 8ALS20
1, 10 kg

ECO



PALITOS
Ref.: 8PAL01
1 kg

MOLIDA



HARINAS
de Almendra - Ref.: 8ALS09, 8ALS15
Extrafina -Ref: 8ALS17
Marcon-Ref: 8HAM05
1, 5, 10 kg



CROCANTI
Ref.: 8ALS11
1 kg



GRANILLO
Ref.: 8ALS05, 8ALS01
1, 10 kg

ALMENDRUCO



TOSTADO CON SAL
Ref.: 8AMC06
2 kg

CHUFAS



CHUFAS FLOR EXTRA
Ref.: 8CHU02
1 kg

ANACARDOS



CRUDO W320
Ref.: 8ANA08
1 kg



CRUDO XXL W240
Ref.: 8ANA04
1 kg



FRITO CON SAL
Ref.: 8ANA02
1 kg



TOSTADO SIN SAL W240
Ref.: 8ANA09
1 kg

AVELLANAS



CASC. CRUDA JUMBO
Ref.: 8AVC06
3 kg



MONDADA 14/16
Ref.: 8AVEXL
25 kg



MONDADA CRUDA
11/13 - Ref.: 8AVE13
9/11 - Ref.: 8AVE12
25 kg



REPELADA
Tost. - Ref.: 8AVE02
100% - Ref.: 8AVE20
1, 10 kg



SIN CÁSCARA CRUDA
Ref.: 8AVE08
1 kg

MOLIDA



CROCANTI
Ref.: 8CAV01
1 kg



GRANILLO DE REPELADA TOSTADA
Ref.: 8AVC07
10 kg



HARINA DE AVELLANA CON PIEL NACIONAL
Ref.: 8ALS16
10 kg

CACAHUETES

REPELADO



CRUDO
Ref.: 8VIR00, 8VIR18
1, 3 kg



FRITO PEQ. C/SAL
Ref.: 8VIR04
1 kg



FRITO SIN SAL
Ref.: 8VIR05
1 kg



FRITO VIRGINIA CON SAL
Ref.: 8VIR44
1 kg

OTROS



CÁSCARA XXL
C/Sal - Ref.: 8CXCL3
S/Sal - Ref.: 8CXSL3, 8CSG06(**550g**)
3 kg



CÁSCARA TOSTADO S/SAL
Ref.: 8CSG14
3 kg



GARRAPIÑADO CON MIEL
Ref.: 8VIRGM
1 kg

COCO

ECO



RALLADO
Ref.: 8COC06
550 g



RALLADO CEYLAN
Ref.: 8COC03 (**ECO**), 8COC05
5, 25 kg

MAÍZ



MAIZ FRITO
XXL - Ref.: 8TIT03
Peq. - Ref.: 8KIK03
1 kg



ROSETERO
Ref.: 8MAP00, 8MAP25
22,68, 25 kg

GARBANZO



TOSTADO
Ref.: 8GAR01
1 kg

PIÑÓN





CASTELLANO
Ref.: 8PIÑ04
500 g

CHINO
Ref.: 8PIÑ03
1 kg

NUECES

CÁSCARA

ECO



ESPAÑA
28/30 Ref.: 8NUE28
30/32 Ref.: 8NUE30
32/34 Ref.: 8NUE32
+34ECO Ref:8NUE34
10 kg



FRANCIA
28/30 Ref.: 8NUF28
30/32 Ref.: 8NUF30
10 kg



CHILE
34/36 Ref.: 8NUC34
10 kg

MARIPOSA



CHILE
EXTRA LIGHT
Ref.: 8NZP21
10 kg

SIN CÁSCARA



ENTERA
80%USA
Ref.: NZUSA1
10 kg



MITADES
85% Ref.: 8NZP03
1 kg



CUARTOS
Ref.: 8NZP06,
Chile Ref.: 8NZP22
1, 12,5 kg

ECO



MONDADA ENTERA
20% Ref.: NZCH10
20% ECO
Ref.: 8NZE001
10 kg

ECO



20% MITADES
ECO Ref.: 8NZE10
1 kg

OTROS TIPOS



AMAZONIA / COQUITO
LARGE Ref.: 8COQ02
1 kg



MACADAMIA
Cruda XXL
Ref.: 8MAC03
Tost. S/Sal
Ref.: 8MAC11
1 kg



PECANA
Ref.: 8NUPCN
1 kg

PIPA CALABAZA



PELADA CRUDA
Ref.: 8CAL02,
ECO Ref.: 705805,
Ref.: 8CAL03

1, 5, 25 kg

PIPA GIRASOL





PELADA CRUDA
Ref.: 8PPE01,
ECO Ref.: 705725,
Ref.: 8PPE00

1, 5, 25 kg

PELADA FRITA
Ref.: 8PPE02

1 kg

PISTACHO



MONDADO CRUDO
Ref.: 8PST00

1 kg



REPELADO VERDE
Entero
Ref.: 8PST05
Mitades
Ref.: PVMA01

1 kg



TOSTADO
JUMBO 18/20
Ref.: 8PST01
Tost. S/Sal
Ref.: 8PST03
Tost. USA 21/25
Ref.: 8PST14

1 kg

FORMATO IMPULSO

ALMENDRA REPELADA TOSTADA S/SAL
Ref.: 8ALC11 *C/11u. x 100 g*

AVELLANA TOSTADA
Ref.: 8AVE11 *C/11u. x 100 g*

CACAHUETE REPELADO FRITO C/SAL
Ref.: 8VIR11 *C/11u. x 150 g*

COCTEL CAMIN ASTUR
Ref.: 8CKT11 *C/11u. x 100 g*

COCTEL SUPREMME
Ref.: 8CKT12 *C/11u. x 100 g*

NUEZ MITADES
Ref.: 8NZP26 *C/11u. x 80 g*

PISTACHO TOSTADO
Ref.: 8PST15 *C/11u. x 100 g*





COCTELES

COCTEL CAMÍN ASTUR

Cacahuete repelado frito, maíz frito, hélices de maíz, bolitas de maíz, tubos sabor BBQ, y sticks sabor BBQ.

Ref.: 8CKT01, 8MIX05, 8CKT08

1, 2, 3 kg



COCTEL ENSALADA

Pipa de calabaza, pasa sultana, nuez, pipa de girasol, almendra.

Ref.: 8CKT04

1 kg



COCTEL EXTRA FRUTOS SECOS Y PASAS

Cacahuete rep. frito, pasa sultana, avellana tostada, almendra rep.frita, anacardo frito, nuez pelada, nuez de amazonia.

Ref.: 8CKT02

1 kg



COCTEL PICANTE

Cacahuete repelado frito sabor picante, maíz frito, hélices de maíz, bolitas de maíz, tubos sabor chily, y sticks sabor chily.

Ref.: 8CKT20

1 kg



COCTEL SUPREME

Arándano rojo, almendra repelada cruda, pasa sultana golden, nuez sin cáscara.

Ref.: 8CKT15

1 kg







FRUTOS SECOS CON CHOCOLATE

La unión entre ingredientes seleccionados y chocolates de diferentes intensidades da lugar a una colección de especialidades irresistibles. Frutos secos, frutas y otros ingredientes cuidadosamente recubiertos para ofrecer una experiencia única de sabor, textura y contraste, perfecta para cafetería, granelerías, postres, regalo o venta gourmet.



ALMENDRA CHOCO BLANCO
Ref.: 702900
1 kg



ALMENDRA CHOCO LECHE
Ref.: 8ALCHL
1 kg



ALMENDRA CHOCO NEGRO
Ref.: 8ALCHP
1 kg



ANACARDO CHOCO LECHE
Ref.: 8ANCHL
1 kg



ARANDANO CHOCO NEGRO
Ref.: 8PJCHN
1 kg



AVELLANA CHOCO BLANCO CON CANELA
Ref.: 8AVC14
1 kg



AVELLANA CHOCO NEGRO
Ref.: 8AVCHN
1 kg



BANANA RODAJAS CHOCO LECHE
Ref.: 8BACH3
1 kg



BANANA RODAJAS CHOCO NEGRO
Ref.: 8BACH2
1 kg



CACAHUETE CHOCO BLANCO
Ref.: 8CACHB
1 kg



CACAHUETE CHOCO LECHE
Ref.: 8CACHL
1 kg



CACAHUETE CHOCO NEGRO
Ref.: 8CACHP
1 kg



CACAHUETE TRES CHOCOLATES
Ref.: CATC05
500 g



FRESA CHOCO BLANCO
Ref.: 8FRCHB
1 kg



JENGIBRE DADOS CHOCO NEGRO
Ref.: 8JECHN
1 kg



NUEZ CHOCO BLANCO
Ref.: 8NUCH4
1 kg



NUEZ CHOCO LECHE
Ref.: 8NUCHL
1 kg



PASAS CON CHOCO NEGRO
Ref.: 8PACHP
1 kg



PISTACHO CHOCO LECHE
Ref.: 8PSCHL
1 kg

FRUTAS DESHIDRATADAS



Una forma práctica y versátil de disfrutar de la fruta, conservando su sabor y ofreciendo una textura característica. Nuestra selección de frutas deshidratadas permite enriquecer desayunos, repostería, mezclas, aperitivos y elaboraciones gastronómicas, aportando color, dulzor y múltiples posibilidades de presentación y consumo.



ARÁNDANOS ENTERO DESH.

C/Azu. Ref.: 8APJ25
S/Azu. Ref.: 8ARD08
1 kg



ARANDANOS ROJOS ENTEROS

C/Azu. Ref.: 8ARD00
S/Azu. Ref.: 8ARS01
11,34 kg



ARAND. ROJOS PARTIDOS S/AZU.

Ref.: 8ARD17
11,34 kg



ARAND. ROJOS PARTIDOS S/AZU.

Ref.: 8ARD03
1 kg



BANANA RODAJAS

Ref.: 8BAN03
500 g



BAYAS DE GOJI

Ref.: 8GOJ02
1 kg



CASTAÑA PILONGA EL BIERZO

Ref.: 8CAS03
5 kg



CIRUELA PASA CON HUESO

20/30 Ref.: 8CIR02
5 kg



CIRUELA SIN HUESO

30/40 Ref.: 8CIR05, Ref.: 8CIR06
1, 5 kg



CIRUELA PASA SIN HUESO PREMIUM

20/30 Ref.: 8CIR03
5 kg



COCO THAI CUBO

Ref.: 8COC04
1 kg



DATIL MEDJOUL JUMBO

1 kg Ref.: 8CACHP,
5 kg Ref.: 8DAT15,
Select 1kg Ref.: 8DAS15



DATIL MEDJOUL LARGE

5 kg Ref.: 8DAT09,
Palestina 908g Ref.: 8DAT20



DATIL SIN HUESO TÚNEZ

Ref.: 8DAT11
5 kg



DATIL NATURAL RAMA TUNEZ

Ref.: 8DAT08
1 kg



FLOR DE HIBISCO

Ref.: 8FS001
3 kg



FRESA DESH. ENTERA THAI

Ref.: 8FR001
1 kg



FRUTA ITALIANA CLASICA

Ref.: 8PACHP
3 kg



HIGO CUELLO DAMA

A Ref.: 8HIG11
Oro Ref.: 8HIG15
1 kg



HIGO SIN HARINA MUCHA MIEL

80/85 Ref.: 8HIG03
1 kg



JENGIBRE TROZOS

C/Azu. Ref.: 8JJ003
S/Azu. Ref.: 8JJS02
1 kg



KIWI VERDE RODAJAS

Ref.: 8KW002
1 kg



MANDARINA TIRAS

Ref.: 8MAN01
1 kg



MANGO CUBOS

Ref.: 8MN001
1 kg



MANGO LAMINAS SIN AZUCAR

Tailandia Ref.: 8MN006
500 g



MANGO TROZOS SIN AZUCAR

Sudáfrica 4-7 cm
Ref.: 8MN005
1 kg



MANZANA GAJOS

C/Azu. Ref.: 8MZ002
S/Azu. Ref.: 8MZS02
1 kg



MELON TIRAS SIN AZUCAR

Ref.: 8MLS01
1 kg



NARANJA RODAJAS

Ref.: 8NAR01
1 kg



OREJON DE ALBARICOQUE Nº2

Ref.: 8ORA01
5 kg



OREJON DE MELOCOTON

Ref.: ORME05
5 kg



PAPAYA NATURAL CUBOS

Ref.: 8PY002
1 kg



PAPAYA SIN AZUCAR

Trozos Ref.: 8PYS06,
Tiras Ref.: 8PYS01



PASA MALAGA 7 CORONAS

Ref.: 8PSM03
5 kg



PASA SULTANA CORINTO

C/5 kg Ref.: 8PSC05,
C/12,5 kg Ref.: 8PSC12,
ECO C/12,5 kg
Ref.: 8PSC06



PASA THOMPSON JUMBO S/ SEMILLA

Ref.: 8PSP04
5 kg



PIÑA C/AZUCAR

Cubos Ref.: 8PÑ003
Rodaj. Ref.: 8PÑ006
1 kg



PIÑA RODAJAS S/AZUCAR

África Ref.: 8PÑS01
1 kg



POMELO TIRAS

Ref.: 8POM04
1 kg

GRANOLAS



LA NEWYORKINA

Inspiradas en la cultura del desayuno, las granolas combinan ingredientes naturales, sabores equilibrados y una textura irresistible. Elaboradas con materias primas cuidadosamente seleccionadas, aportan sabor, valor nutricional y versatilidad a desayunos, brunchs y propuestas saludables, convirtiéndose en una opción ideal para cafeterías, hoteles y espacios gastronómicos que buscan ofrecer experiencias diferenciadoras.

ZERO SUGAR



Ref.: GRZR24

1,5kg

Copos de avena integral, pasta de dátil, cobertura de chocolate negro, avellanas, aceite de oliva virgen extra, agua, fibra soluble de tapioca, sésamo, cacao en polvo 100%, extracto de vainilla, canela y sal rosa del Himalaya.

CHOCO REALFOODING



Ref.: GRRF01

1,5kg

Copos de avena integral, pasta de dátil, cobertura de chocolate negro, avellanas, aceite de oliva virgen extra, agua, fibra soluble de tapioca, sésamo, cacao en polvo 100%, extracto de vainilla, canela y sal rosa del Himalaya.

COCO LEMON



Ref.: GRCL01

1,5kg

Copos de avena integrales, coco rallado, pipas de girasol, fibra soluble de tapioca, azúcar moreno, aceite de oliva virgen extra, almendras, arándanos, pipas de calabaza, piel de limón, sal rosa del Himalaya.

KETO



Ref.: GRKT22

1,5kg

Coco rallado, fibra soluble de Tapioca, almendras, eritritol, aceite de coco, nueces, pipas de girasol, semillas de chía, semillas de sésamo, nibs de cacao, proteína de cáñamo y sal rosa del Himalaya.

MANZANA LOVES JENGIBRE



Ref.: GRMZ20

1,5kg

Copos de avena, puré de manzana, aceite de oliva virgen extra, azúcar moreno, pasas, almendras, pipas de girasol, manzana deshidratada, jengibre, canela y sal rosa del Himalaya.

ORIGINAL



Ref.: GROR18

1,5kg

Copos de avena, miel, aceite de oliva virgen extra, pasas, pipas de girasol, almendras, nueces, pipas de calabaza, arándanos, canela, sal rosa del Himalaya y jengibre.

PEANUT BUTTER VANILLA



Ref.: GRPB01

1,5kg

Copos de avena, crema de cacahuete, fibra soluble de Tapioca, proteína de guisante, eritritol, limón rallado, extracto de vainilla, semillas de chía, semillas de sésamo, canela y sal rosa del Himalaya

PINK



Ref.: GRPI01

1,5kg

Copos de avena integrales, perlas de chocolate blanco, almendras marconas, AOVE, fresas deshidratadas, nueces de Macadamia, fibra soluble de tapioca, azúcar moreno de caña y sal rosa del Himalaya.

PATATAS Y SNACKS



Crujientes, sabrosos y preparados para disfrutar en cualquier momento. Nuestra selección de patatas fritas y snacks salados reúne diferentes sabores, texturas y formatos, ideales para acompañar bebidas, completar aperitivos, servir como cortesía o ampliar la oferta de bares, cafeterías y otros establecimientos.

PATATAS FRITAS

ARTESANAS



ARTESANAS
Ref.: 8PAT25
C/15u. x 45 g



ARTESANAS
Ref.: 8PAT12
C/14u. x 140 g



ARTESANAS
Ref.: 8PAT05
C/4u. x 500 g

ARTESANAS SABORES



PICANTE
Ref.: 8PAT01
C/4u. x 500 g



JAMÓN
Ref.: 8PAT03
C/4u. x 500 g



YEYE
Ref.: 8PAT02
C/4u. x 500 g

OTROS TIPOS



PAJA
Ref.: 8PATPA
C/2u. x 1 kg



KONOS DE MAÍZ
Ref.: 8PAT17
1 kg

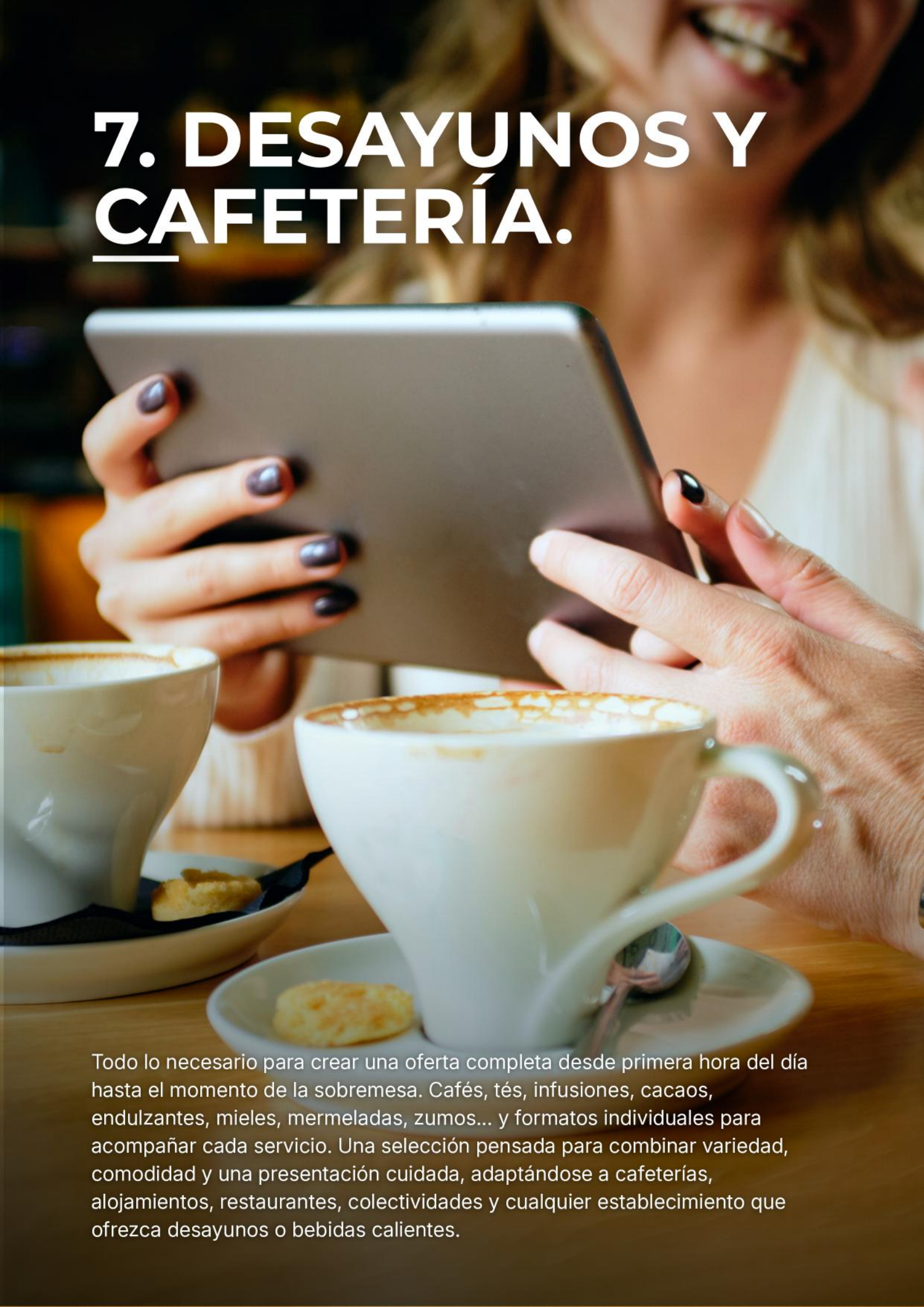


TORREZNO CLASICO
Ref.: TCIBER
125 g



TORR. JAMON BARBACOA
Ref.: TBIBER
75 g

7. DESAYUNOS Y CAFETERÍA.



Todo lo necesario para crear una oferta completa desde primera hora del día hasta el momento de la sobremesa. Cafés, tés, infusiones, cacaos, endulzantes, mieles, mermeladas, zumos... y formatos individuales para acompañar cada servicio. Una selección pensada para combinar variedad, comodidad y una presentación cuidada, adaptándose a cafeterías, alojamientos, restaurantes, colectividades y cualquier establecimiento que ofrezca desayunos o bebidas calientes.

CAFÉ



Productos indispensables para completar desayunos, meriendas y servicios de cafetería. Nuestra selección de cafés, cacaos y endulzantes ofrece alternativas para diferentes gustos y momentos de consumo, facilitando la preparación de bebidas calientes y acompañando la oferta habitual de bares, restaurantes, alojamientos y colectividades.



CAFE BLEND 5 TAZAS

B/1 kg Ref.: CAFEES

Región: Kibira
Altitud: 2000
Proceso: Lavado
Variedad: Bourbon
Intensidad: ●●●●○
Puntos SCA: 86,75

Región: Blend Artesanal
Altitud:
Proceso:
Variedad:
Intensidad:
Puntos SCA: S/C



CAFE BURUNDI KANYINYA

B/1 kg Ref.: CAFEBU



CAFE DESCAFEINADO COLOMBIA

B/1 kg Ref.: CAFEDS

Región: Sidamo
Altitud: 2000
Proceso: Lavado
Variedad: Yirgacheffe
Intensidad: ●●●●○
Puntos SCA: 86,25

Región: Blend Artesanal
Altitud:
Proceso:
Variedad:
Intensidad:
Puntos SCA: S/C



CAFE ETIOPIA SIDAMO YIRGACHEFFE

B/1 kg Ref.: CAFEET



CAFÉ GRANO TOS. BRASIL GUAXUPE

B/1 kg Ref.: CAFEBR

Región: Huila
Altitud: 1800
Proceso: Lavado
Variedad: Bourbon
Intensidad: ●●●○○
Puntos SCA: 85,00

Región: Baixa Mogiana
Altitud: 1200
Proceso: Natural
Variedad: Bourbon-Catuai
Intensidad: ●●●○○
Puntos SCA: 84,75



CAFÉ GRANO TOS. COLOMBIA SUPREMO

B/1 kg Ref.: CAFECO



CAFÉ GRANO TOS. NICARAGUA AZULON

B/1 kg Ref.: CAFENI

Región: Kirinyaga
Altitud: 1800
Proceso: Lavado
Variedad: SL28 & SL34
Intensidad: ●●●●●
Puntos SCA: 86,50

Región: Centroamérica
Altitud:
Proceso:
Variedad:
Intensidad:
Puntos SCA: 84,25



CAFE KENYA AA TOP MASAI

B/1 kg Ref.: CAFEKN

TISANAS E INFUSIONES



Una selección pensada para ampliar y completar la oferta de bebidas calientes en cualquier momento del día. Tés e infusiones con diferentes aromas, intensidades y perfiles de sabor, ideales para desayunos, sobremesas, cafeterías, alojamientos y espacios que buscan ofrecer alternativas variadas a sus clientes.



BOLDO HOJAS

Ref.: ESP246

1 kg



COLA CABALLO NACION. CORTADA

Ref.: ESP424

1 kg



CURCUMA LATE - GOLDEN MILK

Ref.: ESP410

1 kg



DIENTE DE LEON PLANTA CORTADA

Ref.: ESPB55

1 kg



ESPINO FLOR/ HOJAS CORTADAS

Ref.: ESP425

1 kg



GUARANÁ SEMILLAS

Ref.: ESP426

1 kg



HIERBALUISA

Ref.: ESP437

1 kg



INF. FRUTAS DEL BOSQUE

Ref.: ESP449

1 kg



INFUSIÓN DE LIMA LIMÓN

Ref.: ESP448

1 kg



INFUSIÓN DE PIÑA COLADA

Ref.: ESP447

1 kg



JENGIBRE RAIZ TRITURADA

Ref.: ESP304

1 kg



LEMONGRAS - CITRONELLA

Ref.: ESP161

1 kg



LLANTEN CORTADO

Ref.: ESP428

1 kg



MALVA FLOR CORTADA

Ref.: ESP429

1 kg



MANZANILLA DULCE

Ref.: ESP163

1 kg



MELISA HOJAS CORTADAS

Ref.: ESP406

1 kg



MENTA-POLEO

Ref.: ESP165

1 kg



PÉTALOS DE ROSA

Ref.: ESPP01

1 kg



REGALIZ TROCEADO

Ref.: ESP175

1 kg



SALVIA

Ref.: ESP296

1 kg



TILA FLOR CORTADA

Ref.: ESP422

1 kg



TOMILLO MANOJO

Ref.: ESP180

1 kg



VERBENA PLANTA CORTADA

Ref.: ESP408

1 kg

TÉS DE ESPECIALIDAD



TÉ AZUL OOLONG

Ref.: ESP444

1 kg



TÉ BLANCO PAI MU TAN

Ref.: ESP254

1 kg



TÉ CANELA

Ref.: ESP446

1 kg



TÉ CHAI MALAYO

Ref.: ESP439

1 kg



TÉ GINSENG

Ref.: ESP445

1 kg



TÉ JAPONÉS KUKICHA ECO

Ref.: TEKUK1

1 kg



TÉ MATCHA ECO

Ref.: ESTM01

1 kg



TÉ MIL Y UNA NOCHES

Ref.: ESP452

1 kg



TÉ NEGRO CEYLAN

Ref.: ESP255

1 kg



TÉ NEGRO NARANJA CHOCO

Ref.: ESP438

1 kg



TÉ NEGRO TOFFE

Ref.: ESP440

1 kg



TÉ NOCHE ÁRABE

Ref.: ESP443

1 kg



TÉ PAKISTANI

Ref.: ESP436

1 kg



TÉ ROJO PUR-ERH

Ref.: ESP256

1 kg



TÉ ROOIBOS

Ref.: ESP431

1 kg



TÉ ROOIBOS MELOCOTON

Ref.: ESP451



TÉ SILUETA DE VERANO

Ref.: ESP450



TÉ VERDE GUNPOWDER PURO

Ref.: ESP179



TÉ VERDE JENGIBRE Y LIMON

Ref.: ESP441



TÉ VERDE MENTA-MORUNO

Ref.: ESP442



MONODOSIS



Formatos individuales diseñados para ofrecer comodidad, higiene y control en cada servicio. Una selección de aceites, vinagres, mermeladas y otros acompañamientos pensada para desayunos, cafeterías, restauración, alojamientos y colectividades, facilitando la presentación y reduciendo la manipulación y el desperdicio de producto.

MONODOSIS



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Ref.: EXPIBAC

E/168u. x 10 ml



AC. DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Ref.: IBAC10

E/340u. x 10 ml



VINAGRE AÑEJO

Ref.: IBVI08

340u. x 8 ml



VINAGRE DE VINO

Ref.: EXPABVI

E/168u. x 10 ml



CAJA DUO

ACEITE 10ML + VINAGRE 8ML+SAL 1G

Ref.: IBEDUO

126 u.



TOMATE NATURAL

Ref.: EXPIBTO

E/120u. x 22 ml



CONFITURA DE FRESA

Ref.: EXPFR2

E/96u. x 20 g



CONFITURA DE MELOCOTON

Ref.: EXPMT2

E/96u. x 20 g



MIEL MONODOSIS

Ref.: MIMO22

E/27u. x 22 g



CORTESIAS



Pequeños detalles que completan el servicio y mejoran la experiencia del cliente. Nuestra selección incluye galletas, chocolates, dulces de acompañamiento y gominolas, ideales para servir con el café, ofrecer como cortesía, completar zonas de recepción o incorporar a la venta por impulso.



ROSQUILLA DE ANIS

Ref.: ROANIS

2 kg - 200u.



MULATITOS NEGROS

Ref.: MULN03

3 kg - 200u.



MULATITOS BLANCOS

Ref.: MULB03

3 kg - 200u.



MINI SOBAOS SERAFINA

Ref.: SOB216

216u.



MINIMAGDALENA PEPITAS CHOCO

Ref.: MMPEPI

1,5 kg - 120u.



MAGDALENA CASERA

Ref.: MOJI2K

2 kg - 25u.



MAGDALENA GONDOLA YOGURT

Ref.: MAGO01

2,55 kg - 85u.



BIZC. YOGURT INDIVIDUAL

Ref.: 201085

1,8 kg - 20u.



MINI FUN BAR

Ref.: MINIFU

1,5 kg - 95u.



MINI PALMERITAS DE HOJALDRE

Ref.: MPVB01

1,2 kg - 200u.



MINI PALMERITAS HOJALD. CHOCO

Ref.: MPCH01

1,2 kg - 200u.



GAL. MANTEQ CON PEPITAS CHOCO

Ref.: GMPC20

1,2 kg - 200u.



SPECULOOS VERMEIREN

Ref.: SPVER3

300u.



SPECULOOS CHOCOLATE

Ref.: SPVER4

300u.



PL. BIZCOCHO ZANAHORIA

Ref.: 201095

2 kg



PL. BIZCOCHO CACAO

Ref.: B01101

2 kg



PL. BIZCOCHO LIMÓN

Ref.: 201098

2 kg



PL. BIZCOCHO ABUELA

Ref.: 201099

2 kg



PL. BIZCOCHO MANZANA

Ref.: 201097

2 kg



PL. BIZCOCHO NUECES

Ref.: 201096

2 kg



COCKTAIL BRILLO HARIBO

Ref.: GOL055

1 kg



COCKTAIL PICA HARIBO

Ref.: GOL044

1 kg



OSITOS BRILLO JAKE

Ref.: GOL065

1 kg



SURTIDO MINIMAX AZUCAR

Ref.: GOL066

1 kg



FAVORITOS ORIGINAL HARIBO

Ref.: 001403

18u. x 90 g

BOLLERIA ALIMENTACIÓN



BIZCOCHO DE MANZANA

Ref.: 201082

4u. x 400 g



BIZCOCHO DE NUECES

Ref.: 201081

4u. x 360 g





8. DULCE Y REPOSTERÍA



Ingredientes, especialidades y soluciones para elaborar, acompañar o servir todo tipo de propuestas dulces. Chocolates, frutas deshidratadas, membrillos, postres, productos de obrador, otras referencias que aportan sabor, creatividad y versatilidad. Una selección pensada para reposterías, cafeterías, desayunos, cartas de postres, con opciones adaptadas tanto a recetas tradicionales como a presentaciones más actuales.

MERMELADAS



Alimentos del paraiso natural

Elaboradas en una amplia variedad de sabores, las mermeladas aportan dulzor, color y múltiples posibilidades de uso. Nuestra selección resulta ideal para desayunos, repostería, acompañamiento de quesos, elaboración de salsas y presentación de postres, adaptándose tanto al servicio individual como a las necesidades profesionales.

Las Mermeladas Camín Astur están elaboradas artesanalmente en Asturias, cuentan con el sello de calidad Alimentos del Paraíso Natural, garantía de origen y elaboración certificada. Una selección que combina sabores tradicionales con propuestas llenas de identidad: fresa, arándanos, manzana y sidra, manzana con canela, y manzana y kiwi, todos ellos disponibles también sin azúcares añadidos.

La oferta se completa con las mermeladas artesanales Don Ramiro, también elaboradas en Asturias. Su variedad reúne sabores clásicos, como melocotón, junto a combinaciones más originales y sorprendentes, como mango o pétalos de rosa. Una gama diferente y versátil, pensada para desayunos, repostería, acompañamiento de quesos y propuestas gastronómicas.

+80% FRUTA

MERMALADAS CAMÍN ASTUR

Alimentos del paraíso natural



MERMELADA DE ARÁNDANOS
Ref.: MEAR24
240 g



MERMELADA DE FRESA
Ref.: MEFS24
240 g



MERMELADA DE KIWI Y MANZANA
Ref.: MEKM24
240 g



MERMELADA DE MANZANA Y SIDRA
Ref.: MEMS24
240 g



MERMELADA DE MANZANA CANELA
Ref.: MEMC24
240 g

MERMALADAS DON RAMIRO



CEBOLLA CARAMELIZADA
Ref.: MECR24
240 g



CREMA DE PETALOS DE ROSA
Ref.: MEPR24
240 g



MERMELADA DE CEREZA
Ref.: MECZ24
240 g



MERMELADA DE CIRUELA
Ref.: ESP429
240 g



MERMELADA DE HIGOS
Ref.: MEHI24
240 g



MERMELADA DE MANGO
Ref.: MEMG24
240 g



MERMELADA DE MELOCOTON
Ref.: MEME24
240 g



MERMELADA DE NARANJA
Ref.: MENA24
240 g



MERMELADA DE PERA
Ref.: MESP24
240 g



MERMELADA DE PIMIENTO
Ref.: MEPI24
240 g



MERMELADA DE TOMATE

Ref.: METO24

240 g



MER. ZANAHORIA Y NARANJA

Ref.: MEFS24

240 g

OTROS PRODUCTOS DON RAMIRO



ZUMO DE ARANDANOS 100%

Ref.: MEZA50

500 ml



ZUMO DE MANZANA 100%

Ref.: MEMA50

500 ml

Elaborados artesanalmente en Asturias a partir de fruta cuidadosamente seleccionada, los zumos 100% naturales Don Ramiro conservan el sabor y el carácter propio de cada variedad.

El zumo de arándanos cuenta con el sello de calidad Alimentos del Paraíso Natural, garantía de origen y elaboración certificada. La gama se completa con el zumo de manzana, una propuesta equilibrada y refrescante que refleja toda la esencia de la fruta asturiana.



Zumo en Caja de 6u. Todas personalizables.

MIELES



Elaboradas en Asturias y vinculadas a la riqueza natural de nuestro territorio, estas mieles destacan por sus diferentes aromas, colores y matices. Una selección ideal para desayunos, repostería, acompañamiento de quesos, elaboración de salsas y otras propuestas gastronómicas que buscan incorporar un ingrediente auténtico y lleno de sabor.

La diversidad del paisaje asturiano, con sus bosques, montañas y zonas costeras, proporciona a las abejas una flora especialmente rica y variada. Brezos, castaños, robles, eucaliptos, madroños y otras especies aportan a cada miel aromas, colores y matices diferentes, estrechamente ligados al territorio donde se encuentran las colmenas.

Según su origen botánico, podemos encontrar mieles de bosque, costa o montaña, así como variedades monoflorales de brezo, castaño, roble, eucalipto, calluna o madroño. Esta diversidad hace que no exista un único perfil sensorial, cada miel posee unas características propias de color, aroma, intensidad y sabor.

La zona de producción de la Miel de Asturias comprende todo el territorio del Principado. Las mieles certificadas se elaboran íntegramente en Asturias a partir de su flora y se identifican mediante la correspondiente contraetiqueta de la IGP, que garantiza su origen y el cumplimiento de los requisitos establecidos.

MIEL DE BOSQUE ASTURIANO

Ref.: MIBO41, MIBO75 — *C/6u. x 410 g, C/6u. x 750 g*



De color ámbar oscuro con brillantes tonalidades marrones y negras. Presenta aromas malteados, amaderados y terrosos que recuerdan al castaño y al suelo del bosque. Su sabor es intenso, ligeramente salado y amargo, persistente y con un delicado toque astringente.

MIEL DE CASTAÑO ASTURIANO

Ref.: MC0410 — *C/6u. x 410 g*



Miel monofloral de color ámbar oscuro, en ocasiones con tonalidades pardas y verdosas. Su aroma vegetal recuerda a la madera y da paso a un sabor característico, con matices salados y ligeramente amargos que le aportan personalidad y profundidad.

MIEL MILFLORES

Ref.: MIMI75 — *C/6u. x 750 g*



Elaborada en Asturias a partir de néctares procedentes de diferentes flores. Su variedad floral da lugar a una miel dulce, aromática y equilibrada, cuyo color y matices pueden variar ligeramente en cada cosecha. Ideal para desayunos, infusiones, repostería o acompañamiento de quesos.

MEMBRILLO



Tradicional, versátil y reconocible por su sabor dulce y su característica textura. Nuestra selección de membrillos resulta ideal para acompañar quesos, completar desayunos, elaborar postres o crear aperitivos y propuestas gastronómicas, ofreciendo diferentes posibilidades de presentación tanto en restauración como en comercio especializado.



MEMBRILLO AG

Ref.: MMP171

C/12u. x 170 g



MEMBRILLO ARTESANO

Ref.: MMA300

B/3 kg



MEMBRILLO ARTESANO

Ref.: MMA400

F/400 g



MEMBRILLO PRIMERA

Ref.: MMP375

F/3,75 kg



MEMBRILLO PRIMERA

Ref.: MMP400

F/900 g



CACAO Y ENDULZANTE

Productos indispensables para completar desayunos, meriendas y servicios de cafetería. Nuestra selección de cafés, cacaos y endulzantes ofrece alternativas para diferentes gustos y momentos de consumo, facilitando la preparación de bebidas calientes y acompañando la oferta habitual de bares, restaurantes, alojamientos y colectividades.



CHOCOLATE A LA TAZA

Ref.: 000006, 000077

200 g, 2 kg



CHOCOLATE PURO

Ref.: 000050

150 g



CHOCOLATE PURO CON ALMENDRAS

Ref.: 000051

150 g



CHOC. PURO S/AZUCAR C/ALMENDRA

Ref.: 000053

150 g



COBERTURA CHOCO. POSTRES

Ref.: 000003

200 g



COBERTURA CHOCOLATE TABLETA

Ref.: 000020

1 kg

CACAO PURO ECO



CACAO PURO ECO

Ref.: CAE025

2,5 kg



NIBS DE CACAO ECO

Ref.: NICA01

1 kg





POSTRES Y OBRADORES

Soluciones pensadas para facilitar la elaboración y el servicio de propuestas dulces con resultados regulares y atractivos. Nuestra selección para postres y obrador reúne productos versátiles para repostería, cafetería y restauración, adecuados tanto para recetas tradicionales como para creaciones más actuales.



AGUA DE AZAHAR

Ref.: AGAZ93

93 cl



BRILLO DE APLIC. EN CALIENTE

Ref.: BRCA13

13,5 kg



BRILLO DE APLIC. EN FRIO

Ref.: BRFR07

7 kg



DESMOLDEANTE DELEX 90

Ref.: DED600

600 ml



CREM. PASTELERA EN POLVO

Ref.: CRE502

10 kg



YEMA CONFITADA BLANDA 30

Ref.: YMCF01

7 kg



ESTUCHE PALADIN

Ref.: PALA01

E/30u. x 33 g



EXPOSITOR NOCILLA ORIGINAL

Ref.: NOCI05

E/72u. x 15 g



ESTUCHE COLACAO

Ref.: COL001

E/50u. x 18 g



CREMA DE TURRON

Ref.: CRTU35

350 g



TURRON LIQUIDO REFINADO

Ref.: TULR11

11 kg



NOCILLA BOCA ABAJO AVELLANA

Ref.: NOCI04

750 g



NOCILLA BOCA ABAJO ORIGINAL

Ref.: NOCI03

750 g



NOCILLA ORIGINAL FLUIDA

Ref.: NOCI02

2 kg



MARG. BOUQUET CROISSANT

Ref.: MARC02

Placas 5u. x 2 kg



MARGARINA HOJALDRE

Ref.: MARH02

3 kg



MARGARINA OBRADOR CREMA

Ref.: MARC05

4u. x 5 kg



PL. BIZC. CALAR RED VELVET

Ref.: PCRV10

10 mm - C/12u.



PL. BIZCOCHO BLANCO ENROLL.

Ref.: PB0810

57x37cm - 7mm C/8u.



PL. BIZCOCHO CACAO ENROLL.

Ref.: PC1008

57x37cm - 7mm C/8u.



TARTALETA SNACK

Ref.: TART01

70 mm - C/180u.



TARTALETA RECTA DULCE

Ref.: TART02

70 mm - C/96u.



LUXMAR CRISTAL GLACE

Ref.: LUXCG1

6u.



NATA VEGETAL C/AZUCAR 26.5%

Ref.: LUXAZ1

-



MERMELADA DE ARANDANOS

Ref.: MECUAR

3,7 kg



MERMELADA DE FRESA

Ref.: MECUFR

3,7 kg



MERM. DE FRUTAS DEL BOSQUE

Ref.: MECUBO

3,7 kg



MERMELADA DE MELOCOTON

Ref.: MECUME

3,7 kg

FRUTA ESCARCHADA Y EN ALMIBAR



MANZANA FILETES

Ref.: FRCF01

3 kg



DISCOS NARANJA CONFIT. ENTEROS

Ref.: FRCF02

4 kg



CALABAZA ROJA FILETES

Ref.: FRCF05

4 kg



CALABAZA VERDE FILETES

Ref.: FRCF04

4 kg



CALABAZATE ROJO LAMINAS

Ref.: CARO04

4 kg



CALABAZATE VERDE LAMINAS

Ref.: CAVE04

4 kg



CEREZA ROJA ESCURRIDA

Ref.: CERO04

4 kg



CEREZA VERDE ESCURRIDA

Ref.: CEVE04

4 kg



NARANJA PIEL TIRAS

Ref.: FRCF03

4 kg

PREPARADOS DE POSTRES



CREMA CATALANA

Ref.: POST01

1 kg



FLAN VAINILLA

Ref.: POST02

1 kg



MOUSSE CHOCOLATE

Ref.: POST03

1 kg



MOUSSE FRESA

Ref.: POST04

1 kg



MOUSSE LIMON

Ref.: POST05

1 kg



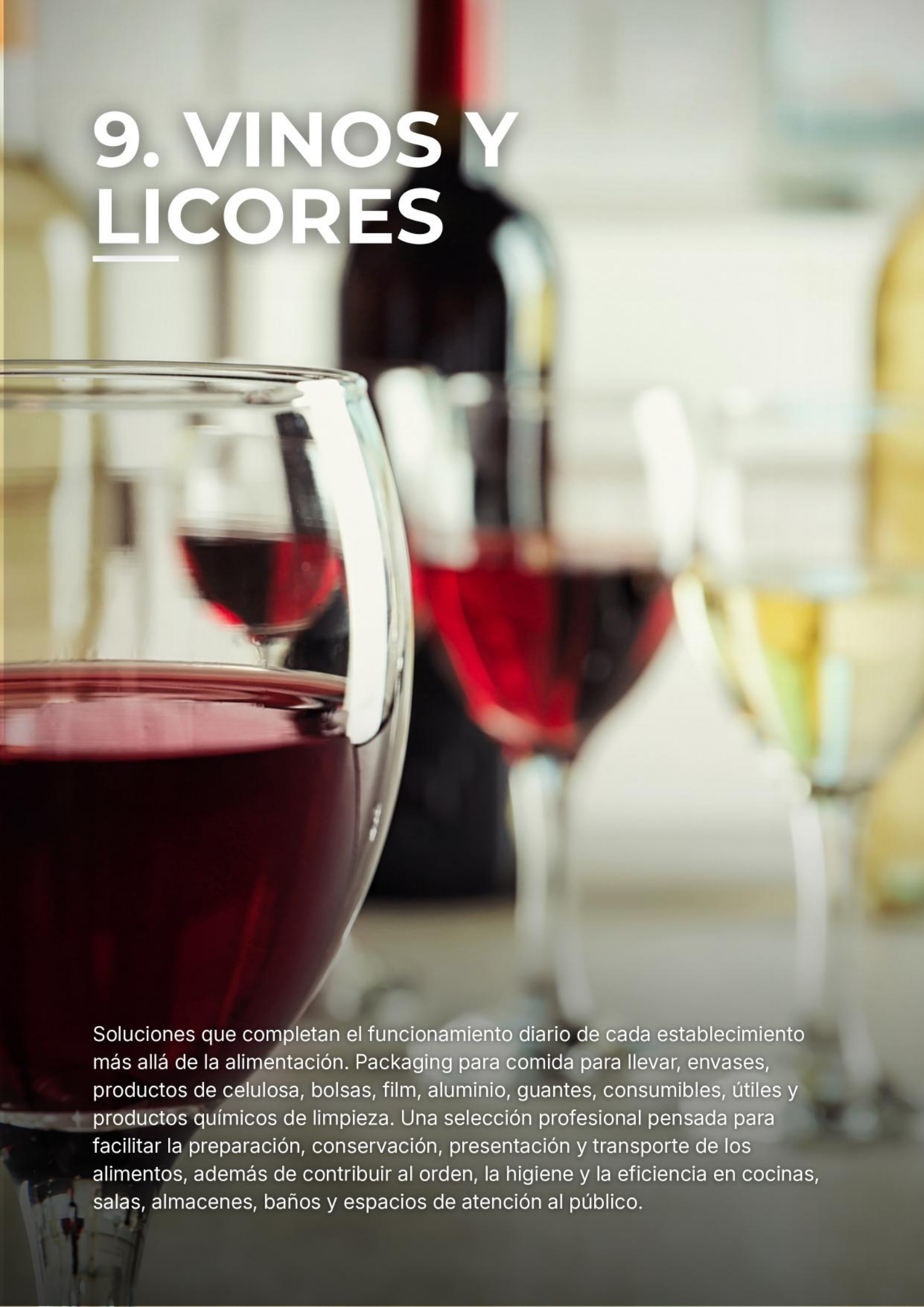
NATILLAS VAINILLA

Ref.: POST06

1 kg



9. VINOS Y LICORES



Soluciones que completan el funcionamiento diario de cada establecimiento más allá de la alimentación. Packaging para comida para llevar, envases, productos de celulosa, bolsas, film, aluminio, guantes, consumibles, útiles y productos químicos de limpieza. Una selección profesional pensada para facilitar la preparación, conservación, presentación y transporte de los alimentos, además de contribuir al orden, la higiene y la eficiencia en cocinas, salas, almacenes, baños y espacios de atención al público.

VINOS BLANCOS



A VEIRA DO MAR

Vino blanco - D.O. Rías Baixas

Elaborado con uvas de la subzona del Condado. Fresco, aromático y equilibrado, con recuerdos de fruta de hueso y una marcada acidez cítrica.

100% Albariño | 6-8ºC | Pescados y mariscos.

C/6u. x 75 cl - Ref.: AAA001



CONXURO GODELLO

Vino blanco - D.O. Valdeorras

Fresco y equilibrado, con aromas de fruta tropical, cítricos y ligeros matices florales y minerales. Suave y persistente en boca.

100% Godello | 8-10ºC | Pescados y mariscos.

C/6u. x 75 cl - Ref.: AGC054



CURANDEIRO RIBEIRO

Vino blanco - D.O. Ribeiro

Fresco y equilibrado, con aromas de fruta madura, flores, hierbas y ligeros recuerdos minerales. De paso agradable y final persistente.

100% Treixadura | 8-10ºC | Pescados y carnes suaves.

C/6u. x 75 cl - Ref.: APNRCU



CURANDEIRO DE AUTOR

Vino blanco sobre lías - D.O. Ribeiro

Amplio, fresco y sedoso, con aromas frutales, florales y herbáceos. Equilibrado, elegante y de final persistente.

100% Treixadura | 6-8ºC | Pescados y aperitivos.

C/6u. x 75 cl - Ref.: AAA001



GRADO NUEVE

Vino blanco semidulce

Fresco y aromático, con recuerdos cítricos y de fruta tropical. Suave y redondo, con un dulzor natural equilibrado por una agradable acidez.

100% Verdejo | 8-10ºC | Pastas, pizzas, y pescados.

C/6u. x 75 cl - Ref.: GR9SEM



MISIVA

Vino blanco - D.O. Rueda

De color amarillo pajizo, con aromas de fruta tropical, limón y banana. Fresco y limpio en boca, con una acidez viva y agradable.

100% Albariño | 6-8ºC | Aperitivos y arroces.

C/6u. x 75 cl - Ref.: VIBRMI



MOZAFRESCA

Vino blanco - D.O. Valdeorras

Limpio, brillante, color amarillo verdoso. Afrutado con aromas de fermentación. En boca cuenta con buen equilibrio entre acidez y azucares, y final agradable.

Dona Branca y Godello | 8-10ºC | Pescados y mariscos.

C/6u. x 75 cl - Ref.: VIMOZF

VINOS TINTOS



MENCIÑO SUMMUM

Vino tinto joven - D.O. Valdeorras

De color rojo cereza brillante y marcado carácter frutal, con aromas de frutos rojos. Suave y aterciopelado, con una acidez equilibrada y final persistente.

100% Mencía	13 - 14 ºC	Carnes, embutidos y quesos

C/6u. x 75 cl - Ref.: ACM0029



AZ 4 MESES

Tinto con crianza - D.O. Ribera del Duero

Frutal y equilibrado, con recuerdos de fruta roja, vainilla y ligeras notas de madera. Suave, fresco y agradable en boca.

100% Tinta Fina o Tempranillo	14-16 °C	Tapas, pastas y carnes.

C/6u. x 75 cl - Ref.: AZ4MRD



AZ 10 MESES

Tinto con crianza - D.O. Ribera del Duero

Intenso y carnoso, con aromas de bayas, moras, madera, vainilla y coco. Equilibrado, con ligeros recuerdos tostados y final suave.

100% Tinta Fina o Tempranillo	14-16 °C	Carnes, quesos y pescados

C/6u. x 75 cl - Ref.: AZ10MRD



AZ AUTOR

Vino tinto de autor - D.O. Ribera del Duero

Potente y estructurado, con recuerdos de fruta madura, café, tofe, especias y notas tostadas. Expresivo y de final largo.

100% Tinta Fina o Tempranillo	14-16 °C	Carnes rojas y caza.

C/6u. x 75 cl - Ref.: AZAURD



AZ CRIANZA

Vino tinto crianza - D.O. Ribera del Duero

Intenso y complejo, con notas de fruta negra, clavo, tostados y regaliz. Fresco y largo en boca, con aromas de la madera.

100% Tinta Fina o Tempranillo	14-16 °C	Carnes rojas y caza.

C/6u. x 75 cl - Ref.: AZCRIRD



FUENTENARRO CRIANZA

Vino tinto crianza - D.O. Ribera del Duero

Combina aromas de fruta madura con notas especiadas, tostadas y de cacao. Redondo, estructurado y persistente en boca.

100% Tempranillo	16-18ºC	Carnes rojas y asados

C/6u. x 75 cl - Ref.: VIFUCR



ESENZIAS BY FUENTENARRO

Vino tinto de autor - D.O. Ribera del Duero

Potente y complejo, con fruta madura, café, tofe, cacao, canela, vainilla y hierbas. Elegante, estructurado y muy persistente.

100% Tempranillo	16-18ºC	Carnes rojas y caza.

C/6u. x 75 cl - Ref.: VIFUES



FUENTENARRO ROBLE

Vino tinto roble - D.O. Ribera del Duero

Joven y frutal, con recuerdos de fruta roja, vainilla y suaves notas de madera. Equilibrado, fresco y de taninos agradables.

100% Tempranillo	14-16 °C	Tapas, pastas y carnes.

C/6u. x 75 cl - Ref.: VIFURO



BLASÓN DE ESQUIDE TINTO

Vino tinto joven · D.O. Rioja

Frutal y equilibrado, con aromas de cereza madura. Fresco en boca, con taninos sedosos y un final generoso.

90% Tempranillo y 10% Graciano | 14-16 °C | Tapas, pastas y carnes.

C/6u. x 75 cl - Ref.: VITC12

RIOJA



BENITO ESCUDERO CRIANZA

Vino tinto Crianza - D.O. Rioja

De color rubí brillante, con aromas de fruta roja y madera fina. Equilibrado, sabroso y con un final largo, complejo y elegante.

70% Tempranillo, 15% Mazuelo y 15% Garnacha | 16-18ºC | Carnes rojas y caza.

C/6u. x 75 cl - Ref.: ABER01

ECO

RIOJA



CARLOS SERRES CRIANZA

Vino tinto crianza · D.O. Rioja

Frutal y especiado, con recuerdos de fruta roja madura y regaliz. Fresco y estructurado, con un final persistente y agradable.

100% Tempranillo | 16-18ºC | Carnes, embutidos y semicurados

C/6u. x 75 cl - Ref.: VICRCS

RIOJA



CARLOS SERRES JOVEN

Vino tinto joven - D.O. Rioja

Fresco y frutal, con aromas de fruta roja y ligeros recuerdos florales. Ligero y equilibrado, con una acidez agradable.

100% Tinta Fina o Tempranillo | 14-16 °C | Tapas, embutidos y carnes.

C/6u. x 75 cl - Ref.: VIJOCS

RIOJA



CARLOS SERRES RESERVA

Vino tinto reserva - D.O. Rioja

Complejo y estructurado, con recuerdos de fruta negra madura, tofe y notas balsámicas. Sedoso en boca y de final largo.

90% Tempranillo y 10% Graciano | 16-18ºC | Carnes rojas y caza.

C/6u. x 75 cl - Ref.: VIRECS

RIOJA



FINCA EL ESTANQUE 2º AÑO

Vino tinto crianza - D.O. Rioja

Expresivo y carnoso, con aromas de fruta fresca sobre un fondo especiado y mineral. Largo, elegante y fresco en boca.

90% Tempranillo y 10% Graciano | 16-18ºC | Cocina mediterránea y carnes rojas

C/6u. x 75 cl - Ref.: VICRFI

RIOJA



BODEGA CENTENARIA C. SERRES

Estuche especial de vinos - D.O. Rioja

Selección de vinos con crianza de Bodegas Carlos Serres, presentada con seis copas de degustación. Una propuesta especialmente indicada para regalo, exposición o degustación.

Contenido: 3 botellas de Crianza, 2 de Reserva, 1 de Gran Reserva y 6 copas.
Temperatura: 16–18 °C para los vinos.
Maridaje: Carnes, asados, guisos, caza, embutidos y quesos.

Estuche completo - Ref.: LOTECE

RIOJA

VINO ROSADO



AUTEROLO ROSADO

Vino rosado - D.O. León

De color rosa fresa, con aromas de fresa, frambuesa y ligeros recuerdos florales. Fresco, expresivo y con la característica presencia de aguja de la variedad.

Prieto Picudo	8-10ºC	Aperitivos, pescados y pastas.

C/6u. x 75 cl - Ref.: PRPI01

ESPUMOSOS



CARLOS SERRES BRUT

Vino espumoso de calidad Brut

Fresco y equilibrado, con aromas frutales y cítricos y una burbuja fina y persistente. Expresivo y agradable en boca.

47% Viura, 35% Chardonnay y 18% Tempranillo	6-8ºC	Aperitivos, pescados y mariscos

C/6u. x 75 cl - Ref.: ESPUCS



CAVA BRUT NATURE B. ESCUDERO

Cava Brut Nature - D.O. Cava

Seco y fresco, con aromas de fruta blanca y cítricos. De burbuja fina y equilibrada, con un paso ligero y elegante.

100% Viura	6-8ºC	Aperitivos, pescados y mariscos

C/6u. x 75 cl - Ref.: CBRNA1



SIDRA ESPUMOSA RIESTRA BRUT NATURE

Sidra espumosa Brut Nature

De color amarillo dorado, fresca y afrutada, con recuerdos de manzana, pera y fruta tropical. Intensa y con una notable presencia.

Selección de manzanas	8ºC	Aperitivos, pescados y mariscos

C/6u. x 75 cl - Ref.: SIDR01

VINOS COSECHEROS



C/12u. x 75 cl - Ref.: ATRASG, ATRASA, ATRASM

O TRASGO COSECHERO G

Alto contenido en uva Godello

Equilibrado y agradable, con aromas frutales, cítricos y florales. Fresco en boca y con un elegante final ligeramente amargo. Servir entre 8-10 °C. Perfecto para pescados, mariscos, ensaladas y aperitivos.

O TRASGO COSECHERO A

Alto contenido en uva Albariño

Fresco y aromático, con recuerdos cítricos, de manzana, pera y flores. Ligero, limpio y refrescante. Servir entre 8-10 °C. Perfecto para pescados, mariscos, pastas y aperitivos.

O TRASGO COSECHERO M

Alto contenido en uva Mencía

Frutal y expresivo, con recuerdos de fruta roja y ligeras notas especiadas. Suave, equilibrado y persistente. Servir entre 8-10 °C. Perfecto para tapas, embutidos, carnes.

SANGRÍAS



SANGRÍA 2525

Sangría

Fresca y afrutada, con recuerdos cítricos, de fruta roja, melocotón y manzana. Agradable, ligera y equilibradamente dulce.

50% Tempranillo y 50% Garnacha	5-7ºC	Tapas, bbq, ensaladas y aperitivos

C/12u. x 75 cl - Ref.: ASANFE

VERMOUTH



VERMOUTH ARTESANO ESCUDERO

Vermut artesano de Garnacha

Complejo y aromático, con notas de fruta madura, hierbas mediterráneas y especias. Equilibrado entre dulzor y amargor.

100% Garnacha	8-10ºC	Aperitivos, aceitunas y conservas

C/6u. x 75 cl - Ref.: ABEVER



V. PREMIUM ATXA BLANCO

Vermut blanco

Fresco y aromático, con notas florales, cítricas y herbales. Suave en boca y con un final ligeramente amargo.

Vino blanco y botánicos	8-10ºC	Encurtidos, conservas, tapas frías

C/6u. x 75 cl - Ref.: DEST04



VERMOUTH PREMIUM ATXA ROJO

Vermut rojo

Herbal y afrutado, con recuerdos de cereza, ciruela, especias y naranja amarga. Equilibrado y con un agradable final amargo.

Vino tinto y botánicos	8-10ºC	Aceitunas, conservas, embutidos

C/6u. x 75 cl - Ref.: DEST08



V. PREMIUM ATXA NARANJA

Vermut aromatizado con naranja

Cítrico y balsámico, con recuerdos de piel de naranja, hierbas aromáticas y especias. Fresco y ligeramente amargo.

Vino, botánicos y naranja	8-10ºC	Encurtidos, conservas, tapas frías

C/6u. x 75 cl - Ref.: DEST06



VERMOUTH PREMIUM ATXA MANGO

Vermut aromatizado con mango

Aromático y afrutado, con notas de mango maduro, fruta tropical, hierbas y especias. Dulce, fresco y con un final equilibrado.

Vino, botánicos y mango	8-10ºC	Aperitivos, tapas y postres

C/6u. x 75 cl - Ref.: DEST05



V.PREMIUM RESERVA DE FAMILIA

Vermut reserva

Complejo y redondo, con recuerdos de fruta madura, cítricos, hierbas, especias y notas balsámicas. Largo y persistente en boca.

Vino y botánicos	8-10ºC	Quesos, conservas y aperitivos

C/6u. x 75 cl - Ref.: DEST07

LICORES

CREMA DE ORUJO ATXA



Crema de orujo

Suave y envolvente, con recuerdos de cacao, vainilla y aguardiente de uva. Dulce, equilibrada y de textura cremosa.

Crema con aguardiente	6-8 ºC	Sola, fría, con hielo, y postres.

C/6u. x 70 cl - Ref.: DEST01

ORUJO DE HIERBAS ATXA



Licor de orujo de hierbas

Aromático y herbal, con recuerdos de plantas, especias y notas balsámicas. Equilibrado entre dulzor y amargor.

Aguardiente de orujo y hierbas	6-8 ºC	Digestivo, solo, frío, con hielo.

C/6u. x 70 cl - Ref.: DEST02

PACHARÁN ETIQUETA NEGRA



Pacharán

Frutal y aromático, con notas de endrina, especias y anís. Equilibrado entre dulzor y acidez, con un final persistente.

Endrinas maceradas en anís	6-8 ºC	Solo, frío, con hielo, y postres.

C/6u. x 70 cl - Ref.: DEST03

CREMA DE LICOR O TRASGO



Crema de licor

Cremosa y envolvente, con recuerdos lácteos, de caramelo y tofe. Dulce, suave y sedosa en boca.

Crema de licor con aguardiente	5-8 ºC	Sola, fría, con hielo, y postres.

C/6u. x 70 cl - Ref.: ACLF70

LICOR DE CAFÉ O TRASGO



Licor de café

Intenso y aromático, con predominio del café tostado y recuerdos de cacao. Equilibrado entre dulzor y amargor, con un final persistente.

Aguardiente y café	8-12 ºC	Solo, frío, con hielo, y postres.

C/6u. x 70 cl - Ref.: ALCF70

LICOR DE HIERBAS O TRASGO



Licor de hierbas

Aromático y balsámico, con recuerdos de hierbas, cítricos y especias. Dulce, equilibrado y de final persistente.

Aguardiente y hierbas aromáticas	8-10 ºC	Solo, frío, con hielo, y postres.

C/6u. x 70 cl - Ref.: ALHF70

AGUARDIENTE TOSTADA O TRASGO



Aguardiente tostada

De tonalidad ámbar y carácter suave, con aromas de caramelo y azúcar tostado. Dulce, cálida y persistente.

Aguardiente y azúcar caramelizado	8-12 ºC	Solo, frío, con hielo, y postres.

C/6u. x 70 cl - Ref.: APFTO7

ORUJO BLANCO O TRASGO



Aguardiente de orujo

Transparente y limpio, con aromas suaves de orujo y ligeros recuerdos frutales y florales. Seco, cálido y persistente.

Orujos de uva	6-10 ºC	Solo, frío, con hielo, y postres.

C/6u. x 70 cl - Ref.: AOBF70

10. PRODUCTOS PARA EL SERVICIO



Soluciones que completan el funcionamiento diario de cada establecimiento más allá de la alimentación. Packaging para comida para llevar, envases, productos de celulosa, bolsas, film, aluminio, guantes, consumibles, útiles y productos químicos de limpieza. Una selección profesional pensada para facilitar la preparación, conservación, presentación y transporte de los alimentos, además de contribuir al orden, la higiene y la eficiencia en cocinas, salas, almacenes, baños y espacios de atención al público.

CONSUMIBLES Y PACKAGING



Envases diseñados para conservar, transportar y presentar los alimentos de manera cómoda y segura. Nuestra selección de recipientes, tapas, bandejas, vasos, bolsas y soluciones para comida para llevar se adapta a distintos tipos de elaboraciones, facilitando el servicio de reparto, recogida y consumo fuera del establecimiento.



BOBINA DE ALUMINIO

Ref.: BOAL29

29 - 13MY 2,0kg



BOBINA DE ALUMINIO

Ref.: BOAL39

40 - 13MY 2,0 kg



BOBINA DE FILM ALIMENTARIO

Ref.: BOFI30

30*300 - C/3u.



BOBINA DE FILM ALIMENTARIO

Ref.: BOFI45

45*300 - C/3u.



BOLSA CAMISETA BLOCK

Ref.: BOCA50, BOCA10

420/280X530mm - 50u.
300 x 400 mm - 100u.



BOLSA CAMISETA COMPOSTABLE

Ref.: BOCO40

400X500mm 400u.



BOLSA DE PAPEL KRAFT 1000U.

12+6x20cm Ref.: BP1220
14+6x25cm Ref.: BP1415
14+6x29cm Ref.: BP1429
20+5x32cm Ref.: BOPA12

BOLSA DE VACIO

Ref.: EFVA25, EFVA66

150x200 - 100u.
200x300 - 100u.



BOLSA LDPE NEUTRO MINIGRIP

Ref.: CHLA36

160x220mm 1000u



DISPENSADOR PORTA BOBINAS

Ref.: ACFE24

Hasta 50cm



PAPEL HORNO SILICONADO

Ref.: PASI01

500u.

PACKAGING



BAN. ALUMINIO CIRCULAR

Ref.: BAAL17

167*57 - 100u.



TAPA BANDEJA CIRCULAR

Ref.: BATA17

167*57 - 100u.



BAN. ALUMINIO OVALADA

Ref.: BAAL19

192*137 - 100u.



TAPA BANDEJA OVALADA

Ref.: BATA19

192*137 - 100u.



BAN. ALUMINIO RECTANGULAR

161*109 Ref.: BATA16
200*150 Ref.: BAAL20
273*213 Ref.: BAAL27



TAPA BANDEJA RECTANGULAR

161*109 Ref.: BATA16
200*150 Ref.: TAAL20
273*213 Ref.: BATA27

TARRINA PP CON TAPA BISAGRA REUTILIZABLE

250ml-50u. Ref.: TAPP25
375ml-50u Ref.: ERPP03
500ml-50u Ref.: TAPP50
750ml-50u Ref.: TAPP75
1000ml-50u Ref.: TAPP10
1500ml-50u Ref.: TAPP15
2000ml-50u Ref.: TAPP20



TARRINA RPET CON TAPA BISAGRA

250ml-50u. Ref.: TAPE25
500ml-125u Ref.: TAPE50
750ml-50u Ref.: TAPE75
1000ml-50u Ref.: TPE100
1500ml-50u Ref.: TPE150



ENSALADERA CARTON KRAFT
Ref.: ENCA70
700 ml - 50u.



TAPA PET ENSALADERA
Ref.: TAPE10
700 ml - 50u.



CAJA PIZZA MOD.FRANCIA
Ref.: CAPI10
300x300x40mm 100u.



ENV. BURGUER KRAFT XL
Ref.: ERPA96
150x150x90mm 150u.



ENV. SANDWICH GRANDE
Ref.: ERF01
240x155x70mm 125u.



SALSERO PP NEGRO
Ref.: BASA02
60 ml - 100u.



TAPA CERRADA SALSERO
Ref.: TASA01
60 ml - 100u.



BOLSA ANTIGRASA BLANCA PATATAS
Ref.: BP0034
11,5x13 - 100u.

BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS



VASO CAFE TRAVEL
Ref.: VAPA84
8oz. 240ml - 50u.



TAPA CAFE TRAVEL NEGRA
Ref.: TAVA49
8oz. 240ml - 50u.



VASO CAFE TRAVEL
Ref.: VACF07
7oz. 200ml - 50u.



TAPA CAFE TRAVEL NEGRA
Ref.: TATR07
7oz. 200ml - 50u.

TAPA CAFE TRAVEL BLANCA
Ref.: TAVA32
7oz. 200ml - 50u.



VASO DE CAFE VENDING

Ref.: VACF08

7oz. 200ml - 50u.



AGITADOR DE BAMBU

Ref.: CUMA90

500u.



CUCHARA PS CREMA

Ref.: CUPS01

165mm - 25pq x 20u.



PORTAVASOS DE FIBRA PAPEL

Ref.: VAPA10

Par - 230u.

VASO SIDRA PP TRANSL.

Ref.: VASI60

25u. x 600ml



VASO TUBO PP TRANSL.

Ref.: VATU30

10u. x 300ml



CELULOSA



Soluciones imprescindibles para facilitar el trabajo diario y garantizar un servicio práctico y eficiente. Nuestra selección de consumibles incluye papel, aluminio, film, bolsas, servilletas, guantes y otros productos de uso habitual, adaptados a las necesidades de cocina, sala, almacenamiento y manipulación de alimentos.



BOBINA AZUL PAPEL MULTIUSOS

Ref.: PA0300

6u. - 2 capas



BOBINA PAPEL MULTIUSOS

Ref.: PA0277

6u. - 2 capas

BOB. PAPEL MULTIUSOS INDUS.

Ref.: PA0331

2u. x 500m



PAPEL HIGIENICO DOMESTICO XL+

Ref.: PA1599

12u. - 2 capas



PAPEL HIGIENICO DOMESTICO XXL+

Ref.: PA1811

6u. - 2 capas



PAPEL HIGIENICO JUMBO

Ref.: PA2687

6u. - 2 capas 175m



PAPEL HIGIENICO XL+

Ref.: PA3068

18u. - 2 capas



SERVIL. "GRACIAS POR SU VISITA"

Ref.: PA0520

60u. x 1000u.



SERVILLETA NATUR&CEL

Ref.: PA3592

22x22cm - 100u.



SERVILLETA BLANCA 100U.

22X22 Ref.: PA0008
30x30 Ref.: PA0037
40X40 Ref.: PA0066



SERVILLETA BLANCA ZIG ZAG

Ref.: PA1762

90u. 4500u.



SERVILLETA BURDEOS

Ref.: PA2800

40x40 - 50u.



SERVIL. KANGURO NATUR&CEL

Ref.: PA3681

50u.



SERVILLETA NEGRA

Ref.: PA2801

40x40cm - 50u.



TOALLA DE MANO (V)

Ref.: PA3295

20,5x21 - C/15u.- 190u.



TOALLITAS QUITAMANCHAS

Ref.: TQM200

200u.



TOALLITAS REFRES. LIMON

Ref.: TLN100

100u.



TOALLITAS PREMIUM LIMON

Ref.: TLP200

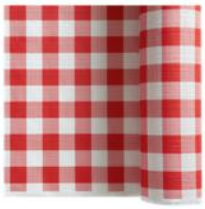
200u.



MANTEL DECO PRENSA

Ref.: PKD2PR

100*100 - 100u.



MANTEL CUADROS ROJO

Ref.: PD20RO

100*100 - 100u.



MANTEL PAPEL BLANCO

Ref.: PA0177

98x98 - 400u.



MANTEL ROLLO L100

Ref.: PA2682

90 METRO 1H ECO



MANTEL SUELTO NEGRO

Ref.: MAPP06

150u. - 100x100



MANTEL SUELTO AZUL MARINO

Ref.: MAPP12

150u. - 120x120

MANTEL SUELTO BLANCO

Ref.: MAPP13

150u. - 120x120



ROLLO PAPEL TERMICO

Ref.: ETPP67

8u. - 80x80

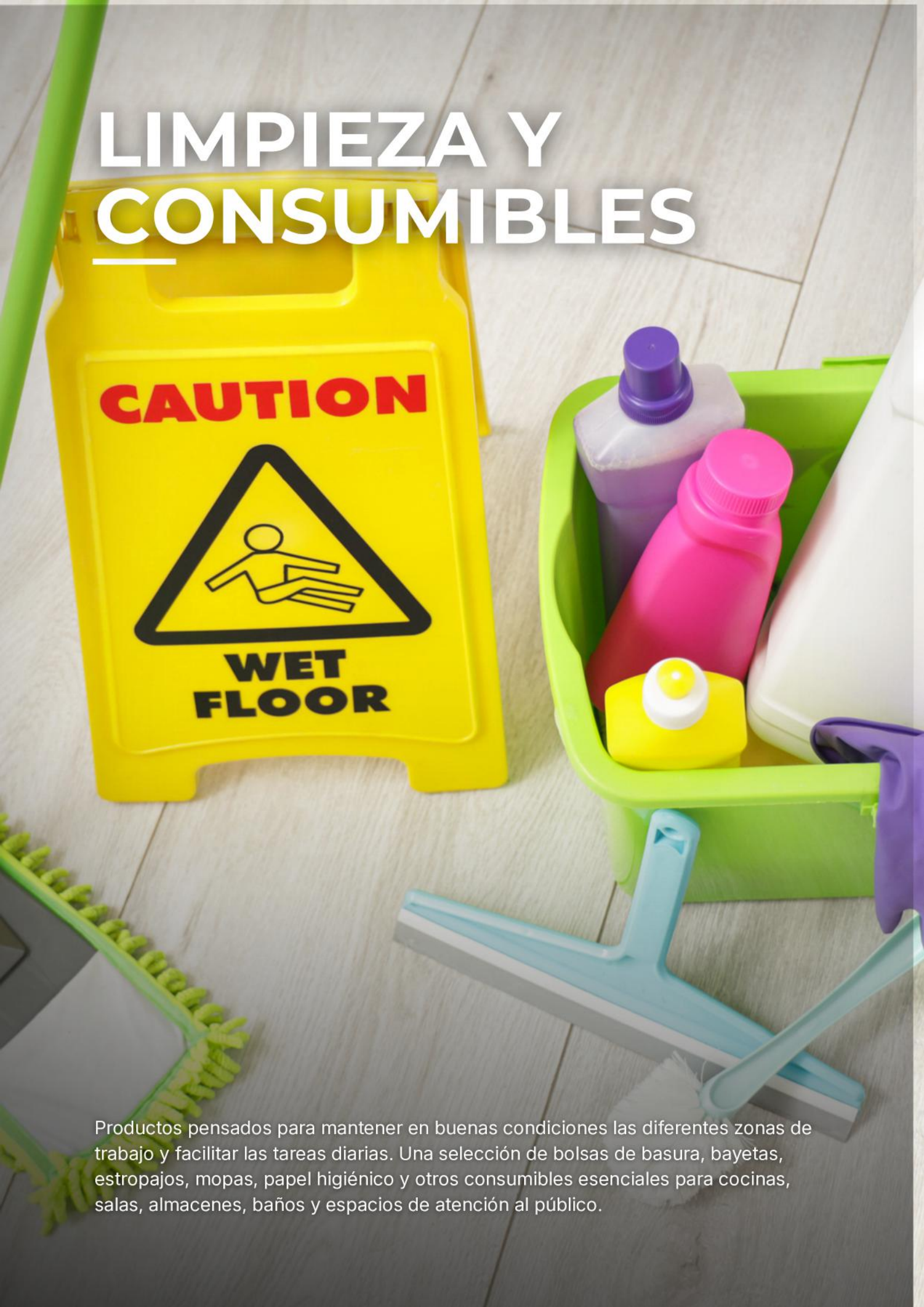


TALONARIO COMA. DUPLIC. 10U

10x15 Ref.: ETPP61
7,5x15 Ref.: ETPP64
10x15 Ref.: ETPP63



LIMPIEZA Y CONSUMIBLES



Productos pensados para mantener en buenas condiciones las diferentes zonas de trabajo y facilitar las tareas diarias. Una selección de bolsas de basura, bayetas, estropajos, mopas, papel higiénico y otros consumibles esenciales para cocinas, salas, almacenes, baños y espacios de atención al público.



AERO. STROMBOLI FRUIDO

Ref.: FDOBUT

750 ml



AERO. STROMBOLI NOCTURNE

Ref.: NOCBUT

750 ml



AERO. STROMBOLI VERB. EUCALIPTO

Ref.: DEOBUT

750 ml



BAYETA MICROFIBRA 5U

Azul Ref.: BAAZ05
Roja Ref.: BARO05
Verde Ref.: BAVE05



BOLSA BASURA DOMESTICA

Ref.: PA1811

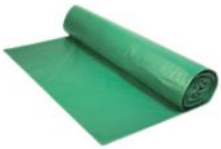
52X60 GALGA 60 - 25u.



BOLSA BASURA NEGRA 85X105

GALGA 130 Ref.: BO8510
GALGA 170 Ref.: BO8517

Rollo 10u.



BOLSA BASURA VERDE 85X105

GALGA 200 Ref.: BO8510

Rollo 10u.



CLIP PRODIFRESH AGRUME CITRUS

Ref.: CLPRAG

Unidad



CLIP PRODIFRESH MELON

Ref.: CLPRME

Unidad



ESTROP. ACERO INOXIDABLE

Ref.: EPX124

12u. x 40 g



ESTROP. ROLLO FIBRA VERDE

Ref.: E6M13V

6 m x 13 cm



ESTR. SALVAUÑAS + FIBRA VERDE

Ref.: EPX06V

6u.



FREGONA HILOS MICROF. BICOLOR

Ref.: F016AB

160 g



FREGONA TIRAS GRIS MICROFIBRA

Ref.: F016GR

160 g



FREG. TIRAS VERDE MICROF.

Ref.: F016VE

160 g



GUANTES NITRILO NEGRA TALLA S

Ref.: GUSN10

3,5 g - 100u.



GUANTES NITRILO NEGRA TALLA M

3,5 g Ref.: GUMN10
6,1 g Ref.: GULM15

100u.



GUANTES NITRILO NEGRA TALLA L

3,5 g Ref.: GULN10
6,1 g Ref.: GULN15

100u.



GUANTES NITRILO NEGRA TALLA XL

3,5 g Ref.: GUXN10
6,1 g Ref.: GULX15

100u.



TAMIZ URINARIO

Citrus Ref.: TAMAGR
Melón/Pepino Ref.: TAMMEL

2u.

QUIMICOS DE LIMPIEZA



Soluciones profesionales para la limpieza y el mantenimiento de cocinas, superficies, maquinaria y espacios de trabajo. Nuestra selección incluye detergentes, desengrasantes, limpiadores y otros productos específicos, pensados para responder a las exigencias diarias de higiene, eficacia y cuidado de cada zona.

BASIC E30
DETERG. DESINFECTANTE ALCALINO CLORADO



Ref.: BASIC5

5 kg

BIO 11
FREGASUELOS NEUTRO BIOALCOHOL FRESCOR



Ref.: BIO011

5 kg

BIO 12
FREGASUELOS NEUTRO BIOALCOHOL MANZANA



Ref.: BIO012

5 kg

BRIL AQUADUR
ABRILLANTADOR LAVADO AUTOMATICO



Ref.: BRILA05

5 kg

EXUS ORANGE
LAVAVAJILLAS MANUAL CONCENTRADO



Ref.: EXUS01

1 kg

LÍO
AMBIENTADOR CONCENT. AZUL ACTIVO



Ref.: LIO001

1 l

MULTIU. CRISTAL
LIMPIADOR CRISTAL MULTIUSOS ESPUMA



Ref.: CRIS01

1 l

ONDESÍN
DETERG. DESINFECTANTE BACTERICIDA



Ref.: ONDE01

1 kg

SENSI10
GEL DERMOPROTECTOR



Ref.: SENSI1

5 l

TENGRAS PLAK
DESENGRASANTE CONCENTRADO PLANCHAS



Ref.: TENP01, TENP06

1 kg, 6 kg

TENGRAS PLUS
DESENGR. CONCENTRADO FRIO SPRAY



Ref.: TENG01, TENG05

1 kg, 5 kg

TENSOMAC 25
DETERGENTE LAVADO AUTOMATICO



Ref.: TENS06

6 kg

TENSOMAC
TABLETAS LAVAVAJILLAS TODO EN UNO



Ref.: TENS70

70 tabletas

WC EFICAZ
GEL DESINCRUSTANTE WC ALMENDRAS



Ref.: WCEFI1

1 kg

PACK BIENVENIDA
MULTIUSOS CRISTAL, TENGRAS PLUS, LIO, WC EFICAZ, EXUS ORANGE Y ONDESÍN.



Ref.: EXUS01

1 kg



CODILEX
GRUPO

2026

CONTACTA CON NOSOTROS

CODILEX ALIMENTACIÓN TRADICIONAL S.L.
Avda. de la Economía Social 895
Gijón (Asturias)

985 66 90 33

www.caminastur.com

DESCARGA NUESTRA APP Y DISFRUTA DE OFERTAS EXCLUSIVAS