



El catálogo de las soluciones

HOSTELEROS | CHEFS | DISTRIBUIDORES

2024

Esta es la típica página que no se lee nadie.

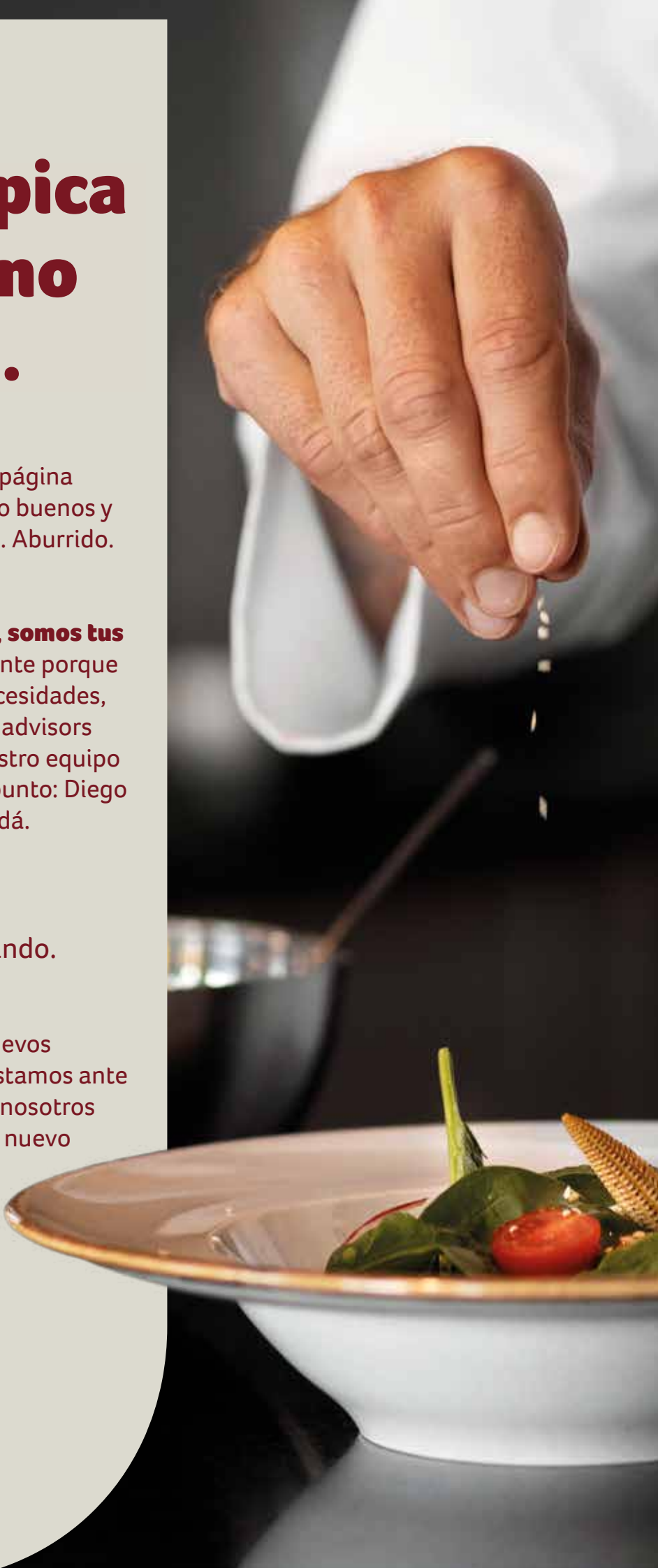
¿Y sabes por qué? Porque esta es la página favorita de las marcas para contar lo buenos y profesionales que son en su trabajo. Aburrido.

Nosotros no somos una marca más, **somos tus compañeros de cocina**. No solamente porque entendemos perfectamente tus necesidades, sino porque contamos con culinary advisors (vamos, cocineros asesores) en nuestro equipo que certifican que todo está en su punto: Diego Sáenz, Máximo Porzio y Vicente Cerdá.

No, no vivimos en una cueva, sabemos que todo está cambiando.

Experiencias en sala, tecnología, nuevos productos y soluciones. Sin duda, estamos ante una nueva era de la gastronomía. Y nosotros estamos para acompañarte en este nuevo camino con nuestra nueva forma de comunicarnos hacia vosotros; eventos, soluciones, recetas y lo que necesitéis.

Fdo.
Findus Foodservice



Verduras gourmet	<i>Verduras clásicas y especialidades con todo el sabor y máxima calidad.</i>	pág.4	VERDURAS GOURMET
Verduras el huerto	<i>Todo el sabor de la huerta para tus platos más saludables.</i>	pág.7	EL HUERTO
Verduras express	<i>Ahorra tiempo sin sacrificar la calidad de tus platos.</i>	pág.15	VERDURAS EXPRESS
Snacks de verduras	<i>Deliciosos aperitivos fáciles de preparar. ¡Ideales para compartir y disfrutar!</i>	pág. 21	SNACKS
Patatas	<i>Hay patatas para todos los gustos y luego, las que tenemos nosotros, para todas las ocasiones: guarniciones, tortillas, aperitivos. . .</i>	pág. 23	PATATAS
Pescados	<i>Saben a mar, calidad y origen sostenible.</i>	pág. 29	PESCADOS
	<i>No, no es una moda. Es una tendencia mundial que hay que tener sí o sí en una carta. 0% carne, 100% sabor.</i>	pág. 32	GREEN CUISINE
Pizzas y bases 	<i>Con la comida italiana no se juega. Pizzas y bases con total respeto a la tradición italiana.</i>	pág. 35	PIZZAS Y BASES
	<i>Toda una gama de platos precocinados y snacks para hacerte la vida más fácil en tu cocina.</i>	pág. 38	LA COCINERA
	<i>Todo el sabor y la ternura que te ofrecen nuestras míticas verduras, ya preparadas para cocinar y degustar.</i>	pág. 42	FRUDESA
Datos logísticos	<i>No es la parte más bonita del catálogo, pero además de compañeros de cocina, somos transparentes.</i>	pág. 43	LOGÍSTICA

Verduras

GOURMET

DEL HUERTO AL PLATO DE TUS CLIENTES MÁS EXIGENTES

Se usa con mucha facilidad la palabra “gourmet”, pero nosotros lo hacemos de manera honesta. Nuestro respeto por el producto es nuestra razón de ser.



9609776

HABA BABY IMPORTACIÓN - 6X1KG

Variedad de sabor suave, seleccionada por su tamaño y ternura.

5/10 min Hervir 2 min Olla a presión



96009785

ZANAHORIA BABY - 6X1KG

Tierna zanahoria de pequeño tamaño.

8 min 12 min - Micro 700W / 300g



96010149 / 96009784

POCHAS - 4X2,5KG / 6X1KG

Tradicionalmente preparadas en Navarra con un sofrito de tomate, pimiento verde, cebolla y ajo.

30/35 min Cocer 7 min Olla a presión



96009766

BORRAJA - 6X1KG

Verdura típica del Valle del Ebro. Ideal para menestras, sopas, guisos, arroces, pastas y salteados.

10/15 min Hervir



96012424

ALCACHOFA CORAZÓN - 6X1KG

Tiernos corazones de alcachofa ideales como primer plato, guarnición o rebozados.

6/7 min 10 min - Micro 700W / 300g



96010028

GUISANTE SUPERFINO - 4X2,5KG

Guisante seleccionado por su tamaño y ternura.

5 min - Hervir 2 min - Olla a presión 10 min Vapor



96010021

AJO TIERNO - 6X1KG

Recogidos a mano, ya limpios y troceados. Ideales para revueltos, guarniciones, guisos y sofritos.



7/8 min - Saltear



96009798

ESPÁRRAGO TRIGUERO ENTERO - 6X1KG

Cuidada selección de espárragos, ideales a la parrilla o a la plancha.



3 min
500 g



5 min
500 g



7 min - Micro
700W / 500g



96010033

MAÍZ SÚPER DULCE - 6X1KG

Perfecto para dar sabor a las ensaladas o como guarnición.



8 min



6 min - Micro
700W / 300g



96009781

JUDÍA REDONDA ENTERA - 6X1KG

Judía de la mejor calidad, con un diámetro de 6,5 y 8 mm.



9/11 min
Cocer



1 min
Olla a presión





**DE CHEFS
PARA
CHEFS**

www.findusfoodservices.es

Verduras

EL HUERTO

LA HUERTA DE TODOS

Verduras frescas perfectas para tus recetas y acompañamientos culinarios.



BÁSICOS Y MEZCLAS



96010143

GUISANTE CLÁSICO - 4X2,5KG
Con un tamaño mayor a 10,2mm, son perfectos para primeros platos o acompañamientos.

 5/7 min  10/12 min Vapor



96010140

GUISANTE FINO - 4X2,5KG
Seleccionados por su tamaño, de 8,7 mm a 10,2mm, y ternura.

 5 min - Hervir
2 min - Olla a presión



96010141

ESPINACA HOJA MINIPORCIÓN 50G - 4X2KG
En cómodas porciones de 50 g más fácil de dosificar.

 8 min  Horno vapor 10 min



96009761

ACELGA PORCIONES 15G - 6X1KG
Tierna acelga de penca blanca, de recogida temprana.

 8/10 min  7 min - Micro 700W / 400g



96009802

JUDÍA PLANA TROZO CLÁSICA - 4X2,5KG
Con un corte uniforme de 40mm, es perfecta para menús.

 9/11 min Hervir 1250g  2 min Olla a presión



96010144

JUDÍA PLANA TROZO ESPECIAL - 4X2,5KG
Judía seleccionada por su color y textura, que garantiza la máxima calidad.

 9/11 min  2 min Olla a presión



96012423

ALCACHOFA TROCEADA - 6X1KG
Variedad típica nacional, limpia y troceada.

 12 min  Horno vapor 12 min



96009765

BRÓCOLI - 6X1KG
Flor compacta, textura suave, tamaño homogéneo de 50 a 70 mm de diámetro, libre de partes fibrosas.

 4/5 min



96010146

JUDÍA REDONDA TROZO - 4X2,5KG
Judía cuidadosamente seleccionada. Sin tallos, sin hebras y sin semillas.

 1250g 9/11 min - Hervir  1 min Olla a presión



96010024

ESPÁRRAGO TRIGUERO TROZOS - 6X1KG
Tiernos y sabrosos espárragos cortados en trozos de 20 a 40 mm.

 5 min  5 min 200g  7 min - Micro 700W / 200g

BEST SELLER



96009773

COLIFLOR - 6X1KG
Grandes floretes de coliflor de 50 a 70 mm, uniformes, tiernos y compactos.

 7 min  14 min - Micro 700W / 400g

BEST SELLER



96009767

CARDO - 6X1KG
Verdura típica del Valle del Ebro, tradicionalmente servida con un sofrito de ajo, jamón y un poco de harina.

 Cocer 30/35 min  8/10 min Olla a presión



96009782

MAÍZ MEDIA MAZORCA - 1X5KG

Cuidada selección de mazorcas troceadas, seleccionadas por su tamaño (115 g) con un grano grande y dulce.

 10/12min

BEST SELLER



96010145

ENSALADILLA SELECTA - 4X2,5 KG

Patata, zanahoria, guisante y judía redonda.

 1000g 6/8 min - Cocer  1000g 1 min - Olla a presión



96009788

MENESTRA SELECCIÓN - 6X1KG

Con un 30% de judía verde plana y sin guisantes. Con tallos de espárrago, alcachofa, brócoli, zanahoria y champiñones.

 13 min - Cocer  5 min Olla a presión



96009987

VERDURAS PARA SOFRITO - 6X1KG

Cebolla, tomate, pimiento verde y ajo.

 7 min - saltear



96020109

ENSALADILLA CLÁSICA - 4X2,5KG

Patata, zanahoria, guisante y judía.

 6/8 min



96010147

MENESTRA ESPECIAL - 4X2,5KG

Judía verde plana, zanahoria, brócoli, coliflor, champiñón cultivado, alcachofa troceada y tallos de espárrago blanco.

 15/20 min



96009790

VERDURAS PARA SOPA - 6X1KG

Patata, zanahoria, puerro, coliflor, judía redonda, apio, pimiento rojo y cebolla.

 20 min



96010139

MENESTRA CLÁSICA - 4X2,5KG

Judía verde plana, guisante, zanahoria, brócoli, coliflor, tallo de espárrago blanco y alcachofa troceada.

 12/15 min



96009789

MENESTRA DE LA HUERTA - 6X1KG

Judía verde plana, guisante, zanahoria rodajas, floretes de brécol y coliflor, tallo de espárrago blanco troceado y alcachofa troceada.

 12 min



“El consumo de carne sigue cayendo desde el 2022”

Aprovecha y ofrece a tus clientes alternativas de los más saludables. Incluso unas carnes acompañadas de vegetales siempre son más saludables.

*Fuente: Informe de consumo alimentario en el hogar del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

AYUDA CULINARIA

96009796



PIMIENTO ROJO - 6X1KG

Cuidada selección de pimiento rojo en cortes de 10x10 mm.

Usar como el no congelado.

96009807



PIMIENTO VERDE - 6X1KG

Cuidada selección de pimiento verde en cortes de 10x10 mm.

Usar como el no congelado.

96009794



CEBOLLA EN JULIANA - 6X1KG

Cómodas rodajas de cebolla para facilitar el trabajo en la cocina.

Sartén 3/4 min

96020987



AJO TROCEADO - 8X0,25KG

Tan práctico como el seco pero con todas las propiedades del fresco. Utilízalo directamente.

4 min 3 min

96009792



CALABACÍN DADOS - 6X1KG

Calabacín cortado en cómodos y versátiles dados de 10x10 mm.

5 min 15 min 10 min Vapor / 98°

BEST SELLER

96012143



CALABAZA DADOS - 6X1KG

Calabaza ya pelada, cortada y troceada en cómodos dados de 10x10 mm.

5 min - Saltear 3 min

96009808



ZANAHORIA DADOS - 6X1KG

Zanahorias seleccionadas por su textura, sin partes duras y cortadas en dados de 10x10 mm.

4/5 min 5 min Vapor Descongelar frigorífico: 4-5 h

96010104



FRUTOS DEL BOSQUE - 6X1KG

Grosellas rojas, fresas, moras, frambuesas, grosellas negras y arándanos.

Descongelar frigorífico a <7°C: 4/5 / 5 h

BEST SELLER

96018861



CEBOLLA CARAMELIZADA - 6X0,5KG

Jugosa y sabrosa cebolla caramelizada. Cortada en juliana y pochada a fuego lento.

10 min Micro Descongelar al baño maría 30 min

96009793



CEBOLLA DADOS - 6X1KG

Dados de cebolla de 10x10 mm para usar como la no congelada.

Sartén 3/4 min



www.findusfoodservices.es

Beneficios *de los Congelados*



MENOS DESPERDICIO DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos congelados pueden marcar una diferencia real en la reducción de los grandes desperdicios de alimentos de la actualidad. Con los alimentos congelados, usted como particular puede reducir su desperdicio de alimentos hasta casi la mitad.*



SIN ESTACIONALIDAD

Nuestros vegetales se cosechan en su mejor momento y se congelan entre 3 y 24 horas después para conservar todos sus nutrientes, lo que significa tener productos de calidad y de temporada los 365 días del año.



SOSTENIBLE

Congelar alimentos también es climáticamente inteligente porque reduce el desperdicio de alimentos. La ultra congelación también significa que podemos utilizar medios de transporte relativamente menos intensivos en dióxido de carbono. La congelación de alimentos también ayuda a reducir el desperdicio en la pesca, la agricultura y el transporte.



AHORRO DE TIEMPO

Nuestros productos ya vienen lavados, cortados en porciones y listos para cocinar, siendo posible dosificar las cantidades y controlar las porciones, almacenando así el resto en el congelador.



MAYOR VIDA ÚTIL

Debido a que los productos congelados tienen una vida útil prolongada, no es necesario tener en cuenta las fechas de caducidad breves. Tienes la oportunidad de planificar el menú con varias semanas de antelación, sin correr el riesgo de quedarte sin algo.



MÉTODO NATURAL DE CONSERVACIÓN

La ultra congelación detiene, casi por completo, el proceso de descomposición de los alimentos y los nutrientes se conservan de forma natural, sin aditivos innecesarios. La congelación, que está presente en la naturaleza, significa que los alimentos mantienen sus propiedades por más tiempo.

LOS PRODUCTOS DE FINDUS COLABORAN CON UNA HOSTELERÍA RESPONSABLE Y EFICIENTE

* Martindale, W. (2014) "Using consumer encuestas para determinar la sostenibilidad alimentaria", British Food Journal, vol. 116 Edición: 7, págs. 1194-1204, doi:10.1108 / BFJ-09-2013-0242

www.findusfoodservices.es

Verduras EXPRESS

TIC, TAC, TIC, TAC

Tus clientes tienen poca paciencia,
tu negocio también.



Salteados

VERDURAS EXPRESS



96010136



SALTEADO CAMPERO - 6X1KG
Judía redonda, judía crema, berenjena, zanahoria y cebolla.

 6/8 min Saltear  6/8 min Vapor  3/4 min - Micro 900W / 200g

96010009



SALTEADO MEDITERRÁNEO - 6X1KG
Judía redonda, berenjena, cebolla, champiñón, pimiento rojo y pimiento amarillo.

 5/7 min Saltear  10/15 min Seco  3/4 min - Micro 900W / 200g

96010091



SALTEADO TRADICIONAL - 6X1KG
Calabacín, judía redonda, tomate, champiñón, cebolla y zanahoria.

 7/8 min Saltear  10/15 min Seco  3/4 min - Micro 900W / 200g

96010135



SALTEADO BAMBÚ - 6X1KG
Zanahoria, zanahoria amarilla, puerro, brotes de judía, bambú y guisante tirabeque.

 5/7 min Saltear  3/4 min - Micro 900W / 200g

96010088



SALTEADO MERIDIONAL - 6X1KG
Judía redonda, berenjena, cebolla, champiñón, pimiento rojo, pimiento amarillo.

 5/7 min Saltear  10/15 min Seco  3/4 min - Micro 900W / 200g

96010090



SALTEADO THAI - 6X1KG
Zanahoria amarilla, zanahoria, cebolla, pimiento rojo, judía redonda, mini mazorcas de maíz, bambú, seta negra.

 5/7 min Saltear  3/4 min - Micro 900W / 200g

96020329



ESPINACAS AL AJILLO - 6X1KG
Ideal como primer plato, guarnición o para pinchos, bocadillos y rellenos.

 3/5 min Saltear  10/12 min Seco  3/4 min - Micro 900W / 200g

96010129



PISTO CON SALSA - 6X1KG
Tomate, calabacín, berenjena, cebolla, patata, pimiento verde y pimiento rojo.

 7 min Saltear  10/15 min Seco  2 min - Micro 900W / 150g

96010127



COUSCOUS ORIENTAL - 6X1KG
Couscous, lentejas, judía redonda, brócoli, pimiento rojo, berenjena, cebolla y especias.

 7/8 min Saltear  10/15 min Seco  3 min - Micro 900W / 250g

96010092



VERDURAS PARA PISTO - 6X1KG
Calabacín, berenjena, pimiento rojo, pimiento verde, patata y cebolla.

 6/8 min Saltear  10/15 min Seco



Setas

VERDURAS EXPRESS



96010119

CHAMPIÑÓN LAMINADO - 6X1KG

Ahorro de tiempo y mermas, cortados en láminas uniformes.

 8/10 min - Saltear



96010125

SETAS DEL BOSQUE - 6X1KG

Seta de ostra cultivada, seta nameko cultivada y seta shiitake cultivada.

 12 min - Saltear



96010122

CÓCTEL DE SETAS BABY - 6X1KG

Seta de ostra cultivada, seta nameko y champiñón cultivado.

 7 min - Saltear

*El esencial dúo
culinario para
hosteleros
como tú*



Arroces

VERDURAS EXPRESS



96020934

ENSALADA CINCO DELICIAS - 6X1KG

Arroz, guisante, zanahoria, gambas y fiambre de magro.

 7/8 min Saltear  8/10 min



96020882

**SALTEADO DE ARROZ
CON TORTILLA Y GAMBAS - 6X1KG**

Arroz, guisante, tortilla, zanahoria, gambas y fiambre de magro.

 5/7 min Saltear  12/15 min Seco  3/4 min - Micro 900W / 250g



96020853

ARROZ BLANCO COCIDO - 6X1KG

Arroz largo ya cocido para una elaboración fácil y rápida.

 7 min 500g  1 min 500g  5 min Vapor  8 min - Micro 700W / 500g

El arroz y las setas no solo deleitan el paladar, sino que también ofrecen beneficios respaldados por expertos y estudios científicos.

Revueltos

VERDURAS EXPRESS



96010133

REVUELTO DE VERDURAS Y SETAS - 6X1KG

Calabacín, champiñón, seta nameko y pimiento.

 13 min - Saltear



96010130

REVUELTO DE AJOS, TRIGUEROS Y GAMBAS - 6X1KG

Ajete, espárrago verde y gambas.

 13 min - Saltear

Verduras asadas

VERDURAS EXPRESS



96010102

SURTIDO VERDURAS PARRILLA - 4X1KG

Una bolsa de cada ingrediente: pimiento rojo, patata, calabacín y berenjena.

 3 min - Micro 900W / 200g  10/15 min Seco

 5/7 min-Saltear



BEST SELLER 96009818

MEZCLA VERDURAS PARRILLA - 6X1KG

Pimiento rojo, calabacín, berenjena, patata y cebolla.

 3 min - Micro 900W / 200g  10/15 min Seco

 5/7 min-Saltear



96010097

JULIANA DE PIMIENTOS ASADOS - 6X1

Pimiento rojo asado, pimiento verde asado, pimiento amarillo asado.

 3 min - Micro 750W / 200g  10/15 min Seco

 5/7 min-Saltear

Snacks

DE VERDURAS

EL FINGER FOOD ES UNA TENDENCIA

Mira a tu competencia, te aseguro que hay clientes comiendo con las manos, sea como sea su restaurante.

Ideal para
tapas y
aperitivos





96009869

TEMPURA DE VERDURAS - 6X1KG

Calabacín, zanahoria, berenjena, cebolla, pimientos rojo y verde.

 Freír 180°
2/3 min

 8/10 min
200° Seco



96013996

TEMPURA SELECCIÓN - 6X1KG

Deliciosa combinación de vegetales premium: calabacín, judía verde, zanahoria, cebolla, espárrago verde y boniato.

 Freír 175°
2/3 min

 10/14 min
200°C Seco



96009978

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS - 6X1KG

Deliciosos como entrante, aperitivo o guarnición.

 Freír 180°
2/3 min

 6 min
225°



www.findusfoodservices.es

Patatas

COMO PICOTEO O ACOMPAÑAMIENTO

Para todos los públicos y todas las ocasiones: sabrosas guarniciones, deliciosos aperitivos y bases para tortilla.



96009965



PATATA BRAVA - 6X1KG
Crujientes por fuera y suaves por dentro.
Ideales para acompañar con diferentes salsas.

 Freír 175° - 4/5 min

96009967



PATATA JULIENNE - 4X2,5KG
Patatas finísimas perfectas para menús con hamburguesas, sándwiches o bocadillos.

 10/15 min Seco  Freír 175° 4 min

96011006



PATATA STEAKHOUSE - 4X2,5KG
Crujientes y doradas.
Acompañamiento ideal para carnes.

 Freír 175° - 4 min

96009966



PATATA DOLLAR - 6X1KG
Sabrosa patata cortada en rodajas.
Perfecta para freír, saltear o gratinar.

 Freír 175° - 3/4 min

96010736



PATATA CRINKLE - 4X2,5KG
Crujientes por fuera y suaves por dentro.
Ideales para acompañar con diferentes salsas.

 10/15 min Seco  Freír 175° 4 min

96010152



PATATA PREFRITA SELECCIÓN 3/8" 4X2,5KG
Patatas de alta calidad, seleccionadas por su largura.

Freír 175° - 4 min

96010101



PATATA RODAJA PARRILLA - 6X1KG
Rodajas de patata con piel,
ideal como guarnición.

 10 min 500g  15min - 200° Seco  5 min - Micro 700W - 200g

“El volumen de consumo de patatas en España es de 29 kilos al año por persona”

Fuente: statista.com


Ahorra tiempo


Tú eres el chef


Ahorra producto



Bases para Tortilla

CON O SIN CEBOLLA, Y EN TIEMPO RÉCORD

Olvídate de pelar, trocear y pochar. Ahorra producto, porque no es necesario añadir aceite. Ahora es más fácil y rápido: tu tortilla lista en 10 minutos.



BEST SELLER

96010096



**BASE PARA TORTILLA:
PATATA POCHADA - 6X1KG**

Deliciosa tortilla de patata en pocos minutos.
Calentar, añadir huevo y lista.

6-8 min. Saltear 25 min. 210°C 12 min. 700W 500g.



BEST SELLER

96010093



**BASE PARA TORTILLA:
PATATA Y CEBOLLA POCHADA - 6X1KG**

Deliciosa tortilla de patata en pocos minutos.
Calentar, añadir huevo y lista.

6-8 min. Saltear 25 min. 210°C 12 min. 700W 500g.



Elige la receta

más rápida



Opción tradicional

Tiempo en pelar patatas _____ 7 min
Tiempo en freír patatas _____ 9 min
Tiempo en batir huevos _____ 3 min
Tiempo en cocinar la tortilla _____ 10 min

29 mins



Opción Findus

Tiempo en abrir la bolsa _____ 5 seg
Tiempo en cocinarlo _____ 10 min

10 mins
y 5 seg



Pescado

Toda nuestra gama de pescado tiene el sello Marine Steward o MSC, que garantiza la procedencia sostenible de nuestros pescados y mariscos. Somos el mayor usuario del sello MSC a nivel mundial con más del 90% del pescado empleado en nuestros productos.

Fish & Chips

Código del producto: 96020524

120 gr

Si no lo tienes en tu negocio de hostelería,

te van a

CRUJIR

NOVEDAD



¡La auténtica receta del Reino Unido!
Sabor y rebozado increíbles.

NOVEDAD

96020524



FISH AND CHIPS 120G-1X7KG

La auténtica receta del Reino Unido. Filete de abadejo de Alaska con un excelente sabor.

 Horno 220°C
10/15 min

 Freír 180°C
5 min

96011143



MSC FISH AND CHIPS GOURMET 165G-1X5KG

La auténtica receta del Reino Unido. Filete de abadejo de Alaska con un excelente sabor.

 Horno 220°C
10/15 min

 Freír 180°C
5 min

96010371



MSC SKIPPER DE BACALAO 80G-1X4,4KG

Delicioso y original empanado de bacalao (Gadus Morhua).

 Horno 220°C
10/15 min

 Freír 180°C 3/5
min

96010384



MSC PORCIONES MERLUZA 50G-1X5KG

Jugosas porciones de merluza cubiertas de un fino empanado.

 Horno 220°C
10/15 min

 Freír 180°C 3/5
min

96008859



MSC FISH FINGERS 30G - 1X5 KG

60% de abadejo de Alaska. Apetitosas varitas de pescado cubiertas de un delicioso empanado.

 Sartén
10 min

 Horno 220°C
13/15 min

 Freír 175°C
3 min

96016495



MSC PESCADO ANDALUZA 25G-1X4KG

Deliciosas porciones de pescado blanco (sin espinas) cubiertas de un fino rebozado con un toque de perejil.

 Sartén
10 min

 Horno 220°C
13/15 min

 Freír 175°C
3 min

Un acompañamiento la mar de apetecible

Nuestras anillas a la romana son un imprescindible en tus platos combinados o en tus menús del día.

Sin duda, son la opción más rápida y cómoda para tu negocio de hostelería. Especialmente pensado para acompañamiento, tapas o aperitivos. En tres minutos tendrás un plato delicioso y nutritivo y, además, una vez fritas adquieren un color dorado y sabor irresistible.



BEST SELLER

96017705

ANILLAS A LA ROMANA COMPASS 3x1 KG

Anillas de pota de tamaño regular y tierna textura, con una sabrosa envoltura.

 3 min. 180°C

96018858

ANILLAS A LA ROMANA COMPASS 1x3 KG

Anillas de pota de tamaño regular y tierna textura, con una sabrosa envoltura.

 3 min. 180°C



GREEN Cuisine™

Todo lo BUENO de los VEGETALES

NO, NO ES UNA MODA. ES UNA TENDENCIA MUNDIAL.

El perfil de tus clientes está cambiando: veganos, vegetarianos, flexitarianos o personas que se preocupan cada vez más por su dieta. Por eso, queremos darte facilidades para que adaptes tu negocio a estas nuevas formas de consumo.



**BURGER
0% CARNE**



96018871 - 1X2KG
JUGOSA HAMBURGUESA VEGANA 0% DE CARNE. EXCELENTE ALTERNATIVA VEGANA Y VEGETARIANA.

100g 20uds

10/15 min Freír Horno 200° 15/20 min

**ALBONDIGAS
0% CARNE**



96018870 - 1X2KG
LAS ALBÓNDIGAS 0% CARNE DE FINDUS SON ADECUADAS TANTO EN SALSA O COMO PLATO PRINCIPAL.

20g 100uds

10/15 min Saltear Horno 180° 13/15 min



0% CARNE

**SALCHICHA
0% CARNE**



96018879 - 1X2KG
JUGOSA SALCHICHA VEGANA 0% DE CARNE. EXCELENTE ALTERNATIVA VEGANA Y VEGETARIANA.

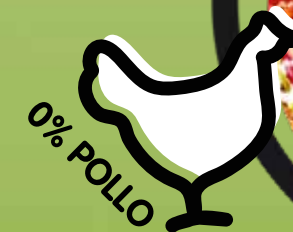
50g 40uds

10/15 min Freír Horno 200° 15/20 min



0% CARNE

**TIRAS ESTILO
AMERICANO**



0% POLLO

96018884 - 1X2KG
HECHAS A PARTIR DE PROTEÍNA DE TRIGO CON ESPECIAS, EMPANADAS, PREFRITAS Y ULTRA CONGELADAS.

27,6g 72uds

Freír 175° 4 min 4 min Saltear Horno 210° 12 min

LEYENDA

PESO / PORCIÓN (APROX.)
 UNIDADES CAJA (APROX.)

BURGER
KALE Y QUINOA



FALAFEL



96018872 - 1X2KG
PLATO VEGETARIANO MUY POPULAR. SAZONADO CON PEREJIL, COMINO, CILANTRO Y PIMIENTA DE CAYENA FINAMENTE PICADOS.

15g 133uds

Sartén 15 min | Horno 17/20 min | Convección 225° | Micro 2 min 700W / 120g

96018866 - 3X1,2KG
DELICIOSA HAMBURGUESA VEGETAL CON UN GUSTOSO Y CRUJIENTE EMPANADO DE QUINOA INFLADA.

75g 16uds

Freír 175° 5 min | Saltear 4 min | Horno 18 min 200° / Seco

VARITAS DE VERDURAS



96018860 - 1X5KG
CRUJIENTES EN EL EXTERIOR CON UN RELLENO DE VERDURAS (MAÍZ, ZANAHORIA, GUISANTES) Y UN TIERNO PURÉ DE PATATAS. IDEAL PARA DIETAS VEGETARIANAS Y FLEXITARIANAS.

28g 175uds

Freír 175° 3-4 min | Horno Convección 10/12 min 220° | Horno Convencional 18-20 min 220°

QUINOA CON VERDURAS



96009681 - 6X1KG
IDEAL PARA DIETAS VEGETARIANAS. QUINOA COCIDA, HABA DE SOJA, MAÍZ DULCE, ZANAHORIA, PIMIENTO NARANJA, PIMIENTO ROJO ASADO, CEBOLLA ROJA Y PASAS.

4h Descongelar frigorífico | Saltear 4 min | Micro 2 min 700W / 250g

MADE WITH RESPECT™
GOODFELLAS

Nuestras pizzas se hornean a la piedra al estilo italiano tradicional para obtener una base crujiente.

STONEBAKED 25 CM Ø



PEPPERONI 7 x 332g

Salsa de tomate, mozzarella, queso cheddar y salchicha de pepperoni ahumada.

JAMÓN Y QUESO 7 x 351g

Salsa de tomate, queso mozzarella y jamón con sabor ahumado.

MARGARITA 7 x 345g

Salsa de tomate y una deliciosa mezcla de quesos.

NOVEDAD



96020683

STONEBAKED POLLO BBQ 7X385G

Salsa BBQ, quesos mozzarella y cheddar, pechuga de pollo y hortalizas.

NOVEDAD



96020684

STONEBAKED ESPINACAS Y SETAS 7X378G

Salsa de tomate, quesos mozzarella y cheddar, champiñones, espinacas y aceite de ajo.

TAKEAWAY 29 CM Ø



96019037

PEPPERONI 7 x 524g

Salsa de tomate, mozzarella, queso cheddar y salchicha de pepperoni.

96019022

BIG CHEESE 7 x 555g

Salsa de tomate, quesos mozzarella, cheddar y cheddar rojo.

ELABORADAS EN HORNO
DE PIEDRA Y LEÑA
MASA ESTIRADA A MANO



CON AUTÉNTICO
QUESO MOZZARELLA

El auténtico sabor italiano



96011448

PIZZA MARGARITA 29 cm

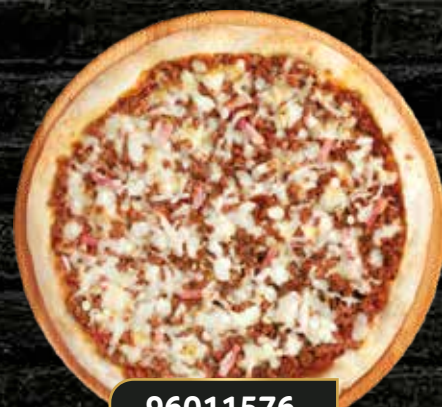
Un clásico de la pizza italiana. Auténtica mozzarella con tomate sobre una crujiente base al horno de piedra y estirada a mano.



96011447

PIZZA JAMÓN Y QUESO 28 cm

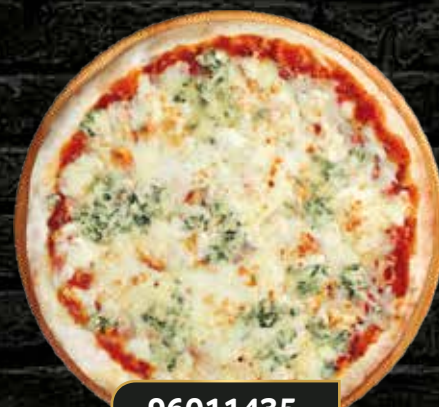
La pizza para todos. Exquisito jamón sobre una masa cocinada en horno de piedra y leña con tomate y mozzarella auténtica.



96011576

PIZZA BARBACOA 28 cm

Para los amantes de la carne. Delicioso bacon ahumado y carne de cerdo bañados con salsa barbacoa sobre una curjiente base con auténtica mozzarella.



96011435

PIZZA 4 QUESOS 28 cm

Mozzarella, queso azul, edam, queso curado y tomate.

PREPARACIÓN BANDEJA

1. Precalentar el horno a 220°C
2. Colocar el producto congelado en una bandeja de horno en la parte central del horno.
3. Hornear durante 8-9 minutos, hasta que la pizza esté crujiente y dorada.



PREPARACIÓN EN REJILLA:

1. Precalentar el horno a 220°C
2. Colocar el producto congelado en una rejilla en la parte central del horno.
3. Hornear durante 6-7 minutos, hasta que la pizza esté crujiente y dorada.



ELABORADAS EN HORNO
DE PIEDRA Y LEÑA
MASA ESTIRADA A MANO

El auténtico sabor italiano



96011487

PIZZA JAMÓN Y QUESO 26x38 cm

Jugoso jamón cocido acompañado de tomate y deliciosa mozzarella sobre una crujiente y fina masa.



96011486

BASE DE PIZZA CON TOMATE 28 cm

Crujiente base de pizza al horno de piedra y leña con tomate.



96011485

BASE DE PIZZA CON TOMATE 26x36cm

Crujiente y sabrosa base estirada a mano y elaborada al horno de piedra y leña.

PREPARACIÓN BANDEJA

1. Precalentar el horno a 220°C
2. Colocar el producto congelado en una bandeja de horno en la parte central del horno.
3. Hornear durante 8-9 minutos, hasta que la pizza esté crujiente y dorada.



PREPARACIÓN EN REJILLA:

1. Precalentar el horno a 220°C
2. Colocar el producto congelado en una rejilla en la parte central del horno.
3. Hornear durante 6-7 minutos, hasta que la pizza esté crujiente y dorada.



la Cocinera®

DESDE 1960

BIENVENIDOS A LA REVOLUCIÓN DE LA TRADICIÓN

Si no conoces La Cocinera, bienvenido a la Tierra.
Llevamos desde 1960 dando lo mejor de cada
uno de nosotros.

¡Como
en casa!

Croquetas

Deliciosas croquetas elaboradas con una fina, suave y deliciosa bechamel.
Ideales como tapa, aperitivo, segundo plato o guarnición.



**CROQUETA SELECCIÓN
DE COCIDO CON JAMÓN 4X1KG**

Elaboradas a base de cocido con jamón serrano, crujientes por fuera y cremosas por dentro.

180°C. Tiempo 3-4 min 32 31G



**CROQUETA DE JAMÓN
4X1KG**

Elaboradas con una sabrosa y fina salsa bechamel, envueltas en crujiente empanado.

180°C. Tiempo 3-4 min 32 31G



**CROQUETA SELECCIÓN DE JAMÓN
IBÉRICO 4X1KG**

Elaboradas con jamón ibérico, crujientes por fuera y cremosas por dentro.

175°C. Tiempo 3-4 min 32 31G

Empanadillas y delicias

Con un exquisito relleno y crujiente hojaldre, nuestras empanadillas
y delicias son ideales como entrante o como tapa.



**MSC MINI EMPANADILLAS
DE ATÚN 4X1KG**

Crujiente masa rellena de atún, tomate, cebolla y huevo duro.

180°C. Tiempo 3-4 min 65 15,3G
200°C. Tiempo 8-10 min



**MSC EMPANADILLAS DE ATÚN
3KG**

Crujiente masa rellena de atún, tomate, cebolla y huevo duro.

180°C. Tiempo 3-4 min 96 31,2G
200°C. Tiempo 8-10 min



**MSC MINI EMPANADILLAS
DE ATÚN 8X0,5KG**

Crujiente masa rellena de atún, tomate, cebolla y huevo duro.

180°C. Tiempo 3-4 min 32 15,3G
200°C. Tiempo 8-10 min



DELICIAS DE QUESO 4KG

Crujientes crepes empanados rellenos de una cremosa y fina bechamel con queso.

180°C. Tiempo 3-4 min 75 53G



**DELICIAS DE JAMÓN Y QUESO
4KG**

Crujientes crepes empanados rellenos de una cremosa y fina bechamel con jamón y queso.

180°C. Tiempo 3-4 min 75 53G



Principales

Jugosas y sabrosas porciones de carne envueltas con un crujiente y característico empanado.
Un delicioso principal en tan solo unos minutos.



Filetes 100% pechuga cubiertos por un crujiente y sabroso empanado.

180°C.
Tiempo: 22 min 13 113,5G



Jugosas porciones de carne cubiertas por un crujiente empanado.

220°C. 180°C.
Tiempo 10 min Tiempo 3-4 min 47 85G

Jugosa y deliciosa

Con carne **100% vacuno**

96007062

Tamaño perfecto

IDEAL PARA SMASH BURGERS

HAMBURGUESA DE TERNERA SIN GLUTEN 1X5,4KG

Jugosa hamburguesa de ternera preparada con proteínas y especias. Envasadas individualmente.

210°C. Tiempo 7-10 min 60 90G



PRODUCTO DESTACADO

EMPANADO DE PECHUGA 2,5KG

Deliciosas y crujientes porciones empanadas.

175°C. 31 80G
Tiempo 3-4 min

Snacks cárnicos

Sabrosas piezas de pollo con un crujiente empanado, ideales para compartir o servir en el centro de la mesa.



Alitas 100% de pollo marinadas cubiertas con un rebozado crujiente.

200°C. 16 62,5G
Tiempo: 25-30 min



Tiras de pollo 100% pechuga marinadas y rebozadas con semillas de sésamo.

200°C. 175°C. 42 35G
Tiempo 15 min Tiempo 5 min



Fingers de pechuga cubiertos de un crujiente empanado. Ideales para utilizar con salsas.

220°C. 175°C. 125 20G
Tiempo 15 min Tiempo 3 min



Bocaditos de carne cubiertos de un crujiente empanado. Ideales para utilizar con salsas.

200°C. 175°C. 29 17G
Tiempo 10 min Tiempo 3-4 min





96010115



GUISANTE FINO 6X1 KG

Textura tierna y sabor característico de los guisantes.



Hervir
5/7 min



16 min - Micro
700W

96010120



MENESTRA 6X1 KG

Fácil preparación, perfecta para platos rápidos.



Hervir 10 min
Olla a presión 5 min

96020110



ENSALADILLA 6X1 KG

Patata, zanahoria, guisante y judía verde.



Hervir
6/8 min

96010117



JUDÍAS PLANAS 6X1 KG

Ideal como primer plato o guarnición.



Hervir
8/10 min

96010118



JUDÍAS TROCEADAS 6X1 KG

Seleccionadas por su textura, color y corte.



Hervir
8/10 min

Datos logísticos

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	EAN CAJA	EAN BOLSA	BOLSAS	KG / BOLSA	KG / CAJA	CAJAS / CAPA	CAPAS / PALET	CAJAS / PALET	KG / PALET
VERDURAS GOURMET										
9609776	Haba baby importación	8410092138208	8410092138192	6	1	6	9	14	126	756
96009785	Zanahoria baby	8410092138345	8410092138338	6	1	6	9	11	99	594
96010149	Pochas 2,5kg	8410092073837	8410092173834	4	2,5	10	9	10	90	900
96009784	Pochas 1kg	8410092138321	8410092138314	6	1	6	9	15	135	810
96009766	Borrajá	8410092138062	8410092138055	6	1	6	8	13	104	624
96010028	Guisante superfino	8410092138864	8410092138857	6	1	6	9	14	126	756
96012424	Alcachofas corazón	8410092138024	8410092138017	6	1	6	9	12	108	648
96010021	Ajo tierno	8410092138789	8410092138772	6	1	6	8	14	112	672
96009798	Espárrago triguero entero	8410092122108	8410092122115	6	1	6	9	10	90	540
96010033	Maíz superdulce	8410092138901	8410092138895	6	1	6	9	14	126	756
96009781	Judía redonda entera	8410092138284	8410092138277	6	1	6	9	7	63	378
EL HUERTO										
96010143	Guisante clásico	8410092053372	8410092153379	4	2,5	10	9	10	90	900
96010140	Guisante Fino	8410092053358	8410092153355	4	2,5	10	9	10	90	900
96009802	Judía plana trozo clásica	8410092131896	8410092131889	4	2,5	10	9	8	72	720
96010144	Judía plana trozo especial	8410092053525	8410092153522	4	2,5	10	9	8	72	720
96010146	Judía redonda trozo	8410092053532	8410092153539	4	2,5	10	9	8	72	720
96010141	Espinaca hoja miniporción	8410092060141	8410092160148	4	2	8	9	8	72	576
96009761	Acelgas porciones	8410092138000	8410092137997	6	1	6	9	11	99	594
96012423	Alcachofa troceada	8410092138048	8410092138031	6	1	6	9	11	99	594
96009765	Brócoli	8410092138086	8410092138079	6	1	6	9	8	72	432
96009773	Coliflor	8410092138147	8410092138130	6	1	6	9	8	72	432
96009782	Maíz media mazorca	8410092138307	8410092138291	1	5	5	9	13	117	585
96020109	Ensaladilla clásica	8410092053648	8410092153645	4	2,5	10	9	9	81	810
96010145	Ensaladilla selecta 2,5kg	8410092072939	8410092172936	4	2,5	10	9	9	81	810
96010139	Menestra clásica	8410092591133	8410092191135	4	2,5	10	9	9	81	810
96010147	Menestra especial	8410092073271	8410092173278	4	2,5	10	9	8	72	720
96009789	Menestra huerta navarra	8410092138420	8410092138413	6	1	6	9	12	108	648
96009788	Menestra selección	8410092138406	8410092138390	6	1	6	9	11	99	594
96009790	Verduras para sopa	8410092138468	8410092138451	6	1	6	9	11	99	594
96009987	Verduras para sofrito	8410092138680	8410092138673	6	1	6	9	12	108	648
96010092	Verduras para pisto	8410092139502	8410092139496	6	1	6	9	13	117	702
96009794	Cebolla en juliana	8410092138543	8410092138536	6	1	6	9	10	90	540
96020987	Ajo troceado	8410092127790	8410092127783	8	0,25	2	9	16	144	288
96009808	Zanahoria dados	8410092138628	8410092138611	6	1	6	9	13	117	702
96009796	Pimiento rojo	8410092138581	8410092138574	6	1	6	9	12	108	648
96009807	Pimiento verde	8410092138604	8410092138598	6	1	6	9	12	108	648
96009792	Calabacín dados	8410092138505	8410092138499	6	1	6	9	13	117	702
96012143	Calabaza dados	18434702000843	8434702000655	6	1	6	8	13	104	624
96009793	Cebolla dados	8410092138529	8410092138512	6	1	6	9	9	81	486
96018861	Cebolla caramelizada	18410092100387	18410092100387	6	0,5	3	16	13	208	624
96009767	Cardo	8410092138109	8410092138093	6	1	6	8	12	96	576
96010104	Frutas del bosque	8410092139700	8410092139694	6	1	6	9	12	108	648
96010024	Espárrago triguero trozos	8410092138826	8410092138819	6	1	6	9	11	99	594
VERDURAS EXPRESS										
96010127	Couscous oriental	8410092139199	8410092139205	6	1	6	9	14	126	756
96020329	Espinacas ajillo	8410092139229	8410092139212	6	1	6	9	8	72	432
96010129	Pisto salsa tomate	8410092139243	8410092139236	6	1	6	9	13	117	702
96010102	Surtido verduras parrilla	8410092139663		4	1	4	9	13	117	468
96009818	Mezcla verduras parrilla	18410092100295	8410092100168	6	1	6	9	12	108	648
96010136	Salteado campero	8410092139380	8410092139373	6	1	6	9	13	117	702
96010009	Salteado mediterráneo	8410092139427	8410092139410	6	1	6	9	12	108	648
96010088	Salteado meridional	8410092139441	8410092139434	6	1	6	9	12	108	648
96010097	Juliana de pimientos asados	8410092139557	8410092139564	6	1	6	9	12	108	648

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	EAN CAJA	EAN BOLSA	BOLSAS	KG / BOLSA	KG / CAJA	CAJAS / CAPA	CAPAS / PALET	CAJAS / PALET	KG / PALET
96010091	Salteado tradicional	8410092139489	8410092139472	6	1	6	9	12	108	648
96010090	Salteado thai	8410092139465	8410092139458	6	1	6	9	12	108	648
96010135	Salteado bambú	8410092139366	8410092139359	6	1	6	9	10	90	540
96010122	Coctel setas baby	8410092139120	8410092139113	6	1	6	9	11	99	594
96010119	Champiñones laminados	8410092139106	8410092139090	6	1	6	9	10	90	540
96010125	Setas del bosque	8410092139168	8410092139151	6	1	6	9	11	99	594
96010133	Revuelto verduras y setas	8410092139328	8410092139311	6	1	6	9	11	99	594
96020853	Arroz blanco cocido	8410092138802	8410092138796	6	1	6	9	14	126	756
96010130	Revuelto ajos, trigueros y gambas	8410092139267	8410092139250	6	1	6	9	13	117	702
96020934	Ensalada 5 delicias	8410092138703	8410092138697	6	1	6	9	14	126	756
96020882	Salteado arroz, tortilla y gambas	8410092139342	8410092139335	6	1	6	9	14	126	756
SNACKS DE VERDURAS										
96009869	Tempura de verduras	8410092143264	8410092143257	6	1	6	9	11	99	594
96013996	Tempura Selección	18434702001024	8434702000822	6	1	6	9	10	90	540
96009978	Aros de cebolla rebozados	8410092140409	8410092140393	6	1	6	9	7	63	378
PATATAS										
96010096	Base para tortilla: patata	8410092139021	8410092139014	6	1	6	9	12	108	648
96010093	Base para tortilla: patata y cebolla	8410092139007	8410092138994	6	1	6	9	13	117	702
96009965	Patata brava	8410092140300	8410092140294	6	1	6	9	10	90	540
96009967	Patata julienne 6/6	8410092140362	8410092140355	4	2,5	10	9	7	63	630
96011006	Patata steakhouse	18410092100639	8410092100403	4	2,5	10	9	7	63	630
96009966	Patata dollar	8410092140324	8410092140317	6	1	6	9	10	90	540
96010736	Patata crinkle	18410092100622	8410092100397	4	2,5	10	9	7	63	630
96010101	Patata rodaja parrilla	8410092139625	8410092139618	6	1	6	9	8	72	432
96010152	Patata prefrita selección 3/8	8410092073981	8410092173988	4	2,5	10	9	7	63	630
PESCADOS										
96020524	Fish and Chips 120 gr									
96010384	MSC Porciones merluza 50g	8410092123785	8410092123785	1	5	5	12	8	96	480
96010371	MSC Skipper de bacalao 80g	8410092142311	8410092142311	1	4,4	4,4	12	8	96	422,4
96011143	MSC Fish'n Chips Gourmet 165g	7310500092041		1	4	4	12	6	72	288
96008859	MSC Fish Fingers 30g 1x5 kg	18410092100486		1	5	5	9	13	117	585
96016495	MSC pescado andaluza 4x1kg	18434702002076	8434702001874	4	1	4	12	12	144	576
96017705	Anillas romana compass 3x1kg	8410092142359	8410092142342	3	1	3	12	9	108	324
96018858	Anillas romana compass 1x3 kg	8410092015752		1	3	3	9	14	126	378
GREEN CUISINE										
96018870	Albóndigas 0% carne 1x2 kg	18434702001291		1	2	2	16	13	208	416
96018871	Burger 0% carne 1x2 kg	18434702001284	-	1	2	2	16	13	208	416
96018872	Falafel 1x2 kg	18434702001307		1	2	2	16	13	208	416
96018879	Salchicha 0% carne 1X2 kg	18434702002489		1	2	2	16	13	208	416
96018884	Tiras est amer 0% pollo 1x2kg	18434702001413		1	2	2	16	13	208	416
96009681	Quinoa con verduras	18410092100493	8410092100274	6	1	6	8	13	104	624
96018866	Hamburguesa de kale y quinoa	18434702000829		3	1,2	3,6	9	13	117	421
96008860	Varitas de verduras 28 g	18410092100462		1	5	5	9	13	117	585
GOODFELLA'S										
96019022	TA Big Cheese	3599744006944	3599741006947	7	0,555	3,885	12	5	60	312
96019023	TC Pepperoni 7x332g	3599744006968	3599741006961	7	0,332	2,324	15	6	90	286
96019024	TC Margherita 7x345g	3599744006975	3599741006978	7	0,345	2,415	15	6	90	298
96019025	TC Cheese + Ham 7x351g	3599744006982	3599741006985	7	0,351	2,457	15	6	90	298
96019037	TA Pepperoni 7x524g	3599744006951	3599741006954	7	0,524	3,668	12	5	60	299
96020684	Stonebaked Espinacas y setas	8434702003991	18434702003998	7	378,000	446,500	15	6	90	
96020683	Stonebaked Pollo	8434702003984	18434702003981	7	385,000	453,500	15	6	90	

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	EAN CAJA	EAN BOLSA	BOLSAS	KG / BOLSA	KG / CAJA	CAJAS / CAPA	CAPAS / PALET	CAJAS / PALET	KG / PALET
PIZZAS PREMIUM Y BASES										
PIZZAS PREMIUM										
96011448	Pizza margarita 29cm	18434702000447	8434702000327	10	0,38	3,8	12	5	60	228
96011447	Pizza jamón y queso 28cm	18434702000454	8434702000334	10	0,4	4	12	5	60	240
96011435	Pizza 4 quesos 28cm	18434702000485	8434702000365	10	0,38	3,8	12	5	60	228
96011576	Pizza barbacoa 28cm	18434702000492	8434702000372	10	0,385	3,85	12	5	60	231
PIZZAS AL CORTE										
96011487	Pizza jamón y queso 26x38cm	18434702000331	8434702000235	10	0,545	5,45	8	6	48	261,6
BASES PIZZA										
96011486	Base pizza con tomate 28cm	18434702000355	8434702000259	20	0,285	5,7	8	4	32	182,4
96011485	Base pizza con tomate 26x38cm	18434702000362	8434702000266	14	0,33	4,62	8	6	48	221,8
FRUDESÁ										
96010115	Guisante fino 6x1kg	8410092139861	8410092139854	6	1	6	9	13	117	702
96010117	Judía plana 6x1kg	8410092139885	8410092139878	6	1	6	9	12	108	648
96010118	Judía redonda trozo 6x1kg	8410092139908	8410092139892	6	1	6	9	12	108	648
96010120	Menestra 6x1kg			6	1	6	9	13	117	702
96020110	Ensaladilla 6x1kg	8410092139946	8410092139939	6	1	6	9	13	117	702
LA COCINERA										
CROQUETAS										
96009738	Croqueta art cocido 4x1kg	18410239100027	8410239100020	4	1	4	16	8	128	512
96009899	Croqueta art jamón ibérico 4x1kg	18410239100034	8410239100037	4	1	4	16	8	128	512
96009901	Croqueta jamón 4x1kg	18410239100003	8410239100006	4	1	4	16	8	128	512
EMPANADILLAS Y DELICIAS										
96016490	MSC mini empanadillas atún 4x1 kg	18434702002090	8434702001898	4	1	4	12	12	144	576
96016491	MSC mini empanadillas atún 8x500 gr	18434702002106	8434702001904	8	1	4	12	9	108	432
96018878	MSC empanadillas de atún 3 kg	18434702002113		1	3	3	15	8	120	360
96018862	Delicias jamón y queso 4kg	18410239100096		1	4	4	12	12	144	576
96018865	Delicias queso 4kg	18434702000102		1	4	4	12	12	144	576
PRINCIPALES										
96018869	Chicken fillet burger 2x1,5kg	18434702001772		1	3	3	10	15	150	450
96018863	Empanado de pechuga 2,5kg	18434702000065		1	2,5	2,5	16	13	208	520
96018864	Empanado de ave 4kg	18434702000096		1	4	4	12	12	144	576
96007062	Hamburguesa de vacuno s/ gluten 5,4kg	15600316860903	5600316860906	1	5,4	5,4	8	13	104	595
SNACKS CÁRNICOS										
96018867	Alitas pollo estilo americano 3x1kg	18434702001796		1	3	3	15	10	150	450
96018868	Chicken mini filets 2x1,5kg	18434702001789		1	3	3	10	15	150	450
96009906	Bocaditos empanados 8x500gr	18410239100065	8410239100068	8	0,5	4	9	12	108	432
96011281	Fingers 1x2,5kg	18434702000119		1	2,5	2,5	16	13	208	520
96018877	Fingers de pollo 1x2,5kg	18434702002120		1	2,5	2,5	16	13	208	520

Tus eventos HORECA del 2024



Donde
todo
comienza

**29-31
ENERO
Madrid**

Conmemorará su vigésima segunda edición bajo el lema "Donde todo comienza".




**05-07
FEBRERO
Málaga**

Avanzando hacia nuevos territorios.




**19-21
FEBRERO
Madrid**

El mayor encuentro entre profesionales y empresarios que quieren liderar la nueva HORECA.




**18-21
MARZO
Barcelona**

A unique Food, Drinks and Gastronomy Experience.




**17-20
ABRIL
Madrid**

Impulsor gastronómico desde 1976.




**16-17
SEPTIM
Sevilla**

Dieta Mediterránea en estado puro.

NO TE VAYAS TODAVÍA, SEGURO QUE SALES EN ESTA LISTA:

Gracias a los hosteleros por tener la valentía de abrir un negocio, a los cocineros porque comer es uno de los actos sociales más importantes del mundo. Al personal de sala por tener una paciencia infinita. A los distribuidores, sin vosotros sería imposible que toda esta cadena de valor se llevase a cabo. A los productores por darnos lo mejor del campo. A los que creáis eventos B2B y BTC, tantos grandes como pequeños para ponernos a nosotras las marcas en el mapa. Al equipo de administración, comerciales, marketing, comunicación, community managers, recursos humanos y, sobre todo, a la competencia. No hay nada más bonito que competir por dar lo mejor al mundo.

Fdo.

Findus Foodservice



FINDUS ESPAÑA S.L.U.
Parque Empresarial Las Mercedes
C/ Campezo, nº 1 - Edificio 4 - planta 3ª 28022 Madrid
Teléfono Att. Consumidor: 900 701 175
foodsolutions@findus.es



www.findusfoodsolutions.es