

# ALIMENTACIÓN HORECA

## TORTILLA DE PATATAS

Producto entregado **congelado**. Una vez **descongelado**, conservar en **frío positivo (0 °C a +4 °C)** y consumir en un **plazo máximo de 4 a 5 días**.

Listas en 3 minutos: tortillas congeladas para disfrutar al instante.

- Tortillas 700g
- Tortillas 1000g
- Tortillas 1300g
- Tortillas baby
- Tortillas baby rellenas (morcilla, queso de cabra y trufa negra)

Nueva gama de calentar y listo

- Tortillas 200g
- Tortillas 600g

Sartenes disponibles:

- Tortillero baby
- Sartén baby (horno, vitro, fuego e inducción)
- Sartén 700g (horno)

## CROQUETAS

Toda nuestra gama de **croquetas es apta para celíacos**, elaborada sin gluten y con ingredientes seleccionados.

Se presentan **congeladas**, con un **peso aproximado de 30 g por unidad**.

Disponibles en dos formatos de cocción: **para freír en aceite** o **para hornear**.

**Para freír.** Directamente del congelador a la freidora, a 180–190 °C durante 1,5 minutos... ¡y listas para disfrutar!

- Croquetas de jamón ibérico
- Croquetas de boletus
- Croquetas de queso azul y nueces
- Croquetas de bacalao y cebolla
- Croquetas de tomate seco y parmesano
- Croquetas de trufa

**De horno.** Directamente del congelador al horno, 8 minutos... ¡y listas para disfrutar!

- Queso azul y nueces
- Jamón ibérico
- Bacalao y cebolla



## PINTXOS DE HUEVO

Antes de su preparación, descongelar completamente. Una vez descongelados, freír en aceite

- Pintxo de bacon
- Pintxo de chistorra
- Pintxo de trufa

## LÁMINAS VEGETALES CRUJIENTES Y ELÁSTICAS

5 sabores. Remolacha, zanahoria, patata, espinaca y pimiento

## PIADINAS

Deliciosas, ligeras y **saludables**, nuestras piadinas se preparan en **menos de 5 minutos**. Puedes **crear tu propia piadina** o elegir entre nuestras propuestas **ya preparadas**:

- **Venecia:** salami, mozzarella y champiñones
- **Roma:** mortadela italiana, queso scamorza y rúcula
- **Florenia:** jamón ibérico, queso stracchino y rúcula
- **Milán:** jamón ibérico, mozzarella y tomate
- **Alberobello:** speck, queso fontina, champiñones y rúcula
- **Cinque terre:** porchetta, queso scamorza y berenjena
- **Costa Amalfitana:** porchetta, mozzarella, champiñones y mix de lechuga
- **Taormina:** jamón york, mozzarella y tomate
- **Villasimius:** mozzarella, queso gorgonzola, jamón york, tomate y rúcula
- **Nápoles:** atún, mozzarella, tomate y rúcula
- **Palermo:** atún, mozzarella, tomate, jamón york y rúcula
- **Génova:** salchicha, queso scamorza, cebolla caramelizada y salami
- **Turín:** cebolla caramelizada, queso fontina, pollo y mix de lechuga
- **Trópea:** pollo, mozzarella, queso de cabra, tomate, patatas, rúcula y crema de queso
- **Padua:** salchicha, queso scamorza, jamón york, cebolla, patatas y champiñones
- **Bérgamo:** bresaola, queso stracchino, parmesano, rúcula y salsa pesto
- **Matera:** bresaola, queso stracchino, parmesano y rúcula
- **Siracusa:** gorgonzola, brie, mozzarella y queso fontina
- **Bolzano:** berenjena, queso scamorza, cebolla y aceite picante
- **Sirmióne:** calabacín, queso de cabra, nueces y miel
- **Bellagía:** patatas, cebolla, tomate, rúcula y champiñones