

ALIMENTAMOS TUS SENTIDOS
DESDE 1987 · NICOLÁS Y VALERO

MUCHA VIDA

CATÁLOGO DE
PRIMAVERA
2025



NICOLÁS Y VALERO
ALIMENTAMOS TUS SENTIDOS



Índice

4 Es temporada

Es temporada de germinados
Es temporada de setas
Recetas de pescado fresco

20 ¡Oído cocina!

28 Un homenaje a nuestra tradición

Croquetas de bacalao
Recetas de bacalao
Potaje de vigilia con bacalao
Asado de cabrito y de cordero
La dulce tradición: torrijas y leche frita

42 Inspiración gastro:

Trampantojos de flores

44 Para chuparte los dedos

Fingerfood + Streetfood

52 Tu negocio, lleno de vida

¿Brunch, Aperitivo o Tapeo?

70 Te lo ponemos fácil

4* y 5* gama de carnes, pescados y salsas

84 Promociones

90 A tu disposición

*Promociones válidas desde el 1 al 30 de abril, salvo error tipográfico o cambios ajenos a la empresa.

El resto de precios señalados en este catálogo son válidos desde el 1 de abril hasta el 31 de mayo, salvo error tipográfico o cambios ajenos a la empresa.



SIN GLUTEN



HORNO



CONTIENE GLUTEN



FREÍR



CONGELADO



AIR FRYER



VEGANO



CONTIENE LÁCTEOS



CONTIENE HUEVO



REFRIGERADO



Hacemos que tu negocio florezca

Cuando llamamos **MUCHA VIDA** a nuestro catálogo nos referimos a la **primavera hostelera**, que trae colores y alegrías.

La primavera trae las flores, y nosotros queremos que tu **negocio también florezca**. Por eso, dedicamos cada minuto de nuestro trabajo para mostrarte las **novedades** de esta temporada, y seleccionar los productos que necesitas, mejorando nuestro servicio y mostrándonos siempre **cerca de ti**, para ofrecerte toda la ayuda que puedas recibir

de nuestro equipo.

Después de las lluvias, es el **momento de ver tu negocio lleno**, con clientes pidiendo "los bocados de siempre" y con ganas de probar nuevas creaciones.

Creemos que la primavera es el momento perfecto para sumergirte en el **producto de temporada**, para abrir el apetito con aromas, con la frescura de esta estación, y que se despierten los sentidos a través de la vista y el estómago.

Recibe nuestros mejores deseos.

Feliz primavera,

Familia Nicolás y Valero.

Es Temporada



Cada estación del año es diferente y única, cada estación nos regala una despensa de **ingredientes frescos, naturales y sabrosos.**

En primavera, **los colores vivos invaden tus platos.** Utilizar ingredientes de temporada en tu carta significa estar conectados con tu entorno y darle **color, alegría y aromas a tus elaboraciones.**



Es temporada de Germinados

El superpoder de los pequeños toques de sabor y color

Te presentamos nuestra gama de microbrotes, hojas aromáticas, mini hortalizas y flores comestibles para esta temporada.

La exclusividad de este producto nos lleva a ceñirnos a la disponibilidad de cada producto según la temporada. Por eso, te **seleccionamos sólo las referencias de toda la primavera.**



ALBAHACA GENOVESA

Disponibilidad *A partir de abril*

Formato de venta 35/100g



ALBAHACA PÚRPURA

Disponibilidad *A partir de abril*

Formato de venta 35/100g



HOJAS DE ALBAHACA

Disponibilidad *A partir de abril*

Formato de venta 80g



MINI CALABACÍN

Disponibilidad *Finales de marzo*

Formato de venta 10g



VERBENA

Disponibilidad *A partir de abril*
Formato de venta 20g



PÉTALOS DE ROSA

Disponibilidad *A partir de abril*
Formato de venta 20g



FLOR DE AZAHAR

Disponibilidad *Hasta abril*
Formato de venta Consultar



FLOR DE SAÚCO

Disponibilidad *Final abril- principio mayo*
Formato de venta 15g



PENSAMIENTOS

Disponibilidad *Hasta junio*
Formato de venta 15g



VIOLAS

Disponibilidad *Hasta junio*
Formato de venta 10g



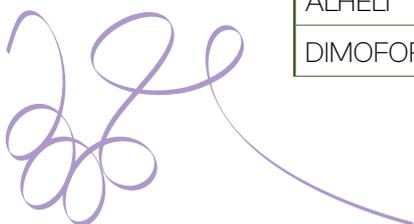
CALÉNDULAS

Disponibilidad *Hasta junio*
Formato de venta Consultar

Es temporada de

Germinados

PRODUCTO	FORMATO DE VENTA
MICROBROTOS	
ZANAHORIA	35g
MOSTAZA ROJA	50g
GUISANTE	50/100g
CILANTRO	75g
PEREJIL	75g
AMARANTO	75g
RÁBANO ROJO	75g
RABANITO VERDE	100g
PAKCHOI	100g
RÚCULA	100g
BERRO	100g
HINOJO	100g
MIZUNA PÚRPURA	100g
MICROMEZCLUM CON PÉTALOS	100g
MICROMEZCLUM GRANEL	100/250g
HOJAS AROMÁTICAS	
ROMERO	80g
HOJAS BABY	
HOJAS DE CAPUCHINA	25uds
MINI HOJA DE ACEDERA RUMEX	10g
CONEJITO	15g
ALISSIUM	20g
ALHELÍ	20g
DIMOFORTECA	20g



Llena tus platos de alegría esta primavera

PRODUCTO	FORMATO DE VENTA
FLORES COMESTIBLES	
FLOR ELÉCTRICA	25g
CLAVEL CHINO	25g
TAGETES	40g
FRUTOS Y CÍTRICOS ESPECIALES	
CAVIAR CÍTRICO	10uds
LIMONQUATS	10uds
KUMQUATS	10uds



NO TE QUEDES SIN ELLOS

Encarga tus germinados de primavera a través de tu gestor comercial de Nicolás y Valero. Y cuando estén disponible, te los servimos. Si necesitas asesoramiento o algunas recomendaciones para introducir esta gama de productos en tus platos, nuestro asesor gastronómico Hervé Medina estará encantado de ayudarte.

Es temporada de Setas

Con la vuelta del buen tiempo, aparecen de nuevo las setas comestibles en el bosque

La primavera es cuando mejor se expresan hongos de temporada, como rebozuelos, colmenillas, boletus edulis, perrechicos y senderillas silvestres. La cocina de temporada es una de las formas de tener actualizada tu carta, y despertar la creatividad de tu equipo. **Utiliza productos de temporada que ayuden a fidelizar a tus clientes** con platos fuera de carta que sólo podrán degustar durante una época del año.

Te servimos en bandeja las variedades de setas silvestres más sabrosas de esta época del año



COLMENILLA

Disponibilidad	<i>Feb.-final abril</i>
Formato de venta	1kg / caja 3kg / caja
Rango de precio	65-150€ / kg
Referencia	14241 14242



REBOZUELO

Disponibilidad	<i>Primavera</i>
Formato de venta	1kg / caja 3kg / caja
Rango de precio	45-60€ / kg
Referencia	14021 14022



SENDERILLA SILVESTRE

Disponibilidad	<i>Primavera</i>
Formato de venta	3kg / caja
Rango de precio	20-50€ / kg



BOLETUS EDULIS

Disponibilidad	<i>Primavera</i>
Formato de venta	3kg / caja
Rango de precio	45-60€ / kg
Referencia	14051



PERRECHICO

Disponibilidad	<i>Abril - Mayo</i>
Formato de venta	3kg / caja
Rango de precio	55-150€ / kg

Si necesitas asesoramiento o algunas recomendaciones para introducir esta gama de productos en tus platos, nuestro asesor gastronómico Hervé Medina estará encantado de ayudarte.

MUCHA VIDA



CONOCE NUESTRO CATÁLOGO DE SETAS Y TRUFAS

Actualizado cada semana

Es temporada de Setas



Accede a todas las referencias de setas silvestres y cultivadas que disponemos, escaneando este QR.

¿Quieres ser el primero en saberlo? Entra en nuestra web y descúbrelo.



Es temporada de

Recetas de pescado fresco

Hervé en tu cocina

La primavera es el momento perfecto de las **celebraciones**. Comienza con el Día del padre, continúa con la Semana Santa, las fiestas de primavera de Murcia y multitud de festivos en los municipios... Sumados al día de la Madre, y el inicio de la temporada de celebraciones: bodas, bautizos y celebraciones.

El pescado fresco es el ingrediente estrella para el tiempo de **Cuaresma y Semana Santa**, y para multitud de aperitivos y primeros platos.

¿Sabes que nuestro pescado y marisco fresco es recibido, preparado y manipulado a diario por nuestro personal de **La Lonja de Nicolás y Valero** para servirte de martes a sábado?

Comparte tus resultados
en tus redes mencionando
en Instagram a
[@nicolasyvalero](https://www.instagram.com/nicolasyvalero)



Hervé Medina, asesor gastronómico de Nicolás y Valero, te regala sus **recetas favoritas** de pescado fresco para esta temporada.

Con **lubinas Atlánticas** de Aquanaria, **Atún Rojo** Vivero del Mediterráneo de Fuentes y **Rodaballo salvaje**, servido desde las instalaciones de la Lonja de Nicolás y Valero, en Mercamurcia.

Anímate a seguir cada paso ¡y a prepararlas en tu cocina!





Tatakí de lubina Aquanaria

INGREDIENTES

(10 PERSONAS)

- **5** Lomos de lubina Aquanaria sin piel de
- 1,1 - 1,3 kg *ref. 30706*
- **2** Tallos de cabollas tiernas
- **1** Tomate raff
- **5g** de sal marina en escamas Bras del Port *ref. 5232*
- **100ml** de salsa de Oliva Verde Líquida con chipotle Caviaroli *ref. 286*

PREPARACIÓN

1. Marca en la sartén los lomos de lubina y córtalos posteriormente en finas lonchas.
2. Emplata repartiéndolas encima de tu plato.
3. A su vez, corta las cebollas y tomates en dados pequeños y aliñalo todo con sal en escamas y salsa de Oliva Verde Líquida.
4. **Extra: Para acompañar, termina tu emplatado con flores o pétalos de flor comestible de temporada. Te recomendamos usar micromezclum con pétalos.**



Guiso de atún rojo con oreja de cerdo

INGREDIENTES

(10 PERSONAS)

- **1kg** de solomillo de atún rojo Fuentes *ref. 30819*
- **1kg** de oreja adobada de cerdo Rogusa *ref. 0632*
- **50g** de salmorreta Marufina *ref. 30878*
- **200ml** de desmiglace de buey Óscar *ref. 3374*
- **300g** de setas baby Arotz *ref. 1799*
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- **150ml** de vino tinto de uva Monastrell

PREPARACIÓN

1. En un sauté, funde las orejas y rehógalas bien.
2. Añade la salmorreta y rehoga durante 2 minutos.
3. Desglasa con el vino y reduce el conjunto hasta que se evapore.
4. Incorpora la demiglace de buey y el solomillo de atún con las setas.
5. Cocina a fuego lento durante 10 minutos.
6. Rectifica el aliño, si es necesario.
7. Añade agua si hace falta, para que no quede seco.
8. Apartamos del fuego.
9. Tapar durante 10 minutos. Servir.

Carré de rodaballo asado

INGREDIENTES

(10 PERSONAS)

- **10 unidades** de carré de rodaballo de 1,50 - 2 kg *ref. 30241*
- **500g** de rebozuelos frescos Laumont. *ref. 14021*
- **120g** de chalotas
- **100ml** de vino blanco seco
- **400ml** de caldo de ternera Salsus. *Novedad*
- **50g** de mantequilla Latteria Soresina. *ref. 6487*
- **50ml** de pintura de aceite cebollino Caviaroli. *ref. 14369 Novedad*

PREPARACIÓN

1. Corta los rodaballos en forma de carré con espinas.
2. Posteriormente, marca el pescado en la sartén por ambos lados y desglasa con el caldo de ternera.
3. Hornea a 180°C durante 7 minutos.
4. Mientras, corta las chalotas en daditos finos y las rehogas con la mantequilla durante 5 - 6 minutos.
5. Añadimos las setas limpias - y cortadas si es necesario - durante 12 minutos, al principio a fuego fuerte y a mitad de cocción, bajamos a fuego lento.
6. Emplatado con el pescado en el centro y las setas alrededor.
7. Termina el emplatado con la pintura de aceite de cebollino y algunos brotes.

MUCHA VIDA



Es temporada de Recetas



Rodaballo lacado en plancton marino

INGREDIENTES

(4 PERSONAS)

- **4 lomos** de rodaballo fresco (2 lomos altos y 2 de barriguera) de 1,50 - 2 kg. *ref. 30241*

Para el relleno:

- **200g** de setas baby Arotz. *ref. 1799*
- **150ml** de vino tinto de uva Monastrell
- **5g** de sal marina común
- **20ml** de aceite de Oliva Virgen Extra
- **3g** de agar agar Sosa. *ref. 1546*
- **150ml** de salsa de azafrán Gourmand & Guiar. *ref. 14186*

Para la marinada de plancton:

- **20 g** de plancton marino liofilizado. *ref. 6458*
- **10 ml** de agua

PREPARACIÓN

Empieza por el relleno.

Para el relleno:

1. Hornea las setas con el aceite de Oliva y la sal, durante 15 minutos a 180°C.
2. Por otro lado, mezcla el vino con el agar agar y lo turbinas bien.
3. Desglasa las setas con el vino y lo llevas a ebullición en un cazo.
4. Lo trituras y le damos la forma de un tubo con un molde de 1 cm de diámetro por 10 cm de largo.
5. Enfría por completo.

Para la marinada de plancton:

1. Mezcla el plancton con el agua.
2. En la mesa estiramos papel film y depositamos dos lomos (el alto y el de barriguera) en posición vertical, uno al lado del otro.
3. Rellenamos con la gelatina de vino y setas para posteriormente, enrollar los lomos sobre sí mismos con la ayuda del papel film.
4. Importante: apretar bien los rollos de pescado formados.
5. Cocinamos al horno en función vapor a 58°C durante 15 minutos.
6. Enfría 2 horas al menos.

Para la regeneración:

1. Retira el papel de plástico de los rollos de pescado y píntalos con la marinada de plancton.
2. Calentar al horno durante 6 minutos a 120°C.
3. Sirve con la salsa de azafrán caliente, y emplata con algunas hojas aromáticas o flores de temporada.

MUCHA VIDA



Es temporada de Recetas



¡Oído cocina!

Cada día **buscamos nuevas referencias pensando en ti.**

Nuestro equipo está pendiente de todas las novedades que surgen en el sector,

acudimos a las mejores ferias nacionales e internacionales para seleccionar el mejor producto de cada gama, el que te ayuda a **mejorar tu propuesta gastronómica.**

En esta sección te recopilamos algunas de las **nuevas incorporaciones a nuestro portfolio:**



PENSAMOS
EN TI

ATENDEMOS
TUS
NECESIDADES

MUCHA VIDA



**MEJORAMOS
NUESTRA SELECCIÓN
DE PRODUCTOS**

**TE
ESCUCHA
MOS**



Pani puri | Esferificaciones de jamón ibérico | Pinturas de Aceite | Caviar de esturión

NICOLASYVALERO.ES

¡Oído cocina!

Nueva referencia de pani puri

Cambiamos nuestro proveedor de pani puri: Kings, conociendo que es una referencia que gusta y ofrece todos los requisitos para tener en nuestro portfolio: proveedor de confianza, calidad y servicio.



El pani puri es un snack de la India. Consiste en bolas de pan frito crujientes, que tradicionalmente se rellenan de ingredientes diferentes y se acompaña de una salsa o un chutney.
Es un plato perfecto para utilizar con un relleno que te represente y convertirse en un bocado memorable de tu carta.



Pani puri

Tamaño	200g
Formato de venta	1 bolsa
Referencia	13697
Temperatura	Ambiente

¡Oído cocina!

Perlas de jamón ibérico

Te presentamos en exclusiva una novedad sorprendente: las perlas de jamón ibérico, una creación que **encapsula la esencia del jamón ibérico de bellota en delicadas esferas de aceite de oliva virgen extra**.

- Elaboradas con jamón ibérico de Señorío de **Montanera (Extremadura)**
- La experiencia sensorial de cada perla:
 - **Notas ahumadas, salinas y un toque amargo** gracias a la alta calidad del jamón ibérico.
 - La suavidad del aceite de oliva virgen extra proporciona un **acabado sedoso y agradable en el paladar**.
 - **Textura crujiente y explosión líquida** que llena la boca con los matices complejos y profundos del jamón.



Úsalo en sushi, carpaccios de carne, tapas y aperitivos con foie o queso fresco, en risottos o platos de pasta, gazpachos y cremas.

El equilibrio perfecto entre sabor, textura y sofisticación que permite disfrutar de la intensidad del jamón ibérico de una forma novedosa y sorprendente



Perlas de jamón ibérico

Tamaño
 Formato de venta
 Referencia
 Temperatura

11,65€/ud

50g
 1 unidad
 368
 Refrigerado

¡Oído cocina!

Pinturas de aceite

Descubre la colección de Pinturas Comestibles de Aceite de Caviaroli, una gama innovadora de aderezos diseñada para transformar tus platos, aportando estilo y creatividad. Inspiradas en el arte culinario, estas pinturas comestibles se hacen con aceites de alta calidad y sabores naturales, brindando una experiencia sensorial que combina lo visual y lo gustativo de manera inigualable.

Haz de cada plato una obra maestra.



HERVÉ MEDINA HA SELECCIONADO SUS FAVORITAS.
 TE LAS PRESENTAMOS:



Pintura de aceite cebollino

Peso	250ml
Formato de venta	1 unidad
Referencia	14369
Temperatura	Refrigerado

- Elaborada con **cebollino deshidratado y aceite de girasol de calidad superior.**
- **Color verde intenso.**
- **Textura uniforme** que no se separa.
- Ideal para todo tipo de **recetas saladas.**

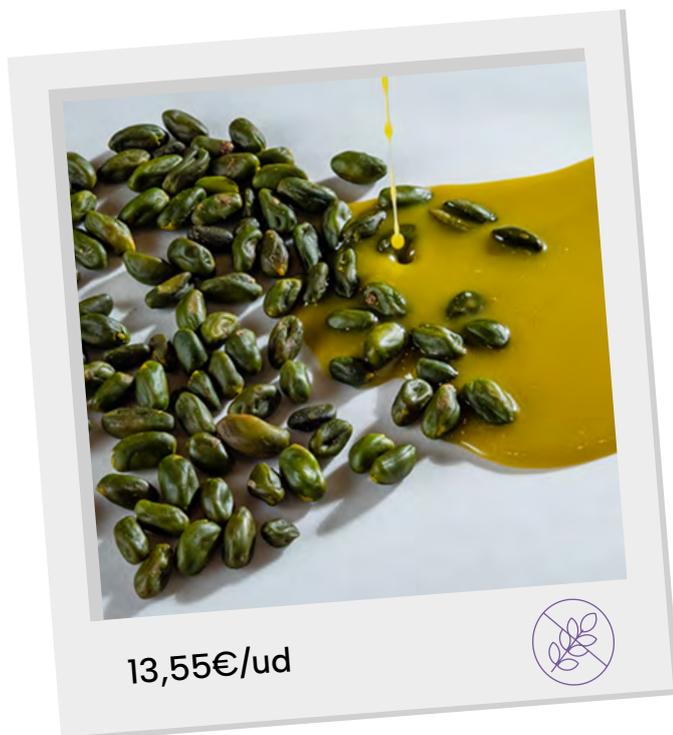
- Hecha con **frambuesa deshidratada** y aceite de girasol de calidad superior.
- **Color granate oscuro.**
- **Sabor a frambuesa ligeramente ácido.**
- Ideal para todo tipo de **recetas saladas.**



Pintura de aceite frambuesa

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

250ml
1 unidad
14368
Refrigerado



- Hecha a base de **pasta de pistacho pura** y aceite de girasol.
- Atractivo **color verde con destellos amarillos.**
- **Textura sedosa** y característico **sabor suave a frutos secos** del pistacho.
- Ideal para todo tipo de **recetas tanto dulces como saladas.**



Pintura de Aceite Pistacho

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

250ml
1 unidad
14367
Refrigerado

¡Oído cocina!

Caviar de Esturión

Calvisius

Calvisius es una **prestigiosa marca italiana reconocida por su caviar de alta calidad**, producido en Calvisano, una localidad en el norte de Italia rica en fuentes de agua.

La empresa se distingue por fusionar la **artesanía gastronómica** con procesos de producción innovadores, conservando la autenticidad y la frescura de cada producto.

Descubre sus productos más destacados:



OBTENIDO

del **esturión blanco** (*Acipenser transmontanus*), originario del Pacífico Norte

HUEVAS

son de **tamaño mediano a grande**

SABOR DELICADO

y notas ligeramente cremosas

Calvisius Tradition Royal

Peso: 10g | Formato de venta: Unidad | Referencia: 30441 | Temperatura: Refrigerado



PROVENIENTE

del **esturión beluga** (*Huso huso*), una especie emblemática en la producción de caviar

HUEVAS

grandes, de color gris perla

SABOR

suave y mantecoso

Calvisius Beluga

Peso: - | Formato de venta: Unidad | Referencia: Pre-gunta a tu comercial | Temperatura: Refrigerado



UNA VERSIÓN SUPERIOR

del caviar siberiano

HUEVAS

seleccionadas por su **tamaño y textura**, ofreciendo una experiencia gastronómica refinada

Calvisius Siberian Royal

Peso: - | Formato de venta: Unidad | Referencia: Pre-gunta a tu comercial | Temperatura: Refrigerado





PROVENIENTE

del **esturión ruso**, una especie nativa de los mares Caspio, Negro y Azov

ESTE CAVIAR

se obtiene solo de los mejores y más grandes huevos

SABOR suave y complejo

Ars Oscietra imperial

Peso: 30g | Formato de venta: Unidad | Referencia: 30622 | Temperatura: Refrigerado



CAVIAR EXTRAÍDO

del esturión del **mar Adriático**

TIENE UN SABOR

con notas yodadas, que **recuerda al mar**

Ars Da Vinci Royal

Peso: - | Formato de venta: Unidad | Referencia: Pre-gunta a tu comercial | Temperatura: Refrigerado



ES UN CAVIAR OBTENIDO exclusivamente de los huevos del esturión estrella *Acipenser stellatus* puro

SUS HUEVAS son de tamaño mediano con textura similar a la seda; resistente pero delicada

SUELE SER EL FAVORITO de los expertos y conocedores del caviar por su sabor completo e intenso

Ars Italica Sevruga Royal

Peso: - | Formato de venta: Unidad | Referencia: Pre-gunta a tu comercial | Temperatura: Refrigerado



Un homenaje a nuestra tradicción

Los clásicos de
esta temporada



Buscamos rendir nuestro más sincero homenaje al producto de las **tradiciones de la Cuaresma**, desde el buñuelo de bacalao al potaje de vigilia, el cordero y los dulces de estas fechas tan gastronómicas.



Croquetas de bacalao | Bacalao | Potaje de Vigilia | Cabrito asado | Torrijas | Lache frita

Un homenaje a nuestra tradición

Croquetas de bacalao

Las croquetas de bacalao son imprescindibles en estas fechas: todo un clásico que nunca falla y además, son fruto de la tradición. Sabemos que cada cocina y cada cliente tienen necesidades diferentes. Por eso ofrecemos **tres opciones para que elijas la que mejor se adapta a tu estilo:**



Croqueta de bacalao con empanado tradicional, de Ameztoi

Tamaño	25g	15g(cocktail)
Formato de venta	4kg / caja / 40uds.	66uds bolsa
Referencia	3115	12779

- Croqueta clásica de bacalao.
- Leche natural de caserío.
- Pan rallado casero.



Croquetas de bacalao rebozadas de panko, de Ameztoi

Tamaño	35g
Formato de venta	4kg / caja / 28uds. bolsa
Referencia	13893

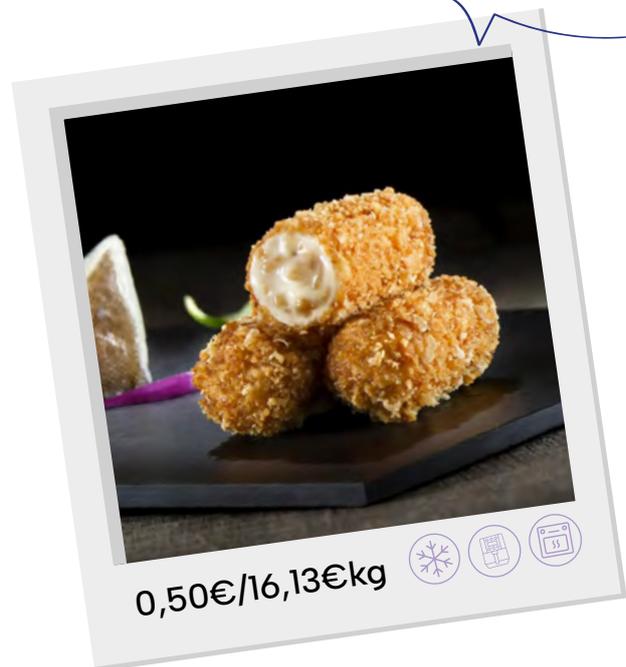
- Misma calidad en la bechamel artesana de Ameztoi.
- Rebozado más crujiente.

¡Una de croquetas!

Croqueta de bacalao para air fryer y horno, de La Cocina de Senén

Tamaño	30g
Formato de venta	4kg / caja / 24uds. bolsa
Referencia	10081

- Perfecto para locales sin salida de humo o que quieran reducir el consumo de aceite.
- Bacalao más cebolla caramelizada



¿Quieres renovar los clásicos? Innova con estas referencias

Si buscas ampliar tu oferta y sorprender a los clientes, también disponemos de croquetas con otros pescados y más sabores:

Otras croquetas de pescado



Mini croqueta de atún rojo y wasabi con alga wakame de Sura

Tamaño 25g
Formato de venta 4kg / caja / 50uds. bolsa
Referencia 12847



Ver promociones página 85



Croquetas sin gluten aptas para celíacos



0,34€/13,75€kg



Croqueta de bacalao sin gluten de Ameztoi

Tamaño 25g
Formato de venta 4bj / caja / 40uds. bolsa
Referencia 12923

La croqueta es un clásico que se queda

Ya sea en su versión clásica o con un estilo más atrevido, nuestra colección de croquetas reúnen sabor, textura y artesanía

Un homenaje a nuestra tradición

Bacalao como estrella de la Cuaresma

Te proponemos hacer un menú completo más allá de la tradición, con el pescado blanco como protagonista indiscutible

Te presentamos otras formas de cocinar el bacalao en esta temporada, de la mano de Hervé Medina. Te dejamos dos de sus recetas favoritas para primavera:



Bacalao en tempura

INGREDIENTES

(10 PERSONAS)

- **500g** de bacalao en lomos al vacío *ref. 14095*
- **25g** de salsa mayonesa. *ref. 5756*
- Zumo de 1 limón y su ralladura.
- Sal en escamas Maldon. *ref. 4327*
- **5** alcachofas a la romana con rabo Hortamed. *ref. 11534*
- **100g** de harina de tempura Nissin. *ref. 4680*
- **50ml** de agua

PREPARACIÓN

1. Descongela el bacalao a temperatura positiva en cámara frigorífica y corta cada lomo en sentido longitudinal.
2. Para la tempura, mezcla harina y agua, sumerge el pescado y fríe a 200°C durante 1 minuto.
3. Para la salsa, pica las alcachofas en trozos gruesos y las mezclas con la mayonesa. Aliña con limón, sal y sirve.

Bacalao a la murciana

INGREDIENTES

(10 PERSONAS)

- **10** supremas de bacalao de 160g. *ref. 13993*
- **100g** de queso mascarpone Spiga. *ref. 6229*
- **50g** de curry rojo en pasta. *ref. 6450*
- **4** gotas de salsa sriracha Eagle. *ref. 8986*
- **1cl** de aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal en escamas Maldon. *ref. 4327*
- Sal marina común
- **2cl** de agua
- **30g** de piñones nacionales *ref. 1493*



PREPARACIÓN

1. Para la marinada, mezcla el mascarpone con el curry, el agua, la sal y la salsa sriracha.
2. Introduce el bacalao en la marinada y deja al menos 10 minutos.
3. Hornea a 180°C durante 10 minutos.
4. Sirve.
5. **Extra: Se le puede añadir micromezclum por encima para potenciar su sabor.**

Un homenaje a nuestra tradición

Potaje de vigilia con bacalao

Cuando llega la Semana Santa, **hay un plato que resume la tradición gastronómica a la perfección** y no puede faltar en un menú tradicional: el potaje de vigilia con bacalao.

Este guiso es un plato reconfortante, nutritivo y lleno de sabor. Y por si no lo sabías, nace de una prohibición. Este plato tiene su origen en un guiso de abstinencia, tras un antiguo precepto de la religión católica que

prohibía comer carne los viernes de Cuaresma, que es la época desde el Miércoles de Ceniza hasta la tarde del Jueves Santo.

El secreto de su éxito radica en la **combinación de ingredientes sencillos**, pero bien equilibrados: legumbres, verduras y bacalao, aderezados con un sofrito aromático que realza cada bocado.



Potaje de vigilia con bacalao

INGREDIENTES

(10 PERSONAS)

- **1kg** de pochas cocidas al natural Lino Moreno. *ref. 5656*
- **800g** de lomos de bacalao. *ref. 14095*
- **200ml** de vino fino
- **50g** pulpa de ñora. *ref. 4115*
- **300g** de cebolla blanca
- **200ml** de fumet de pescado Gourmand & Guiard. *ref. 14351*
- **100ml** de aceite de Oliva Virgen Extra
- **150g** de piparras prefritas Cofrit. *ref. 13649*

PREPARACIÓN

1. Descongela los lomos de bacalao a temperatura positiva en cámara frigorífica. Una vez descongelados, los cortas en tacos de 100 gramos cada uno y reservamos.
2. Prepara el sofrito con las cebollas cortadas en juliana bien rehogadas en aceite Oliva Virgen Extra, pero sin darle del todo color.
3. Añadela pulpa de ñora y dejamos cocinar de 2 a 3 minutos.
4. Posteriormente, desglasa con el vino, añade las pochas y el bacalao y, como último paso, añade el fumet de pescado. Cocina durante 15 minutos.
5. Deja reposar 10 minutos y sirve.
6. Acompaña de las piparras calientes en el lateral del plato o encima.

Nuestro chef Hervé Medina te propone su propia versión del potaje de vigilia, esta vez con alubias pochas



Un homenaje a nuestra tradición

Cabrito asado

Te queremos ayudar con nuestra nueva gama a base de **cabrito, o Chivo lechal malagueño**, que va a superar todas tus expectativas.

Elige la opción que mejor se adapte a tu negocio, regeneralo adecuadamente y dale tu toque final con el acompañamiento que más se identifique con tu estilo de cocina. ¡Te aseguramos que encantará a **todos tus comensales!**

Te presentamos **nuestra selección** de productos de esta gama:



Wellington relleno de cabrito lechal asado al horno de leña de olivo

7,24€/ud – 57,92€/caja

Tamaño	200g
Formato de venta	8uds / caja
Referencia	14057
Temperatura	Congelado
Regeneración	Horno 30-35min



Canelón relleno de cabrito lechal asado al horno de leña de olivo

2€/ud – 40,00€/caja

Tamaño	70g
Formato de venta	20uds / caja
Referencia	14059
Temperatura	Congelado

Un homenaje a nuestra tradición

El asado de cabrito lechal, el sabor de toda la vida en cada bocado

Chivo de Canillas es un asado de **cabrito lechal malagueño alimentado únicamente con leche materna** y sacrificado con pocas semanas de vida, cuando su carne es más tierna y jugosa.

El chivo lechal de Chivo de Canillas se elabora con aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, ajos, perejil y un ligero toque de limón y se introduce al **horno de leña durante tres horas a fuego lento.**

Otros productos Chivo de Canillas:

Escandallo claro, **sin mermas**

Elaboración artesanal, **sin aditivos ni gluten**



El chivo o cabrito lechal Malagueño es la **primera raza caprina española asociada a una marca de identidad**

Pierna de cabrito lechal asado al horno de leña de olivo

14,62€ / ud

Tamaño
Formato de venta
Referencia
Temperatura
Regeneración

500g
15uds. / caja
14062
Congelado
Horno 15-20min

Cabrito lechal asado al horno de leña de olivo

14,62€ / ud

Tamaño
Formato de venta
Referencia
Temperatura
Regeneración

500g
3uds. / caja
14061
Congelado
Horno 15-20min

Un homenaje a nuestra tradición

La tradición dulce

Es el momento de recordar olores, y bucear en las recetas centenarias de leche frita y torrijas

Las torrijas son el **postre estrella de la Semana Santa y la primavera**. Su reconocible sabor dulce y jugoso las ha llevado a convertirse en un imprescindible en la carta de postres de restaurantes, cafeterías y pastelerías **durante todo el año**.

En esta fecha, te animamos a elaborarlas, a conocer sus secretos, a darle **tu toque personal**, a investigar y probar nuevas combinaciones de sabores. **¡Atrévete a sorprender!**

Torrijas de pan brioche

La forma más fácil de que tus comensales caigan rendidos ante la tradición renovada



INGREDIENTES

- Pan brioche Triticum 10x10 cm.
ref. 9254
- Nata 35% Snel.
ref. 6235
- Azúcar glass especial repostería.
ref. 2234
- Vainilla Bourbon en pasta Sosa.
ref. 10340
- Huevos líquidos pasteurizados San Isidro.
ref. 3273

Extra:

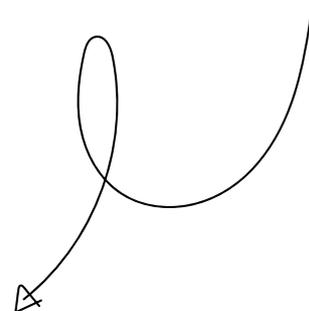
- Añadir canela en rama y piel de cítricos para un toque tradicional.

Opcional:

- Cacao en polvo. *ref. 6193*
- Crema Farcinette. *ref. 10448*

PREPARACIÓN

1. Cortar el pan brioche en 10 trozos rectangulares de 3 × 10 cm.
2. Mezclar la nata con el huevo y la mitad del azúcar glass.
3. Añadir la vainilla y dejar el pan en remojo durante dos horas. Escurrir.
4. Recalentar una sartén y marcar cada trozo de pan hasta alcanzar un color dorado.
5. Reservar en una bandeja.
6. Calentar de dos a tres minutos al horno y servir con la crema de avellana y el cacao espolvoreado.



La forma más fácil de que tus comensales caigan rendidos ante la tradición renovada

Si no tienes tiempo o equipo de cocina, **calienta y emplata directamente tus torrijas**. Son perfectas para cocinas con alto volumen de servicio o para negocios que quieren **ampliar su oferta sin complicaciones**.



De nuestro
almacén a tu
plato

Torrija de panettone con Vainilla Bourbon y fruta

1,60€/ud - 48,00€/caja

Tamaño
Formato de venta
Referencia

100g
30uds / caja
13924

Torrija de panettone bañada en chocolate

1,60€/ud - 48,00€/caja

Tamaño
Formato de venta
Referencia

100g
30uds / caja
13923

Recomendación de Hervé Medina: añadir a las torrijas de panettone un helado de caramelo a la canela *ref. 11013*.



Torrija de leche de coco de Exquisitarium

1,18€/ud - 23,60€/caja

Tamaño
Formato de venta
Referencia

75g
20uds / bolsa
11498

Torrija de petit brioche de Tragus

2,15€/ud - 34,40€/caja

Tamaño
Formato de venta
Referencia

112g
16uds / bolsa
13794

Leche frita

El clásico postre de la cocina confortable

Esta primavera queremos recordarte uno de los éxitos de nuestro porfolio y que ahora más que nunca cobra sentido con la época estival: **la leche frita de Ameztói**.



Leche frita
artesana y tradicional.
Crema muy fina
de leche de caserío.
Facilidad de preparación.

No mentimos
cuando afirmamos que la
leche frita es un clásico que
gusta a niños y mayores.



**Leche frita de
Ameztói**

Tamaño
Formato de venta
Referencia

**0,34€/ud
14,10€/kg**

50g
8 bolsas / caja - 10uds / bolsa
3139

¿Cómo
sirves
la leche
frita?

COMO POSTRE TEMPLADO

1. Descongelar las porciones de leche frita a temperatura positiva en cámara frigorífica.
2. Una vez descongeladas, servir directamente.
3. **Acompañar de coulis de fruta de la pasión.**

COMO POSTRE CALIENTE:

1. Introducir las porciones de leche frita que se vayan a consumir todavía congeladas en el microondas.
2. Calentar de 1 a 2 minutos hasta que alcance la textura cremosa deseada.
3. Acompañar de nata montada Snel.



INGREDIENTES



Leche entera pasteurizada de vaca (57%), huevo líquido pasteurizado, harina de trigo y almidón de trigo, azúcar, aceite de oliva, mantequilla, aceite de girasol, sal y aroma natural de canela.



Inspiración por los cinco sentidos

Nuestro asesor gastronómico, Hervé Medina, crea dos propuestas de flores comestibles para que la primavera comience en tu mesa.



Flor dulce de la abuela

Flor crujiente, crema de maracuyá con fresa liofilizada

PULPA DE MARACUYÁ *ref. 6624*

GEL CREM SOSA *ref. 5282*

FRESA LIO ENTERA *ref. 9064*



Sashimi Bloom

Eclosión de flor de sashimi de lubina del Atlántico,
ajoblanco y aceite de plancton marino

LUBINA AQUANARIA *ref. 30706*

PLANCTON MARINO DESHIDRATADO *ref. 6458*

NATA ELLE ET VIRE *ref. 1039*

ESFERIFICACIONES DE ESTURIÓN *ref. 289*

PARA CHUPARTE LOS DEDOS

Con las
manos
todo
sabe
mejor





La tendencia del fingerfood siempre ha sido una apuesta segura en la gastronomía de nuestro país. Pero todas las novedades de esta tipología de comida están siendo acogidas con los brazos abiertos, para todo tipo de estilos: desde más urbanos a más gastronómicos.

Para chuparte los dedos

Churros salados

¡Conoce el lado más divertido del fingerfood con nuestra gama de churros!

Los churros de patata y trufa llevan **Trufa negra indicum**
 Los **churros de boniato son 100% vegetales** sin ningún componente animal

Churros salados de 3 sabores diferentes



100% vegetales



Churro de patata

0,21€/ud - 11,90€/kg



Tamaño 20g
 Formato de venta 1kg / bolsa - 55 uds / bolsa
 Referencia 11144
 Temperatura Congelado

Churro de boniato

0,21€/ud - 11,90€/kg



Tamaño 20g
 Formato de venta 1kg / bolsa - 55 uds / bolsa
 Referencia 14358
 Temperatura Congelado

Con trufa negra indicum



Churro de patata y trufa

0,28€/ud - 15,47€/kg



Tamaño 20g
 Formato de venta 1kg / bolsa - 55 uds / bolsa
 Referencia 14359
 Temperatura Congelado

Para chuparte los dedos

Receta

Churros picantes

INGREDIENTES

1. Churros de boniato
2. Mayonesa. *Ref. 5756*
3. Salsa sriracha Eagle. *Ref. 8986*

PREPARACIÓN

- Fríe los churros congelados a 190° C hasta que tengan un color dorado.
- Retira del aceite y escurre bien el aceite con un papel absorbente.
- Con la ayuda de una manga pastelera, deposita unos puntitos de mayonesa y unas gotas de salsa sriracha.
- Servir.

¡Trampantojos
salados!



Para chuparte los dedos

Fingerfood. Bases y cuencos de Soho Gourmet

Salados, neutros o picantes, son perfectas para acompañar los rellenos más creativos de tu carta

El fingerfood abarca mucho: desde unas gildas hasta una propuesta de canapés creativos o de autor. Por eso te presentamos nuestra **nueva gama de bases y cuencos salados**, que sumamos a nuestra colección de aperitivos, con muchas funciones: para ofrecerlos en el aperitivo o para abrir un cóctel en eventos.

Los cuencos son aptos para todo tipo de rellenos y te recomendamos usarlos tanto con salsas o mayonesas como con un tartar o con ensaladilla.

Las bases son resistentes y crujientes, para personalizar con untables, o como acompañamiento de quesos y embutidos, incluso para terminar tus platos.

Para múltiples usos

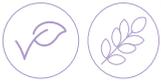


Consulta a tu comercial la información del resto de productos de Soho Gourmet que tenemos en nuestro portfolio para ver cual se adapta mejor a tus necesidades

Mira el vídeo de la presentación de este producto en La Caseta de Nicolás y Valero en Instagram



Novedades Soho Gourmet



Base de garbanzo

0,12€/ud - 28,61€/caja

Peso 1,14g
Tamaño 4cm
Formato de venta 6 bolsas/caja - 40 uds/bolsa
Referencia 14284
Temperatura Ambiente



Base neutra con escamas de sal marina

0,12€/ud - 28,61€/caja

Peso 2,30g
Tamaño 4,80cm
Formato de venta 6 barquetas/caja - 45uds/bolsa
Referencia 14323
Temperatura Ambiente



Mini base de trufa

0,12€/ud - 36,99€/caja

Peso 1,30g
Tamaño 3cm
Formato de venta 6 bolsas/caja - 50 uds/bolsa
Referencia 14282
Temperatura Ambiente



Mini base neutra de amapola y pimienta

0,08€/ud - 21,37€/caja

Peso 1,30g
Tamaño 2,50cm
Formato de venta 26 bolsas/caja - 10 uds/bolsa
Referencia 14283
Temperatura Ambiente



Tiras de focaccia

0,38€/ud - 37,68€/caja

Tamaño 20cm
Formato de venta 10 blisters/ caja - 7-10 uds/ blister
Referencia 14285
Temperatura Ambiente



Cuenco ovalado de centeno y crema agria

0,13€/ud - 18,22€/caja

Peso 2g
Tamaño 3x5cm
Formato de venta 2 bolsas/caja - 70uds/bolsa
Referencia 14280
Temperatura Ambiente



Cuenco rectangular de centeno con crema agria y jalapeño

ver promociones página 87

Peso 2g
Tamaño 5x2,5cm
Formato de venta 2 bolsas/caja - 55uds/bolsa
Referencia 14281
Temperatura Ambiente

Para chuparte los dedos

Streetfood. La versión más callejera del fingerfood

Puedes hacer **streetfood sobre un plato de loza**, incluso comer con cuchillo y tenedor. ¿Cómo? Ofreciendo en tu carta algún plato que tenga ese **carácter canalla y desenfadado**, digno de hacerte viajar a las calles de América, Alemania o Londres.

Para hacer salivar al más ambicioso

Hamburguesa Slow: Nos unimos a la transparencia del movimiento clean label

Te ofrecemos una hamburguesa a base de **auténtica carne de vaca 100% gallega, sin ningún añadido**.

¿Sus ingredientes? Carne de vaca gallega 100%. Nada más.

Pan pretzel con sésamo

Lo acompañamos de otra novedad: un pan de hamburguesa pretzel con sésamo, perfecto para aportar **textura tierna y ese toque internacional** que convertirá tu hamburguesa en una delicia única.

Una hamburguesa gourmet con carne de vaca gallega 100% y pan pretzel con sésamo



Hamburguesa *slow* de carne 100% vacuno

3,02€/ud - 16,80€/kg

Peso 180g
 Formato de venta 5,4kg/caja - 30 uds/caja
 Referencia **Novedad**
 Temperatura Congelado

Pan de hamburguesa pretzel con sésamo precortado

0,70€/ud - 17,50€/caja

Peso 85g
 Formato de venta 25 uds/caja
 Referencia **Novedad**
 Temperatura Congelado
 Tamaño 11cm
 Alérgenos Gluten y sésamo



¿Conoces nuestro HIT en pan de hamburguesa? THE SUITE BURGUER de TRITICUM

Un nuevo concepto de pan de hamburguesa de brioche sin conservantes ni aditivos, ni potenciadores de aroma ni colorantes.

Con **ingredientes de máxima calidad y 100% naturales.**

Tierna en paladar, aroma a mantequilla y consistente para tus creaciones.

Disponible en:

- THE SUITE BURGUER, 5-6 CM, 20 g/ud, 160 ud / caja.
Ref. 13858
- THE SUITE BURGUER, 9-10 CM, 45 g/ud, 42 ud / caja.
Ref. 13796
- THE SUITE BURGUER, 11-12 CM, 55 g/ud, 35 ud / caja.
Ref. 13791



TODA LA INFORMACIÓN DE HAMBURGUESAS GOURMET EN NUESTRO CATÁLOGO

Visita en nuestra web el catálogo de hamburguesas Gourmet



Llena tu local de vida

¿Brunch, aperitivo o tapeo?



¿Quieres sacar partido a las horas que tienes abierto tu local?

¿Necesitas ayuda para potenciar el servicio entre desayuno, comida y cena?

Tenemos la respuesta que resuelve tus dudas
Elige la opción que mejor se adapte a tu estilo y a tu cliente, y actualiza tu carta.



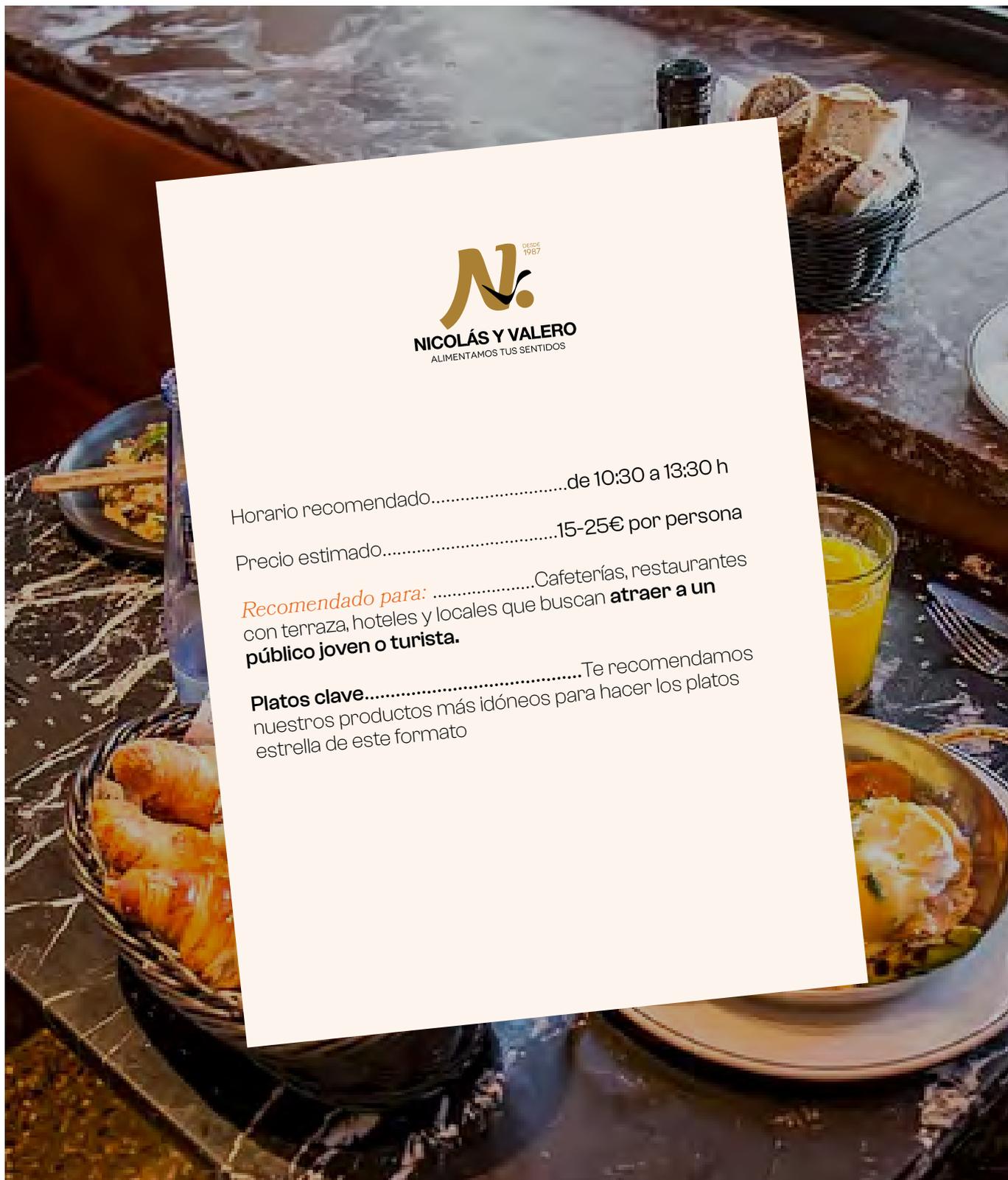
Brunch

Entre el desayuno y la comida

Ni desayuno ni comida, sino todo junto a la vez.

El *brunch*, es una palabra inglesa que proviene de la *unión entre breakfast y lunch*.

El brunch se ha convertido en tendencia en nuestro país, ideal para locales que quieren atraer un público moderno y dispuesto a probar nuevas experiencias gastronómicas.



Horario recomendado.....de 10:30 a 13:30 h

Precio estimado.....15-25€ por persona

Recomendado para:Cafeterías, restaurantes con terraza, hoteles y locales que buscan **atraer a un público joven o turista.**

Platos clave.....Te recomendamos nuestros productos más idóneos para hacer los platos estrella de este formato



Brunch

Huevos Benedictinos



**Pan de hamburguesa rústico
Lantmannen precortado**



0,56€/ud
13,50€/caja



**Bagel con sésamo
Lantmannen**



0,65€/ud
19,63€/caja



**Salsa holandesa
Gourmand & Guiard**



19,39€/ud



Bacon loncheado



5,60€/ud

Para elaborar los huevos benedictinos te recomendamos los siguientes productos:

1. Tamaño 12,50cm | Peso 105g | Formato de venta 24 uds/caja | Referencia 13703 **2.** Tamaño 11cm | Peso 75g | Formato de venta 30 uds/caja | Referencia 13571 **3.** Peso 1kg | Formato de venta Unidad | Referencia 14165 **4.** Peso 500g | Formato de venta Unidad | Referencia 7304

Brunch Tostadas Gourmet



Barra de pan con aceitunas Nature Essencia Trticum
5,05€/ud - 40,40€/caja



Panettone con piparras Andrés Mármol
2,55€/ud - 28,05€/caja



Pulpa de aguacate
Sabormex
8,85€/kg



Quesos de oveja curados
Azumbre



Salmón ahumado Nordfish



Jamón ibérico de cebo
50% Julián Martín cortado
a cuchillo

Elabora tostadas gourmet con estas recomendaciones:

1. Peso 500g | Formato de venta 8 uds/caja | Referencia 13807 2. Peso 150g | Formato de venta 11 uds/caja | Referencia 13557
3. Peso 1kg | Formato de venta Unidad | Referencia 12683 4. Referencia 12771 / 12769 5. Referencia 7303 6. Referencia 6902

Brunch Dulces y bollería



1. Mini panettone de fruta con confitura de albaricoque Andrés Mármol

Ver promociones página 88



2. Mini panettone de chocolate Andrés Mármol

Ver promociones página 88



3. New York Rolls natural

1,50€/ud
13,50€/caja



4. Rollo de canela ready glazed Lantmannen

0,54€/ud
26,11€/caja



5. Trenza maple pecan ready glazed Lantmannen

Ver promociones página 88



6. Abanico de manzana y canela Lantmannen

0,60€/ud
28,80€/caja



7. Croissant recto cho-avellanas Lantmannen

Ver promociones página 88



8. Croissant relleno de naranja Lantmannen

0,65€/ud
31,20€/caja

Te presentamos los best seller de nuestra gama de bollería para diseñar tu carta de brunch:

1. Peso 60g | Formato de venta 24 uds/caja | Referencia 13554 2. Peso 60g | Formato de venta 24 uds/caja | Referencia 13555 | 3. Peso 90g | Formato de venta 9 uds/caja | Referencia 13073 4. Peso 94g | Formato de venta 24 uds/caja | Referencia 13576 | 5. Peso 97,50g | Formato de venta 48 uds/caja | Referencia 14039 6. Peso 95g | Formato de venta 48 uds/caja | Referencia 14040 7. Peso 95g | Formato de venta 48 uds/caja | Referencia 14043 8. Peso 85g | Formato de venta 48 uds/caja | Referencia 13968

Bowls de yogurt y Smoothies



Cremas y pralinés de frutos secos Icam



Purés de fruta para Smoothies Arotz



Yogurt griego 10% M.G. Olimpo Gourmet

4,76€/ud

Usa como base de tus smoothies y bowls los siguientes productos:

1. Peso Variable | Formato de venta Unidad | Sabores Caramelo, avellana, pistacho, almendra tostada... 2. Peso 1kg | Formato de venta Unidad | Sabores Sandía, mango fruta de la pasión, pitaya, lichi... 3. Peso 1kg | Formato de venta Unidad | Referencia 13777



Aperitivo

Nuestra costumbre favorita

El aperitivo es un asunto muy serio. Sin duda, es la mejor excusa para hacer un parón entre semana, o para iniciar la salida del fin de semana. **El aperitivo se ha vuelto una de las costumbres favoritas de los españoles, para quitar el hambre entre horas, y aquí estamos para ofrecerte lo mejor de nuestra casa para este momento del día: desde gildas hasta embutidos, quesos, ostras y las mejores conservas, haciendo hincapié en la reina de este formato: la ensaladilla rusa.**

Te proponemos aprovechar estos horarios y mejorar tu rentabilidad con **platos fríos de gran calidad, listos para atender a tus clientes sin renunciar al turno de comidas,** o enlazando clientes desde un rato antes del servicio.



Horario recomendado.....de 12:00 a 14:00 h

Precio estimado.....8-25€ por persona

Ideal para:Bares, cafeterías, cervecerías, tabernas y gastrobares, tiendas gourmet y vinotecas así como cualquier local con terraza que busque **ofrecer un momento de desconexión** antes de mediodía a sus clientes **mientras rentabiliza su oferta gastronómica.**

Platos clave.....Te recomendamos nuestros productos estrella para los siguientes platos



Aperitivo

Encurtidos y Conservas



1. Gilda de boquerón del Cantábrico Corpa

0,98€/ud
49,05€/caja



2. Gilda de anchoa del Cantábrico Corpa

1,04€/ud
52,00€/caja



3. Alcachofas con rabo a la romana Hortamed

14,70€/ud



4. Almendra frita Nicolás y Valero

13,60€/ud



5. Mejillones en escabeche Línea Negra Ramón Peña

6,50€/lata



6. Lingote de Mar Fuentes

25,00€/ud

Te recomendamos nuestros encurtidos y conservas preferidos para hacer un buen aperitivo:

1. Peso 20g | Formato de venta 50 uds/cubo | Referencia 6610 | Temperatura: Refrigerado **2.** Peso 20g | Formato de venta 50 uds/caja | Referencia 6609 | Temperatura: Refrigerado **3.** Peso 2,4kg | Formato de venta bote | Referencia 11534 | Temperatura: Refrigerado **4.** Peso 950g | Formato de venta ud | Referencia 2883 | Temperatura: Ambiente **5.** Peso 120g | Formato de venta 8-10uds/lata | Referencia 6761 | Temperatura: Ambiente **6.** Peso 150g PNE | Formato de venta ud | Referencia 30823 | Temperatura: Refrigerado.

Aperitivo

Tapas frías



1. Ostras Speciale de Claire Amèlie N° 2



2,40€/ud -
28,90€/caja



2. Ensaladilla rusa extra con atún

7,10€/ud



3. Ensaladilla de marisco

11,65€/ud



4. Pincho donostiarra

9,95€/ud -
59,70€/caja



5. Pincho de salmón

9,25€/ud

Nuestras tapas frías favoritas para todo tipo de aperitivos:

1. Formato de venta 12uds/caja | Referencia 30679 | Temperatura: Refrigerado **2.** Peso 1kg | Formato de venta ud | Referencia 6811 | Temperatura: Refrigerado **3.** Peso 1kg | Formato de venta ud | Referencia 6812 | Temperatura: Refrigerado **4.** Peso 1kg | Formato de venta 6ud/caja | Referencia 3916 | Temperatura: Refrigerado **5.** Peso 750g | Formato de venta ud | Referencia 9664 | Temperatura: Refrigerado.

Aperitivo

Embutidos y Quesos

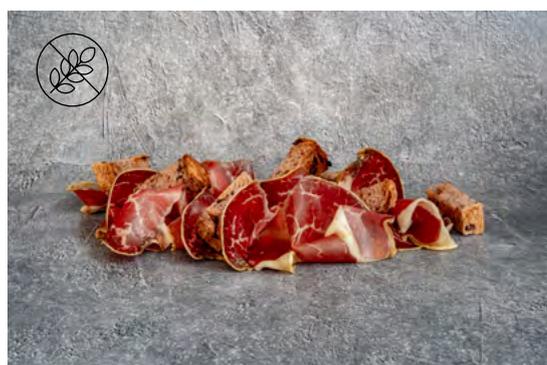
Como no podemos elegir, te presentamos la amplia gama de embutidos y quesos que ofrecemos para un aperitivo exquisito:



**Embutidos
 Julián Martín**



**Embutidos
 Can Durán**



**Cecina de buey
 Supremo Okelan
 loncheada**

**8,59€/ud
 - 171,80€/caja**



**Tabla de quesos
 curados Azumbre**



**Embutidos
 Casa Sendra**



Tapeo

Compartir grandes momentos

En España, el tapeo es una institución. Lo entendemos como sinónimo de compartir, improvisar y disfrutar de una variedad de platos en un ambiente más ajetreado o relajado.

Te proponemos aprovechar estos horarios y **mejorar tu rentabilidad con productos ya elaborados de gran calidad** que te permitirán atender estos clientes sin renunciar al turno de comidas del mediodía.



Horario recomendado.....de 13:00 a 15:00 h

Precio estimado.....8-25€ por persona

Ideal para:Bares, cervecerías, tabernas, gastrobares y restaurantes que buscan **fomentar el ticket medio con variedad de opciones.**

Platos clave.....Te recomendamos nuestros productos estrella para los siguientes platos



Tapeo

Tapas calientes y Montaditos

Disponemos de diferentes tipos de productos ya elaborados para ofrecer un tapeo riquísimo:



Gyozas de sabores de Sura – Gesalaga



Variedad de croquetas Ameztoi
Croqueta de txuleta con panko



Variedad de croquetas Corpa



Variedad de croquetas Croqueta y Presumida



Pinchos de huevo frito de sabores
La Cocina de Senén



Gyozas de sabores de Wan Run



Tortillas baby de sabores La Cocina de Senén



Gama bocadillería de Triticum



Gama Essencia de Triticum

A close-up photograph of a chef wearing a white, buttoned-up uniform. The chef is leaning forward, and a metal tray is visible in the foreground. The background is slightly blurred, showing a kitchen environment.

Te lo ponemos fácil: de nuestro almacén a tu carta

La sabrosa solución
para ahorrar tiempo y
ganar rentabilidad



**¿Quieres conocer
nuestras novedades?**

Queremos ponértelo fácil
sin prescindir de la calidad,
el sabor y las tendencias
gastronómicas del
momento.

Te lo ponemos fácil:
Elaborados de Carne

La sabrosa solución para ahorrar tiempo y ganar rentabilidad

NOVEDADES DE 5ª GAMA A BASE DE CARNE

Placa de carrillera, pulled de pollo, de cerdo y de vacuno, de rabo y de cordero

Estrenamos nuevas soluciones gastronómicas de la mano de Exquisitarium.

Placa de carrillera de vacuno confitada, diferentes pulleds de pollo, cerdo, vacuno, de rabo y de cordero, y una carrillera de vacuno con salsa de frutos rojos.

El fin es proporcionarte un escandallo preciso. Porque tu rentabilidad es importante para nosotros.

Más novedades: acompañamientos y guarniciones

Queremos recomendarte, para ganar tiempo y ponértelo fácil otra novedad: tortita disco de patata. Perfecta como **guarnición de cualquier plato principal**, como acompañamiento, o como elemento principal de otra receta.

Sabor y texturas perfectas para agilizar el servicio de cocina y de sala.

¡Novedad!

Tortita disco de patata	0,95€/ud 28,50€/caja
Peso	100g
Formato de venta	30 uds/caja
Raciones	30 raciones
Referencia	14417
Temperatura	Congelado

*Si quieres conocer los cientos de referencias de cuarta y quinta gama en nuestro portfolio, consulta con tu comercial y te ayudamos personalmente

Elaborados para una regeneración sencilla

PULLEDS



Pulled de pollo asado desmigado

3,89€/ud - 12,95€/kg

Peso 300g
 Formato de venta 8 uds/caja
 Raciones 16 raciones / **1,94€ ración**
 Referencia 14412
 Temperatura Congelado
 Regeneración Microondas 5 min



Pulled de cerdo BBQ

4,83€/ud - 12,07€/kg

Peso 400g/kg
 Formato de venta 8 uds/caja
 Raciones 16 raciones / **2,42€ ración**
 Referencia 14413
 Temperatura Congelado
 Regeneración Microondas 5 min

Sin mermas y envasados con raciones para una o dos personas



Pulled de vacuno al natural

7,67€/ud - 19,17€/kg

Peso 400g
 Formato de venta 8 uds/caja
 Raciones 16 raciones / **3,83€/ración**
 Referencia 11526
 Temperatura Congelado
 Regeneración Microondas 7 min



Pulled de rabo vacuno tradicional

8,51€/ud - 24,25€/kg

Peso 350g/ud
 Formato de venta 8 uds/caja
 Raciones 16 raciones / **4,25€/ración**
 Referencia 14411
 Temperatura Congelado
 Regeneración Microondas 5 min

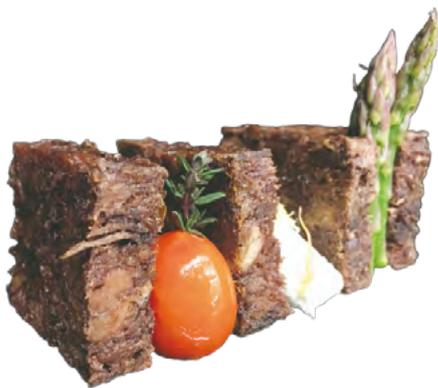
PULLEDS

**Pulled de cordero al pastor**

6,93€/ud - 23,07€/kg

Peso	300g/ud
Formato de venta	8 uds/caja
Raciones	16 raciones / 3,47€/ración
Referencia	14415
Temperatura	Congelado
Regeneración	Microondas 5 min

PLACAS

**Placa de carrillera de vacuno confitada**

4,10€/ud - 24,10€/kg

Peso	170g
Formato de venta	20 uds/caja
Raciones	20 raciones
Referencia	5267
Temperatura	Congelado
Regeneración	Horno 15min cazo / baño maría

CARNES

**Carrillera de vacuno con salsa de frutos rojos**

7,25€/ud - 58,00€/caja

Peso	300g/ud
Formato de venta	8 uds/caja
Raciones	16 raciones / 3,62€ ración
Referencia	14416
Temperatura	Congelado
Regeneración	Horno 15min cazo / baño maría

Te lo ponemos fácil:

Elaborados de pescado

Toda la esencia del mar, lista para enamorar a tus clientes

ELABORACIONES PESCADOS DE 4° Y 5° GAMA

En esta temporada, incluimos muchas novedades en elaboraciones de pescados.

De diferentes gamas, nuestra colección de preparados del mar crece desde los pescados más comerciales: bacalao, corvina, salmón, atún... hasta algo más especial: como escabeche de raya y lima con pimienta de Sichuán



¡Novedad!

Llena de sabor: dorada en monoración completa, acompañada de una selección de verduras en brunoise. **Lista para regenerar y servir directamente.**

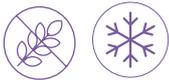
Dorada con brunoise de verduras Exquisitarium

8,35€/ración
16,70€/kg

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura
Regeneración

430-530g
6 uds/caja
Novedad
Congelado
Microondas 15 min

ATÚN



Carrillera de atún Rojo a baja temperatura VacMar

17,12€/ración - 48,80€/kg

Peso	350g
Formato de venta	6 uds/caja
Referencia	13516
Temperatura	Congelado
Regeneración	Marcar en plancha, terminar en el horno



Tataki de atún yellowfin VacMar

12,01€/ración - 80,05€/kg

Peso	150g
Formato de venta	15 uds/caja
Referencia	13453
Temperatura	Congelado
Regeneración	Plancha / Baño maría / Horno / Brasa



Monoración de meloso de atún Rojo a baja temperatura VacMar

12,01€/ración - 80,05€/kg

Peso	150g
Formato de venta	25 uds/caja
Referencia	13454
Temperatura	Congelado
Regeneración	Marcar en plancha, terminar en el horno

Elaboraciones perfectas para platos principales, eligiendo una guarnición como acompañamiento

BACALAO



Bacalao a baja temperatura VacMar

8,18€/ración - 40,90€/kg

Peso	200g
Formato de venta	15 uds/caja
Referencia	13452
Temperatura	Congelado
Regeneración	Plancha / Baño maría / Horno



Cocochas de bacalao al pilpil Exquisitarium

Ver promociones página 86

Peso	250g
Formato de venta	8 uds/caja
Referencia	5172
Temperatura	Congelado
Regeneración	Microondas: 5min



Bacalao con tomate y uvas pasas Exquisitarium

4,90€/ud

Peso	250g
Formato de venta	8 uds/caja
Referencia	7037
Temperatura	Congelado
Regeneración	Microondas: 6min



Bacalao al pilpil Exquisitarium

5,15€/ud

Peso	240g
Formato de venta	8 uds/caja
Referencia	5927
Temperatura	Congelado
Regeneración	Microondas: 5min

BACALAO



Bacalao con emulsión de ajo negro AtccioMar

Ver promociones [página 86](#)

Peso	180-200g
Formato de venta	10 uds/caja
Referencia	13427
Temperatura	Congelado
Regeneración	Baño maría 15min

CORVINA



Corvina en aceite, ajo y perejil VacMar

Ver promociones [página 86](#)

Peso	200g
Formato de venta	15 uds/caja
Referencia	13451
Temperatura	Congelado
Regeneración	Plancha / Baño maría / Brasa / Horno

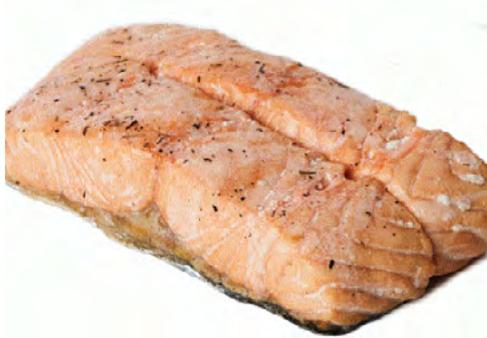


Corvina con aceite de oliva AtccioMar

6,83€/ud

Peso	180-200g
Formato de venta	10 uds/caja
Referencia	13426
Temperatura	Congelado
Regeneración	Baño maría 15min

SALMÓN



Suprema de salmón en aceite con ajo y perejil VacMar

7,19€/ud - 35,97€/kg

Peso	200g
Formato de venta	15 uds/caja
Referencia	13450
Temperatura	Congelado
Regeneración	Plancha / Baño maría / Horno



Salmón con aceite de oliva AtccioMar

5,98€/ud

Peso	180-200g
Formato de venta	10 uds/caja
Referencia	13425
Temperatura	Congelado
Regeneración	Baño maría: 15'

PARA CONSUMIR FRÍO O CALIENTE



Escabeche de raya y lima con pimienta de Sichuán Exquisitarium

5,59€/ud

Peso	250g
Formato de venta	8 uds/caja
Referencia	7844
Temperatura	Congelado
Regeneración	Microondas / Horno

Te lo ponemos fácil: Salsas elaboradas

¿Cómo usar estas salsas en tu menú?

Te ofrecemos **salsas y bases culinarias** de alta calidad, listas para usar y diseñadas para garantizar **sabor, consistencia y rapidez** en cada servicio, de la mano de Gourmand & Guiard.

FONDOS Y CALDOS DE CARNE

- Son la base de muchos asados y guisos.
- Aportan profundidad de sabor sin largas horas de cocción
- Acompaña también tus carnes a la brasa o a la plancha.

Alegra tus platos,
y haz que sean
memorables



Demi glace de ternera

28,56€/ud

Peso	1kg
Formato de venta	Unidad
Referencia	14167
Temperatura	Refrigerado / Pascalizado



Fondo de ternera

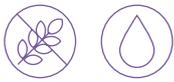
14,92€/ud

Peso	1kg
Formato de venta	Unidad
Referencia	14169
Temperatura	Refrigerado / Pascalizado



FUMETS DE PESCADO

- Perfectas para acompañar tus pescados blancos o mariscos
- Indispensables para un arroz meloso, una sopa de marisco o una salsa para pescado.

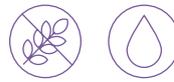


Crema de bogavante

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

14,23€/ud

1kg
Unidad
14168
Refrigerado



Fumet blanco de pescado

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

6,66€/ud

1L
Unidad
14351
Refrigerado

SALSAS DEL MUNDO

- Dale un giro a tu carta con sabores internacionales y usa las salsas en hamburguesas, carnes, pescados o platos de fusión.

Salsa holandesa

- Salsa emulsionada a base de yema de huevo, mantequilla y limón.
- Para **acompañar pescados**.
- Consumir **caliente o frío**.



Salsa holandesa

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

19,39€/ud

1kg
Unidad
14165
Refrigerado

Salsa bearnesa

- Salsa emulsionada a base de yema de huevo, mantequilla, estragón, chalota, y vinagre blanco.
- Para **acompañar carnes, brasas y plancha**.
- Consumir **caliente o frío**.



Salsa bearnesa

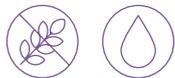
Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

22,42€/ud

1kg
Unidad
14164
Refrigerado

Salsas pesto rojo de tomate y pesto mediterráneo

- Ideales para **pastas y ensaladas**.
- Consumir en frío.



Salsa pesto Mediterráneo

13,52€/ud

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

500g
Unidad
14172
Refrigerado



Salsa pesto rojo de tomate

18,85€/ud

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

1kg
Unidad
14184
Refrigerado

Salsa mantequilla blanca

- Salsa emulsionada a base de mantequilla, vino blanco y chalota.
- Ideal para **pescados blancos, verduras, bulbos y raíces**.



Salsa mantequilla blanca

13,46€/ud

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

1kg
Unidad
14171
Refrigerado



Salsa mantequilla Café de París

19,33€/ud

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

1kg
Unidad
14166
Refrigerado

OTRAS SALSAS DEL MUNDO

Gourmand & Guiard ofrece soluciones gastronómicas de alta calidad diseñadas para facilitar el trabajo en hostelería, manteniendo técnicas artesanales y garantizando un sabor auténtico en cada producto.

PRODUCTO		PRECIO / UD	REF
Salsa romesco al vinagre FORVM Cabernet		16,68 €/ud	14349
Salsa de pimienta verde		17,94 €/ud	14185
Salsa de queso azul		20,05 €/ud	14352
Salsa bechamel		11,18 €/ud	14163
Mayo-kimchi		19,54 €/ud	14161
Mayo-wasabi		14,64 €/ud	14162
Salsa tártara		13,79 €/ud	14170
Salsa de azafrán		11,94 €/ud	14186
Salsa compota de manzana y sidra		9,19 €/ud	14350

*Peso 1kg
*Formato de venta Unidad



NOVEDAD: DEMI GLACE DE PATO POR MARTIKO

Te presentamos nuestra última incorporación en pato elaborado de la mano de Martiko, una **demi glace de pato**: Salsa concentrada elaborada a partir de carcasas de pato.

Demi glace de pato 12,78€/L
 Peso 1kg
 Formato de venta Unidad
 Referencia -
 Temperatura Congelado

¿Por qué incluir estas salsas en tu negocio?

- **Ahorras tiempo en cocina** sin perder calidad.
- **Estandarizas el sabor** en cada servicio.
- Son **versátiles** para adaptarse a distintos tipos de platos.
- **Reducen costes** en ingredientes y elaboraciones.

Si quieres mejorar la **eficiencia de tu cocina** y ofrecer platos con sabor y personalidad, estas salsas son tu mejor aliado. Si necesitas **más ideas para integrarlas en tu carta**, estamos encantados de asesorarte.

Promociones

Promociones con mucha vida



Jamón cebo de Campo
75 % raza ibérica Julián
Martín

Peso
Formato de venta
Referencia

antes 22,70€/kg
21,50€/kg

8-9,5kg/ud
Unidad
7859

Lomo de cebo ibérico
50% raza ibérica Julián
Martín

Peso
Formato de venta
Referencia

antes 35,65€/kg
33,59€/kg

1-1,5kg/ud
Unidad
0118



Queso parmigiano
reggiano 1/8

Peso
Formato de venta
Referencia

antes 22,75€/kg
21,59€/kg

4,3-5kg/ud
Unidad
2405



Queso de cabra curado
Murcia D.O. Virgen de la
Fuensanta

Peso
Formato de venta
Referencia

antes 18,60€/kg
17,25€/kg

2,2kg/ud
Unidad
7395



Queso de oveja
recubierto de vino y
flores en mitades

Peso
Formato de venta
Referencia

antes 20,65€/kg
19,75€/kg

1,5kg/ud
2uds/caja
12763



Queso mozzarella
rallada A

Peso
Formato de venta
Referencia

antes 8,15€/kg
7,58€/kg

1kg/ud
6uds/caja
12137

*Precios válidos desde el 1 al 30 de abril, salvo error tipográfico o cambios ajenos a la empresa.



Filetes de anchoa en aceite vegetal

Peso 550g/ud
Formato de venta Unidad
Referencia 8861

antes 13,45€/kg
12,53€/ud



Croquetón de gambón con pankó

Peso 65g/ud
Formato de venta 60uds/caja
Referencia 13892
Temperatura Congelado

antes 1,27€/kg
1,19€/ud



Mini croqueta de atún, wasabi y alga wakame

Peso 25g/ud
Formato de venta 160uds/caja
Referencia 12847
Temperatura Congelado

antes 0,31€/kg
0,30€/ud



Croqueta de camarón

Peso 25g/ud
Formato de venta 80uds/caja
Referencia 9186
Temperatura Congelado

antes 0,55€/kg
0,51€/ud



Croqueta de boletus y trufa

Peso 25g/ud
Formato de venta 80uds/caja
Referencia 6613
Temperatura Congelado

antes 0,50€/kg
0,47€/ud



Cachopo Premium

Peso 350-450g/ud
Formato de venta 12uds/caja
Referencia 12856
Temperatura Congelado

antes 16,60€/kg
15,93€/kg



Tataki de chuleta de vaca Selection

Peso 200g/ud
Formato de venta 15uds/caja
Referencia 12854
Temperatura Congelado

antes 9,12€/kg
8,70€/ud



Lingote de buey Supremo Ancestral

Peso 100g/ud
Formato de venta 5uds/caja
Referencia 12884
Temperatura Congelado

antes 13,88€/kg
13,30€/ud



*Precios válidos desde el 1 al 30 de abril, salvo error tipográfico o cambios ajenos a la empresa.



Split de langosta

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

antes 15,55€/ud
11,66€/ud

210-245g/ud
6uds/caja
30577
Congelado



Corvina en aceite de oliva

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

antes 6,83€/ud
6,50€/ud

180-200g/ud
10uds/caja
13451
Congelado



Bacalao con emulsión de ajo negro

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

antes 6,75€/ud
6,40€/ud

4,3-5kg/ud
10uds/caja
13427
Congelado



Cocochoas de bacalao al pil pil

Peso
Formato de venta
Referencia
Temperatura

antes 7,70€/ud
7,20€/ud

250g/ud
8uds/caja
5172
Congelado



*Precios válidos desde el 1 al 30 de abril, salvo error tipográfico o cambios ajenos a la empresa.



Surtido de setas baby

Peso	1Kg/ud
Formato de venta	Unidad
Referencia	1799
Temperatura	Congelado

antes 5,85€/ud
5,47€/ud



Cuenco rectangular de crema agria y jalapeño

Peso	2,5g/ud
Formato de venta	110uds/caja
Referencia	14281

antes 0,13€/ud
0,12€/ud



Pan de cereales Deluxe

Peso	330g/ud
Formato de venta	20uds/caja
Referencia	5508
Temperatura	Congelado

antes 4,94€/ud
4,64€/ud



Pan hidratado

Peso	53g/ud
Formato de venta	90uds/caja
Referencia	9257
Temperatura	Congelado

antes 0,46€/ud
0,43€/ud



Pan de molde brioche francés 10x10 cm

Peso	225g/ud
Formato de venta	16uds/caja
Referencia	9258
Temperatura	Congelado

antes 4,28€/ud
4,10€/ud



*Precios válidos desde el 1 al 30 de abril, salvo error tipográfico o cambios ajenos a la empresa.



Mini panettone de chocolate by Andrés Mármol

Peso 60g/ud
Formato de venta 24uds/caja
Referencia 13555
Temperatura Congelado

antes 2,07€/ud
1,92€/ud



Mini panettone con confitura de albaricoque by Andrés Mármol

Peso 60g/ud
Formato de venta 24uds/caja
Referencia 13554
Temperatura Congelado

antes 2,07€/ud
1,92€/ud



Lata de tocino de cielo

Peso 145g/ud
Formato de venta 14uds/caja
Referencia 11798
Temperatura Congelado

antes 2,25€/ud
2,10€/ud



Chocolate lovers individual

Peso 112g/ud
Formato de venta 15uds/caja
Referencia 12498
Temperatura Congelado

antes 2,20€/ud
2,08€/ud



Tarta lemon pie

Peso 1,9kg/ud
Formato de venta Unidad
Referencia 11879
Temperatura Congelado

antes 23,45€/ud
22,58€/ud



*Precios válidos desde el 1 al 30 de abril, salvo error tipográfico o cambios ajenos a la empresa.



Crumble de galleta de cacao- sal

antes 16,25€/ud
15,75€/ud



Peso 1Kg/ud
Formato de venta Unidad
Referencia 13821
Temperatura Congelado



Crumble de galleta al natural

antes 16,25€/ud
15,75€/ud



Peso 1kg/ud
Formato de venta Unidad
Referencia 13822
Temperatura Congelado



Lingote de hojaldre invertido

antes 19,95€/ud
18,50€/ud



Peso 9g/ud
Formato de venta 75uds/caja
Referencia 12817
Temperatura Congelado

Trenza maple pecan ready glazed

antes 0,65€/ud
0,59€/ud



Peso 97,5g/ud
Formato de venta 48uds/caja
Referencia 14039
Temperatura Congelado



Croissant de chocolate y avellana

antes 0,60€/ud
0,54€/ud



Peso 95g/ud
Formato de venta 48uds/caja
Referencia 14043
Temperatura Congelado



*Precios válidos desde el 1 al 30 de abril, salvo error tipográfico o cambios ajenos a la empresa.

Todo lo que ves está a tu disposición

Nuestro equipo está formado por más de 80 personas divididas en diferentes sedes, entre la Región de Murcia, Reino Unido y Holanda.

Cámara de curación de jamones ibéricos

Cuidamos todos los detalles para garantizar las condiciones óptimas de temperatura y humedad para un proceso de curado perfecto de nuestra selección de jamones. Un servicio con profesionales especializados que asegura la calidad y un sabor excepcionales de cada pieza.



Reparto propio con furgones bitemperatura

Para que tu pedido llegue en óptimas condiciones en el plazo de 24 a 72 horas.



La Lonja de Nicolás y Valero

Ubicado en Mercamurcia, cuenta con más de 600 metros cuadrados, donde recibimos, seleccionamos y manipulamos el pescado y marisco fresco desde las mejores subastas, ubicadas en todo el litoral nacional: desde Huelva hasta la Comunidad Valenciana, Galicia, incluyendo las lubinas Aquanaria, de las Palmas de Gran Canaria.



Sala de despiece

Preparamos diariamente tu pedido de carnes frescas de forma personalizada, para ajustarnos a tus gustos y necesidades.

Almacén

Ofrecemos un servicio de depósito seguro para todos nuestros clientes que necesitan almacenar mercancía comprada y no pueden mantenerla en sus instalaciones. Nos encargamos de guardar sus productos con la máxima seguridad y comodidad, asegurando su disponibilidad y entrega cuando la necesiten.



La Caseta de Nicolás y Valero

En nuestra sede principal situada en Santomera (Murcia) contamos con un aula gastronómica, con cocina profesional, donde Hervé Medina, asesor gastronómico de Nicolás y Valero, imparte formaciones periódicas con las novedades y los productos estrella de nuestros proveedores.

ALIMENTAMOS TUS SENTIDOS
NICOLÁS
& VALERO
desde 1987



NICOLASYVALERO.ES

Crta. de Abanilla, km 1600
30140 SANTOMERA (Murcia)
968 863 034