

ALIMENTAMOS TUS SENTIDOS  
NICOLÁS Y VALERO  
desde 1987 · SODI

# 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
<b>MICROBROTOS</b>	
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
<b>HOJAS AROMÁTICAS</b>	
ROMERO	80g
<b>HOJAS BABY</b>	
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
<b>FLORES COMESTIBLES</b>	
FLOR ELÉCTRICA	25g
CLAVEL CHINO	25g
TAGETES	40g
<b>FRUTOS Y CÍTRICOS ESPECIALES</b>	
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 *Feb.-final abril*  
Formato de venta 1kg / caja  
3kg / caja  
Rango de precio **65-150€ / kg**  
Referencia 14241 14242



### REBOZUELO

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



### SENDERILLA SILVESTRE

Disponibilidad *Primavera*  
Formato de venta 3kg / caja  
Rango de precio **20-50€ / kg**



### BOLETUS EDULIS

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



### PERRECHICO

Disponibilidad *Abril - Mayo*  
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

ALIMENTAMOS TUS SENTIDOS  
NICOLÁS Y VALERO  
desde 1987

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

11,65€/ud

Tamaño  
Formato de venta  
Referencia  
Temperatura

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 tradición

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 de Bacalao

### 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:

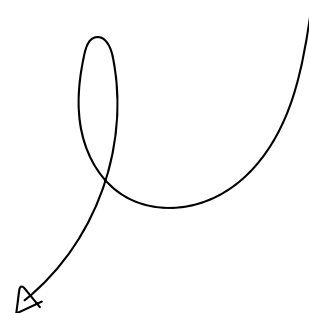
- Añadir canela en rama y piel de cítricos para un toque tradicional.

#### 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 Ameztoi**.



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  
Ameztoi**

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.



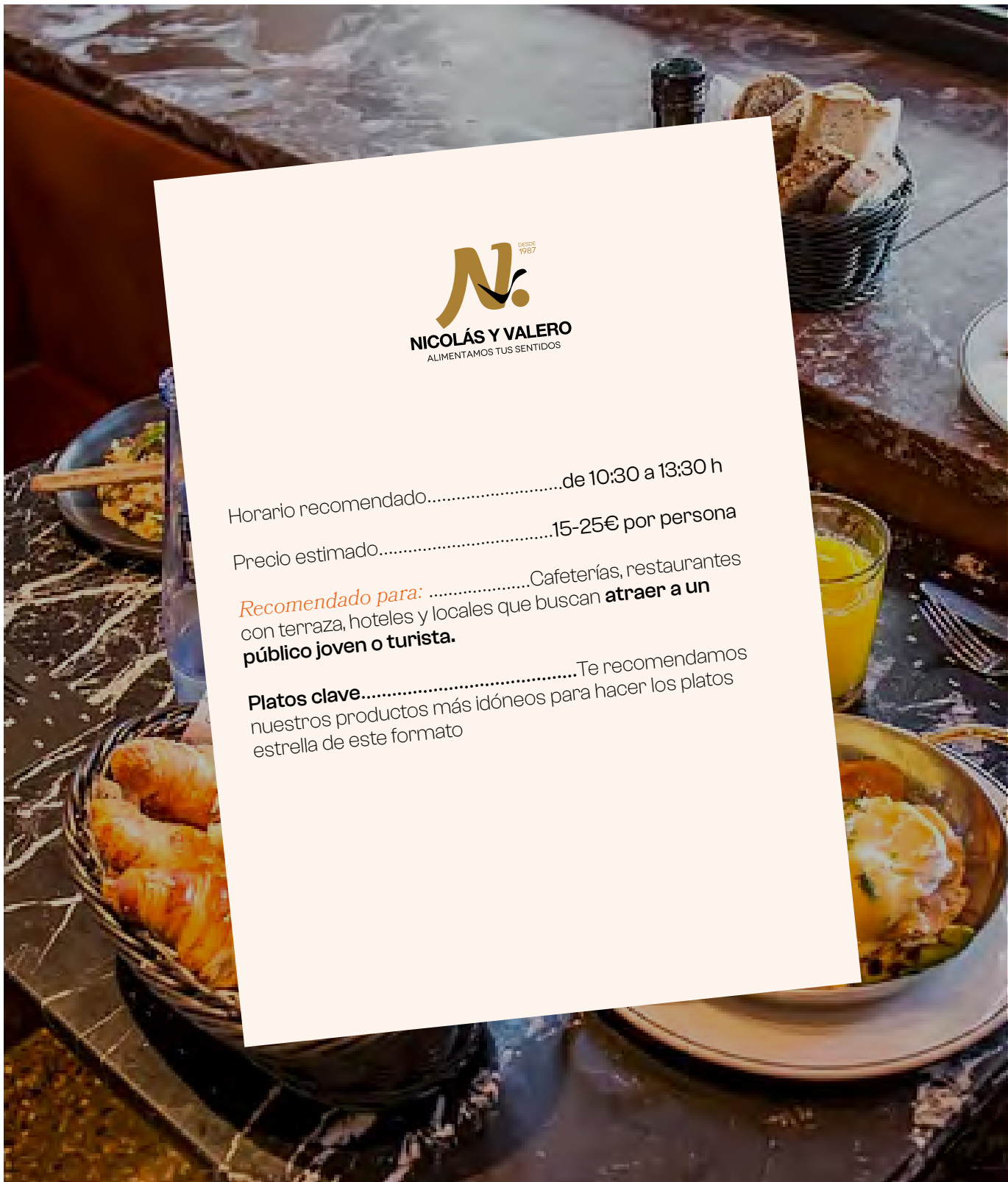
# Brunch

## 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- co-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

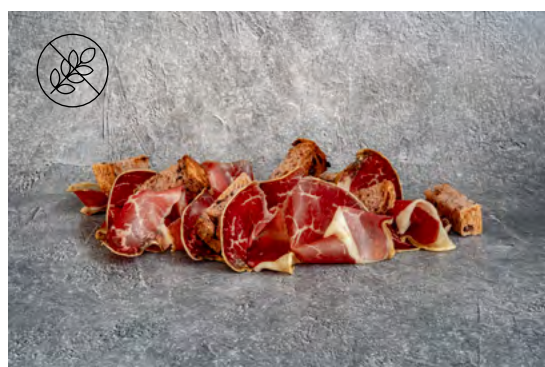
Como no podemos elegir, te presentamos la amplia gama de embutidos y quesos que ofrecemos para un aperitivo exquisito:



**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**



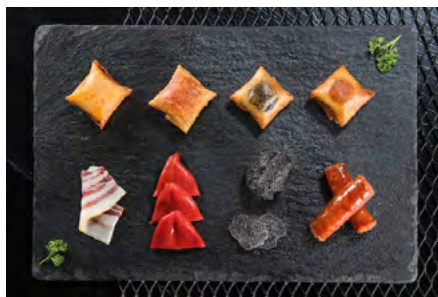
**Variedad de croquetas Ameztoi**  
Croqueta de txuleta con panko



**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!

<b>Tortita disco de patata</b>	<b>0,95€/ud</b> <b>28,50€/caja</b>
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 / <b>3,47€/ración</b>
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 / <b>3,62€ ración</b>
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

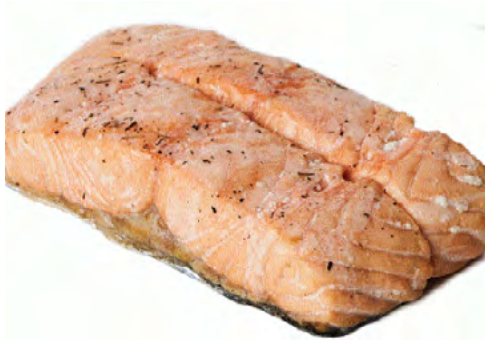


### Corvina con aceite de oliva AtccioMar

**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

- Salsa para **ensaladas con quesos, embutidos y frutos secos**.

#### 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



**Cocochas 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