

2025

GANA TIEMPO

Catálogo

de

verano





GANA TIEMPO

Catálogo de verano

Helados: colores y texturas de verano	06
Amor por el pistacho + Recetario	12
Colección sin gluten	20
Coctelería de autor con sabor a fruta fresca + Recetario	30
Aperitivo italiano	38
Crepes	50
Panes	56
La Lonja de Nicolás y Valero + Recetario	62
Sueño de una (sabrosa) noche de verano	74
Hamburguesas para ponerles un marco	80
La Gleva: embutidos de Vic	86
Listos para triunfar	90
Promociones	114



Novedades



Sin gluten



Congelados



Refrigerados

Precios válidos del 1 de julio al 31 de agosto de 2025. Precios válidos sin IVA salvo error tipográfico



Gana tiempo

El verano es una invitación a vivir con otro ritmo. A disfrutar más y preocuparse menos. Y desde Nicolás y Valero, queremos ponértelo fácil. Como siempre.

Este catálogo de verano está pensado para ayudarte a ganar tiempo, crecer en rentabilidad y, sobre todo, inspirarte. Hemos reunido una selección de productos frescos, ideas y recetas que responden a lo que el verano necesita en cocina: frescura, agilidad, sabor y versatilidad.

Aprovechamos para presentarte las nuevas referencias de la gama de cuarta y quinta gama, que simplifican tu trabajo en cocina sin perder calidad, teniendo en cuenta las tendencias que abren la puerta a una carta más creativa y rentable.

Sin olvidarnos de esas píldoras de inspiración con las que esperamos acompañarte a descubrir nuevas oportunidades de negocio.

Sabemos que cuando te lo ponemos fácil, todo fluye mejor: el servicio, el equipo, la facturación... y también tu disfrute.

Gracias por dejarnos formar parte del sabor de tu verano.

Con cariño,
Familia Nicolás y Valero.





Es temporada

01

HELADOS: COLORES Y TEXTURAS DE VERANO

01

Cuando sube la temperatura, el helado se convierte en protagonista de tus platos. Esta temporada, te presentamos una colección pensada para sorprender: desde clásicos atemporales hasta sabores gastronómicos con toques salados, afrutados o con un punto de alcohol. Y en diferentes texturas: cremas, sorbetes y helados.

Una paleta de texturas y temperaturas para refrescar tu carta y despertar el apetito de tus clientes.



Es temporada



Código	Producto	Peso	Fto. venta	Precio	
11096	Helado de caramelo salado	2,5lt/ud	Unidad	10,30€/lt	9,48€/lt
13012	Helado de galleta María	2,5lt/ud	Unidad	10,20€/lt	9,38€/lt
11013	Helado de caramelo a la canela	2,5lt/ud	Unidad	10,50€/lt	9,66€/lt
10969	Helado de café de olla	2,5lt/ud	Unidad	9,90€/lt	9,11€/lt
13300	Helado de café	2,5lt/ud	Unidad	10,86€/lt	9,99€/lt
10445	Helado de vainilla Bourbon	2,5lt/ud	Unidad	11,40€/lt	10,49€/lt
10443	Helado de turrón Suprema Jijona	2,5lt/ud	Unidad	11,40€/lt	10,49€/lt
10470	Helado de chocolate	2,5lt/ud	Unidad	9,80€/lt	9,02€/lt
10448	Helado de mantecado	2,5lt/ud	Unidad	9,64€/lt	8,87€/lt
11920	Helado de leche merengada	2,5lt/ud	Unidad	10,30€/lt	9,48€/lt
13022	Helado de dulce de leche	2,5lt/ud	Unidad	9,60€/lt	8,83€/lt
13439	Helado de yema tostada	5lt/ud	Unidad	13,57€/lt	12,48€/lt

Helados clásicos

Helados: colores y texturas de verano



*
Este verano gana con
nuestras promociones

Código	Producto	Peso	Fto. venta	Precio	
10966	Helado de violeta	2,5lt/ud	Unidad	10,20€/lt	9,38€/lt
13337	Helado de limón y jengibre caramelizado	2,5lt/ud	Unidad	11,54€/lt	10,62€/lt
11001	Helado de maracuyá / mandarina	2,5lt/ud	Unidad	9,64€/lt	8,87€/lt
10525	Helado de fresa	2,5lt/ud	Unidad	9,98€/lt	9,18€/lt
12527	Helado de piña colada	2,5lt/ud	Unidad	9,58€/lt	8,81€/lt
10954	Helado de coco	2,5lt/ud	Unidad	10,30€/lt	9,48€/lt
10974	Helado de frutos rojos	2,5lt/ud	Unidad	9,32€/lt	8,57€/lt
10946	Helado de limón menta	2,5lt/ud	Unidad	9,32€/lt	8,57€/lt
13293	Helado de lima y albahaca	2,5lt/ud	Unidad	12,64€/lt	11,63€/lt
10467	Helado de limón	2,5lt/ud	Unidad	8,62€/lt	7,93€/lt

Helados de frutas y cítricos



Es temporada

Cremas

Código	Producto	Peso	Fto. venta	Precio	
10991	Crema de canela	2,5lt/ud	Unidad	9,62€/lt	8,85€/lt
10952	Crema de arroz con leche	2,5lt/ud	Unidad	9,64€/lt	8,87€/lt
11567	Crema de cacahuete salado	2,5lt/ud	Unidad	9,32€/lt	8,57€/lt
10972	Crema de nata	2,5lt/ud	Unidad	8,68€/lt	7,99€/lt

Helados con alcohol

Código	Producto	Peso	Fto. venta	Precio	
10447	Helado de asiático	2,5lt/ud	Unidad	11,40€/lt	10,49€/lt
11525	Helado de cerveza	2,5lt/ud	Unidad	12,06€/lt	11,10€/lt
12960	Helado de licor 43	2,5lt/ud	Unidad	13,54€/lt	12,46€/lt
11701	Helado de anís	2,5lt/ud	Unidad	11,34€/lt	10,43€/lt

Helados frutos secos

Código	Producto	Peso	Fto. venta	Precio	
14362	Helado de sésamo negro tostado	2,5lt/ud	Unidad	10,36€/lt	9,53€/lt
10937	Helado de pistacho	2,5lt/ud	Unidad	13,24€/lt	12,18€/lt
12126	Helado de avellana	2,5lt/ud	Unidad	9,64€/lt	8,87€/lt

Helados salados

Código	Producto	Peso	Fto. venta	Precio	
10955	Helado de aguacate con lima	2,5lt/ud	Unidad	10,36€/lt	9,53€/lt
11924	Helado de aceite de oliva	2,5lt/ud	Unidad	12,60€/lt	11,59€/lt
11865	Helado de queso manchego	5lt/ud	Unidad	12,06€/lt	11,10€/lt
14316	Helado de espárrago blanco	2,5lt/ud	Unidad	11,40€/lt	10,49€/lt
14531	Helado de leche de oveja	2,5lt/ud	Unidad	12,76€/lt	11,74€/lt



*
Este verano gana con
nuestras promociones

Sorbetes

Código	Producto	Peso	Fto. venta	Precio	
10459	Sorbete de mojito sin alcohol	2,5lt/ud	Unidad	9,64€/lt	8,87€/lt
10458	Sorbete de mandarina	2,5lt/ud	Unidad	8,32€/lt	7,65€/lt
10468	Sorbete de yuzu / mandarina	2,5lt/ud	Unidad	10,30€/lt	9,48€/lt
10474	Sorbete de maracuyá	2,5lt/ud	Unidad	9,32€/lt	8,57€/lt
10959	Sorbete de frambuesa	2,5lt/ud	Unidad	9,32€/lt	8,57€/lt
10961	Sorbete de mango	2,5lt/ud	Unidad	10,18€/lt	9,37€/lt

02

AMOR POR EL PISTACHO

02

Te ofrecemos una amplia gama, con todo lo que puedes imaginar del fruto seco más deseado del verano. Versátil, sabroso y vibrante. El pistacho es más que un fruto seco: es el ingrediente estrella de temporada en aperitivos, cremas, pastas, pralinés, helados y postres.





Hervé Medina te propone un viaje por las infinitas posibilidades gastronómicas del pistacho, con dos recetas diferentes (una salada y otra dulce) y un sabor profundo para dar un giro sofisticado, sabroso, fresco y rentable a tu carta.

GLOBO DE MOZZARELLA

con espuma de gazpacho de mango



Ingredientes para 4 personas

2 UD DE MOZZARELLA DI
BUFFALA SPIGA (REF. 6226)
4 UD ANCHOAS 00 NICOLÁS Y
VALERO (REF. 7739)
40 G DE PISTACHO REPELADO
NICOLÁS Y VALERO (REF. 1484)
60 G DE PINTURA DE PISTACHO
CAVIAROLI (REF. 14367)
400 G DE GAZPACHO DE MANGO
COLLADOS GOURMET (REF. 13587)
8 G DE GELATINA VEGETAL SOSA
(REF. 7263)

01. Empieza por gelificar el gazpacho de mango y lo reservas durante 1h en un sifón de medio litro.
02. Para los globos:
Escurre la mozzarella. Corta cada pieza en dos partes iguales.
03. Calienta cada parte bien escurrida en el microondas, para deshidratar el queso y dejar solo la materia sólida de este. Repite esta operación al menos 3 ó 4 veces.
04. Pliega en cada momento la mozzarella sobre sí misma hasta obtener una masa lisa y brillante.
05. Introduce en el sifón 1 carga de gas y envuelve la masa de mozzarella en la boquilla del sifón sin dejar aire y aprieta suavemente. El queso empezará a inflarse.
06. Una vez obtenido el tamaño deseado, retira el queso de la boquilla rápidamente cerrando y apretando para provocar un cierre hermético.
06. Emplata en el centro del plato el globo de mozzarella con una anchoa encima.
07. Termina con una línea encima de pintura de pistacho Caviaroli.

BIZCOCHO TIERNO DE PISTACHO

con aroma de vainilla, crema
semimontada y transfer de chocolate



Ingredientes para 20 personas

340 G DE HARINA DE PISTACHO
SOSA (REF. 2127)
50 G DE ALMIDÓN DE MAÍZ
320 G DE AZÚCAR
5 G DE LEVADURA QUÍMICA
30 G DE EXTRACTO DE VAINILLA
NOROHY (REF. 13686)
340 G DE NATA 35% SNEL (REF.
6237)
350 G DE HUEVOS ENTEROS
PASTEURIZADOS (REF. 3273)
TRANSFER DE CHOCOLATE

01. Mezclar el pistacho en polvo, el almidón de maíz, el azúcar, la levadura y la vainilla.
02. Añade la nata y los huevos.
03. Mezcla y hornea a 150 °C durante 15 minutos.
04. Para el baño de nata:
Monta la nata sin azúcar hasta que tenga una textura cremosa.
05. Baña el bizcocho ya porcionado y depositar el transfer de chocolate encima.

¡En tu carta!

Pon en práctica
estas deliciosas
recomendaciones
gastronómicas y
gana mucho más con
nuestra selección de
productos alrededor
del universo verde
más deseado.



Crema de pistacho en cubo

6kg/ud
17,60€/kg



Código	11811
Marca	Icam
Formato de venta	Unidad

Praliné de pistacho 50%

1,2kg/ud
67,5€/kg



Código	5364
Marca	Sosa Ingredients
Formato de venta	Unidad

Pasta pura de pistacho

1kg/ud
93,70€/kg



Código	7453
Marca	Sosa Ingredients
Formato de venta	Unidad

Cremas y pastas

Granillo de pistacho

1kg/ud
94,41€/kg



Código	11516
Marca	Sosa Ingredients
Formato de venta	Unidad

Harina de pistacho

1kg/ud
55,24€/kg



Código	2127
Marca	Sosa Ingredients
Formato de venta	Unidad

Pistacho nacional crudo

1kg/ud
61,45€/kg



Código	8401
Marca	Sosa Ingredients
Formato de venta	Unidad

Pistacho verde repelado

1kg/ud
50,80€/kg



Código	1484
Marca	Nicolás y Valero
Formato de venta	Unidad

Helado de pistacho y té matcha

2,5lt/ud
12,06€/lt



Producto de cercanía

Código	11550
Marca	Nicolás y Valero
Formato de venta	Unidad

Cake pops de foie gras, manzana, chocolate blanco y pistachos

14g/ud
0,27€/ud



Código	13660
Marca	Cociprex
Formato de venta	Caja / 240ud

Helado de pistacho

Producto de cercanía



2,5lt/ud
~~13,24€/lt~~
12,18€/lt



Código	10937
Marca	Nicolás y Valero
Formato de venta	Unidad

5lt/ud
10,58€/lt



Código	10998
Marca	Nicolás y Valero
Formato de venta	Unidad

Cheesecake de pistacho individual

90g/ud
2,15€/ud



Código	14532
Marca	Tragus Bakery
Formato de venta	Caja / 15ud

Aroma de pistacho

50g/ud
18,73€/ud



Código	2033
Marca	Sosa Ingredients
Formato de venta	Unidad

Coulant de pistacho

100g/ud
1,90€/ud



Código	
Marca	Sofía Dessert
Formato de venta	Caja / 12ud

Pintura de pistacho

250g/ud
13,55€/ud



Código	14367
Marca	Caviaroli
Formato de venta	Unidad



¡Oído cocina!

03

COLECCIÓN SIN GLUTEN

ESCUCHAMOS LO QUE IMPORTA

03

En Oído cocina damos respuesta a lo que de verdad necesitan nuestros clientes. Por eso hemos reunido nuestra selección de especialidades sin gluten que no renuncian al sabor ni a la creatividad: desde sándwiches, focaccias y panes de hamburguesa, hasta croquetas, salsas y dulces de chocolate.

Atender a todas las sensibilidades alimentarias también es una forma de cuidar nuestra experiencia con cada comensal.



Base de garbanzo
1,14 g

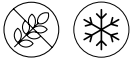
0,27kg/caja
0,12€/ud



Código	14284
Marca	Soho Gourmet
Formato de venta	Caja / 240ud

Duo gluten free

45x2g/ud
2,68€/bolsa



Código	5498
Marca	Triticum
Formato de venta	Caja / 30ud

The only
gluten free

85g/ud
1,72€/ud



Código	5499
Marca	Triticum
Formato de venta	Caja / 30ud

Rebanadas rústicas
(rustic slices)

50x2g/ud
1,80€/bolsa



Código	8636
Marca	Triticum
Formato de venta	Caja / 30ud

Colección sin gluten:
escuchamos lo que importa

Kalamata focaccia

60g/ud
1,89€/ud



Código	8754
Marca	Triticum
Formato de venta	Caja / 30ud

Pan de hamburguesa

95g/ud
1,58€/ud



Código	9153
Marca	Triticum
Formato de venta	Caja / 24ud

Oleum focaccia

60g/ud
1,65€/ud



Código	8755
Marca	Triticum
Formato de venta	Caja / 30ud

Pan rústico redondo

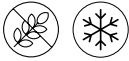
0,1kg/ud
1,68€/kg



Código	9357
Marca	Triticum
Formato de venta	Caja / 24ud

Croqueta de jamón ibérico

25g/ud
0,36€/ud



Código	12922
Marca	Ameztoi
Formato de venta	Caja / 160ud

Buñuelo negro de bacalao con alioli XL

80g/ud
~~1,25€/ud~~
1,16€/ud



Código	8559
Marca	Exquisitarium
Formato de venta	Caja / 25ud

Pan de yuca con queso

25g/ud
0,26€/ud



Código	13564
Marca	Pandino
Fto. de venta	Bolsa / 40ud

Sandwich de pavo y queso

100g/ud
4,40€/ud



Código	13609
Marca	Triticum
Fto. de venta	Caja / 36ud

Mochi de queso de oveja

20g/ud
~~0,65€/ud~~
0,58€/ud



Código	12265
Marca	Exquisitarium
Fto. de venta	Caja / 144ud

Aperitivos

Colección sin gluten:
escuchamos lo que importa

Este verano gana con
nuestras promociones

Tortilla de patatas con cebolla

0,7kg/ud
6,25€/ud



Código	10055
Marca	La cocina de Senén
Formato de venta	Caja / 5ud

Tortilla de patatas baby con morcilla

180gx2/pack
2,00€/ud



Código	10048
Marca	La cocina de Senén
Formato de venta	Pack / 2ud

Mochi de sobrasada

20g/ud
~~0,65€/ud~~
0,58€/ud



Código	12266
Marca	Exquisitarium
Fto. de venta	Caja / 144ud

Lagrimitas de pollo 12 g

1kg/bolsa
12,95€/kg



Código	7115
Marca	Exquisitarium
Fto. de venta	Caja / 2ud

Huevos fritos con trufa

70g/ud
1,44€/ud



Código	10053
Marca	La cocina de Senén
Fto. de venta	Caja / 25ud

Longaniza extra chorizada

0,5kg/ud
15,40€/kg



Código	8297
Marca	Exentis
Formato de venta	Caja / 6ud

Longaniza extra flowpack

0,28kg/ud
4,95€/ud



Código	6605
Marca	Exentis
Formato de venta	Caja / 10ud

Longaniza extra

0,5kg/ud
15,83€/kg



Código	
Marca	Exentis
Fto. de venta	Caja / 6ud

Snack fuet extra

1kg/ud
21,13€/kg



Código	8064
Marca	Exentis
Fto. de venta	Unidad

Fuet extra

0,17kg/ud
2,25€/ud



Código	
Marca	Exentis
Fto. de venta	Caja / 10ud

Embutidos

Colección sin gluten:
escuchamos lo que importa

Coulant de chocolate

120g/ud
1,75€/ud



Código	11017
Marca	Pomone
Formato de venta	Caja / 18ud

Classic magdalena

100g/ud
2,25€/ud



Código	13606
Marca	Triticum
Formato de venta	Caja / 36ud

Energy magdalena

100g/ud
2,25€/ud



Código	13607
Marca	Triticum
Fto. de venta	Caja / 36ud

Chocolate magdalena

100g/ud
2,25€/kg



Código	13608
Marca	Triticum
Fto. de venta	Caja / 36ud

Salsa de Soja

1lt/ud
7,05€/ud



Código	7377
Marca	Kikkoman
Fto. de venta	Unidad

Postres y dulces

Condimento





Colección sin gluten:
escuchamos lo que importa

PRÓXIMAMENTE

Se acerca algo especial. Mantente atento a nuestras
redes para descubrirlo primero.



Coctelería de autor con sabor a fruta fresca

04

En Nicolás y Valero creemos que el verano también se sirve en copa. Por eso, invitamos al bartender José García a crear cuatro cócteles exclusivos, inspirados en los atardeceres del Mediterráneo y los sabores vibrantes de nuestra colección de purés y pulpas de frutas frescas.

Texturas sedosas, colores intensos y recetas refrescantes que despiertan los sentidos y elevan cualquier carta de cócteles, para diferentes momentos del día. Una propuesta de autor, pensada para aportar valor y diferenciación a tu barra este verano.

Porque la coctelería también es un arte, y el verano... el mejor lienzo. Refresca tu oferta y sorprende a tus clientes, sorbo a sorbo.

Saca partido a tu negocio





Te ofrecemos cuatro combinaciones exclusivas de la mano de José García, reconocido barman y barista murciano que diseña experiencias de café y coctelería autor para restaurantes gastronómicos de toda España.

Te presentamos cuatro cócteles de autor, con y sin alcohol, en exclusiva para todos los clientes de Nicolás y Valero, para que saques inspiración y utilices nuestra colección de purés y pupas de frutas naturales de Adamance y Frotz (Arotz).

BRISA DE LICHÍ DORADO

con pulpa de lichí Frotz,
champagne, lima y lavanda



Ingredientes para 1 persona

30 ML PULPA DE LICHÍ FROTZ
(REF. 13098)

90 ML CHAMPAGNE (O ESPUMOSO)

10 ML ZUMO DE LIMA

2 GOTAS DE ESENCIA DE LAVANDA
(O 5 ML DE JARABE DE LAVANDA)

HIELO AL SERVIR

DECORACIÓN: RODAJA DE LIMA +
RAMITA DE LAVANDA FRESCA

01. Ponemos todos los ingredientes en la coctelera excepto el champagne.
02. Agitamos todos y servimos en una copa fría de cóctel.
03. Remojamos rellenando con el champagne.
04. Añadimos hielo y decoramos.

MANGO PICANTE DEL SOL

con pulpa de mango Adamance, ron
blanco, lima, manzana y picante japonés



Ingredientes para 1 persona

40 ML PULPA DE MANGO
ADAMANCE (REF. 14553)
50 ML RON BLANCO
15 ML ZUMO DE LIMA
20 ML JUGO DE MANZANA
1 PIZCA DE SICHIMI TOGARASHI
(REF. 8303)
HIELO

DECORACIÓN: POLVO DE
SICHIMI EN EL BORDE O
ESPOLVOREAMOS UN POQUITO
POR ENCIMA + GUINDILLA ROJA
Y UN TWIST DE LIMA

01. En una coctelera, mezcla todos los ingredientes excepto el picante.
02. Agita con hielo y cuela en el vaso, pon hielo pile y vertemos.
03. Espolvorea sichimi en el borde y coloca la guindilla como decoración.

ATARDECER DE SAÚCO

con pulpa de mandarina Adamance, jarabe
de flor de saúco, lima, vodka y aire de hibisco



Ingredientes para 1 persona

40 ML PULPA DE MANDARINA
ADAMANCE (REF. 14555)
30 ML VODKA
20 ML JARABE DE FLOR DE
SAÚCO
10 ML ZUMO DE LIMA
1 CLARA DE HUEVO (OPCIONAL,
PARA DAR TEXTURA)
NATURFOAM SOSA (REF. 11786)

DECORACIÓN: AIRE DE HIBISCO
(ESPUMA DE INFUSIÓN FRÍA DE
HIBISCO CON NATURFOAM SOSA)

01. En una coctelera, mezcla todos los ingredientes con hielo y agita enérgicamente.
02. Cuela en una copa de cóctel fría Corona con el aire de hibisco (preparado aparte con infusión batida con Naturfoam)

CARICIA TROPICAL

con pulpa de guayaba Frotz, zumo de naranja
y leche de coco (móctel sin alcohol)



Ingredientes para 1 persona

50 ML PULPA DE PAPAYA FROTZ
(REF. 13028)

80 ML ZUMO DE NARANJA
NATURAL

30 ML LECHE DE COCO (REF. 1777)
HIELO PICADO

DECORACIÓN: TWIST DE PIEL DE
NARANJA

01. Mezcla todos los ingredientes en una coctelera con hielo.
02. Agita suavemente y vierte en un vaso alto con hielo fresco.
03. Decora con el twist de naranja.

CANELÓN DE COCO

Receta de Hervé Medina



Ingredientes para 10 personas

PARA EL RECUBRIMIENTO:

150 G DE PURÉ DE COCO AROTZ
(REF. 6628)

150 G DE LECHE DE COCO
(REF. 9099)

45 G DE AZÚCAR GLACE

4 G DE AGAR AGAR SOSA
(REF. 1546)

PARA LA CREMA DEL RELLENO:

300 G DE PURÉ DE COCO AROTZ
(REF. 6628)

200 G DE LECHE DE COCO
(REF. 9099)

250 G DE NATA SNEL PARA
COCINAR (REF. 6234)

30 G DE GEL CREM FRIO SOSA
(REF. 5282)

DECORACIÓN:

FRAMBUESA LIOFILIZADA SOSA
(REF. REF. 1892)

Para el recubrimiento:

01. Mezcla todos los ingredientes con una túrmix durante 1 minuto hasta que se integren bien los 4 ingredientes.
02. Pon la mezcla al fuego hasta alcanzar 85°C.
03. Remueve sin parar y deposita en una bandeja finamente hasta obtener una lámina.
04. Enfía y corta en rectángulos de 10 x 7 cm.

Para el relleno:

05. Mezcla los 4 ingredientes y bátelos con una varilla hasta que tenga una textura cremosa.
06. Mete en manga pastelera. Abre la manga sin boquilla y rellena cada lámina.
07. Envuelve y emplata. Termina con frambuesas liofilizadas.

¡En tu carta!

Cuatro cócteles inspirados en el atardecer estival del Mediterráneo y con el objetivo de que exprimas tu creatividad y saques partido a nuestras recomendaciones subiendo el nivel gastronómico de tu negocio.

Notas adicionales para todas las recetas:

Para los aires (como el de hibisco), usa una batidora de mano con el producto Naturfoam de Sosa (ref. 11786) para crear espuma.

Ajusta el dulzor según la preferencia del cliente, y añade más jarabe si es necesario.



Saca partido a tu negocio

Pulpa de grosella negra

1kg/ud
13,52€/kg



Código	14548
Marca	Adamance
Formato de venta	Unidad

Pulpa de limón

1kg/ud
11,12€/kg



Código	14549
Marca	Adamance
Formato de venta	Unidad

Pulpa de lima

1kg/ud
10,43€/kg



Código	14550
Marca	Adamance
Formato de venta	Unidad

Pulpa de fresa

1kg/ud
12,39€/kg



Código	14551
Marca	Adamance
Formato de venta	Unidad

Pulpas para cócteles

Pulpa de frambuesa

1kg/ud
14,11€/kg



Código	14552
Marca	Adamance
Formato de venta	Unidad

Pulpa de mango

1kg/ud
12,55€/kg



Código	14553
Marca	Adamance
Formato de venta	Unidad

Pulpa fruta de la pasión

1kg/ud
15,64€/kg



Código	14554
Marca	Adamance
Formato de venta	Unidad

Pulpa mandarina

1kg/ud
12,11€/kg



Código	14555
Marca	Adamance
Formato de venta	Unidad

Saca partido a tu negocio

Puré de mandarina

1kg/ud
5,55€/kg



Código	12311
Marca	Froitz
Formato de venta	Unidad

Puré de sandía

1kg/ud
~~5,70€/kg~~
5,24€/kg



Código	12312
Marca	Froitz
Formato de venta	Unidad

Puré de higo negro

1kg/ud
~~7,70€/kg~~
7,08€/kg



Código	12313
Marca	Froitz
Formato de venta	Unidad

Puré de melocotón

1kg/ud
~~6,35€/kg~~
5,84€/kg



Código	12398
Marca	Froitz
Formato de venta	Unidad

Puré de naranja sanguina

1kg/ud
~~7,20€/kg~~
6,62€/kg



Código	12723
Marca	Froitz
Formato de venta	Unidad

Puré de piña

1kg/ud
~~7,10€/kg~~
6,53€/kg



Código	12776
Marca	Froitz
Formato de venta	Unidad

Purés para cócteles

Este verano gana con
nuestras promociones *

Puré de papaya

1kg/ud
~~7,05€/kg~~
6,49€/kg



Código	13028
Marca	Frotz
Formato de venta	Unidad

Puré de lichi

1kg/ud
~~10,05€/kg~~
9,25€/kg



Código	13098
Marca	Frotz
Formato de venta	Unidad

Puré de pitaya

1kg/ud
~~7,75€/kg~~
7,13€/kg



Código	13099
Marca	Frotz
Formato de venta	Unidad

Puré de fruta de la pasión / maracuyá

1kg/ud
9,80€/kg



Código	6624
Marca	Frotz
Formato de venta	Unidad

Puré de mango

1kg/ud
7,60€/kg



Código	6623
Marca	Frotz
Formato de venta	Unidad

Puré de calamansi

1kg/ud
~~6,45€/kg~~
5,93€/kg



Código	13100
Marca	Frotz
Formato de venta	Unidad

Puré de coco

1kg/ud
~~9,15€/kg~~
8,42€/kg



Código	6628
Marca	Frotz
Formato de venta	Unidad

Saca partido a tu negocio

05

Aperitivo italiano:

ABRE LAS TARDES CON SABOR A ITALIA

05

Convierte la hora del aperitivo en una oportunidad para rentabilizar más tu negocio de hostelería. Nuestra propuesta de aperitivo italiano vespertino te ayuda a aprovechar esas horas de la tarde con una selección irresistible: quesos y embutidos italianos, focaccias, pizzas, lasagnas y antipasti que despiertan el paladar de tus clientes más

Un formato atractivo, rentable y lleno de sabores mediterráneos.

Sácale partido al aperitivo italiano

Horario recomendado:
De 18:30H. a 21:00H.

Precio estimado:
8-25€ por persona

Si tu negocio busca atraer más público, puedes ofrecer el aperitivo italiano con un precio cerrado, incluyendo una o dos bebidas y una selección de tapas.

Ideal para:

Interiores, con una gran mesa, o en terrazas y espacios exteriores con la finalidad de aprovechar el buen tiempo en primavera

Platos clave:

Te recomendamos nuestros productos estrella para los siguientes platos

Saca partido a tu negocio

Este verano gana con nuestras promociones

*

Orejones de tomate seco con aceite

1kg/ud
10,15€/ud



Código	13359
Marca	Spiga
Formato de venta	Unidad

Gilda de anchoas del Cantábrico

1kg/ud
~~1,04€/ud~~
0,98€/ud



Código	6609
Marca	Corpa
Formato de venta	Unidad / 50ud

Gildas de boquerones del Cantábrico

1kg/ud
~~0,98€/ud~~
0,92€/ud



Código	6610
Marca	Corpa
Formato de venta	Unidad / 50ud

Antipasti

Aperitivo italiano: abre las tardes con sabor a Italia

Alcachofas con rabo a la romana

2,4kg/ud
6,13€/kg



2,4kg/ud
7,48€/kg



Código	11534
Marca	Hortamed
Formato de venta	Unidad

Código	5196
Marca	El Modesto
Formato de venta	Unidad

Tomates secos en aceite de Oliva

0,25kg/ud
3,05€/ud



Código	5543
Marca	Lino Moreno
Formato de venta	Unidad

Saca partido a tu negocio

Coppa stagionata
con red

1,25-1,7kg/ud
16,29€/kg



Código	13064
Marca	Spiga
Formato de venta	Unidad

Pancetta arrotolata
en rollo

2kg/ud
14,91€/kg



Código	13405
Marca	Spiga
Formato de venta	Unidad

Embutidos

Mortadella contessa
IGP en rollo

5kg/ud
9,20€/kg



Código	13369
Marca	Spiga
Formato de venta	Unidad

Salchicha picante
de Nápoles

0,75kg/ud
12,30€/kg



Código	14044
Marca	Spiga
Formato de venta	Unidad

Aperitivo italiano: abre las
tardes con sabor a Italia

Spianata romana picante

2kg/ud
12,80€/kg



Código	13368
Marca	Spiga
Formato de venta	Unidad

Mortadela con pistacho

5kg/ud
9,18€/kg



Código	6542
Marca	Spiga
Formato de venta	Unidad

Mortadela ahumada

3kg/ud
7,60€/kg



Código	2557
Marca	M.R.M.
Formato de venta	Unidad

Lasagnas

Saca partido a tu negocio

Lasagna

de carne

2,2kg/ud

14,91€/kg



Código	12534
Marca	Ameztoi
Formato de venta	Caja / 2ud

Lasagna

de verdura

2,2kg/ud

15,07€/kg



Código	13013
Marca	Ameztoi
Formato de venta	Caja / 2ud

Pizza 5

quesos

29 cm

0,5kg/ud

3,60€/ud



Código	13672
Marca	Bocatas del Chef
Fto. de venta	Caja / 6ud

Pizza

barbacoa

29 cm

0,59kg/ud

3,60€/ud



Código	13673
Marca	Bocatas del Chef
Fto. de venta	Caja / 6ud

Pizza

margarita

29 cm

0,45kg/ud

3,29€/ud



Código	13674
Marca	Bocatas del Chef
Fto. de venta	Caja / 6ud

Pizzas

Aperitivo italiano: abre las
tardes con sabor a Italia

Tropezón de focaccia 2 g

0,8kg/caja
66,24€/caja



Código	13422
Marca	Soho Gourmet
Formato de venta	Caja

Focaccia deluxe

1,1kg/ud
7,64€/ud



Código	5503
Marca	Triticum
Formato de venta	Caja / 6ud

Tiras de focaccia

0,1kg/bolsa
37,68€/kg



Código	14285
Marca	Soho Gourmet
Formato de venta	Caja / 10ud

Focaccia olivas

1kg/ud
7,85€/ud



Código	9268
Marca	Triticum
Formato de venta	Caja / 6ud

Saca partido a tu negocio

Este verano gana con nuestras promociones *

Burrata

0,15kg/ud
2,91€/ud



Burrata ahumada

0,125kg/ud
~~2,65€/ud~~
2,38€/ud



Código	6289
Marca	Spiga
Formato de venta	Caja / 6ud

Código	13355
Marca	Spiga
Formato de venta	Caja / 6ud

Burrata con trufa

0,125kg/ud
~~2,63€/ud~~
2,47€/ud

Burratina 3x50

50g/ud
~~2,90€/ud~~
2,70€/ud

Mozzarella boconccini

0,125kg/ud
~~1,25€/ud~~
1,17€/ud



Código	12696
Marca	Spiga
Fto. de venta	Caja / 6ud

Código	13354
Marca	Spiga
Fto. de venta	Caja / 6ud

Código	6227
Marca	Spiga
Fto. de venta	Caja / 10ud

Quesos

Aperitivo italiano: abre las
tardes con sabor a Italia

Provolone dulce al vacío

2,5kg/ud
11,05€/kg



Código	13406
Marca	Spiga
Formato de venta	Unidad

Perlas de mozzarella 9 g

1kg/ud
10,50€/ud



Código	6507
Marca	Spiga
Formato de venta	Caja / 2ud

Stracchino Angelina

250g/bolsa
14,10€/kg



Código	13404
Marca	Spiga
Formato de venta	Caja / 8ud

Pecorino romano dulce DOP

3kg/ud
24,10€/kg



Código	6224
Marca	Spiga
Formato de venta	Caja / 2ud

Saca partido a tu negocio

Este verano gana con nuestras promociones



Taleggio del monte DOP

2,2kg/ud
13,46€/kg



Gorgonzola con mascarpone

1,2kg/ud
14,35€/kg



Código	13357
Marca	Spiga
Formato de venta	Unidad

Código	13356
Marca	Spiga
Formato de venta	Unidad

Fontina Aosta DOP

2,25kg/ud
22,45€/kg



Mozzarella de búfala

0,125kg/ud
~~1,80€/ud~~
1,66€/ud



Scamorza affumicata

0,23kg/ud
3,21€/ud



Código	6509
Marca	Spiga
Fto. de venta	Unidad

Código	6226
Marca	Spiga
Fto. de venta	Caja / 8ud

Código	6266
Marca	Spiga
Fto. de venta	Caja / 8ud

Aperitivo italiano: abre las
tardes con sabor a Italia

Grana padano 1/8

5kg/ud
17,33€/ud



Código	1206
Marca	Latteria Soresina
Formato de venta	Unidad

Grana padano en escamas

0,5kg/ud
9,80€/ud



Código	6484
Marca	Latteria Soresina
Formato de venta	Unidad

Parmigiano reggiano

1kg/ud
24,27€/ud



Código	5133
Marca	Latteria Soresina
Formato de venta	Unidad

Provolone dulce

5kg/ud
10,85€/kg



Código	1513
Marca	Latteria Soresina
Formato de venta	Unidad

¡Oído cocina!

06

Crepes:

AÑADE UN TOQUE FRANCÉS EN CADA BOCADO

06

Le Monde des Crepes. Seguimos ampliando nuestro portfolio para responder a tus necesidades. Por eso incorporamos a Le Monde des Crêpes, un proveedor que domina el arte de la crepería francesa: blinis, galettes bretonas, crepes dulces y tortitas listas para servir.

Sabores tradicionales franceses y opciones versátiles para darle un giro exquisito a tu carta, desde el desayuno hasta el postre.

Haz clic y mira el vídeo de la presentación de esta selección:





iOído cocina!

Tortitas de mantequilla
11 cm

40g/ud
~~0,41€/ud~~
0,38€/ud



Código	14473
Marca	Le monde des Crêpes
Formato de venta	Caja / 72ud

Tortitas
veganas
9 cm

25g/ud
0,29€/ud



Bajo pedido	
Código	14474
Marca	Le monde des Crêpes
Formato de venta	Caja / 80ud

Tortitas
multicereales
11 cm

45g/ud
0,27€/ud



Bajo pedido	
Código	14541
Marca	Le monde des Crêpes
Formato de venta	Caja / 40ud

Tortitas

Crepes: añade un toque francés
en cada bocado

Este verano gana con
nuestras promociones

Galeta 100% trigo sarraceno con sal 29 cm

70g/ud
~~0,53€/ud~~
0,50€/ud



Código	14469
Marca	Le monde des Crêpes
Formato de venta	Caja / 50ud

Mini crepe esponjosa con azúcar 10 cm

15g/ud
~~0,16€/ud~~
0,15€/ud



Código	14471
Marca	Le monde des Crêpes
Formato de venta	Caja / 180ud

Crepe esponjosa con azúcar 24 cm

90g/ud
~~0,65€/ud~~
0,61€/ud



Código	14470
Marca	Le monde des Crêpes
Formato de venta	Caja / 40ud

Crepe aceite sin azúcar 29 cm

50g/ud
~~0,48€/ud~~
0,45€/ud



Código	14472
Marca	Le monde des Crêpes
Formato de venta	Caja / 50ud

Crepes

Este verano gana con nuestras promociones *

Mini blinis con mantequilla 4,5 cm

5g/ud
~~0,09€/ud~~
0,08€/ud



Mini blinis con trufa 4,5 cm

5g/ud
~~0,12€/ud~~
0,11€/ud



Código	14465
Marca	Le monde des Crêpes
Formato de venta	Caja / 240ud

Código	14466
Marca	Le monde des Crêpes
Formato de venta	Caja / 240ud

Mini blinis con aceituna verde y amapola 4,5 cm

5g/ud
~~0,10€/ud~~
0,09€/ud



Mini blinis surtidos 4,5 cm

5g/ud
~~0,12€/ud~~
0,11€/ud



Código	14467
Marca	Le monde des Crêpes
Formato de venta	Caja / 240ud

Código	14468
Marca	Le monde des Crêpes
Formato de venta	Caja / 240ud

Mini blinis



¡Oído cocina!

07

ESCUCHA EL CRUJIDO

Lantmannen presenta novedades
que entran por los cinco sentidos

07

Nos gusta estar atentos a lo que necesitas. Por eso, te traemos las últimas incorporaciones de Lantmannen, nuestro proveedor de panes premium que combina tradición nórdica con creatividad gastronómica. Desde panes de brioche irresistibles a hot dogs suaves, pasando por el delicado hojaldre de limón, el pan sueco o el sorprendente naanta.

Estas referencias están pensadas para elevar tus creaciones con texturas, formatos y sabores que marcan la diferencia. ¿Las pruebas?

Haz clic y mira el vídeo de la presentación de esta selección:





¡Oído cocina!



Pan de leche
14 cm

45g/ud
0,32€/ud



Código	14433
Marca	Lantmannen
Formato de venta	Caja / 100ud

Mini pan
de leche

25g/ud
0,25€/ud



Código	14438
Marca	Lantmannen
Formato de venta	Caja / 112ud

Lantmannen

Escucha el crujido
con Lantmannen

Este verano gana con
nuestras promociones *

Hojaldre de limón

94g/ud
~~0,81€/ud~~
0,74€/ud



Código	14435
Marca	Lantmannen
Formato de venta	Caja / 40ud

Mini naanta

19g/ud
0,22€/ud



Código	14437
Marca	Lantmannen
Formato de venta	Caja / 80ud

Pan extreme con pepitas de calabaza 12 cm

120g/ud
0,91€/ud



Código	14440
Marca	Lantmannen
Formato de venta	Caja / 46ud

¡Oído cocina!

Pan sueco cuadrado
11x11 cm

30g/ud
0,19€/ud



Código	14441
Marca	Lantmannen
Formato de venta	Caja / 150ud

Pan sueco rectangular
35x25 cm

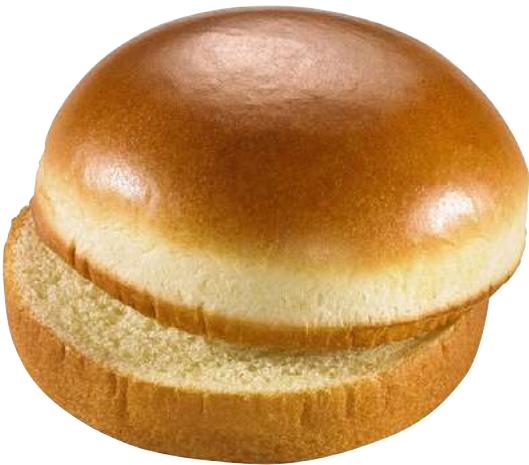
80g/ud
0,72€/ud



Código	14443
Marca	Lantmannen
Formato de venta	Caja / 40ud

Brioche
dome

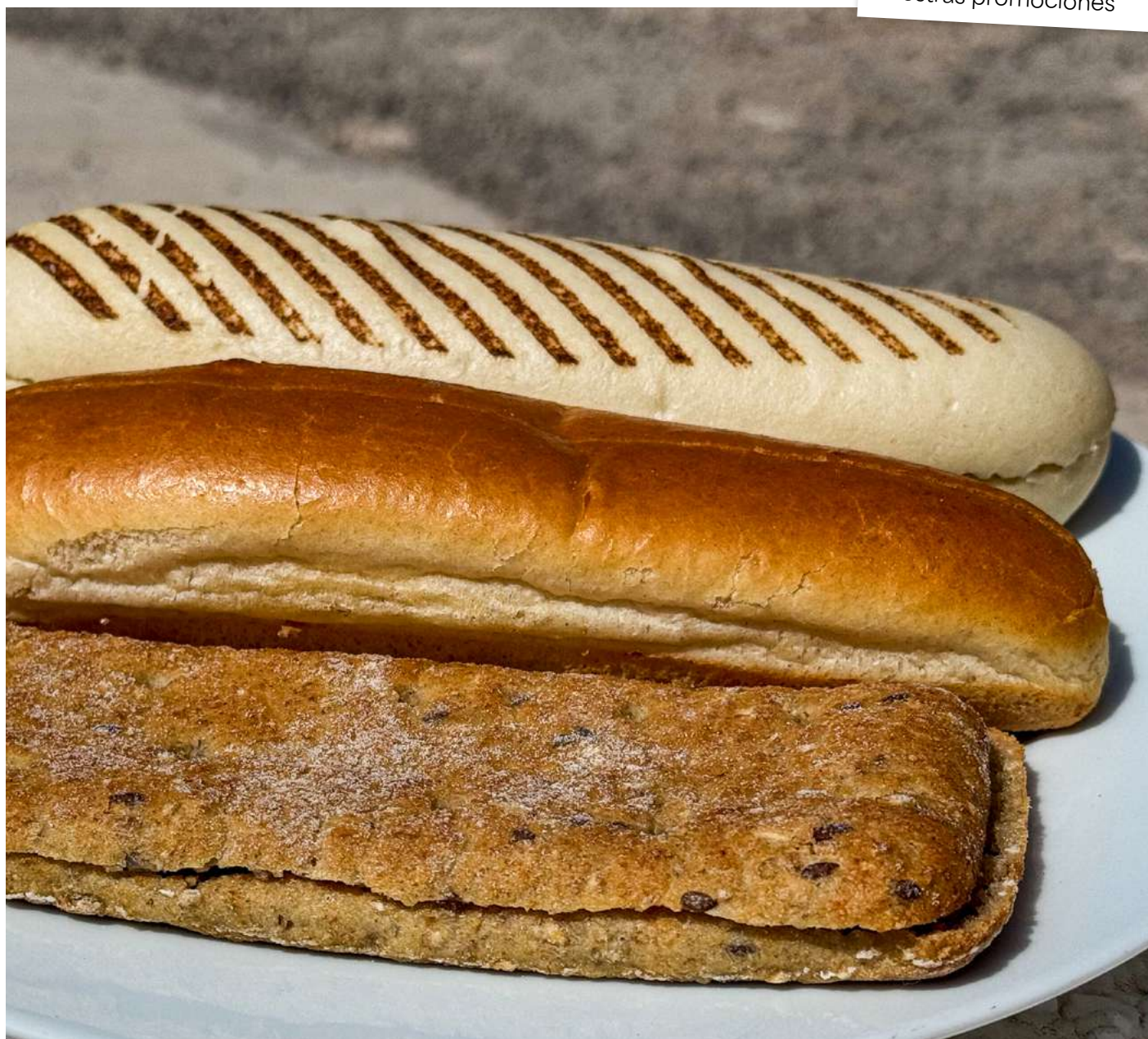
85g/ud
0,42€/ud



Código	14434
Marca	Lantmannen
Formato de venta	Caja / 24ud

Escucha el crujido
con Lantmannen

Este verano gana con
nuestras promociones *



Pan slim de avena

110g/ud
0,82€/kg



Hot dog brioche

80g/ud
~~0,64€/ud~~
0,59€/ud



Panini natural marcado 21 cm

110g/ud
~~0,46€/ud~~
0,42€/ud



Código	14436
Marca	Lantmannen
Fto. de venta	Caja / 35ud

Código	14439
Marca	Lantmannen
Fto. de venta	Caja / 48ud

Código	14442
Marca	Lantmannen
Fto. de venta	Caja / 65ud

Te lo ponemos fácil

08

LA LONJA DE NICOLÁS Y VALERO

Innovando desde el mar a tu negocio

08

En La Lonja de Nicolás y Valero trabajamos cada día para acercarte lo mejor del mar con la máxima calidad, frescura y precisión. Nuestro equipo especializado se encarga de seleccionar género de las principales lonjas del Mediterráneo y el Atlántico, y de manipularlo para ofrecerte cortes a medida y soluciones listas para usar, que optimizan tu cocina y elevan tu propuesta gastronómica.



Te lo ponemos fácil

TE PRESENTAMOS

2025

Este verano, ampliamos nuestra línea de cuarta y quinta gama propia, con nuevas referencias pensadas para facilitar el trabajo en cocina sin renunciar al sabor y al producto excelente.

Productos:

Solomillo de atún rojo fileteado
Chuletón de atún rojo
Tartar de atún, salmón, corvina y lecha
Ceviche y tiradito de lubina, dorada, corvina y lecha
Lomos limpios de rodaballo y lenguado



Ceviche de corvina

0,5kg/ud
49,95€/kg



Ceviche de lubina

0,5kg/bolsa
36,00€/kg



Código	30977
Marca	Nicolás y Valero
Formato de venta	Unidad

Código	30978
Marca	Nicolás y Valero
Formato de venta	Unidad

Sashimi de lubina

0,5kg/bolsa
36,00€/kg



Lenguado en mariposa

S.M.

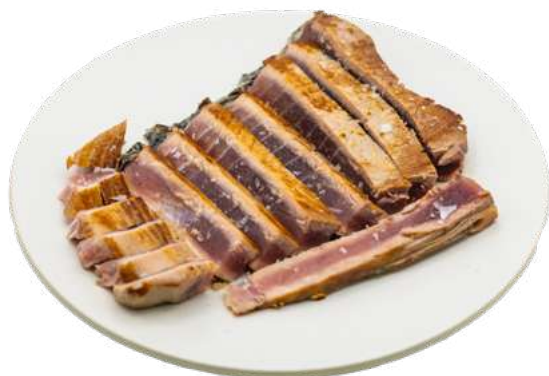


Código	30979
Marca	Nicolás y Valero
Formato de venta	Unidad

Código	30485
Marca	Nicolás y Valero
Formato de venta	

Chuleta de atún sashimi

0,4 - 0,6kg/bolsa
29,00€/kg



Código	30161
Marca	Nicolás y Valero
Formato de venta	Pack / 2ud

Tartar de atún rojo (lomo y ventresca)

0,5kg/bolsa
60,00€/kg



Código	30114
Marca	Nicolás y Valero
Formato de venta	Unidad

Medallones de solomillo de atún

0,25 - 0,3kg/bolsa
29,00€/kg



Código	30770
Marca	Nicolás y Valero
Formato de venta	Unidad

Pulpito cocido entero T8

0,45 - 0,55kg/ud
25,67€/kg



Código	
Marca	A Pulpeira
Formato de venta	Unidad



Paco Salas, chef responsable del área I+D de La Lonja de Nicolás y Valero, propone ideas sencillas, sabrosas y muy frescas para sacar partido a la línea de cuarta y quinta gama propia de La Lonja de Nicolás y Valero.

TARTAR DE ATÚN ROJO



Ingredientes para 8 personas

LOMO Y VENTRESCA DE ATÚN
ROJO PREPARADO PARA TARTAR
(REF. 30114)
AGUACATE
ZUMO DE LIMÓN
SAL EN ESCAMAS
AOVE

01. Tritura el aguacate con zumo de limón y una pizca de sal, ayudándote de una túrmix. Pásalo por una manga pastelera y reserva.
02. Aliña el atún con AOVE y sal. Mezcla con suavidad con una cuchara sopera para que el atún se impregne bien del aceite sin romper su estructura.
03. Dispón el atún aliñado en la vajilla deseada sin aplastarlo, manteniendo la textura del corte.
04. Decora con puntos de aguacate triturado. Y con ralladura de limón, semillas de sésamo tostado y brotes verdes.
05. Consejo del chef:
Descongela correctamente el preparado para tartar de atún rojo dentro de una cámara frigorífica, dando el tiempo necesario para evitar la oxidación del producto.

PEPITO DE SOLOMILLO DE ATÚN ROJO



Ingredientes para 5 personas

300 G SOLOMILLO DE ATÚN ROJO
CORTADO EN FILETES (REF. 30770)
1 BARRA DE PAN DIAMANTE DE
CRISTAL (REF. 3622)
30 G MANTEQUILLA LATTERIA
SORESINA (REF. 6487)
SAL EN ESCAMAS

01. Marca los filetes de solomillo de atún rojo en una sartén muy caliente por ambos lados para sellarlos bien.
02. Hornea la barra de pan diamante de cristal hasta que esté dorada y crujiente.
03. Corta la barra en 5 porciones y untamos el interior con mantequilla.
04. Monta los pepitos con el solomillo de atún.
05. Extra:
Puedes untar la mantequilla también en el exterior del pan diamante para darle un toque extra de sabor y brillo.
06. Consejo del chef:
Descongela el solomillo correctamente dentro de una cámara frigorífica, dejando tiempo suficiente para evitar la oxidación y preservar la calidad

CEVICHE DE LUBINA



Ingredientes para 10 personas

LOMOS DE LUBINA CORTADOS PARA CEVICHE (REF. 30978)

LECHE DE TIGRE:

200 ML ZUMO DE LIMA

20 G RECORTES DE LUBINA

20 G CILANTRO FRESCO

40 G CEBOLLA MORADA

SAL

TABASCO O CHILES FRESCOS

GOMA XANTANA SOSA (REF. 5269)

CEBOLLA MORADA EN JULIANA
FINA

BONIATO

Preparación de la leche de tigre:

01. Tritura el zumo de lima junto con los recortes de lubina.
02. Pica cilantro y cebolla morada en trozos no muy pequeños.
03. Mezcla el zumo con el cilantro y la cebolla, y añade unas gotas de tabasco. Deja macerar 3-4 horas.
04. Cuela y texturiza con xantana hasta conseguir una salsa con cuerpo.
05. Lava el boniato, haz un corte vertical y lo asas en el horno. Tritura, cuela e introduce en una manga pastelera.
06. En un bol mezcla la lubina con la leche de tigre y dejamos macerar unos 5 minutos aproximadamente.
07. Sirve y decora con boniato asado, cebolla morada en juliana y cilantro fresco picado.
08. Recomendaciones para terminar el plato: Puedes usar algún picante para aliñar el pescado. Maíz tostado, brotes de cilantro, fruta tropical como papaya o fruta de la pasión.

TIRADITO DE LUBINA

con leche de tigre de almendra,
aguacate y cítricos



Ingredientes para 10 personas

600 G DE LUBINA CORTADA TIPO
SASHIMI (REF. 30979)
1 AGUACATE MADURO
CORTEZA DE LIMÓN EN JULIANA

PARA LA LECHE DE TIGRE:
200 ML DE ZUMO DE LIMA
50 ML DE LECHE DE ALMENDRA
200 G DE RECORTES DE LUBINA
20 G DE CILANTRO FRESCO
80 G DE CEBOLLA MORADA
SAL
GOMA XANTANA SOSA (REF. 5269)

Preparación de la leche de tigre:

01. Tritura el zumo de lima con la leche de almendra y los recortes de lubina.
02. Añade el cilantro y la cebolla picados muy finos, mezclar bien y dejar macerar 3-4 horas.
03. Cuela y texturiza con xantana hasta obtener una salsa con cuerpo, pero fluida.
04. Dispón la lubina en el plato, cubre con la leche de tigre, y termina con aguacate laminado y juliana de corteza de limón.
05. Da el toque final con brotes de cilantro fresco para decorar y aportar frescor.
06. Consejo del chef:
Controla la cantidad de xantana para evitar que la leche de tigre espese en exceso.

CHULETÓN DE ATÚN ROJO



Ingredientes:

CHULETA DE ATÚN ROJO
(REF. 30161)

01. Atempera correctamente el chuletón.
02. Marca por ambos lados hasta conseguir el punto deseado.
03. Trincha de la forma deseada y dispónlo en el plato.
04. Termínalo al gusto de:
Sal en escamas.
Salsa bilbaína.
05. Recomendación del chef:
Descongela el producto correctamente dentro de una cámara durante el tiempo suficiente para evitar la oxidación.

LENGUADO AL PIL PIL



Ingredientes para 2 personas

LENGUADO CORTE MARIPOSA
(REF. 30485)

PILPIL

GRATÉN DE PATATA (REF. 14484)

SAL

AOVE

01. Unta los lomos de lenguado con aceite y sal, y marcamos en una sartén bien caliente. Ojo: Solo márcalo por el lado de la piel.
02. Calienta en un cazo el pilpil.
03. Hornea el gratén de patata en horno a 180 °C con ventilador durante 8 minutos.
04. Consejo del chef:
Buscamos que la piel del pescado quede lo más crujiente posible

Pon en práctica estas deliciosas recomendaciones gastronómicas de la mano de Paco Salas y gana tiempo y calidad gastronómica con nuestra selección de pescados y mariscos, preparada y manipulada por nuestro equipo de la Lonja de Nicolás y Valero.



Te presentamos:

CORVINA REX

2025



Incorporamos a nuestro catálogo una de las corvinas más reconocidas del mercado: Corvina Rex, la primera marca comercial de esta especie en España.

Criada en el Mediterráneo, en mar abierto bajo estándares de acuicultura responsable, esta corvina destaca por su frescura, textura firme y sabor suave, ideal para ceviches, plancha, horno o cocina en crudo.

Un producto versátil y con garantías, con sello de calidad “Crianza de Nuestros Mares” y certificación internacional ASC. Una gran elección para quienes buscan regularidad, sostenibilidad y calidad excepcional.

Haz clic y mira el vídeo de la presentación de esta selección:



Te lo ponemos fácil



Corvina fresca 3 a 4

3,0 - 4,0kg/ud
S.M.



Código	30245
Marca	Corvina Rex
Formato de venta	Unidad

Corvina fresca 4 a 5

4,0 - 5,0kg/ud
S.M.



Código	30244
Marca	Corvina Rex
Formato de venta	Unidad

Corvina fresca 5 a 6

5,0 - 6,0kg/ud
S.M.



Código	30246
Marca	Corvina Rex
Formato de venta	Unidad

Corvina fresca 6 a 7

6,0 - 7,0kg/ud
S.M.



Código	30357
Marca	Corvina Rex
Formato de venta	Unidad

La Lonja



Te presentamos:

LA ALONDRA

2025



Lanzamos una gama de productos donde la innovación es su clave: el marisco criogenizado de La Alondra Seafood. Se trata de una gama premium procesada a 120°C, unida a la técnica japonesa sin sufrimiento Ikejime para preservar su postura, sabor y jugosidad, asegurando una experiencia “mejor que fresca”.

Marisco seleccionado de los mejores caladeros del mundo: desde bogavante europeo y canadiense hasta cigalas, langostas y camarones.

Destaca por su textura elevada, seguridad y estabilidad para cocina de alto nivel. Ideal para hostelería exigente, ofrece versatilidad para presentaciones frías, calientes o como protagonista de tapas creativas.

Frescura y textura inalteradas, vida útil prolongada, consistencia y rentabilidad

Recomendado para: Alta cocina, tapas con estilo, platos de autor, cocina fría & caliente, celebraciones, etc.

Gracias a su envasado criogénico, La Alondra mantiene excelentes propiedades organolépticas hasta dos años, con una distribución segura y eficiente.

La técnica japonesa de pesca respetuosa ikejime mejora el sabor, la textura y la apariencia del pescado.

Haz clic y mira el vídeo de la presentación de esta selección:



Te lo ponemos fácil



Código	Producto	Peso	Fto. venta	Marca	Precio	
30948	Cigala 0	1kg/caja	Caja / 10 a 12 ud	La Alondra	S.M.	❄️ N
30947	Cigala 00	1kg/caja	Caja / 7 a 9 ud	La Alondra	S.M.	❄️ N
30949	Cigala 000	1kg/caja	Caja / 5 a 6 ud	La Alondra	S.M.	❄️ N
30950	Cigala 0000	1kg/caja	Caja / 2 a 4 ud	La Alondra	S.M.	❄️ N



Código	Producto	Peso	Fto. venta	Marca	Precio	
30946	Bogavante azul	0,4-0,6kg/ud	Unidad	La Alondra	S.M.	❄️ N

La Lonja

09

Sueño de una (sabrosa)

NOCHE DE VERANO

09

Deja que la magia y la imaginación iluminen tus platos. Te inspiramos con dos platos salados, donde cada detalle cuenta una historia y cada bocado se convierte en una experiencia única.

Inspírate y atrévete a soñar con sabores que hechizan.







Inspiración

ENSALADA DE TOMATE CONFITADO

ventresca de atún y helado de queso de cabra

Ingredientes para 10 personas:

Para el tomate:

30 ud de tomates pera en conserva Lino Moreno (ref. 5535)

5 g de azúcar

2 g de sal en escamas Bras del Port (ref. 5232)

30 g de aceite de oliva Virgen Extra

1 lata de ventresca de bonito del Norte en aceite de

oliva Ramón Peña L. Negra (ref. 6764)

10 bolas de helado de queso de cabra suave

Nicolás y Valero (ref. 11932)

Preparación:

Para el tomate:

Depositar y repartir los tomates en una bandeja previamente escurridos.

Sazonar de sal y azúcar.

Añadir el aceite de oliva y hornear a 140°C durante 50 minutos.

Montaje:

Repartir en cada plato los tomates seguidos de las lascas de ventresca.

Terminar con una bola de helado.





Inspiración

CARPACCIO DE TERNERA LECHAL

Ingredientes para 4 personas:

250 g de lomo de ternera lechal (ref. 0184)
 100 g de parmiggiano reggiano Latteria Soresina (ref. 2405)
 10 g de salsa de remolacha Xup Xup (ref. 3416)
 5 g de sal en escamas Bras del Port (ref. 5232)
 5 g de caviar de aceite de oliva virgen extra arbequina Caviaroli (ref. 9343)
 2 g de flores de clavel thailandés Innobrotes (ref. 14445)
 4 unidades de drops de aceituna verde Caviaroli (ref. 257)

Preparación:

Recortar bien la carne de posibles nervios y grasa. Cortar en finas lonchas y repartir con un molde en 4 platos llanos.

Terminaremos con unas lascas de queso, la reducción de remolacha, la sal, el aceite y las flores.

Servir de inmediato.

10

CLÁSICA & MODERNISTA

Dos hamburguesas para ponerles un marco

10

Del mármol al neón, del Discóbolo de Mirón al pop más colorista. Con estos dos bocados, viajamos entre dos mundos: la elegancia de la Grecia clásica y la explosión creativa del arte moderno.

Dos hamburguesas, dos visiones: una rinde homenaje a los orígenes, la otra se atreve con todo, desde el pan hasta la selección de la carne. Inspírate y haz arte con tus creaciones.







Tendencias

HAMBURGUESA CLÁSICA

Ingredientes para 4 personas:

4 hamburguesas de 175 g de vaca madurada Okelan (ref. 14049)
4 panes de hamburguesa brioche dome Lantmannen (ref. 14434)
60 g de tomates secos Lino Moreno (ref. 5543)
150 g de salsa bearnesa Gourmand & Guiard (ref. 14164)
200 g de queso Edam loncheado Spiga (ref. 6478)

Preparación:

Descongela las hamburguesas.
Cocínalas a la plancha hasta obtener el punto deseado.
Marca el pan para calentarlo.
Monta la carne, el tomate seco cortado, la salsa y termina con el queso, para que funda.
Cierra con la tapa del pan y sírvelas.





Tendencias

HAMBURGUESA BAUHAUS

Ingredientes para 4 personas:

4 uds de smash burger de vaca Okelan (ref. 13122)
8 panecillos de leche de Lantmannen (ref. 14433)
40 g de chipotle adobado Sabormex (ref. 13116)
150 g de mayonesa wasabi de Gourmand & Guiard (ref. 14162)
200 g de queso San Simón D' Costa (ref. 11997)

Preparación:

Descongela las hamburguesas.
Cocínalas a la plancha, aplastándolas hasta obtener el punto deseado.
Monta la carne partida por la mitad, seguido del chipotle, la salsa y termina con el queso.
Cierra y sírvelas.

Te ayudamos

11

LA GLEVA

La exclusividad limitada
de los embutidos de Vic

11

Desde el corazón de Vic, La Gleva elabora embutidos curados con producción limitada y carácter artesano. Fuets, longanizas y piezas curadas que respetan el sabor original, sin prisas, sin aditivos innecesarios y con todo el saber de la tradición catalana.

Una propuesta selecta y coherente para cartas, mostradores o lineales que valoran la autenticidad.

Haz clic y mira el vídeo de la presentación de esta selección:





Te ayudamos

La Glevatina

70g/ud
1,93€/ud

N



Código	14583
Marca	La Gleva
Formato de venta	Caja / 24ud

Longaniza de payés mini

0,28kg/ud
5,43€/ud

N



Código	14584
Marca	La Gleva
Formato de venta	Caja / 10ud

Salchichón de Vic IGP

0,3kg/ud
8,03€/ud

N



Código	14590
Marca	La Gleva
Formato de venta	Caja / 8ud

Somalla extra

0,2kg/ud
18,49€/kg

N



Código	14585
Marca	La Gleva
Formato de venta	Caja / 15ud

Embutidos *La Gleva*



Te lo ponemos fácil

12

LISTOS PARA TRIUNFAR

12

Reunimos todas las novedades de cuarta y quinta gama: soluciones listas para servir o dar el último toque que suman a tu carta, ahorran tiempo y maximizan la rentabilidad.

Desde clásicos del verano como nuestra selección de salmorejo y gazpachos de Collados Gourmet, hasta propuestas con sello gastronómico como las bombas y croquetas de Corpa, gratenes de patata de Vent des Saveurs, el pulled beef de Okelan, pastas rellenas de diferentes sabores, salsas premium de Salsus, la colección de tartas de queso de Andrés Mármol, o los irresistibles postres individuales de Tragus y los coulants de Sofía Desserts.

Productos versátiles, con calidad constante y pensados para facilitarte la vida en cocina. Porque cuando tu equipo lo agradece, tu cliente lo nota.



Te lo ponemos fácil

SALMOREJO Y GAZPACHOS

De temporada

COLLADOS 
GOURMET

El salmorejo La Pili y los gazpachos de Colmados Gourmet son productos imprescindibles para el verano. Elaborados con ingredientes frescos, sin aditivos y con recetas artesanas. Disponibles en versiones tan sorprendentes como fresón, cereza, mango o con un toque de romero.

Refrescantes, sabrosos y listos para servir.

Haz clic y mira el vídeo de la presentación de esta selección:



Listos para triunfar

Salmorejo La Pili1lt/ud
3,87€/ud**Gazpacho Gran Selección romero**0,75lt/ud
3,17€/ud

Código	13583
Marca	Collados Gourmet
Formato de venta	Caja / 6ud

Código	13584
Marca	Collados Gourmet
Formato de venta	Caja / 6ud

Gazpacho de fresón0,75lt/ud
3,73€/ud**Gazpacho de cereza**0,75lt/ud
3,73€/ud**Gazpacho de mango**0,75lt/ud
3,73€/ud

Código	13585
Marca	Collados Gourmet
Fto. de venta	Caja / 6ud

Código	13586
Marca	Collados Gourmet
Fto. de venta	Caja / 6ud

Código	13587
Marca	Collados Gourmet
Fto. de venta	Caja / 6ud

Salmorejo y Gazpachos

Te lo ponemos fácil

BOMBAS Y CROQUETAS

De Corpa Chef



Corpa eleva el clásico formato de croquetas y bombas con recetas caseras, rebozados crujientes y rellenos sabrosos. Incorporamos cuatro nuevas referencias: bomba de carne, bomba de queso, croqueta de txuleta, croqueta de pollo y rabas de calamar.

Ideales para barra, tapeo o entrante de menú. Calidad artesana, lista para cocinar y servir.

Haz clic y mira el vídeo de la presentación de esta selección:



Listos para triunfar

Este verano gana con
nuestras promociones *

Bomba de carne

85g/ud
~~1,24€/ud~~
1,17€/ud



Código	14526
Marca	Corpa Chef
Formato de venta	Caja / 30ud

Bomba de queso

85g/ud
~~1,24€/ud~~
1,17€/ud



Código	14527
Marca	Corpa Chef
Formato de venta	Caja / 30ud

Croqueta de txuleta

25g/ud
~~0,55€/ud~~
0,51€/ud



Código	14528
Marca	Corpa Chef
Fto. de venta	Caja / 80ud

Croqueta de pollo

25g/ud
~~0,49€/ud~~
0,45€/ud



Código	14529
Marca	Corpa Chef
Fto. de venta	Caja / 80ud

Rabas de calamar a granel

2kg/caja
31,62€/kg



Código	14530
Marca	Corpa Chef
Fto. de venta	Caja

Bombas y Croquetas

Te lo ponemos fácil

PULLED BEEF DE OKELAN

Creatividad y comodidad en formato mini



Presentamos el pulled beef de Okelan, una carne de vacuno desmigada y cocinada a baja temperatura durante horas, lista para usar en múltiples aplicaciones. Un producto jugoso, sabroso y versátil, ideal para bocadillos, tacos, arepas, baos o como base de platos principales.

Envasado al vacío, y elaborado sin conservantes ni aditivos artificiales, el pulled beef de Okelan permite ahorrar tiempo y garantizar un resultado constante con sabor casero.

Solo hay que regenerar y disfrutar. Un producto al vacío, que combina practicidad y calidad con el sello de una de las marcas nacionales más valoradas en carnes de vacuno.

Listos para triunfar



Pulled beef al vacío

0,8kg/caja
23,10€/kg

N

Código	14477
Marca	Okelan
Fto. de venta	Caja

Pulled beef



Te lo ponemos fácil

SABOR Y PRECISIÓN

Salsus, la nueva gama premium de bases culinarias



Presentamos los caldos, fumets, salsas y concentrados premium de Salsus, que eleva la cocina profesional con productos de altísima calidad, sabor profundo y acabado limpio. Elaborados con ingredientes naturales, sin aditivos y una cocción lenta que respeta el producto.

Estos fondos ofrecen una solución técnica perfecta para cocinas exigentes que buscan regularidad, potencia de sabor y eficiencia.

En nuestra selección, encontrarás referencias como: caldo de cep, caldo de morcilla, caldo de pescado, caldo de pollo, caldo de verduras, caldo concentrado de buey, caldo concentrado de cordero, caldo concentrado de pollo, caldo concentrado de ternera, fumet Concentrado de cigala, fumet concentrado de gamba y langosta, salsa demiglace de buey, salsa holandesa.

Una propuesta pensada para restaurantes que buscan agilidad sin renunciar al sabor auténtico.

Haz clic y mira el vídeo de la presentación de esta selección:



Listos para triunfar

Fumet concentrado de cigala

1lt/ud
17,11€/lt

N



Fumet concentrado de langosta y gamba

1lt/ud
16,01€/lt

N



Código	-
Marca	Salsus
Formato de venta	Unidad

Código	-
Marca	Salsus
Formato de venta	Unidad

Salsa demi glace buey

1lt/ud
14,90€/lt

N



Salsa holandesa

1lt/ud
14,90€/lt

N



Código	-
Marca	Salsus
Formato de venta	Unidad

Código	-
Marca	Salsus
Formato de venta	Unidad

Bases culinarias

Te lo ponemos fácil

Caldo de cep

1lt/ud
15,35€/lt



Caldo de morilla

1lt/ud
20,87€/lt



Código	-
Marca	Salsus
Formato de venta	Unidad

Código	-
Marca	Salsus
Formato de venta	Unidad

Caldo de pescado

1lt/ud
8,72€/lt



Caldo de pollo

1lt/ud
8,72€/lt



Caldo de verduras

1lt/ud
9,83€/lt



Código	-
Marca	Salsus
Fto. de venta	Unidad

Código	-
Marca	Salsus
Fto. de venta	Unidad

Código	-
Marca	Salsus
Fto. de venta	Unidad

Listos para triunfar

Caldo concentrado de buey

1lt/ud
13,14€/lt



Código	-
Marca	Salsus
Formato de venta	Unidad

Caldo concentrado de cordero

1lt/ud
17,11€/lt



Código	-
Marca	Salsus
Formato de venta	Unidad

Caldo concentrado de pollo

1lt/ud
13,14€/lt



Código	-
Marca	Salsus
Formato de venta	Unidad

Caldo concentrado de ternera

1lt/ud
16,01€/lt



Código	-
Marca	Salsus
Formato de venta	Unidad



Te lo ponemos fácil

GRATENES, MILHOJAS Y NIDOS

de patata



Seleccionamos productos pensados para facilitarte el día a día sin renunciar al sabor ni a la creatividad. Por eso te presentamos nuestras nuevas incorporaciones: gratenes, millohas y nidos de patata con distintos sabores, cremosos, dorados y versátiles.

3 sabores novedosos: pulpo, bacalao o setas. Formatos distintos: gratenes, millohas o nidos. Ideales como base para tus platos principales, para acompañar carnes o pescados, o incluso como bocado sorprendente en el aperitivo.

Tú eliges la puesta en escena. Nosotros te damos el punto perfecto.

Haz clic y mira el vídeo de la presentación de esta selección:





Te lo ponemos fácil

Nido de patatas con setas del bosque

100g/ud
~~1,15€/ud~~
1,05€/ud



Código	14478
Marca	Vent des Saveurs
Formato de venta	Caja / 24ud

Mini gratinado de patatas

45g/ud
0,63€/ud



Código	14479
Marca	Vent des Saveurs
Formato de venta	Caja / 72ud

Tartaleta de patatas para rellenar

45g/ud
0,78€/ud



Código	14481
Marca	Vent des Saveurs
Formato de venta	Caja / 36ud

Gratenes, milhojas y nidos

Listos para triunfar

Este verano gana con
nuestras promociones *

Milhojas de patata con trufa

90g/ud
~~1,19€/ud~~
1,09€/ud



Código	14480
Marca	Vent des Saveurs
Formato de venta	Caja / 24ud

Nido de patata cocinadas con bacalao

130g/ud
~~1,58€/ud~~
1,49€/ud



Código	14483
Marca	Vent des Saveurs
Formato de venta	Caja / 12ud

Nido de patatas cocinadas con pulpo

130g/ud
~~1,44€/ud~~
1,35€/ud



Código	14482
Marca	Vent des Saveurs
Formato de venta	Caja / 12ud

Gratinado de patata catering

120g/ud
0,85€/ud



Código	14484
Marca	Vent des Saveurs
Formato de venta	Caja / 24ud

Te lo ponemos fácil

LAS TARTAS DE QUESO ARTESANALES

de Andrés Mármol: tradición, cremosidad y puro placer

 **ANDRÉS MÁRMOL**
maestros pasteleros

Incorporamos como novedad una joya de la pastelería artesana: las tartas de queso de Andrés Mármol, maestro pastelero reconocido por su técnica, sensibilidad y creatividad.

Inspiradas en la icónica receta de La Viña, estas tartas destacan por su interior extremadamente cremoso, su sabor equilibrado y una selección de sabores irresistibles: clásica, chocolate Dubai, pistacho, Kinder, Lotus, Nutella.

Elaboradas de forma artesanal, disponibles en diferentes tamaños, son una opción ideal para carta, acompañados por helado, crema pastelera, virutas de chocolate o frutos secos.

Un postre que eleva tu propuesta gastronómica y deja huella en tu cliente.

Haz clic y mira el vídeo de la presentación de esta selección:





Te lo ponemos fácil

Tarta de queso clásica

1100g/ud
~~2,10€/ración~~
1,96€/ración



Tarta de 5 a 6 raciones

800g/ud
~~2,94€/ración~~
2,75€/ración



Código	-
Marca	Andrés Mármol
Formato de venta	Unidad

Código	-
Marca	Andrés Mármol
Formato de venta	Unidad

Tarta de 2 a 3 raciones

300g/ud
~~3,50€/ración~~
3,27€/ración



Código	-
Marca	Andrés Mármol
Formato de venta	Unidad

Tartas de queso

Listos para triunfar

Este verano gana con nuestras promociones *

Tarta de queso Dubai

1100g/ud
~~3,14€/ración~~
2,93€/ración



Código	-
Marca	Andrés Mármol
Formato de venta	Unidad

Tarta de queso Pistacho

1100g/ud
~~2,56€/ración~~
2,40€/ración



Código	-
Marca	Andrés Mármol
Formato de venta	Unidad

Tarta de queso Kinder

1100g/ud
~~2,36€/ración~~
2,21€/ración



Código	-
Marca	Andrés Mármol
Fto. de venta	Unidad

Tarta de queso Lotus

1100g/ud
~~2,38€/ración~~
2,23€/ración



Código	-
Marca	Andrés Mármol
Fto. de venta	Unidad

Tarta de queso Nutella

1100g/ud
~~2,29€/ración~~
2,14€/ración



Código	-
Marca	Andrés Mármol
Fto. de venta	Unidad

Tartas de 7 a 8 raciones



Te lo ponemos fácil

POSTRES INDIVIDUALES

Tragus: creatividad y comodidad en formato mini



La gama de postres individuales de Tragus propone sabores innovadores y actuales, pensados para ofrecer una experiencia dulce, práctica y con presentación impecable. En formato individual y listos para servir, destacan por su textura cuidada, equilibrio de sabores y versatilidad para carta, menús y eventos.

Entre las referencias disponibles: cheesecake de pistacho, cheesecake de mandarina, grano de arroz con leche, trocadero individual, torró individual, HLG vegano.

Una selección que aporta valor añadido a tu oferta, con la calidad y la facilidad de uso que definen la cocina eficiente y moderna.

Listos para triunfar

Cheesecake de pistacho individual

90g/ud
2,15€/ud



Código 14532

Marca Tragus Bakery

Fto. de venta Caja / 15ud

Grano de arroz con leche individual

90g/ud
2,05€/ud



Código 14533

Marca Tragus Bakery

Fto. de venta Caja / 15ud

Trocadero individual

120g/ud
2,07€/ud



Código 14534

Marca Tragus Bakery

Fto. de venta Caja / 12ud

Torró individual

100g/ud
2,07€/ud



Código 14535

Marca Tragus Bakery

Fto. de venta Caja / 15ud

HLG vegano individual

85g/ud
2,56€/ud



Código 14536

Marca Tragus Bakery

Fto. de venta Caja / 15ud

Cheesecake de mandarina individual

100g/ud
2,05€/ud



Código 14353

Marca Tragus Bakery

Fto. de venta Caja / 15ud

Postres individuales

Te lo ponemos fácil

FONDANTS Y COULANTS

De Sofía Desserts

La repostería individual eleva su nivel sorpresa con esta colección de coulants y fondants firmados por Sofía Desserts.

Disponibles en varios sabores: pistacho, coco y fruta de la pasión, y en dos texturas diferentes: coulant tradicional, de miga tierna y corazón fundente; fondant cremoso, más líquido, intenso y delicado.

Ideales como postre en carta, para acompañarlo de helados u otras texturas, pero también con potencial para formatos más creativos.

Una solución versátil y premium para dar un final brillante a cada menú.

Haz clic y mira el vídeo de la presentación de esta selección:



Listos para triunfar

Fondant de coco

110g/ud
1,93€/ud



Código	-
Marca	Sofía Desserts
Formato de venta	Caja / 12ud

Fondant de fruta de la pasión

110g/ud
1,93€/ud



Código	-
Marca	Sofía Desserts
Formato de venta	Caja / 12ud

Coulant de pistacho

100g/ud
1,90€/ud



Código	-
Marca	Sofía Desserts
Formato de venta	Caja / 12ud

Fondants y coulants

13

GANA TIEMPO, AL MEJOR PRECIO

13

En esta selección especial, reunimos algunos de nuestros productos más solicitados a precios irresistibles. Ahumados, esferificaciones, quesos italianos, ibéricos de Julián Martín, delicias de pato y foie de Martiko, croquetas artesanas Corpa, bogavante, vieira, aguacate... Todo listo para que ahorres tiempo en cocina sin renunciar al sabor ni a la calidad.

¡Aprovecha nuestras promociones!

Precios válidos del 4 de julio al 31 de agosto, salvo error tipográfico o cambios ajenos a la empresa.

**Magret
de pato**

0,4kg/ud
~~16,43€/kg~~
14,79€/kg



Código	2687
Marca	Martiko
Fto. de venta	Unidad

Escalopes de
hígado de
pato. 30-40 gr

1kg/ud
~~53,23€/kg~~
47,91€/kg



Código	4018
Marca	Martiko
Fto. de venta	Unidad

**Foie
desvenado**

0,7kg/ud
~~44,11€/kg~~
39,70€/kg



Código	2685
Marca	Martiko
Fto. de venta	Unidad

Escalopes de
hígado de pato
Extra banquete
40-55 gr

1kg/ud
~~44,60€/kg~~



Código	1250
Marca	Martiko
Fto. de venta	Unidad

**Foie de pato
Primera**

0,7kg/ud
~~43,05€/kg~~
38,75€/kg



Código	2686
Marca	Martiko
Fto. de venta	Unidad

Raviolis de
foie gras de
pato

0,4kg/ud
~~12,26€/ud~~
11,67€/ud



Código	14561
Marca	Capdevila
Fto. de venta	Unidad

Promociones

Promociones

Queso mozzarella rallada 70/30

1kg/ud

~~7,50€/ud~~

6,50€/ud



Código	12015
Marca	Spiga
Fto. de venta	Caja / 6ud

Queso mozzarella rallada A

1kg/ud

~~8,15€/ud~~

7,15€/ud



Código	12137
Marca	Spiga
Fto. de venta	Caja / 6ud

Mix rallado 4 quesos

1kg/ud

~~9,80€/ud~~

8,80€/ud



Código	12067
Marca	Spiga
Fto. de venta	Caja / 6ud

Mozzarella de Buffala

0,1235kg/ud

~~1,80€/ud~~

1,66€/ud



Código	6226
Marca	Spiga
Fto. de venta	Caja / 8ud

Aguacate en mitades

1kg/ud

~~7,15€/kg~~

6,58€/kg



Código	1286
Marca	Arotz
Fto. de venta	Unidad

Fondos de alcachofa 5-7

1kg/ud

~~6,40€/ud~~

5,89€/ud



Código	1280
Marca	Arotz
Fto. de venta	Unidad

Promociones

Gana tiempo, al mejor precio

**Jamón 75%
bellota raza
ibérica ***

~~36,95€/kg~~
35,95€/kg



Código	0120
Marca	Julián Martín
Fto. de venta	Unidad

**Jamón 100%
bellota raza
ibérica ***

~~50,50€/kg~~
49,50€/kg



Código	3211
Marca	Julián Martín
Fto. de venta	Unidad

**Jamón 75%
cebo de
campo raza
ibérica ***

~~22,70€/kg~~
21,70€/kg



Código	7859
Marca	Julián Martín
Fto. de venta	Unidad

**Jamón 50%
cebo raza
ibérica ***

~~19,35€/kg~~
18,35€/kg



Código	0122
Marca	Julián Martín
Fto. de venta	Unidad

**Lomo 100%
bellota raza
ibérica**

1,2kg/ud
~~49,10€/kg~~
45,17€/kg



Código	0909
Marca	Julián Martín
Fto. de venta	Unidad

**Lomo 50%
cebo raza
ibérica**

1,2kg/ud
~~35,65€/kg~~
32,80€/kg



Código	0118
Marca	Julián Martín
Fto. de venta	Unidad

(*) Por la compra de 3 o más jamones ibéricos de Julián Martín, 1€ de descuento por kg.

Promociones

**Bogavante
dúo small
chix. 446-536**

0,13kg/ud
~~19,21€/ud~~
17,67€/ud

❄️



Código	7081
Marca	Premium Shellfish
Fto. de venta	Unidad

**Vieira sin
coral S
60-80**

2kg/ud
~~39,70€/ud~~
36,52€/ud

❄️



Código	6063
Marca	Premium Shellfish
Fto. de venta	Caja / 132-176ud

**Bogavante
dúo large
chix. 537-590**

0,14kg/ud
~~22,10€/ud~~
20,33€/ud

❄️



Código	5800
Marca	Premium Shellfish
Fto. de venta	Unidad

**Patas de
bogavante**

0,227kg/ud
~~27,29€/ud~~
25,11€/ud

❄️



Código	3402
Marca	Premium Shellfish
Fto. de venta	Unidad

**Langosta
entera
420-490**

0,45kg/ud
~~26,02€/ud~~
23,94€/ud

❄️



Código	11717
Marca	Premium Shellfish
Fto. de venta	Unidad

**Cola de
bogavante
small chix
446-536**

0,07kg/ud
~~15,65€/ud~~
14,40€/ud

❄️



Código	12679
Marca	Premium Shellfish
Fto. de venta	Unidad

Gana tiempo, al mejor precio

Codos de bogavante0,227kg/ud
~~33,75€/ud~~
31,05€/ud**Mix de carne de bogavante**0,227kg/ud
~~26,55€/ud~~
24,43€/ud**Bacalao ahumado en tarrina ***0,7kg/ud
~~41,20€/ud~~
39,14€/ud**Código**

12262

Marca

Premium Shellfish

Fto. de venta

Unidad

Código

13398

Marca

Premium Shellfish

Fto. de venta

Unidad

Código

6212

Marca

Ahumados Nordfish

Fto. de venta

Unidad

Plancha de salmón ahumado precortado *1,4-1,6kg/ud
~~40,60€/kg~~
38,57€/kg**Spherika, perlas fresa ***55g/ud
~~3,60€/ud~~
3,06€/ud**Spherika, perlas soja ***55g/ud
~~3,60€/ud~~
3,06€/ud**Código**

6149

Marca

Ahumados Nordfish

Fto. de venta

Unidad

Código

7150

Marca

Spherika

Fto. de venta

Unidad

Código

7153

Marca

Spherika

Fto. de venta

Unidad

(*) El precio de estos productos se mantiene del 1 julio hasta el 31 julio

Promociones

10 muslos de pato
en confit lata

4kg/ud
~~11,48€/kg~~
10,33€/kg



Código	0817
Marca	Martiko
Formato de venta	Unidad

Placa de cochinillo
confitado y
deshuesado

0,14kg/ud
~~5,80€/ud~~
5,34€/ud



Código	4932
Marca	Exquisitarium
Formato de venta	Caja / 24ud

Croqueta
de txuleta

25g/ud
~~0,55€/ud~~
0,51€/ud



Código	14528
Marca	Corpa Chef
Fto. de venta	Bandeja / 80ud

Croqueta
de pollo

25g/ud
~~0,49€/ud~~
0,45€/ud



Código	14529
Marca	Corpa Chef
Fto. de venta	Bandeja / 80ud

Croqueta
de chipirón

25g/ud
~~0,64€/ud~~
0,59€/ud



Código	4250
Marca	Corpa Chef
Fto. de venta	Bandeja / 80ud

Gana tiempo, al mejor precio

Croqueta de cabrales

25g/ud
~~0,38€/ud~~
0,35€/ud



Código	5555
Marca	Corpa Chef
Formato de venta	Bandeja / 80ud

Croqueta de cecina Wagyu

25g/ud
~~0,56€/ud~~
0,52€/ud



Código	6611
Marca	Corpa Chef
Formato de venta	Bandeja / 80ud

Croqueta de boletus y trufa

25g/ud
~~0,50€/ud~~
0,46€/ud



Código	6613
Marca	Corpa Chef
Fto. de venta	Bandeja / 80ud

Croqueta de camarón

25g/ud
~~0,55€/ud~~
0,51€/ud



Código	9186
Marca	Corpa Chef
Fto. de venta	Bandeja / 80ud

Croqueta de jamón ibérico

25g/ud
~~0,43€/ud~~
0,40€/ud



Código	9662
Marca	Corpa Chef
Fto. de venta	Bandeja / 80ud



CATÁLOGO DE VERANO

2025



nicolasyvalero.es



Correo electrónico: nicolasyvalero@nicolasyvalero.es
Teléfono: (+34) 968 86 30 34

Carretera de Abanilla, Km 1,600. Santomera (Murcia). CP: 30140

