



Navidad 2025

EN ESTAS FIESTAS, CADA SABOR CUENTA



**NOVEDADES,
ESPECIALIDADES
NAVIDEÑAS,
MENÚS Y RECETAS**



En estas fiestas, queremos acompañarte

Se acercan fechas especiales, y **queremos acompañarte** con una guía pensada para **inspirarte y ayudarte a diseñar menús** memorables.

Desde **Nicolás y Valero**, junto a nuestro asesor gastronómico **Hervé Medina**, hemos preparado una **cuidada selección de productos de La Lonja** y de cuarta y quinta gama, con seis propuestas de **menús completos, equilibrados y llenos de sabor**. Ideas versátiles, con **precios orientativos, recetas y todas las referencias** necesarias para que puedas **planificar con tiempo, seguridad y tranquilidad**.

Este año, además, incorporamos una sección especial con las **novedades de los cortes de pescado Frescco**: tartares, ceviches, sashimis y otras preparaciones listas para dar frescura y sofisticación a tu carta. También incluimos las **especialidades navideñas de Cascajares, una selección de embutidos de calidad y un postre individual** muy especial: un árbol de Navidad que pondrá el broche dulce a cualquier celebración.

Este catálogo es una **herramienta útil y cercana**, que transmite **la confianza y la experiencia** de quienes conocemos de cerca las necesidades reales de la hostelería.

Porque en estas fechas, **cada sabor cuenta**.

Familia Nicolás y Valero



Novedades

ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS

NOVEDADES VACinBAG



ÚLTIMAS
NOVEDADES

**Secreto de cerdo ibérico
cocido a baja temperatura**

Presentación	250 g/pack
Formato de venta	CAJA 15U

**Costillar de ternera
(zarpa de oso)**



**Costilla de cerdo
con salsa miel mostaza**



Presentación	1,600 kg
Formato de venta	CAJA 3U

Presentación	750 g/Ud
Formato de venta	CAJA 12U

CORTES DE PESCADO

CEVICHE Y SASHIMI



Ceviche de corvina



Ceviche de lubina



Código	30977
Presentación	0,5 kg
Formato de venta	CAJA 2U

Código	30978
Presentación	0,5 kg
Formato de venta	CAJA 2U

Sashimi de corvina



Sashimi de lubina



Código	30980
Presentación	0,1 kg
Formato de venta	CAJA 4U

Código	30979
Presentación	0,1 kg
Formato de venta	CAJA 4U

CORTES DE PESCADO

TARTARES



**Atún Muramasa
Qvex (en dados)**

REFRIGERADO

**Tartar de atún
rojo (lomo y ventresca)**



Código	30288	Código	30114
Presentación	2 kg	Presentación	0,5 kg/bolsa
Formato de venta	CAJA 2	Formato de venta	CAJA 2

REF	PRODUCTO	PESO	FORMATO VENTA	UDS
30343	Tartar de corvina	0,5 kg/bolsa	Venta por caja	2 ❄️
30694	Tartar de gamba blanca	80 g/Ud	Venta por caja	20 ❄️
30695	Tartar de gamba roja	50 g/Ud	Venta por caja	20 ❄️
30945	Tartar de gambón	80 g/Ud	Venta por caja	20 ❄️
30646	Tartar de pez limón	0,5 kg/bolsa	Venta por caja	2 ❄️
30693	Tartar de quisquilla	80 g/Ud	Venta por caja	20 ❄️
30619	Tartar de salmón noruego	0,5 kg/bolsa	Venta por caja	2 ❄️

CARPACCIOS

REF	PRODUCTO	PESO	FORMATO VENTA	UDS
30691	Carpaccio de gamba blanca	50 g/Ud	Venta por caja	30 ❄️
30692	Carpaccio de gamba roja	50 g/Ud	Venta por caja	30 ❄️
30682	Carpaccio de gambón	50 g/Ud	Venta por caja	30 ❄️
30929	Carpaccio de langostino	50 g/Ud	Venta por caja	30 ❄️
30690	Carpaccio de quisquilla	60 g/Ud	Venta por caja	17 ❄️

ESPECIALIDADES DE PESCADO



Chuletón de atún rojo sashimi



Medallones de solomillo de atún



Código	30161
Presentación	0,4 - 0,6 kg
Formato de venta	UNIDAD

Código	30770
Presentación	0,25 - 0,3 kg / bolsa
Formato de venta	UNIDAD

Tableta de atún tipo sashimi



Croqueta de quisquilla



Código	30772
Presentación	0,5 kg
Formato de venta	CAJA 6U

Código	30689
Presentación	35 g/Ud
Formato de venta	CAJA 83 - 86U

ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS

CASCAJARES



Sabores clásicos, listos para lucirse

Estas fiestas, apuesta por la calidad y la comodidad con las elaboraciones de Cascajares: pavo asado, cordero lechal, jarretón de ternera, cochinillo, capón asado, pularda trufada, pato asado o codillo de cerdo, con guarniciones y salsas, listos para calentar y servir.

Una solución práctica y sabrosa para optimizar tiempo y brillar en cada pase.



**Pavo asado al
estilo americano**

Código	6322
Presentación	5 Kg/Ud
Formato de venta	UNIDAD

ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS

CASCAJARES



**Cuarto de cordero
lechal asado en su jugo**



**Jarretón de ternera lechal asado
en su jugo con patatas parisinas**



Código	6320
Presentación	1 Kg/Ud
Formato de venta	UNIDAD

Código	6319
Presentación	1,5 Kg/Ud
Formato de venta	UNIDAD

**Capón asado al horno relleno de
foie, orejones y piñones con salsa
de albaricoque**



Código	5778
Presentación	2,5 Kg/Ud
Formato de venta	UNIDAD

**Pavita rellena de foie
y pasas con salsa de naranja**



Código	12395
Presentación	3,38 Kg/Ud
Formato de venta	UNIDAD

ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS

CASCAJARES



**Pularda trufada
rellena asada al horno**



**Pato asado al horno relleno
de miel y naranja
con salsa de naranja**



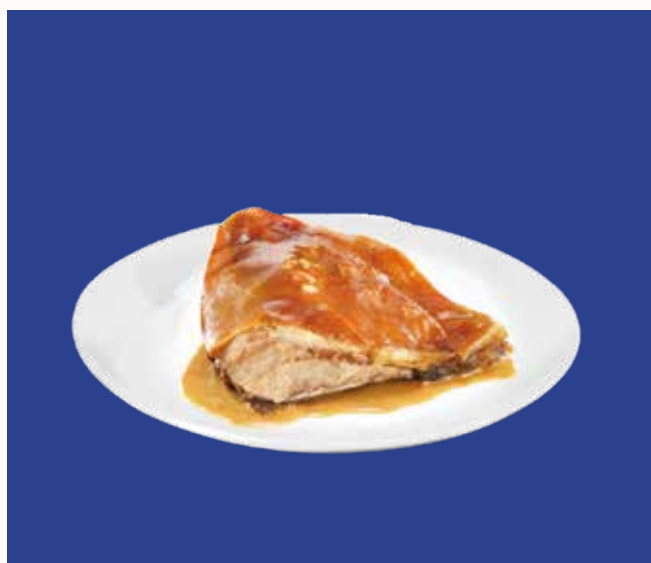
Código	5780
Presentación	1,2 Kg/Ud
Formato de venta	UNIDAD

Código	7034
Presentación	1,5 Kg/Ud
Formato de venta	UNIDAD

**Codillo de cerdo
al estilo alemán**



**Cuarto de cochinillo
asado en su jugo**



Código	10950
Presentación	700 G/UD
Formato de venta	CAJA 8U

Código	6321
Presentación	1,1 Kg/Ud
Formato de venta	UNIDAD

ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS

EMBUTIDOS



Salchichón de Vic IGP Exentis



Código	9909
Presentación	1 Kg/Ud
Formato de venta	CAJA 3U

Salchichón cular superior Casa Sendra



Código	7209
Presentación	1,3 - 1,6 Kg/Ud
Formato de venta	CAJA 4U

Salchichón cular mini Casa Sendra



Código	7212
Presentación	750 g/Ud
Formato de venta	CAJA 6U

Salchichón semicircular Casa Sandra



Código	7214
Presentación	400 - 550 g/Ud
Formato de venta	CAJA 6U

ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS

EMBUTIDOS



Lote Exentis Nº 7 (fuet + fuet pimienta + fuet chorizo)

Código	13101
Presentación	240 g/pack
Formato de venta	CAJA 12U

Salchichón cular superior 1/4 Casa Sendra



Código	9243
Presentación	250 g/Ud
Formato de venta	CAJA 6U

Estuche salchichón cular Superior Mini Casa Sendra + Vino



Código	9713
Presentación	750 g/Ud
Formato de venta	UNIDAD

ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS

POSTRE



El broche dulce que merece tu menú.

Un elegante bizcocho de cacao con mousse de turrón, crumble crujiente y gelée de mandarina, coronado con namelaka de turrón y detalles de chocolate. Navidad en cada bocado.



Árbol de
Navidad 2025



Presentación

90 g/Ud

Formato de venta

CAJA 15U



Menús y recetas de Navidad



Menú Origen

Entrantes

Corte de ensaladilla rusa XXL
Gozas variadas

Principal

Carrilleras de cerdo al horno, con setas

Postre

Buñuelos de chocolate

ESCANDALLO
APROX: **6.50€/persona**
Sin bebidas y sin pan

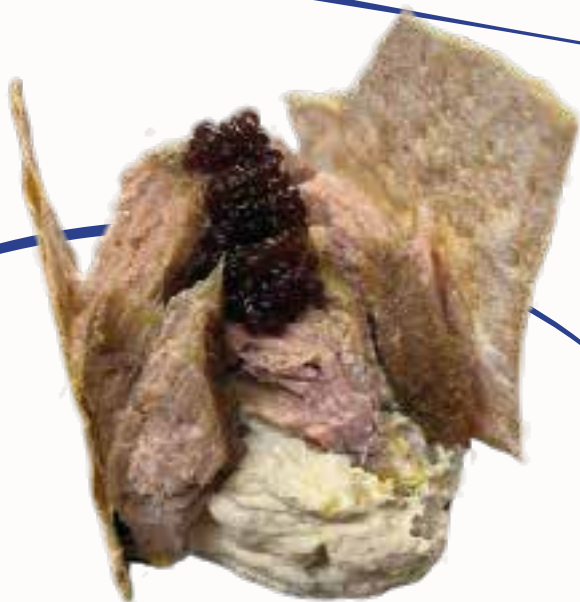
Corte de Ensaladilla Rusa

Ingredientes para 10 personas:

700 g de ensaladilla rusa (ref.6811)
80 g de perlas de anchoas (ref.268)
10 regañás tamaño marinera (ref.8290)

Preparación:

Depositar la ensaladilla realizando 10 montoncitos.
Añadir las perlas y las regañás partidas por la mitad.



Gyozas Variadas

Ingredientes para 10 personas:

5 uds de gyozas de Ternera y verduras (*ref.12191*)

5 uds de gyozas de Langostino (*ref.12005*)

5 uds de gyozas de Cerdo y col china (*ref.12303*)

5 uds de gyozas de verduras (*ref.12017*)

Salsa yakiniku (*ref.11709*)

Preparación:

En vaporera: depositar las unidades de gyozas deseadas y cocer durante 5 minutos.

Emplatar y servir junto con la salsa yakiniku.

A la plancha: marcar en la plancha las gyozas con un poco de aceite de oliva.

Tapar con bol y un chorrito de agua.

Dejar 4 minutos y servir.



Carrilleras de cerdo al horno

Ingredientes para 10 personas:

10 uds de carrilleras de cerdo confitadas (ref.4140)
Surtido de setas baby (ref.1799)

Preparación:

Sacar las carrilleras de su bolsa y hornear a 180°C
durante 8 minutos con su propio jugo.

Una vez pasado este tiempo, salsearemos.

Acompañar de una guarnición al gusto,
recomendamos setas baby.



Buñuelos de Chocolate

Ingredientes para 10 personas:

20 uds de buñuelos de chocolate (ref.4935)
Helado de vainilla Bourbon (ref.10445)

Preparación:

En freidora: freír los buñuelos aún congelado durante 2' y reposar otros 2' antes de servir.
Acompañar de helado de vainilla.

En horno: congelados, meter los buñuelos al horno a 190°C durante 8 minutos. Servir y acompañar de helado de vainilla.





Menú Sabor

Entrantes

Croquetas de puchero con panko
Ensalada de brotes con queso fresco y
Carpaccio de Orza

Principal

Canelón de merluza y langostinos

Postre

Tarta de queso Lotus
(ref.13906)

ESCANDALLO

APROX: **8.00€/persona**

Sin bebidas y sin pan

Croquetas de Puchero

Ingredientes para 10 personas:

10 uds de croquetas de puchero con panko
(ref.11524)

Preparación:

Freír congeladas



Ensalada de brotes

con queso fresco y carpaccio de Orza

Ingredientes para 10 personas:

- 5 uds de secreto ibérico confitado (ref. 5564)
- 1 bandeja de mix de brotes con flores (ref. 6866)
- Queso fresco de cabra (ref. 7393)
- 250 g de rebozuelos frescos (ref. 14022)
- 10 cl de pintura de pistacho (ref. 14367)
- 8 cl de aceite de oliva Virgen Extra
- 10 g de espuma de sal (ref. 12167)

Preparación:

Descongelar la carne y cortarla en tiras finas. Repartiremos el secreto en 10 platos. Añadiremos el queso en dados gruesos de 2x2 cm. Limpiaremos las setas y las saltearemos. Sazonaremos con parte del aceite de oliva y la sal. Una vez realizado, añadiremos en cada ensalada los brotes. Terminaremos con el aceite de oliva restante y la pintura de pistacho.

Canelón de merluza

Ingredientes para 10 personas:

10 uds de canelones de merluza,
langostino y queso (ref.13390)
Crema agria (ref.12359)
Queso Gran Leo en polvo (ref.4486)

Preparación:

Repartir los canelones en una bandeja de horno y cubrir de crema agria y Gran Leo.

Hornear a 190°C durante 15 minutos. Servir.





Menú Tierra

Entrantes

Tabla de embutidos, quesos y frutos secos
(ref.4854, 0310,3500,7925)
Ensalada de puerros

Principal

Jarrete de cerdo asado

Postre

Tarta de queso horneada
(ref.11795)

ESCANDALLO
APROX: **9.20€/persona**
Sin bebidas y sin pan

Ensalada de puerros

Ingredientes para 4 personas:

- 4 uds de puerros enteros (ref. 11110)
- 4 uds de anchoas 00 (ref. 7864)
- 50 g de salsa de mantequilla blanca (ref. 14171)
- 8 pistachos pelados

Preparación:

Escurrir los puerros y realizarle una incisión en el centro a lo largo del mismo. Introducir cada anchoa partida a la $\frac{3}{4}$ parte. El resto de anchoa lo cortaremos en brunoise para su decoración junta a los pistachos cortados.

Emplataremos salseando y terminaremos con los trocitos de anchoas y pistachos.

Larrete de cerdo asado

Ingredientes para 10 personas:

10 Codillos de cerdo (ref.5626)

Preparación:

Sacar los codillos de su bolsa y hornear a 180°C durante 8 minutos con su propio jugo.
Una vez pasado este tiempo, salsearemos.
Acompañar de la guarnición que deseemos.





Menú Mar

Entrantes

Croqueta de gambón con panko (*ref.11509*)
Ensalada de tomates asados y bacalao confitado

Principal

Costillar de cerdo BBQ

Postre

Creme brûlée de chocolate al caramelo

ESCANDALLO

APROX: **10.00€/persona**

Sin bebidas y sin pan

Ensalada de tomates asados y bacalao confitado

Ingredientes para 10 personas:

- 1 kg de tomate natural pelado (ref. 5535)
- 1 kg de bacalao Gran Goliat (ref. 10734)
- 150 g de salsa de oliva y piparas (ref. 288)
- Drops de oliva negra (ref. 259)
- 50 g de aceite de oliva Virgen Extra
- 10 g de azúcar
- 10 g de sal fina

Preparación:

Escurrir los tomates y asarlos al horno durante 40 minutos a 130° C con la sal y el azúcar. Añadir 30 g de aceite de oliva virgen extra. Asar al horno los troncos de bacalao previamente descongelados con 20 g de aceite de oliva a 160° C durante 12 minutos. Enfriar ambas elaboraciones.

Desmigar el pescado y reservar.

Emplatado: repartir los tomates contando 3 unidades por persona. Añadir el bacalao desmigado en lascas, las aceitunas y aliñar con la salsa de piparras.

Costillar barbacoa

Ingredientes para 10 personas:

5 uds de costillar de cerdo (ref.10949)

Preparación:

Sacar cada costillar de su bolsa.
Calentar el tiempo indicado en la bolsa
al microondas o bien al horno.
Complementar con su propia salsa



Creme brûlée de Chocolate

Ingredientes para 10 personas:

1 L de creme brûlée (ref.6499)

100 g de cobertura de chocolate con
leche y caramelo (ref 9795)

Preparación:

Calentar la creme brûlée.

Añadir chocolate y repartir en platos u otros recipientes.

Enfriar y quemar al momento con un soplete y azúcar.





Menú Estrella

Entrantes

Carpaccio de quisquilla con salsa de oliva chipotle
Croqueta de cecina con panko (*ref.12258*)

Segundo

Medallones de atún rojo con estofado de setas

Principal

Costilla de vaca a baja temperatura con crema de tupinambo

Postre

Tarta de queso al pistacho (*ref.14532*)

ESCANDALLO

APROX: **18.50€/persona**

Sin bebidas y sin pan

Carpaccio de quisquilla

con salsa de oliva chipotle

Ingredientes para 10 personas:

- 10 unidades de carpaccio de quisquilla (ref. 30972)
- 100 g de pulpa de lima (ref. 14550)
- 200 g de salsa de oliva chipotle (ref. 286)
- 2 uds de láminas de remolacha (ref. 7850)
- Brotes de mandarina (ref. 6839)

Preparación:

Desmoldar en cada plato los discos de quisquilla.

Esperar 10 minutos.

En un bol mezclar la salsa de chipotle y la pulpa de lima. Aliñar cada carpaccio con la mezcla.

Hornear las dos láminas de remolacha durante 1 minuto a 180 ° C y dejar enfriar. Romper cada laminas en trozos irregulares. Repartir encima de cada carpaccio y decoraremos con los brotes de mandarina.

Medallanes de atún rojo

con estofado de setas

Ingredientes para 10 personas:

1 kg de solomillo de atún rojo (ref. 30770)

50 g de salmorreta

200 ml de demiglace de buey (ref. 3374)

300 g de setas baby (ref. 1799)

Aceite de Oliva Virgen Extra

150 ml de vino tinto de uva Monastrell

Preparación:

En un sauté, añade la salmorreta y rehoga durante 2 minutos.

Desglasas con el vino y reduce el conjunto hasta que se evapore

Incorpora la demiglace de buey y el solomillo de atún con las setas.

Cocina a fuego lento durante 10 minutos.

Rectifica el aliño, si es necesario.

Añade agua si hace falta, para que no quede seco.

Apartamos del fuego.

Tapar durante 10 minutos. Servir.

Costilla de vaca a baja temperatura

con crema de tupinanbo

Ingredientes para 10 personas:

5 uds de costillas de vacuno (*ref. 13182*)

500 g de puré de alcachofas de Jerusalén (*ref. 14389*)

Preparación:

Precalentar el horno a 200° C. Hornea las costillas cortadas por la mitad durante 8 minutos. Mientras tanto, calienta el puré al baño maría o al microondas. Emplatar.



Menú Campana

Entrantes

Sashimi de corvina

Jamón ibérico de bellota 75% Julián Martín con coca de aceite
(ref.0120, 12293)

Segundo

Cabrito deshuesado y lacado con alcachofa asada

Principal

Chuletón de atún rojo

Postre

Torrija de crema con helado de café asiático
(ref.13924, 10447)

ESCANDALLO

APROX: **20.00€/persona**

Sin bebidas y sin pan

Sashimi de corvina

Ingredientes para 10 personas:

10 uds de sashimi de corvina (ref. 30980)

4 cl de salsa de soja (ref. 1633)

20 g de wasabi (ref. 9629)

Ralladura de un limón

Preparación:

Descongelar el sashimi de corvina y depositarlo en cada plato. Rallar el limón encima del pescado. En un cuenco llenaremos la salsa de soja y en otro el wasabi. Servir.

Cabrito deshuesado lacado

con alcachofa asada

Ingredientes para 10 platos al centro:

- 40 uds de alcachofas confitadas (ref. 12018)
- 100 g de salsa kimchi (ref. 6444)
- 800 g de placa de cabrito confitada (ref. 13395)
- 200 g de cebollas caramelizadas (ref. 6824)
- 330 g de pimientos del piquillo (ref. 5658)
- 100 g de grana padano en escamas (ref. 6484)

Preparación:

Descongelar la carne y cortarla en tiras finas. Repartiremos el secreto en 10 platos. Añadiremos el queso en dados gruesos de 2x2 cm. Limpiaremos las setas y las saltearemos. Sazonaremos con parte del aceite de oliva y la sal. Una vez realizado, añadiremos en cada ensalada los brotes. Terminaremos con el aceite de oliva restante y la pintura de pistacho.

Chuletón de atún rojo

Ingredientes para 2 personas:

Chuleta de atún rojo (ref. 30161)

Preparación:

Atempera correctamente el chuletón.

Marca por ambos lados hasta conseguir el punto deseado.

Trincha de la forma deseada y disponlo en el plato.

Termínalo al gusto de:

Sal en escamas.

Salsa bilbaína.

Recomendación del chef: Descongela el producto correctamente dentro de una cámara durante el tiempo suficiente para evitar la oxidación.



Listado de productos



Entrantes y principales

REF	PRODUCTO	PESO	FORMATO VENTA	UDS
7864	Anchoa 00 del Cantábrico en aceite	100 g/Ud	Venta por unidad	1
6212	Bacalao ahumado	700 g/Ud	Venta por unidad	1
4854	Salchichón payés grande	500 g/Ud	Venta por caja	6
0310	Morcón blanco	0,9 - 1,5 Kg/Ud	Venta por unidad	1
0120	Jamón ibérico de bellota 75% raza ibérica Julián Martín	7 a 9 Kg/Ud	Venta por unidad	1
7925	Queso San Simón da Costa. D.O.P. Vaca	1 Kg /Ud	Venta por unidad	1
7393	Queso fresco Santuario Virgen de la Fuensanta. Cabra	1,6 Kg /Ud	Venta por unidad	1
6484	Queso Grana padano D.O.P. en escamas. Vaca	500 g/Ud	Venta por unidad	1
4486	Queso gran leo en polvo. Vaca	1 Kg/Ud	Venta por unidad	1
6811	Ensaladilla rusa Extra con atún	1 Kg/Ud	Venta por unidad	1
5535	Tomate pelado al natural	720 g/Ud	Venta por caja	6
5543	Tomates secos en aceite de oliva	250 g/Ud	Venta por caja	6
11110	Puerros enteros	720 g/Ud	Venta por caja	6
5658	Pimientos de piquillo Extra artesanales en aceite de oliva	1 Kg/Ud	Venta por unidad	1
12018	Flor de alcachofa confitada	100 g/Ud	Venta por bandeja	20



Entrantes y principales

REF	PRODUCTO	PESO	FORMATO VENTA	UDS
11509	Croqueta de gambón con panko	35 g/Ud	Venta por caja	112 - 115
11524	Croqueta de puchero con panko	35 g/Ud	Venta por caja	112 - 115
12258	Croqueta de cecina con panko	35 g/Ud	Venta por caja	112 - 115
12005	Gyoza de langostino	20 g/Ud	Venta por bolsa	20
12017	Gyoza de verduras vegana	20 g/Ud	Venta por bolsa	20
12191	Gyoza de ternera y verduras	20 g/Ud	Venta por bolsa	20
12303	Gyoza de cerdo y col china	20 g/Ud	Venta por bolsa	20
13390	Canelón de merluza, langostino y queso	130 g/Ud	Venta por caja	20
5564	Secreto de cerdo ibérico confitado	230 g/Ud	Venta por caja	10
5626	Codillos de cerdo partidos	5 - 6,2 Kg/caja	Venta por caja	1
4140	Carrillera de cerdo confitada en su jugo	245 g/Ud	Venta por caja	18
10949	Costilla de cerdo al estilo americano y salsa barbacoa	500 g/Ud	Venta por caja	8
13395	Placa de cabrito confitado	160 g/Ud	Venta por caja	20
13182	Costilla de vaca Selección A + puré de patata	595 g/Ud	Venta por caja	6 3
30972	Carpaccio de quisquilla	50 g/Ud	Venta por caja	1
30980	Sashimi de corvina	0,5 kg/bolsa	Venta por unidad	1
30770	Medallones de solomillo de atún	0,25 - 0,3 kg/bolsa	Venta por unidad	2
30161	Chuletón de atún rojo sashimi	0,4 - 0,6 kg/bolsa	Venta por pack	1
10734	Lomo de bacalao gran goliat 0%. 200 - 250 g	4 Kg/caja	Venta por caja	



Acompañamientos

REF	PRODUCTO	PESO	FORMATO VENTA	UDS
1799	Surtido de setas baby	1 Kg/Ud	Venta por unidad	1
14022	Rebozuelo importación granel	1 Kg/caja	Venta por caja	1
6839	Brote de mandarina	30 g/Ud	Venta por unidad	1
6866	Mix de hojas baby	50 g/ud	Venta por unidad	1
14389	Puré de alcachofas de Jerusalén (tupinambo)	300 g/Ud	Venta por caja	6
8290	Regañás marineras. 4 ud	35 g/Ud	Venta por caja	60
12293	Pettit Co(k) rhome	120 g/Ud	Venta por caja	25
286	Salsa de Oliva Verde líquida con chipotle	500 ml/Ud	Venta por unidad	1
288	Salsa de Oliva Verde líquida con piparras	500 ml/Ud	Venta por unidad	1
3374	Demi glace de buey	1 L/Ud	Venta por unidad	1
14171	Salsa de mantequilla blanca	1 Kg/Ud	Venta por unidad	1
12359	Crema agria 24% M.G.	1 Kg/Ud	Venta por unidad	1
14367	Pintura de pistacho	1 Kg/Ud	Venta por unidad	1
11709	Salsa yakiniku	1,6 LT/UD	Venta por unidad	1
6444	Salsa kimuchi no moto (salsa kimchi)	1,25 LT/UD	Venta por unidad	1
1633	Salsa de soja Shoyu standart	1 LT/UD	venta por unidad	1
6824	Cebolla caramelizada	212 g/Ud	Venta por caja	6
268	Anchoa shikrán	340 g/Ud	Venta por unidad	1
9629	Neri wasabi en pasta	43 GR/UD	Venta por unidad	1
259	Caviaroli drops by Albert Adrià de oliva negra	90 g/Ud	Venta por unidad	1
3500	Mezcla de frutos secos especial para ensalada	1 Kg/Ud	Venta por unidad	1
7850	Láminas elásticas de remolacha	20 g/Ud	Venta por unidad	10
12167	Espuma de sal marina al carbón y pimienta	600 g/Ud	Venta por unidad	1
12018	Flor de alcachofa confitada MRM	35 g/Ud	Venta por bandeja	20
13206	Flor de alcachofa confitada	55 g/Ud	Venta por bandeja	20
1325	Flor de alcachofa confitada	50 g/Ud	Venta por bandeja	15
13974	Flor de alcachofa confitada	45 g/Ud	Venta por bandeja	30



Postres

REF	PRODUCTO	PESO	FORMATO VENTA	UDS
4935	Buñuelos de chocolate	30 g/Ud	Venta por caja	72
11795	Cheesecake al horno	2,45 Kg/Ud	Venta por unidad	1
13906	Cheesecake de crema Lotus	1,8 Kg/Ud	Venta por unidad	1
14532	Cheesecake de pistacho	90 g/Ud	Venta por caja	15
13923	Torrija de chocolate	100 g/Ud	Venta por caja	30
6499	Crème brûlée de vainilla Bourbon con semillas	1 Kg/Ud	Venta por unidad	1
10447	Helado de asiático	2,5 Kg/Ud	Venta por unidad	1
10445	Helado de vainilla Bourbon	2,5 Kg/Ud	Venta por unidad	1
9795	Cobertura de chocolate al caramelo	4 Kg/Ud	Venta por unidad	1
14550	Pulpa de lima	1 Kg/Ud	Venta por unidad	1

Navidad 2025

NICOLASYVALERO.ES
Crt. de Abanilla, km 1600
30140 SANTOMERA (Murcia)
968 863 034

