

DESDE 1996

FOSTER FOOD

world

25 *years*
ANNIVERSARY



Quality
STREET FOOD
SELECTION

NUESTRAS MARCAS





FOSTER FOOD WORLD

En 1996, comenzamos nuestra actividad con productos innovadores, ofreciendo la solución adecuada para cada tipo de negocio y contribuyendo al crecimiento y desarrollo de nuestros clientes.

Así somos, avanzamos con un claro objetivo, teniendo una cultura empresarial basada en la proximidad, la sencillez y con unos valores comerciales justos y honestos, para satisfacer a los más de 8.000 clientes que ya confían en nuestros servicios. Contamos con unas amplias y modernas instalaciones de más de 60.000 m³ de almacenamiento en tres temperaturas: frío positivo, frío negativo y temperatura ambiente, con capacidad de almacenamiento para más de 30.000 palets. Pero no nos conformamos y en nuestro departamento de I+D estamos en constante innovación y desarrollo para seguir creando nuevas soluciones.

Como es lógico, para ser un producto Foster, hay que superar los más exigentes controles de calidad. En Foster Food World, eres nuestra prioridad, por ello, todo el equipo, nos esforzamos para ayudarte en tu trabajo diario y ponemos a tu disposición un departamento de atención al cliente siempre a tu servicio.

Y como nos gusta ir siempre un paso más allá, no contamos con equipo de ventas, sino, con consultores comerciales especializados, que reciben constante formación y podrán asesorarte sobre productos, novedades, elaboración de menús, estudios de mercado y todo lo necesario para tu negocio.

Gracias a nuestro avanzado sistema logístico, todos nuestros pedidos se pueden entregar en cualquier punto de la geografía española. De este modo, podemos ofrecerte la mejor atención y el mejor servicio.

¡Bienvenido a FOSTER FOOD!



Síguenos en:



@fosterfoodworld



Foster Food World



SWEET MOMENTS

Coffee break	pág. 07
Cakes	pág. 10
Mochis.....	pág. 13

FAST FOOD

Finger food	pág. 15
Burgers/carnes	pág. 22
Burgers/panes	pág. 27
Burger kit	pág. 34
Hot dogs/salchichas y panes	pág. 44
Topping y loncheados	pág. 49
Sandwichs Panes	pág. 58
Crocon“Croquetas”.....	pág. 61
Salsas	pág. 65
Pizzas	pág. 70

ETHNIC FOOD

Cocina Mexicana	pág. 75
Cocina Latina	pág. 78
Cocina Italiana	pág. 83
Cocina Oriental	pág. 86

SIN GLUTEN

Sin Gluten	pág. 89
------------------	---------

TAKE AWAY

Take Away	pág. 92
-----------------	---------

SWEET MOMENTS

- * COFFEE BREAK
- * CAKES
- * MOTIKO "MOCHIS"



PASTEL DE MANZANA "APFELSTRUDEL"

Auténtico strudel de manzana con un 63% de manzanas, pasas y canela. Precortado, totalmente horneado y preparado solamente con ingredientes 100% naturales.

Preparación

 6 min 180°

Cod. 40000100

 13x5 cm 125 g



BROWNIE DOBLE CHOCOLATE

Auténtico Brownie americano, con pepitas de chocolate y envasado individualmente.

Preparación

Cod. 40000112


 6x8cm 80 g



BROWNIE DOBLE CHOCOLATE PLANCHA

Auténtico Brownie americano con doble chocolate y pepitas de chocolate, en plancha.

Preparación

 6x6cm 60 g

Cod. 40000114

 6x6cm 60 g



TEQUECHURRO

Elaborado con harina de maíz y relleno de crema de cacao.

Preparación

Cod. 400001516

 2,5 min. 180°
6 cm 18 g

TEQUECHURRO "PREFRITO"

Elaborado con harina de maíz y relleno de crema de cacao. Listos para calentar y servir.

Preparación

Cod. 400001516

 3 min. 750w
5 cm 20 g

BASES PARA CREPS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000116	Base para creps	30 g/ud.	14 cm.
40000118	Base para creps XL	40 g/ud.	27 cm.



PANCAKE "CLÁSICOS"

Clásicas tortitas ya preparadas, listas para calentar y servir.

Preparación 20 seg 750 w
Cod. 40000120 11cm 40 g

GOFRES BELGAS "ENVASADO INDIVIDUAL"

Envasados individualmente, listos para calentar en horno o microondas.

Preparación 5 min. 180° 1 min. 750w
Cod. 40000124 13x9cm 120 g



GOFRES BELGAS "PREMIUM"

El auténtico gofre Belga con azúcar glass, listos para descongelar, calentar y servir. Forma artesanal.

Preparación 3 min 200°
Cod. 40000126 14x9cm 90 g

PAN PAYÉS "23 cm"

Con fermentación lenta que le otorga un textura más crujiente.

Preparación 9x23 cm 65 g
Cod.40000130



CAKES



Nuestras tartas más innovadoras, perfectas para los amantes del brunch, las meriendas junto a un buen libro o las celebraciones más modernas. Amplio surtido de aspecto artesanal ideal para disfrutar con amigos o familiares que destacará en el escaparate por su gran colorido, variedad de sabores y alta calidad. Desde recetas clásicas de manzana y chocolate hasta genuinas recetas americanas como la aclamada tarta de zanahoria.



Con pedazos de nueces

TARTA DE ZANAHORIA "CARROT CAKE"

Tarta de zanahoria rellena y recubierta de queso fresco con topping de nueces que aportan un punto crujiente.

Preparación

Cod. 40000200

∅ 26cm 12 porciones 1350 g



TARTA "RED VELVET"

Bizchocho color rojo con capas de crema de queso fresco. Un festival de colores decorado con virutas de chocolate blanco.

Preparación

Cod. 40000202

∅ 26cm 12 porciones 1350 g



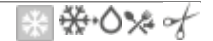
TARTA CRUMBLE DE MANZANA Y CAMELO

Inspirada en la clásica tarta de manzana de origen inglés. Rellena de manzanas y crema pastelera. Decorada con cobertura de caramelo y crumble.

Preparación

Cod. 40000204

∅ 26cm 12 porciones 1800 g



TARTA DE QUESO "CHEESECAKE"

Deliciosa tarta elaborada con una mezcla de queso cremoso y aromática vainilla, base de galleta spéculoos la convierte en un auténtico manjar para los más golosos.

Preparación

Cod. 40000206

∅ 26cm 14 porciones 1680 g



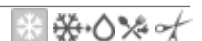
TARTA FRUTOS ROJOS Y CHOCO

Tarta de bizchocho de sabor a chocolate con un delicioso relleno de crema de almendras. Decorada con un surtido de frutos del bosque y copos de almendra.

Preparación

Cod. 40000208

∅ 31cm 10 porciones 1250 g



*Double
Chocolate*

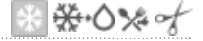


TARTA "MUERTE POR CHOCOLATE"

Bizcocho doble chocolate con cobertura de chocolate y cubierta de trozos de chocolate.

Preparación

Cod. 40000210



∅ 26cm 12 porciones 1400 g

TARTA DE CHOCO BLANCO Y NEGRO

Tarta con base de bizcocho, sabor a chocolate y relleno con crema de chocolate blanco. Tiene una exquisita cobertura de chocolate y está decorado con líneas blancas.

Preparación

Cod. 40000212



∅ 26cm 12 porciones 1100 g



TARTA DE CHOCO BLANCO Y NUECES

Base de pasta de nueces pecanas picadas, con caramelo y crema con sabor a chocolate blanco. Decorada con crema de caramelo, nueces picadas y trozos de tarta de chocolate.

Preparación

Cod. 40000214



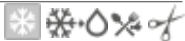
∅ 26cm 12 porciones 1560 g

CAKE ROCKY ROAD

Tarta tipo Brownie con crema de chocolate y crumble, cubierta de caramelo, cubos de tarta de chocolate y los trozos de nueces pecanas.

Preparación

Cod. 40000216



40x27cm 30 porciones 2760 g





MOTIKO

LUXURY JAPANESE DESSERTS



Te invitamos a un viaje por Japón a través del mochi, su postre más internacional. Una delicia para el paladar

MOCHI DE MANGO

Cobertura de pasta de arroz e interior de crema de mango, elaborada con la receta original.

Preparación

Cod. 40000226



∅ 5 cm 45 g

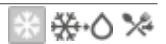


MOCHI DE COCO Y ALMENDRA

Cobertura de pasta de arroz e interior de crema de coco y almendras, elaborada con la receta original.

Preparación

Cod. 40000228



∅ 5 cm 45 g

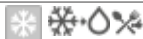


MOCHI DE FRUTAS DEL BOSQUE

Cobertura de pasta de arroz e interior de crema de frutas del bosque, elaborada con la receta original.

Preparación

Cod. 40000230



∅ 5 cm 45 g





MOCHI DE TRUFA Y CEREZA

Cobertura de pasta de arroz e interior de crema de trufa y cereza, elaborada con la receta original.

Preparación



Cod. 40000232

Ø 5 cm 45 g

MOCHI DE TÉ VERDE MATCHA

Cobertura de pasta de arroz e interior de crema de té verde, elaborada con la receta original.

Preparación



Cod. 40000234

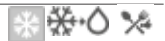
Ø 5 cm 45 g



FRUTOS DEL BOSQUE

Frutos del bosque 7 variedades seleccionados y ultracongelados. Paara decorar sus postres o platos.

Preparación



Cod. 40000252

1000 g



SMOOTHIES

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO
40000256	Smoothie Energy (Fresa y Plátano)	150 g
40000258	Smoothie Red Kiss (Frutos Rojos)	150 g
40000260	Smoothie Tropical Passion (Piña, mango y maracuyá)	150 g
40000262	Smoothie Beauty (Mango, fresa y aguacate)	150 g

Prepara de forma fácil tus batidos Smoothies a base de frutas naturales o verduras, mezcladas con zumos de naranja o manzana, leche, hielo o helado natural. Batir un sobre de producto Smoothie con 200 cc de leche, zumo, etc...
Y listo para servir.



FAST FOOD


A top-down view of various fast food items arranged on a rustic wooden surface. In the top left, a black bowl is filled with golden french fries. Below it, a white bowl contains ridged potato chips. To the right, a large burger with a sesame seed bun, lettuce, and cheese is visible. In the center, a sandwich is filled with lettuce, tomatoes, and jalapeños. Below the chips, several pickles are lined up. In the bottom left, a black bowl holds fried items, possibly croquetas, with a white paper liner. Another burger with a sesame seed bun is in the bottom center. To the right, a long sandwich is packed with lettuce, tomatoes, jalapeños, and a yellow pepper. Several cherry tomatoes are scattered around the items.

- * FINGER FOOD
- * BURGERS
- * BURGERS KIT
- * HOT DOGS
- * SANDWICHES
- * CROQUETAS
- * SALSAS
- * PIZZAS



QUESO BRIE EMPANADO

Dados de queso Brie con empanado crujiente.

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40000300  3.5 cm  20 g

QUESO CAMEMBERT EMPANADO

Medallones de queso Camembert con empanado crujiente.

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40000302  4 cm  40 g



JALAPEÑOS VERDES CHEDDAR

Pimiento mexicano, cortado en mitades, relleno de queso cheddar y cubierto de crujiente pan rallado.

Preparación  3 min 180°
Cod. 40000304  6x3 cm  25 g

FINGER DE MOZZARELLA "ORIGINAL STYLE"

Palitos de mozzarella italiana y con empanado clásico.

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40000306  7 cm  28 g





NUGGETS DE POLLO "TEMPURA GRILL"

Tiernas pechuguitas de pollo con empanado en tempura.

Preparación 2 min. 170° 10 min. 240°
Cod. 40000312 4 cm 22 g



NUGGETS DE POLLO "CLASSIC"

Clásico nuggets de pollo empanados con aspecto casero.

Preparación 2 min. 170° 10 min. 240°
Cod. 55050214 4 cm 16 gr

FINGER DE POLLO "CORN FLAKE"

Finger de pechuga de pollo con empanado crujiente de "Corn Flake".

Preparación 2 min. 170° 10 min. 240°
Cod. 40000316 10 cm 40/50 g



FINGER DE POLLO "CRISPY CHICKEN"

Deliciosas tiras de pechuga de pollo con empanado crujiente y un ligero toque picante.

Preparación 2 min. 170° 10 min. 240°
Cod. 40000320 10 cm 35 g



AROS DE CEBOLLA A LA CERVEZA

Aros de cebolla a la romana con un ligero toque de cerveza.

Preparación 3 min. 180° 10 min. 240°
Cod. 40000322 3.5 cm 15 g



PALOMITAS DE POLLO "CLASSIC"

Bocaditos de pechuga de pollo especiado y con empanado crujiente.

Preparación 2 min. 170° 10 min. 240°
Cod. 40000324 3 cm 12 g



ALITAS DE POLLO A LA BARBACOA "ORIGINAL SWEET"

Alitas de pollo a la barbacoa con nuestra especial salsa Montana, listas para calentar y servir.

Preparación 12 min. 180° 12 min. 180°
Cod. 40000326 7 cm 40/60 g



ALITAS DE POLLO "VIRGINIA CHICKEN"

Alitas partidas en mitades, sin espolón. Marinadas en salsa Bbq y especias.

Preparación 12 min. 180° 12 min. 180°
Cod. 40000328 7 cm 40/60 g



ALITAS DE POLLO "MISSISSIPPI"

Alitas partidas en mitades, sin espolón. Marinadas en salsa Mississippi y especiadas.

Preparación 12 min. 180° 12 min. 180°
Cod. 40000330 7 cm 40/60 g



ALITAS DE POLLO "KENTUCKY STYLE"

Alitas de pollo prefritas con empanado crujiente al estilo Kentucky, con un ligero toque picante.

Preparación 12 min. 180° 12 min. 180°
Cod. 40000332 8 cm 40/60 g



ALITAS DE POLLO "TEX MEX "

Alitas de pollo cocinadas al estilo tejano.

Preparación 12 min. 180° 12 min. 180°
Cod. 40000336 7 cm 40/60 g

PECHUGA ENTERA DE POLLO ASADA

Pechuga de pollo entera, asada y lista para servir.

Preparación 9 min. 750w 7 min. 240°
Cod. 40000340 13x8 cm 130 g



BROCHETÓN DE POLLO

Jugosos trozos de pechuga de pollo fritos aptos para combinar con cualquier salsa.

Preparación 9 min. 750w 10 min. 180°
Cod. 40000342 15 cm 100 g



PECHUGA DE POLLO EMPANADA

Filete de pechuga de pollo con empanado crujiente.

Preparación 3 min. 750w 7 min. 240°
Cod. 40000344 13x8 cm 100 g





COSTILLAR BBQ "MICROONDAS"

Costillas a la barbacoa envasadas individualmente especiales para microondas.

Preparación 8 min. 750 w 8 min. 200°
Cod. 40000346 30x11 cm 800 g Aprox.

COSTILLAR "HIT RIBS" + SALSA BBQ Bourbon

Costillas de cerdo asadas, con un toque picante y con salsa Bbq Bourbon aparte para poder pincelar al gusto.

Preparación 8 min. 750 w 25 min. 200°
Cod. 40000350 30x11 cm 800 g Aprox.



COSTILLAR NEUTRO

Costillas de cerdo asadas en su jugo con corte "spare", ideales para aderezar al gusto.

Preparación 8 min. 750 w 25 min. 200°
Cod. 55050263 45x11 cm 750 g Aprox.

PATATAS PREFRITAS

	PRODUCTO	FORMATO
40000360	Patatas rizadas prefritas	Caja 10 kg
40000362	Patatas gajo prefritas	Caja 10 kg.
40000364	Patatas 7x7 prefritas	Caja 10 kg
40000366	Patatas Roast "Bravas" prefritas	Caja 10 kg
40000368	Patatas steak prefritas	Caja 10 kg
40000370	Patatas Tex Mex especiadas prefritas	Caja 10 kg
40000372	Patatas rústicas con piel prefritas	Caja 10 kg
40000376	Patatas Criss Cross	Caja 10 kg



8 min. 220°



TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA

Tortilla lista para calentar y servir.

Preparación 8 min. 750 w 25 min. 200°
Cod. 40000378 25x25 cm 800 g Aprox.

BURGERS

La hamburguesa es uno de los iconos de la cocina rápida, aquí ponemos a su disposición una amplia gama de carnes, desde las más clásicas carnes de ternera a las más succulentas con la carne de buey, ternera de salamanca (morucha), ternera asturiana y como no, la que es, quizás, la más apreciada, la carne de Wagyu. También nuestra gran variedad de panes le otorgará la opción de ser creativo a la hora de elaborar las más succulentas Burgers.

HAMB. MIXTAS "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000400	Hamburguesa mixta cocktail	20 g/ud.	5 cm.
40000402	Hamburguesa mixta baby	55 g/ud.	9 cm.

 7 min. 200°



HAMBURGUESAS "IBÉRICA/MORUCHA"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
550504	Hamburguesa "Ibérica/Morucha"	160 g/ud.	11,5 cm.
550504	Hamburguesa "Ibérica/Morucha"	200 g/ud.	13 cm.
550504	Hamburguesa "Charra" XXL	340 g/ud.	18 cm.

 7 min. 200°

HAMB. TERNERA RANCH GOURMET "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000404	Hamburguesa ternera "Ranch gourmet"	90 g/ud.	11,5 cm.
40000406	Hamburguesa ternera "Ranch gourmet"	160 g/ud.	11.5 cm.
40000408	Hamburguesa ternera "Ranch gourmet"	200 g/ud.	13 cm.
40000410	Hamburguesa ternera "Ranch gourmet" XXL	220 g/ud.	16 cm.
40000414	Hamburguesa ternera "Ranch XTREM"	950g/ud.	28 cm.

Una de nuestras mejores hamburguesas, especiadas y con aromas. "Excelentes"

 7 min. 200°



HAMB. VACUNO MADURADO "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000422	Mini hamburguesa Vacuno Madurado "Cocktail"	30 g/ud.	6 cm.
40000424	Hamburguesa Vacuno Madurado	110 g/ud.	11,5 cm.

 7 min. 200°



HAMB. VACUNO MAYOR "CHURRASCO"

Hamburguesa de carne de vacuno con más de 48 meses, más infiltración de grasa y por lo tanto resulta más jugosa.

Preparación

 7 min. 200°

Cod. 40000426

 11,5 cm 160 g



HAMB. NOVILLO IRLANDÉS "KOOKING"

Hamburguesa de carne de novillo Irlandes, tierna y con un gran sabor

Preparación



Cod. 40000436

Ø 13 cm 200 g

HAMB. BLACK ANGUS "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000438	Mini Hamburguesa Black Angus	50 g/und.	7 cm.
40000440	Hamburguesa Black Angus	110 g/und.	11,5 cm.
40000442	Hamburguesa Black Angus	160 g/und.	11,5 cm.
40000444	Hamburguesa Black Angus	200 g/und.	13 cm.
40000446	Hamburguesa Black Angus XXL	340 g/und.	18 cm.



HAMB. RUBIA GALLEGA "KOOKING"

Hamburguesa de carne de ternera gallega, tierna y jugosa

Preparación



Cod. 40000452

Ø 11,5cm 160 g

HAMB. "GUINNESS PREMIUM"

Exquisita hamburguesa elaborada con la mejor y más sabrosa carne del lomo alto del buey Angus 100% irlandés, macerada en la original cerveza de malta GUINNESS®.

Preparación



Cod. 40000450

Ø 11,5 cm 150 g



HAMB. TORO DE LA DEHESA "KOOKING"

Elaborada con carne toro alimentados en los pastos de la dehesa de Salamanca.

Preparación  7 min. 200°
Cod. 40000458  Ø 11,5 cm 160 g



HAMB. WAGYU/VACUNO MADURADO "KOOKING"

Elaborada con carne de wagyu, raza bovina originaria de Japón muy apreciada y vacuno madurado. la mezcla perfecta.

Preparación  7 min. 200°
Cod. 40000460  Ø 11,5 cm 160 g



HAMB. TERNERA PRECOCINADA "KOOKING"

Hamburguesas cocinadas y deliciosamente condimentadas, listas para calentar y servir.

Preparación  8 min. 180°  1,5 min. 750 w
Cod. 40000462  Ø 11,5 cm 100 g



HAMB. ANGUS BOLA "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO
40000464	Hamburguesa Angus "Bola"	200 g/und.
40000466	Hamburguesa Rubia Gallega "Bola"	200 g/und.
40000468	Hamburguesa ternera Ranch Gourmet "Bola"	200 g/und.

 7 min. 200°



HAMB. VACUNO MADURADO BOLA "KOOKING"






CÓDIGO	PRODUCTO	PESO
40000470	Hamburguesa Vacuno madurado "Bola"	120 g/und.
40000472	Hamburguesa Vacuno Madurado "Bola"	240 g/und.

 7 min. 200°



RIBS BURGER

Hamburguesa de carne de cerdo especiada, con aspecto de costillar, precocinada y lista para calentar en horno, sartén, plancha y microondas. Es todo un espectáculo de sabor.

Preparación    8 min. 750 w  5 min. 180°
Cod. 55050478  16x8 cm  115 g

HAMB. "CHICKEN"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIÁMETRO
40000478	Hamburguesa "Crispy Chicken"	90 g/ud.	10,5 cm.
40000480	Hamburguesa de pollo "Corn Flake"	100 g/ud.	10,5 cm.
40000482	Hamburguesa "Crispy Chicken"	140 g/ud.	12,5 cm.
40000484	Hamburguesa "Crispy Chicken XXL"	200 g/ud.	16 cm.



   8 min. 220°  5 min. 180°

HAMB. VEGETAL

Hamburguesa vegetariana con verduras y cereales, ya asada y prefrita.

Preparación    3 min. 180° 
Cod. 40000488  12 cm



MINI FALAFEL PREFRITO "VEGANO PREMIUM"

Elaboradas con garbanzos cocidos y especias orientales.
Apto para una dieta Vegana

Preparación    12 min. 220°  5 min. 180°
Cod. 40000496  4 cm  30 g

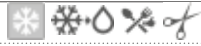
BURGERS PANES

Aquí ponemos a tu disposición una amplia gama de panes, desde el clásico pan de sésamo, de remolacha con sésamo negro, de carbón vegetal que le otorga ese color negro, de centeno, cristal, de copos de trigo y miel, mediano, grande, xxl, el más grande de todos el pan Hulkburger y así hasta el pan vegano y sin gluten. Más de 20 tipos de pan para la creación de tus hamburguesas.

PAN HAMBURGUESA CON SÉSAMO "XXL"

Pan de hamburguesa con aspecto artesanal para la elaboración de tu "MegaBurger XXL".

Preparación



Cod. 40000500

Ø 14,5 cm 130 g



PAN HAMBURGUESA "MEGABUN XXL"

Pan de hamburguesa con aspecto artesanal para la elaboración de tu "MegaBurger XXL".

Preparación



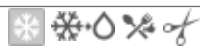
Cod. 40000502

Ø 16 cm 130 g

PAN HAMBURGUESA "BUFFALO PARRILLA"

Pan con forma de parrilla, ideal para elaborar tus hamburguesas más originales, con una textura más compacta que el pan tradicional.

Preparación



Cod. 40000504

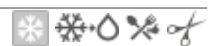
Ø 12 cm 90 g



PAN HAMBURGUESA "CHIPOTLE & ONION"

Original pan de hamburguesa con chipotle, cebolla y semilla de sésamo negro.

Preparación



Cod. 40000506

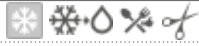
Ø 12,5 cm 105 g

PAN HAMBURGUESA "TRIGO Y MIEL"

Original pan de hamburguesa con miel y copos de trigo.



Preparación



Cod. 40000508

Ø 12,5 cm 85 g



PAN HAMBURGUESA "BROOKLYN"

Original pan de hamburguesa con semilla de amapola negra.

Preparación



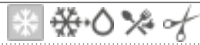
Cod. 40000510

Ø 12,5 cm 85 g

PAN HAMBURGUESA "HEALTHY VEGAN"

Pan de hamburguesa vegano con sésamo blanco y negro.

Preparación



Cod. 40000511

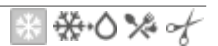
Ø 12,5 cm 85 g



PAN HAMBURGUESA "CENTENO BLANCO"

Original pan de hamburguesa elaborado.

Preparación



Cod. 40000512

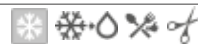
Ø 12,5 cm 85 g



PAN HAMBURGUESA "BABY"

Pan de hamburguesa sin semillas. Acompáñalo con la carne de hamburguesa baby de 55gr.

Preparación

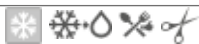


Cod. 40000514

Ø 9 cm 45 g

PAN HAMBURGUESA "BAP"

Pan de trigo blanco en forma rústica, para la preparación de tus hamburguesas y sandwichs más originales.



Cod. 40000516

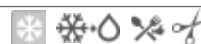
Ø 12 cm 90 g



PAN HAMBURGUESA "ONION GRILL"

Pan de hamburguesa tipo brioche con cebolla

Preparación



Cod. 40000518

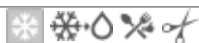
Ø 12 cm 85 g



PAN HAMBURGUESA "DOBLE CORTE XXL"

Pan de hamburguesa extra grande, con sésamo, doble corte y tamaño XXL, para la elaboración de hamburguesas de dos pisos.

Preparación



Cod. 40000522

Ø 18 cm 180 g





PAN HAMBURGUESA BRIOCHE "KOOKING"

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO
40000524	Pan Hamburguesa Brioche	85 g/und.
40000525	Pan Hamburguesa Brioche "Premiun"	85 g/und.

Panes brioches estilo slider precortado, elaborado con mantequilla y huevo para un sabor superior.
 Nuestro pan Brioche "Premiun" envasado en 2 und.



PAN HAMBURGUESA "A LA PIEDRA"

Pan elaborado con multicereales para tus hamburguesas más rústicas.
 (Horneado a la piedra).



Preparación	
Cod. 40000526	Ø 12 cm 100 g



PAN MOLLETE BURGER

Clásico mollete en su formato redondo, ideal para hamburguesas.

Preparación	
Cod. 40000528	Ø 12 cm 90 g

FOCACCIA BURGER POMODORINI

Focaccia genovesa, cubierta con rodajas de tomates cherry "semi-secos" y orégano.

Preparación	
Cod. 40000530	Ø 12 cm 100 g





PAN HAMBURGUESA "CRISTAL PRECORTADO"

Pan precortado con una corteza fina y crujiente y con una miga ligera y aireada.

Preparación

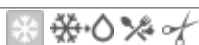


Cod. 40000534

Ø 12 cm 75 g

PAN HAMBURGUESA "MARCADO GRILL"

Hamburguesa con glaseado de primera calidad y marcas de parrillas en la parte superior para dar un aspecto auténtico a la parrilla.



Cod. 40000538

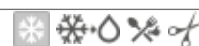
Ø 12 cm 80 g



PAN HAMBURGUESA "CHILI BURGER"

Pan elaborado con harina de trigo, harina de maíz, granulado de pimentón, guindilla y albahaca. Para realizar su hamburguesa "Route 66".

Preparación



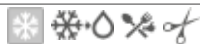
Cod. 40000540

Ø 12 cm 90 g

PAN HAMBURGUESA "BRETZEL BURGER"

Elegante alternativa para elaborar tus hamburguesas, con una textura suave. Típicas alemanas

Preparación



Cod. 40000542

Ø 11 cm 80 g

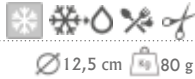


PAN HAMBURGUESA "ORIGINAL RED"

Pan elaborado con harina de remolacha, que le otorga un color rojo y un sabor muy especial.

Preparación

Cod. 40000544



Ø 12,5 cm 80 g

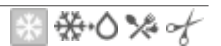


PAN HAMBURGUESA "BLACK JACK"

Original alternativa al clásico pan de hamburguesa, negro, con sésamo y elaborado con carbón vegetal alimentario. Totalmente cocido y listo para descongelar y servir.

Preparación

Cod. 40000546



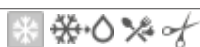
Ø 12 cm 90 g

PAN HAMBURGUESA "BBQ BOURBON"

Original pan de hamburguesa, con sabor a barbacoa, aderezada con esencias de Bourbon y semillas de sésamo negras.

Preparación

Cod. 40000548



Ø 12 cm 90 g





KIT



The Kooking Kit 's, nace de la necesidad de nuestros clientes en optimizar los espacios en sus congeladores y así les brindamos la oportunidad de disponer de una amplia gama de hamburguesas, hot dogs, etc, en un mínimo espacio.

Cada Kit tiene su pan de diferente color y sabor, carnes seleccionadas entre las mejores del mundo, salsas que se acoplan a la perfección con las carnes elegidas, y para coronar nuestras hamburguesas, cada kit tiene sus banderitas personalizadas.



Cód. 40000606

KIT THE TORO LOCO

Contenido kit:

6 carnes de ternera especiada Ranch Gourmet de 160 g

6 panes de hamburguesas "ONION GRILL"

6 sobres de salsa Cajun

6 banderitas "The Toro Loco"



Cód. 40000610

KIT BLACK ANGUS

Contenido kit:

6 carnes de black angus de 160 g

6 panes de hamburguesas "BBQ BOURBON"

6 sobres de salsa Tejana

6 banderitas "Black Angus"





Cód. 40000612

KIT RUBIA GALLEGA "PARRILLA"

Contenido kit:

6 carnes de res rubia Gallega de 160 g

6 panes de hamburguesas "CRISTAL CROCAN"

6 sobres de salsa Roquefort

6 banderitas "Rubia Gallega"



Cód. 40000614

KIT TORO DE LA DEHESA

Contenido kit:

6 carnes de toro de la dehesa de 160 g

6 panes de hamburguesas "BLACK JACK"

6 sobres de salsa Mediterránea

6 banderitas "Toro de la Dehesa"



Cód. 40000616

KIT GUINNESS BURGER

Contenido kit:

6 carnes de black Angus macerada en cerveza guinness de 150 g

6 panes de hamburguesas "BRIOCHE"

6 sobres de salsa Bourbon

6 banderitas "Guinness Burger"





Cód. 40000618

KIT VACUNO MAYOR "CHURRASCO"

Contenido kit:

- 6 carnes de vacuno mayor de 160 g
- 6 panes de hamburguesas "ONION GRILL"
- 6 sobres de salsa Roquefort
- 6 banderitas "Vacuno Mayor"



Cód. 40000620

KIT RES ROJA "CHARRA"

Contenido kit:

- 6 carnes de res roja charra de 160 g
- 6 panes de hamburguesas "TRIGO Y MIEL"
- 6 sobres de salsa Mediterranea
- 6 banderitas "Res Charra"



Cód. 40000624

KIT NOVILLO IRLANDÉS

Contenido kit:

- 6 carnes de novillo Irlandés de 160 g
- 6 panes de hamburguesas BEETROOT "REMOLACHA"
- 6 sobres de salsa Bbq Chipotle
- 6 banderitas "Novillo Irlandés"



Cód. 55050813

KIT IBÉRICA MORUCHA

Contenido kit:

- 6 carnes de res morucha y cerdo ibérico de 160 g
- 6 panes de hamburguesas "BROOKLIN"
- 6 sobres de salsa Mojo Picón Rojo
- 6 banderitas Ibérica Morucha



THE KOOKING KIT'S



Cód. 40000632

KIT WAGYU/VACUNO ORIGINAL

Contenido kit:

6 carnes de wagyu/vacuno mayor de 160 g

6 panes de hamburguesas "TRIGO DE MIEL"

6 sobres de salsa aliño vegetal

6 banderitas "Wagyu Original"





Cód. 40000634

KIT CRISPY CHICKEN

Contenido kit:

- 6 hamburguesas Crispy Chicken de 140 g
- 6 panes de hamburguesas "BRIOCHE"
- 6 sobres de salsa Queso Nachos
- 6 banderitas Crispy Chicken



Cód. 40000636

KIT PULLED PORK "REY"

Contenido kit:

- 6 tarrinas de carne de cerdo a la Bbq deshebrada de 150 g
- 6 panes de hamburguesas "BLACK JACK"
- 6 banderitas Pulled Pork"



COCHINITA PIBIL

Cód. 40000638

KIT COCHINITA PIBIL

Contenido kit:

- 6 tarrinas de carne de cerdo con achiote deshebrada de 150 g
- 6 panes de hamburguesas BEETROOT "REMOLACHA"
- 6 banderitas "Cochinita Pibil"



★ HULKburger ★



Cód. 40000644

KIT HULKburger

Contenido kit:

3 carnes de ternera especiada Ranch Gourmet de 950 g

3 panes de hamburguesas "HULKburger Bun"

12 baberos "HULKburger"



CONTENIDO
KIT HULKburger



•HULKburger•
Xtrem
+ 2,5 kg





Cód. 4000646

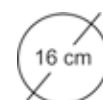
KIT GIANT BURGER "XXL"

Contenido kit:

16 carnes de ternera especiada Ranch Gourmet de 220 g

16 panes de hamburguesas "XXL CON SÉSAMO"

16 banderitas "Giant Burger XXL"

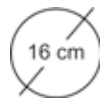




Cód. 40000648
KIT MEGA BURGER

Contenido kit:

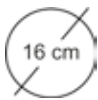
- 4 carnes de ternera especiada Ranch Gourmet de 220 g
- 4 panes de hamburguesas "MEGA BUN"
- 8 sobres de salsa Cajun
- 4 banderitas "The Mega Burger"



Cód. 40000650
KIT MEGA ANGUS

Contenido kit:

- 4 carnes de Black Angus de 340 g
- 4 panes de hamburguesas "MEGA BUN"
- 8 sobres de salsa Tejana
- 4 banderitas "The Mega Angus"



Cód. 40000652
KIT MEGA CRISPY CHICKEN

Contenido kit:

- 4 hamburguesas Mega Crispy Chicken de 200 g
- 4 panes de hamburguesas "MEGA BUN"
- 8 sobres de salsa Queso Nachos
- 4 banderitas "Mega Crispy Chiken"





Cód. 40000654

KIT VEGETAL BURGER

Contenido kit:

- 6 hamburguesas vegetales de 120 g
- 6 panes de hamburguesas "HEALTHY"
- 6 sobres de salsa Aliño Vegetal
- 6 banderitas "Vegetal Burger"



Cód. 40000656

KIT GLUTEN FREE BURGER

Contenido kit:

- 6 carnes de ternera especiada Ranch Gourmet de 160 g
- 6 panes de hamburguesas "GLUTEN FREE"
- 6 sobres de salsa American Honey
- 6 banderitas "Gluten Free Burger"



Cód. 40000660

KIT HOT DOG BUFFALO

Contenido kit:

- 8 salchichas Buffalo de 75 g
- 8 panes "HOT DOG BUFFALO"
- 8 sobres de salsa Chipotle



Cód. 40000662

KIT HOT DOG XXL

Contenido kit:

- 7 Salchichas Weiner de 185 g y 29 cm
- 7 panes "HOT DOG XXL" DE 26 cm
- 14 sobres de salsa American Honey



HOT DOGS



Salchicha a base de carne picada de cerdo, ternera, pavo, pollo o mixta. Nuestra amplia gama de salchichas con un gran abanico de posibilidades de sabor, aroma y texturas, todas ellas elaboradas con con las mejores materias primas y cumpliendo con los exhaustivos controles de calidad.

SALCHICHAS BOCKWURST XL 125 g

Auténticas salchichas alemanas tipo Bockwurst, en tripa natural, elaboradas con ternera y cerdo y con un ligero toque ahumado. Receta tradicional.

Preparación  3 min 180°  7 min 180°
Cod. 40000701  20 cm  125 g



SALCHICHAS BOCKWURST 100 g





Auténticas salchichas alemanas tipo Bockwurst, en tripa natural, elaboradas con ternera y cerdo y con un ligero toque ahumado. Receta tradicional.

Preparación  3 min 180°  7 min 180°
Cod. 40000703  18 cm  100 g



SALCHICHA NUREMBERG

Salchicha elaborada con receta tradicional alemana sin piel, se caracteriza por su picado fino.

Preparación  3 min 180°  7 min 180°
Cod. 40000706  17 cm  100 g



SALCHICHA BREMEN

Salchicha blanca sin piel, elaborada con magro de cerdo y diversas especias. Originaria de la ciudad de Bremen.

Preparación  3 min 180°  7 min 180°
Cod. 40000708  17 cm  100 g





SALCHICHA WIENER "XXL"

Salchicha de 30cm cocida tipo Vienna, elaborada con carne de cerdo y diversas especias. Ideal para hacer tus hot dogs XXL.

Preparación 3 min 180° 7 min 180°
Cod. 40000710 28 cm 133 g



SALCHICHA MEDISTER "ULLOF"

Salchicha elaborada con carne de cerdo de picado fino, sazonada con especias, cebolla deshidratada y ligeramente ahumada en tripa natural. Muy conocida en los países nórdicos.

Preparación 3 min 180° 7 min 180°
Cod. 40000712 18 cm 125 g



SALCHICHA ROJA "ERIK"

La salchicha más clásica. Elaborada con carne de cerdo de picado fino de 22cm de tamaño, especial para elaborar el auténtico hot dog.

Preparación 3 min 180° 7 min 180°
Cod. 40000716 22 cm 100 g

SALCHICHA ROJA "GRAN DANESA"

Receta danesa inspirada en la salchicha tipo Frankfurt de color rojo y elaborada con carne de cerdo.

Preparación 3 min 180° 7 min 180°
Cod. 40000714 22 cm 125 g



SALCHICHA FRANKFURT "SELECTO AVE"

Salchichas Frankfurt elaboradas con carne de cerdo y ave.

Preparación 3 min 180° 7 min 180°
Cod. 40000716 18 cm 100 g



SALCHICHA BABY "STRASBOURG"

Típica salchicha francesa, elaborada con carne de cerdo, pollo y vacuno, especiada y sin piel. Ideal para elaborar tus hot dogs "baby" con nuestro pan de hot dog Baby.

Preparación  3 min 180° 7 min 180°
Cod. 40000724  9 cm 35 g



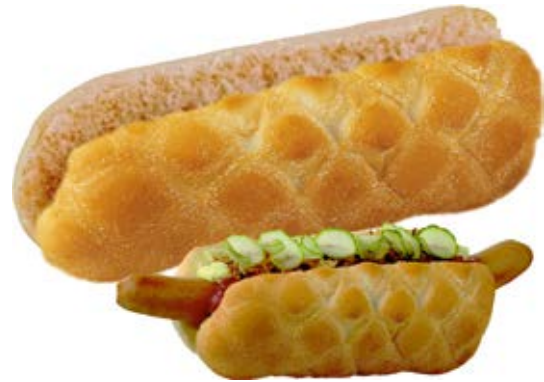
CHUCRUT AL VINO BLANCO

Preparación  5 min 750 w
Cod. 40000728  850 g

PAN HOT DOG "BUFFALO PARRILLA"

Pan de hot dog marcado con forma de parrilla y decorado con trigo granulado. De corteza crujiente y textura más compacta que el pan tradicional.

Preparación   17 cm  65 g



PAN "BRETZEL HOT DOG"

Auténtico pan alemán de masa cocida tipo bretzel, ahora en formato hot dog.

Preparación   19 cm  80 g



PAN HOT DOG "PRECORTADO"

Para tus hot dogs XL/XXL. Pan precortado por su parte superior.

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIAMETRO
40000736	Pan hot dog XLL	95 g	27 cm
40000738	Pan hot dog XL	85 g	21 cm



TOPPINGS Y LONCHEADOS



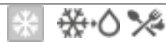
La solución de comida perfecta para un estilo de vida moderno, ya sea que esté en movimiento, quiera degustarlo en el local o en tu casa, y en cualquier momento del día. En nuestro surtido de panes encontrará una amplia variedad de sabores, formas y texturas. Así como también disponemos de una gama de rellenos para crear los más atrevidos sandwiches.



POLLO ASADO EN TIRAS

Pechuga de pollo asada y cortada en tiras. Ideal para bocadillos.

Preparación



Cod. 40000800



POLLO ASADO LAMINADO

Pechuga de pollo asada y cortada en láminas. Ideal para bocadillos, sandwichs, etc...

Preparación



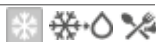
Cod. 40000802



POLLO ASADO LAMINADO TEX MEX

Pechuga de pollo asada y cortada en láminas y condimentado al estilo Tex Mex. Ideal para bocadillos, sandwichs, etc...

Preparación



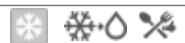
Cod. 40000804



POLLO ASADO EN DADOS

Pechuga de pollo asada y cortada en dados. Ideal para ensaladas y rellenos.

Preparación



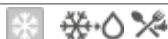
Cod. 40000806



MIGAS DE POLLO ASADO

Migas de pechuga de pollo asadas. Ideal para rellenos y topping.

Preparación



Cod. 40000808





SELLOS DE JAMÓN YORK "PIZZAS"

Jamón york cortado en sellos de 2,5 cm, especial para pizzas.

Preparación

Cod. 40000810

2,5x2,5 cm 1g



SELLOS DE BACON AHUMADO "PIZZAS"

Bacon ahumado cortado en cuadraditos de 2,5 cm, especial para pizzas.

Preparación

Cod. 40000812

2,5x2,5 cm 1g

TOPPING BACON "CRISPY"

Bacon ahumado sin corteza, cocinado en horno al 80% y cortado en tiras. Extra crujiente para usarlo como topping en ensaladas, patatas bacon & cheese, hot dogs, pizzas...

Preparación

Cod. 40000814



BACON AHUMADO LONCHEADO "SIN CORTEZA"

Bacon ahumado sin corteza, cocido y loncheado.

Preparación

Cod. 40000816

16X7 cm 20g



MIX CARNE KEBAB "ESPECIADA"

Carne asada, loncheada y condimentada al estilo oriental.

Preparación

Cod. 40000818

5 min 200° 4 min 180°
3x2 cm 3g





PASTRAMI LONCHEADO

Jugosa carne de contra ternera especiada con ajo, pimienta negra, mejorana y albahaca. Asada y loncheada.

Preparación

Cod. 40000820



20x9 cm 25 g



ROAST BEEF LONCHEADO

Lonchas de lomo de ternera, asada y especiada con mostaza, sal, salsa inglesa, aceite, pimienta, romero, paprika, nuez moscada y ajo picado.

Preparación

Cod. 40000822



20x9 cm 25 g



BEEF TOPPING "LEMON CHILLI"

Carne especiada al estilo mexicano, con un toque picante. Ideal para pizzas, hot dog, bocadillos, nachos, etc...

Preparación

Cod. 40000824



CHILI CON CARNE "ORIGINAL"

Receta típica de la gastronomía Mexicana, elaborada con carne picada, achiote, maíz, frijoles y chile.

Preparación

Cod. 40000830

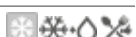


CARRILLADA "ORIGINAL STYLE"

Uno de los platos estrella de la cocina española, ahora desmigada y lista para la preparación de todas tus creaciones.

Preparación

Cod. 40000829

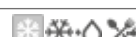


COCHINITA PIBIL "ORIGINAL STYLE"

Guiso de la gastronomía de Yucatán, basado en carne de cerdo adobada en achiote y zumo de limón.

Preparación

Cod. 40000831





PULLED PORK "ORIGINAL STYLE"

Jugosa carne de cerdo deshilachada, con nuestra esquisita salsa Bbq "Relish Country"

Preparación



Cod. 40000832



PULLED RIB 'S "BBQ STYLE"

La evolución del pulled pork, ahora utilizando la carne del costillar de cerdo ahumado, más jugosa y con un sabor muy especial.

Preparación



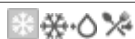
Cod. 40000839



CARNE TACO AL PASTOR "ORIGINAL"

Receta típica de la gastronomía yucateca (México), elaborada con carne de cerdo, achiote, naranja agria, hojas de plátano y cebolla roja.

Preparación



Cod. 40000834



RABO ESTOFADO "DESMIGADO"

Carne de rabo de toro desmigada, cocinada con receta tradicional.

Preparación



Cod. 40000836



TINGA DE POLLO "ORIGINAL"

Plato típico mexicano, elaborado con carne deshebrada de pollo en una salsa a base de jitomate, cebolla, ajo y chile chipotle

Preparación



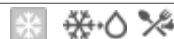
Cod. 40000837



REINA PEPIADA

Trozos de pollo asado mezclados con aguacate y mahonesa, muy utilizado para rellenar Arepas. Receta original Venezolana

Preparación



Cod. 40000838

MIXTURA DE 4 QUESOS RALLADOS

Mezcla de 4 quesos especial para la elaboración de fundidos como nachos al horno, bacon & cheese, burritos...

Preparación

Cod. 40000852



1000 g



QUESO EDAM LONCHEADO

Apreciado queso holandés loncheado ideal para sándwiches.

Preparación

Cod. 40000858



11X11 cm 20 g



QUESO CHEDDAR LONCHEADO

Clásico queso Cheddar loncheado.

Preparación

Cod. 40000860



11X11 cm 20 g

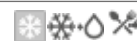


QUESO BRIE LONCHEADO

Queso Brie cortado en finas lonchas, ideal para sandwich, tapas, etc...

Preparación

Cod. 40000864



10X3 cm 25 g



QUESO AZUL LONCHEADO

Queso azul cortado en lonchas especial para hamburguesas y sandwichs.

Preparación

Cod. 40000868



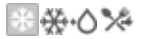
9X4,5 cm 22 g





QUESO RULO DE CABRA

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIAMETRO
40000870	Mini rulo de cabra loncheado (7 gr)	500 g	5 cm
40000872	Rulo de cabra loncheado (20 gr)	500 g	7,5 cm
40000876	Migas de queso de cabra	5 kg	----



DADOS DE AGUACATE

Aguacate cortado en dados y ultracongelados. Ideal para ensaladas, elaborar la salsa guacamole, etc...



Preparación



Cod. 40000878



DADOS DE MANGO

Dados de mango ultracongelados. Ideales para ensaladas y decoración de platos.



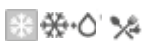
Preparación



Cod. 40000880



CÓDIGO	PRODUCTO	PESO
40000882	Wakame	1000 g
40000883	Edamame sin vaina	1000 g



PEPINILLO LONCHEADO AGRIDULCE

Pepinillo agridulce, la decoración y el sabor perfecto para hacer más auténticos tus hot-dogs y hamburguesas.



Preparación



Cod. 40000884





PLANCHA SALMÓN AHUMADO LONCHEADO

Salmón noruego en plancha, precortado.

Preparación

Cod. 40000886



1200 g

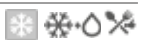


HUEVO EN BARRA LONCHEADO

Huevo cocido y loncheado envasado en barra para su mayor comodidad. Sin merma.

Preparación

Cod. 40000888



3 cm 8 g



PICATOSTES "GOURMET"

Dados de pan fritos

Preparación

Cod. 40000890



400 g

TOPPING CUCUMBER WITH ONION

Elaborado con pepinillo dulce y cebolla caramelizada. Especial para hot-dogs, hamburguesas, carnes, ensaladas. Ideal como condimento para tus platos.

Preparación

Cod. 40000895



900 g



CEBOLLA FRITA CRUJIENTE

Especial para hot-dogs, hamburguesas, carnes, ensaladas. Ideal como condimento para tus platos.

Preparación

Cod. 40000896



1000 g





CEBOLLA CARMELIZADA

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40000897	Cebolla caramelizada	3000 g
40000898	Cebolla carmelizada "D'luxe"	1.135 g
40000900	Cebolla carmelizada "Azúcar moreno"	500 g



PARRILLADA DE VERDURAS "MIXTAS"

Mezcla mediterránea de verduras asadas que contiene pimiento rojo, pimiento amarillo, calabacín, berenjena, tomate y cebolla.

Preparación

8 min. 180°

Cod. 40000902

1000 g



TOPPINGS VEGETALES

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40000914	Zanahoria rallada	3000 g
40000916	Maíz dulce grano	3000 g
40000928	Espárrago 13-16	1000 g



ATÚN CLARO TROZOS EN ACEITE

Trozos de Atún Claro, cuidadosamente seleccionados, cubiertos con aceite

Preparación



Cod. 40000930

1000 g



PANES SANDWICHS



FOCACCIA SANDWICH ALL 'OLIO

Pan focaccia all olio, muy valorada para la realización de sandwich.

Preparación



Cod. 40000938

15X13 cm 90 g



PANINI NATURAL

Pan elaborado con harina de trigo, harina de trigo malteada, gluten de trigo y sal.

Preparación



Cod. 40000946

26X6 cm 120 g



PANINI A LA FINAS HIERBAS

Pan elaborado con harina de trigo, harina de trigo malteada, gluten de trigo, sal y hierbas aromáticas.

Preparación



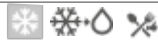
Cod. 40000948

21X6 cm 110 g

BARRA PAN DE CRISTAL

Con el pan de cristal llevamos al límite la corteza, es una adaptación de la chapata o ciabatta. Masa muy hidratada que acaba teniendo grandes agujeros en la miga y una crujientísima corteza.

Preparación



Cod. 40000951

40X112 cm 380 g



MOLLETES DE ANTEQUERA

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40000952	Mollete de Antequera grande	110 g
40000954	Mollete de Antequera mediano	70 g



El auténtico mollete de Antequera en dos formatos, perfectos para acompañar los mejores ibéricos o para la elaboración de bocadillos, pan de mesa, etc...

BAGELS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIAMETRO
40000958	Bagels sésamo	85 g	12 cm
40000960	Bagels Amapola	85 g	12 cm



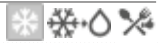
Auténticos Bagels americanos en sus dos variedades más populares.



PAN SUB PITA

Pan de pita con forma ovalada, original y novedoso. Para crear nuevos conceptos de bocadillos.

Preparación



Cod. 40000962

26X6 cm 100 g



PAN DE AREPAS

Pan elaborado con harina de maiz. Listas para rellenar y servir

Preparación



Cod. 400001529

∅ 11,5 cm 110 g

Crocon
Selección

leche
fresca

ACEITE
LIVA



Las croquetas, hoy en día, se han convertido en imprescindibles para cualquier ocasión, un delicioso manjar lleno de diferentes ingredientes, un crujiente y suave bocado al que nadie se puede resistir. Nuestras Croquetas "CROCON SELECCIÓN", hechas con ingredientes naturales, utilizando aceite de oliva virgen extra y leche fresca, una bechamel muy cremosa y con rebozados originales y muy crujientes.

CROQUETAS ARTESANAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	REBOZADO
40001000	Croquetas de Jamón Serrano	30 g	Panko
40001002	Croqueta de Jamón Ibérico	30 g	Airbag Ibérico
40001004	Croquetas de Rabo de Toro	30 g	Clásico
40001008	Croquetas de Morcilla	30 g	Clásico
40001010	Croqueta de Pollo braseado	30 g	Crujiente de Maí

3/4 min. 180°



CROQUETAS DE BOLETUS TRUFADO

Elaboradas con boletus Edulis y un toque trufado, rebozadas con quinoa tricolor.

Preparación

3/4 min. 180°

Cod. 40001012

30 g

CROQUETAS ARTESANAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	REBOZADO
40001018	Croquetas de Torta del Casar	30 g	Panko
40001020	Croqueta de Cabrales y Nueces	30 g	Clásico
40001022	Croquetas de Queso de Cabra, Cecina y Membrillo	30 g	Masa Madre y Sésamo

3/4 min. 180°



CROQUETAS ARTESANAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	REBOZADO
40001024	Croquetas de Pulpo A feira	30 g	Copos de Patata
40001026	Croqueta de Bacalao Ajoarriero	30 g	Semilla de Chia
40001028	Croquetas de Carabineros	30 g	Masa Madre
40001034	Croquetas de Gambas al Ajillo	30 g	Ajo y Perejil



3/4 min. 180°

CROQUETONES ARTESANOS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	REBOZADO
40001038	Croquetón de Jámón Ibérico	50 g	Airbag Ibérico
40001040	Croquetón de Gambas al ajillo	50 g	Ajo y Perejil
40001042	Croquetón de Queso de Cabra, Cecina y Membrillo	50 g	Masa Madre y Sésamo
40001044	Croquetón de Boletus Trufado	50 g	Quinoa tricolor
40001046	Croquetón de Bacalao Ajoarriero	50 g	Semilla de Chia
40001048	Croquetón de Cocido Montañés	50 g	Corn Flake

3/4 min. 180°



CROQUETAS JAMÓN Y POLLO "PREFRITAS"

Listas para calentar y servir

Preparación

3/4 min. 180°

Cod. 40001051

30 g

DEGUSTACIÓN PREMIUN

2 CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

Con cobertura Aibag Ibérico

2 CROQUETAS DE PULPO A FEIRA

Con rebozado de copos de patata

2 CROQUETAS DE CARABINERO

Rebozadas con copos de masa madre

2 CROQUETAS DE CABRALES Y NUECES

Rebozadas con empanado clásico

2 CROQUETAS DE BOLETUS TRUFADO

Rebozadas con quinoa tricolor



Preparación



Cod. 40001052



DEGUSTACIÓN GOURMET

2 CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO

Con cobertura de ajo y perejil

2 CROQUETAS DE MORCILLA

Con rebozado clásico

2 CROQUETAS DE YUCA Y COCHINITA PIBIL

Rebozadas con maíz y chíca

2 CROQUETAS DE QUESO DE CABRA, CECINA Y MEMBRILLO

Rebozadas con copos de masa madre y sésamo

2 CROQUETAS DE BACALAO AJOARRIERO

Rebozadas con semillas de chíca



Preparación



Cod. 40001054



SALSAS



El papel de las salsas en el mundo de la gastronomía ha ido cobrando fuerza, convirtiéndose en parte indispensable de muchos platos, los cuales sin la aportación de matices que otorgan las salsas carecerían de esa sutileza, sabor y textura características. De este modo, podemos considerar que se trata de uno de los alimentos que más variantes admite.



TRADITIONAL MUSTARD 195 g

Esta mostaza de grano entero es una base perfecta para carnes, ensaladas o la preparación de sopas. También muy valorada con el queso.

Preparación 
 Cod. 40001100  195 g



MUSTARD WITH HONEY 195 g

La mostaza más utilizada. Un sabor a miel pleno, dulce y que combina con todo.

Preparación 
 Cod. 40001102  195 g



GARLIC MUSTARD "AJO" 195 g

Para los amantes del ajo. Una suave mostaza de ajo.

Preparación 
 Cod. 40001104  195 g



SMOOTH CHEESE MUSTARD 195 g

Suave, mostaza francesa, ligeramente dulce con una pizca de eneldo y sabor a queso.

Preparación 
 Cod. 40001106  195 g



DEVIL 'S MUSTARD "PICANTE" 195 g

Mostaza de grano entero con un toque picante. Para apreciar todos sus matices calentar. Especial para carnes a la parrilla.

Preparación 
 Cod. 40001108  195 g




DILL MUSTARD HONEY "ENELDO" 195 g

Una deliciosa mostaza dulce con eneldo. Perfecto como base para sus aderezos o para agregar sabor a un sándwich.

Preparación 
 Cod. 40001110  195 g

TRADITIONAL MUSTARD

Esta mostaza de grano entero es una base perfecta para carnes, ensaladas o la preparación de sopas. También muy valorada con el queso.

Preparación 
 Cod. 40001012  1000 g

MUSTARD WITH HONEY

Mostaza suave ligeramente dulce, ideal como aliño para ensaladas, también para marinar carnes, hamburguesas, sandwich, bocadillos, etc...

Preparación 
 Cod. 40001113  1000 g



FAST FOOD // SALSAS

SALSAS TEX MEX

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001114	Salsa Barbacoa "especial"	900 g
40001116	Salsa Barbacoa	2000 g
40001120	Crema de Aguacate "guacamole"	1000 g
40001122	Salsa Ballymaloe Country "Relish"	1350 g
40001124	Salsa Ballymaloe Steak "Cerveza negra"	1400 g
40001125	Salsa Bourbon Tennessee	2680 ml



CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001129	Salsa Chipotle	515 ml
40001133	Salsa Wanted Western Burger	515 ml
40001195	Salsa Hot Chili	900 g
40001160	Salsa Sweet Chili Sky	800 g
40001189	Salsa Cheddar Cheese	1000 g



SALSAS ESPECIALES

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001127	Salsa Cebolla y Manzana	515 ml
40001128	Mahonesa Bacon ahumado	950 g
40001134	Salsa Mango Habanero	1000 ml



SALSAS ORIENTALES

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001146	Salsa agridulce	1000 g
40001148	Salsa samourai (picante)	840 g
40001150	Salsa teriyaki	1000 g
40001152	Salsa soja para sushi	1000 g
40001154	Salsa soja dulce	1000 g
40001158	Salsa Kimuchi no moto	1000 g
40001164	Salsa Yakimiku	1000 g





SALSA KOOKING

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001166	Salsa yogur	780 ml
40001168	Salsa cesar	780 ml
40001172	Salsa Ranchera	780 ml
40001174	Salsa miel y mostaza	780 ml



SALSAS KOOKING

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001176	Salsa chimichurri	1000 g
40001178	Salsa mojo picón rojo	840 g
40001180	Salsa andaluza	840 g
40001182	Salsa pita kebab	840 g
40001184	Salsa mostaza dulce	900 g
40001186	Salsa universal	800 g
40001188	Salsa burger dressing	900 g
40001190	Salsa hannibal	850 g
40001192	Salsa tártara	900 g



SALSAS CLÁSICAS

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001194	Salsa ali oli	800 g
40001196	Salsa ketchup	2000 g
40001198	Salsa mostaza	2000 g
40001200	Salsa mahonesa	3600 g
40001204	Salsa brava	2000 g





SALSAS D' LUXE

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001212	Salsa crema ranch "D' luxe"	1000 g
40001214	Salsa bourbon "D' luxe"	1000 g



SALSAS EN SOBRES

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001216	Salsa ketchup sobres	12 g/ud
40001218	Salsa mahonesa sobres	12 g/ud
40001220	Salsa mostaza sobres	6 g/ud



ZUMO LIMÓN NATURAL

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001232	Zumo de limón 100% natural	1000 ml
40001234	Zumo de lima 100% natural	1000 ml



HOT CHOCOLATE FUDGE

Chocolate denso especial para servir caliente, ya sea para helados, creps etc...

Preparación



Cod. 40001236

3100 g



PIZZAS



Como es bien sabido, la pizza es el alimento más recurrente a la hora de comer y compartir. Nosotros ponemos a tu disposición todo lo necesario para su elaboración, desde harinas para preparar la masa, quesos, salsas, y toppings .

O si lo prefieres, disponemos de pizzas ya elaboradas con las mejores materias primas del mercado.

FAST FOOD // PIZZAS



Preparación harina 280 W
 Maduración 12 horas a 4°
 Duración de la masa 18 horas

- * 1 litro de agua
- * 60 gr de sal
- * 70 gr de aceite de oliva
- * 10-15 gr de levadura
- * 1850 gr harina 280 W
- * 15 g de azúcar

FARINA DI GRANO TENERO "TIPO 00" "STRAPIZZA" 280 W

Harina de trigo de extracción seleccionada, ideal para la producción de masa de pizza y focaccia.

Preparación 

Cod. 40001302

 25 kg



BOLAS PARA PIZZAS

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001304	Bola de Pizza pequeña	200 g
40001308	Bola de Pizza grande	560 g



SÉMOLA DI GRANO DURO

La sémola es la harina gruesa (poco molida) que procede del trigo y de otros cereales con la cual se fabrican diversas pastas alimenticias (raviolis, spaghetti, fideos y otras).

Preparación 

Cod. 40001310

 1000 g

MOZZARELLA PPURA "MAESTRELLA"

Mozzarella de leche pura de vaca 100%. 47% M.G.

Preparación  

Cod. 40001312

 2500 g



POLPA DI POMODORO PIZZA "POLPA VERA"

Fabricado con tomates 100% frescos de la región Emilia Romagna, pulpa natural sin adicción de agua, conservantes ni colorantes.

Preparación 

Cod. 40001314

 5.000 g

SALSA ESPECIAL PARA PIZZA

Tomates seleccionados, sin pieles ni semillas, posteriormente se le añade oregano, albahaca, sal y cebolla.

Preparación 

Cod. 40001316

 5.000 g



BASE DE PIZZA A LA PIEDRA



Base de pizza horneada en horno de piedra con salsa de tomate, orégano y un toque de pimienta. Lista para añadir el resto de los ingredientes.

Preparación  5 min 280°
Cod. 40001320  29 cm  300 g




PIZZA A LA PIEDRA “CUATRO QUESOS”

Pizza de masa gruesa elaborada con ingredientes de primera calidad y precocidas en hornos de piedra.

Preparación  5 min 280°
Cod. 40001324  30 cm  600 g

PIZZA A LA PIEDRA “BARBACOA”

Pizza de masa gruesa elaborada con ingredientes de primera calidad y precocidas en hornos de piedra.

Preparación  5 min 280°
Cod. 40001326  30 cm  600 g



PIZZA A LA PIEDRA “PEPPERONI”

Pizza de masa gruesa elaborada con ingredientes de primera calidad y precocidas en hornos de piedra.

Preparación  5 min 280°
Cod. 40001328  30 cm  600 g



PIZZA A LA PIEDRA “JAMÓN Y QUESO”

Pizza de masa gruesa elaborada con ingredientes de primera calidad y precocidas en hornos de piedra.

Preparación  5 min 280°
Cod. 40001330  30 cm  600 g



TOSTA PIZZA "BACON Y QUESO"

Pan chapata, salsa de tomate especiado, queso mozzarella, bacon y orégano.

Preparación  5 min 280°
Cod. 40001332  23x10 cm  350 g

TOSTA PIZZA "YORK Y QUESO"

Pan chapata, salsa de tomate especiado, queso mozzarella, york y orégano.

Preparación  5 min 280°
Cod. 40001334  23x10 cm  350 g



TOSTA PIZZA "4 QUESOS"


Pan chapata, salsa de tomate especiado, queso mozzarella, queso eddam, queso cheddar, queso azul y orégano.

Preparación  5 min 280°
Cod. 40001336  23x10 cm  350 g



TOSTA PIZZA AMERICANA "CHICKEN BBQ"

Pan chapata, salsa de tomate especiado, queso mozzarella, pollo, salsa Bbq y orégano.


Preparación  5 min 280°
Cod. 40001338  23x10 cm  350 g






FOCACCIA TRADIZIONALE "ALL' OLIO"

Focaccia genovesa suave al paladar, elaborada con aceite de oliva virgen extra. Ideal como pan de sobremesa o como base para pizza.

Preparación  5 min 280°
 Cod. 40001340  40x30 cm  800 g

FOCACCIA "POMODORINI"

Focaccia genovesa, en tamaño individual y all taglio cubierta con rodajas de los tomate cherry "semi-seco" y orégano. Suave y sabrosa, refleja el sabor Italiano.

Preparación  5 min 280°
 Cod. 40001342  40x30 cm  800 g



FOCACCIA "MEDITERRÁNEA"

Se trata de la típica focaccia genovesa, cubierta con rodajas de los tomate cherry "semi-seco", aceitunas, alcaparra, cebolla, pimiento rojo y amarillo y orégano.

Preparación  5 min 280°
 Cod. 40001344  40x30 cm  800 g

FOCACCIA "CIPOLLE GRILL"

Sabrosa focaccia de cebolla. Un tentempié tentador un delicioso aperitivo o un sustituto del pan.

Preparación  5 min 280°
 Cod. 40001346  40x30 cm  800 g



ETHNIC FOOD

A vibrant collage of Mexican dishes. The central focus is a large, colorful plate with a floral pattern, featuring a burrito topped with guacamole, a slice of avocado, and a generous amount of white cheese. Surrounding this are several smaller bowls: a bowl of guacamole in a dark stone mortar, a bowl of salsa, a bowl of rice, and a bowl of a red sauce. There are also fresh ingredients like tomatoes, onions, and a lime. The background is a colorful, abstract pattern.

- * COCINA MEXICANA
- * COCINA LATINA
- * COCINA ITALIANA
- * COCINA ORIENTAL

TORTILLAS WRAPS NATURAL (TRIGO)

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO	DIAMETRO
40001400	Tortilla Wraps de trigo	22 g	12 cm
40001402	Tortilla Wraps de trigo	40 g	20 cm
40001404	Tortilla Wraps de trigo	60 g	25 cm
40001406	Tortilla Wraps de trigo "DURUM"	80 g	30 cm



TORTILLA WRAPS ESPINACAS

Tortilla elaborada a base de trigo y espinacas aportando un color y aroma diferente a la tradicional tortilla de trigo.

Preparación



Cod. 40001408

Ø 25 cm 60 g

TORTILLA WRAPS TOMATE

Tortilla elaborada a base de trigo y tomate aportando un color y aroma diferente a la tradicional tortilla de trigo.

Preparación



Cod. 40001410

Ø 25 cm 60 g



TORTILLA WRAPS DE MAÍZ

Tortilla de maíz ideal para elaborar nachos premium, hacer tacos o cualquier enrollado al estilo mexicano.

Preparación



Cod. 40001412

1 min 180°
Ø 16 cm 27 g

TACO SHELL "BARQUITAS"

Barquitas de maíz con forma de taco, listas para rellenar.

Preparación



Cod. 40001414

Ø 15 cm 27 g





NACHOS

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001416	Nachos chips "natural"	500 g
40001418	Nachos chips "cheese"	500 g



SALSAS DIP

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001420	Salsa Tacos original "picante"	2300 g
40001422	Salsa Cheddar Cheese	2300 g
40001424	Salsa Queso Cheddar	3000 g
40001426	Salsa Guacamole	2300 g



JALAPEÑOS "RODAJAS"

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001434	Slices jalapeños en rodajas	2900 g
40001436	Slices jalapeños en rodajas	220 g



CHILI BEANS

Frijoles mexicanos "chili beans" Ideal para acompañar nachos, platos mexicanos, fajitas, tacos...

Preparación



Cod. 40001438

Kg 410 g



COCINA LATINA





TEQUEÑOS CREMA DE CACAO





Elaborados con harina de trigo y rellenos con crema de cacao

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001500  11 cm  37 g



TEQUEÑO DULCE DE TRES LECHE

Elaborados con harina de trigo y rellenos con dulce de tres leches

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001502  11 cm  37 g



TEQUEÑO QUESO DE CABRA

Elaborados con harina de trigo y rellenos con queso de cabra

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001501  11 cm  37 g



TEQUEÑOS GOUDA

Elaborados con harina de trigo y rellenos con queso gouda.

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001508  11 cm  37 g



TEQUEÑOS CHEDDAR Y JALAPEÑOS

Elaborados con harina de trigo y rellenos con queso cheddar y trocitos de jalapeño.

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001510  11 cm  37 g



TEQUEÑOS QUESO EDAM CREMOSO

Elaborados con harina de maíz dulce y rellenos con queso Edam.

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001512  11 cm  37 g



TEQUEÑOS QUESO LATINO

Elaborados con harina de trigo y rellenos con queso latino.

Preparación 3 min. 180° 10 min. 240°
Cod. 40001514 11 cm 37 g



TEQUEÑOS COCHINITA PIBIL

Elaborados con harina de trigo y rellenos con cochinita pibil.

Preparación 3 min. 180° 10 min. 240°
Cod. 40001516 11 cm 37 g



TEQUEÑOS EDAM "PREFRITOS"

Elaborados con harina de maíz y rellenos con queso Edam.
Prefritos, listos para calentar y servir

Preparación 3 min. 180° 10 min. 240°
Cod. 40001524 11 cm 37 g

TEQUEÑOS GOUDA "PREFRITOS"

Elaborados con harina de trigo y rellenos con queso gouda.
Prefritos, listos para calentar y servir

Preparación 3 min. 180° 10 min. 240°
Cod. 40001526 11 cm 37 g

MINI TEQUEÑOS

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
72014085	Mini tequeños queso gouda 80 und Aprox.	1500 g
72014087	Mini tequeños cheddar y jalapeños 80 und Aprox.	1500 g
72014086	Mini tequeños chocolate y avellanas 80 und Aprox.	1500 g

3 min. 180° 10 min. 240°





CACHAPA

Elaboradas con harina de maíz,

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001522  15 cm  140 g

CACHAPA DE QUESO LATINO

Elaboradas con harina de maíz, rellenos con queso latino

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001525  15 cm  140 g



CACHITO DE LACÓN Y BACON

Pan relleno con lacon y bacon ahumado

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001523  11 cm  140 g Aprox.



AREPAS DE COCHINITA PIBIL

Arepa rellena con la tradicional receta de cochinita pibil

Preparación  3 min. 180°  10 min. 240°
Cod. 40001527  12 cm  140 g Aprox.



CORN DOGS

Salchicha tipo Frankfurt envuelta con una masa de harinas de trigo y maíz



Preparación 3 min. 180° 10 min. 240°
Cod. 40001528 10 cm 90 g

AREPAS CRISPIES

CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001530	Arepas Crispies "Natural"	315 g
40001532	Arepas Crispies "Maíz"	300 g
40001534	Arepas Crispies "Parmacheese"	300 g
40001536	Arepas Crispies "Orégano"	315 g
40001538	Arepas Crispies "Zanahoria"	300 g
40001540	Arepas Crispies "Coco"	300 g



COCINA ITALIANA

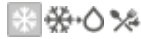


La cocina italiana esta incluida dentro de la denominada gastronomía mediterránea. Aquí ofrecemos una amplia gama de productos, todo lo necesario para elaborar pizzas, pastas italianas, quesos, salsas, etc ... Ponemos en tus manos un pedazo de Italia.

PERLAS DE MOZZARELL

Bolitas de mozzarella, especiales para brochetas, ensaladas, rebozados, etc.

Preparación



Cod. 40001622

5 g



LASCAS DE GRANA PADANO "DOP"

Lascas de queso grana padano de alta calidad, con denominación de origen protegida.

Preparación



Cod. 40001630

775 g



CREMA TARTUFATA NERE

Alto porcentaje de trufa negra. Crema artesana con receta original, por lo que se diferencia del resto de las cremas tartufatas.

Preparación



Cod. 40001634

580 g



PESTO GENOVÉS 100% NATURALE

Elaborado con productos de primera calidad y con la receta tradicional típica. Producto elaborado 100% artesanalmente.

Preparación



Cod. 40001638

1000 g

POMODORI PELATI

Tomate pera de primera calidad pelados y conservados en su jugo.

Preparación



Cod. 40001640

3000 g



DOPPIO CONCENTRATO POMODORO

Concentrado de pasta de tomates "Agostani", recolectados en el punto justo de madurez, cuando las características físicas y organolépticas son óptimas. Ofrece la densidad más alta del mercado.

Preparación

Cod. 40001642

 1000 g



POMODORI SECCHI TRIFOLATI

Tomates secados al sol y condimentados con hierbas mediterráneas. Una innovación original para enriquecer la gama de aperitivos, guarniciones, pizzas, bocadillos ...

Preparación

Cod. 40001646

 1000 g



CHAMPIÑÓN LAMINADO

Champiñones al natural contados en laminas.

Preparación

Cod. 40001654

 1000 g



COCINA ORIENTAL



La cocina oriental es muy conocida en la actualidad. Se puede ver fácilmente ya que es una mezcla equilibrada de características gastronómicas mediterráneas y de cocina India empleando diversidad de especias.



PAN DE PITA ASLI "KOSHER"

Auténtico pan de pita horneado a la piedra, altamente certificado. Gracias a su alto contenido en agua, el pan tiene una gran elasticidad, lo que hace que se pueda manipular con facilidad.

Preparación



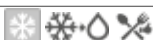
Cod. 40001700

Ø 14 cm 80 g

PAN DE PITA "LARGE"

Pan de pita más grande y con mas miga en su interior, que le hace más resistente a la hora soportar salsas y rellenos más jugosos.

Preparación



Cod. 40001702

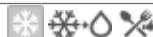
Ø 15 cm 100 g



PAN DE PITA A LA PIEDRA

Auténtico pan de pita horneado a la piedra. Gracias a su alto contenido en agua, el pan tiene una gran elasticidad, lo que hace que se pueda manipular con facilidad.

Preparación



Cod. 40001704

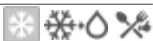
Ø 14 cm 80 g



PAN LIBANÉS

Variedad de pan plano sin miga, muy ligero y versátil.

Preparación



Cod. 40001706

Ø 22 cm 60 g



HUMMUS CLASSIC

Crema de puré de garbanzos cocidos con zumo de limón, tahina y aceite de oliva.

Preparación



Cod. 40001708

1000 g



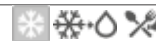


BAO RELLENO DE PULLED PORK

Clasico pan bao blanco relleno con la receta tradicional de pulled pork

Preparación

Cod. 40001718



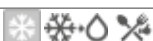
Ø 9 cm 90 g

BAO RELLENO DE CARRILLADA IBÉRICA

Clasico pan bao blanco relleno con carrillada ibérica cocinada a fuego lento con vino tinto

Preparación

Cod. 40001722



Ø 9 cm 90 g



BAO RELLEDO DE PULLED RIBS

Clasico pan bao blanco relleno con la nueva receta de pulled ribs

Preparación

Cod. 40001724



Ø 9 cm 90 g



**SIN
GLUTEN**



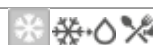


CROISSANT SIN GLUTEN

Bollo al estilo francés, envasado de forma individual. Apto para una dieta sin gluten.

Preparación

Cod. 40001800



← 8 cm  30 g


COULANT CHOCOLATE SIN GLUTEN

El conocido coulant de chocolate con corazón de cacao fondant, envasado de forma individual. Apto para una dieta sin gluten.

Preparación

Cod. 40001808



∅ 6 cm  90 g



BASE DE PIZZA SIN GLUTEN

Base de pizzas microperforada lista para emplear. Apto para una dieta sin gluten.

Preparación

Cod. 40001816



∅ 25 cm  200 g





PANECILLO SIN GLUTEN

Panecillo tradicional, ideal para acompañar con las comidas o para la elaboración de bocadillos, envasado de forma individual. Apto para una dieta sin gluten.

Preparación



Cod. 40001824

11X5 cm 50 g

BURGER RUSTICO SIN GLUTEN

Panecillo tradicional con una miga esponjosa y corteza rústica

Preparación



Cod. 40001828

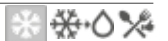
11X5 cm 50 g



PAN DE HAMBURGUESA SIN GLUTEN

Tierno pan de hamburguesa, decorado con semillas para preparar tus hamburguesas americanas, envasado de forma individual. Apto para una dieta sin gluten.

Preparación



Cod. 40001830

Ø 10 cm 80 g



**TAKE
AWAY**



TAKE AWAY



CAJA TO TAKE CARTÓN BIO "MEDIANA"

Cod. 40001902

15,5x15x7 cm

CAJAS PARA PIZZAS PEQUEÑA

Cod. 40001906

26x26x4,5 cm



ENVASE HAMBURGUESAS "BIO"

CÓDIGO	PRODUCTO	DIMENSIONES
40001914	Envase BIO hamburguesa pequeño	15,2x14,7 cm
40001916	Envase BIO hamburguesa mediano	19x13,5 cm

ENVASE DE HOT DOG

CÓDIGO	PRODUCTO	DIMENSIONES
40001922	Envase de hot dog BIO "XXL"	29x8 cm
40001924	Estuche cartón hot dog	18x4 cm



TARRINAS DE PAPEL PLISADO

Cod. 40001928

60 ml



ENVASE SERVICIO DOMICILIO "BIO"

Cod. 40001930

23X18X6,5 cm



TAPA SERVICIO DOMICILIO "BIO"

Cod. 40001932

23X18X1,5 cm

VASITOS PARA SALSAS "TAPA VISAGRA" 30 ml

Cod. 40001934

30 ml



BOLSAS PAPEL KRAFT

CÓDIGO	PRODUCTO	DIMENSIONES
40001950	Bolsa papel Kraft pequeña	24x12x8 cm
40001951	Bolsa papel Kraft mediana	30x18x12 cm



TAKE AWAY



CESTA NEGRA METÁLICA

Cod. 40001954

20x25x4,5 cm

BANDEJA LOZA GIGANTE

Cod. 40001956

15x28 cm



PLATOS POLIETILENO 7 SALSA

Cod. 40001960

Ø 28 cm



BANDERITAS PUBLICITARIAS



CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO
40001976	Banderitas España	200 und
40001978	Banderitas Inglaterra	200 und
40001980	Banderitas EEUU	200 und
40001982	Banderitas Alemania	200 und
40001984	Banderitas Francia	200 und
40001986	Banderitas Italia	200 und
40001988	Banderitas Bélgica	200 und
40001990	Banderitas Portugal	200 und
40001992	Banderitas Irlanda	200 und
40001994	Banderitas Suiza	200 und
40001996	Banderitas Escocia	200 und
40001998	Banderitas Rumania	200 und
40002000	Banderitas Rusia	200 und
40002002	Banderitas Argentina	200 und
40002004	Banderitas Brasil	200 und
40002006	Banderitas Mexico	200 und
40002008	Banderitas Japón	200 und
40002010	Banderitas China	200 und
40002012	Banderitas Colombia	200 und
40002014	Banderitas Ecuador	200 und
40002016	Banderitas Perú	200 und
40002018	Banderitas Chile	200 und
40002020	Banderitas Motor	200 und

DISPOSITIVO ANTICONTAMINACIÓN GLUTEN

La función de la bolsa es la de permitir hornear productos sin gluten en hornos donde también se hornean productos con gluten, evitando la contaminación cruzada en el producto.

Cod. 40002022

15x28 cm

Características del producto

- Producto de fácil limpieza: agua caliente y jabón o bien en el lavavajillas.
- Medida interior 35x35cm
- Resistente a temperaturas de hasta 280 °C

Precauciones de uso

- Evitar contacto directo con llamas o resistencias
- No utilizar una bolsa anticontaminación dañada
- No apta para líquidos



Reutilizable hasta 100 veces



Horno (con varilla)



Microondas (sin varilla)



Lavavajillas



Sandwichera (sin varilla)



LEYENDA DE SIGNOS

• Modo de Conservación



Producto congelado



Producto temperatura ambiente



Producto refrigerado

• Modo de Preparación



Descongelar



Sin descongelar



Listo para comer



Horno



Microondas



Plancha



Freidora/Sartén



Coción



Al Vapor



Porción



Precortado

• Peso y dimensiones



Peso



Diámetro



Dimensiones



Largo



Alto

DESDE 1996

**FOSTER
FOOD**
world

Parque Empresarial Puerta de Madrid
C/ Cerrajeros, 19
28830, San Fdo. de Henares
Madrid (España)

Tel.: +34 916 680 514
info@fosterfood.com

www.fosterfood.com

