

NUESTRA SELECCIÓN BÁSICOS

DE HOSTELERÍA

PENÍNSULA • MARZO-ABRIL 2023



PRECIOS FIJOS EN TUS BÁSICOS DE HOSTELERÍA. PRECIOS SIN IVA.
VIGENCIA DEL 6 DE MARZO AL 30 DE ABRIL DE 2023.



TRANSGOURMET

Amplio surtido

Te ofrecemos un amplio surtido de referencias pensadas **exclusivamente para profesionales de la hostelería.**

Alimentación

Amplio y variado surtido de la mejor calidad y con los formatos más adecuados para darte la rentabilidad que necesitas para tu negocio.



Frescos

Fruta, verdura, carne, pescado, charcutería, quesos, lácteos, postres... Siempre con la garantía de entrega en la temperatura correcta para que los productos lleguen en un estado óptimo a tu negocio.



Congelados

En nuestro surtido de congelados encontrarás desde pescados, mariscos, verduras y carnes hasta helados y postres, platos precocinados, tapas y la mejor selección de panadería y bollería ultracongelada.



Nuestras marcas mejoran para tu negocio



Ampliamos con Quality, la marca de confianza **para el profesional de la hostelería con la calidad de Gourmet.**

SUMARIO



6

FRUTOS SECOS
ACEITUNAS
APERITIVOS

30

LEGUMBRES SECAS

34

CONSERVAS VEGETALES
CONSERVAS DE PESCADO



52

CAFETERÍA
DESAYUNOS Y POSTRES

12

ACEITES
VINAGRE/SAL
ESPECIAS

20

SALSAS



40

CONGELADOS DE PESCADO
CONGELADOS DE TAPAS
CONGELADOS DE VERDURA
Y HORTALIZAS



24

SOPAS, CALDOS Y PURÉ
PAN Y HARINAS
PASTAS Y ARROCES

32

CONSERVAS DE PLATOS
PREPARADOS

46

CHARCUTERÍA
QUESOS Y LÁCTEOS

66

TAKE AWAY
CELULOSAS
LIMPIEZA
CARBÓN

82

VINO BLANCO
VINO TINTO
VINO ROSADO
LAMBRUSCO
CAVA

FRUTOS SECOS

Además de ser una opción saludable, los frutos secos son fáciles de preparar y pueden ser servidos como snack, aperitivo o incluso como ingrediente en diferentes platos. Inclúyelos en tu menú y ofrece a tus clientes una experiencia gastronómica única.



Almendra gourmet
repelada cruda
1 kg
Ref.: 45065

V-T-B-FDP



Avellana gourmet
tostada
repelada 1 kg
Ref.: 45225

V-T-B-FDP



Cacahuete
gourmet
repelado 1,7 kg
Ref.: 13713

V-T-B-FDP



Cacahuete
gourmet virginia
repelada frito 1 kg
Ref.: 45462

V-T-B-FDP



Cocktail gourmet
chilli
1 kg
Ref.: 75445

V-T-B-FDP



Cocktail gourmet
frutos secos extra
1 kg
Ref.: 45795

V-T-B-FDP

FRUTOS SECOS



Cocktail gourmet mix 4
t1 kg
Ref.: 45789

V-T-B-FDP



Cocktail gourmet postre musico
1 kg
Ref.: 45783

V-T-B-FDP



Cocktail gourmet frutos secos popular 1,5 kg
Ref.: 45271

V-T-B-FDP



Maíz gourmet frito
1 kg
Ref.: 713

V-T-B-FDP



Nuez gourmet mondada grano usa 750 g
Ref.: 45480

V-T-B-FDP



Pasa gourmet sultana
1 kg
Ref.: 45704

V-T-B-FDP



Pistacho gourmet tostado salado iran 1 kg
Ref.: 45252

V-T-B-FDP

“Reduce los interlocutores/
proveedores en tus pedidos
agrupando con nosotros
varias gamas de productos como
fresco, congelado y alimentación.”

ACEITUNAS

Las aceitunas son el complemento perfecto para ofrecer a tus clientes en tu bar o restaurante. Son una opción deliciosa para picar, muy versátiles, y se pueden utilizar como ingrediente en muchos platos y aperitivos. Asegúrate de ofrecerlas en tu negocio.



Aceituna gourmet
aliño abuela
2,5 kg
Ref.: 78018

V-T-B-FDP



Aceituna gourmet
arbequina
2,35 kg
Ref.: 13245

V-T-B



Aceituna gourmet
cóctel cubo
5 kg
Ref.: 78016

V-T



V-T-B-FDP

Aceituna gourmet
gazpacha con
hueso 5 kg
Ref.: 78017



Aceituna gourmet
gigante rellena sin
hueso 600 g
Ref.: 13316

V-T-B-FDP

ACEITUNAS



Aceituna gourmet
gordal sin hueso
2 kg
Ref.: 78024

V-T-B-FDP



Aceituna gourmet
manzana con
hueso 2,5 kg
Ref.: 78019

V-T-B-FDP



Aceituna gourmet
manzanilla
5 kg
Ref.: 13249

V-T-B-FDP



Aceituna gourmet
negra sin hueso
150 g
Ref.: 13156

V-T-B-FDP



Aceituna gourmet
partida con ajo
2,5 kg
Ref.: 78026

V-T-B-FDP



Aceituna gourmet
partida con ajo
5 kg
Ref.: 78114

V-T-B-FDP



Aceituna gourmet
pelotín
2,35 kg
Ref.: 13243

V



Aceituna gourmet
pelotín
5 kg
Ref.: 13252

V-T-B-FDP



Aceituna gourmet
rellena sin hueso
600 g
Ref.: 13383

V-T-B-FDP

APERITIVOS

Se trata de una excelente opción para ofrecer a tus clientes mientras esperan su comida o simplemente para acompañar una bebida. Desde patatas bravas y croquetas, hasta tablas de quesos y embutidos, hay muchas opciones de aperitivos sencillos de preparar.



Patata gourmet
chips
500 g pack-2
Ref.: 34393

V-T-B-FDP



Nacho mexifooods
triángulo
500 g
Ref.: 91545

V-T-B-FDP



Patatas gourmet
onduladas
40 g
Ref.: 9197

V-T-B-FDP



Patatas gourmet
chips
40 g
Ref.: 9199

V-T-B-FDP

“Quality, de calidad Gourmet,
es la marca de confianza
del profesional hostelero.”



ACEITES

Aquí encontramos un elemento esencial en la cocina de cualquier bar o restaurante. Aceite de oliva virgen extra para aliñar ensaladas y tostadas o aceite de girasol para freír. Sea como sea, es importante tener una variedad de aceites de calidad en tu cocina.



Aceite gourmet
alto oleico 80%
25 l 0,2°
Ref.: 44034

V-T-B-FDP



Aceite gourmet
girasol
10 l 0,2°
Ref.: 44308

V-T-B-FDP



Aceite gourmet
girasol
25 l 0,2°
Ref.: 44347

V-T-B-FDP



V-T-B-FDP
Aceite gourmet
oliva intenso
1 l 1°
Ref.: 44005



Aceite gourmet
oliva suave
1 l 0,4°
Ref.: 44006

V-T-B-FDP

ACEITES



Aceite gourmet
oliva t.i
250 ml
Ref.: 217257

V-T-B-FDP



V-T-B-FDP

Aceite gourmet
virgen 1 l
Ref.: 63083



Aceite gourmet
virgen extra
1 l
Ref.: 81572

V-T-B-FDP



Aceite vegetal
gourmet especial
frituras 10 l
Ref.: 44714

V-T-B-FDP



Aceite gourmet
vegetal especial
frituras 25 l
Ref.: 95436

V-T-B-FDP

“Disponemos de más de
1.500 referencias de marcas propias
y exclusivas pensadas para que
tu negocio sea más rentable.”

VINAGRE/SAL

El vinagre y la sal son elementos básicos en cualquier cocina de bar o restaurante. El vinagre es perfecto para dar un toque ácido a ensaladas y marinados, mientras que la sal realza los sabores de los alimentos y ayuda a equilibrar el sabor. Serán un plus en tus platos.



Sal gourmet cocina
fina
5 kg
Ref.: 800

V-T-B-FDP



Sal gourmet cocina
gruesa
5 kg
Ref.: 797

V-T-B-FDP



Sal gourmet mesa
plástico
1 kg
Ref.: 8000791

V-T-B-FDP



V-T-B-FDP

Sal gourmet
sobres 300 u
Ref.: 47645



Vinagre gourmet
balsámico modena
5 l
Ref.: 46015

V-T-B-FDP

VINAGRE/SAL



Vinagre gourmet
blanco
5 l
Ref.: 46007

V-T-B-FDP



V-T-B-FDP

Vinagre gourmet
tinto 5 l
Ref.: 46002



Vinagre gourmet
jerez botella
250 ml
Ref.: 57120

V-T-B-FDP



Vinagre gourmet
modena botella
250 ml
Ref.: 57121

V-T-B-FDP



Agrio gourmet
limón
2 l
Ref.: 49540

V-T-B-FDP

“Uno de nuestros comerciales
te presentará nuestros servicios y,
al darte de alta como cliente,
te mostrará el catálogo
de productos con el mejor servicio.”

ESPECIAS

La clave para dar sabor y personalidad a tus platos son las especias. Hay una amplia variedad de especias disponibles para experimentar en tus recetas. Asegúrate de tener una buena selección en tu cocina para poder personalizar tus recetas.



Ajo gourmet
granulado bote
900 g
Ref.: 47162

V-T-B-FDP



Ajo gourmet
molido bote
800 g
Ref.: 47163

V-T-B-FDP



Ajo perejil gourmet
bote
450 g
Ref.: 47164

V-T-B-FDP



Ajonjolí gourmet
bote
900 g
Ref.: 47165

V-T-B-FDP



Canela gourmet
molida bote
600 g
Ref.: 47180

V-T-B-FDP



Canela gourmet
rama 18 cm
200 g
Ref.: 68813

V-T-B-FDP

ESPECIAS



Cayena gourmet
rama
350 g
Ref.: 47183

V-T-B-FDP



Ceps gourmet
150 g
Ref.: 47650

T-B-FDP



Colorante gourmet
alimentario
900 g
Ref.: 47700

V-T-B-FDP



Comino gourmet
molido
380 g
Ref.: 87569

V-T-B-FDP



Comino gourmet
molida bote
800 g
Ref.: 18380

V-T-B-FDP



Cúrcuma gourmet
850 g
Ref.: 47670

V-T-B-FDP



Curry gourmet
800 g
Ref.: 47671

V-T-B-FDP



Hierbas gourmet
provenza
250 g
Ref.: 47684

V-T-B



Finas hierbas
gourmet
300 g
Ref.: 47682

V-T-B-FDP

ESPECIAS



Laurel gourmet
hoja
100 g
Ref.: 47744



Orégano gourmet
hoja
140 g
Ref.: 47110



Orégano gourmet
hojas garrafas
600 g
Ref.: 18492



Orégano gourmet
molido
500 g
Ref.: 47111



Perejil gourmet
hoja
100 g
Ref.: 47640



Pimentón gourmet
dulce ahumado
800 g
Ref.: 18381



Pimentón gourmet
dulce cáscara
800 g
Ref.: 47450



Pimentón gourmet
dulce mostrador
800 g
Ref.: 47452



Pimentón gourmet
picante mostrador
800 g
Ref.: 47454

ESPECIAS



Pimienta gourmet
blanca molida
900 g
Ref.: 47456

V-T-B-FDP



Pimienta gourmet
negro grano
850 g
Ref.: 47457

V-T-B-FDP



Pimienta gourmet
negra molida
850 g
Ref.: 47458

V-T-B-FDP



Pimienta gourmet
sobres
300 u
Ref.: 47644

V-T-FDP



Preparado
gourmet
pinchitos 800 g
Ref.: 47188

V-T-B-FDP



Preparado
gourmet pollo
700 g
Ref.: 47190

V-T-FDP



Romero gourmet
hoja
300 g
Ref.: 47748

V-T-B-FDP



Tomillo gourmet
hoja 300 g
Ref.: 47800

V-T-B-FDP

SALSAS

Dan un toque de sabor y textura a tus platos tanto de bar como de restaurante. Desde las salsas más clásicas a las más especiales. Asegúrate de tener una buena selección de salsas en tu cocina para satisfacer todos los gustos y paladares.



Alioli chovi
2 kg

V-T-B-FDP

Ref.: 8877



Alioli gourmet
cubo
1850 ml

V-T-B-FDP

Ref.: 7042



Ketchup gourmet
1,85 kg

V-T-B-FDP

Ref.: 8000671



Ketchup gourmet
12 g 200 u

V-T-B-FDP

Ref.: 8000681



Ketchup gourmet
300 g

V-T-B-FDP

Ref.: 6932



Mayonesa
gourmet cubo
3,6l

V-T-B-FDP

Ref.: 8000661



SALSAS



Mayonesa gourmet cubo
5 l
Ref.: 8965



Mayonesa gourmet sobres
15 ml 200 u
Ref.: 6944



Mayonesa gourmet bocabajo
300 g
Ref.: 69344



Mostaza gourmet
1,85 kg
Ref.: 8759



Mostaza gourmet sobres 6 g
200 u
Ref.: 6940



Mostaza gourmet
300 g
Ref.: 6939



Salsa César chovi
820 ml
Ref.: 33546



Salsa gourmet brava
1,85 kg
Ref.: 6942



Salsa gourmet cóctel
1850 ml
Ref.: 7041

SALSAS



Salsa kim ve wong
soja 1 l

Ref.: 26055



Salsa tabasco
60 ml

Ref.: 8788



Tomate gourmet
frito
2,5 kg

Ref.: 8311

V-T-B-FDP

V-T-B-FDP

V-T-B-FDP



Elabora en salsa

Tanto las salsas como los fondos son métodos de cocción de los platos. Muchas recetas se denominan "en salsa" porque son parte de la elaboración de la receta desde el principio. Las salsas son, entonces, una parte indispensable

de muchos menús. Asegúrate de que tus platos tienen la cantidad exacta y son tan sabrosos como se merecen tus clientes. Una buena salsa puede mejorar cualquier receta.

SOPAS, CALDOS Y PURÉ

Encontramos las opciones más reconfortantes y nutritivas. Perfectas para tu menú de bar o restaurante, especialmente en climas fríos. Una forma sencilla y saludable de incluir verduras en tu menú y que siga siendo igual de atractivo. Empieza a ofrecerlas cuanto antes.



Caldo gourmet carne deshidratado 1 kg
Ref.: 209572

V-T-B-FDP



Caldo gourmet pescado 1 l
Ref.: 8000711

V-T-B-FDP



Caldo gourmet pescado deshidratado 1 kg
Ref.: 209573

V-T-B-FDP

“Somos el proveedor de confianza para los profesionales de la hostelería.”



Caldo gourmet pollo brick 1 l
Ref.: 8000721

V-T-B-FDP

SOPAS, CALDOS Y PURÉ



Caldo gourmet
pollo deshidratado
1 kg
Ref.: 209574

V-T-B-FDP



Caldo gourmet
vegetales
deshidratado 1 kg
Ref.: 209571

V-T-B-FDP



Puré gourmet
patata
2 kg
Ref.: 34403

V-T-B-FDP



Sopas de siempre

Según muchos historiadores, la sopa fue la primera receta que se elaboró. Esto es gracias a su sencillez: solo necesitas un ingrediente, agua y tiempo. Aun así, las sopas han ido mejorando y añadiendo pasos en su receta. Después de tanto

tiempo, siguen siendo muy populares y además se han vuelto mucho más deliciosas. Se trata de un plato que debes tener en tu menú para que tus clientes puedan disfrutarlo siempre que quieran.

PAN Y HARINAS

Ofrece una experiencia panera de calidad, desde crujientes para acompañar una tabla de quesos hasta más suaves y esponjosos para hacer sándwiches. No subestimes el poder del pan en tu oferta gastronómica e inclúyelo en tu bar o restaurante.



Suprema panusa
bocata
120 g 13 u

Ref.: 34818



Suprema panusa
gourmet
65 g 24 u

Ref.: 34819



Suprema panusa
montadito
50 g 30 u

Ref.: 47647



Suprema panusa
pincho
35 g 52 u

Ref.: 34820



Baguette panusa
230g 17 u

Ref.: 34843



Pan gourmet
molde horeca
1 kg

Ref.: 10669

PAN Y HARINAS



Pan gourmet maxi
burger
300 g 4 u
Ref.: 56402



Panko sk rallado
1 kg
Ref.: 87629



Pan gourmet
rallado 5 kg

Ref.: 34526



Harina gourmet
10 kg

Ref.: 34010



Harina gourmet
5 kg

Ref.: 8000401



Harina gourmet
especial fritura
5 kg

Ref.: 34085



Harina gourmet
especial repostería
5 kg

Ref.: 34084



Harina maizena
700 g

Ref.: 34940

PASTAS Y ARROCES

Versátiles y populares en la mayoría de los menús, las pastas y los arroces son una apuesta segura. Suelen estar entre los platos más pedidos, ya que varían mucho según cómo se acompañan. También te recomendamos salsas y sofritos de la mejor calidad, son su toque.



Pasta gourmet
espiral
5 kg
Ref.: 35449

V-T-B-FDP



Pasta gourmet
espiral tricolor
5 kg
Ref.: 35452

V-T-B-FDP



Pasta gourmet
fideo nº00
5 kg
Ref.: 35440

V-T-B-FDP



Pasta gourmet
fideo nº2
5 kg
Ref.: 35441

V-T-FDP



Pasta gourmet
fideo nº4
5 kg
Ref.: 35442

V-T-B-FDP



Pasta gourmet
macarrón nº8
5 kg
Ref.: 35443

V-T-B-FDP

PASTAS Y ARROCES



Pasta gourmet
macarrón rayado
5 kg
Ref.: 35444

V-T-B-FDP



Pasta gourmet
pajaritas vegetal
5 kg
Ref.: 51357

V-T-B-FDP



Pasta gourmet
spaghetti
5 kg
Ref.: 35451

V-T-B-FDP



Pasta gourmet
tallarín
5 kg
Ref.: 35450

V-T-B-FDP



Pasta gourmet
tiburón n°0
5 kg
Ref.: 35447

V-T-B-FDP



Arroz gourmet
extra
5 kg
Ref.: 33105

V-T-B-FDP



Arroz gourmet
largo
5 kg
Ref.: 33005

V-T-B-FDP

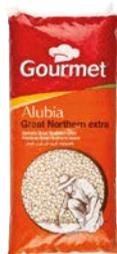


V-T-B-FDP

Arroz gourmet
largo vaporizado
5 kg
Ref.: 33112

LEGUMBRES SECAS

Las legumbres secas son una opción económica y nutritiva. Desde el clásico cocido hasta los guisos de lentejas y los hummus, hay muchas opciones deliciosas y saludables para satisfacer a tus clientes. Asegúrate de remojarlas correctamente y cocinarlas a fuego lento.



Alubia gourmet
great northern
5 kg
Ref.: 33243

V-T-B-FDP



Garbanzo gourmet
5 kg
Ref.: 33508

V-T-B-FDP



Garbanzo gourmet
extra
1 kg
Ref.: 33427

V-T-B-FDP



V-T-B-FDP

Lenteja gourmet
castellana 5 kg
Ref.: 33731



Lenteja gourmet
pardina
1 kg
Ref.: 33610

V-T-B-FDP



CONSERVAS PLATOS PREPARADOS

Si necesitas una solución práctica para tu menú, las conservas de platos preparados son una gran opción. Elige conservas de calidad y utiliza su sabor y textura únicos para resaltar los sabores de tus platos. Añádelos a la oferta de tu bar o restaurante.



Alubia gourmet
cocida lata
1,6 kg
Ref.: 9388



Garbanzo gourmet
cocido lata
1,6 kg
Ref.: 9418



Lenteja gourmet
cocida lata
1,6 kg
Ref.: 9512

“Adaptamos la entrega
a la franja horaria que mejor
se adapte a tus necesidades.”



CONSERVAS VEGETALES

Desde los pimientos asados hasta las alcachofas y los espárragos, las conservas vegetales son opciones deliciosas y saludables para tu negocio. Son una gran forma de darles un toque único a tus platos y te serán muy sencillos de almacenar. Empieza a ofrecerlos.



Alcachofa gourmet V-T-B-FDP
30/40p
1,55 kg
Ref.: 8046



Alcachofa gourmet V-T-B-FDP
troce
1,55 kg
Ref.: 8048



Brotes de soja V-T-B-FDP
gourmet lata
1,15 kg
Ref.: 8489



Cebolla frita V-T-B-FDP
deshidratada
1 kg
Ref.: 9775



Cebolla ibsa V-T-B-FDP
caramelizada
frasco 950 g
Ref.: 43433



Champiñón V-T-B-FDP
gourmet entero
1,33 kg
Ref.: 8530

CONSERVAS VEGETALES



Champiñón gourmet laminado V-T-B-FDP
1,33 kg
Ref.: 8522



Ensalada gourmet china lata V-T-B-FDP
1,55 kg
Ref.: 8466



Espárrago bujanda extra 100/120 V-T-B-FDP
piezas 1,6 kg
Ref.: 217343



Espárrago bujanda extra 425 g V-T-B-FDP
13/16 piezas
Ref.: 216191



Espárrago bujanda extra 425 g V-T-B-FDP
17/24 piezas
Ref.: 216184



Espárrago cojonudos extra grueso 425 g V-T-B-FDP
6/8 piezas
Ref.: 8060



Esparrago gourmet tallos lata V-T-B-FDP
1,6 kg
Ref.: 7841



V-T-B-FDP

Guisante gourmet fino 1,5 kg
Ref.: 36407

CONSERVAS VEGETALES



Maíz gourmet dulce
1,775 kg
Ref.: 9256

V-T-B-FDP



Maíz gourmet dulce
285 g
Ref.: 9258

V-T-B-FDP



Pimiento gourmet entero extra
1,65 kg
Ref.: 10468

V-T-B-FDP



Pimiento gourmet piquillo extra
80/100 u 1,9 kg
Ref.: 8000281

V-T-B-FDP



Pimiento gourmet piquillo tira lata
1,9 kg
Ref.: 205842

V-T-B-FDP



Pimiento gourmet tiras extra
1,65 kg
Ref.: 10467

V-T-B-FDP



Remolacha gourmet roj rallado
1/1,5 kg
Ref.: 8442

V-T-B-FDP



Seta gourmet surtido lata
1,3 kg
Ref.: 8603

V-T-B-FDP

CONSERVAS VEGETALES



Tomate gourmet
natural
2,7 kg
Ref.: 8398

V-T-B-FDP



Tomate gourmet
triturado
4 kg
Ref.: 8329

V-T-B-FDP



Zanahoria gourmet
rallada lata
1,5 kg
Ref.: 8227

V-T-B-FDP



Ahorra tiempo en tu cocina

La restauración es un trabajo complejo que conlleva muchas horas de estrés. Por ello, puedes ahorrar tiempo en según qué elaboraciones y hacer más sencilla la tarea. Las conservas vegetales son una forma mucho más rápida de

añadir complementos en tus platos. Podrán liberarte de varias tareas y conseguir el mismo resultado. Cocinar de forma inteligente está al alcance de todos y puede mejorar el tiempo de espera de tu bar o restaurante.

CONSERVAS DE PESCADO

Se trata de una opción popular en muchos menús de bares y restaurantes. Atún, anchoas... son saludables y rápidas de comer. Las conservas de pescado te facilitarán la vida en la cocina y les gustarán a todos tus clientes. Inclúyelas en tu oferta.



Anchoa gourmet
aceite vegetal
tarrina 525 g
Ref.: 14099

V-T-B-FDP



Atún gourmet
claro aceite girasol
650 g
Ref.: 8000811

V-T-B-FDP

“Tendrás una única factura,
que agrupará todos
los productos que has pedido.”



CONGELADOS DE PESCADO

Solución práctica y conveniente para tu cocina. La calidad, el sabor y la textura del pescado se mantienen durante más tiempo. Descongélalo poco a poco y utiliza métodos de cocción adecuados para conseguir el mejor plato. Sencillo de almacenar y perfecto para tu negocio.



Calamar gourmet
puntillas
0,9 kg
Ref.: 84571



Mejillón gourmet
carne 6/13
1,8 kg €/kg
Ref.: 42625



Mejillón gourmet
entero
1 kg
Ref.: 11728



Gamba gourmet
pelada cocida
80/120 750 g
Ref.: 87918

“Te ofrecemos total garantía en la elaboración del pedido y en los tiempos de entrega.”



CONGELADOS DE TAPAS

Croquetas, calamares o alitas de pollo; todas son grandes opciones para tu bar o restaurante. Cada tapa es única y necesita que la cocines de forma diferente para resaltar sus sabores y texturas únicas. Los congelados de tapas son una opción fácil y conveniente.



Croqueta quality/
urkabe pollo
1 kg
Ref.: 203020



Croqueta quality/
urkabe jamón
1 kg
Ref.: 203021



Croqueta quality/
urkabe bacalao
1 kg
Ref.: 83422

“Nuestros comerciales ofrecen
contacto directo
y un trato personalizado.”



Alita pollo
gourmet barbacoa
1 kg
Ref.: 83499

CONGELADOS DE TAPAS



Rabas gourmet
natural
1,6 kg €/kg
Ref.: 45699



Calamar gourmet
romana
premium 2 kg
Ref.: 9713



Raba gourmet
empanada
€/kg
Ref.: 88222



País de tapas

Un bar o restaurante que se precie no puede olvidarse de las tapas. Son una pieza clave en nuestra gastronomía y un plato muy pedido en cualquier establecimiento. Son nuestros sabores y los valores de nuestra cocina, conocida

en todo el mundo gracias a ellas. Tus clientes querrán probar la mejor calidad tapera en tu establecimiento. ¿A quién no le van a apetecer unas croquetas como las nuestras?

CONGELADOS DE VERDURA Y HORTALIZAS

Los congelados de verdura son una solución fácil y conveniente para aquellos que buscan opciones saludables en su dieta. Además, se mantienen frescas más tiempo y resulta más sencillo almacenarlas para tu negocio. Añade esta variedad de productos a tu menú cuanto antes.



Patata gourmet
frita original
2,5 kg €/kg
Ref.: 88993



Patata gourmet
frita steak
2,5 kg €/kg
Ref.: 89165



Patata gourmet
brava
2,5 kg €/kg
Ref.: 4945

“Somos líderes del mercado español de venta mayorista de alimentos y bebidas con un surtido de más de 22.000 artículos.”



Patata gourmet
frituras julien
2,5 kg €/kg
Ref.: 89052

CONGELADOS DE VERDURA



Ensaladilla
gourmet
2,5 kg €/kg
Ref.: 88469



Espinaca gourmet
hoja porción
2,5 kg €/kg
Ref.: 88994



Guisante gourmet
finos
2,50 €/kg
Ref.: 88606



Comer bien durante más tiempo

Muchos de tus clientes no suelen comer todo lo bien que les gustaría. Las verduras no siempre están en sus casas pero siempre buscan una opción saludable cuando están fuera de ellas. Añádelas a tu menú como complemento e,

incluso, como plato principal. Además, al estar congeladas son más fáciles de conservar y almacenar, más sencillo para tu establecimiento. Recuerda, también, que las recetas vegetales están a la orden del día en bares y restaurantes.

CHARCUTERÍA

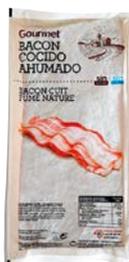
Nuestra charcutería tiene la calidad superior gracias a la tradición de nuestra gastronomía. Se trata de una opción necesaria en tu negocio, perfecta para los aperitivos y para complementar tus platos principales. Sea como sea, necesitas esta opción en tu bar o restaurante.



Bacon almiréz
€/kg

Ref.: 42253

V-T-B-FDP



Bacon gourmet
€/kg

Ref.: 54001

V-T-B-FDP



Bacon gourmet
lonchas
1,5 kg €/kg

Ref.: 1364

V-T-B-FDP



V-T-B-FDP

Centro víctor gómez
paleta cebo ibérica
€/kg

Ref.: 78641



Jamón gourmet
serrano reserva
lonchas 300 g

Ref.: 90896

V-T-B-FDP

CHARCUTERÍA



Fiambre gourmet
york sandwich
€/kg
Ref.: 65386

V-T-B-FDP



V-T-B-FDP

Jamon gourmet
cocido extra
4,50 €/kg
Ref.: 97357



Sobrasada la cría
crema
1 kg
Ref.: 54829

V-T-B-FDP



Chorizo gourmet
extra vela dulce
€/kg
Ref.: 204734

V-T-B-FDP



Chorizo gourmet
sarta dulce
280 g
Ref.: 88799

V-T-B-FDP

“Te suministramos nuestros productos de fresco, congelado y alimentación en una misma entrega y garantizando en todo momento su preservación de la cadena de frío.”

QUESOS Y LÁCTEOS

Los quesos y lácteos son muy variados y cambian totalmente de uno a otro. Existen más suaves y cremosos o curados y sabrosos; pero todos ellos son parte de nuestra tradición. En tu bar o restaurante podrán ser desde aperitivos a platos principales deliciosos.



Queso millan vicente edam lonchas 1 kg
Ref.: 94276

V-T-B-FDP



Queso virgilio grana padano €/kg
Ref.: 43107

V-T-B-FDP



Queso virgilio mascarpone 2 kg
Ref.: 44206

V-T-B-FDP



Queso gourmet fundido lonchas 1 kg
Ref.: 56834

V-T-B-FDP



Queso gourmet sandwich barra 3 kg €/kg
Ref.: 21934

V-T-B-FDP



Queso pastor semi 1/2 pieza €/kg
Ref.: 55990

V-T-B-FDP



QUESOS Y LÁCTEOS



Queso gourmet
curado
½ pieza €/kg
Ref.: 21931

V-T-B-FDP



Queso gourmet
ibérico curado
½ pieza €/kg
Ref.: 18552

V-T-B-FDP



Queso gourmet
oveja curado
½ pieza €/kg
Ref.: 22153

V-T-B-FDP



Queso gourmet
semi
½ pieza €/kg
Ref.: 21932

V-T-B-FDP



Queso gourmet
tierno
½ pieza €/kg
Ref.: 21930

V-T-B-FDP



Queso semicurado
especial
hostelería €/kg
Ref.: 22598

V-T-B-FDP



Mantequilla president
pastilla 10 g
100 u
Ref.: 22088

V-T-B-FDP



Margarina
gourmet
2 kg
Ref.: 22117

V-T-B-FDP



Margarina
gourmet
3/4 barra 5 kg
Ref.: 22118

V-T-B-FDP

QUESOS Y LÁCTEOS



Alternativa nata
krona spray
500 ml
Ref.: 38389

V-T-B-FDP



Nata gourmet cocinar
15% materia grasa
botella 1 l
Ref.: 50943

V-T-B-FDP



Nata gourmet montar
35% materia grasa
botella 1 l
Ref.: 50942

V-T-B-FDP



René picot cubo
2 kg
queso crema
Ref.: 21981



Queso mozzarella
picada
1 kg
Ref.: 88533

V-T-B-FDP



Mozzarella giorno
rallada
1 kg
Ref.: 56725

V-T-B-FDP



Queso el pastor
mezcla rulo
850 g
Ref.: 74604

V-T-B-FDP



V-T-B-FDP

Queso pastor
cabra 100% rulo
1 kg
Ref.: 56567

CAFETERÍA

Las bebidas calientes pueden ser una excelente manera de aumentar las ventas y satisfacer a tus clientes. No puede faltar la opción de cafetería dentro de los servicios de tu bar o restaurante. Prepara bebidas excepcionales y personalízalas para ellos.



Azúcar gourmet
1200 bolsitas
8 g
Ref.: 21104

V-T-B-FDP



Azúcar gourmet
1500 sticks 7 g
Ref.: 21306

V-T-B-FDP



Azúcar gourmet
cucharilla 7 g
500 u
Ref.: 63151

V-T-B-FDP



Azúcar gourmet
moreno
7 g 500 u
Ref.: 63155

V-T-B-FDP



Edulcorante
gourmet
150 sobres 1 g
Ref.: 45218

V-T-B-FDP



Chocolate
gourmet a la taza
1 kg
Ref.: 204151

V-T-B-FDP

CAFETERÍA



Chocolate gourmet a la taza 5 kg
Ref.: 204152

V-T-B-FDP



Colacao 50 sobres 18 g
Ref.: 40273

V-T-B-FDP



Infusión gourmet manzanilla 100 bolsas
Ref.: 204190

V-T-B-FDP



Infusión gourmet poleo menta 100 bolsas
Ref.: 204191

V-T-B-FDP



Infusión gourmet te verde 20 bolsas
Ref.: 37780

V-T-B-FDP



Café gourmet grano 100% arabic 1 kg
Ref.: 88147

V-T-B-FDP



Café gourmet grano descafeinado natural 1 kg
Ref.: 87843

V-T-B-FDP



Café gourmet grano mezcla 80/20 1 kg
Ref.: 8000381

V-T-B-FDP



Café gourmet grano natural 1 kg
Ref.: 8000391

V-T-B-FDP

CAFETERÍA



Café gourmet soluble
descafeinado V-T-B-FDP
100 sobres 2 g
Ref.: 16217



Nescafé
descafeinado 2 g
pack-100 V-T-B-FDP
Ref.: 16640



Chocolate gourmet V-B
72% cacao
3,5 g 200 u
Ref.: 209147



Galleta gourmet
caramelo 200 u V-T-B-FDP
Ref.: 209149



Galletas gourmet
gota chocolate V-T-B-FDP
200 u
Ref.: 209148



Bebida gourmet
soja calcio V-T-B-FDP
1 l
Ref.: 8000731



Leche gourmet
almendra V-T-B-FDP
Ref.: 87378



Leche gourmet
avena V-T-B-FDP
Ref.: 8000741



Leche gourmet
desnatada V-T-B-FDP
1 l
Ref.: 20039

CAFETERÍA



Leche gourmet
entera

1 l

Ref.: 20040

V-T-B-FDP



Leche gourmet
semi

1 l

Ref.: 20041

V-T-B-FDP



Leche gourmet
condensada antig.

450 g

Ref.: 49445

V-T-B-FDP



Leche gourmet
condensada entera

25 g 50 u

Ref.: 214215

V-T-B-FDP



Leche gourmet
condensada entera

1 kg

Ref.: 214256

V-T-B-FDP



Magdalena gourmet
mini relleno

chocolate 120 u

Ref.: 91897

V-T-B-FDP

“Te ofrecemos un amplio
surtido de referencias
pensadas exclusivamente
para profesionales de la hostelería.”

DESAYUNOS Y POSTRES

Si quieres empezar a atraer clientela durante todo el día, necesitas incluir desayunos y postres en tu menú. Amplíalo con opciones saludables o más dulces en tu bar o restaurante y haz que cualquier hora sea buena para acudir a él. Tenemos una amplia variedad.



Mermelada helios
fresa
25 g 64 u
Ref.: 46081

V-T-B-FDP



Mermelada helios
melocotón
25 g 64 u
Ref.: 46116

V-T-B-FDP



Miel gourmet
frasco
1 kg
Ref.: 12813

V-T-B-FDP



Miel helios porción
15 g 150 u
Ref.: 210458

V-T-B-FDP



Croissant gourmet
relleno chocolate
1 kg
Ref.: 23441

V-T-B-FDP



Caña gourmet
cabello de ángel
2,16 kg
Ref.: 23433

V-T-B-FDP



DESAYUNOS Y POSTRES



Caña gourmet
crema
2,16 kg
Ref.: 23432

V-T-B-FDP



Magdalena
gourmet redonda
1,4 kg
Ref.: 57631

V-T-B-FDP



Magdalena
gourmet
valenciana 1,7 kg
Ref.: 57636

V-T-B-FDP



Sobao gourmet
1,75 kg
Ref.: 23437

V-T-B-FDP



Néctar gourmet
melocotón botella
200 ml
Ref.: 28933

V-T-B-FDP



Néctar gourmet
naranja botella
200 ml
Ref.: 29325

V-T-B-FDP



V-T-B-FDP

Néctar gourmet
piña botella 200 ml
Ref.: 29101



Helado gourmet
bombón leche
4 u
Ref.: 47853

DESAYUNOS Y POSTRES



Helado gourmet
bombón leche
almendras 4 u
Ref.: 47856



Helado gourmet
mini bombón
surtido 8 u
Ref.: 47849



Helado gourmet
cono nata/
caramelo 6 u
Ref.: 47857



Helado gourmet
cono nata/fresa
6 u
Ref.: 47859



Helado gourmet
cono vainilla/
chocolate 6 u
Ref.: 47858



Helado gourmet
sandwich nata
52,5 g 6 u
Ref.: 7058



Helado gourmet
mini-sandwich
54 g 6 u
Ref.: 47832



Helado gourmet
mini-cono
12 u
Ref.: 33549

DESAYUNOS Y POSTRES



Helado gourmet
vainilla/chocolate/
nata 523 g
Ref.: 47827



Helado gourmet
polo
70 ml 8 u
Ref.: 33278



Helado gourmet
tarta nata
chocolate 525 g
Ref.: 48315



Helado gourmet
tarta whisky
535 g
Ref.: 48305



Helado gourmet
turrón
2,5 l/ 1,25 kg
Ref.: 87890



Helado gourmet
nata/fresa barra
518 g
Ref.: 47828



Helado gourmet
vainilla/chocolate
barra 523 g
Ref.: 47830

DESAYUNOS Y POSTRES



Helado gourmet
straciatella
2,5 l/1,25 kg
Ref.: 48920



Helado gourmet
nata 4,8 l/2,5 kg
Ref.: 205919



Helado gourmet
chocolate
4,8 l/2,4 kg
Ref.: 205790



Helado gourmet
fresa
4,8 l/2,4 kg
Ref.: 205426



Helado gourmet
vainilla
4,8 l/2,4 kg
Ref.: 205427



Helado gourmet
sorbete limón
4,8 l/2,8 kg
Ref.: 205787



Frutas del
bosque la cuerva
congelado 1 kg
Ref.: 89046



Crema nutella
cacao
3 kg
Ref.: 7008

V-T-B-FDP

DESAYUNOS Y POSTRES



V-T-B-FDP

Chocolate nestlé
postre blanco

180 g

Ref.: 208987



Plancha sugary
brownie

1,5 kg

Ref.: 55408



Plancha sugary
limón

30 porciones

Ref.: 27351



Plancha sugary queso/
arándanos

30 porciones

Ref.: 27350



Plancha sugary
tres chocolate

30 porciones

Ref.: 27363

“Adaptamos la entrega
a la franja horaria que mejor
se adapte a tus necesidades.”

DESAYUNOS Y POSTRES



Pastel queso
arándanos
1,4 kg
Ref.: 43604



Tarta brownie
900 g
Ref.: 22880



Tarta ferrero
1 kg
Ref.: 207631



Tarta limón
1,3 kg
Ref.: 22885



Tarta manzana
1,6 kg
Ref.: 22884



Tarta queso
1,2 kg
Ref.: 22879



Tarta sacher
1,4 kg
Ref.: 22881



Tarta santiago
800 g
Ref.: 22882



Tarta zanahoria
1,1 kg
Ref.: 207632

DESAYUNOS Y POSTRES



Tarta sugary
plancha san
marcos 1,8 kg
Ref.: 31544



Caramelo gourmet
líquido
1,2 kg
Ref.: 43563

V-T-B-FDP



Crema gourmet
catalana
800 g
Ref.: 43299

V-T-B-FDP



Natilla gourmet
instantánea
800 g
Ref.: 43304

V-T-B-FDP



Sirope gourmet
chocolate
1,2 kg
Ref.: 43523

V-T-B-FDP



V-T-B-FDP

Sirope gourmet
fresa 1,2 kg
Ref.: 43512



Sirope gourmet
frutas bosque
1,2 kg
Ref.: 43562

V-T-B-FDP

DESAYUNOS Y POSTRES



Sirope gourmet
toffee
1,2 kg
Ref.: 43513



V-T-B-FDP
Yogur pastoret
griego natural
azucara 2 kg
Ref.: 54378



V-T-B-FDP
Yogur pastoret
natural
3,6 kg
Ref.: 49731



El postre marca la diferencia

La carta de postres de los establecimientos son el último sabor de boca que te llevas de ahí. Un buen postre marca la diferencia en una comida y es la mejor razón por la que volver. En tu bar o restaurante necesitas una amplia variedad de

postres que te diferencia de otros negocios, ya que el postre es la guinda del pastel de tu menú. Sean helados, tartas, yogures, etc. todas las opciones son necesarias para ser los mejores.

TAKE AWAY

El take away se ha vuelto necesario en todos los bares y restaurantes. Asegúrate de ofrecer opciones que sean fáciles de transportar y que mantengan su calidad en el camino. Debes promocionar cuáles son tus opciones take away para atraer a más clientes a tu negocio.



Agitador madera
envuelto
110 mm 500 u
Ref.: 206793

V-T-B-FDP



Agitador madera
don palillo
110 mm 1000 u
Ref.: 200211

V-T-B-FDP



Bolsa bocadillo
12+4x26
500 u
Ref.: 91432



Bolsa kraft con asa
20+10x29cm
50 u
Ref.: 46466



Bolsa kraft con asa
26+14x32cm
50 u
Ref.: 46464



Caja americana
micro 1470ml
50 u
Ref.: 86801

TAKE AWAY



Caja hamburguesa
good food
11x11,5x7 50 u
Ref.: 93991



Caja pizza
ecológica
30x30 cm 100 u
Ref.: 38263



Caja pizza
microcanal
32x32cm 100 u
Ref.: 91457



Envase con tapa
550 ml 50 u
Ref.: 6104



Envase con tapa
750 ml 50 u
Ref.: 6103



Envase pet mikral
1000 cc 50 u
Ref.: 69796



Envase pet mikral
750 cc 50 u
Ref.: 69791



Envase pp mikral
1000 cc micro
50 u
Ref.: 69794



Envase pp mikral
750 cc micro
50 u
Ref.: 69795

TAKE AWAY



Set 4 cubiertos
madera +
servilleta 50 u
Ref.: 208238

V-T-B-FDP



Tapa vaso coffee
16,5 cl 100 u
Ref.: 54955

V-T-B-FDP



Tapa vaso coffee
25 cl 100 u
Ref.: 93005

V-T-B-FDP



Tapas
transparentes
6 cl 125 u
Ref.: 22509



Tarrina
transparente 6 cl
125 u
Ref.: 22523



Vaso coffee to go
16,50 cl
100 u
Ref.: 90765

V-T-B-FDP



Vaso coffee to go
25 cl 50 u
Ref.: 93002

V-T-B-FDP



Bandeja mical
aluminio
12 piezas 50 u
Ref.: 1665

V-T-B-FDP



Bandeja mical
aluminio
15 piezas 50 u
Ref.: 1668

V-T

TAKE AWAY



Bandeja mical
aluminio
24 piezas 25 u
Ref.: 1667

V-T-B-FDP



Bandeja mical
aluminio 3 piezas
50 u
Ref.: 1663

V-T-B-FDP



Bandeja mical
aluminio 6 piezas
50 u
Ref.: 1662

V-T-B-FDP



Bandeja mical
aluminio flanera
50 u
Ref.: 1664

V-T-B-FDP



Bandeja mical
aluminio pollo
redondo 50 u
Ref.: 1666

V-T-B-FDP



Film mical pvc
300m x 29 cm

Ref.: 1549

V-T-B-FDP



Film mical
transparente
300m x 45cm
Ref.: 31159

V-T-B-FDP



Papel mical
aluminio
300m x 39 cm
Ref.: 1554

V-T-B-FDP



Papel mical
aluminio
300m x 29 cm
Ref.: 61192

V-T-B-FDP

CELULOSAS

Las celulosas en bares y restaurantes son importantes de tener en cuenta tanto su calidad como presentación. Mejora la experiencia de tus clientes y la higiene general de tu negocio con ellas. También le dan un toque especial a tu mesa si decides personalizarlas.



Servilleta mical
mariposa 40x40
2 capas 5x50 u
Ref.: 7713

V-T-B-FDP



Mantel mical
100x100 1 capa
tipo e 100 u
Ref.: 5383

V-T-B-FDP



Mantel mical
30x40 1 capa b.
prov. 500 u
Ref.: 5403

V-T-B-FDP



Mantel mical
31x43 decorada
500 u
Ref.: 7731

V-T-B-FDP



Mantel mical
31x43 reciclado
500 u
Ref.: 200116

V-T-B-FDP



Mantel mical
31x43 tratoria
500 u
Ref.: 7732

V-T-B-FDP



CELULOSAS



Mantel mical rollo
1 capa
1x100m t/e
Ref.: 5393

V-T-B-FDP



Papel higiénico
micaderm gofrado
2 capas 124 m 6 u
Ref.: 5791

V-T-B-FDP



Secamano
micaderm
1 capa 300 m
Ref.: 5793

V-T-B-FDP



Secamano
micaderm 2 capas
150 m 2 u
Ref.: 5792

V-T-B-FDP



Servilleta mical
blanca 17x17
1 capa 400 u
Ref.: 7096

V-T-B-FDP



Servilleta mical
blanca 30x30
1 capa 10x100 u
Ref.: 5777

V-T-B-FDP



Servilleta mical
blanca 33x33
1 capa 70 u
Ref.: 5411

V-T-B-FDP



Servilleta mical
blanca 40x40
2 capas 5x50 u
Ref.: 7734

V-T-B-FDP



Servilleta mical
reciclada 33x33
2 capas 50 u
Ref.: 203151

V-T-B-FDP

CELULOSAS



Servilleta mical
reciclado 40x40
2 capas 5x50 u
Ref.: 200118

V-T-B-FDP



Servilleta mical
tratoria
17x17 400 u
Ref.: 7703

V-T-B-FDP



Toallitas micaderm
limón
250 u
Ref.: 32311

V-T-B-FDP



Sencillos pero necesarios

Productos como servilletas o papel de cocina pueden parecer simples pero son parte también de la experiencia que ofrece tu bar o restaurante. Sin ellos, tus clientes se sentirán incómodos

dentro de tu establecimiento. Algo tan pequeño puede ser una complicación así que incluirlo en tu pedido va a facilitarte mucho las cosas. Haz que tu servicio sea perfecto en todos los sentidos.

LIMPIEZA

La limpieza es esencial en cualquier negocio de alimentos y bebidas. Crea un plan de limpieza diario y mantén todas las áreas de tu negocio organizadas. Capacita a tu personal en los procedimientos de limpieza y asegúrate de que se siguen correctamente.



Bolsa basura mical
75x95 50 l
10 u
Ref.: 97521

V-T-B-FDP



Bolsa basura mical
azul cierre fácil
30 l x 15 u
Ref.: 97548

V-T-B-FDP



Bolsa basura mical
industrial 85x110
10 u 120 l
Ref.: 210456

V-T-B-FDP



Bolsa basura mical
industrial 85x110
20 u 120 l
Ref.: 210466

V-T-B-FDP



Abrillantador
mical máquina
lavavajillas 5 l
Ref.: 2212

V-T-B-FDP



Lavavajillas mical
10 l
Ref.: 2322

V-T-B-FDP



PLAN DE LIMPIEZA PROFESIONAL (SISTEMA INTEGRADO DE LIMPIEZA APPCC)

ZONAS A LIMPIAR	PRODUCTO	FRECUENCIA
<p>LAVADO A MÁQUINA: VAJILLAS, CUBIERTOS, CRISTALERIAS</p>		<p>DESPUÉS DEL USO</p>
<p>LAVADO MANUAL: VAJILLAS, CUBIERTOS, CRISTALERIAS</p>		<p>DESPUÉS DEL USO</p>
<p>LIMPIEZA DE COCINA:</p> <ol style="list-style-type: none"> Hornos, freidoras campanas de humos, parrillas, planchas, paelleras, sartenes. Grasa incrustada y solidificada. Equipos y utensilios de cocina muy grasientos 		<p>DESPUÉS DEL USO</p>
<p>LIMPIEZA DE SUPERFICIES: Superficies en contacto con alimentos Suelos Paredes Desagües</p>		<p>MÍNIMO DIARIO</p>
<p>Suelos grasientos Paredes Aseos Superficies de trabajo</p>		<p>DIARIA (AL FINAL DE LA JORNADA)</p>

MODO DE EMPLEO	USO SEGURO
<p><u>Detergente</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dosificar entre 2 y 5 gramos por litro de agua del baño, según dureza. 2. En el momento del lavado a la temperatura óptima del agua el agua debe de ser 55-60°C. <p><u>Abrillantador</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Llenar el recipiente de la máquina destinado al líquido abrillantador. 2. Dosificar unos 3 gramos de producto por cada 10 litros de agua. 	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Humedecer la zona a limpiar. 2. Dosificar el lavavajillas según indicaciones de la etiqueta. 3. Aplicar el producto con un estropajo húmedo. 4. Aclarar. 5. En el caso del antibacterias, dejar el estropajo impregnado con un poco del lavavajillas a la manzana verde después de lavar la vajilla. 	<p>Seguir las instrucciones de uso y recomendaciones del fabricante.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar el producto sobre la superficie a limpiar y dejar de 1 a 5 minutos. 2. El producto puede aplicarse directamente o mezclado con agua. 3. Limpiar con un paño y aclarar con agua abundante. 4. Puede hacerse también por inmersión o cepillado de las piezas a desengrasar. 5. El empleo es más eficaz si la superficie o el agua están entre 50 y 60°C. 	<p>Conservar los productos de limpieza en su envase original y mantener sus etiquetas.</p> <p>Usar guantes de protección (goma o látex).</p> <p>No mezclar con otros productos de limpieza ni calentar.</p>
<p><u>Limpiador desinfectante bactericida</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar los residuos. 2. Mantenimiento: mezclar 4 tapones del producto (60g) por cada cubo de agua./máxima desinfección: diluir el producto al 40%. 3. Aplicar el producto con una fregona o bayeta. 4. Para la superficies de trabajo, humedecer una bayeta con el producto y aplicar sobre la superficie a limpiar. Al cabo de 10 minutos enjuagar con agua. <p><u>Multisusos limpiacristales</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pulverizar el producto sobre la superficie a limpiar. 2. Pasar un trapo seco o papel absorbente (no enjuagar con agua). 	<p>Nunca poner en contacto los productos de limpieza y desinfección con los alimentos y envases ni almacenarlos juntos.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la medida de unos 4 tapones (60g) 2. Aplicar el producto con una fregona o bayeta. 3. No es necesario aclarar ni secar. 	

LIMPIEZA



Lavavajillas mical
concentrado
manzana 5 l
Ref.: 2325

V-T-B-FDP



Lavavajillas mical
máquinas
10 l
Ref.: 2223

V-T-B-FDP



Lavavajillas mical
máquinas
5 l
Ref.: 2168

V-T-B-FDP



Sal mical/regenia
regenera pastilla
25 kg
Ref.: 42607

V-T-B-FDP



Lejía mical
5 l
Ref.: 6345

V-T-B-FDP



Desengrasante
mical plancha
cocina 5 l
Ref.: 6079

V-T-B-FDP



V-T-B-FDP

Fregasuelo mical
lavanda 5 l
Ref.: 51037



Fregasuelo mical
perfumado cítrico
5 l
Ref.: 6732

V-T-B-FDP

LIMPIEZA



Limpiador mical
desinfectante
bactericida 5 l
Ref.: 6223

V-T-B-FDP



V-T-B-FDP

Espanja mical
acero inoxidable
6 u
Ref.: 215944



Bayeta mical
amarilla 40x38cm
10 u
Ref.: 40987

V-T-B-FDP



Fregona mical
amarilla
Ref.: 6664

V-T-B-FDP



Jabón mical manos
líquido
5 l
Ref.: 4530

V-T-B-FDP

“Nos dirigimos exclusivamente
a profesionales y estamos especializados
en hostelería y restauración.
Nos adaptamos a cada tipología de cliente.”

CARBÓN

Si tu bar o restaurante puede incluir el carbón dentro de su cocina, vas a poder darle un toque muy especial a tu menú. Su alta temperatura permite un cocinado rápido y uniforme. Sin embargo, es importante considerar la ventilación adecuada para evitar riesgos de salud.



Carbon vegetal llenyes V-T-B-FDP
valles profesional
15 kg
Ref.: 1919

“Además de los 70 establecimientos
cash & carry, tenemos 7 plataformas
logísticas que nos
dan cobertura nacional.”



VINO BLANCO

El vino blanco es una gran opción para acompañar tus platos ligeros y frescos. Sus notas afrutadas y florales son perfectas para maridar con mariscos, pescados y ensaladas. Sírvelo a la temperatura adecuada para disfrutar de todos sus sabores y aromas. Inclúyelo en tu carta.



Vino brisas denominación
origen mar blanco
75 cl 12°
Ref.: 38559



Vino rioja
condeovante
blanco 75 cl 12,5°
Ref.: 56642



Vino rueda iznar
verdejo blanco
75 cl 13°
Ref.: 21739



V-T-B-F-C

Vino rueda iznar
verdejo selección
blanco 75 cl
Ref.: 21738



Vino eternium
blanco
75 cl 11°
Ref.: 23082

V-T-F-C

VINO BLANCO



Vino eternium
semi blanco
75 cl 11°
Ref.: 23150

V-T-B-F-C



V-T-B-F-C

Vino s.melvin
blanco 75 cl 11,5°
Ref.: 56345



Vino señorío de
melvin blanco
t.r.75 cl 11.5°
Ref.: 206977

V-T-B-F



Vino rueda solecito
blanco
75 cl 13°
Ref.: 88524

V-T-B-F-C



Vino tierra de
castilla viñalón
verdejo 75 cl
Ref.: 80728

V-T-B-F-C

“Ofrecemos servicio
de asesoramiento y recomendaciones
de especialistas.”

VINO TINTO

Un clásico para acompañar platos de carne en bares y restaurantes. El vino tinto es de tonalidades rojizas y notas de frutas oscuras y especias. Ideal para maridar con carnes rojas, quesos fuertes y platos de sabor intenso. Una maravilla que debes ofrecer a tus clientes.



Vino rioja campo cortijano tinto
75 cl 14,5°
Ref.: 88540

V-T-B-F-C



Vino rioja conde ovante tinto
75 cl 13,5°
Ref.: 25783

V-T-B-F-C



Vino eternium tinto
75 cl 12,5°
Ref.: 23081

V-T-B-F-C



Vino señorío de melvin tinto
75 cl 11,5°
Ref.: 56343

V-T-B-F-C



Vino señorío de melvin tinto t.r.
75 cl 11,5°
Ref.: 206979

V-T-B-F



Vino señorío de melvin tinto garrafa 5l 12,5°
Ref.: 36307

V-T-B-F-C

VINO TINTO



Vino viñalón
mancha tinto
75 cl 13°
Ref.: 14428

V-T-B-F-C



Vino ribera del
duero conde iznar
roble 75 cl 13,5°
Ref.: 14437

V-T-B-F-C



Vino campo
cortijano rioja
crianza 75 cl 14°
Ref.: 88539

V-T-B-F-C



Vino conde ovante
crianza
75 cl 13°
Ref.: 25666

V-T-B-F-C



Vino ribera del
duero conde iznar
crianza 75 cl 13,5°
Ref.: 21746

V-T-B-F-C



Vino ribera solecito
crianza
75 cl 14°
Ref.: 88696

V-T-B-F-C



Vino rioja solecito
crianza
75 cl 13,5°
Ref.: 88517

V-T-B-F-C



Vino ribera del
duero conde iznar
reserva 75 cl 14°
Ref.: 13725

V-T-B-F-C



Vino rioja campo
cortijano reserva
75 cl 14°
Ref.: 88538

V-T-B-F-C

VINO ROSADO

Si quieres una opción refrescante y versátil para acompañar diversos platillos de tu menú, el rosado es tu vino. De sabor afrutado que lo convierte en una excelente elección para maridar con carnes blancas, pastas y ensaladas. Su temperatura fresca es perfecta para días cálidos.



Vino rioja conde
ovante rosado
75 cl 13°
Ref.: 56640

V-T-B-F-C



Vino eternium
rosado
75 cl 12°
Ref.: 23080

V-T-B-F-C



Vino señorío de
melvin rosado
75 cl 11,5°
Ref.: 56344

V-T-B-F-C



Vino señorío de
melvin rosado
t.r.75 cl 11.5°
Ref.: 206978

V-T-B-F

“Transgourmet es la segunda
mayor empresa
de distribución mayorista y
de cash & carry en Europa.”



LAMBRUSCO

El lambrusco es un vino espumoso italiano que se ha vuelto muy popular. Su sabor dulce y refrescante lo hacen perfecto para maridar con platos picantes, quesos suaves y postres de tu negocio. Los amantes de los espumosos lo adoran, debes ofrecerlo en tu bar o restaurante.



Lambrusco maestri
casale rosado
75 cl 8°

Ref.: 33347

V-T-B-F-C



Lambrusco maestri
casale rosado
75 cl 8°

Ref.: 33345

V-T-B-F-C



Vino moscato
maestri casale
75 cl 6°

Ref.: 203517

V-T-B-F



Lambrusco maestri
casale tinto
75 cl 8°

Ref.: 33348

V-T-B-F-C



Lambrusco
m.casale tinto
75 cl 8°

Ref.: 33346

V-T-B-F-C



CAVA

De origen español, este vino espumoso es perfecto para celebraciones en bares y restaurantes. Tiene un sabor seco y refrescante que lo hace ideal para acompañar mariscos, sushi y tapas. Con un bajo contenido en alcohol, es una opción refrescante y fácil de beber.



Cava juve masana
brut
75 cl 11,5°

Ref.: 23145

V-T-B-F-C



Cava juve masana
semi
75 cl 11,5°

Ref.: 23146

V-T-B-F-C



Cava juve masana
brut nature
75 cl 12°

Ref.: 23147

V-T-B-F-C



V-T-B-F-C

Cava juve masana
brut reserva
75 cl 12°

Ref.: 23149



Cava juve masana
rosado 7
5 cl 11,5°

Ref.: 23148

V-T-B-F-C





TRANSGOURMET



+34 900 300 097
sac@transgourmet.es

www.transgourmet.es
www.sumasupermercados.es
Editor: Transgourmet Ibérica SAU
Básicos de Hostelería 2023

