

SOLUCIONES PARA TU NEGOCIO



TRANSGOURMET

FRITOS CONGELADOS

Nuevas referencias congeladas para tus frituras:

- Freir en abundante aceite.
- Muy crujiente.
- Elaborados en Cádiz



70876 - BOQUERÓN LIMPIO
HARINADO CAROMAR 1 K



Capturado, eviscerado, enharinado y congelado en el mismo día conservando la **máxima frescura**.
PESCADO EN CÁDIZ

¿Porqué confiar en estos productos?

- Ahorra tiempo directamente del congelador a la freidora.
- Ideal para tapas y raciones.
- Mayor conservación y menos merma.



70875 - ANILLA POTÓN
HARINADO CAROMAR 1 K



Sabor suave y es ideal para los niños.

CALAMAR PATAGÓNICO

Descubre esta nueva referencia de calamar patagónico

- Calamar patagónico, muy versátil. Proteína sin espinas.
- Ideal a la plancha, guisado y frito.
- Con el calamar elaboramos productos como calamar limpio, calamar troceado en anillas o calamar relleno.

¿Porqué confiar en estos productos?

- Producto 100% natural.
- congelado a bordo y sin aditivos.
- Es un producto de la familia del calamar (no pota) con una alta relación calidad/precio.



LANZAL

217167 CAMALAR PATAGÓNICO 5K

VEGGIE PATATAS FRITAS

Te presentamos nuestras nuevas referencias de congelados:

- 4 bolsas de 2,5 kg
- Tiras de vegetales a base de zanahoria, remolacha y chirivía
- Rebozadas, prefritas y ultracongeladas



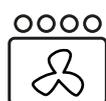
218214 - VEGGIE FRIES
MCCAIN 2,5 K €/K



FREIDORA:

Temperatura: 175 C°

Tiempo de cocinado: 2/3 min



HORNO CON VENTILADOR:

Temperatura: 220 C°

Tiempo de cocinado: 13 min

PALITOS DE MOZZARELLA

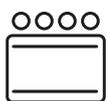
- 6 bolsas de 1kg
- Rápidos y fáciles de preparar en freidora y horno (5 min.). Freidora de aire 7 min.
- Rebozado resistente = mayor estabilidad durante el cocinado
- Se puede acompañar con proteínas de origen animal o como acompañantes de platos vegetarianos



FREIDORA:

Temperatura: 175 C°

Tiempo de cocinado: 2/2 min 30 s



HORNO:

Temperatura: 230 C°

Tiempo de cocinado: 5 min



0,27€
la unidad

218213 - PALITOS MCCAIN
MOZZARELLA 1KG

¡NOVEDAD SALMÓN NORUEGA!

- 4 porciones de 150 g



218256- SALMON SEACONCEPT PORCIONES CON PIEL



600 g

- Con piel
- Envasado al vacío individualmente



¡NOVEDAD SALMÓN NORUEGA!

- Salmón ahumado

218257- SALMON SEACONCEPT AHUMADO RECORTE 1K

1 kg

- 
- Ahumado
 - Envasado al vacío, 1 kg entero

¡NOVEDAD POTA Y POTÓN!



218252 - ANILLA POTA 1,8K €/KG



- Reducción drástica del glaseo
- Mayor rendimiento
- Envase: en bolsa
- IQF



**RACIÓN:
150g/pax**

218253 - TUBO POTA 1,8K €/KG



- Reducción drástica del glaseo
- Mayor rendimiento
- 10 unidades
- Envase: en bolsa
- IQF



**RACIÓN:
150g/pax**

218254 - RABA NATURAL 1,8K €/KG



- Tira de potón
- Envase: bolsa
- IQF



**RACIÓN:
150g/pax**

218255 - RODAJA DE REJO DE POTÓN 800g €/KG



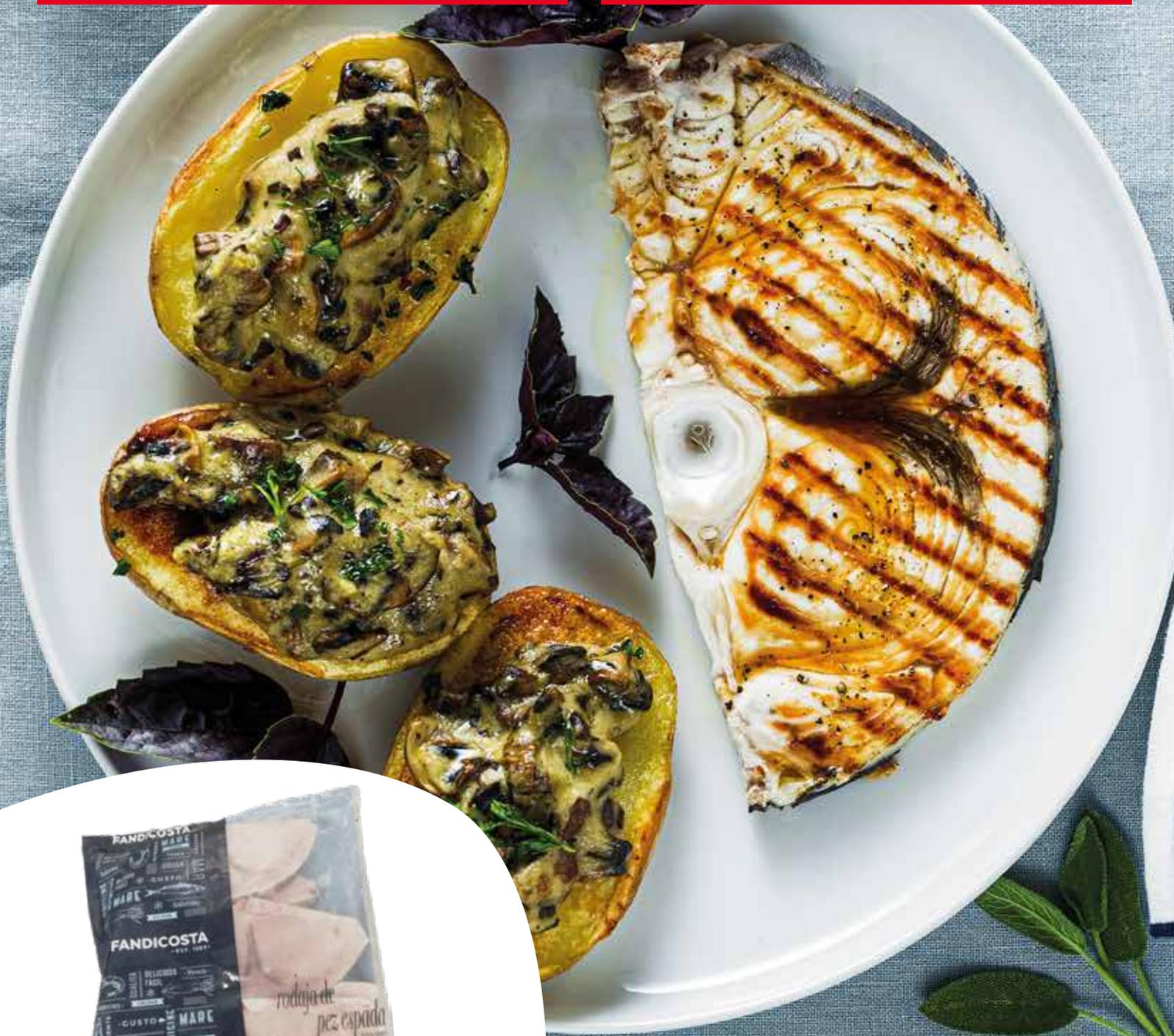
- Cocido, descongelar y listo
- Ideal salpicón o gallega
- Sucedaneo económico de pulpo
- Envase: en bolsa
- IQF



**RACIÓN:
150g/pax**

¡NOVEDAD HOSTELERÍA! PEZ ESPADA

- ✓ IQF
- ✓ MENOS GLASEO,
MAYOR RENDIMIENTO
- ✓ PIEZAS HOMOGENEAS



218766 - PEZ ESPADA
FANDICOSTA RODAJA 1,8 KG

PULLED PORK Y PULLED CHICKEN

Descubre esta nueva gama de Pulled Pork y Pulled Chicken congelado

• **Método regeneración:**

- Descongelar a temperatura controlada 24h antes de su uso
 - En horno 180°C 10-15 min
 - Saltear en sartén
- Deliciosos desmigados de carne.
- Calentar y crear rellenos para pastas, ensaladas, pizzas, rollitos, nachos, panes... una base excelente para que tu creatividad marque la diferencia.



Propuesta de receta y presentación con estas referencias

Estos productos están elaborados sólo con ingredientes naturales, ni conservantes, ni colorantes ni ningún otro tipo de aditivos. Sólo carne y un toque suave de las especias utilizadas en la cocción.



217125 - PULLED PORK 1 K

217126 - PULLED CHICKEN 1K

¿Porqué confiar en estos productos?

- Producto de gran calidad.
- 0% Merma.
- 0% manipulación.
- Cocción mínima, solo regeneración.
- Producto de sabor y apariencia estable, sin variaciones de calidad.
- Elaborados con productos naturales, y con un toque suave de especias.

EL AUTÉNTICO GUACAMOLE

Descubre esta nueva gama de Guacamole congelado

- **Vida útil:** Larga vida útil conservando a - 18 °C.
- **Vida útil secundaria:** 3 días una vez descongelado conservando en frigorífico.
- Dejar el pote de Guacamole Global Hacienda en el frigorífico (+6°C) durante mínimo 24h.
- Servir el Guacamole a temperatura entre 14°C y 19°C.

Receta muy natural, de aspecto artesano y sabor suave que admite el añadido de ingredientes adicionales para su personalización.



216726 - GUACAMOLE GLOBAL HACIENDA SUAVE 950 G

LACÓN AHUMADO

Te presentamos nuestras nuevas referencias de lacón ahumado:

- El lacón es la parte delantera del cerdo, como la paleta.
- El lacón también se puede denominar brazuelo.
- El lacón cortado en finas lonchas para un sandwich o en filetes para plato principal marcado a la parrilla, como comida sana en la plancha, las delicias de jamón son el cómplice perfecto para aquéllos que no quieren descuidar su dieta ni perder un solo segundo.

EXENTO
DE
GLÚTEN

EXENTO
DE
LACTOSA

BAJO
CONTENIDO
EN SAL

APTO
EN DIETAS

CONSERVAR
ENTRE 0º Y 5º
NO ROMPER
LA CADENA
DE FRÍO



97947 - LACÓN EL CHARCUTERO
AHUMADO PIEZA C/H



217831 - LACÓN EL CHARCUTERO
AHUMADO CHULETA E/K



217906 - LACÓN EL CHARCUTERO
AHUMADO FILETE E/K



¿Porqué confiar en estos productos?

- Especial hostelería
- Listo para preparar tus platos
- Fácil conservación

SOBRASADA

Nueva sobrasada tradicional de Mallorca

- KM 0 de Mallorca
- Hecha con metodos tradicionales
- Máxima calidad



54850 - SOBRASADA CIUADELA E/K

COULANT

Nuevo coulant para tus postres:

- Pastel de chocolate suave con un corazón que fluye.
- Producto cocido y congelado.
- Sólo hay que calentarlo 35-40 segundos y emplatarlo.



9
raciones

217898 - COULANT POMONE
CHOCOLATE 90 G

¿Porqué confiar en estos productos?

- Especial hostelería
- Permite controlar la merma y mayor conservación
- Ofrece más postres en tu negocio



PASTELERÍA CONGELADA

- Una vez regenerado el producto presenta las **calidades de un pastel recién hecho**
- Vida secundaria una vez descongelado: 48h
- Formato ideal para hacer rondas de descongelación **sin merma** según consumo
- Conservación en frío negativo hasta su uso
- Tiempo de descongelación
 - Pasteles 4h en la nevera
 - Lionesas 2h



218164 - TARTA MOUSSE
LIMON 1 K



218165 - TARTA MOUSSE
FRUTOS ROJOS 1 K



218177-LIONESAS NATA 10U



218163 - BRAZO YEMA
NATA 500 G



218166 - TARTA MASSINI
CUADRADA 850 G

¿Porqué confiar en estos productos?

- Especial hostelería
- Listo para preparar tus platos
- Fácil conservación