

NUESTRA SELECCIÓN BÁSICOS

DE HOSTELERÍA

PENÍNSULA • NOVIEMBRE-DICIEMBRE 2023



TRANSGOURMET

PRECIOS FIJOS EN TUS BÁSICOS DE HOSTELERÍA. PRECIOS SIN IVA.
VIGENCIA DEL 6 DE NOVIEMBRE DE 2023 AL 7 DE ENERO DE 2024.



Confianza

El proveedor de confianza para profesionales de la hostelería



Referentes en el sector de la hostelería
con **70 centros en 12 comunidades.**

[VER CENTROS →](#)



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

El **grupo Transgourmet**, con **más de 7,8 millones de ingresos netos**
y **28.000 clientes/as** es el líder indiscutible de la **hostelería en Europa.**

Somos el proveedor de confianza para profesionales de la restauración
y referente en el sector de la hostelería garantizando cobertura
a nivel nacional. **Ofrecemos servicio a 200.000 clientes/as,**
con **más de 17.000 referencias** para profesionales de la hostelería.

**Nuestro objetivo es ser tu principal aliado haciendo tu negocio
más eficiente, mediante la reducción de proveedores y facturas.**





Surtido

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.



Tg 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

32

CONSERVAS
PESCADO Y MARISCO



56

CAFETERÍA
DESAYUNOS Y POSTRES

12

ACEITES
VINAGRE/SAL
ESPECIAS

20

SALSAS



40

CONGELADOS
VERDURAS Y HORTALIZAS



24

SOPAS, CALDOS Y PURÉ
PAN Y HARINAS
PASTAS Y ARROCES

46

FRUTAS
CARNE
CHARCUTERÍA
QUESOS Y LÁCTEOS

70

TAKE AWAY
CELULOSAS
LIMPIEZA
CARBÓN

82

BEBIDAS REFRESCANTES
VINO BLANCO
VINO TINTO
VINO ROSADO
LAMBRUSCO
CAVA
ALCOHOLES MARCA PROPIA

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 fritacon
sal 125 g
Ref.: 26527

1.90€



Almendra Gourmet
repelada cruda
1 kg
Ref.: 45065

12.99€



Avellana Gourmet
tostada
repelada 1 kg
Ref.: 45225

15.99€



10.89€

Cacahuete
Gourmet repelado
1,7 kg
Ref.: 13713



Cacahuete
Gourmet virginia
repelado frito 1 kg
Ref.: 45462

5.41€

FRUTOS SECOS



C6ctel Quality
chilli 1 kg

Ref.: 75445

5.60€



13.69€

C6ctel Gourmet
postre m6sico 1 kg

Ref.: 45783



C6ctel Quality
snacks bolsa 1 kg

Ref.: 13709

5.16€



Nuez Quality
mondada grano
usa 750 g

Ref.: 45480

9.95€



Pasa Gourmet
sultana 1 kg

Ref.: 45704

4.69€

“Reduce los interlocutores/proveedores en tus pedidos agrupando con nosotros varias gamas de productos como fresco, congelado y alimentaci6n.”

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.



100
RACIONES
0,19€

Aceituna Gourmet
gaspacha con
hueso 5 kg
Ref.: 78017

19.09€



12
RACIONES
0,39€

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

4.69€



3
RACIONES
0,32€

Aceituna Gourmet
negra sin hueso
150 g
Ref.: 13156

0.95€

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

ACEITUNAS



100 RACIONES
0,13€

Aceituna Gourmet
pelotín 5 kg

Ref.: 13252

12.59€



12 RACIONES
0,35€

4.25€

Aceituna Gourmet
rellena sin hueso
600 g

Ref.: 13383



Con las aceitunas, no hay color

¿Sabías que el color de la aceituna depende del estado de maduración? Se distinguen 4 tipos de tonalidades. Las verdes son las que se recogen en el momento óptimo de maduración y su coloración puede variar del verde al amarillo paja. Las negras naturales, que se recolectan en plena madurez o poco antes y su color puede variar

según zona de producción y la época de recogida. También tenemos las negras cuya maduración se ha acelerado y gracias a una serie de tratamientos industriales ha perdido el amargor. Y finalmente, las de color cambiante, cuyo fruto es de color rosado, rosa vino o castaño, y se recogen antes de su completa maduración.

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 Quality
chips 500 g pack-2

Ref.: 34393

5.25€



Nacho Mexifoods
triángulo 500 g

Ref.: 91545

4.15€



Patatas Gourmet
onduladas 40 g

Ref.: 9197

0.35€



Patatas Quality
chips

Ref.: 9199

0.35€

“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 Quality alto oleico 80%
25 l 0,2°

Ref.: 44034



Aceite Quality girasol 10 l 0,2°

Ref.: 44308



Aceite Quality girasol 25 l 0,2°

Ref.: 44347



Aceite Gourmet oliva intenso
1 l 1°

Ref.: 44005



Aceite Gourmet oliva suave
1 l 0,4°

Ref.: 44006



Aceite Gourmet oliva t.i. 250 ml

Ref.: 57118

ACEITES



Aceite Gourmet virgen 1 l

Ref.: 63083



Aceite Gourmet virgen extra 1 l

Ref.: 81572



Aceite vegetal Gourmet especial frituras 10 l

Ref.: 44714



Más ligero pero también bueno

El aceite de girasol es más suave que el de oliva, el más común. Esto hace que se haya hecho común usarlo para freír en la cocina pero no es su única función. Es perfecto también para ensaladas, salsas y vinagretas, ya que, al ser tan ligero,

ayuda a resaltar las propiedades organolépticas de los alimentos. De esta forma, consigue que se perciba más el sabor, el olor y la textura de cualquier otro ingrediente.

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 Quality cocina
fina 5 kg

Ref.: 800

1.75€



Sal Gourmet
cocina gruesa 5 kg

Ref.: 797

1.65€



Sal Gourmet mesa
plástico 1 kg

Ref.: 8000791

0.34€



2.55€

Sal Quality sobres
300 u

Ref.: 47645



Vinagre Quality
balsámico modena
5 l

Ref.: 46015

9.35€

VINAGRE/SAL



Vinagre Quality
blanco 5 l

Ref.: 46007

4.45€



4.45€

Vinagre Quality
tinto 5 l

Ref.: 46002



Vinagre Gourmet
jerez botella
250 ml

Ref.: 57120

1.52€



Vinagre Gourmet
modena botella
250 ml

Ref.: 57121

1.06€



Agrio Quality
limón 2 l

Ref.: 49540

2.15€

“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
molido bote 800 g

Ref.: 47163

9.19€



Canela Gourmet
molido bote
600 g

Ref.: 47180

11.45€



Canela Quality
rama 18 cm 200 g

Ref.: 68813

9.75€



10.40€

Cayena Gourmet
rama 350 g

Ref.: 47183



Colorante
Gourmet
alimentario 900 g
Ref.: 47700

3.45€

ESPECIAS



Comino Quality
molido bote
800 g
Ref.: 18380

11.25€



8.55€
Curry Gourmet
800 g

Ref.: 47671



Hierbas Gourmet
provenza 250 g

Ref.: 47684

5.25€



Laurel Gourmet
hoja 100 g

Ref.: 47744

4.95€



Orégano Quality
hoja 140 g

Ref.: 47110

3.45€

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

ESPECIAS



Orégano Gourmet
hojas garrafas
600 g
Ref.: 18492

14.30€



Perejil Gourmet
hoja 100 g
Ref.: 47640

3.79€



Pimentón Quality
dulce ahumado
800 g
Ref.: 18381

15.99€



Pimentón Gourmet
dulce mostrador
800 g
Ref.: 47452

7.55€



Pimentón Gourmet
picante mostrador
800 g
Ref.: 47454

7.69€



Pimienta Quality
blanca molida
900 g
Ref.: 47456

18.55€

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



Pimienta Quality
negra grano
850 g
Ref.: 47457

11.49€

ESPECIAS



Pimienta Gourmet
negra molida
850 g
Ref.: 47458

13.55€



Pimienta Quality
sobres 300 u
Ref.: 47644

3.79€



Tomillo Quality
hoja 300 g
Ref.: 47800

6.67€



Las especias: mejoran lo bueno

Las especias son vegetales, principalmente secos, que contienen sustancias aromáticas y aceites que condimentan y mejoran el sabor de los alimentos. Bien utilizadas darán un toque diferencial a los platos de tu carta. Porque las especias realzan el sabor de la receta aportando

parte del sabor gracias a sus propiedades aromatizantes. En el mundo de la cocina existen multitud de variantes, la más utilizada es la pimienta, por su sabor fuerte y picante, aunque también destaca por sus propiedades digestivas, entre otros beneficios saludables.

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

Ref.: 8877

10.89€



Alioli Quality cubo
1850 ml

Ref.: 7042

7.59€



Ketchup Quality
1,85 kg

Ref.: 8000671

3.15€



11.25€

Ketchup Gourmet
12 g 200 u

Ref.: 8000681



Ketchup Gourmet
300 g

Ref.: 6932

0.79€



SALSAS



Mayonesa Quality
cubo 3,6 l

Ref.: 8000661

12.49€



Mayonesa
Gourmet cubo
5 l

Ref.: 8965

17.19€



200
RACIONES
0,08€

Mayonesa
Gourmet sobres
15 ml 200 u

Ref.: 6944

15.89€



Mayonesa
Gourmet bocabajo
300 g

Ref.: 69344

0.86€



Mostaza Quality
1,85 kg

Ref.: 8759

3.75€



200
RACIONES
0,05€

Mostaza Gourmet
sobres 6 g
200 u

Ref.: 6940

10.85€



0.99€

Mostaza Gourmet
300 g

Ref.: 6939



Salsa César Chovi
820 ml

Ref.: 33546

8.55€

SALSAS



Salsa Gourmet
brava 1,85 kg

Ref.: 6942

5.85€



Salsa Gourmet
cóctel 1850 ml

Ref.: 7041

7.79€



Salsa Kim Ve Wong
soja 1 l

Ref.: 26055

4.99€



Salsa concentrada
Bovril carne
500 g

Ref.: 8799

15.99€



Salsa soja
Kikkoman pet
1,9 l

Ref.: 8811

13.49€



Salsa Tabasco
60 ml

Ref.: 8788

3.79€

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

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
pescado 1 l

Ref.: 8000711

1.09€



Caldo Gourmet
pollo brick 1 l

Ref.: 8000721

0.87€



Caldo
Quality carne
deshidratado 1 kg

Ref.: 209572

3.45€

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



Caldo Quality
pescado
deshidratado 1 kg

Ref.: 209573

3.45€

SOPAS, CALDOS Y PURÉ



Caldo Quality pollo
deshidratado 1 kg

Ref.: 209574

3.45€



Caldo Quality
vegetal
deshidratado 1 kg

Ref.: 209571

3.45€



Puré Gourmet
patata 2 kg

Ref.: 34403

10.79€



Los más listos de la cocina

El ritmo de trabajo en tu cocina, seguro que es muy intenso en las horas punta. En estos momentos, tienes que priorizar a la hora de ofrecer a tus clientes un servicio rápido y de

calidad. Nuestras sopas, purés y caldos son la solución de confianza para preparar recetas y platos con todo el sabor.

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.



Harina Gourmet 5 kg

Ref.: 8000401



Harina Gourmet especial
fritura 5 kg

Ref.: 34085



Harina Gourmet especial
repostería 5 kg

Ref.: 34084



6.25€

Pan Gourmet
rallado 5 kg

Ref.: 34526



Panko sk rallado
1 kg

Ref.: 87629

7.79€

PAN Y HARINAS

13
RACIONES
0,50€



Suprema panusa
bocata 120 g 13 u

Ref.: 34818

6.29€

52
RACIONES
0,16€



7.85€

Suprema panusa
pincho 35 g 52 u

Ref.: 34820

24
RACIONES
0,27€



Suprema panusa
Gourmet 65 g 24 u

Ref.: 34819

6.60€

30
RACIONES
0,30€



Suprema panusa
montadito 50 g
30 u

Ref.: 47647

7.79€



Pan Gourmet maxi
burger 300 g 4 u

Ref.: 56402

1.19€



Pan Gourmet
molde horeca 1 kg

Ref.: 10669

2.35€



Pan payes pessic
cuadrado 1,5 kg

Ref.: 43343

7.39€

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

7.95€



Pasta Economy
espiral tricolor 5 kg

Ref.: 35452

8.99€



Pasta Economy
fideo n°00 5 kg

Ref.: 35440

7.95€



Pasta Economy
fideo n°2 5 kg

Ref.: 35441

7.95€



Pasta Gourmet
fideo n°4 5 kg

Ref.: 35442

7.95€



Pasta Gourmet
macarrón n°8 5 kg

Ref.: 35443

7.95€

PASTAS Y ARROCES



Pasta Gourmet
pajaritas vegetal
5 kg
Ref.: 51357

8.99€



Pasta Gourmet
spaghetti 5 kg
Ref.: 35451

7.95€



Pasta Gourmet
tallarín 5 kg
Ref.: 35450

7.95€



Pasta Gourmet
tiburón nº0 5 kg
Ref.: 35447

7.95€



Arroz Quality extra
5 kg
Ref.: 33105

6.55€



Arroz Quality largo
5 kg
Ref.: 33005

6.69€

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

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.



62,5
RACIONES
0,16€

Alubia Gourmet
great northern
5 kg
Ref.: 33243

10.29€



62,5
RACIONES
0,20€

Garbanzo Gourmet
5 kg
Ref.: 33508

12.35€



12,5
RACIONES
0,20€

Garbanzo Gourmet
extra 1 kg
Ref.: 33427

2.55€



62,5
RACIONES
0,15€

Lenteja Gourmet
castellana 5 kg
Ref.: 33731

9.59€

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



CONSERVAS

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

3.19€



Garbanzo Gourmet
cocido lata 1,6 kg

Ref.: 9418

3.19€



Lenteja Gourmet
cocida lata 1,6 kg

Ref.: 9512

3.19€

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



CONSERVAS



Anchoa Quality
aceite vegetal
tarrina 525 g **20.79€**
Ref.: 14099



Atún Gourmet
claro aceite girasol
650 g **9.15€**
Ref.: 8000811



Sofrito verduras
suave gallina
blanca **8.99€**
Ref.: 216027



Alcachofa
Gourmet 30/40p
1,55 kg **9.19€**
Ref.: 8046



Alcachofa
Gourmet troce
1,55 kg **9.70€**
Ref.: 8048



Brotos de soja
Gourmet lata 1,15
kg **3.55€**
Ref.: 8489



6.59€
Cebolla frita
deshidratada 1 kg
Ref.: 9775



Cebolla Ibsa
caramelizada
frasco 950 g **6.89€**
Ref.: 43433

CONSERVAS



Champiñón
Gourmet entero
1,33 kg
Ref.: 8530

7.89€



7.59€
Champiñón
Gourmet laminado
1,33 kg
Ref.: 8522



Espárrago Bujanda
extra 100/120
piezas 1,6 kg
Ref.: 217343

20.99€



Espárrago Bujanda
extra 13/16 piezas
425 g
Ref.: 216191

7.29€



Guisante Gourmet
fino 1,5 kg
Ref.: 36407

5.09€

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

CONSERVAS



Maíz Gourmet dulce 1,775 kg

Ref.: 9256

6.89€



Maíz Gourmet dulce 285 g

Ref.: 9258

0.98€



Pimiento Gourmet entero extra 1,65 kg

Ref.: 10468

5.99€



Pimiento Gourmet piquillo extra 80/100 u 1,9 kg

Ref.: 8000281

7.99€



Pimiento Gourmet piquillo tira lata 1,9 kg

Ref.: 205842

7.59€



Pimiento Gourmet tiras extra 1,65 kg

Ref.: 10467

6.49€



3.11€

Remolacha Gourmet roja rallada 1/1,5 kg

Ref.: 8442



Zanahoria Gourmet rallada lata 1,5 kg

Ref.: 8227

3.15€

CONSERVAS



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

11.49€



Tomate Dantza
entero en lata

Ref.: 51995

7.99 €



Tomate Gourmet
frito 2,5 kg

Ref.: 8311

4.85€



Las conservas no pueden faltar

Nuestras conservas vegetales están elaboradas con vegetales frescos cuidadosamente seleccionados. Gracias a las conservas, podrás ofrecer a tus comensales una amplia variedad de ingredientes de temporada, incluso cuando no estén disponibles frescos. Además, mantienen

todas sus propiedades nutricionales y su delicioso sabor. Las conservas vegetales son una solución muy práctica para confeccionar una carta de platos variada y de gran calidad en tu local. Tenlas siempre a mano.

PESCADO Y MARISCO

El pescado y el marisco se pueden preparar de diversas maneras, ya sea a la parrilla, al horno, a la plancha, frito o crudo. Además, te ofrecen una amplia gama de sabores, desde delicados y suaves hasta intensos y pronunciados, Esto te da la oportunidad de presentar múltiples alternativas y crear platos únicos y atractivos en tu carta o menú.



Calamar Gourmet
sucio 6/10

Ref.: 9700

13.29€



Pulpo bandeja
Gourmet 4-6
€/kg

Ref.: 89295

18.99€



Bacalao Gourmet
porciones punto
de sal, 1,7 kg,
€/kg

Ref.: 42599

13.79€



Bacalao icelandic
ventresca €/kg

Ref.: 213340

10.55€



Bacalao icelandic
lomo selección
€/kg

Ref.: 213339

22.99€



Merluza rodajas
120/180

Ref.: 212940

9.89€

PESCADO Y MARISCO



Bacalao lomos
Jumbo €/kg

Ref.: 23104

17.29€



Sepia limpia
Gourmet 1,8 kg,
€/kg

Ref.: 42635

17.85€



Calamar Gourmet
puntillas 0,9 Kg

Ref.: 84571

5.65€



Mejillón Gourmet
carne 6/13 1,8 kg

Ref.: 42625

8.75€



Mejillón Gourmet
entero 1 kg

Ref.: 11728

6.59€



Gamba Gourmet
pelada cocida
80/120 750 g

Ref.: 87918

12.59€

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

CONGELADOS

Con los alimentos congelados todo son ventajas para tu negocio. Porque tienen una vida útil prolongada, lo que reduce el desperdicio de alimentos y permite una gestión más eficiente de los inventarios. Y reducen el tiempo de preparación como pelar, cortar y limpiar ingredientes frescos. Y todo ello sin perder la calidad y los nutrientes.



Caracol cabrilla
congelado 2,5 kg

Ref.: 88131

6.29€



Croqueta Economy
pollo 1 kg

Ref.: 203020

2.49€



Croquetas
Economy bacalao
1 kg

Ref.: 83422

3.35€



Calamar Gourmet
romana
premium 2 kg

Ref.: 9713

12.69€



Alita pollo Quality
barbacoa 1 kg

Ref.: 83499

7.19€



Raba Gourmet
empanada

Ref.: 88222

7.65€



CONGELADOS



Patata Gourmet
brava 2,5 kg

Ref.: 4945

2.09€



Patata Gourmet
frita julien 2,5 kg

Ref.: 89052

1.99€



Patata Gourmet
frita original 2,5 kg

Ref.: 88993

1.89€



Patata Gourmet
frita steak 2,5 kg

Ref.: 89165

1.95€



Cebolla Gourmet
dado 2,5 kg

Ref.: 88663

2.15€



Setas La Cuerva
mezcla trozos 1 kg

Ref.: 84887

7.09€



Judía Gourmet
plana 2,5 kg

Ref.: 88603

1.85€



Judía Gourmet fina
cortada €/kg

Ref.: 88228

2.29€



Judía Ardo verde
fina 2,5 kg

Ref.: 88227

2.39€

CONGELADOS



Guisante Gourmet
finos 2,5 kg

Ref.: 88606

1.99€



Brócoli Ardo €/kg

Ref.: 88434

3.65€



Haba Ardo fina
2,5 kg

Ref.: 88202

2.99€



Alcachofa Ardo
troceada 2,5 kg

Ref.: 88605

5.30€



Ensaladilla
Gourmet 2,5 kg

Ref.: 88469

1.90€



Menestra Gourmet
de la huerta
especial 2,5 kg

Ref.: 88610

2.11€



Menestra Ardo
verdura 2,5 kg

Ref.: 88609

1.85€



Salteado Gourmet
campestre 2,5 kg

Ref.: 9763

2.45€



Salteado Ardo
verdura clásico
2,5 kg

Ref.: 210920

2.45€

NUESTROS FRESCOS

VERDURAS Y HORTALIZAS

Las verduras y hortalizas son alimentos esenciales en la cocina de cualquier restaurante, ya que ofrecen una amplia gama de beneficios para los comensales y para el establecimiento. Porque podrás ofrecer opciones saludables y contribuir a la nutrición equilibrada de los comensales. Y porque pueden ser utilizadas en una gran variedad de platos.



PARA
TORTILLA

Huevo líquido ent. liq. 1 kg

Ref.: 217622



Patata panadera, bolsa 2 kg,
P.U.

Ref.: 79235



Patata bastón paturpat, bolsa
2 kg, P.U.

Ref.: 79089



Tomate cherry rama bandeja €/u

Ref.: 92461



Tomate maduro rama €/u

Ref.: 92459



Tomate maduro pera €/u

Ref.: 92460

VERDURAS Y HORTALIZAS



Lechuga iceberg €/u

Ref.: 92435



Cogollo bandeja €/u

Ref.: 92522



Hoja de roble €/u

Ref.: 92478



Endibia bandeja €/u

Ref.: 92533



Pepino largo €/kg

Ref.: 92383



Zanahoria

Ref.: 92410

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

FRUTAS

Las frutas, además de su valor nutricional, aportan una explosión de sabores y colores a los menús y cartas de un restaurante. Su dulzura y su variedad de texturas se complementan con otros ingredientes en una amplia gama de platos. Porque se pueden incorporar en ensaladas, batidos, postres, salsas e incluso en platos principales con combinaciones sorprendentes.



Aguacate €/kg

Ref.: 92283



Naranja zumo máquina ocasión

Ref.: 92262



Naranja mesa

Ref.: 92165



Naranja bolsa
3 kg €/kg

Ref.: 92161



Limón ocasión bolsa 5 kg €/kg

Ref.: 92176

FRUTAS



Limón granel €/kg

Ref.: 92175



Limón bolsa 1 kg €/u

Ref.: 92178



Lima €/kg

Ref.: 92421



¿Con lima o limón?

A veces, nos surge esta duda a la hora de preparar un combinado. Aquí tienes algunas aclaraciones para ayudarte. La lima tiene un perfil de sabor ligeramente más suave y menos ácido que el limón, lo que puede resultar más equilibrado para algunos paladares. En cambio, el limón tiene un sabor más ácido y vibrante que puede

proporcionar un contraste más pronunciado y una sensación de frescura intensa. Como en todo, para gustos, paladares. En todo caso siempre tendrás que tener en cuenta el tipo de combinado que preparas y la clase de bebida alcohólica que elijan tus clientes.

CARNE

La carne te permite presentar una amplia variedad de estilos culinarios. Desde platos tradicionales de cocina local, hasta platos de origen internacional. Porque la puedes preparar como asado, estofada, a la parrilla, guisos, etc. Esto te ofrece una amplia variedad de opciones gastronómicas en cualquier época del año.



Pechuga pollo sin hueso bandeja familiar €/kg

Ref.: 99145



Lomo Elpozo extra tierno vacío

Ref.: 47796



Lomo cinta cerdo vacío €/kg

Ref.: 96878



Cabeza lomo sin hueso cerdo vacío €/kg

Ref.: 96697

CARNE



Lomo 1/2 cinta cerdo fileteado vacío €/kg

Ref.: 99112



Secreto de cerdo vacío €/kg

Ref.: 96861



Pechuga pollo filetes bandeja familiar €/kg

Ref.: 29267



Tapa de ternera vacío €/kg

Ref.: 99518



Torrezno hoguera soria €/kg

Ref.: 85348



Solomillo de ternera vacío €/kg

Ref.: 99515

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

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.



Fiambre Quality
york sandwich

Ref.: 65386

4.79€



Jamón cocido extra
4,5 kg

Ref.: 97357

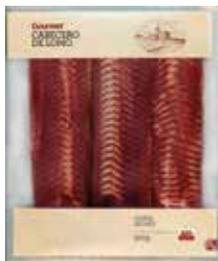
6.99€



Sobrasada
ciudadela €/kg

Ref.: 54850

11.19€



Cabecero lomo
Gourmet lonchas
300 g

Ref.: 71891

5.89€



Salami Gourmet
extra lonchas
300 g

Ref.: 71882

4.35€



Salchichón
Gourmet extra
lonchas 300 g

Ref.: 71884

4.35€

CHARCUTERÍA



Chorizo Quality
extra vela dulce

Ref.: 204734

9.29€



6.79€

Jamón serrano
reserva lonchas
300 g

Ref.: 90896



Bacon Quality
€/kg

Ref.: 54001

8.89€



Bacon Quality
lonchas

Ref.: 1364

10.45€



Centro paleta cebo
ibérica

Ref.: 78641

32.99€

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

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.



Crema queso
Palancares
cheddar 2kg
Ref.: 217829

8.39€



Rene picot cubo
queso crema
2 kg
Ref.: 21981

17.89€



Queso Palancares
especial untar
5 kg
Ref.: 217825

33.49€



Queso Palancares
rulo de cabra
crema 2 kg
Ref.: 217826

13.65€



Queso Edam
lonchas 1 kg
Ref.: 94276

10.85€



Queso Virgilio
grana padano
€/kg
Ref.: 43107

18.75€

QUESOS Y LÁCTEOS



Queso Virgilio
mascarpone
2 kg
Ref.: 44206

15.89€



Queso Tranchettes

Ref.: 217554

9.29€



Queso sandwich
barra

Ref.: 21934

3.95€



¡Benvenuto mascarpone!

El queso mascarpone es un tipo de queso cremoso y suave de origen italiano. Está elaborado a partir de crema de leche fresca, lo que le confiere un acentuado sabor lácteo. El mascarpone se distingue por su textura sedosa y untuosa, lo que lo convierte en un ingrediente ideal para postres y recetas dulces. Puedes

utilizarlo en la preparación de clásicos italianos como el tiramisú, donde se combina con café y cacao. Su suavidad y cremosidad también lo hacen perfecto para rellenar tortas, crepes y pasteles. Y también se utiliza en la elaboración de salsas para pasta, como la salsa Alfredo, aportando una textura rica y cremosa.

QUESOS Y LÁCTEOS



Queso Quality
curado 1/2
pieza
Ref.: 21931 **15.59€**



Queso Quality
ibérico curado
1/2 pieza
Ref.: 18552 **14.79€**



Queso Quality
oveja curado
1/2 pieza
Ref.: 22153 **14.29€**



Queso Quality
semi 1/2 pieza
Ref.: 21932 **13.89€**



Queso Quality
tierno 1/2 pieza
Ref.: 21930 **13.05€**



Queso semicurado
especial
hostelería
Ref.: 22598 **11.69€**



Mozzarella Giorno
picada 1 kg
Ref.: 56724 **7.15€**



Mozzarella Giorno
rallada 1 kg
Ref.: 56725 **7.15€**



Queso El Pastor
mezcla rulo
850 g 1 kg
Ref.: 74604 **12.09€**

QUESOS Y LÁCTEOS



Queso El Pastor
cabra 100%
rulo 1 kg
Ref.: 56567

13.99€

Margarina Quality
2 k
Ref.: 22117

7.95€

Margarina
Gourmet
3/4 barra
Ref.: 22118

18.39€

Alternativa Krona nata spray
500 ml
Ref.: 38389



100
PAQUETES
0,16€

Mantequilla
pastilla 10 g,
100 un
Ref.: 22088

14.79€

Granarolo vegetal
Ref.: 7020

3.99€

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



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



Nata President
spray 500 g
Ref.: 59540

6.19€

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

18.49€



Azúcar Gourmet
1500 sticks 7 g
Ref.: 21306

24.99€



Azúcar Gourmet
moreno 7 g
500 u
Ref.: 63155

11.99€



Edulcorante
Gourmet 150
sobres 1 g
Ref.: 45218

2.19€



Chocolate
Gourmet a la taza
1 kg
Ref.: 204151

4.05€



Colacao 50 sobres
18 g
Ref.: 40273

12.99€

CAFETERÍA



Infusión Quality
manzanilla 100
bolsas
Ref.: 204190

2.19€



Infusión Quality
poleo menta 100
bolsas
Ref.: 204191

2.65€



Infusión Gourmet
té verde 20 bolsas
Ref.: 37780

0.55€



Café Quality grano
100% arábica 1 kg
Ref.: 88147

9.39€



Café Quality grano
descafeinado
natural 1 kg
Ref.: 87843

8.65€



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

7.85€



Café Quality grano
natural 1 kg
Ref.: 8000391

7.85€



Café Gourmet
soluble
descafeinado 100
sobres 2 g
Ref.: 16217

6.59€



Galleta Gourmet
caramelo 200 u
Ref.: 209149

11.99€



Bebida Gourmet soja calcio 1 l

Ref.: 8000731



Leche Gourmet almendra 1 l

Ref.: 87378



Leche Gourmet avena 1 l

Ref.: 8000741



Leche Gourmet desnatada 1 l

Ref.: 20039



Leche Gourmet entera 1 l

Ref.: 20040



Leche Gourmet semi 1 l

Ref.: 20041

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



Leche Gourmet
condensada antig.
450 g
Ref.: 49445

2.59€



Leche Quality
condensada entera
25 g 50 u
Ref.: 214215

9.29€



Leche Quality
condensada entera
Ref.: 214256

5.19€



Endulza tu negocio

La leche condensada es muy utilizada en la repostería para elaborar postres deliciosos como flanes, pasteles y helados, por su capacidad de realzar los sabores. También es un ingrediente básico para bebidas calientes, como el café

bombón con leche condensada. ¿Sabías que se obtiene al eliminar el agua de la leche y agregar azúcar? Siendo así, no te extrañe que tus clientes te la acaben pidiendo por su sabor dulce y textura cremosa.

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.



Croissant panamar
80 g 18 u

Ref.: 89024

13.59€



Napolitana 95 g
20 u

Ref.: 89029

8.19€



Dots Fripan
624 g 12 u

Ref.: 74652

4.85€



Dots Fripan
bombón 720 g
12 u

Ref.: 74618

5.69€



Magdalena Quality
mini relleno
chocolate 120 u

Ref.: 91897

10.49€



Mermelada Helios
melocotón
porción 25 g 80 u

Ref.: 218329

13.10€



DESAYUNOS Y POSTRES



Miel Gourmet
frasco 1 kg

Ref.: 12813

5.65€



150
RACIONES
0,15€

Miel Helios porción
15 g 150 u

Ref.: 210458

23.19€



Croissant Quality
relleno chocolate
1 kg

Ref.: 23441

6.75€



Caña Quality
cabello ángel
2,16 kg

Ref.: 23433

14.35€



Caña Quality
crema 2,16 kg

Ref.: 23432

14.35€



Magdalena Quality
redonda 1,4 kg

Ref.: 57631

7.69€



Magdalena Quality
valenciana 1,7 kg

Ref.: 57636

9.79€



Sobao Quality
1,75 kg

Ref.: 23437

10.09€



Néctar Gourmet
melocotón botella
200 ml

Ref.: 28933

0.48€

DESAYUNOS Y POSTRES



Néctar Gourmet
naranja botella
200 ml
Ref.: 29325

0.46€



Néctar Gourmet
piña botella 200 ml
Ref.: 29101

0.46€



Macedonia fruta
Gourmet almíbar
1,48 kg
Ref.: 11370

8.99€



Melocotón
Gourmet almíbar
30/40 1,46 kg
Ref.: 11014

7.45€



Piña Gourmet
en su jugo 50/55
1,79 kg
Ref.: 33466

8.89€



Helado Gourmet
bombón leche 4 u
Ref.: 47853

2.10€



Helado Gourmet
bombón leche
almendras 4 u
Ref.: 47856

2.10€



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

2.19€



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

2.19€

DESAYUNOS Y POSTRES



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

2.19€



Helado Gourmet
sandwich nata 6 u
Ref.: 7058

1.99€



Helado Gourmet
nata/fresa barra
450 g
Ref.: 47828 /
217381

1.79€



Helado Gourmet
vainilla/chocolate
barra 450 g
Ref.: 217840 /
47830

1.65€



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

1.69€



Helado tarta nata
chocolate 525 g
Ref.: 48315

2.69€



Helado tarta
whisky 535 g
Ref.: 48305

2.69€



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

7.39€



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

11.25€

DESAYUNOS Y POSTRES



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

10.75€



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

10.75€



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

10.75€



Resérvate lo mejor para los postres

La variedad de opciones de postres en la carta permite satisfacer los diferentes gustos y preferencias de tus clientes. Una cuidadosa selección de los postres y una presentación atractiva, demuestra la dedicación y el

compromiso de tu negocio con los clientes y añade valor a tu local. Además, los postres pueden ser un factor decisivo para que los comensales prolonguen su estancia y disfruten de una experiencia más completa en tu local.



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

10.75€



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

14.99€



Frutas del bosque
La Cuerva 1 kg

Ref.: 89046

5.95€



Fresa La Cuerva
1 kg

Ref.: 89579

4.89€



Frambuesa La
Cuerva 1 kg

Ref.: 10034

9.99€



Crema Nutella
cacao 3 kg

Ref.: 7008

21.99€



Choco Quality
cortésia surtido
3 kg

Ref.: 217545

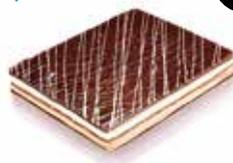
36.75€



Choco Economy
leche 3 kg

Ref.: 217546

33.49€



30
RACIONES
0,70

Plancha tres
chocolates

Ref.: 27363

20.99€



Crema Quality catalana 800 g

Ref.: 43299

3.45€



Natilla Quality instantánea 800 g

Ref.: 43304

4.19€



Caramelo Quality líquido 1,2 kg

Ref.: 43563

4.99€



Siropo Quality chocolate 1,2 kg

Ref.: 43523

4.99€



Siropo Quality fresa 1,2 kg

Ref.: 43512

4.99€



Siropo Quality frutas bosque 1,2 kg

Ref.: 43562

5.10€



Siropo Quality toffee 1,2 kg

Ref.: 43513

4.99€



Yogur Pastoret griego natural azucarado 2 Kg

Ref.: 54378

10.99€

20
RACIONES
0,55€



Yogur Pastoret natural 3,6 kg

Ref.: 49731

12.99€

36
RACIONES
0,37€



Tarta zanahoria

Ref.: 207632

10.59€



Pastel queso
arándanos

Ref.: 43604

13.99€

16
RACIONES
0,88€



Tarta brownie 1 kg

Ref.: 22880

10.59€

16
RACIONES
0,66€



Tarta ferrero 1 kg

Ref.: 207631

10.59€

12
RACIONES
0,88€



Tarta limón 1,2 kg

Ref.: 22885

10.59€

16
RACIONES
0,66€



Tarta manzana
1,6 kg

Ref.: 22884

10.59€

12
RACIONES
0,88€



Tarta queso 1,4 kg

Ref.: 22879

13.65€

16
RACIONES
0,85€



Tarta sacher 1,2 kg

Ref.: 22881

13.99€

16
RACIONES
0,87€



Tarta santiago
800 g

Ref.: 22882

9.59€

12
RACIONES
0,80€



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

4.19€



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

3.55€



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

13.55€



Bolsa kraft con asa
20+10x29 cm 50 u
Ref.: 46466

9.99€



Bolsa kraft con asa
26+14x32 cm
50 u
Ref.: 46464

12.95€



Caja americana
micro 1470 ml
50 u
Ref.: 86801

19.45€

TAKE AWAY



Caja hamburguesa
good food
11x11,5x7 50 u
Ref.: 93991 **11.99€**



Caja pizza
ecológica
30x30 cm 100 u
Ref.: 38263 **29.99€**



Caja pizza
microcanal
32x32 cm 100 u
Ref.: 91457 **36.99€**



Envase con tapa
550 ml 50 u
Ref.: 6104 **10.45€**



Envase con tapa
750 ml 50 u
Ref.: 6103 **12.79€**



Envase pet mikral
1000 cc 50 u
Ref.: 69796 **13.99€**



Envase pet mikral
750 cc 50 u
Ref.: 69791 **10.29€**



Envase pp mikral
1000 cc micro
50 u
Ref.: 69794 **15.75€**



Envase pp mikral
750 cc micro
50 u
Ref.: 69795 **13.99€**

TAKE AWAY



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

10.49€



Tapa vaso coffee
16,5 cl 100 u

Ref.: 54955

3.85€



Tapa vaso coffee
25 cl 100 u

Ref.: 93005

3.99€



Tapas transparente
6 cl 125 u

Ref.: 22509

2.35€



Tarrina
transparente 6 cl
125 u

Ref.: 22523

2.75€



Vaso coffee to go
16,50 cl 100 u

Ref.: 90765

5.29€



Vaso coffee to go
25 cl 50 u

Ref.: 93002

3.45€



Bandeja Quality
aluminio 12
piezas 50 u

Ref.: 1665

11.69€



Bandeja Quality
aluminio 15
piezas 50 u

Ref.: 1668

15.19€

TAKE AWAY



Bandeja Quality
aluminio 24
piezas 25 u
Ref.: 1667

12.59€



Bandeja Quality
aluminio 3 piezas
50 u
Ref.: 1663

6.49€



Bandeja Quality
aluminio 6 piezas
50 u
Ref.: 1662

6.79€



Bandeja Quality
aluminio flanera
50 u
Ref.: 1664

4.89€



Bandeja Quality
aluminio pollo
redondo 50 u
Ref.: 1666

8.69€



Film Quality pvc
300m x 29 cm
Ref.: 1549

8.29€



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

10.29€



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

42.99€



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

29.99€

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.



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

13.29€



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

11.09€



Mantel Mical
31x43 decorada
500 u
Ref.: 7731

17.69€



Mantel Quality
31x43 reciclado
500 u
Ref.: 200116

10.79€



Mantel Quality
31x43 tratoria
500 u
Ref.: 7732

17.69€



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

9.99€

CELULOSAS



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

8.89€



Secamano Quality
1 capa 300 m
2 u
Ref.: 5793

12.09€



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

8.39€



Servilleta Quality
blanca 20x20
2 capas
Ref.: 7113

1.57€



Servilleta Quality
blanca 30x30 1
capa 10x100 u
Ref.: 5377

9.15€



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

0.95€



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

7.49€



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

0.95€



Servilleta Quality
reciclada 40x40 2
capas 5x50 u
Ref.: 200118

7.15€

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

1.35€



Bolsa basura Mical
azul cierre fácil 30
l x 15 u

Ref.: 97548

0.89€



Bolsa basura Mical
industrial 85x110
10 u 120 l

Ref.: 210456

2.39€



Abrillantador
Quality máquina
lavavajillas 5 l

Ref.: 2212

8.90€



Lavavajillas Quality
10 l

Ref.: 2322

10.99€



Lavavajillas Quality
concentrado
manzana 5 l

Ref.: 2325

5.89€



PLAN DE LIMPIEZA PROFESIONAL

ZONA A LIMPIAR:	PRODUCTO
<p>LIMPIEZA INTERIOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vidrios Cerámicas Alumbrados 	
<p>LIMPIEZA EXTERIOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vidrios Cerámicas Alumbrados 	
<p>MANTENIMIENTO DE COCINA:</p> <ol style="list-style-type: none"> Revisar, limpiar, desengrasar de hornos, parrillas, placas, freidoras, sartenes, etc. Limpiar lavavajillas y microondas. Revisar y limpiar de refrigeradores. 	
<p>LIMPIEZA DE BARRIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Espejos en ventanas, etc. Vidrios Pavimentos Pinturas 	
<ul style="list-style-type: none"> Mantenimiento Pavimentos Pinturas Superficies de Acabado 	

SISTEMA INTEGRADO DE LIMPIEZA APPOC

MODO DE EMPLEO	FRECUENCIA	USO CORRECTO
<p>PREPARACIÓN:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar el producto en un recipiente limpio y seco. 2. Diluir el producto en agua de acuerdo a las instrucciones de uso. <p>APLICACIÓN:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar el producto en la superficie a limpiar. 2. Limpiar la superficie con un paño limpio. 		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar el producto en la superficie a limpiar. 2. Limpiar la superficie con un paño limpio. 3. Aplicar el producto en la superficie a limpiar. 4. Aplicar el producto en la superficie a limpiar. 5. Limpiar la superficie con un paño limpio. 	UNA VEZ AL DÍA	<p>Seguir las instrucciones de uso y mantener distancia del producto.</p> <p>Conservar los productos de limpieza en su envase original y no utilizar los recipientes.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar el producto en la superficie a limpiar. 2. Limpiar la superficie con un paño limpio. 3. Aplicar el producto en la superficie a limpiar. 4. Aplicar el producto en la superficie a limpiar. 5. Limpiar la superficie con un paño limpio. 		<p>Usar guantes de protección (gloves o latex).</p> <p>No mezclar con otros productos de limpieza diferentes.</p>
<p>PREPARACIÓN:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar el producto. 2. Diluir el producto en agua de acuerdo a las instrucciones de uso. 3. Aplicar el producto en la superficie a limpiar. 4. Limpiar la superficie con un paño limpio. <p>APLICACIÓN:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar el producto en la superficie a limpiar. 2. Limpiar la superficie con un paño limpio. 	UNA VEZ AL DÍA	<p>Usar guantes en contacto los productos de limpieza y mantener los recipientes y envases al abrigo de los niños.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar el producto en la superficie a limpiar. 2. Limpiar la superficie con un paño limpio. 3. Aplicar el producto en la superficie a limpiar. 	UNA VEZ AL DÍA	

LIMPIEZA



Lavavajillas Quality
máquinas 10 l

Ref.: 2223

11.69€



Lavavajillas Quality
máquinas 5 l

Ref.: 2168

6.49€



Sal Mical
regenerante
pastill 25 kg

Ref.: 42607

8.45€



Lejia Mical 5 l

Ref.: 6345

1.90€



Desengrasante
Quality plancha
cocina 5 l

Ref.: 6079

7.25€



Fregasuelo Quality
lavanda 5 l

Ref.: 51037

5.85€



Fregasuelo Quality
perfumado cítrico
5 l

Ref.: 6732

5.85€



Limpiador Mical
desinfectante
bactericida 5 l

Ref.: 6223

5.40€



Bayeta Mical
microfibra grande

Ref.: 217866 /
38526

2.10€

LIMPIEZA



Esjonja Mical
acero inoxidable

Ref.: 215944

3.69€



Bayeta Mical
amarilla 40x38cm

Ref.: 40987

2.30€



Fregona Mical
amarilla

Ref.: 6664

0.77€



6.59€

Jabón Quality
manos líquido

Ref.: 4530



15.69€

Toallitas Quality
limón 250 u

Ref.: 32311

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.



Carbón vegetal
lleyes valles
profesional 15 kg

Ref.: 1919

23.99€

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

BEBIDAS REFRESCANTES

De cara al verano hay que estar preparados. ¿Quién no te va a pedir una cerveza con limón? ¿O un vino con gaseosa refrescante? Haz un buen acopio de bebidas refrescantes en tu local para satisfacer la sed de tus clientes. Y sírvelas, siempre bien frías.



Gaseosa Gourmet 1,5 l

Ref.: 30520



Refresco Gourmet naranja.2 l

Ref.: 30521



Refresco Gourmet limón 2 l

Ref.: 30522



Refresco Gourmet
cola 2 l

Ref.: 30523



Gaseosa Gourmet 50 cl

Ref.: 31103

BEBIDAS REFRESCANTES



Horchata Gourmet 1 l

Ref.: 214601



Tónica Gourmet 1,5 l

Ref.: 30356



Sabor a verano, sabor a terrazas

Si te decimos verano, seguro que piensas en preparar la terraza para tus clientes y en ofrecerles productos refrescantes, propios del verano, como la horchata. La horchata se sirve tradicionalmente fría, con hielo, y se suele tomar sola, aunque en el levante español se acompaña

de fartons, un tipo de bollo alargado. Pero, además de su sabor refrescante, ¿sabías que la horchata también se considera una bebida saludable, ya que es baja en grasa y rica en minerales como el calcio y el hierro? ¡Marchando una de horchata, marchando el verano!

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.



COPA
0,61€



Vino Brisas
denominación
origen mar blanco
75 cl 12°

Ref.: 38559

3.65€



COPA
0,33



Vino Eternium
blanco
75 cl 11°

Ref.: 23082

1.95€



COPA
0,33€



Vino Eternium
semi blanco
75 cl 11°

Ref.: 23150

1.95€



COPA
0,41



2.30€

Vino rioja Condado
de Ovante blanco
75 cl 12,5°

Ref.: 56642



COPA
0,38



Vino Rueda Iznar
verdejo selección
blanco 75 cl

Ref.: 21738

2.30€

VINO BLANCO



COPA
0,37



Vino Rueda Iznar
verdejo blanco
75 cl 13°
Ref.: 21739

2.19€



COPA
0,79€

4.19€

Vino Rueda Solecito
blanco 75 cl 13°
Ref.: 88524



COPA
0,20€



Vino Señorío
Melvin blanco
75 cl 11,5°
Ref.: 56345

1.20€



COPA
0,21€



Vino Señorío
Melvin blanco t.r.
75 cl 11,5°
Ref.: 206977

1.25€



COPA
0,31



Vino Tierra de
Castilla Viñalón
verdejo 75 cl
Ref.: 80728

1.85€

“Ofrecemos servicio
de asesoramiento y recomendaciones
de especialistas.”

VINO TINTO

Un clásico para acompañar platillos 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.



COPA
0,33



Vino Eternium
tinto 75 cl 12,5°

Ref.: 23081

1.95€



COPA
0,38€



Vino Rioja Campo
Cortijano tinto 75
cl 14,5°

Ref.: 88540

2.30€



COPA
0,41€



Vino Rioja Conde
Ovante tinto 75 cl
13,5°

Ref.: 25783

2.30€



COPA
0,85€

Vino Señorío
de Melvin tinto
garrafa 5l 12,5°

Ref.: 36307

5.10€



COPA
0,20€



Vino Señorío de
Melvin tinto 75 cl
11,5°

Ref.: 56343

1.20€



COPA
0,21€



Vino Señorío de
Melvin tinto 75
cl 11,5°

Ref.: 206979

1.25€

VINO TINTO



COPA
0,26€



Vino Viñalón
Mancha tinto 75
cl 13°
Ref.: 14428

1.55€



COPA
0,67



Vino Ribera del
Duero Conde Iznar
roble 75 cl 13,5°
Ref.: 14437

3.99€



COPA
0,77



Vino Rioja Solecito
crianza 75 cl 13,5°
Ref.: 88517

4.15€



COPA
0,55€



Vino Campo
Cortijano Rioja
crianza 75 cl 14°
Ref.: 88539

3.29€



COPA
0,55€



Vino Conde Ovante
crianza 75 cl 13°
Ref.: 25666

3.29€



COPA
0,78



Vino Ribera del
Duero Conde Iznar
crianza 75 cl 13,5°
Ref.: 21746

4.65€



COPA
1,17€



Vino Ribera
Solecito crianza
75 cl 14°
Ref.: 88696

6.29€



COPA
1,04€



Vino Ribera del
Duero Conde Iznar
reserva 75 cl 14°
Ref.: 13725

6.25€



COPA
0,84€



Vino Rioja Campo
Cortijano reserva
14°
Ref.: 88538

4.75€

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.



COPA
0,33€



Vino Eternium
rosado
75 cl 12°
Ref.: 23080

1.95€



COPA
0,41€



Vino Rioja Conde
Ovante rosado
75 cl 13°
Ref.: 56640

2.30€



COPA
0,20€



Vino Señorío de
Melvin rosado
75 cl 11,5°
Ref.: 56344

1.20€

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



COPA
0,21€



Vino Señorío de
Melvin rosado t r
75 cl 11,5°
Ref.: 206978

1.25€



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.



COPA
0,57€



Lambrusco
moscato Maestri
Casale 75 cl 6°
Ref.: 203517

3.39€



COPA
0,33€



Lambrusco Maestri
Casale tinto
75 cl 8°
Ref.: 33348

1.99€



COPA
0,44€



Lambrusco Maestri
Casale rosado
75 cl 8°
Ref.: 33345

2.65€



COPA
0,33€



1.99€

Lambrusco Maestri
Casale rosado
75 cl 8°
Ref.: 33347



COPA
0,44€



Lambrusco Maestri
Casale tinto
75 cl 8°
Ref.: 33346

2.65€



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.



COPA
0,53



Cava Juve Masana
brut nature
75 cl 12°
Ref.: 23147

3.15€



COPA
0,44€



Cava Juve Masana
brut
75 cl 11,5°
Ref.: 23145

2.65€



COPA
0,53



Cava Juve Masana
brut reserva
75 cl 12°
Ref.: 23149

3.15€



COPA
0,53€



3.15€

Cava Juve Masana
rosado
75 cl 11,5°
Ref.: 23148



COPA
0,44€



Cava Juve Masana
semi
75 cl 11,5°
Ref.: 23146

2.65€



ALCOHOLES MARCA PROPIA

No hay nada mejor que una buena sobremesa para cerrar un buen ágape en tu restaurante. Y para ello, es necesario contar con una surtida carta de alcoholes exclusivos, para que tus comensales se sientan reconfortados en su elección y les dejes con una impresión muy satisfactoria. ¡Un brindis por tus clientes!



Bebida espirituosa Don Guillermo
30° 1l

Ref.: 28156



Crema O'Donnells whisky 15° 1l

Ref.: 59915



Ginebra Bowling 37,5° 1l

Ref.: 28350



Licor arroz Ventebre 17° 70 cl

Ref.: 18973



Licor Bagaceira hierbas 30° 1l

Ref.: 28940



Licor Bowling manzana sin alcohol 70 cl

Ref.: 28516

ALCOHOLES MARCA PROPIA



Licor Bowling manzana verde
16° 70 cl

Ref.: 28472



Licor Bowling melocotón 16°
70 cl

Ref.: 28471



Licor Bowling melocotón sin
alcohol 70 cl

Ref.: 28517



Licor fresa Bowling 16° 70 cl

Ref.: 28518



Ron La Pinta añejo 37,5° 70 cl

Ref.: 28492



Ron Tropiko blanco 37,5° 1 l

Ref.: 28494



Tequila La
Piedad t.i. 35°
70 cl

Ref.: 28810



Vodka
Metznova 37,5°
1 l

Ref.: 28749



Whisky
Greystone t.i.
40° 1 l

Ref.: 28899



Aguardiente
Bagaceira orujo
40°

Ref.: 28941



TRANSGOURMET



+34 900 300 097
sac@transgourmet.es

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

