

NUESTRA SELECCIÓN

BÁSICOS

DE HOSTELERÍA

PENINSULA · MARZO · ABRIL · 2025



TRANSGOURMET

Confianza

El proveedor de confianza para
profesionales de la hostelería



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



**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 200.00 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.**

Gourmet

SUMARIO



6

FRUTAS
VERDURAS CONGELADAS

32

LÁCTEOS
LECHES
CAFETERÍA

39

DESAYUNOS
PAN Y HARINAS
ACEITES Y VINAGRES



62

SALSAS

11

TAPAS CONGELADAS
HUEVOS
CARNICERÍA
CARNICERÍA CONGELADA

23

MARISCO CONGELADO
CHARCUTERIA



46

SAL
ESPECIAS
FRUTOS SECOS



28

QUESOS

52

APERITIVOS
LEGUMBRES
SOPAS, CALDOS Y PURÉS
PASTAS Y ARROCES

65

POSTRES
BEBIDAS
VINOS BLANCOS
VINOS TINTOS
VINOS ROSADOS, ESPUMOSOS
Y CAVAS

78

ALCOHOLES
CELULOSA
LIMPIEZA
TAKE AWAY

FRUTAS Y VERDURAS

Las frutas y verduras son elementos esenciales en la hostelería, ya que aportan frescura, sabor, color y valor nutricional a una amplia variedad de platos. Su calidad y presentación son fundamentales para garantizar la satisfacción del cliente y mantener altos estándares en la cocina profesional.



AGUACATE E/K

Ref.: 92283



NARANJA ZUMO MAQUINA
OCASION E

Ref.: 92262



NARANJA MESA P.K.

Ref.: 92165



NARANJA BOLSA 3K E/U

Ref.: 92167



LIMON OCASION BOLSA
5K E/K

Ref.: 92176



LIMON GRANEL P.K.

Ref.: 92175



LIMON BOLSA 1K E/U

Ref.: 92178



LIMA E/K

Ref.: 92421



MANZANA GOLDEN
CALIBRE 22-24 E/K

Ref.: 92264



TOMATE CHERRY RAMA
BANDEJA E/U

Ref.: 92461



TOMATE MADURO PERA E/K

Ref.: 92460



TOMATE VERDE E/K

Ref.: 92450



TOMATE MADURO RAMA
E/K

Ref.: 92459



PATATA PANADERA BOLSA
2K P.U.

Ref.: 79235



PATATA BASTON BOLSA 2K
P.U.

Ref.: 79089

FRUTAS Y VERDURAS



LECHUGA ICEBERG E/U.

Ref.: 92435



COGOLLO BANDEJAE/U

Ref.: 92522



ENDIBIA BANDEJAE/U

Ref.: 92533



PEPINO LARGO E/K

Ref.: 92383



CEBOLLA SACO 10K E/K

Ref.: 92323



ZANAHORIA BOLSA 5K

Ref.: 92410

Una buena selección de frutas y verduras es fundamental para ofrecer calidad, fresca y variedad en su menú.

VERDURAS CONGELADAS

Son una excelente opción para la hostelería debido a su practicidad, conservación y calidad, permitiendo mantener la calidad de los platos, optimizar tiempos y reducir desperdicios sin comprometer el sabor o la presentación.



CEBOLLA ECONOMY DADO
2,5K E/K

Ref.: 88663



JUDIA ECONOMY PLANA
2,5K E/K

Ref.: 88603



GUISANTE ECONOMY
FINOS 2,5 E/K

Ref.: 88606



ENSALADILLA ECONOMY
2,5K E/K

Ref.: 88469



MENESTRA ECONOMY
ESPECIAL 2,5K E/K

Ref.: 88610



SALTEADO ECONOMY
CAMPESTRE 2,5K E/K

Ref.: 9763



JUDIA GOURMET/ECONOMY
FINA CORTADA E/K

Ref.: 88228



HABA ARDO FINA 2,5K E/K

Ref.: 88202



ALCACHOFA ARDO
TORCEADA 2,5K

Ref.: 88605



BROCOLI ARDO E/K

Ref.: 88434



SETAS LA CUERVA MEZCLA
TROZOS 1K

Ref.: 84887

*“Yo no conozco a nadie que haga buena cocina sin
buen gusto y sin buen producto”*

- Juan Mari Arzak-

TAPAS CONGELADAS

Las tapas congeladas son una solución práctica y eficiente para bares, restaurantes y hoteles que buscan ofrecer productos de calidad sin necesidad de preparación compleja. Gracias a la congelación, estos productos mantienen su sabor, textura y frescura, permitiendo agilizar el servicio y optimizar costes.



PATATA QUALITY FRITA
JULIEN 2,5K E/K

Ref.: 89052



PATATA QUALITY FRITA
ORIG.2,5K E/K

Ref.: 88993



PATATA QUALITY FRITA
STEAK.2,5K E/K

Ref.: 89165



PATATA QUALITY BRAVA
2,5K E/K

Ref.: 4945



CROQUETA QUALITY POLLO
MAXI 1K

Ref.: 219079



CROQUETA QUALITY
BACALAO MAXI 1K

Ref.: 219082

TAPAS CONGELADAS



CROQUETA QUALITY
JAMON MAXI 1K

Ref.: 219077



CROQUETA QUALITY
COCIDO 1K

Ref.: 219078



CROQUETA QUALITY
JAMON MINI 1K

Ref.: 219080



CROQUETA QUALITY
JAMON IBER 1K

Ref.: 219081



CROQUETA QUALITY
BOLETUS MAXI 1K

Ref.: 219083



NUGGETS QUALITY POLLO
1K

Ref.: 83519



ALITA POLLO QUALITY
BARBACOA 1K

Ref.: 83499



TORTILLA QUALITY
ESPAÑOLA 800G P-3

Ref.: 36530





LASAÑA ECONOMY CARNE
8KG

Ref.: 218844



LASAÑA ECONOMY
VEGETAL 8KG

Ref.: 218845



HUEVOS

El huevo es un imprescindible en la hostelería por su calidad, facilidad de uso y aporte gastronómico, siendo una opción clave en cualquier cocina profesional.



HUEVO QUALITY CAMPERO M-L 30 U.

Ref.: 219916

NOVEDAD



HUEVO QUALITY CAMPERO M-L 90 U.

Ref.: 219918



HUEVO QUALITY SUELO M 90 U.

Ref.: 219917



HUEVO QUALITY SUELO M 30 U.

Ref.: 219919



HUEVO LIQUIDO DOVO 1L.

Ref.: 64019



HUEVO COCIDO DOVO PELADO 24U

Ref.: 93825



YEMA DOVO HUEVO 1K

Ref.: 219659



CLARA DOVO HUEVO 1K

Ref.: 219660

CARNICERÍA

La carne es un ingrediente fundamental en la hostelería. Una buena selección y manipulación de la carne es clave para garantizar calidad, sabor y seguridad alimentaria. Una buena gestión de la carne en hostelería garantiza platos de calidad, rentabilidad y satisfacción para los clientes.



PECHUGA POLLO
SIN HUESO BANDEJA
FAMILIAR E/K

Ref.: 99145



PECHUGA POLLO FILETES
BANDEJA FAMILIAR E/K

Ref.: 29267



LOMO ELPOZO
EXTRATIERNO VACIO

Ref.: 47796



LOMO CINTA CERDO VACIO
E/K

Ref.: 96878



LOMO CON HUESO Y
SOLOMILLO TERNERA E/K

Ref.: 99507



CABEZA LOMO SIN HUESO
CERDO VACIO E/K

Ref.: 96697

CARNICERÍA



LOMO 1/2 CINTA CERDO
FILETE VACIO E/K

Ref.: 99112



CHISTORRA QUALITY IGP
NAVARRA 1,1K

Ref.: 220755



SECRETO DE CERDO VACIO
E/K

Ref.: 96861



TORREZNO HOGUERA
SORIA E/K

Ref.: 85348



SOLOMILLO TERNERA
VACIO E/K

Ref.: 99515

Beneficios del uso de carne en hostelería:

- **Calidad del producto:** Elegir cortes frescos mejora el resultado final de los platos.
- **Optimización del coste:** Comprar piezas enteras y realizar cortes en cocina puede ser más rentable.
- **Versatilidad en la carta:** La carne permite crear platos variados, desde parrilladas hasta guisos y hamburguesas.
- **Seguridad alimentaria:** Es clave conservar y manipular la carne con las normas adecuadas de higiene y temperatura.

¡SÁCALE MAYOR RENDIMIENTO A LAS CARNES DE TUS MENÚS!

Compra la pieza entera y
te la preparamos como
lo solicites

*pesos aproximados según pieza

*Lomo bajo o
Entrecot*

Chuletón

Solomillo

REF.: 99507 - RIÑONADA/CHULETERO
REF.: 96662 - AÑOJO

CARNICERÍA CONGELADA

El uso de carnes congeladas en la hostelería es una práctica común que permite garantizar disponibilidad, reducir costes y mantener la calidad del producto. Gracias a los avances en ultracongelación, la carne conserva sus propiedades organolépticas, sabor y textura, siendo una excelente opción para restaurantes, hoteles y catering.



PECHUGA POLLO
FILETEADA CONGELADO
E/K

Ref.: 15863



PECHUGA POLLO
CONGELADO E/K

Ref.: 204318



TRASERO POLLO
CONGELADO E/K

Ref.: 15864



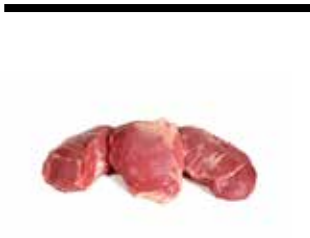
POLLO KEBAB LONCHEADO
CONGELADO 1K

Ref.: 218178



ALAS POLLO CONGELADO
E/K

Ref.: 15865



CARRILLADA IBERICO
CONGELADO E/K

Ref.: 96827



SOLOMILLO IBERICO
CONGELADO E/K

Ref.: 96833



PLUMA IBERICO
CONGELADO E/K

Ref.: 96868



ABANICO IBERICO
CONGELADO E/K

Ref.: 99881



SECRETO EXTRA IBERICO
CONGELADO E/K

Ref.: 96762



LAGARTO IBERICO
CONGELADO E/K

Ref.: 33256



PRESA IBERICO
CONGELADO E/K

Ref.: 99851



BURGER CERDO SIMON'S
MINI CONGELADO 1K

Ref.: 57271



PLUMA CERDO BBQ.
CONGELADO E/K

Ref.: 217378



SOLOMILLO CERDO
CONGELADO PR.CARN.E/K

Ref.: 99880



CODILLO CERDO ½
CONGELADO E/K

Ref.: 96450

CARNICERÍA CONGELADA



SECRETO CERDO BBQ
CONGELADO E/K

Ref.: 88464



PALETILLA CORDERO PAIS
CONGELADO E/K

Ref.: 99352



PALETILLA CORDERO
IMPORTACION
CONGELADO E/K

Ref.: 99879



HIGADO PATO GRASO
MAÎTRES CONGELADO E/K

Ref.: 35642



MAGRET PATO MAÎTRES
CONGELADO E/K

Ref.: 35931



ESCALOPA FOIE 40G
MAÎTRES CONGELADO
400G

Ref.: 36362



PUNTA MAITRES FOIE GRAS
CONGELADO 1K

Ref.: 95201



PATO PEKIN CONGELADO
2K

Ref.: 77269



ALBONDIGA MIXTA IQF
BOLSA 1K.E/K

Ref.: 210424



SOLOMILLO VACA
CONGELADO PR.CARN.E/K

Ref.: 99915



CHURRASCO PECHO BBQ.
CONGELADO E/K

Ref.: 88471



COCHINILLO 4-5K
CONGELADO E/K

Ref.: 90814



BURGER SIMON'S VACA
CONGELADO 200G 3,2K

Ref.: 6928



BURGER ANGUS SIMON'S
200G.3,2 K

Ref.: 16414



BURGER SIMON'S TERNERA
CONGELADO 200G 3,2K

Ref.: 21098



BURGER SIMON'S TERNERA
CONGELADO 110G 3,5K

Ref.: 26145



MINI BURGER SIMON'S
VACA 25G 1K

Ref.: 47898



ALBONDIGA CASERAS
SIMON'S CONGELADO 1K

Ref.: 57270

CARNICERÍA CONGELADA

OPCIONES VEGANAS



ALBONDIGA TGM VEGANA
CONGELADO 1,5K E/K

Ref.: 214183



PECHUGA TGM VEGANA
CONGELADO 1,3K E/K

Ref.: 214185



BURGER VEGANA
CONGELADO 1,44K E/K

Ref.: 218373

APROVECHA Y LLÉVATE TAMBIÉN NUESTRO CARBÓN:



CARBON VEGETAL LLENYES
VALLES PROFESIONAL 15K

Ref.: 1919

Una brasa perfecta:

- **Controlar la temperatura:** Evitar llamas directas para no quemar los alimentos.
- **Usar carbón o leña de calidad:** Roble, encina o sarmiento dan mejor sabor.
- **Sellado rápido:** Para mantener los jugos en carnes y pescados.
- **Reposo la carne:** Después de cocinar, dejar reposar unos minutos para redistribuir los jugos.
- **Marinados y especias:** Potenciar el sabor con aliños naturales antes de cocinar.

Cocinar a la brasa es una de las técnicas más apreciadas en hostelería, ya que aporta un sabor ahumado y una textura única a los alimentos. Los restaurantes especializados en brasa han ganado popularidad por ofrecer carnes, pescados, mariscos y verduras con un toque rústico y auténtico.

MARISCO CONGELADO

El marisco congelado es una solución eficiente y rentable para la hostelería, ya que permite ofrecer productos de alta calidad sin depender de la temporalidad o disponibilidad del marisco fresco. Gracias a los procesos de ultracongelación, se conservan el sabor, la textura y los nutrientes, siendo una alternativa ideal para restaurantes, hoteles y catering.



CARACOL CABRILLA
CONGELADO 2,5 KG E/K

Ref.: 88131



CALAMAR QUALITY
ROMANA PREMIUM 2K

Ref.: 9713



RABA QUALITY EMPANADA
E/K

Ref.: 88222



POTA LANZAL ANILLA 800G

Ref.: 219635



CALAMAR QUALITY SUCIO
6/10 E/K

Ref.: 9700



PULPO QUALITY BANDEJA
4-6K E/K

Ref.: 89295



BACALAO QUALITY
PORCIONES PUNTO DE SAL
1,7K E/K

Ref.: 42599

MARISCO CONGELADO



BACALAO ICELANDIC
VENTRESCA E/K

Ref.: 213340



BACALAO ICELANDIC
LOMO 500/700G E/K

Ref.: 220351



MERLUZA WOFKO RODAJAS
120-170 1,8K E/K

Ref.: 219620



MERLUZA WOFKO FILET
SIN PIEL 1,8K E/K

Ref.: 219612



MERLUZA WOFKO FILET
CON PIEL 1,8K E/K

Ref.: 219616



MERLUZA WOFKO
RODAJAS 70-120 1,8K E/K

Ref.: 219619



BACALAO GOURMET LOMO
JUMBO E/K

Ref.: 23104



DORADA FILETES CON PIEL
80-120 800G

Ref.: 221056



LUBINA FILETES CON PIEL
80-120 800G

Ref.: 221055



SEPIA QUALITY LIMPIA 6/13
1,8K E/K

Ref.: 42635



CALAMAR QUALITY
PUNTILLAS 0,9K

Ref.: 84571



MEJILLON QUALITY CARNE
6/13 1,8K E/K

Ref.: 42625



MEJILLON GOURMET/
QUALITY ENTERA 1K

Ref.: 11728



GAMBA QUALITY
PELADACOCIDA 80/120
750G

Ref.: 87918



GAMBA EXKIMO PELADA
100/200 650G

Ref.: 220366



GAMBA EXKIMO PELADA
10/35 650G

Ref.: 219853



GAMBA EXKIMO PELADA
50/70 650G

Ref.: 219848



COLA WOFCO
LANGOSTINERA 10/30
800G

Ref.: 206997

CHARCUTERÍA

Es un elemento esencial en la hostelería, ya que aporta sabor, versatilidad y rapidez en la preparación de platos. Desde embutidos y fiambres hasta productos curados, la charcutería permite elaborar entrantes, bocadillos, tapas y platos gourmet de manera eficiente.



CENTRO V.GOMEZ PALETA
CEBO BOLSA E/K

Ref.: 78641



BACON QUALITY E/K

Ref.: 54001



BACON QUALITY
LONCHEADO 1,5K E/K

Ref.: 1364



JAMON QUALITY SERRANO
RESERVA LONCHEADO
300G

Ref.: 90896



PALETA QUALITY CUR.RVA.
LONCH.300G

Ref.: 71879



FIAMBRE QUALITY YORK
SANDWICH E/K

Ref.: 65386



JAMON QUALITY COCIDO
EXTRA 4,5 E/K

Ref.: 97357



JAMON QUALITY COCIDO
EXTRA FINAS LONCHAS
450G

Ref.: 88160



CABECERO LOMO QUALITY
LONCHAS 300G

Ref.: 71891



LOMO QUALITY
EMBUCH.300G

Ref.: 209447



SALAMI QUALITY EXTRA
LONCHEADO 300G

Ref.: 71882



CHORIZO QUALITY EXT.
LONCH.300G

Ref.: 71881



PEPPERONI QUALITY
LONCH.400G

Ref.: 220738



CHORIZO QUALITY EXTRA
VELA DULCE E/K

Ref.: 204734



SOBRASADA CIUDELA
E/K

Ref.: 54829



PATE HIGADO DE CERDO
PIEZA 1KG

Ref.: 218815

QUESOS

Es un ingrediente esencial en la hostelería, ya que aporta sabor, textura y versatilidad a una amplia variedad de platos, desde aperitivos y ensaladas hasta salsas y postres. Su diversidad de sabores y formatos lo convierte en un producto imprescindible en la cocina profesional.



QUESO PALANCARES
ESPECIAL UNTAR 5K

Ref.: 217825



QUESO PALANCARES RULO
CABRA CREMA 2K

Ref.: 217826



CREMA QUESO
PALANCARES CHEDDAR 2K

Ref.: 217829



RENE PICOT CUBO 2 K
QUESO CREMA

Ref.: 21981



QUESO CREMA CUBO

Ref.: 218839



QUESO VIRGILIO
MASCARPONE 2K

Ref.: 44206



QUESO QUALITY GRANA
PADANO CUÑA E/K

Ref.: 219710



GRANA PADANO DOP
VIRUTAS 500GR

Ref.: 219711



GRANA PADANO DOP
RALLADO 1K

Ref.: 219712



MOZZARELLA QUALITY
TIRAS 1K

Ref.: 219119



MOZZARELLA GIORNO
PICADA 1K

Ref.: 56724



MOZZARELLA GIORNO
RALLADA 1K

Ref.: 56725

NOVEDAD



QUESO QUALITY
SANDWICH 1K

Ref.: 218742

NOVEDAD



QUESO QUALITY FUNDIDO
LONCHAS .800G

Ref.: 218712

QUESOS



LONCHAS EDAM QUALITY
1 kg

Ref.: 219325



LONCHAS GOUDA QUALITY
1 KG

Ref.: 219326



QUESO EDAM 40%
ECONOMY

Ref.: 218406



QUESO GOUDA 48%
ECONOMY

Ref.: 218405



QUESO QUALITY CABRA
100% RULO 1K

Ref.: 220737



QUESO ECONOMY
MEZCLA RULO 1K

Ref.: 220746



QUESO PASTOR VACA 100%
RULO 1K

Ref.: 56013



QUESO QUALITY
SEMICURADO ESPECIAL
HOSTELERIA E/K

Ref.: 22598



QUESO QUALITY CURADO
½P.E/K

Ref.: 21931



QUESO QUALITY BOLSA
CURADO 1/2P.E/K

Ref.: 18552



QUESO QUALITY OVEJA
CURADO ½P.E/K

Ref.: 22153



QUESO QUALITY SEMI
½P.E/K

Ref.: 21932



QUESO QUALITY TIERNO
½P.E/K

Ref.: 21930

Beneficios del uso de queso en hostelería:

- **Versatilidad:** Puede usarse en platos fríos, calientes, postres y salsas.
- **Ahorro de tiempo:** Disponible en distintos formatos (rallado, en lonchas, en crema) para facilitar la preparación.
- **Amplia variedad:** Existen quesos para todos los gustos, desde suaves hasta intensos.
- **Buena conservación:** Se adapta a diferentes técnicas de almacenamiento según su tipo.

LÁCTEOS

Los productos lácteos son ingredientes esenciales en la hostelería, ya que aportan sabor, textura y valor nutricional a una gran variedad de platos. Desde la leche y el queso hasta la mantequilla y el yogur, los lácteos son básicos en la cocina profesional, tanto en repostería como en platos salados.



MARGARINA QUALITY 2K

Ref.: 22117



MARGARINA QUALITY 3/4
BARRA 5K

Ref.: 22118



MANTEQUILLA PRESIDENT
PASTILLAS 10G 100U

Ref.: 22088



NATA PRESIDENT SPRAY
500G

Ref.: 59540



ALTERNATIVA NATA KRONA
SP.500ML

Ref.: 38389



GRANAROLO VEGETAL

Ref.: 7020



YOGUR PASTORET GRIEGO
NATURAL AZUCARA.2K

Ref.: 54378



YOGUR PASTORET
NATURAL 3,6K

Ref.: 49731



NATA QUALITY NATURAL
A GOURMET COCINAR
15%MG BOTELLA 1L

Ref.: 50943



NATA QUALITY MONTAR
35%MG BOTELLA 1L

Ref.: 50942



LECHES

La leche es un ingrediente fundamental en la hostelería, presente en bebidas, salsas, repostería y numerosos platos. Su versatilidad la hace imprescindible en cafeterías, restaurantes y panaderías, tanto en su forma líquida como en derivados como la nata o la leche evaporada.



BEBIDA GOURMET SOJA
CALCIO 1L

Ref.: 8000731



LECHE GOURMET
ALMENDRA

Ref.: 87378



LECHE GOURMET AVENA 1L

Ref.: 8000741



LECHE GOURMET ENTERO
1L

Ref.: 20040



LECHE GOURMET SEMI 1L

Ref.: 20041



LECHE GOURMET
DESNATURAL .1L

Ref.: 20039



BEBIDA QUALITY AVENA
BARISTA 1L

Ref.: 218714



LECHE QUALITY GRAN
CREME.1,5L

Ref.: 218578



LECHE QUALITY SEMI.
HOSTELERIA 1,5L

Ref.: 218847



LECHE GOURMET
CONDENSADA ANTIGOTEO
450G.

Ref.: 49445



LECHE QUALITY
CONDENSADA ENTERA 1K

Ref.: 214256

Beneficios del uso de leche en hostelería:

- **Versatilidad:** Se usa en bebidas, postres, salsas y guisos.
- **Aporta cremosidad y textura:** Ideal para espesar salsas y mejorar la textura de cafés y postres.
- **Alternativas sin lactosa y vegetales:** Amplía la oferta para clientes con restricciones alimentarias.
- **Conservación adaptada a necesidades:** Disponible en versiones frescas, UHT o en polvo.

CAFETERÍA

Las cafeterías son un pilar fundamental dentro de la hostelería, ofreciendo una amplia variedad de bebidas, desayunos y meriendas. Su éxito radica en la calidad del café, la rapidez del servicio y una oferta gastronómica variada que atraiga a diferentes tipos de clientes.



AZUCAR QUALITY 1200
S.6G

Ref.: 219756



AZUCAR GOURMET 1500
STICKS 7G

Ref.: 21306



AZUCAR QUALITY MORENO
7G 500U

Ref.: 63155



EDULCORANTE GOURMET
150 S.1G

Ref.: 45218



CHOCOLATE GOURMET A
LA TAZA 1K

Ref.: 204151



COLACAO S.50 18G

Ref.: 40273



INFUSION QUALITY
MANZANILLA 100B

Ref.: 204190



INFUSION QUALITY POLEO
MENTA 100B

Ref.: 204191



INFUSION GOURMET TE
VERDE 20B

Ref.: 37780



CAFE QUALITY GRANO
100% ARABICA 1K

Ref.: 88147



CAFE QUALITY GRANO
DESCAFEINADO NATURAL
URAL 1K

Ref.: 87843



CAFE QUALITY GRANO
MEZCLA 80/20 1K

Ref.: 8000381



CAFE QUALITY GRANO
NATURAL .1K

Ref.: 8000391



CAFE GOURMET SOLUBLE
DESCAFEINADO 100 S.2G

Ref.: 16217



GALLETAS QUALITY
CARAMELO 200U

Ref.: 209149

CAFETERÍA



CAFE ZICARELLI NATURAL
100% ARABIA 1K

Ref.: 15625



CAFE ZICARELLI NATURAL
CREAM 1K

Ref.: 206262



CAFE ZICARELLI NATURAL
.70%ARB-30%ROB.1K

Ref.: 15628



CAFE ZICARELLI
DESCAFEINADO 100%
ARABIA 500G

Ref.: 15626



Un buen café en hostelería:

- **Calidad del grano:** Usar café de origen o mezcla según el perfil de sabor deseado.
- **Molienda adecuada:** La molienda influye en la extracción y el sabor del espresso.
- **Máquinas de café profesionales:** Mantenimiento y limpieza diaria para evitar sabores alterados.
- **Agua de calidad:** Un buen café necesita agua filtrada o con baja mineralización.
- **Leche bien espumada:** Fundamental para lattes y cappuccinos.

DESAYUNOS

El desayuno es una de las comidas más importantes en la hostelería, ya sea en cafeterías, hoteles o restaurantes. Un desayuno bien presentado, variado y adaptado a diferentes gustos puede atraer clientes y fidelizarlos.



CROISSANT PANAMAR
ARTESANO MANTEQUILLA
80G 22U

Ref.: 221533



NAPOLITANA PANAMAR
CHOCOLATE FERMENTADA
95G 42U

Ref.: 221534



DOTS FRIPAN GLASE 12U
624G

Ref.: 74652



DOTS FRIPAN BOMBON
720G 12U

Ref.: 74618



MAGDALENA QUALITY
MINI RELLENA CHOCOLATE
120U

Ref.: 91897



CROISSANT QUALITY
RELLENAS CHOCOLATE 1K

Ref.: 23441

DESAYUNOS



CAÑA QUALITY CABELLO
ANGEL 2,16K

Ref.: 23433



CAÑA QUALITY CREMA
2,16K

Ref.: 23432



MAGDALENA QUALITY
REDONDA 1,4K

Ref.: 57631



MAGDALENA QUALITY
VALENCIANA 1,7K

Ref.: 57636



SOBAO GOURMET 1,75K

Ref.: 23437



MIEL QUALITY FCO. 1K

Ref.: 12813



MIEL HELIOS PORCIONES
15G 150U

Ref.: 210458



MERMELADA HELIOS
MELOCOTON PORCIONES
25G 80U

Ref.: 218329



CREMA NUTELLA CACAO
3K

Ref.: 7008



NECTAR GOURMET
MELOCOTON BOTELLA
200ML

Ref.: 28933



NECTAR GOURMET
NARANJA BOTELLA 200ML

Ref.: 29325



NECTAR GOURMET PIÑA
BOTELLA 200ML

Ref.: 29101



Claves para un buen servicio de desayuno:

- **Variedad:** Ofrecer opciones para diferentes gustos y necesidades.
- **Productos de calidad:** Ingredientes frescos y naturales.
- **Presentación cuidada:** Platos atractivos y bien servidos.
- **Rapidez en el servicio:** Sobre todo en cafeterías y hoteles.
- **Opciones para dietas especiales:** Sin gluten, vegano, sin lactosa.

PAN Y HARINAS

Son ingredientes esenciales en la hostelería, ya que forman parte de una gran variedad de platos y recetas. Según del tipo de negocio, las necesidades pueden variar.



PANKO SK RALL.1K

Ref.: 87629



HARINA GOURMET ESPECIAL FRITURA 5K

Ref.: 34085



PAN GOURMET RALLADO 5K

Ref.: 34526



HARINA GOURMET 5K

Ref.: 8000401



HARINA GOURMET ESPECIAL REPOSTERIA 5K

Ref.: 34084



SUPREMA PANUSA BOCATA 120G 13U

Ref.: 34818



SUPREMA PANUSA GOURMET 65G 24U

Ref.: 34819



SUPREMA PANUSA MONTADITO 50G 30U

Ref.: 47647



SUPREMA PANUSA PINCHO
35G 52U

Ref.: 34820



PAN PAYES PESSIC
CUADRADO 1,5K

Ref.: 43343



PAN QUALITY HOT DOG
12U

Ref.: 218582



PAN BURGER NORMAL 12u
600gr

Ref.: 219856



PAN QUALITY MAXI
BURGUER 12U

Ref.: 218581



PAN GOURMET MAXI
BURGER 300G 4U

Ref.: 56402



PAN FRANKFURT 12U

Ref.: 56286



PAN GOURMET/QUALITY
MOLDE HORECA 1K 1/2PAL

Ref.: 10669

NOVEDAD



PAN MOLDE QUALITY REB.
GRUESA 1,03K

Ref.: 221496

ACEITES Y VINAGRES

Los aceites y vinagres son ingredientes esenciales en la hostelería, ya que aportan sabor, textura y calidad a los platos. Su elección influye en la experiencia gastronómica y en la percepción del cliente.



ACEITE QUALITY ACEITE
OLEICO 80%25L 0.2°

Ref.: 44034



ACEITE QUALITY GIRASOL
25L 0.2°

Ref.: 44347



ACEITE QUALITY GIRASOL
10L 0.2°

Ref.: 44308



ACEITE VEGETAL GOURMET
ESPECIAL FRITO 10L

Ref.: 44714



ACEITE GOURMET OLIVA
INTENSO 1L 1°

Ref.: 44005



ACEITE GOURMET OLIVA
SUAVE 1L 0.4°

Ref.: 44006



ACEITE GOURMET VIRGEN
1L

Ref.: 63083



ACEITE GOURMET OLIVA T.I
250ML

Ref.: 57118



ACEITE GOURMET VIRGEN
EXTRA 1L

Ref.: 81572



ACEITE VIRGEN EXTRA 3L

Ref.: 220303



VINAGRE QUALITY BCO.5L

Ref.: 46007



VINAGRE QUALITY BALS.
MODENA 5L

Ref.: 46015



VINAGRE QUALITY TTO.5L

Ref.: 46002



VINAGRE GOURMET BALS.
MODENA 50CL

Ref.: 46038



VINAGRE GOURMET
MODENA BOTELLA 250ML

Ref.: 57121



VINAGRE GOURMET JEREZ
BOTELLA 250ML

Ref.: 57120



AGRIO QUALITY LIMON 2L

Ref.: 49540

SAL

La sal es un ingrediente esencial en la cocina profesional, ya que potencia los sabores y equilibra los platos. En hostelería, se utilizan diferentes tipos de sal según la preparación y el estilo de cocina.



SAL QUALITY COCINA FINA
5K

Ref.: 800



SAL GOURMET COCINA
GRUESA 5K

Ref.: 797



SAL GOURMET MESA
PLASTICO 1K

Ref.: 8000791



SAL QUALITY ESCAMA 1,5K

Ref.: 220831



SAL QUALITY SOBRES 300U

Ref.: 47645



PIMIENTA QUALITY S.300U

Ref.: 47644

ESPECIAS

Las especias en hostelería juegan un papel fundamental en la cocina, ya que aportan sabor, aroma y color a los platos, además de contribuir a la conservación de los alimentos. Su uso varía según el tipo de cocina y las preferencias del chef.



SAZONADOR BARBACOA
BOTE 900G

Ref.: 218996



AJO QUALITY MOLIDA BOTE
800G

Ref.: 47163



CANELA QUALITY MOL.
BOTE 600G

Ref.: 47180



CANELA QUALITY RAMA
18CM 200G.

Ref.: 68813



COLORANTE QUALITY
ALIMENTARIO 900G

Ref.: 47700



COMINO QUALITY MOLIDO
BOTE 800G

Ref.: 18380

ESPECIAS



CURRY QUALITY 800G

Ref.: 47671



LAUREL QUALITY HOJA
100G

Ref.: 47744



OREGANO QUALITY HOJA
140G

Ref.: 47110



OREGANO GOURMET
HOJAS GARRAFAS 600G

Ref.: 18492



PEREJIL QUALITY HOJA
100G

Ref.: 47640



PIMENTON QUALITY DULCE
AHUMADO 800G

Ref.: 18381



PIMENTON QUALITY DULCE
MOSTRADOR 800G

Ref.: 47452



PIMENTON QUALITY
PICANTE MOSTRADOR
800G

Ref.: 47454



PIMIENTA QUALITY BLANCA
MOLIDA 900G

Ref.: 47456



PIMIENTA QUALITY NEGRA
GRANO 850G

Ref.: 47457



PIMIENTA QUALITY NEGRA
MOLIDA 850G

Ref.: 47458



TOMILLO QUALITY HOJA
300G

Ref.: 47800



Beneficios del uso de especias en hostelería:

- **Mejora del sabor y aroma:** Intensifican el sabor natural de los ingredientes y aportan profundidad a los platos.
- **Versatilidad en la cocina:** Permiten crear una gran variedad de recetas y adaptarlas a diferentes tipos de cocina.
- **Reducción del uso de sal y grasas:** Pueden sustituir el exceso de sal o grasas sin comprometer el sabor.

FRUTOS SECOS

Los frutos secos son un ingrediente clave en la hostelería por su versatilidad, valor nutricional y capacidad para realzar tanto platos dulces como salados. Se pueden usar en aperitivos, ensaladas, repostería, salsas y mucho más.



ALMENDRA QUALITY
REPELADA CRUDA 1K

Ref.: 45065



AVELLANA QUALITY
TOSTADA REPELADA 1K

Ref.: 45225



CACAHUETE QUALITY VIR.
REPELADA FRITO 1K

Ref.: 45462



COCKTAIL QUALITY CHILLI
1K

Ref.: 75445



COCKTAIL QUALITY POSTRE
MUSICO 1K

Ref.: 45783



CIRUELA QUALITY SIN
HUESO BOLSA 500G

Ref.: 219092



DATILES QUALITY CON
HUESO 500G

Ref.: 219093



OREJONES QUALITY BOLSA
500G

Ref.: 219094



CACAHUETE QUALITY
REPELADO 1,5K

Ref.: 219087



COCKTAIL QUALITY FRUTOS
SECOS POP.1,2K

Ref.: 219085



COCTEL QUALITY SNACKS
1KG

Ref.: 13709



ANACARDO QUALITY
CRUDO 500G

Ref.: 219091



PASA GOURMET SULTANA
1K

Ref.: 45704



APERITIVOS

Los aperitivos son una parte fundamental en bares, restaurantes y hoteles, ya que sirven como entrantes o acompañamientos para bebidas. Una buena selección de aperitivos puede mejorar la experiencia del cliente y aumentar el ticket medio del negocio.



ACEITUNA QUALITY
GAZPACHA CON HUESO5K

Ref.: 78017



ACEITUNA QUALITY
GIGANTE RELLENO SIN
HUESO 600G

Ref.: 13316



ACEITUNA GOURMET
NEGRA SIN HUESO 150G

Ref.: 13156



ACEITUNA QUALITY
PELOTIN 5K

Ref.: 13252



ACEITUNA QUALITY
RELLENA SIN HUESO 600G

Ref.: 13383



CUBO ACEITUNA PARTIDA
ALINADA 5KG

Ref.: 218541



ACEITUNA RODAJA BOLSA
NEGRA 936G

Ref.: 218543



ACEITUNA RODAJA BOLSA
VERDE 936G

Ref.: 218542



PATATA QUALITY CHIPS
500G P-2

Ref.: 34393



NACHO MEXIFOODS
TRIANGULO 500G

Ref.: 91545



PATATAS QUALITY
ONDULADAS 40g

Ref.: 9197



PATATAS QUALITY CHIPS
40g

Ref.: 9199

Un buen aperitivo en hostelería:

- **Sencillo y rápido de preparar:** Ideal para servir sin demoras.
- **Sabroso y atractivo:** Debe estimular el apetito sin ser demasiado pesado.
- **Variedad de opciones:** Desde opciones clásicas hasta innovadoras.
- **Combinable con bebidas:** Especialmente con vinos, cervezas y cócteles.
- **Rentable para el negocio:** Ingredientes accesibles y margen de beneficio alto.

LEGUMBRES Y CONSERVAS

Las legumbres son un ingrediente esencial en la gastronomía por su versatilidad, valor nutricional y bajo costo. En hostelería, permiten crear platos tradicionales, modernos y saludables con una alta rentabilidad.



ALUBIA GOURMET GREAT
NORTHERN 5K

Ref.: 33243



GARBANZO GOURMET 5K

Ref.: 33508



GARBANZO GOURMET
EXT.1K

Ref.: 33427



LENTEJA GOURMET
CASTELLANA 5K

Ref.: 33731



ALUBIA GOURMET COCIDA
LATA 1,6K

Ref.: 9388



GARBANZO GOURMET
COCIDOLATA 1,6K

Ref.: 9418



LENTEJA GOURMET COCIDA
LATA 1,6K

Ref.: 9512



ALCACHOFA GOURMET
30/40P.1,55K

Ref.: 8046



BROTES DE SOJA GOURMET
LATA 1,15K

Ref.: 8489



CEBOLLA FRITA QUALITY
DESHIDRATADA 2,5KG

Ref.: 218809



CEBOLLA IBSA
CARAMELIZADA FCO.950G

Ref.: 43433



CHAMPIÑON GOURMET
ENTERO 1,33K

Ref.: 8530



CHAMPIÑON GOURMET
LAMINADO 1,33K

Ref.: 8522



ESPARRAGO ECONOMY
TALLO LATA 1,5K

Ref.: 218778



ESPARRAGO GOURMET
EXTRA 13/16P.425G

Ref.: 8106

LEGUMBRES Y CONSERVAS



GUISANTE GOURMET FINO
1,5K

Ref.: 36407



MAIZ ECONOMY DULCE
1,84K

Ref.: 217847



PIMIENTO QUALITY ENTERO
EXTRA 1,65K

Ref.: 10468



PIMIENTO QUALITY TIRAS
EXTRA 1,65K

Ref.: 10467



REMOLACHA QUALITY
ROJO RALLADA 1,5K

Ref.: 8442



ZANAHORIA QUALITY
RALLADA LATA 1,5K

Ref.: 8227



SETA QUALITY SURTIDO
LATA 1,3K

Ref.: 8603



TOMATE QUALITY/
GOURMET NATURAL 2,7K

Ref.: 8398



TOMATE QUALITY/
GOURMET FRITO 2,5K

Ref.: 8311



TOMATE QUALITY
TRITURADO 4K

Ref.: 8329



ANCHOA QUALITY ACEITE
VEGETAL TARRINA 525G

Ref.: 14099



BOQUERON QUALITY
VINAGRE TARR.500G

Ref.: 219149



ATUN GOURMET/QUALITY
CLARO ACEITE GIRASOL
650G

Ref.: 8000811



ATUN ECONOMY MIGAS
GIRASOL BOL.1K

Ref.: 220882



SALMON QUALITY
AHUMADO PLANCHA E/K

Ref.: 206463

NOVEDAD



BACALAO QUALITY
AHUMADO.650G

Ref.: 221490

SOPAS, CALDOS Y PURÉS

Las sopas, caldos y purés son platos reconfortantes, nutritivos y muy versátiles, ideales tanto en menús de temporada como en las cartas diarias. Son perfectos para iniciar una comida o como plato principal, y pueden ser adaptados a diferentes gustos y necesidades dietéticas. Además, permiten ofrecer opciones sabrosas a bajo costo, lo que mejora la rentabilidad de los establecimientos.



CALDO GOURMET
PESCADO 1L

Ref.: 8000711



CALDO QUALITY CARNE
DESHIDRATADO 1K

Ref.: 209572



CALDO QUALITY PESCADO
DESHIDRATADO 1K

Ref.: 209573



CALDO GOURMET POLLO
BRICK 1L

Ref.: 8000721



CALDO QUALITY POLLO
DESHIDRATADO 1K

Ref.: 209574



CALDO QUALITY VEGETAL
DESHIDRATADO 1K

Ref.: 209571



PURE QUALITY PATATA 2K

Ref.: 34403



Beneficios de las sopas, caldos y purés en hostelería:

- **Cocina económica:** Son platos que, por lo general, utilizan ingredientes asequibles y de fácil acceso.
- **Adaptabilidad:** Se pueden hacer versiones vegetarianas, veganas, sin gluten, entre otras.
- **Fáciles de preparar en grandes cantidades:** Ideales para menús de grupos o buffets.
- **Atractivos para todas las estaciones:** Sopas frías para el verano y calientes para el invierno.

PASTAS Y ARROCES

La pasta y el arroz son dos ingredientes fundamentales en la hostelería, ya que son versátiles, rentables y agradan a casi todos los comensales. Estos ingredientes permiten crear platos sencillos, rápidos o elaborados, y son perfectos para ofrecer opciones vegetarianas, veganas, sin gluten, entre otras.



PASTA GOURMET
ESPIRALES 5K

Ref.: 35449



PASTA GOURMET
ESPIRALES TRICOLORES 5K

Ref.: 35452



PASTA GOURMET FIDEO
N°00 5K

Ref.: 35440



PASTA GOURMET FIDEO
N°4 5K

Ref.: 35442



PASTA GOURMET
MACARRÓN N°8 5K

Ref.: 35443



PASTA GOURMET PAJARITAS
VEGETAL 5K

Ref.: 51357



PASTA GOURMET
SPAGHETTI 5K

Ref.: 35451



PASTA GOURMET TALLARIN
5K

Ref.: 35450



PASTA GOURMET TIBURON
Nº0 5K

Ref.: 35447

NOVEDAD



PASTA CON HUEVO
QUALITY TAGLIATELLE 5KG

Ref.: 221029



PASTA CON HUEVO
QUALITY PENNE 5KG

Ref.: 221028



PASTA CON HUEVO
QUALITY SPAGHETTI
2X2,5K

Ref.: 221030



ARROZ QUALITY EXT.5K

Ref.: 33105



ARROZ QUALITY LARGO 5K

Ref.: 33005

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 2K

Ref.: 8877



ALIOLI QUALITY CUBO
1850ML

Ref.: 7042



KETCHUP QUALITY 12G
200U

Ref.: 8000681



KETCHUP GOURMET 340G

Ref.: 221100



MAYONESA QUALITY CUBO
3,6L

Ref.: 8000661



MAYONESA QUALITY CUBO
5L

Ref.: 220687



MAYONESA QUALITY
SOBRES 15ML 200U

Ref.: 6944



MAYONESA GOURMET
BOCABAJO 340G

Ref.: 69344



MOSTAZA QUALITY 1,85K

Ref.: 8759



MOSTAZA QUALITY S.6G
200U

Ref.: 6940



MOSTAZA GOURMET 300G

Ref.: 6939

NOVEDAD



SALSA BARBACOA
GARRAFA 1,850 KG

Ref.: 221098



SALSA GOURMET BRAVA
1,85K

Ref.: 6942



SALSA QUALITY COCTEL
1850ML

Ref.: 7041



SALSA KIM VE WONG SOJA
1L

Ref.: 26055



SALSA BOVRIL
CONCENTERA CARNE 500G

Ref.: 8799



SALSA TABASCO 60ML

Ref.: 8788

NOVEDAD



BECHAMEL EN POLVO
QUALITY 2KG

Ref.: 219066



Beneficios de las salsas en hostelería:

- **Realzan los sabores:** Son el complemento perfecto para carnes, pescados, pastas, ensaladas y verduras.
- **Versatilidad:** Se pueden adaptar a diferentes dietas (sin gluten, veganas, sin lactosa).
- **Punto de diferenciación:** Una salsa bien elaborada puede darle un toque especial a tu menú.
- **Rentabilidad:** Muchas salsas se preparan con ingredientes simples y de bajo costo, pero ofrecen un margen de ganancia alto.

POSTRES

Los postres son una parte esencial de cualquier menú en hostelería, ya que no solo cierran una comida con broche de oro, sino que también son una excelente oportunidad para sorprender a los clientes. Un buen postre puede dejar una impresión duradera y hacer que los comensales vuelvan. Además, con una oferta creativa y de calidad, los postres pueden mejorar el ticket promedio del establecimiento.



PLANCHA SUGARY TRES
CHOCOLATE 30PORCIONES

Ref.: 27363



PASTEL ARPA QUESO
ARA.1,4K

Ref.: 43604



TARTA ARPA FERRERO 1K

Ref.: 207631



TARTA ARPA LIMON 1,2K

Ref.: 22885



TARTA ARPA MANZANA
1,6K

Ref.: 22884



TARTA ARPA QUESO 1,4K

Ref.: 22879



TARTA ARPA SACHER 1,2K

Ref.: 22881



TARTA ARPA SANTIAGO
800G

Ref.: 22882



TARTA ARPA BROWNIE 1KG

Ref.: 22880



TARTA QUALITY FRESA 1,2K

Ref.: 44110



TARTA QUALITY DULCE
LECHE 1,1K

Ref.: 207629



PASTEL QUALITY RED
VELVET.1,7K

Ref.: 216570



TARTA QUALITY CARROT
CAKE

Ref.: 216569

NOVEDAD



CREMA QUALITY CACAO-
AVELLANAS 3KG

Ref.: 221032

NOVEDAD



GELATINA QUALITY
NEUTRA 1KG

Ref.: 221494



PREP. QUALITY CREPES 2K

Ref.: 218146



MOUSSE QUALITY FRESA
MIX 2K

Ref.: 220670



PASTEL LIMON QUALITY
MIX 2KG

Ref.: 219067



MOUSSE QUALITY CHOCO.
MIX 2K

Ref.: 217532



MOUSSE QUALITY LIMON
MIX 2K

Ref.: 217533



BROWNIE QUALITY MIX 2K

Ref.: 217535



TIRAMISU QUALITY MIX 2K

Ref.: 217536



CREMA QUALITY CATALANA
2K

Ref.: 217537



TOPPING FIDEO CHOCO

Ref.: 219787



TOPPING RAINBOW
VERMICELLI

Ref.: 219786



TOPPING MIX CRISPY

Ref.: 219785



COBERTURA QUALITY
CHOCO.NEG.48% 1K

Ref.: 218401



COBERTURA QUALITY
CHOCO.NEG.70% 1K

Ref.: 218402



COBERTURA QUALITY
CHOCO.BCO.1K

Ref.: 218399

NOVEDAD



GOFRE QUALITY NATURAL.
24U

Ref.: 221034



GOFRE GOURMET C/
CHOCO.110G

Ref.: 221036



SALSA QUALITY
CHOCOGOFRE 1KG

Ref.: 221035



SIROPE QUALITY FRUTAS
DEL BOSQUE 1,2K

Ref.: 43562



SIROPE QUALITY TOFFEE
1,2K

Ref.: 43513

NOVEDAD



CAMELO QUALITY
LIQ. 1,2K

Ref.: 43563



SIROPE QUALITY FRESA 1,2K

Ref.: 43512



SIROPE QUALITY
CHOCOLATE 1,2K

Ref.: 43523



MACEDONIA FRUTA
ECONOMY ALMIBAR 1,48K

Ref.: 11370



MELOCOTON ECONOMY
ALMIBAR 30/40 1,46K

Ref.: 11014



PIÑA ECONOMY RDJS. 1,8K

Ref.: 220688



PIÑA ECONOMY TROZOS
1,8K

Ref.: 220689



CREMA GOURMET/QUALITY
CATALANA 800G

Ref.: 43299



NATURAL ILLA GOURMET
INSTANTANEO 800G

Ref.: 43304



HELADO GOURMET
BOMBON LECHE 4U

Ref.: 47853



HELADO QUALITY TURRON
2,5L/ 1,25K

Ref.: 87890



HELADO QUALITY FRESA
4,8L/2,4K

Ref.: 205426



HELADO QUALITY LIMON
4,8L/2,8K

Ref.: 205787



HELADO QUALITY VAINILLA
4,8L/2,4K

Ref.: 205427



HELADO QUALITY
CHOCOLATE 4,8L/2,4K

Ref.: 205790



HELADO QUALITY NATA
4,8L/2,5K

Ref.: 205919

BEBIDAS REFRESCANTES

Son esenciales en la hostelería, especialmente en temporadas cálidas o en climas cálidos. No solo complementan la experiencia gastronómica, sino que también pueden ser una fuente importante de ingresos. Una carta variada con opciones naturales, sin alcohol y cócteles permite atraer a todo tipo de clientes.



TONICA SCHWEPPE'S PET
1L

Ref.: 30342



GASEOSA GOURMET 50CL

Ref.: 31103



GASEOSA GOURMET 1,5L

Ref.: 30520



REFRESCO GOURMET COLA
2L

Ref.: 30523



REFRESCO GOURMET
NARANJA 2L

Ref.: 30521



REFRESCO GOURMET
LIMÓN 2L

Ref.: 30522

VINOS BLANCOS

El vino blanco es una de las opciones más versátiles en hostelería, ya que su frescura y variedad de estilos lo hacen perfecto para maridar con una amplia gama de platos. Desde secos y ligeros hasta dulces y afrutados, los vinos blancos pueden complementar pescados, mariscos, carnes blancas y hasta postres. Además, es una excelente opción para clientes que buscan una alternativa refrescante al vino tinto.



VINO BRISAS DO MAR
BCO.75CL 12°

Ref.: 38559



VINO RIOJA CONDADO DE
OVANTE BCO.75CL 12.5°

Ref.: 56642



VINO RUEDA IZNAR
VERDEJO BCO.75CL 13°

Ref.: 21739



VINO RUEDA IZNAR
VERDEJO SEL. BCO.75CL

Ref.: 21738



VINO ETERNIUM SEMI
BCO.75CL 11°

Ref.: 23150



VINO RUEDA SOLECITO
BCO.75CL 13° *H

Ref.: 88524



VINO TC VIÑALON VERDEJO
75CL

Ref.: 80728



VINO SEÑORÍO DE MELVIN
BCO.75CL 11.5°

Ref.: 56345



VINO SEÑORÍO DE MELVIN
BCO.T.R.75CL 11.5°\H

Ref.: 206977



VINO CAMPO CORTIJANO
BCO.75CL 12°

Ref.: 219789

Beneficios de las vinos en hostelería:

- **Temperatura adecuada:** Los blancos ligeros deben servirse entre 7-10°C, y los con crianza entre 10-12°C.
- **Copas adecuadas:** Usa copas más estrechas para conservar los aromas y la frescura del vino.
- **Rotación del stock:** Los vinos blancos suelen consumirse jóvenes; evita almacenar botellas por demasiado tiempo.
- **Ofrecer por copa:** Así los clientes pueden probar diferentes variedades sin pedir una botella entera.
- **Propuestas innovadoras:** Ofrece cócteles con vino blanco, como el Spritz, o sugerencias de maridaje inesperadas.

VINOS TINTOS

El vino tinto es un pilar fundamental en la hostelería, ya que su variedad de estilos y sabores permite ofrecer opciones para cada tipo de cliente y maridaje. Desde tintos ligeros y afrutados hasta vinos con cuerpo y crianza en barrica, el vino tinto es ideal para acompañar carnes, quesos, guisos y platos intensos. Su popularidad lo convierte en una excelente oportunidad para aumentar el ticket promedio en restaurantes, bares y hoteles.



VINO C. CORTIJANO RIOJA
CZA.1,5L 14°

Ref.: 221016



VINO CAMPO CORTIJANO
RIOJA CZA 75CL 14°

Ref.: 88539



VINO RIOJA CAMPO
CORTIJANO TTO 75 14.5°

Ref.: 88540



VINO CONDADO DE
OVANTE CZA.75CL 13°

Ref.: 25666



VINO RIBERA DEL DUERO
CONDE DE IZNAR CZA
75CL 13.5°

Ref.: 21746



VINO RIBERA DEL DUERO
CONDE DE IZNAR RVA 75CL
14°

Ref.: 13725



VINO RIBERA DEL DUERO
CONDE DE IZNAR ROBLE
75CL 13.5

Ref.: 14437



VINO ETERNIUM TTO.75CL
12.5°

Ref.: 23081



VINO SEÑORÍO DE MELVIN
TTO.75CL 11.5°

Ref.: 56343



VINO SEÑORÍO DE MELVIN
TTO.T.R.75CL 11.5°H

Ref.: 206979



VINO SEÑORÍO DE MELVIN
TTO GARRAFA 5L 12,5°

Ref.: 36307



VINO RIBERA SOLECITO
CZA.75CL 14°*H

Ref.: 88696



RIOJA SOLECITO CZA75CL
13.5°*H

Ref.: 88517



VINO VIÑALON MANCHA
TTO.75CL 13°

Ref.: 14428



CONDADO DE OVANTE TTO
75CL 13.5°

Ref.: 25783



VINO C.IZNAR TORO ROBLE
75CL 14°

Ref.: 219797

VINOS ROSADOS, ESPUMOSOS Y CAVAS

Los vinos rosados, espumosos y cavas juegan un papel clave en la hostelería, ya que ofrecen frescura, versatilidad y elegancia. Son perfectos para climas cálidos, aperitivos, celebraciones y maridajes ligeros. Además, la creciente demanda de vinos más frescos y menos intensos ha impulsado su popularidad en restaurantes y bares.



VINO CAMPO CORTIJANO
RDO.75CL 13,5°

Ref.: 219788



VINO SEÑORÍO DE MELVIN
RDO.75CL 11.5°

Ref.: 56344



VINO SEÑORÍO DE MELVIN
RDO.T.R.75CL 11.5°H

Ref.: 206978



VINO RIOJA CONDADO DE
OVANTE RDO.75CL 13°

Ref.: 56640



VINO ETERNIUM RDO.75CL
12°

Ref.: 23080



LAMBRUSCO MAESTRI DEL
CASALE RDO.75CL 8°

Ref.: 33347



LAMBRUSCO MAESTRI DEL
CASALE RDO 75CL 8° *H

Ref.: 33345



VINO MOSCATO MAESTRI
DEL CASALE 75CL 6°

Ref.: 203517



LAMBRUSCO MAESTRI DEL
CASALE TTO.75CL 8°

Ref.: 33348



LAMBRUSCO MAESTRI DEL
CASALE TTO 75CL 8° *H

Ref.: 33346



CAVA JUVE MASANA SEMI
75CL 11.5°

Ref.: 23146



CAVA JUVE MASANA
B.NAT.75CL 12°

Ref.: 23147



CAVA JUVE MASANA BRUT
75CL 11.5°

Ref.: 23145

Claves para ofrecer vinos rosados, espumosos y cavas:

- **Destacar en la carta:** Crear una sección especial para vinos frescos y burbujeantes.
- **Sugerencias de maridaje:** Recomendar combinaciones con los platos del menú.
- **Ofrecer por copa:** Permite a los clientes probar sin necesidad de comprar una botella entera.
- **Cocktails con espumosos:** Probar opciones como el Aperol Spritz, Bellini o Mimosa.

ALCOHOLES

Las bebidas alcohólicas de alta graduación (licores y destilados) son esenciales en la hostelería, ya que se utilizan tanto en coctelería como en servicio directo. Ofrecer una selección bien equilibrada de estos productos permite atraer a diferentes públicos, incrementar las ventas y crear experiencias únicas para los clientes.



CREMA O'DONNELLS
WHISKY 1L 15°

Ref.: 59915



VODKA METZNOVA 1L
37.5°

Ref.: 28749



RON TROPIKO BLANCO 1L
37.5°

Ref.: 28494



RON LA PINTA AÑEJO 70CL
37.5°

Ref.: 28492



GINEBRA BOWLING 1L
37.5°

Ref.: 28350



BEBOLSA ESPECIAL DON
GUILLERMO 1L 30°

Ref.: 28156



TEQUILA LA PIEDAD
T.I. 70CL 35°

Ref.: 28810



WHISKY GREYSTONE T.I. 1L
40°

Ref.: 28899



LICOR BOWLING MANZANA
SIN ALCOHOL 70CL

Ref.: 28516



LICOR BOWLING
MELOCOTON SIN ALCOHOL
70CL

Ref.: 28517



LICOR BOWLING
MELOCOTON 70CL 16°

Ref.: 28471



LICOR BOWLING MANZANA
VERDE 70CL 16°

Ref.: 28472



AGUARDIENTE BAGACEIRA
ORUJO 1L 40°

Ref.: 28941



LICOR BAGACEIRA HIERBAS
1L 30°

Ref.: 28940

CELULOSA

Las celulosas en hostelería incluyen productos esenciales para la higiene y el servicio en bares, restaurantes, hoteles y cafeterías. Desde servilletas hasta papel higiénico y toallas secamanos, estos elementos garantizan limpieza, comodidad y una buena experiencia para el cliente.



MANTEL QUALITY 30X40
1C B.PROV.500 U

Ref.: 5403



MANTEL QUALITY 31X43
RECICLADO 500U

Ref.: 200116



MANTEL MICAL ROLLO 1C
1X100M T/E

Ref.: 5393

NOVEDAD



MANTEL QUALITY 30X40
BLANCO 500UDS

Ref.: 221037



PAPEL HIGIENICO QUALITY
GOFRA.124M 2C 6U

Ref.: 5791



SECAMANO QUALITY 1C
300M 2U

Ref.: 5793



SECAMANO QUALITY 2C
150M 2U

Ref.: 5792



SERVILLETA QUALITY
BCA.17X17 1C 400U

Ref.: 8000831



SERVILLETA QUALITY
BLANCA 20X20 2C 160U

Ref.: 7113



SERVILLETA QUALITY
BLANCA 30X30 1C
10X100U

Ref.: 5372



SERVILLETA MICAL BLANCA
40X40 2C 5X50U

Ref.: 7734



SERVILLETA MICAL/
QUALITY BLANCA 33X33
1C 70U

Ref.: 5411



SERVILLETA MICAL
RECICLAJE 33X33 2C 50U

Ref.: 203151



SERVILLETA MICAL
RECICL.40X40 2C 5X50U

Ref.: 200118



TOALLITA QUALITY LIMON
250U

Ref.: 32311

LIMPIEZA

La limpieza en hostelería es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria, el cumplimiento de normativas sanitarias y una buena experiencia para los clientes. Un establecimiento limpio y bien mantenido transmite profesionalidad, mejora la reputación y previene problemas de higiene.



BOLSA BASURA 120L
20UDS

Ref.: 219298



BOLSA DE BASURARA
MICAL 75X95 50L 10U

Ref.: 97521



BOLSA BASURA MICAL
AZUL CIERRE FÁCIL 30L 15U

Ref.: 97548



BOLSA DE BASURA MICAL
INDUS85X110 10U 120L

Ref.: 210456



BOLSA BASURA QUALITY
COMP. 10L 15U

Ref.: 57545



GUANTE QUALITY NIT.AZ.S/
PO.T-M 100U

Ref.: 213791



ABRILLANTADOR QUALITY
MAQUINA LAVAVAJILLAS 5L

Ref.: 2212



LAVAVAJILLAS QUALITY 10L

Ref.: 2322



LAVAVAJILLAS QUALITY
CONCEN.MANZ.5L

Ref.: 2325



LAVAVAJILLAS QUALITY
MAQUINAS 10 L

Ref.: 2223



LAVAVAJILLAS QUALITY
MAQUINAS 5L

Ref.: 2168



LAVAVAJILLAS QUALITY
TODO LIMON 5LVP

Ref.: 2329

NOVEDAD



AMBIENTADOR
ABSORBELORES 5L

Ref.: 220944



LIMPIADOR QUALITY
DESINFECTANTE
BACTERICIDA 5L

Ref.: 6223



DESENGRASANTE QUALITY
PLANCHA COCINA 5L

Ref.: 6079



FREGASUELO QUALITY
LAVANDA 5L

Ref.: 51037



FREGASUELO QUALITY
PERFUMADO CITR.5L

Ref.: 6732



ANTICAL 5L QUALITY

Ref.: 218560



JABON QUALITY MANOS
LIQUIDO 5L

Ref.: 4530



LIMPIADOR GEL WC
MARINO 1L

Ref.: 218576



LIMPIADOR GEL WC PINO
1L

Ref.: 218577



SAL QUALITY REGENIA
REGENERA EN PASTILLAS
25K

Ref.: 42607



LEJIA MICAL 5L

Ref.: 6345



VINAGRE MICAL LIMPIEZA
1L

Ref.: 218437



BAYETA MICAL
MICROFIBRA GRANDE P-3

Ref.: 217866



ESPONJA MICAL ACERO
INOXIDABLE 6U

Ref.: 215944



BAYETA MICAL AMARILLA
40X38CM 10U

Ref.: 40987



BAYETA QUALITY ROLLO
AMARILLA 38CM 6M

Ref.: 40986



FREGONA TIRAS
MICROFIBRA

Ref.: 220756



FREGONA MICAL AMARILLA
REC.

Ref.: 6664

Pasos para mantener una buena limpieza:

1. Establecer un plan de limpieza diario, semanal y mensual. Consulta con tu asesor para obtener nuestro plan de limpieza apto para pasar cualquier tipo de control.
2. Capacitar al personal en protocolos de higiene.
3. Usar productos adecuados para cada área del negocio.
4. Supervisar constantemente para garantizar estándares de limpieza.
5. Disponer de dispensadores de papel y jabón en baños y cocina.

PLAN DE LIMPIEZA PROFESIONAL (SIST

ZONA A LIMPIAR	PRODUCTO	
LAVADO A MÁQUINA: - Vajillas - Cubiertos - Cristalerías		DETERGENTE - Dosificar en el agua. - En el momento de lavarse a 55-60°C. ABRILLANTADOR - Llenar el depósito. - Dosificar en el agua.
LAVADO MANUAL: - Vajillas - Cubiertos - Cristalerías		- Humedecer la superficie. - Dosificar en el agua. - Aplicar el producto. - Aclarar. - En el caso de lavavajillas, en el lavavajillas.
LIMPIEZA DE COCINA: - Hornos, freidoras, campanas de humos, parrillas, planchas, paelleras, sartenes. - Grasa inscrustrada y solidificada. - Equipos y utensilios de cocina muy grasientos.		- Aplicar el producto. - El producto se aplica sobre la superficie. - Limpiar con agua. - Puede haber residuos de grasa. - El empleado debe limpiar.
LIMPIEZA DE SUPERFICIES - Superficies en contacto con alimentos. - Suelos - Paredes - Desagües		LIMPIADOR DE SUPERFICIES - Retirar los residuos. - Mantener la superficie húmeda / mojada. - Aplicar el producto. - Para la superficie, aplicar sobre la superficie. MULTIUSOS LIMPIADOR - Pulverizar el producto. - Pasar un trapo.
- Suelos grasientos. - Paredes - Aseos - Superficies de trabajo		- Mezclar la solución. - Aplicar el producto. - No es necesario.

TEMA INTEGRADO DE LIMPIEZA APPCC)

MODO DE EMPLEO	FRECUENCIA	USO SEGURO
entre 2 y 5 gramos por litro de agua del baño, según dureza. mento del lavado a la temperatura óptima del agua debe de ser OR ecipiente de la máquina destinado al líquido abrillantador. unos 3 gramos de producto por cada 10 litros de agua.	DESPUÉS DEL USO	Seguir las ins- trucciones de uso y recomen- daciones del fabricante. Conservar los productos de limpieza en su envase original y mantener sus etiquetas. Usar guantes de protección (goma o latex). No mezclar con otros produc- tos de limpieza ni calentar. Nunca poner en contacto los productos de limpieza y des- infección con los alimentos y envases ni almacenarlos juntos.
er la zona a limpiar. el lavavajillas según indicaciones de la etiqueta. producto con un estropajo húmedo. o del antibacterias, dejar el estropajo impregnado con un poco vajillas a la manzana verde después de lavar la vajilla.		
producto sobre la superficie a limpiar y dejar de 1 a 5 minutos. to puede aplicarse directamente o mezclado con agua. on un paño y aclarar con agua abundante. cerse también por inmersión o cepillado de las piezas a desen- es más eficaz si la superficie o el agua están entre 50 y 60°C.		
DESINFECTANTE BACTERICIDA s residuos. niento: mezclar 4 tapones del producto (60g) por cada cubo de máxima desinfección: diluir el producto al 40%. producto con una fregona o bayeta. superficie de trabajo, humedecer una bayeta con el producto y apli- la superficie a limpiar. Al cabo de 10 minutos enjuagar con agua. EMPIACRISTALES el producto sobre la superficie a limpiar. rapo seco o papel absorbente (no enjuagar con agua).	MÍNIMO DIARIO	
a medida de unos 4 tapones (60g) producto con una fregona o bayeta. esario aclarar ni secar.		
	DIARIA (AL FINAL DE LA JORNADA)	

TAKE AWAY

El servicio Take Away (comida para llevar) ha crecido exponencialmente en la hostelería, ofreciendo a los clientes la comodidad de disfrutar sus platos favoritos fuera del establecimiento. Implementarlo correctamente puede aumentar las ventas, atraer nuevos clientes y mejorar la rentabilidad de un negocio.



AGITADOR MADERA
ENVUELTO 110MM 500U

Ref.: 206793



AGITADOR MADERA DE
PALILLO 110MM 1000U

Ref.: 200211



BOLSA KRAFT CON ASA
20+10X29CM 50U

Ref.: 46466



BOLSA KRAFT CON ASA
26+14X32CM 50U

Ref.: 46464



CAJA AMERICANA MICRO
1470ML 50U

Ref.: 86801



CAJA HAMB.GOOD FOOD
11X11,5X7 50U

Ref.: 93991



CAJA PIZZA ECOLOGICO
30X30CM 100U

Ref.: 38263



CAJA PIZZA MICROCANAL
32X32CM 100U

Ref.: 91457



ENVASE CON TAPA 550ML
50U

Ref.: 6104



ENVASE CON TAPA 750ML
50U

Ref.: 6103



ENVASE PET MIKRAL
1000CC 50U

Ref.: 69796



ENVASE PET MIKRAL 750CC
50U

Ref.: 69791



ENVASE PP MIKRAL 1000CC
MICRO.50U

Ref.: 69794



ENVASE PP MIKRAL 750CC
MICRO.50U

Ref.: 69795



SET 4 CUBIERTOS
MAD.+SERVILLETA 50U

Ref.: 208238



TAPA VASO COFFEE 16,5CL
100U

Ref.: 54955



TAPA VASO COFFEE 25CL
100U

Ref.: 93005



TAPAS TRANSPARENTE 6CL
125U

Ref.: 22509



TARRINA TRANSPARENTE
6CL 125U

Ref.: 22523



VASO COFFEE TO GO
16,50CL 100U

Ref.: 90765



VASO COFFEE TO GO 25CL
50U

Ref.: 93002



BANDEJA GOURMET/
QUALITY ALUMINIO 12
PIEZAS 50 U

Ref.: 1665



BANDEJA GOURMET/
QUALITY ALUMINIO 3
PIEZAS 50U

Ref.: 1663



BANDEJA GOURMET/
QUALITY ALUMINIO 6
PIEZAS 50 U

Ref.: 1662



BANDEJA GOURMET/
QUALITY ALUMINIO
FLANERA 50 U

Ref.: 1664



BANDEJA GOURMET/
QUALITY ALUMINIO POLLO
REDONDO 50U

Ref.: 1666



FILM QUALITY PVACIO
300MX29CM

Ref.: 1549



FILM QUALITY
TRANSPARENTE
300MX45CM

Ref.: 31159



PAPEL MICAL ALUMINIO
300M X 39CM

Ref.: 1554



PAPEL MICAL ALUMINIO
300MX29CM

Ref.: 61192

Beneficios de ofrecer un servicio de take away:

- **Mayor facturación:** Permite vender más sin ampliar el local.
- **Aumento de la clientela:** Atrae a clientes que prefieren comer en casa o en la oficina.
- **Optimización de recursos:** Se pueden aprovechar ingredientes y personal en horarios de baja demanda.
- **Mayor flexibilidad:** Adaptable a diferentes modelos de negocio (cafeterías, restaurantes, food trucks).
- **Reducción del tiempo de servicio:** Menos espera para los clientes en comparación con el servicio en mesa.



+34 900 300 097
sac@transgourmet.es

www.transgourmet.es
Editor: Transgourmet Ibérica SAU
Básicos de Hostelería 2025

BÁSICOS DE HOSTELERÍA - MARZO-ABRIL - Península - 2025