

LOS BÁSICOS

Indispensables para la hostelería



TRANSGOURMET



AGUACATE E/K

Ref.: 92283



NARANJA ZUMO MAQUINA
OCASION E/K

Ref.: 92262



NARANJA MESA E/K

Ref.: 92165



NARANJA BOLSA 3K E/U

Ref.: 92167



LIMA E/K

Ref.: 92421



LIMON BOLSA 1K E/U

Ref.: 92178



LIMON GRANEL E/K

Ref.: 92175



LIMON OCASION BOLSA 5K E/K

Ref.: 92176



MANZANA GRANNY SMITH E/K

Ref.: 92261



MANZANA GOLDEN CALIBRE
22-24 E/K

Ref.: 92264



PATATA PANADERA BOLSA 2K
E/U

Ref.: 79235



PATATA BASTON BOLSA 2K E/U

Ref.: 79089

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.



TOMATE MADURO RAMA E/K

Ref.: 92459



TOMATE MADURO PERA E/K

Ref.: 92460



TOMATE CHERRY GRANEL E/K

Ref.: 94404



TOMATE VERDE E/K

Ref.: 92450



PEPINO LARGO E/K

Ref.: 92383



ENDIBIA BANDEJAE/U

Ref.: 92533



LECHUGA ICEBERG E/U.

Ref.: 92435



COGOLLO BANDEJAE/U

Ref.: 92522



HOJA DE ROBLE E/U

Ref.: 92478



ZANAHORIA BOLSA 5K

Ref.: 92410



CEBOLLA GRANEL E/K

Ref.: 94241



CEBOLLA SACO 10K E/K

Ref.: 92323

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.



ENSALADILLA ECONOMY 2,5K
E/K

Ref.: 88469



JUDIA ECONOMY PLANA 2,5K
E/K

Ref.: 88603



GUISANTE ECONOMY FINOS
2,5 E/K

Ref.: 88606



CEBOLLA ECONOMY DADO
2,5K E/K

Ref.: 88663



ESPINACA DE CASA CORTADA BOLSA 2,5K

Ref.: 70714



SETAS LA CUERVA MEZCLA TROZOS 1K

Ref.: 84887



JUDIA GOURMET FINA CORTADA E/K

Ref.: 88228

*“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 BRAVA 2,5K E/K

Ref.: 4945



PATATA QUALITY FRITA JULIEN 2,5K E/K

Ref.: 89052



PATATA QUALITY FRITA ORIGINAL 2,5K E/K

Ref.: 88993



PATATA QUALITY FRITA STEAKHOUSE 2,5K E/K

Ref.: 89165



CROQUETA QUALITY POLLO MAXI 1K

Ref.: 219079



CROQUETA QUALITY BACALAO MAXI 1K

Ref.: 219082



CROQUETA QUALITY JAMON MAXI 1K

Ref.: 219077



CROQUETA QUALITY COCIDO 1K

Ref.: 219078



CROQUETA QUALITY JAMON MINI 1K

Ref.: 219080



CROQUETA QUALITY JAMON IBERICO 1K

Ref.: 219081



CROQUETA QUALITY BOLETUS MAXI 1K

Ref.: 219083



NUGGETS QUALITY POLLO 1K

Ref.: 83519



ALITA POLLO QUALITY BARBACOA 1K

Ref.: 83499



LASAÑA CARNE 8KG

Ref.: 218844



LASAÑA 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 SAN JOSE ALAMO T/M 1X10

Ref.: 68554



HUEVO SAN JOSE ALAMO T/L 1X20

Ref.: 68557



HUEVO VALSEQUILLO M 30U

Ref.: 216084



HUEVO VALSEQUILLO M 12U

Ref.: 216085



HUEVO VALSEQUILLO L 12U

Ref.: 216086



HUEVO VALSEQUILLO CODORNIZ 12U

Ref.: 216087



HUEVO EUROVO COCIDO CUBO 70U

Ref.: 216733



CLARA HUEVO EUROVO MONTAR 1K

Ref.: 25354



YEMA EUROVO HUEVO 1K

Ref.: 25355



HUEVO EUROVO ENTERO LIQUIDO 1K

Ref.: 217622

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 VACIO E/K

Ref.: 67869



LOMO CON HUESO Y SOLOMILLO AÑOJO E/K

Ref.: 96662



LOMO ELPOZO EXTRATIERNO VACIO

Ref.: 47796



LOMO CINTA CERDO VACIO E/K

Ref.: 96878



TAPA AÑOJO E/K

Ref.: 96766



SECRETO DE CERDO VACIO E/K

Ref.: 96861



BIFE ANGOSTO NOVILLO URUGUAYO VACIO E/K

Ref.: 67848



SOLOMILLO NOVILLO 3/4 URUGUAYO VACIO E/K

Ref.: 67845



CHISTORRA QUALITY IGP NAVARRA 1,1K

Ref.: 220755



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.



SECRETO PANCETA IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 96761



LAGARTO IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 33256



PATO PEKIN CONGELADO 2K

Ref.: 77269



SECRETO EXTRA IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 96762



CARRILLADA IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 96827



SOLOMILLO IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 96833



PLUMA IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 96868



PRESA IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 99851



PALETILLA CORDERO IMPORTACION CONGELADO E/K

Ref.: 99879



SOLOMILLO CERDO CONGELADO PR.CARN.E/K

Ref.: 99880



ABANICO IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 99881



HIGADO PATO GRASO MAÎTRES CONGELADO E/K

Ref.: 35642

CARNICERÍA CONGELADA



MAGRET PATO MAÎTRES CONGELADO E/K

Ref.: 35931



ESCALOPA FOIE 40G MAÎTRES CONGELADO 400G

Ref.: 36362



PUNTA MAITRES FOIE GRAS CONGELADO 1K

Ref.: 95201



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 110G 3,5K

Ref.: 26145

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.

¡SÁCALE MAYOR RENDIMIENTO A LAS CARNES DE TUS MENÚS!

Compra la pieza entera y
te la preparamos como
lo solicites

*pesos aproximados según pieza


TRANSGOURMET

*Lomo bajo o
Entrecot*

Chuletón

Solomillo

REF.: 99507 - RIÑONADA/CHULETERO
REF.: 96662 - AÑOJO
REF.: 217820 - HEMBRA

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.



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



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 FILETE SIN PIEL 1,8K E/K

Ref.: 219612



MERLUZA WOFKO FILETE 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 GOURMET/QUALITY ENTERA 1K

Ref.: 11728



GAMBA QUALITY PELADA COCIDA 80/120 750G

Ref.: 87918



COLA WOFCO LANGOSTINERA 10/30 800G

Ref.: 206997



GAMBA EXKIMO PELADA 10/35 650G

Ref.: 219853



GAMBA EXKIMO PELADA 50/70 650G

Ref.: 219848



GAMBA EXKIMO PELADA 100/200 650G

Ref.: 220366



CARACOL CABRILLA CONGELADO 2,5 KG E/K

Ref.: 88131



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

Ref.: 42625



CALAMAR QUALITY ROMANA PREMIUM 2K

Ref.: 9713

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.



SALAMI QUALITY EXTRA LONCHEADO 300G

Ref.: 71882



PEPPERONI QUALITY LONCHEADO 400G

Ref.: 220738



JAMON QUALITY SERRANO RESERVA LONCHEADO 300G

Ref.: 90896



PALETA QUALITY CURADA RESERVA LONCHAS 300G

Ref.: 71879



CENTRO V.GOMEZ PALETA CEBO BOLSA E/K

Ref.: 78641

JAMONES

BELLOTA: *Aroma intenso con toque a bellota y tomillo, y textura jugosa.*



BAJO PEDIDO

JAMÓN 5 JOTAS BELLOTA PIEZA
REF: 208187

Brida: Negra

Peso: 6 kg
Origen: Huelva
Intensidad de sabor: 10
Raza calidad: 100% raza ibérica (padre y madre 100% raza ibérica)
Criado en libertad en las dehesas de Huelva y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).

Curación mínima 36 meses.



BAJO PEDIDO

PALETA 5 JOTAS BELLOTA PIEZA
REF: 208188

Brida: Negra

Peso: 4,3 kg
Origen: Huelva
Intensidad de sabor: 10
Raza calidad: 100% RAZA IBÉRICA (padre y madre 100% raza ibérica)
Criado en libertad en las dehesas de Huelva y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).

Curación mínima 24 meses.

NOVEDAD



JAMON 10 BETAS BELLOTA PIEZA
REF: 219755

Brida: Negra

Peso: 7,5 kg
Origen: Huelva
Intensidad de sabor: 10
Raza calidad: 100% raza ibérica (padre y madre 100% raza ibérica)
Criado en libertad en las dehesas de Huelva y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).

Curación mínima 36 meses.

JAMONES

BELLOTA: *Aroma intenso con toque a bellota y tomillo, y textura jugosa.*



BAJO PEDIDO
JAMÓN 5 JOTAS BELLOTA PIEZA
REF: 208187

Brida: Negra
Peso: 6 kg
Origen: Huelva
Intensidad de sabor: 10
Raza calidad: 100% raza ibérica (padre y madre 100% raza ibérica)
Criado en libertad en las dehesas de Huelva y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).

Curación mínima 36 meses.



BAJO PEDIDO
PALETA 5 JOTAS BELLOTA PIEZA
REF: 208188

Brida: Negra
Peso: 4,3 kg
Origen: Huelva
Intensidad de sabor: 10
Raza calidad: 100% RAZA IBÉRICA (padre y madre 100% raza ibérica)
Criado en libertad en las dehesas de Huelva y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).

Curación mínima 24 meses.



NOVEDAD
JAMON 10 BETAS BELLOTA PIEZA
REF: 219755

Brida: Negra
Peso: 7,5 kg
Origen: Huelva
Intensidad de sabor: 10
Raza calidad: 100% raza ibérica (padre y madre 100% raza ibérica)
Criado en libertad en las dehesas de Huelva y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).

Curación mínima 36 meses.

JAMONES

BELLOTA

Aroma intenso con toque a bellota y tomillo, y textura jugosa.

CEBO CAMPO

Aroma suave con toque a encina y alcornoque, y textura jugosa.



JAMON BELLOTA VICTOR GOMEZ
REF: 209453

Brida: Roja
Peso: 8 kg
Origen: Guijuelo
Intensidad de sabor: 9
Raza calidad: 75% RAZA IBÉRICA (Madre 100% raza ibérica y Padre 50% raza ibérica)

Criado en libertad en las dehesas de Salamanca y alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).

Curación mínima 36 meses.



PALETA V. GOMEZ IBERICA BELLOTA
REF: 204682

Brida: Roja
Peso: 4,7 kg
Origen: Guijuelo
Intensidad de sabor: 9
Raza calidad: 75% RAZA IBÉRICA (Madre 100% raza ibérica y Padre 50% raza ibérica)

Criado en libertad en las dehesas de Salamanca, alimentado con bellota durante la época de montanera (Octubre a Febrero).

Curación mínima 24 meses.



JAMON CEBO CAMPO V.GOMEZ €/KG
REF: 208282

Brida: Verde
Peso: 8 kg
Origen: Salamanca

Intensidad de sabor: 8
Raza calidad: 50% raza ibérica (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc)

Totalmente artesanal. Criado en el campo y alimentado en régimen extensivo en las dehesas de Salamanca.
Curación mínima 32 meses.

INTENSIDAD DE SABOR	RAZA			ALIMENTO		BRIDA			
		100% IBERICA	50%-75% IBERICA	50%-75% IBERICA	CEBO	PIENSO	PIENSO	PIENSO	
10									NEGRA
9									ROJA
8									VERDE
7									BLANCA
7			PURO NOIR						SIN BRIDA
6			DUROC						SIN BRIDA
4			AUTÓCTONO						SIN BRIDA

Conservar y consumir a temperatura ambiente. Guía de tipología de jamones según raza y alimento.

CHARCUTERÍA



BACON QUALITY E/K

Ref.: 54001



BACON QUALITY LONCHEADO 1,5K E/K

Ref.: 1364



CHORIZO GOURMET SARTA DULCE 280G

Ref.: 216713



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



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.



CREMA QUESO PALANCARES
CHEDDAR 2K

Ref.: 217829



RENE PICOT CUBO 2 K QUESO
CREMA

Ref.: 21981



QUESO CREMA CUBO

Ref.: 218839



QUESO QUALITY SANDWICH 1K

Ref.: 218742



QUESO QUALITY GRANA
PADANO CUÑA E/K

Ref.: 219710



GRANA PADANO DOP VIRUTAS
500GR

Ref.: 219711



GRANA PADANO DOP
RALLADO 1K

Ref.: 219712



QUESO QUALITY FUNDIDO
LONCHAS 800GR

Ref.: 218712



MOZZARELLA QUALITY TIRAS
1K

Ref.: 219119



MOZZARELLA GIORNO PICADA
1K

Ref.: 56724



MOZZARELLA GIORNO
RALLADA 1K

Ref.: 56725



QUESO EDAM 40% ECONOMY

Ref.: 218406



QUESO GOUDA 48% ECONOMY

Ref.: 218405



LONCHAS EDAM QUALITY 1 kg

Ref.: 219325



LONCHAS GOUDA QUALITY 1 KG

Ref.: 219326

QUESOS



QUESO PASTOR VACA 100% RULO 1K

Ref.: 56013



QUESO QUALITY CABRA 100% RULO 1K

Ref.: 220737



QUESO ECONOMY MEZCLA RULO 1K

Ref.: 220746



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

Ref.: 22153



QUESO QUALITY CURADO 1/2P.E/K

Ref.: 21931



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

Ref.: 18552



QUESO QUALITY TIERNO 1/2P.E/K

Ref.: 21930



QUESO QUALITY SEMI 1/2P.E/K

Ref.: 21932



QUESO QUALITY SEMICURADO ESPECIAL HOSTELERÍA E/K

Ref.: 22598



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.



GRANAROLO VEGETAL

Ref.: 7020



NATA PRESIDENT SPRAY 500G

Ref.: 59540



MANTEQUILLA PRESIDENT PASTILLAS 10G 100U

Ref.: 22088



MARGARINA QUALITY 2K

Ref.: 22117



MARGARINA QUALITY 3/4 BARRA 5K

Ref.: 22118



ALTERNATIVA NATA KRONA SPRAY 500ML

Ref.: 38389



NATA QUALITY 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 ENTERA 1L

Ref.: 20040



LECHE GOURMET SEMIDESNATADA 1L

Ref.: 20041



LECHE GOURMET DESNATADA 1L

Ref.: 20039



BEBIDA QUALITY AVENA BARISTA 1L

Ref.: 218714



LECHE QUALITY SEMIDESNATADA HOSTELERÍA 1,5L

Ref.: 218847



LECHE QUALITY GRAN CREME.1,5L

Ref.: 218578



LECHE GOURMET CONDENSADA ANTIGOTEO 450G.

Ref.: 49445



LECHE QUALITY CONDENSADA ENTERA 1K

Ref.: 220350

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 MORENO 7G 500U

Ref.: 63155



AZUCAR QUALITY 1200 S.6G

Ref.: 219756



AZUCAR QUALITY 1500 STICKS 7G

Ref.: 21306



AZUCAR GOURMET CUCHARILLA 7G 500U

Ref.: 63151



EDULCORANTE GOURMET 150 S.1G

Ref.: 45218



CHOCOLATE ECONOMY 72% CACAO 3,5G 200U

Ref.: 209147



CHOCOLATE GOURMET A LA TAZA 1K

Ref.: 204151



COLACAO S.50 18G

Ref.: 40273



NESCAFE DESCAFEINADO 2G P-100

Ref.: 16640



CAFE GOURMET SOLUBLE DESCAFEINADO 100 S.2G

Ref.: 16217



GALLETAS QUALITY CARAMELO 200U

Ref.: 209149



INFUSION GOURMET TE VERDE 20B

Ref.: 37780

CAFETERÍA



INFUSION QUALITY
MANZANILLA 100B

Ref.: 204190



INFUSION QUALITY POLEO
MENTA 100B

Ref.: 204191



CAFE QUALITY GRANO 100%
ARABIC 1K

Ref.: 88147



CAFE QUALITY GRANO
DESCAFEINADO NATURAL 1K

Ref.: 87843



CAFE QUALITY GRANO MEZCLA 80/20 1K

Ref.: 8000381



CAFE QUALITY GRANO NATURAL 1K

Ref.: 8000391



CAFE ZICARELLI NATURAL 100% ARABIA 1K

Ref.: 15625



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

Ref.: 15628



CAFE ZICARELLI NATURAL CREAM 1K

Ref.: 206262



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.



DOTS FRIPAN GLASE 12U 624G



Ref.: 74652



DOTS FRIPAN BOMBON 720G 12U



Ref.: 74618



GALLETAS BANDAMA TOSTADA CON CREMA 200G

Ref.: 50729



BIZCOCHO DORAMAS TENTACIONES 95G

Ref.: 67350



MAGDALENA QUALITY MINI RELLENA CHOCOLATE 120U

Ref.: 91897



MAGDALENA QUALITY REDONDA 1,4KV

Ref.: 57631



MIEL QUALITY FRASCO 1K

Ref.: 12813



MERMELADA LA V.FABRICA PIÑA 800G

Ref.: 66635



MIEL HELIOS PORCIONES 15G 150U

Ref.: 210458



MERMELADA HELIOS MELOCOTON PORCIONES 25G 80U

Ref.: 218329

DESAYUNOS



NECTAR GOURMET PIÑA BOTELLA 200ML

Ref.: 29101



NECTAR LAMBDA MELOCOTON VIDRIO 250CL

Ref.: 66126



NECTAR LAMBDA PERA/PIÑA 250CL

Ref.: 66130



NECTAR LAMBDA MANGO VIDIO .250CL

Ref.: 66132



NECTAR LAMBDA ZANAHORIA/NARANJA CRISTAL 250ML

Ref.: 66133



ZUMO LAMBDA MANZANA VIDRIO 250C

Ref.: 66131



NECTAR GOURMET MELOCOTON BOTELLA 200ML

Ref.: 28933



NECTAR GOURMET NARANJA BOTELLA 200ML

Ref.: 29325



ZUMO LIBBYS PIÑA 100% BRIK 1L

Ref.: 66044



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.



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



PICO GOURMET CAMPERO BOLSA 250G

Ref.: 203522



PAN GOURMET MAXI BURGER 300G 4U

Ref.: 56402



PAN QUALITY HOT DOG 12U

Ref.: 218582



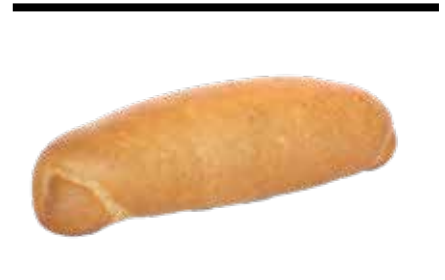
PAN QUALITY HOT DOG 12U

Ref.: 218581



PAN BURGER NORMAL 12u 600gr

Ref.: 219856



PAN FRANKFURT 12U

Ref.: 56286



PAN MOLDE QUALITY REBANADA GRUESA
1,03K

Ref.: 221496



PAN QUALITY MOLDE HORECA 1K VP

Ref.: 10669



HARINA QUALITY 5K

Ref.: 8000401



HARINA QUALITY ESPECIAL FRITURA 5K

Ref.: 34085



HARINA QUALITY ESPECIAL REPOSTERIA 5K

Ref.: 34084



PAN QUALITY RALLADO 5K

Ref.: 34526



PANKO SK RALL.1K

Ref.: 87629



HARINA MAIZENA 400G

Ref.: 60704

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 10L
0.2°

Ref.: 44308



ACEITE QUALITY GIRASOL 25L
0.2°

Ref.: 44347



ACEITE VEGETAL GOURMET
ESPECIAL FRITO 10L

Ref.: 44714



ACEITE VIRGEN EXTRA 3L

Ref.: 220303



ACEITE GOURMET VIRGEN
EXTRA 1L

Ref.: 81572



ACEITE GOURMET VIRGEN 1L

Ref.: 63083



ACEITE GOURMET OLIVA
INTENSO 1L 1°

Ref.: 44005



ACEITE GOURMET OLIVA
SUAVE 1L 0.4°

Ref.: 44006



ACEITE GOURMET OLIVA T.I
250ML

Ref.: 57118



VINAGRE QUALITY BALSAMICO
MODENA 5L

Ref.: 46015



VINAGRE QUALITY BLANCO 5L

Ref.: 46007



VINAGRE QUALITY TINTO 5L

Ref.: 46002



VINAGRE GOURMET JEREZ
BOTELLA 250ML

Ref.: 57120



VINAGRE GOURMET MODENA
BOTELLA 250ML

Ref.: 57121



VINAGRE GOURMET
BALSAMICO MODENA 50CL

Ref.: 46038



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.



PIMIENTA QUALITY SOBRES 300U

Ref.: 47644



SAL QUALITY SOBRES 300U

Ref.: 47645



SAL QUALITY ESCAMA 1,5K

Ref.: 220831



SAL QUALITY COCINA FINA 5K

Ref.: 800



SAL GOURMET COCINA GRUESA 5K

Ref.: 797



SAL GOURMET MESA PLASTICO 1K

Ref.: 8000791

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.



CANELA QUALITY MOL.BOTE
600G

Ref.: 47180



CANELA QUALITY RAMA 18CM
200G.

Ref.: 68813



COLORANTE GOURMET
ALIMEN.900G

Ref.: 47700



COMINO QUALITY MOLIDO
BOTE 800G

Ref.: 18380



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



AJO QUALITY GRANULADO
BOTE 900G

Ref.: 47162



AJO PEREJ.QUALITY BOTE 450G

Ref.: 47164



CAYENA QUALITY RAMA 350G

Ref.: 47183



COMINO QUALITY MOLIDO
380G

Ref.: 87569



PIMENTON QUALITY DULCE
CASCARA 800G

Ref.: 47450



PREPARADO QUALITY
CHIMICHURRI 250G

Ref.: 47186



SAZONADOR QUALITY
BARBACOA BOTE 900G

Ref.: 218996



AJO QUALITY MOLIDA BOTE
800G

Ref.: 47163

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 VIRGEN REPELADO FRITO 1K

Ref.: 45462



COCKTAIL QUALITY CHILLI 1K

Ref.: 75445



COCKTAIL QUALITY POSTRE MUSICO 1K

Ref.: 45783



COCKTAIL QUALITY FRUTOS SECOS POP.1,2K

Ref.: 219085



PASA QUALITY SULTANA 1K

Ref.: 45704



OREJONES QUALITY BOLSA 500G

Ref.: 219094



COCTEL QUALITY SNACKS 1KG

Ref.: 13709



COCKTAIL QUALITY MIX 4 1K

Ref.: 45789



MAIZ QUALITY FRITO 1K

Ref.: 713



NUEZ QUALITY MONDADA GRANO USA 750G

Ref.: 45480

FRUTOS SECOS



ANACARDO QUALITY CRUDO 500G

Ref.: 219091



DATILES QUALITY CON HUESO 500G

Ref.: 219093



CIRUELA QUALITY SIN HUESO BOLSA 500G

Ref.: 219092



ALMENDRA GOURMET FRITA SALADA 125G

Ref.: 26527



PISTACHO CASA RICARDO TOSTADO 1K

Ref.: 66265



CACAHUETE CASA RICARDO REPELADO 1K

Ref.: 66199



COMBINADO FRUTOS SECOS ISOLA 1K

Ref.: 66184



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 GOURMET COCTEL
2,35K

Ref.: 216456



ACEITUNA QUALITY GAZPACHA
2,35K

Ref.: 216453



ACEITUNA GOURMET
MANZANILLA 5K

Ref.: 13249



ACEITUNA QUALITY PARTIDA
CON AJO 5K

Ref.: 78114



ACEITUNA GOURMET PELOTIN
SIN ANCHOA 2,35K

Ref.: 216450



CUBO ACEITUNA PARTIDA
ALIÑADA 5KG

Ref.: 218541



ACEITUNA RODAJA BOLSA
NEGRA 936G

Ref.: 218543



ACEITUNA RODAJA BOLSA
VERDE 936G

Ref.: 218542



ACEITUNA QUALITY GAZPACHA
CON HUESO 5K

Ref.: 78017



ACEITUNA QUALITY GIGANTE
RELLENO SIN HUESO 600G

Ref.: 13316



ACEITUNA QUALITY RELLENA
SIN HUESO 600G

Ref.: 13383



ACEITUNA QUALITY PELOTIN
5K

Ref.: 13252



ACEITUNA GOURMET NEGRA
SIN HUESO 150G

Ref.: 13156



PATATA QUALITY CHIPS 500G
P-2

Ref.: 34393



PATATAS QUALITY ONDULADAS
40g

Ref.: 9197



PATATAS QUALITY CHIPS 40g

Ref.: 9199

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 COCIDA
LATA 1,6K

Ref.: 9388



ALUBIAS LOZANO 560G

Ref.: 95309



ALUBIAS MR ONES ROJAS
RIÑON 425G

Ref.: 66421



GARBANZO GOURMET
COCIDOLATA 1,6K

Ref.: 9418



LENTEJA GOURMET COCIDA
LATA 1,6K

Ref.: 9512



ALCACHOFA QUALITY
30/40P.1,55K

Ref.: 8046



CEBOLLA IBSA CARAMELIZADA
FRASCO 950G

Ref.: 43433



CEBOLLA FRITA ZELVA
CRUJIENTE 100G

Ref.: 73570



CHAMPIÑON GOURMET
ENTERO 1,33K

Ref.: 8530



CHAMPIÑON GOURMET
LAMINADO 1,33K

Ref.: 8522



ESPARRAGO ECONOMY TALLO
LATA 1,5K

Ref.: 218778



GUISANTE GOURMET FINO
1,5K

Ref.: 36407



MAIZ GOURMET DULCE 285G

Ref.: 9258



PIMIENTO QUALITY ENTERO
EXTRA 1,65K

Ref.: 10468



PIMIENTO QUALITY TIRAS
EXTRA 1,65K

Ref.: 10467



REMOLACHA QUALITY ROJO
RALLADA 1,5K

Ref.: 8442

LEGUMBRES Y CONSERVAS



SETA GOURMET SURTIDO LATA 1,3K

Ref.: 8603



ESPARRAGO GOURMET EXTRA
13/16P.425G

Ref.: 8106



ZANAHORIA QUALITY RALLADA LATA 1,5K

Ref.: 8227



CEBOLLA FRITA DESHIDRATADA 1K

Ref.: 9775



ENSALADA GOURMET CHINA LATA 1,55K

Ref.: 8466



MAIZ GOURMET DULCE 1,775K

Ref.: 9256



CEBOLLA FRITA QUALITY DESHIDRATADA
2,5KG

Ref.: 218809



MAIZ ECONOMY DULCE 1,84K

Ref.: 217847



ALUBIA QUALITY GREAT NORTHERN 5K

Ref.: 33243



GARBANZO QUALITY 5K

Ref.: 33508



GARBANZO GOURMET EXT.1K

Ref.: 33427



LENTEJA QUALITY CASTELLANA 5K

Ref.: 33731

LEGUMBRES Y CONSERVAS



TOMATE GOURMET FRITO 2,5K

Ref.: 8311



TOMATE QUALITY TRITURADO 4K

Ref.: 8329



TOMATE QUALITY/GOURMET NATURAL 2,7K

Ref.: 8398



ATUN ECONOMY MIGAS GIRASOL BOL.1K

Ref.: 220882



BOQUERON QUALITY VINAGRE TARR.500G

Ref.: 219149



BACALAO QUALITY AHUMADO 650G

Ref.: 221490



ATUN QUALITY CLARO ACEITE GIRASOL 650G

Ref.: 8000811



ANCHOA QUALITY ACEITE VEGETAL TARRINA 525G

Ref.: 14099



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 QUALITY CARNE
DESHIDRATADO 1K

Ref.: 209572



CALDO QUALITY PESCADO
DESHIDRATADO 1K

Ref.: 209573



CALDO QUALITY POLLO
DESHIDRATADO 1K

Ref.: 209574



CALDO QUALITY VEGETAL
DESHIDRATADO 1K

Ref.: 209571



CALDO GOURMET PESCADO 1L

Ref.: 8000711



CALDO GOURMET POLLO BRICK 1L

Ref.: 8000721



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 TRICOLORS 5K

Ref.: 35452



PASTA GOURMET FIDEO N°4 5K

Ref.: 35442



PASTA GOURMET MACARRON 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 N°0 5K

Ref.: 35447



PASTA GOURMET MACARRON RAYADO 5K

Ref.: 35444



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 LARGO 5K

Ref.: 33005



ARROZ QUALITY EXTRA 5K

Ref.: 33105



ARROZ GOURMET LARGO VAPORIZADO 5K

Ref.: 33112

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 QUALITY CUBO 1850ML

Ref.: 7042



ALIOLI CHOVI 2K

Ref.: 8877



ALIOLI DIAMANTE CUBO 5K

Ref.: 66350



KETCHUP QUALITY 12G 200U

Ref.: 8000681



KETCHUP GOURMET 300G

Ref.: 221100



KETCHUP QUALITY 1,85K

Ref.: 8000851



MAYONESA QUALITY SOBRES 15ML 200U

Ref.: 6944



MAYONESA GOURMET BOCABAJO 300G

Ref.: 69344



MAYONESA GOURMET CUBO 5L

Ref.: 8965



MAYONESA QUALITY CUBO 3,6L

Ref.: 8000661



MAYONESA QUALITY CUBO 5L

Ref.: 220687



MAYONESA DIAMANTE PREMIUM CUBO 5K

Ref.: 206054

SALSAS



MOSTAZA QUALITY S.6G 200U

Ref.: 6940



MOSTAZA GOURMET 300G

Ref.: 6939



MOSTAZA QUALITY 1,85K

Ref.: 8759



MOSTAZA DIAMANTE DULCE 6G 300U

Ref.: 70700



SALSA BARBACOA GARRAFA 1,850 KG

Ref.: 221098



SALSA DIAMANTE BBQ.MONOD.275X12GR

Ref.: 72470



SALSA QUALITY BRAVA 1,85K

Ref.: 6942



SALSA HELLMANS BURGER BOCABAJO 250ML

Ref.: 37675



SALSA KIM VE WONG SOJA 1L

Ref.: 26055



SALSA BOVRIL CONCENTRA CARNE 500G

Ref.: 8799

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 Y HELADOS

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.



TOPPING FIDEO CHOCO

Ref.: 219787



TOPPING RAINBOW VERMICELLI

Ref.: 219786



TOPPING MIX CRISPY

Ref.: 219785



CARAMELO QUALITY LIQUIDO 1,2K

Ref.: 43563



SIROPE QUALITY CHOCOLATE 1,2K

Ref.: 43523



SIROPE QUALITY FRESA 1,2K

Ref.: 43512



SIROPE QUALITY FRUTAS BOSQUE 1,2K

Ref.: 43562



SIROPE QUALITY TOFFEE 1,2K

Ref.: 43513



SALSA QUALITY CHOCOGOFRE 1KG

Ref.: 221035



COBERTURA QUALITY CHOCOLATE BLANCO 1K

Ref.: 218399



COBERTURA QUALITY CHOCOLATE NEGRO 48% 1K

Ref.: 218401



COBERTURA QUALITY CHOCOLATE NEGRO 70% 1K

Ref.: 218402



CHOCOLATE CADBURY DAIRY MILK 110G

Ref.: 217461



CHOCOLATE CADBURY WHOLE NUT 120G

Ref.: 217462



CHOCOLATE CADBURY FRUIT AND NUT 110G

Ref.: 217463

POSTRES Y HELADOS



PASTEL LIMON QUALITY MIX
2KG

Ref.: 219067



MOUSSE QUALITY CHOCOLATE
MIX 2K

Ref.: 217532



MOUSSE QUALITY LIMON MIX
2K

Ref.: 217533



TIRAMISU QUALITY MIX 2K

Ref.: 217536



MOUSSE QUALITY FRESA MIX
2K

Ref.: 220670



BROWNIE QUALITY MIX 2K

Ref.: 217535



PREPARADO QUALITY CREPES
2K

Ref.: 218146



GELATINA QUALITY NEUTRA
1KG

Ref.: 221494



CREMA QUALITY CACAO-AVELLANAS 3KG

Ref.: 221032



CREMA NUTELLA CACAO 3K

Ref.: 7008



NATILLA QUALITY INSTANTANEO 800G

Ref.: 43304



GOFRE QUALITY NATURAL 24U

Ref.: 221034



GOFRE GOURMET CON CHOCOLATE 110G

Ref.: 221036



FRUTOS DEL BOSQUE CANALSA 2,5K

Ref.: 71210



MACEDONIA FRUTA GOURMET
ALMIBAR 1,48K

Ref.: 11370



MELOCOTON GOURMET
ALMIBAR 30/40 1,46K

Ref.: 11014



PIÑA ECONOMY RODAJAS 1,8K

Ref.: 220688



PIÑA ECONOMY TROZOS 1,8K

Ref.: 220689



TARTA CANALSA MOUSSE
LIMON 1,8K

Ref.: 221639



TARTA CANALSA SAN MARCOS
1,8K

Ref.: 221640



TARTA CANALSA SELVA NEGRA
1,8K

Ref.: 221633



TARTA CANALSA TIRAMISU
1,8K

Ref.: 221641



PLANCHA SUGARY TRES CHOCOLATE
30PORCIONES

Ref.: 27363



TARTA CANALSA MOUSSE CAFÉ 1,8K

Ref.: 221637



TARTA CANALSA QUESO Y ARANDANOS
1,8K

Ref.: 221638

HELADOS de nuestras marcas

 Quality

 Gourmet

Bolas

Sorbete de
limón
Ref. 205787

Vainilla
Ref. 205427

2,4 Kg

Fresa
Ref. 205426

Nata
Ref. 205919

Chocolate
Ref. 205790

1,5 Kg

Mandarina
Ref. 48813

Turrón
Ref. 87890

Stracciatella
Ref. 48920

Barras

10
cortes*

*Cortes de 45g aprox.

Nata y fresa
Ref. 47828

Turrón
Ref. 47829

Vainilla,
chocolate y nata
Ref. 222021

Vainilla y
chocolate
Ref. 217840

Tartas

10
cortes*

*Cortes de 45g aprox.

Tarta helada al whisky
Ref. 48305

Tarta laminada de
nata y chocolate
Ref. 48315

Cucurucho

6 u

Nata y
caramelo
Ref. 47857

Vainilla y
chocolate
Ref. 47858

Nata y fresa
Ref. 47859

Bombón

4 u

Chocolate
negro
Ref. 221901

Chocolate con leche
Ref. 47853

Almendrado
Ref. 47856

Blanco
Ref. 221900

Sandwich

6 u

Sandwich
de nata
Ref. 7058

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.



REFRESCO GOURMET NARANJA 2L

Ref.: 30521



REFRESCO GOURMET COLA 2L

Ref.: 30523



GASEOSA GOURMET 1,5L

Ref.: 30520



REFRESCO GOURMET LIMON 2L

Ref.: 30522



GASEOSA GOURMET 50CL

Ref.: 31103



TONICA GOURMET 1,5L

Ref.: 30356



REFRESCO CLIPPER MANZANA PET 1,5L

Ref.: 16008



REFRESCO CLIPPER FRESA 50CL

Ref.: 67018



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.



VODKA METZNOVA 1L 37.5°

Ref.: 28749



TEQUILA LA PIEDAD T.I.70CL 35°

Ref.: 28810



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



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 BLANCO 75CL 12°

Ref.: 38559



VINO RIOJA CONDADO DE OVANTE
BLANCO 75CL 12,5°

Ref.: 56642



VINO RUEDA CONDE DE IZNAR VERDEJO
BLANCO 75CL 13°

Ref.: 21739



VINO RUEDA CONDE DE IZNAR VERDE.SEL.
BLANCO 75CL

Ref.: 21738



VINO ETERNIUM BLANCO 75CL 11°

Ref.: 23082



VINO ETERNIUM SEMI BLANCO 75CL 11°

Ref.: 23150



VINO SEÑORÍO DE MELVIN BLANCO 75CL
11,5°

Ref.: 56345



VINO SEÑORÍO DE MELVIN BLANCO TAPÓN
ROSCA 75CL 11,5°

Ref.: 206977



VINO RUEDA SOLECITO BLANCO 75CL 13° *
HOSTELERIA

Ref.: 88524



VINO TC VIÑALON VERDEJO 75CL

Ref.: 80728



VINO CAMPO CORTIJANO BLANCO 75CL
12°

Ref.: 219789

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 CAMPO CORTIJANO RIOJA
CRIANZA 1,5L 14°

Ref.: 221016



VINO CAMPO CORTIJANO RIOJA
CRIANZA 75CL 14°

Ref.: 88539



VINO CONDADO DE OVANTE
CRIANZA 75CL 13°

Ref.: 25666



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

Ref.: 21746



VINO RIBERA SOLECITO
CRIANZA 75CL 14°*
HOSTELERIA

Ref.: 88696



RIOJA SOLECITO CZA 75CL
13.5°* HOSTELERIA

Ref.: 88517



VINO RIOJA CAMPO CORTIJANO
TINTO 75CL 14.5°

Ref.: 88540



VINO RIOJA CONDADO DE
OVANTE TINTO 75CL 13.5°

Ref.: 25783



VINO ETERNIUM TINTO 75CL
12.5°

Ref.: 23081



VINO SEÑORÍO DE MELVIN
TINTO 75CL 11.5°

Ref.: 56343



VINO SEÑORÍO DE MELVIN
TINTO TAPÓN ROSCA 75CL
11.5°

Ref.: 206979



VINO VIÑALON MANCHA
TINTO 75CL 13°

Ref.: 14428



VINO RIBER DEL DUERO CONDE DE IZNAR
RESERVA 75CL 14°

Ref.: 13725



VINO R.DUERO CONDE DE IZNAR ROBLE
75CL 13.5°

Ref.: 14437



VINO RIOJA CAMPO CORTIJANO RESERVA
75CL 14°

Ref.: 88538

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 RIOJA CONDADE DE
OVANTE ROSADO 75CL 13°

Ref.: 56640



VINO CAMPO CORTIJANO
ROSADO 75CL 13,5°

Ref.: 219788



VINO SEÑORÍO DE MELVIN
ROSADO 75CL 11.5°

Ref.: 56344



VINO SEÑORÍO DE MELVIN
ROSADO TAPÓN ROSCA 75CL
11.5°

Ref.: 206978



VINO ETERNIUM ROSADO 75CL
12°

Ref.: 23080



CAVA JUVE MASANA BRUT
75CL 11.5°

Ref.: 23145



CAVA JUVE MASANA SEMI 75CL
11.5°

Ref.: 23146



CAVA JUVE MASANA BRUT
NATURE 75CL 12°

Ref.: 23147



CAVA JUVE MASANA BRUT RESERVA 75CL
12°

Ref.: 23149



CAVA JUVE MASANA ROSADO 75CL 11.5°

Ref.: 23148



LAMBRUSCO MAESTRI DEL CASALE
ROSADO 75CL 8°

Ref.: 33347



LAMBRUSCO MAESTRI DEL CASALE
ROSADO 75CL 8° *HOSTELERIA

Ref.: 33345



LAMBRUSCO MAESTRI DEL CASALE TINTO
75CL 8°

Ref.: 33348



LAMBRUSCO MAESTRI CASALE TINTO 75CL
8° *H

Ref.: 33346

Vinos de NUESTRA tierra



VINO EL REBOSO BLANCO AFRUTADO 75CL 11.5°

Ref.: 218040



VINO EL REBOSO BLANCO SECO 75CL 12°

Ref.: 218041



VINO GRAN TEHYDA BLANCO AFR.75CL 13.5°

Ref.: 218037



VINO RUBICON AMALIA SECO 75CL

Ref.: 67497



VINO RUBICON MALVASIA SECO 75CL

Ref.: 67498



VINO TIRAJANAS BLANCO 75CL

Ref.: 67277



VINO VIÑA TAORO BLANCO AFRUTA 75CL 11.5°

Ref.: 218038



VINO BREZAL TINTO 75CL 14°

Ref.: 218039



VINO CUMBRES DE ABONA TINTO 75CL 13°

Ref.: 205411



VINO EL LOMO LISTAN NEGRO 75CL

Ref.: 96205



VINO MOCANERO TINTO TRADICIONAL 75CL 13°

Ref.: 66931



VINO EL REBOSO TINTO 75CL 13°

Ref.: 218042

Vinos de NUESTRA tierra



VINO FLOR CHASNA TRADICIONAL TINTO
75CL 13.5

Ref.: 205407



VINO GRAN TEHYDA TINTO 75CL 11.5°

Ref.: 218036



VINO MARBA TINTO TRADICIONAL 0,75L
13°

Ref.: 67346



VINO TIRAJANAS TINTO 75CL 12.5°

Ref.: 67278



VINO TIRAJANAS BLANCO MALVASIA
75CL 12°

Ref.: 67281



VINO VIÑA NORTE TINTO 75CL 13.5°

Ref.: 50813



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 MICAL 100X100 1C TIPO E 100U

Ref.: 5383



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

Ref.: 5403



MANTEL QUALITY 30X40 BLANCO 500UDS

Ref.: 221037



MANTEL QUALITY 31X43 RECICLADO 500U

Ref.: 200116



MANTEL MICAL ROLLO 1C 1X100M T/E

Ref.: 5393



SERVILETA QUALITY BLANCA 20X20 2C 160U

Ref.: 7113



SERVILETA QUALITY BLANCA 30X30 1C 10X100U

Ref.: 5377



SERVILETA MICAL BLANCA 33X33 1C 70U

Ref.: 5411



SERVILETA MICAL RECICLADA 40X40 2C 5X50U

Ref.: 200118



SERVILETA QUALITY BLANCA 40X40 2C 5X50U

Ref.: 7734



SERVILETA QUALITY BLANCA 17X17 1C 400U

Ref.: 8000831



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 QUALITY BASURA 120L 20UDS

Ref.: 219298



BOLSA BASURA QUALITY COMPOSTABLE 10L 15U

Ref.: 57545



BOLSA BASURA MICAL AZUL CIERRE FACIL 30L 15U

Ref.: 97548



BOLSA DE BASURA MICAL 75X95 50L 10U

Ref.: 97521



BOLSA DE BASURA MICAL INDUS85X110 10U 120L

Ref.: 210456



ESPONJA MICAL ACERO INOXIDABLE 6U

Ref.: 215944



BAYETA QUALITY ROLLO AMARILLA 38CM 6M

Ref.: 40986



BAYETA MICAL AMARILLA 40X38CM 10U

Ref.: 40987



FREGONA MICAL TIRAS MICROFIBRA

Ref.: 220756



FREGONA MICAL AMARILLA REC.

Ref.: 6664



SAL QUALITY REGENIA REGENERADORA PASTILLAS 25K

Ref.: 42607



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

Ref.: 213791



VINAGRE MICAL LIMPIEZA 1L

Ref.: 218437

LIMPIEZA



ABRILLANTADOR QUALITY
MAQUINA LAVAVAJILLAS 5L

Ref.: 2212



AMBIENTADOR QUALITY
ABSORBENTE .AZUL 5L 1/2PAL

Ref.: 220944



LAVAVAJILLAS QUALITY 10L

Ref.: 2322



LAVAVAJILLAS QUALITY
CONCENTRADO MANZANA 5L

Ref.: 2325



LAVAVAJILLAS QUALITY
MAQUINAS 10 L

Ref.: 2223



LAVAVAJILLAS QUALITY
MAQUINAS 5L

Ref.: 2168



ANTICAL 5L QUALITY

Ref.: 218560



DESENGRASANTE QUALITY
PLANCHA COCINA 5L

Ref.: 6079



FREGASUELO QUALITY
LAVANDA 5L

Ref.: 51037



FREGASUELO QUALITY
PERFUMADO CITRICO 5L

Ref.: 6732



LIMPIADOR QUALITY
DESINFECTANTE BACTERICIDA
5L

Ref.: 6223



JABON QUALITY MANOS
LIQUIDO 5L

Ref.: 4530



LAVAVAJILLAS QUALITY TODO
LIMON 5L/P

Ref.: 2329



LIMPIADOR GEL WC MARINO
1L

Ref.: 218576



LIMPIADOR GEL WC PINO 1L

Ref.: 218577



LEJIA MICAL 5L

Ref.: 6345



ZONAS A LIMPIAR	PRODUCTO	DOSIS	MODO DE EMPLEO	FRECUENCIA
 VAJILLAS, CUBIERTOS Y CRISTALERÍAS	LAVADO A MÁQUINA: Lavavajillas para máquinas 5 y 10 L  2168 Abrillantador máquinas 5L  2212 LAVADO A MANO: Lavavajillas manual para todo uso 10 L  2322 Lavavajillas manual para todo uso (Limón) 5L  2329 Lavavajillas manual a la manzana verde 5L  2325	LAVAVAJILLAS: Entre 2 y 5 gramos por litro de agua, según dureza. ABRILLANTADOR: 3 ml por cada 10 litros de agua LAVAVAJILLAS MANUAL TODO USO 10 L: Una cucharada (15 ml) por cada litro de agua LAVAVAJILLAS MANUAL TODO USO (LIMÓN) 5 L: Dos cucharadas (30 ml) por cada litro de agua LAVAVAJILLAS MANUAL A LA MANZANA VERDE 5L: Una cucharada (15 ml) por cada 2 litros de agua	LAVAVAJILLAS: Dosificar el producto según instrucciones. En el momento de lavado la temperatura óptima del agua debe ser de 55° a 60°C. ABRILLANTADOR: Llenar el recipiente de la máquina destinado al líquido abrillantador LAVAVAJILLAS MANUAL 1. Diluir el lavavajillas en agua caliente. 2. Con un estropajo, aplicar el producto diluido sobre los utensilios a limpiar 3. Aclarar con agua	DIARIA
 SUPERFICIES EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS: Cortadora, mesas de trabajo, tablas de corte, cuchillos y utensilios	DESINFECTANTE LIMPIADOR BACTERICIDA Y FUNGICIDA 5 L  6223	Diluir el producto en agua al 15%: 150 ml de producto más 850 ml de agua  dosificador / bomba pelicano 30 ml	1. Retirar residuos 2. Pulverizar con el desinfectante diluido al 15%, frotar con bayeta, dejar actuar 15 minutos. 3. Aclarar con agua * En caso de superficies muy grasientas usar primero desengrasante 5 L	DIARIA
 SUPERFICIES QUE NO ESTAN EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS: Estanterías, cámaras, neveras, paredes, techos...	LIMPIADORES 5 L Limpiador amoniacado  6222 Limpiador general al pino  15649	Diluir el producto en agua: 60 ml (4 tapones o 2 dosificaciones con la bomba pelicano de 30 ml) del producto en 10 L de agua.  dosificador / bomba pelicano 30 ml	1. Aplicar el producto diluido con una bayeta humedecida. No es necesario aclarar ni secar.	SEMANAL Esteras, cámaras, neveras MENSUAL Paredes TRIMESTRAL Techos
 SUPERFICIES GRASIENTAS A: Hornos, campanas de humos, parrillas... B: Planchas, paelleras, sartenes... muy sucias y grasientas. Grasa incrustada y solidificada C: Equipos y utensilios muy grasientos (freidoras...)	A: DESENGRASANTE LIMPIA HORNOS 5 L  6078 B: DESENGRASANTE PLANCHAS COCINA 5 L  6079 C: DESENGRASANTE 5 L  60139	Pueden aplicarse directamente o mezclarlos con agua	1. Aplicar el producto sobre la superficie a limpiar y dejar de 1 a 5 minutos 2. Limpiar con un paño y aclarar con agua abundante *La limpieza puede hacerse también por inmersión o cepillado de las piezas a desengrasar. * El empleo es más eficaz si la superficie o el agua están entre 50 y 60°C.	SEGÚN NECESIDAD
 CRISTALES Y VITRINAS	MULTIUSOS LIMPIACRISTALES 5 L  6165	Aplicar el producto sin diluir.	1. Pulverizar el producto sobre la superficie a limpiar. 2. Pasar un trapo seco o papel absorbente (no enjuagar con agua).	SEGÚN NECESIDAD
 SUELOS	LIMPIADORES Y FRIEGASUELOS 5 L Lavanda  51037 Cítrico  6732 Floral  51038	Diluir el producto en agua: 60 ml (4 tapones o 2 dosificaciones con la bomba pelicano de 30 ml) del producto en 10 L de agua.  dosificador / bomba pelicano 30 ml	1. Barrer para eliminar residuos sólidos 2. Aplicar el producto diluido con una fregona	DIARIA
 GRIFOS, LAVABOS, ASEOS Y SUPERFICIES CON RESTOS DE CAL	Antical desincrustante 5 L  218560	Aplicar directamente en caso de zonas con cal incrustada. Diluir el producto en agua para la limpieza diaria: 60 ml (4 tapones o 2 dosificaciones con la bomba pelicano de 30 ml) del producto en 5 L de agua.  dosificador / bomba pelicano 30 ml	Grifería, baldosas, azulejos... con depósitos de cal, manchas de óxido o suciedad incrustada: 1) Aplicar directamente el producto cubriendo la superficie a limpiar. 2) Dejar actuar un momento y aclarar Limpieza diaria: 1) Aplicar el producto diluido con un trapo, una fregona o una bayeta. 2) Aclarar.	DIARIA
 HIGIENE DE MANOS	Gel lavamanos 5L  4530	Aplicar el producto sin diluir.	1. Aplicar una pequeña cantidad sobre las manos mojadas. 2. Masajear hasta formar espuma 3. Enjuagar posteriormente con abundante agua	Al inicio de la jornada y en los cambios de actividad

USO SEGURO

Seguir las instrucciones de uso y recomendaciones del fabricante. Conservar los productos de limpieza en su envase original y mantener sus etiquetas. Usar guantes de protección. No mezclar con otros productos de limpieza ni calentar. Nunca poner en contacto los productos de limpieza y desinfección con los alimentos y envases ni almacenarlos juntos.

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



SET 4 CUBIERTOS MAD.+SERVILLETA 50U

Ref.: 208238



BOLSA BOCADILLO 12+4X26 500U

Ref.: 91432



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 PIZZA MICROCANAL 32X32CM 100U

Ref.: 91457



CAJA PIZZA ECOLOGICO 30X30CM 100U

Ref.: 38263



CAJA HAMBURGESA GOOD FOOD
11X11,5X7 50U

Ref.: 93991



BANDEJA QUALITY ALUMINIO 3 PIEZAS 50U

Ref.: 1663



BANDEJA QUALITY ALUMINIO 12 PIEZAS
50U

Ref.: 1665

TAKE AWAY



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



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



FILM QUALITY PVACIO 300MX29CM

Ref.: 1549



FILM QUALITY TRANSPARENTE 300MX45CM

Ref.: 31159



PAPEL QUALITY ALUMINIO 300MX29CM

Ref.: 61192



PAPEL MICAL ALUMINIO 300M X 39CM

Ref.: 1554

GM Cash, tu proveedor de confianza

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

Tenemos la mejor selección de productos para cubrir tus necesidades, con unos formatos adaptados a tu negocio, para que ofrezcas a tus clientes lo que necesitan.



Relación de confianza con el equipo que está a tu servicio. (Tu comercial, tu preparador y la persona que entrega el pedido, con todo el respaldo del equipo de atención al cliente).



Un pedido único, una entrega única, un factura única. Ahorro de tiempo con la entrega de tus productos de seco, fresco y congelado en único pedido.



100 años de experiencia en la distribución en España. Más de 65.000 hosteleros ya confían en nosotros.

