

LOS BÁSICOS

Indispensables para la hostelería


TRANSGOURMET



AGUACATE E/K

Ref.: 92283



NARANJA ZUMO MAQUINA
OCASION E

Ref.: 92262



NARANJA MESA E/K

Ref.: 92165



NARANJA BOLSA 3K E/U

Ref.: 92167



LIMON OCASION BOLSA 5K E/K

Ref.: 92176



LIMON GRANEL E/K

Ref.: 92175



LIMON BOLSA 1K E/U

Ref.: 92178



LIMA E/K

Ref.: 92421



MANZANA GOLDEN CALIBRE
22-24 E/K

Ref.: 92264



PATATA ESPECIAL FREIR 25K E/K

Ref.: 92334



PATATA ESPECIAL FREIR SACO
15K E/K

Ref.: 92350



PATATA BLANCA LAVADA SACO
25K E/K

Ref.: 92338

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.



PATATA BLANCA LAVADA SACO 15K E/K

Ref.: 92335



PATATA PANADERA BOLSA 2K E/U

Ref.: 79235



PATATA BASTON BOLSA 2K E/U

Ref.: 79089



TOMATE CHERRY RAMA BANDEJA E/U

Ref.: 92461



TOMATE MADURO RAMA E/K

Ref.: 92459



TOMATE MADURO PERA E/K

Ref.: 92460



TOMATE MADURO BOLA E/K

Ref.: 92446



TOMATE VERDE E/K

Ref.: 92450



LECHUGA ICEBERG E/U.

Ref.: 92435



COGOLLO BANDEJAE/U

Ref.: 92522



ENDIBIA BANDEJAE/U

Ref.: 92533



PEPINO LARGO E/K

Ref.: 92383

FRUTAS Y VERDURAS



CEBOLLA SACO 10K E/K

Ref.: 92323



CEBOLLA GORDA GRANEL SACO 25K E/K

Ref.: 92322



PIMIENTO ROJO E/K

Ref.: 92390



PIMIENTO ITALANO E/K

Ref.: 92395



AJO BLANCO PELADO BOLSA 1K

Ref.: 61066



ZANAHORIA BOLSA 5K

Ref.: 92410



ENSALADA QUALITY MEZCLUM 500G

Ref.: 40159

“Como chefs, cocinamos para complacer a la gente, para alimentar a la gente”

- José Andrés -



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



SALTEADO ECONOMY CAMPESTRE 2,5K E/K

Ref.: 9763



MENESTRA ECONOMY ESPECIAL 2,5K E/K

Ref.: 88610



JUDIA GOURMET/ECONOMY FINA CORTADA E/K

Ref.: 88228



ALCACHOFA AROSADO TORCEADA 2,5K

Ref.: 88605



BROCOLI AROSADO E/K

Ref.: 88434



HABA AROSADO FINA 2,5K E/K

Ref.: 88202



SETAS LA CUERVA MEZCLA TROZOS 1K

Ref.: 84887

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 ORIGINAL 2,5K E/K

Ref.: 88993



PATATA QUALITY FRITA STEAKHOUSE 2,5K E/K

Ref.: 89165



PATATA QUALITY BRAVA 2,5K E/K

Ref.: 4945



PATATA MCCAIN JULIEN 6/6 2,5K E/K

Ref.: 88351



PATATA MCCAIN FRYN'DIP CON PIEL 2,5K E/K

Ref.: 212474



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 IBER 1K

Ref.: 219081

TAPAS CONGELADAS



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



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 L 63-73G 120U

Ref.: 221592



HUEVO M 53-63G 120U

Ref.: 221591



HUEVO LÍQUIDO DOVO 1L.

Ref.: 64019



CLARA DOVO HUEVO 1K

Ref.: 219660



YEMA DOVO HUEVO 1K

Ref.: 219659



HUEVO COCIDO DOVO PELADO 24U

Ref.: 93825

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 CON HUESO Y SOLOMILLO TERNERA E/K

Ref.: 99507



LOMO CINTA CEROSADO VACIO E/K

Ref.: 96878



CABEZA LOMO SIN HUESO CEROSADO VACIO E/K

Ref.: 96697



LOMO 1/2 CINTA CEROSADO FILETE VACIO E/K

Ref.: 99112



CHISTORRA QUALITY IGP NAVARRA 1,1K

Ref.: 220755



SECRETO DE CEROSADO VACIO E/K

Ref.: 96861



TORREZNO HOGUERA SORIA E/K

Ref.: 85348



SOLOMILLO TERNERA VACIO E/K

Ref.: 99515



PECHUGA POLLO AL VACIO E/K

Ref.: 64153

CARNICERÍA



LOMO BAJO VACA +4K AL VACIO E/K

Ref.: 96745



TAPA TERNERA AL VACIO E/K

Ref.: 99518



BABILLA TERNERA AL VACIO E/K

Ref.: 99517



CARRILLADA CEROSADO SIN HUESO
CONGELADO E/K

Ref.: 30906



COSTILLA CEROSADO AL VACIO E/K

Ref.: 96880



CALLOS TERNERA ROGUSA PREPARADOS
2,5 K

Ref.: 9963



PANCETA CEROSADO AL VACIO E/K

Ref.: 36237



CARNE PICADA ELPOZO MIXTA 800G

Ref.: 46985

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

- Juan Mari Arzak-

¡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

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 CEROSADO SIMON'S
MINI CONGELADO 1K

Ref.: 57271



PLUMA CEROSADO BBQ.
CONGELADO E/K

Ref.: 217378



SOLOMILLO CEROSADO
CONGELADO PR.CARN.E/K

Ref.: 99880



CODILLO CEROSADO ½
CONGELADO E/K

Ref.: 96450

CARNICERÍA CONGELADA



SECRETO CEROSADO 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 MAITRES
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

CARNICERÍA CONGELADA



MINI BURGER SIMON'S VACA
25G 1K

Ref.: 47898



ALBONDIGA CASERAS SIMON'S
CONGELADO 1K

Ref.: 57270



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.

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

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.



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



BACALAO ICELANDIC VENTRESCA E/K

Ref.: 213340



BACALAO ICELANDIC LOMO 500/700G E/K

Ref.: 220351



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

Ref.: 219620



MERLUZA WOFCO FILETE SIN PIEL 1,8K E/K

Ref.: 219612



MERLUZA WOFCO FILETE CON PIEL 1,8K E/K

Ref.: 219616



MERLUZA WOFCO 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

MARISCO CONGELADO



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 QUALITYCARNE 6/13 1,8K E/K

Ref.: 42625



MEJILLON GOURMET/QUALITY ENTERA 1K

Ref.: 11728



GAMBA QUALITY PELADA COCIDA 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 WOFKO LANGOSTINERA 10/30 800G

Ref.: 206997



CARACOL CABRILLA CONGELADO 2,5 KG E/K

Ref.: 88131

CHARCUTERÍA



SOBRASADA CIUDADELA E/K

Ref.: 54829



PATE HIGADO DE CEROSADO
PIEZA 1KG

Ref.: 218815



BACON GALNO FOOD SERVICE
3,8K E/K

Ref.: 96364



BACON GALNO FOOD SERVICE
LONCHEADO 1K

Ref.: 97801



CENTRO V.GOMEZ PALETA CEBO BOLSA E/K

Ref.: 78641



JAMON CALDERON PURO PIEZA E/P

Ref.: 220650



JAMON SANCHEZ ALCARAZ SERRANO
RESERVA PIEZA

Ref.: 219759

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
10	100% IBERICA		BELLOTA		NEGRA
9	50%-75% IBERICA		BELLOTA		ROJA
8	50%-75% IBERICA		CEBO CAMPO		VERDE
7			CEBO		BLANCA
7	PURO NOIR		PIENSO		SIN BRIDA
6			PIENSO		SIN BRIDA
4	AUTÓCTONO		PIENSO		SIN BRIDA

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

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

JAMON V.GOMEZ IBERICO CEBO 50%
REF: 92483

Brida: Blanca

Peso: 8,5 kg
Origen: Guijuelo
Intensidad de sabor: 7
Raza calidad: 50% RAZA IBÉRICA (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc)

Criado en libertad en las dehesas de Salamanca, alimentado con pienso y pastos naturales.

Curación mínima 28 meses.

JAMON V.GOMEZ IBERICO CEBO 50%
REF: 92483

Brida: Blanca

Peso: 5 kg
Origen: Guijuelo
Intensidad de sabor: 7
Raza calidad: 50% RAZA IBÉRICA (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc)

Criado en libertad en las dehesas de Salamanca, alimentado con pienso y pastos naturales.

Curación mínima 18 meses.

JAMON DE CEBO IBERICO 50% RAZA IBERICA CALDERON
REF: 220649

Brida: Blanca

Peso: 8,5 kg
Origen: Guijuelo
Intensidad de sabor: 7
Raza calidad: 50% RAZA IBÉRICA (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc)

Criado en dehesas de la Península Ibérica, alimentado con pienso.

Curación mínima 30 meses.

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.



BACON QUALITY E/K

Ref.: 54001



BACON QUALITY LONCHEADO 1,5K E/K

Ref.: 1364



CHORIZO QUALITY EXTRA LONCHEADO 300G

Ref.: 71881



PEPPERONI QUALITY LONCHEADO 400G

Ref.: 220738



CABECERO LOMO QUALITY LONCHAS 300G

Ref.: 71891



LOMO QUALITY EMBUCHADO 300G

Ref.: 209447



SALAMI QUALITY EXTRA LONCHEADO 300G

Ref.: 71882



PALETA QUALITY CUR.RESERVA LONCH.300G

Ref.: 71879



JAMON QUALITY SERRANO RESERVA LONCHEADO 300G

Ref.: 90896



CHORIZO QUALITY EXTRA VELA DULCE E/K

Ref.: 204734



JAMON QUALITY COCIDO EXTRA FINAS LONCHAS 450G

Ref.: 88160



FIAMBRE QUALITY YORK SANDWICH E/K

Ref.: 65386



JAMON QUALITY COCIDO EXTRA 4,5 E/K

Ref.: 97357

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 PHILADELPHIA NATURAL CREMA 5K

Ref.: 98148



QUESO CREMA CUBO

Ref.: 218839



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 GRANA PADANO CUÑA E/K

Ref.: 219710



GRANA PADANO DOP VIRUTAS 500GR

Ref.: 219711



QUESO QUALITY SANDWICH 1K

Ref.: 218742

QUESOS



MOZZARELLA QUALITY TIRAS 1K

Ref.: 219119



GRANA PADANO DOP RALLADO 1K

Ref.: 219712



QUESO GIORNO 3 QUESOS RALLADO 1K

Ref.: 56782



MOZZARELLA GIORNO PICADA 1K

Ref.: 56724



MOZZARELLA GIORNO RALLADA 1K

Ref.: 56725



MOZZARELLA GIORNO PICADA 2K

Ref.: 56723



QUESO QUALITY FUNDIDO LONCHAS .800G

Ref.: 218712



QUESO VIRGILIO MASCARPONE 2K

Ref.: 44206



QUESO SAN VICENTE FRESCI BARRA 1K

Ref.: 46063



QUESO OLDENBURGER EDAM BARRA E/K

Ref.: 22649



QUESO EDAM 40% ECONOMY

Ref.: 218406



QUESO GOUDA 48% ECONOMY

Ref.: 218405

QUESOS



LONCHAS GOUDA QUALITY 1 KG

Ref.: 219326



LONCHAS EDAM QUALITY 1 kg

Ref.: 219325



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

Ref.: 21931



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

Ref.: 18552



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

Ref.: 22153



QUESO QUALITY SEMI 1/2 P.E./K

Ref.: 21932



QUESO QUALITY TIERNO 1/2 P.E./K

Ref.: 21930



QUESO QUALITY SEMICURADO ESPECIAL HOSTELERIA E/K

Ref.: 22598



QUESO CERRATO SEMICURADO MEZCLA E/K

Ref.: 219578



QUESO PORTILLO CURADO E/K

Ref.: 84805

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 PULEVA SIN SAL 1K

Ref.: 52154



MANTEQUILLA ASTURIANA BARRA 1K

Ref.: 78012



MANTEQUILLA PRESIDENT PASTILLAS 10G 100U

Ref.: 22088



NATA ASTURIANA MONTAR 38% BRICK 1L

Ref.: 49144



NATA ASTURIANA SPRAY 500ML

Ref.: 49142



ALTERNATURAL IVA NATURAL A KRONA SPRAY 500ML

Ref.: 38389



GRANAROLO VEGETAL

Ref.: 7020



NATA QUALITY COCINAR 15%MG BOTELLA 1L

Ref.: 50943



NATA QUALITY MONTAR 35%MG BOTELLA 1L

Ref.: 50942



NATA PRESIDENT SPRAY 500G

Ref.: 59540



YOGUR PASTORET GRIEGO NATURAL AZUCARA.2K

Ref.: 54378



YOGUR PASTORET NATURAL 3,6K

Ref.: 49731



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



BEBIDA QUALITY AVENA
BARISTA 1L

Ref.: 218714



LECHE PRIMER PRECIO ENTERA
1L

Ref.: 49008



LECHE GOURMET DENATADA
1L

Ref.: 20039



LECHE GOURMET ENTERA 1L

Ref.: 20040



LECHE GOURMET
SEMIDESNATADA 1L

Ref.: 20041



LECHE GOURMET SIN LACTOSA
SEMIDESNATADA 1L

Ref.: 217880



LECHE GOURMET
CONDENSADA ANTIGOTEIO
450G.

Ref.: 49445



LECHE QUALITY CONDENSADA
ENTERA 1K

Ref.: 214256



LECHE QUALITY GRAN
CREME.1,5L

Ref.: 218578



LECHE QUALITY SEMIDESNATADA
HOSTELERÍA 1,5L

Ref.: 218847



LECHE ASTURIANA SEMIDESNATADA
HOSTELERÍA 1,5L

Ref.: 12850



LECHE ASTURIANA ENTERA 1,5L

Ref.: 8000011

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 QUALITY 1500 STICKS 7G

Ref.: 21306



AZUCAR QUALITY MORENO 7G 500U

Ref.: 63155



AZUCAR AZUCARERA 1K

Ref.: 8000181



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 GOURMET SOLUBLE DESCAFEINADO 100 S.2G

Ref.: 16217

CAFETERÍA



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 QUALITY GRANO 100%
ARABIC 1K

Ref.: 88147



CAFE ZICARELLI NATURAL 100% ARABIA 1K

Ref.: 15625



CAFE ZICARELLI DESCAFEINADO 100%
ARABIA 500G

Ref.: 15626



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

Ref.: 15628



CAFE ZICARELLI NATURAL CREAM 1K

Ref.: 206262



GALLETAS QUALITY CARAMELO 200U

Ref.: 209149



GALLETAS LOTUS CARAMELO 300U

Ref.: 35916

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



SOBAO GOURMET/QUALITY 1,75K

Ref.: 23437



CROISSANT QUALITY RELLENAS
CHOCOLATE 1K

Ref.: 23441



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

DESAYUNOS



MIEL QUALITY FRASCO 1K

Ref.: 12813



MIEL GOURMET ANTIGOTEO 500G

Ref.: 205155



MERMELADA HELIOS MELOCOTON
PORCIONES 25G 80U

Ref.: 218329



MIEL HELIOS PORCIONES 15G 150U

Ref.: 210458



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.



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 MOLDE QUALITY REBANADA GRUESA
1,03K

Ref.: 221496



PAN QUALITY MOLDE HORECA 1K ½PAL

Ref.: 10669



PAN PAYES PESSIC CUADRADO 1,5K

Ref.: 43343



PAN QUALITY MAXI BURGUER 12U

Ref.: 218581



PAN QUALITY HOT DOG 12U

Ref.: 218582



PAN QUALITY BURGER NORMAL 12u 600gr

Ref.: 219856



PAN GOURMET MAXI BURGER 300G 4U

Ref.: 56402



PAN FRANKFURT 12U

Ref.: 56286



PANKO SK RALLADO 1K

Ref.: 87629



PAN QUALITY RALLADO 5K

Ref.: 34526



HARINA QUALITY 5K

Ref.: 8000401



HARINA QUALITY ESPECIAL FRITURA 5K

Ref.: 34085



HARINA QUALITY ESPECIAL REPOSTERIA 5K

Ref.: 34084



HARINA GOURMET USO COMUN 1K

Ref.: 45403

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 VIRGEN EXTRA 3L

Ref.: 220303



ACEITE VEGETAL GOURMET
ESPECIAL FRITO 10L

Ref.: 44714



ACEITE GOURMET OLIVA
SUAVE 1L 0.4°

Ref.: 44006



ACEITE GOURMET OLIVA
INTENSO 1L 1°

Ref.: 44005



ACEITE GOURMET VIRGEN 1L

Ref.: 63083



ACEITE GOURMET VIRGEN
EXTRA 1L

Ref.: 81572



ACEITE GOURMET OLIVA T.I
250ML

Ref.: 57118



VINAGRE QUALITY BALSÁMICO
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
BALSÁMICO 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.



SAL QUALITY COCINA FINA 5K

Ref.: 800



SAL GOURMET COCINA GRUESA 5K

Ref.: 797



SAL GOURMET MESA PLASTICO 1K

Ref.: 8000791



SAL QUALITY SOBRES 300U

Ref.: 47645



PIMIENTA QUALITY S.300U

Ref.: 47644



SAL QUALITY ESCAMA 1,5K

Ref.: 220831

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 MOLIDA BOTE 600G

Ref.: 47180



CANELA QUALITY RAMA 18CM 200G.

Ref.: 68813



COLORANTE QUALITY ALIMENTARIO 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/QUALITYT 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 MOLIDA 850G

Ref.: 47458



TOMILLO QUALITY HOJA 300G

Ref.: 47800



PIMIENTA QUALITY NEGRA GRANO 850G

Ref.: 47457

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



ALMENDRA GOURMET FRITA
SALADA 125G

Ref.: 26527



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 HUESO 5K

Ref.: 78017



CUBO ACEITUNA PARTIDA
ALÍÑADA 5KG

Ref.: 218541



ACEITUNA QUALITY PELOTIN
5K

Ref.: 13252



ACEITUNA QUALITY RELLENA
SIN HUESO 600G

Ref.: 13383



ACEITUNA QUALITY GIGANTE
RELLENO SIN HUESO 600G

Ref.: 13316



ACEITUNA RODAJA BOLSA
NEGRA 936G

Ref.: 218543



ACEITUNA RODAJA BOLSA
VERDE 936G

Ref.: 218542



ACEITUNA GOURMET NEGRA
SIN HUESO 150G

Ref.: 13156



MEZCLADO KELIA BOLSA DE 5K

Ref.: 44045



PATATA QUALITY CHIPS 500G
P-2

Ref.: 34393



PATATAS QUALITY ONDULADAS
40g

Ref.: 9197



PATATAS QUALITY CHIPS 40g

Ref.: 9199



NACHO MEXIFOODS
TRIANGULO 500G

Ref.: 91545



GUACAMOLE GLOBAL
HACIENDA SUAVE 950

Ref.: 216726



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 QUALITY GREAT
NORTHERN 5K

Ref.: 33243



GARBANZO QUALITY 5K

Ref.: 33508



LENTEJA QUALITY CASTELLANA
5K

Ref.: 33731



GARBANZO GOURMET EXT. 1K

Ref.: 33427



ALUBIA GOURMET COCIDA
LATA 1,6K

Ref.: 9388



GARBANZO GOURMET COCIDO
LATA 1,6K

Ref.: 9418



LENTEJA GOURMET COCIDA
LATA 1,6K

Ref.: 9512



ALCACHOFA QUALITY
30/40P. 1,55K

Ref.: 8046



BROTES DE SOJA BASICO 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



GUISANTE GOURMET FINO
1,5K

Ref.: 36407

LEGUMBRES Y CONSERVAS



MAIZ ECONOMY DULCE 1,84K

Ref.: 217847



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



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



TOMATE ORLANDO FRITO BRICK 2,1K

Ref.: 44992



ANCHOA QUALITY ACEITE VEGETAL TARRINA 525G

Ref.: 14099

LEGUMBRES Y CONSERVAS



BOQUERON QUALITY VINAGRE TARR.500G

Ref.: 219149



ATUN QUALITY CLARO ACEITE GIRASOL 650G

Ref.: 8000811



ATÚN DORITA CON ACEITE DE GIRASOL BOLSA 950G

Ref.: 220938



ATUN ECONOMY MIGAS GIRASOL BOL.1K

Ref.: 220882



BACALAO QUALITY AHUMADO.650G

Ref.: 221490



SALMON QUALITY AHUMADO PLANCHA E/K

Ref.: 206463



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 TRICOLORES 5K

Ref.: 35452



PASTA GOURMET FIDEO N°00 5K

Ref.: 35440



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 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 EXTRA 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



KETCHUP QUALITY 1,85K

Ref.: 8000851



MAYONESA QUALITY SOBRES 15ML 200U

Ref.: 6944



MAYONESA GOURMET BOCABAJO 340G

Ref.: 69344



MAYONESA QUALITY CUBO 3,6L

Ref.: 8000661



MAYONESA QUALITY CUBO 5L

Ref.: 220687



MAYONESA MONTEY LIGERA CUBO 10K

Ref.: 90650



MAYONESA YBARRA CUBO 5L

Ref.: 83040



MOSTAZA QUALITY S.6G 200U

Ref.: 6940

SALSAS



MOSTAZA GOURMET 300G

Ref.: 6939



MOSTAZA QUALITY 1,85K

Ref.: 8759



SALSA BARBACOA GARRAFA 1,850 KG

Ref.: 221098



SALSA QUALITY BRAVA 1,85K

Ref.: 6942



SALSA QUALITY COCTEL 1850ML

Ref.: 7041



SALSA KIM VE WONG SOJA 1L

Ref.: 26055



SALSA BOVRIL CONCENTRA CARNE 500G

Ref.: 8799



SALSA TABASCO 60ML

Ref.: 8788



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 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.



PLANCHA TRES CHOCOLATE
30PORCIONES

Ref.: 27363



PASTEL QUESO ARÁNDANOS
1,4K

Ref.: 43604



TARTA BROWNIE 1KG

Ref.: 22880



TARTA CHOCOLATE Y
AVELLANAS 1K

Ref.: 207631



TARTA LIMON 1,2K

Ref.: 22885



TARTA MANZANA 1,6K

Ref.: 22884



TARTA QUESO 1,4K

Ref.: 22879



TARTA SACHER 1,2K

Ref.: 22881



TARTA SANTIAGO 800G

Ref.: 22882



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



TOPPING QUALITY FIDEO
CHOCO

Ref.: 219787



TOPPING QUALITY RAINBOW
VERMICELLI

Ref.: 219786



TOPPING QUALITY MIX CRISPY

Ref.: 219785

POSTRES Y HELADOS



PASTEL LIMON QUALITY MIX
2KG

Ref.: 219067



MOUSSE QUALITY CHOCOLATE
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



GELATINA QUALITY NEUTRA
1KG

Ref.: 221494



PREP. QUALITY CREPES 2K

Ref.: 218146



MOUSSE QUALITY FRESA MIX
2K

Ref.: 220670



CREMA QUALITY CACAO-
AVELLANAS 3KG

Ref.: 221032



CREMA NUTELLA CACAO 3K

Ref.: 7008



COBERTURA QUALITY CHOCO.
BLANCO 1K

Ref.: 218399



COBERTURA QUALITY
CHOCOLATE NEGRO 48% 1K

Ref.: 218401



COBERTURA QUALITY
CHOCOLATE NEGRO 70% 1K

Ref.: 218402



GOFRE QUALITY NATURAL 24U

Ref.: 221034



GOFRE GOURMET CON
CHOCOLATE 110G

Ref.: 221036



CREMA QUALITY CATALANA
800G

Ref.: 43299



NATILLA QUALITY
INSTANTANEO 800G

Ref.: 43304



SALSA QUALITY CHOCOGOFRE
1KG

Ref.: 221035



CARAMELO QUALITY LIQ.1,2K

Ref.: 43563



SIROPE QUALITY FRESA 1,2K

Ref.: 43512



SIROPE QUALITY CHOCOLATE
1,2K

Ref.: 43523



SIROPE QUALITY FRUTAS DEL
BOSQUE 1,2K

Ref.: 43562



SIROPE QUALITY TOFFEE 1,2K

Ref.: 43513



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

HELADOS de nuestras marcas

 Quality

 Gourmet

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

2,4 Kg

Fresa
Ref. 205426

1,5 Kg

Mandarina
Ref. 48813

Stracciatella
Ref. 48920

Turrón
Ref. 87890

Bolas

Sorbete de
limón
Ref. 205787

Vainilla
Ref. 205427

Nata
Ref. 205919

Chocolate
Ref. 205790

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

Sandwich

6 u

Sandwich
de nata
Ref. 7058

Bombón

4 u

Chocolate
negro
Ref. 221901

Chocolate con leche
Ref. 47853

Almendrado
Ref. 47856

Blanco
Ref. 221900

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 SCHWEPPES PET 1L

Ref.: 30342



GASEOSA GOURMET 1,5L

Ref.: 30520



GASEOSA GOURMET 50CL

Ref.: 31103



REFRESCO GOURMET LIMON 2L

Ref.: 30522



REFRESCO GOURMET NARANJA 2L

Ref.: 30521



REFRESCO GOURMET COLA 2L

Ref.: 30523

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 IZNAR VERDEJO BCO75CL13°

Ref.: 21739



VINO RUEDA IZNAR VERDEJO SELECCIÓN BLANCO 75CL

Ref.: 21738



VINO ETERNIUM SEMI BLANCO 75CL 11°

Ref.: 23150



VINO RUEDA SOLECITO BLANCO 75CL 13° *H

Ref.: 88524



VINO TC VIÑALON VERDEJO 75CL

Ref.: 80728



VINO SEÑORÍO DE MELVIN BLANCO 75CL 11.5°

Ref.: 56345



VINO S.MELVIN BLANCO TAPÓN ROSCA 75CL 11.5°VH HOSTELERIA

Ref.: 206977



VINO CAMPO CORTIJANO BLANCO 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 CAMPO CORTIJANO RIOJA CRIANZA 75CL 14°

Ref.: 88539



VINO RIOJA CAMPO CORTIJANO TINTO 75CL 14.5°

Ref.: 88540



VINO CAMPO CORTIJANO RIOJA CRIANZA 1,5L 14°

Ref.: 221016



VINO CONDADO DE OVANTE CRIANZA 75CL 13°

Ref.: 25666



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

Ref.: 21746



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

Ref.: 13725



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

Ref.: 14437



VINO ETERNIUM TINTO 75CL 12.5°

Ref.: 23081



VINO SEÑORÍO DE MELVIN TINTO 75CL 11.5°

Ref.: 56343



VINO VINO SEÑORÍO MELVIN TINTO TAPÓN ROSCA 75CL 11.5° HOSTLERIA

Ref.: 206979



VINO VINO SEÑORÍO MELVIN TINTO GARRAFA 5L 12.5°

Ref.: 36307



VINO RIBERA SOLECITO CRIANZA 75CL 14°*H

Ref.: 88696



RIOJA SOLECITO CRIANZA 75CL 13.5°* HOSTLERIA

Ref.: 88517



VINO VIÑALON MANCHA TINTO 75CL 13°

Ref.: 14428



CONDADO DE OVANTE TINTO 75CL 13.5°

Ref.: 25783



VINO CONDE DE 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 VINO SEÑORÍO MELVIN ROSADO 75CL 11.5°

Ref.: 56344



VINO VINO SEÑORÍO MELVIN ROSADO TAPÓN ROSCA 75CL 11.5° HOSTELERIA

Ref.: 206978



VINO RIOJA CONDADO DE OVANTE ROSADO 75CL 13°

Ref.: 56640



VINO ETERNIUM ROSADO 75CL 12°

Ref.: 23080



VINO CAMPO CORTIJANO ROSADO 75CL 13,5°

Ref.: 219788



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



LAMBRUSCO MAESTRI DEL CASALE ROSADO 75CL 8°

Ref.: 33347



LAMBRUSCO MAESTRI DEL CASALE ROSADO 75CL 8° *HOSTELERIA

Ref.: 33345



VINO MOSCATO MAESTRI DEL CASALE 75CL 6°

Ref.: 203517



LAMBRUSCO MAESTRI DEL CASALE TINTO 75CL 8°

Ref.: 33348



LAMBRUSCO MAESTRI DEL CASALE TTO 75CL 8° * HOSTELERIA

Ref.: 33346

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



CREMA BAILEYS WHISKY 1L 17°

Ref.: 28707



WHISKY DYC 5A 1L 40°

Ref.: 79173

ALCOHOLES



GINEBRA BEEFEATER T.I. 70CL 40°

Ref.: 75921



ANIS MONO DULCE 70CL 35°

Ref.: 16420



WHISKY J&B T.I. 1L 40°

Ref.: 46473



GINEBRA SEAGRAM'S 70CL 40°

Ref.: 28373



WHISKY BALLANTINE'S T.I. 1L 40°

Ref.: 50832



RON BARCELO AÑEJO 70CL 37.5°

Ref.: 219211



MARTINI ROSSO 1L 15°

Ref.: 53987



RON BARCELO AÑEJO 1L 37.5°

Ref.: 16308



WHISKY BALLANTINE'S 70CL 40°

Ref.: 50856



LICOR RUAVIEJA HIERBAS 1L 30°

Ref.: 86813



CREMA BAILEYS WHISKY 70CL 17°

Ref.: 28708



GINEBRA SEAGRAM'S 1L 40°

Ref.: 208236



GINEBRA BEEFEATER T.I. 1L 40°

Ref.: 28305



WHISKY J&B T.I. 70CL 40°

Ref.: 46472



WHISKY J. WALKER RED T.I. 70CL 40°

Ref.: 45222



WHISKY J. WALKER BLACK 70CL 40°

Ref.: 28653

ALCOHOLES



RON BRUGAL AÑEJO 1L 38°

Ref.: 5631



LICOR RUAVIEJA HIERBAS 70CL 30°

Ref.: 10665



GINEBRA LARIOS 1L 37.5°.

Ref.: 28302



PACHARAN ZOCO 1L 25°

Ref.: 27161



LICOR A.MASSERIA LIMONCELLO 3L 25°

Ref.: 33287



RON NEGRITA 1L 37.5°

Ref.: 28433



RON BACARDI C.BC.A.T.I. 1L 37.5°

Ref.: 12235



MARTINI BIANCO 1L 15°

Ref.: 53988



VODKA ABSOLUT T.I. 1L 40°

Ref.: 20653



VERMUT YZAGUIRRE ROJO 1L 15°

Ref.: 1227



VODKA SMIRNOFF E.R. 1L 37.5°

Ref.: 63097

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



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
BLANCA 17X17 1C 400U

Ref.: 8000831



SERVILLETA QUALITY BLANCA
20X20 2C 160U

Ref.: 7113



SERVILLETA QUALITY BLANCA
30X30 1C 10X100U

Ref.: 5377



SERVILLETA MICAL BLANCA
33X33 1C 70U

Ref.: 5411



SERVILLETA QUALITY BLANCA
40X40 2C 5X50U

Ref.: 7734



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 QUALITY 120L
20UDS

Ref.: 219298



BOLSA DE BASURARA MICAL
75X95 50L 10U

Ref.: 97521



BOLSA BASURA MICAL AZUL
CIERRE FACIL 30L 15U

Ref.: 97548



BOLSA DE BASURA MICAL
INDUS85X110 10U 120L

Ref.: 210456



BOLSA BASURA QUALITY
COMP. 10L 15U

Ref.: 57545



BOLSA DE BASURA SERVISAC
HOSTELERIA 120L 20UP

Ref.: 1621



PAPEL HIGENICO MICADERM
2C 32U

Ref.: 74622



PAPEL RENOVA SECAMANOS
ROLLO 2C 6U

Ref.: 69247



FREGONA TIRAS MICROFIBRA

Ref.: 220756



FREGONA MICAL AMARILLA
REC.

Ref.: 6664



BAYETA MICAL MICROFIBRA
GRANDE P-3

Ref.: 217866



ESPONJA MICAL ACERO
INOXIDABLE 6U

Ref.: 215944



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

Ref.: 213791



SAL QUALITY REGENIA
REGENERA EN PASTILLAS 25K

Ref.: 42607



LIMPIADOR QUALITY GEL WC
MARINO 1L

Ref.: 218576



LIMPIADOR QUALITY GEL WC
PINO 1L

Ref.: 218577

LIMPIEZA



LAVAVAJILLAS FAIRY
PROFESIONAL 5L

Ref.: 48328



LEJIA MICAL 5L

Ref.: 6345



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 5L/P

Ref.: 2329



DESENGRASANTE QUALITY
5L/P

Ref.: 60139



ANTICAL 5L QUALITY

Ref.: 218560



DESENGRASANTE QUALITY
PLANCHA COCINA 5L

Ref.: 6079



FREGASUELO QUALITY
LAVANDA 5L

Ref.: 51037



FREGASUELO QUALITY
PERFUMADO CITR.5L

Ref.: 6732



LIMPIADOR QUALITY
DESINFECTANTE BACTERICIDA
5L

Ref.: 6223



AMBIENTADOR
ABSORBELORES 5L

Ref.: 220944



JABON QUALITY MANOS
LIQUIDO 5L

Ref.: 4530



ZONAS A LIMPIAR	PRODUCTO	DOSIS	MODO DE EMPLEO	FRECUENCIA
 VAJILLAS, CUBIERTOS Y CRISTALERÍAS	LAVADO A MÁQUINA:   LAVADO A MANO:   	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 	Diluir el producto en agua al 15%: 150 ml de producto más 850 ml de agua 	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  	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. 	1. Aplicar el producto diluido con una bayeta humedecida. No es necesario aclarar ni secar.	SEMANAL Estanterías, 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 	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   	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. 	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 	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 pelicana de 30 ml) del producto en 5 L de agua. 	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 	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



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

TAKE AWAY



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 QUALITY ALUMINIO 12 PIEZAS 50 U

Ref.: 1665



BANDEJA QUALITY ALUMINIO 3 PIEZAS 50U

Ref.: 1663



BANDEJA QUALITY ALUMINIO 6 PIEZAS 50 U

Ref.: 1662



BANDEJA QUALITY ALUMINIO FLANERA 50 U

Ref.: 1664



BANDEJA QUALITY ALUMINIO POLLO REDONDO 50U

Ref.: 1666



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

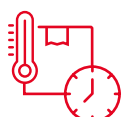
GM Cash, tu proveedor de confianza

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.

