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

2 de junio 2025

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 ORIGINAL2,5K 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 FAMILIARILIAR 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

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 MAÎTRES CONGELADO 400G

Ref.: 36362

PUNTA MAITRES FOIE GRAS CONGELADO 1K

Ref.: 95201

PATO PEKIN CONGELADO 2K

Ref.: 77269

ALBONDIGA MIXTA IQF BOLSA1K.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 WOFCO 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.

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.

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.

CEBO CAMPO

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

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	50%-75% IBERICA	CEBO	BLANCA
7	PURO NOIR	PIENSO	SIN BRIDA
6	DUROC	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 Peninsula 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 uningrediente 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 ½P.E/K

Ref.: 21931

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

Ref.: 18552

QUESO QUALITY OVEJA CURADO ½P.E/K

Ref.: 22153

QUESO QUALITY SEMI ½P.E/K

Ref.: 21932

QUESO QUALITY TIERNO ½P.E/K

Ref.: 21930

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 ANTIGOTEO 450G.

Ref.: 49445

LECHE QUALITY CONDENSADA ENTERA 1K

Ref.: 214256

LECHE QUALITY GRAN CREME.1,5L

Ref.: 218578

LECHE QUALITY SEMIDESNATADA HOSTELERIA 1,5L

Ref.: 218847

LECHE ASTURIANA SEMIDESNATADA HOSTELERIA 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 1K½PAL

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 0.2º

Ref.: 44034

ACEITE QUALITY GIRASOL 10L 0.2º

Ref.: 44308

ACEITE QUALITY GIRASOL 25L 0.2º

Ref.: 44347

ACEITE VIRGEN EXTRA 3L

Ref.: 220303

ACEITE VEGETAL GOURMET ESPECIAL FRITO 10L

Ref.: 44714

ACEITE GOURMET OLIVA SUAVE 1L 0.4º

Ref.: 44006

ACEITE GOURMET OLIVA INTENSO 1L 1º

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 ALIÑADA 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 Nº00 5K

Ref.: 35440

PASTA GOURMET FIDEO Nº4 5K

Ref.: 35442

PASTA GOURMET MACARRON Nº8 5K

Ref.: 35443

PASTA GOURMET PAJARITAS VEGETAL 5K

Ref.: 51357

PASTA GOURMET SPAGHETTI 5K

Ref.: 35451

PASTA GOURMET TALLARIN 5K

Ref.: 35450

PASTA GOURMET TIBURON Nº0 5K

Ref.: 35447

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 CONCENTERA 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

Vainilla y chocolate
Ref. 217840

Turrón
Ref. 47829

Vainilla, chocolate y nata
Ref. 222021

Bolas

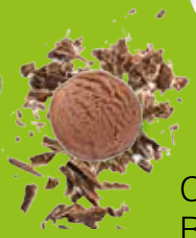
2,4 Kg

Vainilla
Ref. 205427

Sorbete de limón
Ref. 205787

Fresa
Ref. 205426

Nata
Ref. 205919



Chocolate
Ref. 205790

1,5 Kg

Mandarina
Ref. 48813

Turrón
Ref. 87890

Stracciatella
Ref. 48920

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

NOVEDAD HOSTELERÍA

Chocolate con leche
Ref. 47853

Almendrado
Ref. 47856

Blanco
Ref. 221900

NOVEDAD HOSTELERÍA

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 12º

Ref.: 38559

VINO RIOJA CONDADO DE OVANTE BLANCO 75CL 12.5º

Ref.: 56642

VINO RUEDA IZNAR VERDEJO BCO75CL13º

Ref.: 21739

VINO RUEDA IZNAR VERDEJO SELECCIÓN BLANCO 75CL

Ref.: 21738

VINO ETERNIUM SEMI BLANCO 75CL 11º

Ref.: 23150

VINO RUEDA SOLECITO BLANCO 75CL 13º *H

Ref.: 88524

VINO TC VIÑALON VERDEJO 75CL

Ref.: 80728

VINO SEÑORÍO DE MELVIN BLANCO 75CL 11.5º

Ref.: 56345

VINO S.MELVIN BLANCO TAPÓN ROSCA 75CL 11.5º\H HOSTELERIA

Ref.: 206977

VINO CAMPO CORTIJANO BLANCO 75CL 12º

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 14º

Ref.: 88539

VINO RIOJA CAMPO CORTIJANO TINTO 75CL 14.5º

Ref.: 88540

VINO CAMPO CORTIJANO RIOJA CRIANZA1,5L 14º

Ref.: 221016

VINO CONDADO DE OVANTE CRIANZA 75CL 13º

Ref.: 25666

VINO RIBERA DEL DUERO CONDE DE IGNAR CRIANZA 75CL13.5º

Ref.: 21746

VINO RIBERA DEL DUERO CONDE DE IGNAR RESERVA 75CL 14º

Ref.: 13725

VINO RIBERA DEL DUERO CONDE DE IGNAR ROBLE 75CL13.5

Ref.: 14437

VINO ETERNIUM TINTO 75CL 12.5º

Ref.: 23081

VINO SEÑORÍO DE MELVIN TINTO 75CL 11.5º

Ref.: 56343

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

Ref.: 206979

VINO VINO SEÑORÍO MELVIN TINTO GARRAFA 5L 12,5º

Ref.: 36307

VINO RIBERA SOLECITO CRIANZA 75CL 14º*H

Ref.: 88696

RIOJA SOLECITO CRIANZA 75CL 13.5º* HOSTELERIA

Ref.: 88517

VINO VIÑALON MANCHA TINTO 75CL 13º

Ref.: 14428

CONDADO DE OVANTE TINTO 75CL 13.5º

Ref.: 25783

VINO CONDE DE IGNAR TORO ROBLE 75CL 14º

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 11.5º

Ref.: 56344

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

Ref.: 206978

VINO RIOJA CONDADO DE OVANTE ROSADO 75CL 13º

Ref.: 56640

VINO ETERNIUM ROSADO 75CL 12º

Ref.: 23080

VINO CAMPO CORTIJANO ROSADO 75CL 13,5º

Ref.: 219788

CAVA JUVE MASANA SEMI 75CL 11.5º

Ref.: 23146

CAVA JUVE MASANA B.NAT.75CL 12º

Ref.: 23147

CAVA JUVE MASANA BRUT 75CL 11.5º

Ref.: 23145

LAMBRUSCO MAESTRI DEL CASALE ROSADO 75CL 8º

Ref.: 33347

LAMBRUSCO MAESTRI DEL CASALE ROSADO 75CL 8º *HOSTELERIA

Ref.: 33345

VINO MOSCATO MAESTRI DEL CASALE 75CL 6º

Ref.: 203517

LAMBRUSCO MAESTRI DEL CASALE TINTO 75CL 8º

Ref.: 33348

LAMBRUSCO MAESTRI DEL CASALE TTO 75CL 8º * 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 15º

Ref.: 59915

VODKA METZNOVA 1L 37.5º

Ref.: 28749

RON TROPIKO BLANCO 1L 37.5º

Ref.: 28494

RON LA PINTA AÑEJO 70CL 37.5º

Ref.: 28492

GINEBRA BOWLING 1L 37,5º

Ref.: 28350

BEBOLSAESPECIAL DON GUILLERMO 1L 30º

Ref.: 28156

TEQUILA LA PIEDAD T.I.70CL 35º

Ref.: 28810

WHISKY GREYSTONE T.I.1L 40º

Ref.: 28899

LICOR BOWLING MANZANA SIN ALCOHOL 70CL

Ref.: 28516

LICOR BOWLING MELOCOTON SIN ALCOHOL 70CL

Ref.: 28517

LICOR BOWLING MELOCOTON 70CL 16º

Ref.: 28471

LICOR BOWLING MANZANA VERDE 70CL 16º

Ref.: 28472

AGUARDIENTE BAGACEIRA ORUJO 1L 40º

Ref.: 28941

LICOR BAGACEIRA HIERBAS 1L 30º

Ref.: 28940

CREMA BAILEYS WHISKY 1L 17º

Ref.: 28707

WHISKY DYC 5A 1L 40º

Ref.: 79173

ALCOHOLES

GINEBRA BEEFEATER T.I. 70CL 40º

Ref.: 75921

ANIS MONO DULCE 70CL 35º

Ref.: 16420

WHISKY J&B T.I. 1L 40º

Ref.: 46473

GINEBRA SEAGRAM'S 70CL 40º

Ref.: 28373

WHISKY BALLANTINE'S T.I 1L 40º

Ref.: 50832

RON BARCELO AÑEJO 70CL 37.5º

Ref.: 219211

MARTINI ROSSO 1L 15º

Ref.: 53987

RON BARCELO AÑEJO 1L 37.5º

Ref.: 16308

WHISKY BALLANTINE'S 70CL 40º

Ref.: 50856

LICOR RUAVIEJA HIERBAS 1L 30º

Ref.: 86813

CREMA BAILEYS WHISKY 70CL 17º

Ref.: 28708

GINEBRA SEAGRAM'S 1L 40º

Ref.: 208236

GINEBRA BEEFEATER T.I.1L 40º

Ref.: 28305

WHISKY J&B T.I. 70CL 40º

Ref.: 46472

WHISKY J.WALKER RED T.I.70CL 40º

Ref.: 45222

WHISKY J. WALKER BLACK 70CL 40º

Ref.: 28653

ALCOHOLES

RON BRUGAL AÑEJO 1L 38º

Ref.: 5631

LICOR RUAVIEJA HIERBAS 70CL 30º

Ref.: 10665

GINEBRA LARIOS 1L 37.5º.

Ref.: 28302

PACHARAN ZOCO 1L 25º

Ref.: 27161

LICOR A.MASSERIA LIMONCELLO 3L 25º

Ref.: 33287

RON NEGRITA 1L 37.5º

Ref.: 28433

RON BACARDI C.BCA.T.I.1L 37.5º

Ref.: 12235

MARTINI BIANCO 1L 15º

Ref.: 53988

VODKA ABSOLUT T.I. 1L 40º

Ref.: 20653

VERMUT YZAGUIRRE ROJO 1L 15º

Ref.: 1227

VODKA SMIRNOFF E.R.1L 37.5º

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 BLANCA17X17 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 20U\P

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 MICROFRIBRA 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 BACTERICDA 5L

Ref.: 6223

AMBIENTADOR ABSORBEOLORES 5L

Ref.: 220944

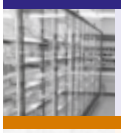
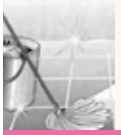
JABON QUALITY MANOS LIQUIDO 5L

Ref.: 4530

PLAN DE LIMPIEZA PROFESIONAL

Sistema Integrado de Limpieza
APPCC

TRANSGOURMET

ZONAS A LIMPIAR	PRODUCTO	DOSIS	MODO DE EMPLEO	FRECUENCIA
VAJILLAS, CUBIERTOS Y CRISTALERÍAS	LAVADO A MÁQUINA: 2168 2223 Lavavajillas para máquinas 5 y 10 L 2212 Abrillantador máquinas 5L	LAVAVAJILLAS : Entre 2 y 5 gramos por litro de agua, según dureza. ABRILLANTADOR: 3 ml por cada 10 litros de agua	LAVAVAJILLAS: Dosificar el producto según instrucciones. En el momento de lavado la temperatura óptima del agua debe ser de 55º a 60ºC. ABRILLANTADOR: Llenar el recipiente de la máquina destinado al líquido abrillantador	DIARIA
	LAVADO A MANO: 2322 Lavavajillas manual para todo uso 10 L 2329 Lavavajillas manual para todo uso (Limón) 5L 2325 Lavavajillas manual a la manzana verde 5L	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 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	
SUPERFICIES EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS: Cortadora, mesas de trabajo, tablas de corte, cuchillos y utensilios	6223 DESINFECTANTE LIMPIADOR BACTERICIDA Y FUNGICIDA 5 L	Diluir el producto en agua al 15%: 150 ml de producto más 850 ml de agua dosificador / bomba pelícano 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
SUPERFICES QUE NO ESTAN EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS: Estanterías, cámaras, neveras, paredes, techos…	LIMPIADORES 5 L 6222 Limpiatodo amoniacado 15649 Limpiador general al pino	Diluir el producto en agua: 60 ml (4 tapones o 2 dosificaciones con la bomba pelícano de 30 ml) del producto en 10 L de agua. dosificador / bomba pelícano 30 ml	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 60ºC.	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 pelícano de 30 ml) del producto en 10 L de agua. dosificador / bomba pelícano 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	218560 Antical desincrustante 5 L dosificador / bomba pelícano 30 ml	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.	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

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.

LOS BÁSICOS

Indispensables para la hostelería