

SELECCIÓN DE NAVIDAD

2025

ALIMENTACIÓN SALADA



TRANSGOURMET
GM CASH

Grupo Transgourmet

Presencia del grupo Transgourmet

Líder europeo del mercado horeca Transgourmet opera en 7 países con cerca de 30.000 empleados: Alemania, Francia, España, Austria, Suiza, Polonia, Rumanía.



Transgourmet Ibérica forma parte del grupo Transgourmet, la segunda mayor empresa de distribución mayorista y de cash&carry en Europa.

Atiende a clientes del sector de la restauración organizada e independiente. La venta a la restauración es el principal eje de su negocio en todos los países con centros de distribución profesionales y desde sus mercados.

Ofrece gamas y servicios adecuados para todas las necesidades de los clientes a través de más de 149 establecimientos cash&carry y de numerosos centros de producción y logística en toda Europa.



SUMARIO



4 **CHARCUTERÍA**



18 **PATÉS**



26 **PANADERÍA**



34 **CARNE**



44 **POSTRES**



QUESOS **12**



APERITIVOS Y ENTRANTES **20**



SOPAS, CALDOS Y PASTAS **30**



PESCADO Y MARISCO **40**

CHARCUTERÍA

La charcutería es una categoría imprescindible en la oferta navideña de cualquier establecimiento. Los jamones y embutidos de calidad son productos versátiles, fáciles de presentar y con gran aceptación entre los clientes que te permiten crear tablas variadas, tapas y menús con un toque de sabor tradicional. Una opción para tus cartas y menús que aporta valor añadido y distinción.



**Jamón bellota
5 JOTAS**
Pieza.
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
Ref.: 208187

V-T-B-FdP

U/C: 1



**Paleta bellota
5 JOTAS**
Pieza.
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.
Ref.: 208188

V-T-B-FdP

U/C: 1

“Uno de nuestros comerciales te presentará nuestros servicios y, al darte de alta como cliente, te mostrará el catálogo de productos con el mejor servicio.”



**Sánchez
Alcaraz**

Más de dos
generaciones elaborando
Jamones y Embutidos



5

CINCO JOTAS

JABUGO 1879

*Auténtica
Maestría*



**Jamón jabugo 100% bellota
FLOR SIERRA JABUGO** **novedad**
Pieza.
Brida negra.
Peso: 8 kg.
Origen: Jabugo.
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.
Ref.: 223251

V-T-B-FdP

U/C: 2



**Jamón jabugo cebo ibérico
FLOR SIERRA DE JABUGO** **novedad**
Pieza.
Brida blanca.
Peso: 8,5 kg.
Origen: Jabugo.
Intensidad de sabor: 8.
Raza calidad: 50% RAZA IBÉRICA (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc).

Totalmente artesanal.
Criado en libertad en las dehesas de Huelva, alimentado con pienso y pastos naturales.
Curación mínima 30 meses.
Ref.: 223250

V-T-B-FdP

U/C: 2



**Paleta jabugo cebo ibérico
FLOR SIERRA DE JABUGO** **novedad**
Pieza.
Brida blanca.
Peso: 5 kg.
Origen: Jabugo.
Intensidad de sabor: 8.
Raza calidad: 50% RAZA IBÉRICA (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc).

Totalmente artesanal.
Criado en libertad en las dehesas de Huelva, alimentado con pienso y pastos naturales.
Curación mínima 20 meses.
Ref.: 223252

V-T-B-FdP

U/C: 2



**Jamón cebo ibérico
CALDERÓN**
Pieza.
Brida blanca.
Peso: 9 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.
Ref.: 220649

V-T-B-FdP

U/C: 2



**Jamón ibérico bellota
VICTOR GOMEZ**
Pieza.
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.
Ref.: 209453

V-T-B-FdP

U/C: 2



**Paleta bellota ibérico
VICTOR GOMEZ**
Pieza.
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.
Ref.: 204682

V-T-B-FdP

U/C: 2



**Jamón cebo campo
VICTOR GOMEZ**
Pieza.
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.
Ref.: 208282

V-T-B-FdP

U/C: 2



**Jamón cebo ibérico
VICTOR GOMEZ**
Pieza.
Brida blanca.
Peso: 9 kg.
Origen: Guijuelo.
Intensidad de sabor: 7.
Raza calidad: 50% RAZA IBÉRICA (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc).

Totalmente artesanal. Criado en libertad en las dehesas de Salamanca, alimentado con pienso y pastos naturales.
Curación mínima 28 meses.
Ref.: 92483

V-T-B-FdP

U/C: 2



**Paleta ibérico
VICTOR GOMEZ**

Pieza.

Brida blanca.

Peso: 5 kg.

Origen: Guijuelo.

Intensidad de sabor: 7.

Raza calidad: 50% RAZA IBÉRICA (madre 100% raza ibérica, padre raza Duroc).

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

Curación mínima 18 meses.

Ref.: 200156

V-T-B-FdP

U/C: 2



**Jamón serrano duroc
SANCHEZ ALCARAZ**

Pieza.

Sin Brida .

Peso: 8,5kg.

Origen: Toledo.

Intensidad de sabor: 6.

Raza calidad: DUROC.

Jamón serrano Duroc ETG, alimentado con piensos y pastos naturales.

Elaboración tradicional.

Curación mínima 16 meses.

Ref.: 214138

V-T-B-FdP

U/C: 2



**Jamón serrano 4 estaciones
NAVIDUL**

Pieza.

Sin Brida.

Peso: 7,5 kg.

Origen: Toledo.

Intensidad de sabor: 4.

Raza calidad: CAPA BLANCA.

Jamón serrano reserva, alimentado con pienso.

Elaboración industrial.

Curación mínima 12 meses.

Ref.: 11756

V-T-B-FdP

U/C: 2



**Jamón serrano reserva
SANCHEZ ALCARAZ**

Pieza.

Sin Brida.

Peso: 7,5 kg.

Origen: Toledo.

Intensidad de sabor: 4.

Raza calidad: Autóctona.

Jamón serrano reserva, alimentado con pienso y pastos naturales.

Elaboración artesanal.

Curación mínima 12 meses.

Ref.: 219759

V-T-B-FdP

U/C: 2

Charcutería



**Paleta
CENTELLES**
3,7 kg
Ref.: 54373

V-T-B-FdP

U/C: 1



**Paleta + regalo
ALBENTOSA**
4,7 kg
Ref.: 36385

V-T-B-FdP

U/C: 1



¿Qué hace diferente a un jamón reserva?

El jamón de reserva es un auténtico manjar que no puede faltar en la mesa por su sabor único y calidad superior. Se trata de jamones que han sido curados durante meses, entre 12 y 36 según el tipo y la técnica, para conseguir ese aroma

y textura que los hacen tan especiales. Los jamones reserva te garantizan unas cualidades excepcionales por la exquisitez de sus matices en el paladar.

Charcutería

Jamón curado
ECONOMY
500 g

marca propia

Ref.: 222143



V-T-B-FdP

U/C: 6

Centro jamón serrano reserva
SANCHEZ ALCARAZ
€/kg

Ref.: 213027



V-T-B-FdP

U/C: 2

Bloque jamón serrano
SANCHEZ ALCARAZ
1/2 pieza

Ref.: 213030



V-T-B-FdP

U/C: 2

Centro jamón serrano
SANCHEZ ALCARAZ
1/2 pieza

Ref.: 213028



V-T-B-FdP

U/C: 4

Centro jamón serrano +11 meses
SANCHEZ ALCARAZ
Pieza

Ref.: 213025



V-T-B-FdP

U/C: 2

Jamón cebo ibérico 50%
SANCHEZ ALCARAZ
100 g

Ref.: 220264



V-T-B-FdP

U/C: 20

Jamón cebo ibérico 50%
SANCHEZ ALCARAZ
300 g

Ref.: 220210



V-T-B-FdP

U/C: 12

Paleta cebo ibérico 50%
SANCHEZ ALCARAZ
100 g

Ref.: 220194



V-T-B-FdP

U/C: 20

Paleta centro ibérico
SANCHEZ ALCARAZ
1/2 pieza

Ref.: 222560



V-T-B-FdP

U/C: 8

Centro jamón cebo ibérico
VICTOR GOMEZ
€/kg

Ref.: 15822



V-T-B-FdP

U/C: 3

Centro paleta cebo ibérica
VICTOR GOMEZ
€/kg

Ref.: 78641



V-T-B-FdP

U/C: 5

Lote jamón cebo
VICTOR GOMEZ
Pieza

Ref.: 213363



V-T-B-FdP

U/C: 1

Centro paleta
J.PONT
1/2 pieza, €/kg

Ref.: 54482



V-T

U/C: 4

Charcutería

Jamón pato lonchas

CAPDEVILA

250 g

Ref.: 220196



SERVICIO DIRECTO

U/C: 4

Jamón pato lonchas al vacío

DELICASS

50 g

Ref.: 215307



V-T

U/C: 12

Lomo embuchado

ECONOMY

500 g

Ref.: 222144

marca propia



V-T-B-FdP

U/C: 6

Lomo cebo ibérico

VICTOR GOMEZ

100 g

Ref.: 213539



V-T-B-FdP

U/C: 20

Lomo duroc

SANCHEZ ALCARAZ

450 g

Ref.: 213652



V-T-B-FdP

U/C: 14

Chorizo ibérico bellota

VICTOR GOMEZ

€/kg

Ref.: 15803



V-T-B-FdP

U/C: 20

Chorizo bellota ibérico

VICTOR GOMEZ

100 g

Ref.: 213541



V-T-B-FdP

U/C: 20

Salchichón ibérico extra

SANCHEZ ALCARAZ

400 g

Ref.: 213653



V-T-B-FdP

U/C: 14

Salchichón bellota ibérico

VICTOR GOMEZ

100 g

Ref.: 213540



V-T-B-FdP

U/C: 20

Salchichón ibérico bellota

VICTOR GOMEZ

€/kg

Ref.: 15804



V-T-B-FdP

U/C: 20

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

QUESOS

Te presentamos una exquisita selección de quesos nacionales e internacionales para ampliar tu propuesta gastronómica, con diferentes curaciones y formatos que se adaptan a tablas gourmet, entrantes o postres. Los quesos son perfectos para maridar con vinos, panes artesanos y frutos secos. Un producto rentable y versátil con una gran aceptación entre los comensales en Navidad.

Queso semi
ECONOMY
½ pieza €/kg
Ref.: 221870

**marca
propia**



V-T-B-FdP U/C: 4

Queso cabra especial
hostelería ½ pieza
QUALITY
€/kg
Ref.: 47965

**marca
propia**



V-T-B-FdP U/C: 4

Queso quality ibérico
curado
QUALITY
½ pieza €/kg
Ref.: 18552

**marca
propia**



V-T-B-FdP U/C: 4

Queso semi mini
GOURMET
€/kg
Ref.: 22349

**marca
propia**



V-T-B-FdP U/C: 6

Queso semicurado especial
hostelería
QUALITY
€/kg
Ref.: 22598

**marca
propia**



V-T-B-FdP U/C: 2

Queso curado
QUALITY
½ pieza €/kg
Ref.: 21931

**marca
propia**



V-T-B-FdP U/C: 4

Queso quality ibérico
curado
QUALITY
½ pieza €/kg
Ref.: 18552

**marca
propia**



V-T-B-FdP U/C: 4

Queso oveja curado
QUALITY
½ pieza €/kg
Ref.: 22153

**marca
propia**



V-T-B-FdP U/C: 4

Queso edam bola tierno
MILLAN VICENTE
€/kg
Ref.: 94303



V-T-FdP U/C: 2

Queso curado mezcla
QUALITY
Pieza, €/kg
Ref.: 212211

**marca
propia**



V-T-B-FdP U/C: 2



Quesos

Queso oveja viejo

QUALITY

½ pieza €/kg

Ref.: 215381

marca propia



V-T-B-FdP

U/C: 4

Queso curado oveja

QUALITY

Pieza, €/kg

Ref.: 212210

marca propia



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso grana padano cuña

QUALITY

200 g

Ref.: 219713

marca propia



V-T-B-FdP

U/C: 15

Queso Quality

Grana Padano Cuña

QUALITY

€/kg

Ref.: 219710

marca propia



V-T-B-FdP

U/C: 8

Queso Quality

Grana Padano Rallado

QUALITY

1 kg

Ref.: 219712

marca propia



V-T-B-FdP

U/C: 5

Queso parmesano reggiano rallado

QUALITY

100 g

Ref.: 219715

marca propia



V-T-B-FdP

U/C: 10

Queso parmesano

reggiano

QUALITY

200 g

Ref.: 219714

marca propia



V-T-B-FdP

U/C: 10

Queso Quality

tGrana Padano Viruta

QUALITY

500 gr

Ref.: 219711

marca propia



V-T-B-FdP

U/C: 4

Queso Quality

Crema Cubo

QUALITY

1,5 kg

Ref.: 218839

marca propia



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso cantorel brie redondo

CANTOREL

€/kg

Ref.: 217862



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso cantorel brie barra

CANTOREL

€/kg

Ref.: 217863



V-T-B-FdP

U/C: 2

Burrata búfala

CASA AZZURRA

200 g

Ref.: 221584



V-T-B-FdP

U/C: 6

Burrata vaca

GRANAROLO

8 x 125 g

Ref.: 221583



V-T-B-FdP

U/C: 2

Quesos

Queso provolone
GRANAROLO
€/kg

Ref.: 54404



V-T-B-FdP

U/C: 1

Queso provolone Italia
GRANAROLO
1 kg

Ref.: 221585



V-T-B-FdP

U/C: 10

Queso grana padano
VIRGLIO
200 g

Ref.: 43108



V-T-B-FdP

U/C: 15

Queso grana padano
VIRGLIO
€/kg

Ref.: 43107



V-T-B-FdP

U/C: 12

Queso parmesano reggiano cuña
VIRGLIO
250 g

Ref.: 43106



V-T-B-FdP

U/C: 12

**Queso viejo tostado
CAMPOCURADO**

½ pieza €/kg

Ref.: 220179



V-T-B-FdP

U/C: 4

Queso reserva pica
CERRATO
€/kg

Ref.: 222187



V-T-B-FdP

U/C: 4

Queso gorg.
IGOR
€/kg

Ref.: 19428



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso azul ½ pieza
CANTOREL
€/kg

Ref.: 50442



V-T-B-FdP

U/C: 4

Queso roquefort ½ pieza
VERNIERES
€/kg

Ref.: 49477



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso neutra azul desmig.50%
NEUTRA
€/kg

Ref.: 217634



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso viejo reserva
CERRATO
3 kg €/kg

Ref.: 220177



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso Cerrato Semicurado Mezcla
CERRATO
€/kg

Ref.: 219578



V-T-B-FdP

U/C: 2

Quesos

Queso puro oveja
FLOR DE ESGUEVA
€/kg

Ref.: 22255



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso semi 45%
GARCIA BAQUERO
€/kg

Ref.: 22251



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso Portillo curado
PORTILLO
€/kg

Ref.: 84805



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso cabra madurado
GOURMET
180 g

Ref.: 220736



V-T-B-FdP

U/C: 6

Queso cabra 100% rulo
QUALITY
1 kg

Ref.: 220737



V-T-B-FdP

U/C: 1

**Queso Pastor Rulo Fresco Cabra
EL PASTOR**

1 kg

Ref.: 64851



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso mezcla rulo
EL PASTOR
850 g

Ref.: 74604



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso Pastor Cabra 100% Rulo
EL PASTOR
1 kg

Ref.: 56567



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso vaca 100% rulo
EL PASTOR
1 kg

Ref.: 56013



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso parmesano escamas
VIRGILIO
100 g

Ref.: 52887



V-T-B-FdP

U/C: 12

Queso grana padano rallado
VIRGILIO
60 g

Ref.: 63746



V-T-B-FdP

U/C: 20

Queso parmesano rallado
VIRGILIO
100 g

Ref.: 43110



V-T-B-FdP

U/C: 15

Queso grana padano rallado
VIRGILIO
500 g

Ref.: 43109



V-T-B-FdP

U/C: 10

Quesos

Queso straciatella vaca
GRANAROLO
150 g

Ref.: 222205



V-T-B-FdP

U/C: 6

Queso president camemb.crema
PRESIDENT PROFES.

2 kg

Ref.: 218197



V-T-B-FdP

U/C: 1

Queso monodosis
PHILADELPHIA

4 x 35 g

Ref.: 221925



V-T-B-FdP

U/C: 10

Queso cubo
PHILADELPHIA

2 kg

Ref.: 22920



V-T-B-FdP

U/C: 6

Queso crema natural
PHILADELPHIA

5 kg

Ref.: 98148



V-T-B-FdP

U/C: 1

Queso mascarpone
VIRGILIO

250 g

Ref.: 49513



V-T-B-FdP

U/C: 6

Queso mascarpone
VIRGILIO

500 g

Ref.: 212745



V-T-B-FdP

U/C: 6

Queso mascarpone
VIRGILIO

2 kg

Ref.: 44206



V-T-B-FdP

U/C: 3

Crema queso palancares cheddar
PALANCARES

2 kg

Ref.: 217829



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso palancares rulo de cabra crema
PALANCARES

2 kg

Ref.: 217826



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso Palancares Azul
PALANCARES

2 kg

Ref.: 219645



V-T-B-FdP

U/C: 2

Queso palancares especial untar
PALANCARES

5 kg

Ref.: 217825



V-T-B-FdP

U/C: 2

PATÉS

Los patés aportan un toque elegante con mínima preparación en cocina, porque son una solución práctica para enriquecer tu oferta para servir en canapés, tostas o bandejas de catering. Te ofrecemos una gama de patés clásicos y gourmet listos para servir. Sin duda, una categoría muy demandada que facilita el servicio y asegura satisfacción estas fiestas.

Paté atún
GOURMET
3 x 80 g
Ref.: 219161

marca propia



V-T-B-FdP U/C: 24

Paté hígado cerdo
GOURMET
3 x 80 g
Ref.: 219162

marca propia



V-T-B-FdP U/C: 24

Pate finas hierbas tarro
GOURMET
160 g
Ref.: 219163

marca propia



V-T-B-FdP U/C: 12

Pate pimienta tarro vidrio
GOURMET
160 g
Ref.: 219160

marca propia



V-T-B-FdP U/C: 12

Paté Quality Higa.
Cerdo pieza
QUALITY
1 kg
Ref.: 218815

marca propia



SERVICIO DIRECTO U/C: 3

Mousse pato
CAPDEVILA
5 piezas 100 g
Ref.: 220220



SERVICIO DIRECTO U/C: 12

Pate capdevila foie pato lata
CAPDEVILA
135 g
Ref.: 14678



SERVICIO DIRECTO U/C: 8

Mousse pato rulo
CAPDEVILA
750 g
Ref.: 38030



SERVICIO DIRECTO U/C: 2

Foie gras entier maîtres
MAÎTRES
300 g
Ref.: 89105



SERVICIO DIRECTO U/C: 12

Foie gras bloque maîtres lata
MAÎTRES
1 kg
Ref.: 36102



SERVICIO DIRECTO U/C: 4

Foie gras mi cuit 30% maîtres
MAÎTRES
1 kg
Ref.: 35576



SERVICIO DIRECTO U/C: 4



APERITIVOS Y ENTRANTES

Los aperitivos y los entrantes son productos que te ofrecen soluciones rápidas y de calidad en momentos de alta demanda durante estas navidades. Te ofrecemos una propuesta variada para agilizar la preparación de menús festivos: salmón, conservas y mariscos listos para servir en tapas, bandejas o entrantes. Asegúrate de disponer de una buena reserva para tus compromisos navideños.

Salmón ahumado

GOURMET

80 g

Ref.: 211074



marca propia

V-T-B-FdP

U/C: 8

Salmón noruego duo

MARTIKO

2 x 50 g

Ref.: 215773



V-T-B-FdP

U/C: 5

Bacalao ahumado

GOURMET

80 g

Ref.: 221489



marca propia

V-T-B-FdP

U/C: 8

Salmon ahumado plancha

QUALITY

€/kg

Ref.: 206463



marca propia

V-T-B-FdP

U/C: 5

Salmó ahumado tradicional

MARTIKO

80 g

Ref.: 215774



V-T-B-FdP

U/C: 5

Salmón ahumado recorte

SKANDIA

500 g

Ref.: 204949



V-T-B-FdP

U/C: 10

Bacalao ahumado

QUALITY

650 g

Ref.: 221490



marca propia

V-T-B-FdP

U/C: 4

Espárrago extra frasco

9/12

GOURMET

110 g

Ref.: 83229



marca propia

V-T-B-FdP

U/C: 12

Espárrago extra 15/25

GOURMET

110 g

Ref.: 83228



marca propia

V-T-B-FdP

U/C: 12



Aperitivos y entrantes

Espárrago yema frasco
GOURMET
110 g

**marca
propia**

Ref.: 8197



V-T-B-FdP

U/C: 12

Espárrago extra frasco
GOURMET
205 g

**marca
propia**

Ref.: 8096



V-T-B-FdP

U/C: 12

Espárrago tallo lata
GOURMET
250 g

**marca
propia**

Ref.: 205843



V-T-B-FdP

U/C: 12

Espárrago extra frasco
GOURMET
325 g

**marca
propia**

Ref.: 8104



V-T-B-FdP

U/C: 12

Espárrago extra 17/24 p
GOURMET
425 g

**marca
propia**

Ref.: 8097



V-T-B-FdP

U/C: 12

Espárrago extra 13/16
GOURMET
425 g

**marca
propia**

Ref.: 8106



V-T-B-FdP

U/C: 12

Espárrago galón
ECONOMY
20/30 piezas 1 kg

**marca
propia**

Ref.: 7840



V-T-B-FdP

U/C: 6

Espárrago
ECONOMY
60/80 piezas 1,5 kg

**marca
propia**

Ref.: 8105



V-T-B-FdP

U/C: 6

Espárrago
ECONOMY
80/100 piezas 1,5 kg

**marca
propia**

Ref.: 8088



V-T-B-FdP

U/C: 6

Espárrago tallo lata
ECONOMY
1,5 kg

Ref.: 218778



V-T-B-FdP

U/C: 6

Espárrago Navarra frasco 11/14
RIA
205 g

Ref.: 8093



V-T

U/C: 12

Espárrago Navarra frasco 9/12
RIA
325 g

Ref.: 8094



V-T

U/C: 6

Aperitivos y entrantes

Atún claro aceite oliva
CUCA
 pack-3
 Ref.: 14342



V-T-B-FdP U/C: 16

Atún claro aceite oliva 120
CUCA
 82 g
 Ref.: 14340



V-T U/C: 25

Mejillón escabeche fácil apertura
CUCA
 69 g
 Ref.: 15007



V U/C: 25

Navaja ol-120 4/8
CUCA
 65 g
 Ref.: 15668



V-T U/C: 25

Sardina aceite oliva fácil apertura
 rr-125
CUCA
 85 g
 Ref.: 15285



V-T-B-FdP U/C: 25

Sardinilla aceite oliva
CUCA
 RR-90
 Ref.: 26051



V U/C: 25

Filetes de anchoa en aceite de
 girasol
CUCA
 65 g
 Ref.: 14015



V-T U/C: 25

Almeja Dani blanca al natural 120
DANI
 63 g
 Ref.: 54712



V-T U/C: 24

Berberchos Dani Ol-120 25/35
DANI
 63 g
 Ref.: 217251



V-T U/C: 24

Berberecho Dani 30/40
DANI
 63 g
 Ref.: 217254



V U/C: 24

Berberchos Dani Ol-120 40/50
DANI
 63 g
 Ref.: 217255



V-T U/C: 24

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

Aperitivos y entrantes

Anchoa El Menu Ro-515

EL MENU

350 gr

Ref.: 14103



V-T-B-FdP

U/C: 12

Anchoa aceite bote

EL XILLU

15/16 piezas

Ref.: 14141



V-T

U/C: 12

Anchoa de l'escala aceite oliva

tarro

L'ESCALA

55 g

Ref.: 28055



V-T

U/C: 15

Sucedaneo caviar moluga arenque

lata

MOLUGA

145 g

Ref.: 55782



V-T-B-FdP

U/C: 6

Anchoa aceite vegetal fácil

apertura

GOURMET

27 g

Ref.: 211328



V-T-B-FdP

U/C: 40

Anchoa aceita de oliva lata

CONSORCIO

29 g

Ref.: 43234



V-T-B-FdP

U/C: 20

Anchoa aceite

EL MENU

29 g

Ref.: 14105



V-T-B-FdP

U/C: 50

Boquerón nassari ajo fresco

bandeja

NASSARI

45 g

Ref.: 27852



V-T-B-FdP

U/C: 12



El toque gourmet bajo tierra

Los espárragos blancos se cultivan bajo tierra, lo que les permite mantener su color característico y desarrollar un sabor suave y delicado. Su textura tierna y jugosa los convierte en un ingrediente ideal para entrantes, guarniciones o

platos con los que quieras quedar bien con tus clientes. Los espárragos son fáciles de preparar y siempre dan un toque gourmet que realza cualquier carta y menú navideño.

Aperitivos y entrantes

Banderilla nassari boqueron
NASSARI
500 g

Ref.: 212742



V U/C: 2

Boqueron nassari fresco
NASSARI

70 p

Ref.: 53216



V-T-B-FdP U/C: 4

Sucedaneo caviar negro
ROYAL

50 g

Ref.: 212112



V-B-FdP U/C: 12

Sucedaneo caviar rojo
ROYAL

50 g

Ref.: 5814



V-B-FdP U/C: 6

Huevas trucha tarro
SPHERIKA

50 g

Ref.: 204767



V-T-B-FdP U/C: 6

Croqueta Quality Jamón Ibérico
QUALITY

1 kg

Ref.: 219081

marca propia



FdP

U/C: 6

Sucedaneo hueva salmón
SPHERIKA

100 g

Ref.: 211800



V-T-B-FdP U/C: 6

Chips vegetal
MIKSO

250 g

Ref.: 222119



V-T-B-FdP U/C: 6

Croqueta Quality Pollo Maxi
QUALITY

1 kg

Ref.: 219079

marca propia



FdP U/C: 6

Croqueta Quality Jamón
Mini
QUALITY

1 kg

Ref.: 219080

marca propia



FdP U/C: 6

Croqueta Quality Jamón
Maxi
QUALITY

1 kg

Ref.: 219077

marca propia



FdP U/C: 6

Croqueta Quality Cocido
QUALITY

1 kg

Ref.: 219078

marca propia



FdP U/C: 6

Croqueta Quality Boletus
Maxi
QUALITY

1 kg

Ref.: 219083

marca propia



FdP U/C: 6

PANADERÍA

La panadería y la bollería son alimentos clave para acompañar cualquier propuesta gastronómica. Con la calidad y frescura que demanda la hostelería, te presentamos formatos variados que van desde piezas tradicionales hasta repostería selecta. Soluciones fáciles de incorporar al servicio, adaptadas a menús y celebraciones.

Mini bouches chef gourmet 96u
CHEF GOURMET
4,8 cm
Ref.: 1471

marca propia



SERVICIO DIRECTO U/C: 1

Tartaleta chefgourmet 7cm
CHEF GOURMET
90 u
Ref.: 1489

marca propia



SERVICIO DIRECTO U/C: 1

surtido tartaletas
MUSFIS
12 u
Ref.: 15398



SERVICIO DIRECTO U/C: 22

Bouches chef gourmet 30u
CHEF GOURMET
7 cm
Ref.: 1479

marca propia



SERVICIO DIRECTO U/C: 1

Mini tartaleta chefgourmet 96 u
CHEF GOURMET
288g
Ref.: 1506

marca propia



SERVICIO DIRECTO U/C: 1

Mini tartaleta surtida 12u
MUSFIS
12 u 50 g
Ref.: 77032



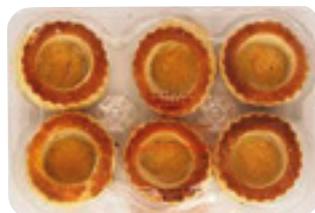
SERVICIO DIRECTO U/C: 20

Tartaletas mantequilla 45mm
MUSFIS
16 u
Ref.: 15396



SERVICIO DIRECTO U/C: 18

Vol-au-vent hojaldre 75mm
MUSFIS
6 u
Ref.: 44298



SERVICIO DIRECTO U/C: 10

Vol-au-vent hojaldre 55mm
MUSFIS
9 u
Ref.: 44978



SERVICIO DIRECTO U/C: 9



Panadería

Vol-au-vent hojaldre 38mm

MUSFIS

12 u

Ref.: 44299



SERVICIO DIRECTO

U/C: 20

Tramezzino

MUSFIS

500 g

Ref.: 17354



SERVICIO DIRECTO

U/C: 8

Cucharillas surtida 12u

MUSFIS

12 u 42 g

Ref.: 77040



SERVICIO DIRECTO

U/C: 16

Biscote melba original

MEULEN

100 g

Ref.: 221042



V-T-B-FdP

U/C: 14

Biscote melba integral

MEULEN

100 g

Ref.: 221043



V-T-B-FdP

U/C: 14

Mini Biscote Minigrill Normales

MINIGRILL

350 gr

Ref.: 11261



V-T-B-FdP

U/C: 8

Pan Tramezzino Artebianca blanco

ARTEBIANCA

1 kg

Ref.: 42838



V-T-B-FdP

U/C: 6

Crackiss tradicional

CASA ESPIGA

250 g

Ref.: 219484



V-T-B-FdP

U/C: 12

Pan tostado mini chapata

RECONDO

100 g

Ref.: 215814



V-T-B-FdP

U/C: 10

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



SOPAS, CALDOS Y PASTAS

Nuestros caldos y sopas están listos para servir o para dar ese toque casero a tus recetas, ayudándote a ganar tiempo en plena campaña navideña. Las pastas, siempre versátiles y rápidas de preparar, son un acierto seguro en cualquier menú. Ambas soluciones te facilitan el día a día sin renunciar al sabor y la tradición que buscan tus clientes.

Pasta canelón
EL PAVO
125 g
Ref.: 35215



V-T U/C: 40

Pasta galet
EL PAVO
250 g
Ref.: 35202



V-T U/C: 24

Pasta maravilla
GALLO
250 g
Ref.: 220745



V-T-B-FdP U/C: 28

Pasta canelón
EL PAVO
500 u
Ref.: 35220

V-T U/C: 4

Pasta canelón
EL PAVO
360 u
Ref.: 35217



V-T U/C: 1

Pasta galet huevo
GALLO
450 g
Ref.: 35033



V-T-B-FdP U/C: 12

Caldo natural escudella brick
ANETO
1 l
Ref.: 17549



V U/C: 6

Caldo Navidad
ANETO
1 l
Ref.: 3008



V-T-B-FdP U/C: 6

Caldo pescado brick
ANETO
1 l
Ref.: 32396



V-T U/C: 6



Sopas, caldos y pastas

Caldo pollo bajo en sal
ANETO
1 l

Ref.: 12112



V-T

U/C: 6

Caldo pollo brick
ANETO
1 l

Ref.: 32061



V-T-B-FdP

U/C: 6

Caldo puchero brick
ANETO
1 l

Ref.: 32075



V

U/C: 6

Caldo verdura brick
ANETO
1 l

Ref.: 32062



V-T

U/C: 6

Caldo casero cocido
GALLINA BLANCA
1 l

Ref.: 46235



V-T-B-FdP

U/C: 12

Caldo casero pollo natural
GALLINA BLANCA

1 l

Ref.: 8000691



V-T-B-FdP

U/C: 12

Caldo natural carne
GALLINA BLANCA
1 l

Ref.: 44854



V-T-B-FdP

U/C: 12

Caldo natural escudella
GALLINA BLANCA
1 l

Ref.: 44856



V-T

U/C: 12

Caldo natural verdura
GALLINA BLANCA
1 l

Ref.: 44855



V-T-B-FdP

U/C: 12

Caldo pescado rojo concentrado
GALLINA BLANCA
1 l

Ref.: 213250



V-T-B-FdP

U/C: 6

Caldo pollo y 8 verduras
GALLINA BLANCA
1 l

Ref.: 219518



V-T

U/C: 12

Caldo pollo concentrado
GALLINA BLANCA
1 l

Ref.: 213248



V-T-B-FdP

U/C: 6

Caldo pollo jamón
GALLINA BLANCA
1 l

Ref.: 219521



V-T-B-FdP

U/C: 12

Sopas, caldos y pastas

Caldo pollo natural bajo en sal
GALLINA BLANCA

1 l

Ref.: 44857



V-T-B-FdP

U/C: 12

Caldo suave pollo natural
GALLINA BLANCA

1 l

Ref.: 44852



V-T-B-FdP

U/C: 12

Caldo carne concentrado
GALLINA BLANCA

1 l

Ref.: 213249



V-T-B-FdP

U/C: 6

Caldo carne polvo
KNORR

2 kg

Ref.: 32222



V-T-B-FdP

U/C: 6

Caldo pesc. polvo
KNORR

3 kg

Ref.: 32226



V-T-B-FdP

U/C: 6

**Caldo pollo polvo
KNORR**

4 kg

Ref.: 32232



V-T-B-FdP

U/C: 6

Caldo vegetal polvo
KNORR

1 kg

Ref.: 6736



V-T-B-FdP

U/C: 6

Caldo pescado s/g
AVECREM

6 kg

Ref.: 32234



V-T-B-FdP

U/C: 10

Caldo pollo s/g
AVECREM

5 kg

Ref.: 32233



V-T-B-FdP

U/C: 10

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

CARNES

Contamos con una amplia selección de carnes frescas y congeladas pensadas para facilitar tu trabajo en cocina. Cortes ideales para asados, menús especiales o platos a la carta, siempre con la calidad que necesitas en tu local. Una propuesta que te da tranquilidad y confianza en los momentos de mayor exigencia, como la campaña navideña.

Riñonada Ternera Hembra

€/kg
Ref.: 217820



U/C:

Churrasco pecho barbacoa congelado



€/kg
Ref.: 88471



U/C:

Rabo ternera cortado al vacío

€/kg
Ref.: 13547



U/C:

Chuletón Ternera al vacío

€/kg, 500 g
Ref.: 14661



U/C:

Estofado ternera tacos al vacío

€/kg
Ref.: 27121



U/C:

Picaña ternera al vacío

€/kg
Ref.: 51403



U/C:

Riñonada ternera

€/kg
Ref.: 99507



U/C:

Solomillo de ternera vacío

€/kg
Ref.: 99515



U/C:

Churrasco ternera al vacío

€/kg
Ref.: 99551



U/C:

Lomo bajo ternera sin hueso al vacío

€/kg
Ref.: 99991



U/C:

Chuletón vaca madurada

€/kg, 500 g
Ref.: 68811



U/C:

Solomillo vaca

€/kg, 2 kg
Ref.: 99965



U/C:



Carnes

Riñonada Añejo

€/kg

Ref.: 96662



U/C:

Chuletero ternera gallega

€/kg

Ref.: 75064



U/C:

Chuletero vaca gallega

€/kg

Ref.: 75068



U/C:

Carrillada cerdo con hueso congelado



€/kg

Ref.: 99886



U/C:

Pluma cerdo barbacoa congelado



€/kg

Ref.: 217378



U/C:

Carrillada cerdo sin hueso



€/kg, 1 kg

Ref.: 30906



U/C:

Secreto cerdo barbacoa



€/kg, 1 kg

Ref.: 88464



U/C:

Cochinillo



€/kg, 4-5 kg

Ref.: 90814



U/C:

Codillo cerdo ½ congelado



€/kg

Ref.: 96450



U/C:

Secreto panceta ibérico



€/kg, 1 kg

Ref.: 96761



U/C:

Secreto extra ibérico congelado



€/kg

Ref.: 96762



U/C:

Carrillada Ibérico congelado



€/kg

Ref.: 96827



U/C:

Pluma Ibérico congelado



€/kg

Ref.: 96868



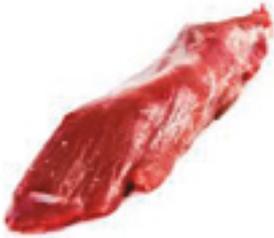
U/C:

Carnes

Solomillo ibérico

€/kg, 1 kg

Ref.: 96833



U/C:

Cabecero sin hueso Ibérico congelado

€/kg

Ref.: 96869



U/C:

Presalada ibérica

€/kg, 1 kg

Ref.: 99851



U/C:

Solomillo cerdo preparado cá

€/kg, 1 kg

Ref.: 99880



U/C:

Costilla de cordero país corta

1 kg

Ref.: 96823



U/C:

Paletilla de cordero país

€/kg, 1 kg

Ref.: 99352



U/C:

Paletilla cordero importación

€/kg, 1 kg

Ref.: 99879



U/C:

Muslo pollo relleno jamón y

4 u x 1 kg

Ref.: 74202



U/C:



Cordero: sabor con personalidad

La carne de cordero destaca por su sabor intenso y su carácter único, por lo que no necesita grandes condimentos para brillar. Un simple toque de sal y pimienta, un buen asado al horno y unas patatas panaderas son suficientes para

disfrutarlo al máximo. Solo hay que cuidar que quede jugoso, y tendrás un plato lleno de sabor que conquista a cualquier comensal durante estas fiestas.

Carnes

Escalopa foie gras congelado
MAÎTRES
1 kg
Ref.: 20197



U/C:

Hígado pato graso
MAÎTRES
€/kg, 1 kg
Ref.: 35642



U/C:

Magret pato
MAÎTRES
€/kg, 1 kg
Ref.: 35931



U/C:

Escalopa foie
MAÎTRES
400 g
Ref.: 36362



U/C:

Hígado pato congelado
MAÎTRES
€/kg, 700 g
Ref.: 75578



U/C:

Pato Pekin congelado

2 kg
Ref.: 77269

U/C:

Confit alas/manchons
MAÎTRES
24 u
Ref.: 6800



SERVICIO DIRECTO U/C: 3

Confit muslo pato
MAÎTRES
10 u
Ref.: 86721



SERVICIO DIRECTO U/C: 3

Confit muslo pato
MAÎTRES
12 u
Ref.: 6799



SERVICIO DIRECTO U/C: 3

Albondiga caseras congelado
SIMON'S
1 kg
Ref.: 57270



U/C: 1

Albondiga Pollo Simon's congelado
SIMON'S
1 kg
Ref.: 203941



U/C:

Albondiga Tgm Vegana congelado
1,5 kg
€/kg, 1,5 kg
Ref.: 214183



U/C:

Canelón carne sin bechamel
MOS A MOS
4 kg
Ref.: 220747



FdP

U/C: 1



PESCADOS Y MARISCOS

Te ofrecemos una amplia variedad de pescados y mariscos, frescos y congelados, para que siempre tengas la mejor opción en tu cocina. Con calidad garantizada, son perfectos tanto para platos tradicionales como para creaciones más actuales. Los pescados y los mariscos son imprescindibles para dar un salto de calidad a tus menús navideños.

Calamar sucio
QUALITY
6/10 €/kg
Ref.: 9700

marca propia



FdP U/C: 6

Pulpo bandeja
QUALITY
2-3 kg, €/kg
Ref.: 89296

marca propia



FdP U/C: 5

Pulpo bandeja
QUALITY
4-6 kg, €/kg
Ref.: 89295

marca propia



FdP U/C: 3

Sepia limpia
QUALITY
6/13 1,8 kg €/kg
Ref.: 42635

marca propia



FdP U/C: 4

Pulpo Wofco T2 3-4 kg
WOFCO
€/kg
Ref.: 219507



FdP U/C: 8

Pulpo Alfrio cocido
Tentáculo 2 piezas
ALFRIO
€/kg
Ref.: 219634



FdP U/C: 10

Sepia
ALFRIO
5/7 piezas 800 g
Ref.: 95980



FdP U/C: 6

Sepia limpia
ALFRIO
2/4 1,6 k €/kg
Ref.: 97429



FdP U/C: 4

Calamar patagónico
troceado
LANZAL
0,9 kg
Ref.: 217740



FdP U/C: 6

Calamar patagónico
LANZAL
5 kg €/kg
Ref.: 217167



FdP U/C: 1

Calamar patagónico limpio
LANZAL
900 g
Ref.: 217744



FdP U/C: 8

Salmón porción c/p
SEACONCEPT
4 u 150 g
Ref.: 218256



FdP U/C: 10



Pescados y mariscos

Langostino tinu's cocido
40/60

TINU'S
2 kg, €/kg
Ref.: 97423



FdP

U/C: 6

Langostino tinu's cocido
60/80

TINU'S
2 kg, €/kg
Ref.: 97426



FdP

U/C: 6

Buey mar crudo 600/800

SIN MARCA

Ref.: 221123



FdP

U/C: 12

Palito océano

VICI

700 g

Ref.: 223367



FdP

U/C: 10

Cigala 13/16

SIN MARCA

800 g

Ref.: 221112



FdP

U/C: 6

Cigala 21/40

SIN MARCA

750 g

Ref.: 221122



FdP

U/C: 6

Gambón L3

SIN MARCA

€/kg 2 kg

Ref.: 97421



FdP

U/C: 6

Gambón nº2

SIN MARCA

€/kg

Ref.: 88404



FdP

U/C: 6

Carne vieira con coral

SIN MARCA

200 g

Ref.: 221161



FdP

U/C: 10

Vieira 1/2 concha

SIN MARCA

1 kg

Ref.: 221124



FdP

U/C: 8

Langostino

SINGULAR

30/40 2 kg €/kg

Ref.: 222723



FdP

U/C: 10

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



Si es Navidad, hay langostinos

Los langostinos son sinónimo de celebraciones y momentos compartidos. Su sabor delicado y su textura jugosa convierten cualquier entrante en un momento especial para tus clientes. Fáciles

de preparar y siempre vistosos, son el ingrediente perfecto para dar ese toque navideño que todos esperan en la mesa.

POSTRES

Nuestros postres están pensados para hacerte el trabajo más fácil en los días de máxima actividad. Los helados y postres congelados son opciones perfectas listas para emplatar y servir en pocos minutos. Una propuesta que combina calidad, buena presentación y sabor. El broche perfecto para que tus clientes disfruten al máximo de la experiencia.

Helado chocolate
QUALITY
2,4 kg - 4,8 kg
Ref.: 205790

marca
propia



FdP U/C: 2

Helado fresa
QUALITY
2,4 kg - 4,8 kg
Ref.: 205426

marca
propia



FdP U/C: 2

Helado limón
QUALITY
2,4 kg - 4,8 kg
Ref.: 205787

marca
propia



FdP U/C: 2

Helado mandarina
QUALITY
1,5 kg - 2,5 kg
Ref.: 48813

marca
propia



FdP U/C: 6

Helado nata
QUALITY
4,8 kg - 2,5 kg
Ref.: 205919

marca
propia



FdP U/C: 2

Helado stracciatella
QUALITY
1,25 kg. - 2,5 kg
Ref.: 48920

marca
propia



FdP U/C: 6

Helado turrón
QUALITY
1,25 kg. - 2,5 kg
Ref.: 87890

marca
propia



FdP U/C: 6

Helado vainilla
QUALITY
2,4 kg - 4,8 kg
Ref.: 205427

marca
propia



FdP U/C: 2

Trufa helada chocolate
QUALITY
750 g
Ref.: 10317

marca
propia



FdP U/C: 9

Brazo crocanti
PASTIOLOT
500 g
Ref.: 73255



SERVICIO DIRECTO U/C: 4

Lingote sacher
PASTIOLOT
350 g
Ref.: 210994



SERVICIO DIRECTO U/C: 5

Lingote tiramisú
PASTIOLOT
285 g
Ref.: 210995



SERVICIO DIRECTO U/C: 5



Postres

Lingote San Marcos

PASTIOLOT

330 g

Ref.: 210993



SERVICIO DIRECTO

U/C: 5

Coulant chocolate

POMONE

9 u 90 g

Ref.: 217898



FdP

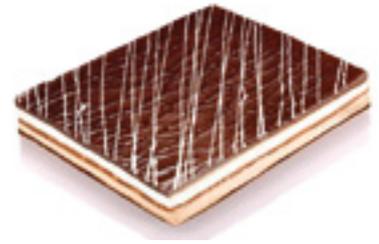
U/C: 4

Plancha tres choco

SUGARY

30 porciones

Ref.: 27363



FdP

U/C: 4



Coulant de chocolate: un clásico irresistible

El coulant, también llamado “volcán de chocolate”, es un pequeño bizcocho con el corazón fundido que conquista a todos los amantes del chocolate. Creado por el chef francés Michel Bras en 1981, combina la textura

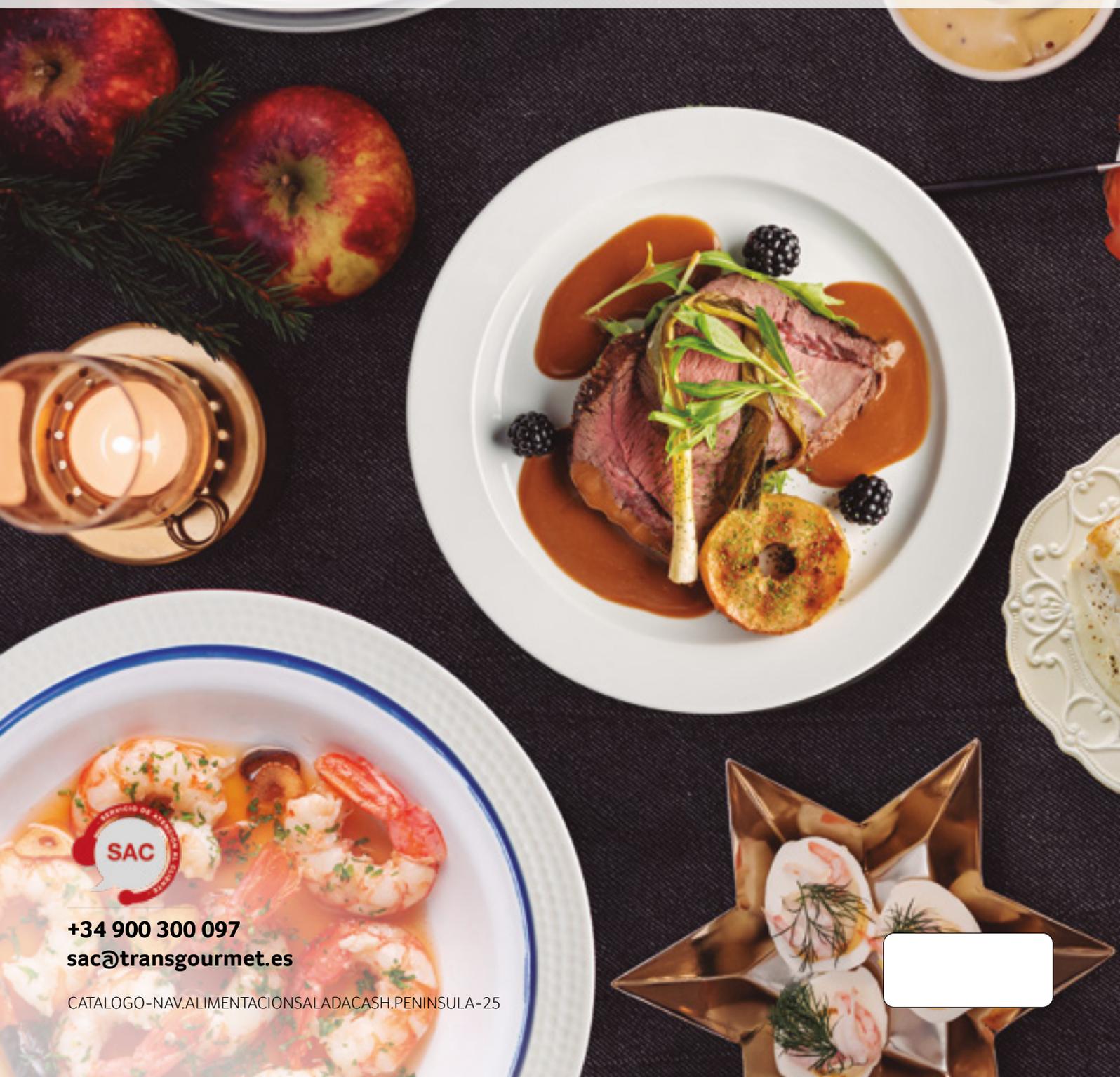
esponjosa del exterior con un interior cremoso y delicioso. Perfecto para cerrar cualquier menú con un toque gourmet y sorprender a tus clientes sin complicaciones en la cocina.



ARTÍCULOS DISPONIBLES EN PENÍNSULA, BALEARES, CEUTA Y MELILLA
Todos los contenidos son válidos excepto error tipográfico



www.transgourmet.es
www.sumasupermercados.es
www.gmcash.es



+34 900 300 097
sac@transgourmet.es

CATALOGO-NAV.ALIMENTACIONSSALADACASH.PENINSULA-25