

NUESTRA SELECCIÓN BÁSICOS

DE HOSTELERÍA

CANARIAS · FEBRERO 2026



TRANSGOURMET

FRUTAS Y VERDURAS

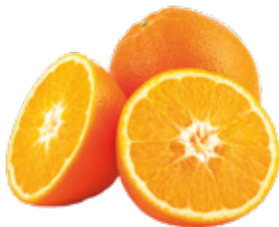
Las frutas y verduras son elementos esenciales en la hostelería, ya que aportan frescura, sabor, color y valor nutricional a una amplia variedad de platos. Su calidad y presentación son fundamentales para garantizar la satisfacción del cliente y mantener altos estándares en la cocina profesional.



AGUACATE E/K

Ref.: 92283

Plat: V-T-B-FdP



NARANJA ZUMO MAQUINA OCASION E

Ref.: 92262

Plat: V-T-B-FdP



NARANJA MESA P.K.

Ref.: 92165

Plat: V-T-B-FdP



NARANJA BOLSA 3K E/U

Ref.: 92167

Plat: V-T-B-FdP



LIMON OCASION BOLSA 5K E/K

Ref.: 92176

Plat: V-T-B-FdP



LIMON GRANEL P.K.

Ref.: 92175

Plat: V-T-B-FdP



LIMON BOLSA 1K E/U

Ref.: 92178

Plat: V-T-B-FdP



LIMA E/K

Ref.: 92421

Plat: V-T-B-FdP



MANZANA GRANNY SMITH E/K

Ref.: 92261

Plat:



MANZANA GOLDEN CALIBRE 22-24 E/K

Ref.: 92264

Plat: V-T-B-FdP



PATATA ESPECIAL FREIR 25K E/K

Ref.: 92334

Plat: V-T-B



PATATA BLANCA LAVADA SACO 15K E/K

Ref.: 92335

Plat: V-T-B-FdP

FRUTAS Y VERDURAS



PATATA PANADERA BOLSA 2K P.U.

Ref.: 79235

Plat: V-T-B-FdP



TOMATE MADURO RAMA E/K

Ref.: 92459

Plat: V-T-B-FdP



TOMATE MADURO PERA E/K

Ref.: 92460

Plat: V-T-B-FdP



TOMATE VERDE E/K

Ref.: 92450

Plat: V-T-B-FdP



LECHUGA ICEBERG E/U.

Ref.: 92435

Plat: V-T-B-FdP



COGOLLO BANDEJAE/U

Ref.: 92522

Plat: V-T-B-FdP



ENDIBIA BANDEJAE/U

Ref.: 92533

Plat: V-T-B-FdP



PEPINO LARGO E/K

Ref.: 92383

Plat: V-T-B-FdP



CEBOLLA SACO 10K E/K

Ref.: 92323

Plat: V-T-B-FdP



PIMIENTO ROJO E/K

Ref.: 92390

Plat: V-T-B-FdP

FRUTAS Y VERDURAS



PIMIENTO ITALANO E/K

Ref.: 92395

Plat: V-T-B-FdP



AJO BLANCO PELADO BOLSA 1K

Ref.: 61066

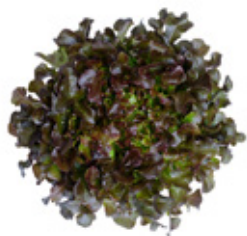
Plat: V-T-B-FdP



ZANAHORIA BOLSA 5K

Ref.: 92410

Plat: V-T-B-FdP



HOJA DE ROBLE E/U

Ref.: 92478

Plat:



TOMATE CHERRY GRANEL E/K

Ref.: 94404

Plat:



CEBOLLA GRANEL E/K

Ref.: 94241

Plat:

“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.



ESPINACA DECASA CORTADA BOLSA 2,5K

Ref.: 70714

Plat:



CEBOLLA ECONOMY DADO 2,5K E/K

Ref.: 88663

Plat: FdP-Logif



GUISANTE ECONOMY FINOS 2,5 E/K

Ref.: 88606

Plat: FdP-Logif



ENSALADILLA ECONOMY 2,5K E/K

Ref.: 88469

Plat: FdP-Logif



SETAS LA CUERVA MEZCLA TROZOS 1K

Ref.: 84887

Plat: FdP-Logif



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 Plat: FdP-Logif



PATATA QUALITY FRITA ORIGINAL 2,5K E/K

Ref.: 88993 Plat: FdP-Logif



PATATA QUALITY FRITA STEAKHOUSE 2,5K E/K

Ref.: 89165 Plat: FdP-Logif



PATATA QUALITY BRAVA 2,5K E/K

Ref.: 4945 Plat: FdP-Logif



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

Ref.: 212474 Plat: FdP-Logif



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

Ref.: 88351 Plat: FdP-Logif



CROQUETA QUALITY POLLO MAXI 1K

Ref.: 219079 Plat: FdP-Logif



CROQUETA QUALITY BACALAO MAXI 1K

Ref.: 219082 Plat: FdP-Logif



CROQUETA QUALITY JAMON MAXI 1K

Ref.: 219077 Plat: FdP-Logif



CROQUETA QUALITY COCIDO 1K

Ref.: 219078 Plat: FdP-Logif



CROQUETA QUALITY JAMON MINI 1K

Ref.: 219080 Plat: FdP-Logif



CROQUETA QUALITY JAMON IBER 1K

Ref.: 219081 Plat: FdP-Logif

TAPAS CONGELADAS



CROQUETA QUALITY BOLETUS MAXI 1K

Ref.: 219083

Plat: FdP-Logif



NUGGETS QUALITY POLLO 1K

Ref.: 83519

Plat: FdP-Logif



ALITA POLLO QUALITY BARBACOA 1K

Ref.: 83499

Plat: FdP-Logif



LASAÑA CARNE 8KG

Ref.: 218844

Plat: FdP-Logif



LASAÑA VEGETAL 8KG

Ref.: 218845

Plat: FdP-Logif



HUEVOS

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



HUEVO SAN JOSE ALAMO T/L 1X20

Ref.: 68557

Plat:



HUEVO VALSEQUILLO M 30U

Ref.: 216084

Plat:



HUEVO VALSEQUILLO M 12U

Ref.: 216085

Plat:



HUEVO VALSEQUILLO L 12U

Ref.: 216086

Plat:



HUEVO VALSEQUILLO CODORNIZ 12U

Ref.: 216087

Plat:



IMAGEN NO
DISPONIBLE

HUEVO EUROVO ENTERO LIQUIDO 1K

Ref.: 217622

Plat:



CLARA HUEVO EUROVO MONTAR 1K

Ref.: 25354

Plat:



YEMA EUROVO HUEVO 1K

Ref.: 25355

Plat:



CARNICERÍA

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



PECHUGA POLLO VACIO E/K

Ref.: 67869 Plat:



LOMO ELPOZO EXTRATIERNO VACIO

Ref.: 47796 Plat: FdP



LOMO CINTA CERDO VACIO E/K

Ref.: 96878 Plat: FdP



CHISTORRA QUALITY IGP NAVARRA 1,1K

Ref.: 220755 Plat: V-T-B-FdP



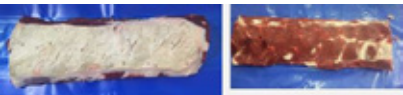
TAPA AÑOJO E/K

Ref.: 96766 Plat:



SECRETO DE CERDO VACIO E/K

Ref.: 96861 Plat: FdP



BIFE ANGOSTO NOVILLO URUGUAYO VACIO E/K

Ref.: 67848 Plat:



SOLOMILLO NOVILLO 3/4 URUGUAYO VACIO E/K

Ref.: 67845 Plat:



CARRILLADA CERDO SIN HUESO CONGELADO E/K

Ref.: 30906 Plat: FdP-Logif



COSTILLA CERDO AL VACIO E/K

Ref.: 96880 Plat: FdP



CARNE PICADA ELPOZO MIXTA 800G

Ref.: 46985 Plat:

¡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.



SECRETO PANCETA IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 96761

Plat:



CARRILLADA IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 96827

Plat: FdP-Logif:



SOLOMILLO IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 96833

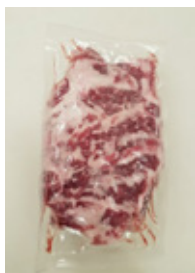
Plat: FdP-Logif



PLUMA IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 96868

Plat: FdP-Logif



ABANICO IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 99881

Plat: FdP-Logif



SECRETO EXTRA IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 96762

Plat: FdP-Logif



LAGARTO IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 33256

Plat: FdP-Logif



PRESA IBERICO CONGELADO E/K

Ref.: 99851

Plat: FdP-Logif



SOLOMILLO CERDO CONGELADO PR.CARN.E/K

Ref.: 99880

Plat: FdP-Logif



PALETILLA CORDERO IMPORTACION CONGELADO E/K

Ref.: 99879

Plat: FdP-Logif



HIGADO PATO GRASO MAÎTRES CONGELADO E/K

Ref.: 35642

Plat: FdP-Logif



MAGRET PATO MAÎTRES CONGELADO E/K

Ref.: 35931

Plat: FdP-Logif

CARNICERÍA CONGELADA



ESCALOPA FOIE 40G MAÎTRES CONGELADO
400G

Ref.: 36362

Plat: FdP-Logif



PUNTA MAITRES FOIE GRAS CONGELADO
1K

Ref.: 95201

Plat: FdP-Logif



PATO PEKIN CONGELADO 2K

Ref.: 77269

Plat: FdP-Logif



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

Ref.: 6928

Plat: FdP-Logif



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

Ref.: 16414

Plat: FdP-Logif



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

Ref.: 26145

Plat: FdP-Logif



CARNICERÍA CONGELADA



APROVECHA Y LLÉVATE TAMBIÉN NUESTRO CARBÓN:



CARBON VEGETAL LLENYES
VALLES PROFESIONAL 15K

Ref.: 1919 Plat: V-T-B-FdP

Una brasa perfecta:

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

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

MARISCO CONGELADO

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



CALAMAR QUALITY ROMANA PREMIUM 2K

Ref.: 9713 Plat: FdP-Logif



RABA QUALITY EMPANADA E/K

Ref.: 88222 Plat: FdP-Logif



POTA LANZAL ANILLA 800G

Ref.: 219635 Plat: FdP-Logif



CALAMAR QUALITY SUCIO 6/10 E/K

Ref.: 9700 Plat: FdP-Logif



PULPO QUALITY BANDEJA 4-6K E/K

Ref.: 89295 Plat: FdP-Logif



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

Ref.: 42599 Plat: FdP-Logif



BACALAO ICELANDIC VENTRESCA E/K

Ref.: 213340 Plat: FdP-Logif



BACALAO ICELANDIC LOMO 500/700G E/K

Ref.: 220351 Plat: FdP-Logif



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

Ref.: 219620 Plat: FdP-Logif



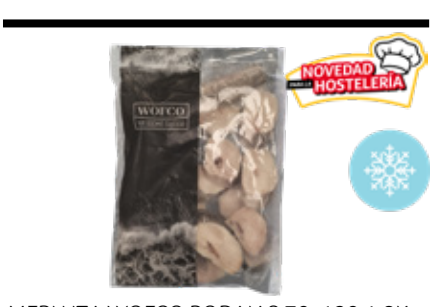
MERLUZA WOFCO FILETE SIN PIEL 1,8K E/K

Ref.: 219612 Plat: FdP-Logif



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

Ref.: 219616 Plat: FdP-Logif



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

Ref.: 219619 Plat: FdP-Logif

MARISCO CONGELADO

Gourmet



BACALAO GOURMET LOMO JUMBO E/K

Ref.: 23104

Plat: FdP-Logif



DORADA FILETES CON PIEL 80-120 800G

Ref.: 221056

Plat: FdP-Logif



LUBINA FILETES CON PIEL 80-120 800G

Ref.: 221055

Plat: FdP-Logif

Quality



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

Ref.: 42635

Plat: FdP-Logif

Quality



CALAMAR QUALITY PUNTILLAS 0,9K

Ref.: 84571

Plat: FdP-Logif

Quality



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

Ref.: 42625

Plat: FdP-Logif

Gourmet



MEJILLON GOURMET/QUALITY ENTERA 1K

Ref.: 11728

Plat: FdP-Logif

Quality



GAMBA QUALITY PELADACOCIDA 80/120 750G

Ref.: 87918

Plat: FdP-Logif



GAMBA EXKIMO PELADA 100/200 650G

Ref.: 220366

Plat: FdP-Logif



GAMBA EXKIMO PELADA 10/35 650G

Ref.: 219853 Plat: FdP-Logif



GAMBA EXKIMO PELADA 50/70 650G

Ref.: 219848 Plat: FdP-Logif



COLA WOFCO LANGOSTINERA 10/30 800G

Ref.: 206997 Plat: FdP-Logif



CARACOL CABRILLA CONGELADO 2,5 KG E/K

Ref.: 88131 Plat: FdP-Logif

CHARCUTERÍA



SOBRASADA CIUDADELA E/K

Ref.: 54829

Plat: V-T-B-FdP



PATE HIGADO DE CERDO PIEZA 1KG

Ref.: 218815

Plat: SERVICIO DIRECTO



BACON GALNO FOOD SERVICE
LONCHEADO 1K

Ref.: 97801

Plat: V-T-B-FdP



JAMON SANCHEZ ALCARAZ SERRANO
RESERVA PIEZA

Ref.: 219759

Plat: V-T-B-FdP



JAMONES

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



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.

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

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



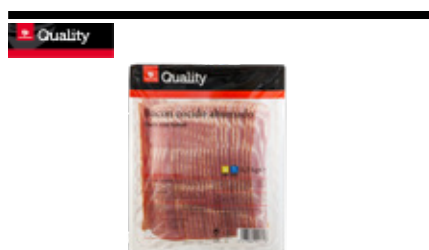
CHARCUTERÍA

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 Plat: V-T-B-FdP



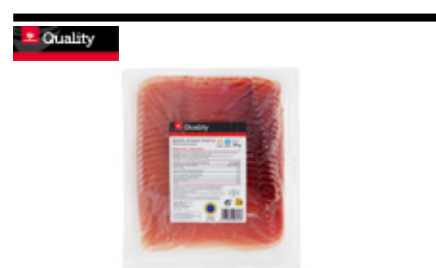
BACON QUALITY LONCHEADO 1,5K E/K

Ref.: 1364 Plat: V-T-B-FdP



CHORIZO GOURMET SARTA DULCE 280G

Ref.: 216713 Plat:



JAMON QUALITY SERRANO RESERVA LONCHEADO 300G

Ref.: 90896 Plat: V-T-B-FdP



PALETA QUALITY CURADA RESERVA LONCHAS 300G

Ref.: 71879 Plat:



FIAMBRE QUALITY YORK SANDWICH E/K

Ref.: 65386 Plat: V-T-B-FdP



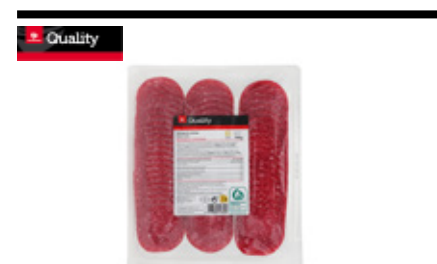
JAMON QUALITY COCIDO EXTRA 4,5 E/K

Ref.: 97357 Plat: V-T-B-FdP



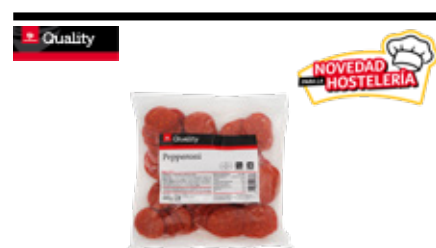
JAMON QUALITY COCIDO EXTRA FINAS LONCHAS 450G

Ref.: 88160 Plat: V-T-B-FdP



SALAMI QUALITY EXTRA LONCHEADO 300G

Ref.: 71882 Plat: V-T-B-FdP



PEPPERONI QUALITY LONCHAS 400G

Ref.: 220738 Plat: V-T-B-FdP



CHORIZO ECONOMY LONCHEADO 500G

Ref.: 222290 Plat: V-T-B-FdP



CHORIZO ECONOMY PAMPLONA LONCHEADO 500G

Ref.: 222292 Plat: V-T-B-FdP



JAMON ECONOMY COCIDO 5,5K E/K

Ref.: 222693

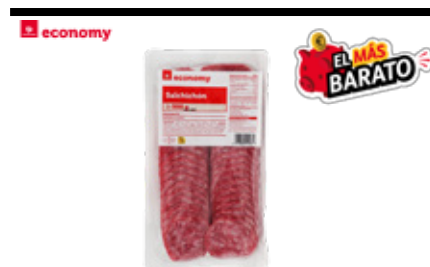
Plat: V-T-B-FdP



SALAMI ECONOMY LONCHEADO 500G

Ref.: 222304

Plat: V-T-B-FdP



SALCHICHON ECONOMY LONCHEADO 500G

Ref.: 222307

Plat: V-T-B-FdP



QUESOS

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



CREMA QUESO PALANCARES CHEDDAR 2K

Ref.: 217829

Plat: V-T-B-FdP



RENE PICOT CUBO 2 K QUESO CREMA

Ref.: 21981

Plat: SERVICIO DIRECTO



QUESO PHILADELPHIA NATURAL CREMA 5K

Ref.: 98148

Plat: V-T-B-FdP



QUESO QUALITY CREMA CUBO

Ref.: 218839

Plat: V-T-B-FdP



QUESO QUALITY CABRA 100% RULO 1K

Ref.: 220737

Plat: V-T-B-FdP



QUESO ECONOMY MEZCLA RULO 1K

Ref.: 220746

Plat: V-T-B-FdP



QUESO PASTOR VACA 100% RULO 1K

Ref.: 56013

Plat: V-T-B-FdP



QUESO QUALITY GRANA PADANO CUÑA E/K

Ref.: 219710

Plat: V-T-B-FdP



GRANA PADANO DOP VIRUTAS 500GR

Ref.: 219711

Plat: V-T-B-FdP



QUESOS



MOZZARELLA QUALITY TIRAS 1K

Ref.: 219119

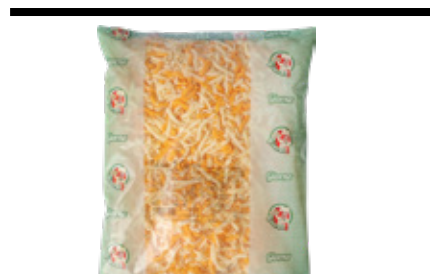
Plat: V-T-B-FdP



GRANA PADANO DOP RALLADO 1K

Ref.: 219712

Plat: V-T-B-FdP



QUESO GIORNO 3 QUESOS RALLADO 1K

Ref.: 56782

Plat: V-T-B-FdP



MOZZARELLA GIORNO RALLADA 1K

Ref.: 56725

Plat: V-T-B-FdP



MOZZARELLA GIORNO PICADA 2K

Ref.: 56723

Plat: V-T-B-FdP



MOZZARELLA GIORNO PICADA 1K

Ref.: 56724

Plat: V-T-B-FdP



QUESO QUALITY FUNDIDO LONCHAS .800G

Ref.: 218712

Plat: V-T-B-FdP



QUESO OLDENBURGER EDAM BARRA E/K

Ref.: 22649

Plat: V-T-B-FdP



QUESO EDAM 40% ECONOMY

Ref.: 218406

Plat: V-T-B-FdP



QUESO GOUDA 48% ECONOMY

Ref.: 218405

Plat: V-T-B-FdP

QUESOS

Gourmet



QUESO GOURMET SANDWICH BARRA 3K E/K

Ref.: 21934

Plat: V-T-B-FdP

Quality



QUESO QUALITY/ANKLY GOUDA LONCHEADO 1K

Ref.: 219326

Plat: V-T-B-FdP

Quality



LONCHAS EDAM QUALITY 1 kg

Ref.: 219325

Plat: V-T-B-FdP

Quality



QUESO QUALITY CURADO ½P.E/K

Ref.: 21931

Plat: V-T-B-FdP

Quality



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

Ref.: 18552

Plat: V-T-B-FdP

Quality



QUESO QUALITY OVEJA CURADO ½P.E/K

Ref.: 22153

Plat: V-T-B-FdP

Quality



QUESO QUALITY SEMI ½P.E/K

Ref.: 21932

Plat: V-T-B-FdP

Quality



QUESO QUALITY TIERNO ½P.E/K

Ref.: 21930

Plat: V-T-B-FdP

Quality



QUESO QUALITY SEMICURADO ESPECIAL HOSTELERIA E/K

Ref.: 22598

Plat: V-T-B-FdP



QUESO CERRATO SEMICURADO MEZCLA E/K

Ref.: 219578

Plat: V-T-B-FdP

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 Plat: V-T-B-FdP



MARGARINA QUALITY 3/4
BARRA 5K

Ref.: 22118 Plat: V-T-B-FdP



MANTEQUILLA PULEVA SIN
SAL 1K

Ref.: 52154 Plat: V-T-B-FdP



MANTEQUILLA ASTURIANA
BARRA 1K

Ref.: 78012 Plat: V-T-B-FdP



NATA ASTURIANA SPRAY
500ML

Ref.: 49142 Plat: V-T-B-FdP



ALTERNATURAL IVA NATURAL A
KRONA SPRAY 500ML

Ref.: 38389 Plat: V-T-B-FdP



MANTEQUILLA PRESIDENT
PASTILLAS 10G 100U

Ref.: 22088 Plat: V-T-B-FdP



GRANAROLO VEGETAL

Ref.: 7020 Plat: V-T-B-FdP



NATA QUALITY COCINAR 15%MG BOTELLA
1L

Ref.: 50943 Plat: V-T-B-FdP



NATA QUALITY MONTAR 35%MG BOTELLA
1L

Ref.: 50942 Plat: V-T-B-FdP



NATA PRESIDENT SPRAY 500G

Ref.: 59540 Plat: V-T-B-FdP



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 Plat: V-T-B-FdP



LECHE GOURMET ALMENDRA
1L

Ref.: 87378 Plat: V-T-B-FdP



LECHE GOURMET AVENA 1L

Ref.: 8000741 Plat: V-T-B-FdP



BEBIDA QUALITY AVENA
BARISTA 1L

Ref.: 218714 Plat: V-T-B-FdP



*Marca en función de la zona

LECHE PRIMER PRECIO ENTERA
1L

Ref.: 49008 Plat: V-T-B-FdP



LECHE GOURMET DESNATADA
1L

Ref.: 20039 Plat: V-T-B-FdP



LECHE GOURMET ENTERO 1L

Ref.: 20040 Plat: V-T-B-FdP



LECHE GOURMET
SEMIDESNATADA 1L

Ref.: 20041 Plat: V-T-B-FdP



LECHE GOURMET SIN LACTOSA
SEMIDESNATADA 1L

Ref.: 217880 Plat: V-T-B-FdP



LECHE GOURMET CONDENSADA
ANTIGOTEO 450G.

Ref.: 49445 Plat: V-T-B-FdP



LECHE QUALITY GRAN CREME 1,5L

Ref.: 218578 Plat: V-T-B-FdP



LECHE QUALITY
SEMIDESNATADA HOSTELERIA
1,5L

Ref.: 218847 Plat: V-T-B-FdP



LECHE QUALITY CONDENSADA
ENTERA 1K

Ref.: 220350 Plat:



LECHE ASTURIANA
SEMIDESNATADA HOSTELERIA
1,5L

Ref.: 12850 Plat: V-T-B-FdP



LECHE ASTURIANA ENTERA
1,5L

Ref.: 8000011 Plat: V-T-B-FdP

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 GOURMET CUCHARILLA 7G 500U

Ref.: 63151 Plat:



AZUCAR QUALITY 1200 S.6G

Ref.: 219756 Plat: V-T-B-FdP



AZUCAR GOURMET 1500 STICKS 7G

Ref.: 21306 Plat: V-T-B-FdP



AZUCAR QUALITY MORENO 7G 500U

Ref.: 63155 Plat: V-T-B-FdP



EDULCORANTE GOURMET 150 S.1G

Ref.: 45218 Plat: V-T-B-FdP



CHOCOLATE ECONOMY 72% CACAO 3,5G 200U

Ref.: 209147 Plat:



CHOCOLATE GOURMET A LA TAZA 1K

Ref.: 204151 Plat: V-T-B-FdP



COLACAO S.50 18G

Ref.: 40273 Plat: V-T-B-FdP



INFUSION GOURMET TE VERDE 20B

Ref.: 37780 Plat: V-T-B-FdP



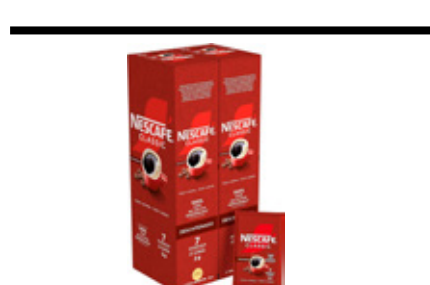
INFUSION QUALITY POLEO MENTA 100B

Ref.: 204191 Plat: V-T-B-FdP



INFUSION QUALITY MANZANILLA 100B

Ref.: 204190 Plat: V-T-B-FdP



NESCAFE DESCAFEINADO 2G P-100

Ref.: 16640 Plat:

CAFETERÍA



CAFE QUALITY GRANO 100% ARABIC 1K

Ref.: 88147

Plat: V-T-B-FdP



CAFE QUALITY GRANO DESCAFEINADO NATURAL URAL 1K

Ref.: 87843

Plat: V-T-B-FdP



CAFE QUALITY GRANO MEZCLA 80/20 1K

Ref.: 8000381

Plat: V-T-B



CAFE QUALITY GRANO NATURAL .1K

Ref.: 8000391

Plat: V-T-B



CAFE ZICARELLI NATURAL 100% ARABIA 1K

Ref.: 15625

Plat: V-T-B-FdP



CAFE ZICARELLI DESCAFEINADO 100% ARABIA 500G

Ref.: 15626

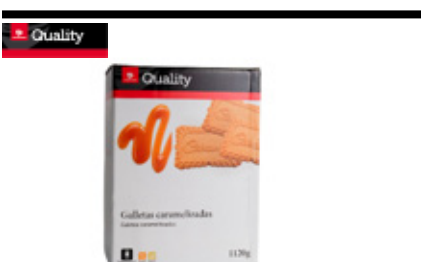
Plat: V-T-B-FdP



CAFE GOURMET SOLUBLE DESCAFEINADO 100 S.2G

Ref.: 16217

Plat: V-T-B-FdP



GALLETAS QUALITY CARAMELO 200U

Ref.: 209149

Plat: V-T-B-FdP



GALLETAS LOTUS CARAMELO 300U

Ref.: 35916

Plat: V-T-B-FdP

Un buen café en hostelería:

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

DESAYUNOS

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



DOTS FRIPAN GLASE 12U 624G

Ref.: 74652

Plat: FdP-Logif



DOTS FRIPAN BOMBON 720G 12U

Ref.: 74618

Plat: FdP-Logif



MAGDALENA QUALITY MINI RELLENA CHOCOLATE 120U

Ref.: 91897

Plat: V-T-B-FdP



MERMELADA HELIOS MELOCOTON PORCIONES 25G 80U

Ref.: 218329

Plat: V-T-B-FdP



MERMELADA LA V.FABRICA PIÑA 800G

Ref.: 66635

Plat:



MIEL QUALITY FCO.1K

Ref.: 12813

Plat: V-T-B-FdP



MIEL HELIOS PORCIONES 15G 150U

Ref.: 210458

Plat: V-T-B-FdP



MIEL GOURMET ANTIGOTEO 500G

Ref.: 205155

Plat: V-T-B-FdP



MAGDALENA QUALITY REDONDA 1,4K

Ref.: 57631

Plat: V-T-B-FdP



GALLETAS BANDAMA TOSTADA CON CREMA 200G

Ref.: 50729

Plat:



BIZCOCHO DORAMAS TENTACIONES 95G

Ref.: 67350

Plat:

DESAYUNOS



NECTAR GOURMET
MELOCOTON BOTELLA 200ML

Ref.: 28933 Plat: V-T-B-FdP



NECTAR GOURMET NARANJA
BOTELLA 200ML

Ref.: 29325 Plat: V-T-B-FdP



NECTAR GOURMET PIÑA
BOTELLA 200ML

Ref.: 29101 Plat: V-T-B-FdP



ZUMO LIBBYS PIÑA 100% BRIK
1L

Ref.: 66044 Plat:

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 MONTADITO 50G 30U

Ref.: 47647 Plat: FdP-Logif



PAN QUALITY MOLDE HORECA 1K 1½PAL

Ref.: 10669 Plat: V-T-B-FdP



PAN MOLDE QUALITY REBANADA GRUESA 1,03K

Ref.: 221496 Plat: V-T-B-FdP



PAN BURGER NORMAL 12u 600gr

Ref.: 219856 Plat: V-T-B-FdP



PAN GOURMET MAXI BURGER 300G 4U

Ref.: 56402 Plat: V-T-B-FdP



PAN QUALITY HOT DOG 12U

Ref.: 218581 Plat:



PAN QUALITY HOT DOG 12U

Ref.: 218582 Plat: V-T-B-FdP



PICO GOURMET CAMPERO BOLSA 250G

Ref.: 203522 Plat:





HARINA QUALITY FUERZA 5K

Ref.: 223315 Plat: V-T-B-FdP



PAN QUALITY RALLADO 5K

Ref.: 34526 Plat: V-T-B-FdP



HARINA QUALITY 5K

Ref.: 8000401 Plat:



HARINA QUALITY ESPECIAL FRITURA 5K

Ref.: 34085 Plat: V-T-B-FdP



HARINA QUALITY ESPECIAL REPOSTERÍA 5K

Ref.: 34084 Plat: V-T-B-FdP



HARINA GOURMET USO COMUN 1K

Ref.: 45403 Plat: V-T-B-FdP



HARINA MAIZENA 400G

Ref.: 60704 Plat:



PANKO SK RALLADO 1K

Ref.: 87629 Plat: V-T-B-FdP

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 Plat: V-T-B-FdP



ACEITE QUALITY GIRASOL 10L
0.2°

Ref.: 44308 Plat: V-T-B-FdP



ACEITE QUALITY GIRASOL 25L
0.2°

Ref.: 44347 Plat: V-T-B-FdP



ACEITE GOURMET VIRGEN
EXTRA 3L

Ref.: 220303 Plat: V-T-B-FdP



ACEITE VEGETAL GOURMET
ESPECIAL FRITO 10L

Ref.: 44714 Plat: V-T-B-FdP



ACEITE GOURMET OLIVA
SUAVE 1L 0.4°

Ref.: 44006 Plat: V-T-B-FdP



ACEITE GOURMET OLIVA
INTENSO 1L 1°

Ref.: 44005 Plat: V-T-B-FdP



ACEITE GOURMET VIRGEN 1L

Ref.: 63083 Plat: V-T-B-FdP



ACEITE GOURMET VIRGEN
EXTRA 1L

Ref.: 81572 Plat: V-T-B-FdP



ACEITE GOURMET OLIVA T.I
250ML

Ref.: 57118 Plat: V-T-B-FdP



VINAGRE QUALITY BALS.
MODENA 5L

Ref.: 46015 Plat: V-T-B-FdP



VINAGRE QUALITY BCO.5L

Ref.: 46007 Plat: V-T-B-FdP



VINAGRE QUALITY TTO.5L

Ref.: 46002 Plat: V-T-B-FdP



VINAGRE GOURMET JEREZ
BOTELLA 250ML

Ref.: 57120 Plat: V-T-B-FdP



VINAGRE GOURMET MODENA
BOTELLA 250ML

Ref.: 57121 Plat: V-T-B-FdP



VINAGRE GOURMET
BALSAMICO DE MODENA 50CL

Ref.: 46038 Plat: V-T-B-FdP



AGRIO QUALITY LIMON 2L

Ref.: 49540 Plat: V-T-B-FdP



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 Plat: V-T-B-FdP



SAL GOURMET COCINA GRUESA 5K

Ref.: 797 Plat: V-T-B-FdP



SAL GOURMET MESA PLASTICO 1K

Ref.: 8000791 Plat: V-T-B-FdP



SAL QUALITY ESCAMA 1,5K

Ref.: 220831 Plat: V-T-B-FdP



SAL QUALITY SOBRES 300U

Ref.: 47645 Plat: V-T-B-FdP



PIMIENTA QUALITY S.300U

Ref.: 47644 Plat: V-T-B-FdP

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

Plat: V-T-B-FdP



AJO QUALITY MOLIDA BOTE 800G

Ref.: 47163

Plat: V-T-B-FdP



CANELA QUALITY MOLIDA BOTE 600G

Ref.: 47180

Plat: V-T-B-FdP



CANELA QUALITY RAMA 18CM 200G.

Ref.: 68813

Plat: V-T-B-FdP



COLORANTE QUALITY ALIMENTARIO 900G

Ref.: 47700

Plat: V-T-B-FdP



COMINO QUALITY MOLIDO BOTE 800G

Ref.: 18380

Plat: V-T-B-FdP



CURRY QUALITY 800G

Ref.: 47671

Plat: V-T-B-FdP



LAUREL QUALITY HOJA 100G

Ref.: 47744

Plat: V-T-B-FdP



OREGANO QUALITY HOJA 140G

Ref.: 47110

Plat: V-T-B-FdP



OREGANO QUALITY HOJAS GARRAFAS 600G

Ref.: 18492

Plat: V-T-B-FdP



PEREJIL QUALITY HOJA 100G

Ref.: 47640

Plat: V-T-B-FdP



PIMENTON QUALITY DULCE AHUMADO 800G

Ref.: 18381

Plat: V-T-B-FdP

ESPECIAS



PIMENTON QUALITY DULCE MOSTRADOR 800G

Ref.: 47452 Plat: V-T-B-FdP



PIMENTON QUALITY PICANTE MOSTRADOR 800G

Ref.: 47454 Plat: V-T-B-FdP



PIMIENTA QUALITY BLANCA MOLIDA 900G

Ref.: 47456 Plat: V-T-B-FdP



PIMIENTA QUALITY NEGRA GRANO 850G

Ref.: 47457 Plat: V-T-B-FdP



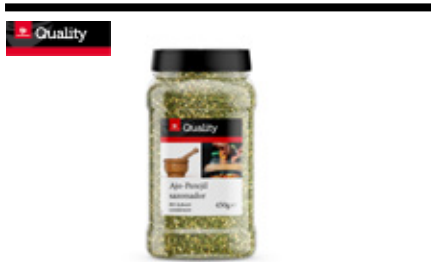
PIMIENTA QUALITY NEGRA MOLIDA 850G

Ref.: 47458 Plat: V-T-B-FdP



AJO QUALITY GRANULADO BOTE 900G

Ref.: 47162 Plat:



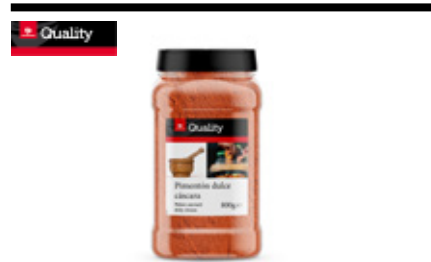
AJO PEREJIL QUALITY BOTE 450G

Ref.: 47164 Plat:



COMINO QUALITY MOLIDO 380G

Ref.: 87569 Plat:



PIMENTON QUALITY DULCE CASCARA 800G

Ref.: 47450 Plat:



PREPARADO QUALITY CHIMICHURRI 250G

Ref.: 47186 Plat:



TOMILLO QUALITY HOJA 300G

Ref.: 47800 Plat: V-T-B-FdP

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.



CACHUETE QUALITY REPELADO FRITO 1K

Ref.: 45462 Plat: V-T-B-FdP



COCKTAIL QUALITY POSTRE MUSICO 1K

Ref.: 45783 Plat: V-T-B-FdP



COCTEL QUALITY SNACKS 1KG

Ref.: 13709 Plat: V-T-B-FdP



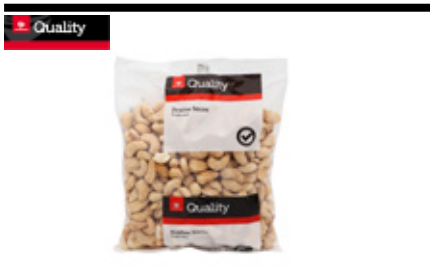
PASA QUALITY SULTANA 1K

Ref.: 45704 Plat: V-T-B-FdP



COCKTAIL QUALITY FRUTOS SECOS 1,2K

Ref.: 219085 Plat: V-T-B-FdP



ANACARDO QUALITY CRUDO 500G

Ref.: 219091 Plat: V-T-B-FdP



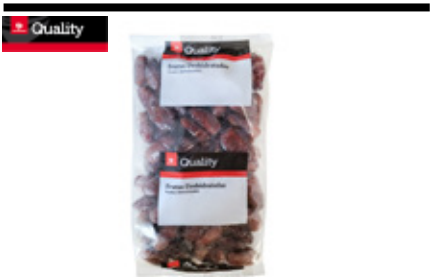
CIRUELA QUALITY SIN HUESO BOLSA 500G

Ref.: 219092 Plat: V-T-B-FdP



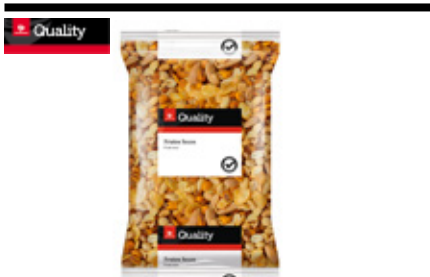
OREJONES QUALITY BOLSA 500G

Ref.: 219094 Plat: V-T-B-FdP



DATILES QUALITY CON HUESO 500G

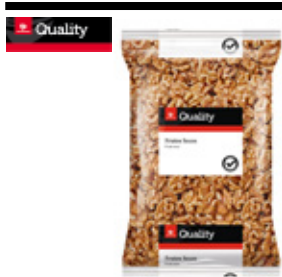
Ref.: 219093 Plat: V-T-B-FdP



COCKTAIL QUALITY MIX 4 1K

Ref.: 45789 Plat:

FRUTOS SECOS



NUEZ QUALITY MONDADA GRANO USA 750G

Ref.: 45480 Plat:



ALMENDRA GOURMET FRITA SALADA 125G

Ref.: 26527 Plat: V-T-B-FdP



CACAHUETE CASA RICARDO REPELADO 1K

Ref.: 66199 Plat:



MAIZ GOURMET FRITO 1K

Ref.: 713 Plat:



PISTACHO CASA RICARDO TOSTADO 1K

Ref.: 66265 Plat:



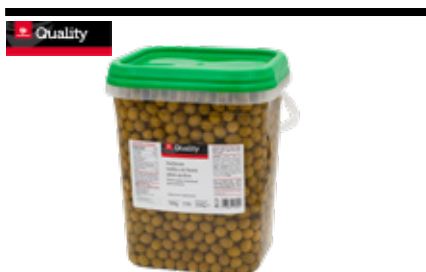
ACEITUNAS

Las aceitunas son un producto esencial en la hostelería moderna: prácticas, saludables y con un gran valor culinario, capaces de elevar la experiencia del comensal tanto en establecimientos tradicionales como en propuestas gastronómicas de vanguardia.



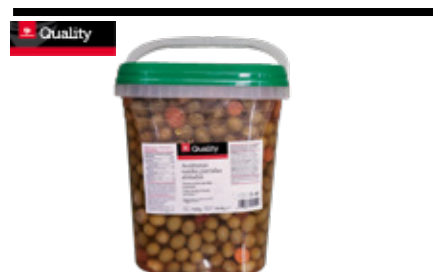
ACEITUNA QUALITY GAZPACHA CON HUESO5K

Ref.: 78017 Plat: V-T-B-FdP



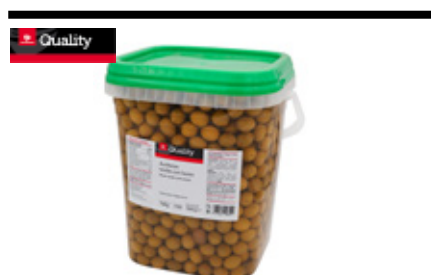
ACEITUNA QUALITY PELOTIN 5K

Ref.: 13252 Plat: V-T-B-FdP



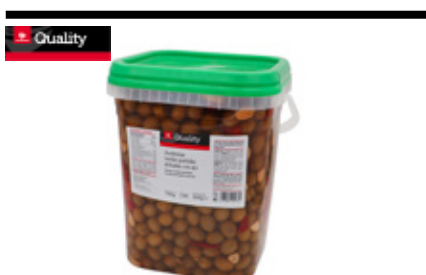
ACEITUNA QUALITY PARTIDA ALIÑADA CUBO 5KG

Ref.: 218541 Plat: V-T-B-FdP



ACEITUNA QUALITY MANZANILLA 5K

Ref.: 13249 Plat:



ACEITUNA QUALITY PARTIDA CON AJO 5K

Ref.: 78114 Plat:



ACEITUNA QUALITY CUBO ANCHOA SIN HUESO 4K

Ref.: 222587 Plat: V-T-B-FdP



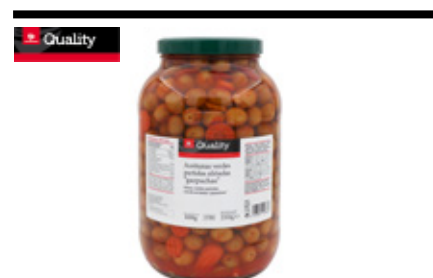
ACEITUNA QUALITY CUBO ANCHOA CON HUESO 5K

Ref.: 222588 Plat: V-T-B-FdP



ACEITUNA QUALITY MOJO PICON 4K

Ref.: 222589 Plat: V-T-B-FdP



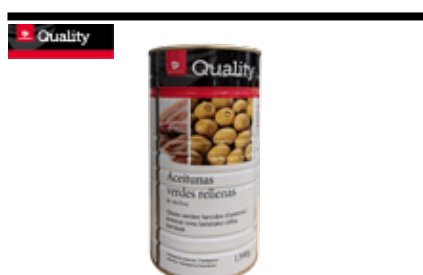
ACEITUNA QUALITY GAZPACHA 2,35K

Ref.: 216453 Plat:



ACEITUNA QUALITY PELOTIN SIN ANCHOA2,35K

Ref.: 216450 Plat:



ACEITUNA QUALITY RELLENA SIN HUESO 600G

Ref.: 13383 Plat: V-T-B-FdP

ACEITUNAS



ACEITUNA QUALITY GIGANTE RELLENO SIN HUESO 600G

Ref.: 13316

Plat: V-T-B-FdP



ACEITUNA QUALITY RODAJA BOLSA NEGRA 936G

Ref.: 218543

Plat: V-T-B-FdP



ACEITUNA QUALITY RODAJA BOLSA VERDE 936G

Ref.: 218542

Plat: V-T-B-FdP



ACEITUNA QUALITY KALAMATA 595G

Ref.: 222586

Plat: V-T-B-FdP



ACEITUNA GOURMET NEGRA SIN HUESO 150G

Ref.: 13156

Plat: V-T-B-FdP



ACEITUNA GOURMET COCTEL 2,35K

Ref.: 216456

Plat:



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.



MEZCLADO KELIA BOLSA DE 5K

Ref.: 44045

Plat: V-T-B-FdP

Quality



PATATA QUALITY CHIPS 500G P-2

Ref.: 34393

Plat: V-T-B-FdP

Quality



PATATAS QUALITY ONDULADAS 40g

Ref.: 9197

Plat: V-T-B-FdP

Quality



PATATAS QUALITY CHIPS 40g

Ref.: 9199

Plat: V-T-B-FdP

economy



TORTILLA CHIPS ECONOMY CHILI 450G

Ref.: 222120

Plat: V-T-B-FdP



economy



TORTILLA CHIPS ECONOMY NATURAL 450G

Ref.: 222137

Plat: V-T-B-FdP



GUACAMOLE GLOBAL HACIENDA SUAVE 950

Ref.: 216726

Plat: FdP-Logif



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 Plat: V-T-B-FdP



GARBANZO QUALITY 5K

Ref.: 33508 Plat: V-T-B-FdP



LENTEJA QUALITY CASTELLANA
5K

Ref.: 33731 Plat: V-T-B-FdP



GARBANZO GOURMET EXTRA
1K

Ref.: 33427 Plat: V-T-B-FdP



ALUBIA GOURMET COCIDA
LATA 1,6K

Ref.: 9388 Plat: V-T-B-FdP



ALUBIAS LOZANO 560G

Ref.: 95309 Plat:



ALUBIAS MR ONES ROJAS
RIÑON 425G

Ref.: 66421 Plat:



GARBANZO GOURMET COCIDO
LATA 1,6K

Ref.: 9418 Plat: V-T-B-FdP



LENTEJA GOURMET COCIDA
LATA 1,6K

Ref.: 9512 Plat: V-T-B-FdP



CHAMPIÑON GOURMET
ENTERO 1,33K

Ref.: 8530 Plat: V-T-B-FdP



CHAMPIÑON GOURMET
LAMINADO 1,33K

Ref.: 8522 Plat: V-T-B-FdP



ESPARRAGO ECONOMY TALLO
LATA 1,5K

Ref.: 218778 Plat: V-T-B-FdP



ESPARRAGO GOURMET EXTRA
13/16P.425G

Ref.: 8106 Plat: V-T-B-FdP



ESPARRAGO ECONOMY GALON
1K 20/30P

Ref.: 7840 Plat: V-T-B-FdP



GUISANTE QUALITY FINO 1,5K

Ref.: 36407 Plat: V-T-B-FdP



MAIZ ECONOMY DULCE 1,84K

Ref.: 217847 Plat: V-T-B-FdP

LEGUMBRES Y CONSERVAS



PIMIENTO QUALITY ENTERO
EXTRA 1,65K

Ref.: 10468 Plat: V-T-B-FdP



PIMIENTO QUALITY TIRAS
EXTRA 1,65K

Ref.: 10467 Plat: V-T-B-FdP



REMOLACHA QUALITY ROJA
RALLADA 1,5K

Ref.: 8442 Plat: V-T-B-FdP



ZANAHORIA QUALITY RALLADA
LATA 1,5K

Ref.: 8227 Plat: V-T-B-FdP



SETA QUALITY SURTIDO LATA
1,3K

Ref.: 8603 Plat: V-T-B-FdP



MAIZ GOURMET DULCE 285G

Ref.: 9258 Plat: V-T-B-FdP



ENSALADA GOURMET CHINA
LATA 1,55K

Ref.: 8466 Plat:



CEBOLLA FRITA QUALITY
DESHIDRATADA 2,5KG

Ref.: 218809 Plat: V-T-B-FdP



CEBOLLA IBSA CARAMELIZADA
FRASCO 950G

Ref.: 43433 Plat: V-T-B-FdP



CEBOLLA FRITA ZELVA
CRUJIENTE 100G

Ref.: 73570 Plat:



CEBOLLA FRITA DESHIDRATADA
1K

Ref.: 9775 Plat:



TOMATE QUALITY/GOURMET
NATURAL 2,7K

Ref.: 8398 Plat: V-T-B-FdP



TOMATE QUALITY FRITO 2,5K

Ref.: 8311 Plat: V-T-B-FdP



TOMATE QUALITY TRITURADO
4K

Ref.: 8329 Plat: V-T-B-FdP



TOMATE ECONOMY
CONCENTRADO 850G

Ref.: 222053 Plat: V-T-B-FdP

LEGUMBRES Y CONSERVAS



TOMATE ECONOMY ENTERO
PELADO 2,5K

Ref.: 222125 Plat: V-T-B-FdP



TOMATE ORLANDO FRITO
BRICK 2,1K

Ref.: 44992 Plat: V-T-B-FdP



BOQUERON QUALITY VINAGRE
TARRINA 500G

Ref.: 219149 Plat: V-T-B-FdP



ANCHOA QUALITY ACEITE
VEGETAL TARRINA 525G

Ref.: 14099 Plat: V-T-B-FdP



ATUN GOURMET/QUALITY CLARO ACEITE
GIRASOL 650G

Ref.: 8000811 Plat: V-T-B



ATUN ECONOMY MIGAS GIRASOL BOL.1K

Ref.: 220882 Plat: V-T-B-FdP



ATUN ECONOMY ACEITE GIRASOL 1260G

Ref.: 222055 Plat: V-T-B-FdP



BACALAO QUALITY AHUMADO.650G

Ref.: 221490 Plat: V-T-B-FdP



SALMON QUALITY AHUMADO PLANCHA
E/K

Ref.: 206463 Plat: V-T-B-FdP



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 Plat: V-T-B-FdP



CALDO QUALITY PESCADO
DESHIDRATADO 1K

Ref.: 209573 Plat: V-T-B-FdP



CALDO QUALITY POLLO
DESHIDRATADO 1K

Ref.: 209574 Plat: V-T-B-FdP



CALDO QUALITY VEGETAL
DESHIDRATADO 1K

Ref.: 209571 Plat: V-T-B-FdP



CALDO GOURMET PESCADO 1L

Ref.: 8000711 Plat: V-T-B-FdP



CALDO GOURMET POLLO BRICK 1L

Ref.: 8000721 Plat: V-T-B-FdP



PURE QUALITY PATATA 2K

Ref.: 34403 Plat: V-T-B-FdP

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 Plat: V-T-B-FdP



PASTA GOURMET ESPIRALES TRICOLORES 5K

Ref.: 35452 Plat: V-T-B-FdP



PASTA GOURMET FIDEO N°4 5K

Ref.: 35442 Plat: V-T-B-FdP



PASTA GOURMET MACARRON N°8 5K

Ref.: 35443 Plat: V-T-B-FdP



PASTA GOURMET MACARRON RAYADO 5K

Ref.: 35444 Plat:



PASTA GOURMET PAJARITAS VEGETAL 5K

Ref.: 51357 Plat: V-T-B-FdP



PASTA GOURMET SPAGHETTI 5K

Ref.: 35451 Plat: V-T-B-FdP



PASTA GOURMET TALLARIN 5K

Ref.: 35450 Plat: V-T-B-FdP



PASTA GOURMET TIBURON N°0 5K

Ref.: 35447 Plat: V-T-B-FdP



PASTA CON HUEVO QUALITY TAGLIATELLE 5K

Ref.: 221029 Plat: V-T-B-FdP



PASTA CON HUEVO QUALITY PENNE 5K

Ref.: 221028 Plat: V-T-B-FdP



PASTA CON HUEVO QUALITY SPAGHETTI 2X2,5K

Ref.: 221030 Plat: V-T-B-FdP



ARROZ QUALITY EXTRA 5K

Ref.: 33105 Plat:



ARROZ QUALITY LARGO 5K

Ref.: 33005 Plat: V-T-B-FdP



ARROZ GOURMET LARGO VAPORIZADO 5K

Ref.: 33112 Plat:

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

Plat: V-T-B-FdP



ALIOLI DIAMANTE CUBO 5K

Ref.: 66350

Plat:



ALIOLI QUALITY CUBO 1850ML

Ref.: 7042

Plat: V-T-B-FdP



KETCHUP QUALITY 12G 200U

Ref.: 8000681

Plat: V-T-B-FdP



KETCHUP GOURMET 340G

Ref.: 221100

Plat: V-T-B-FdP



KETCHUP QUALITY 1,85K

Ref.: 8000851

Plat: V-T-B-FdP



MAYONESA QUALITY CUBO 3,6L

Ref.: 8000661

Plat: V-T-B



MAYONESA QUALITY CUBO 5L

Ref.: 220687

Plat: V-T-B-FdP



MAYONESA DIAMANTE PREMIUM CUBO 5K

Ref.: 206054

Plat:



MAYONESA QUALITY SOBRES 15ML 200U

Ref.: 6944

Plat: V-T-B-FdP



MAYONESA GOURMET BOCABAJO 340G

Ref.: 69344

Plat: V-T-B-FdP



MAYONESA MONTEY LIGERA CUBO 10K

Ref.: 90650

Plat: V-T-B-FdP

SALSAS



MAYONESA YBARRA CUBO 5L

Ref.: 83040

Plat: V-T-B-FdP



MOSTAZA QUALITY 1,85K

Ref.: 8759

Plat: V-T-B-FdP



MOSTAZA DIAMANTE DULCE 6G 300U

Ref.: 70700

Plat:



MOSTAZA QUALITY SOBRES 6G 200U

Ref.: 6940

Plat: V-T-B-FdP



MOSTAZA GOURMET 300G

Ref.: 6939

Plat: V-T-B-FdP



SALSA QUALITY BARBACOA GARRAFA 1,850 KG

Ref.: 221098

Plat: V-T-B-FdP



SALSA QUALITY BRAVA 1,85K

Ref.: 6942

Plat: V-T-B-FdP



SALSA HELLMANN'S BURGER BOCABAJO 250ML

Ref.: 37675

Plat:



SALSA QUALITY COCTEL 1850ML

Ref.: 7041

Plat: V-T-B-FdP



SALSA KIM VE WONG SOJA 1L

Ref.: 26055

Plat: V-T-B-FdP



SALSA BOVRIL CONCENTERA CARNE 500G

Ref.: 8799

Plat: V-T-B-FdP

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 SUGARY TRES CHOCOLATE 30PORCIONES	TARTA CANALSA MOUSSE CAFÉ 1,8K	TARTA CANALSA QUESO Y ARANDANOS 1,8K	TARTA CANALSA MOUSSE LIMON 1,8K
Ref.: 27363 Plat: FdP-Logif	Ref.: 221637 Plat:	Ref.: 221638 Plat:	Ref.: 221639 Plat:
			
TARTA CANALSA SAN MARCOS 1,8K	TARTA CANALSA SELVA NEGRA 1,8K	TARTA CANALSA TIRAMISU 1,8K	TOPPING FIDEO CHOCO
Ref.: 221640 Plat:	Ref.: 221633 Plat:	Ref.: 221641 Plat:	Ref.: 219787 Plat: V-T-B-FdP
			
TOPPING RAINBOW VERMICELLI	TOPPING MIX CRISPY	MOUSSE QUALITY CHOCO.MIX 2K	
Ref.: 219786 Plat: V-T-B-FdP	Ref.: 219785 Plat: V-T-B-FdP	Ref.: 217532 Plat: V-T-B-FdP	
			
MOUSSE QUALITY LIMON MIX 2K	TIRAMISU QUALITY MIX 2K	GELATINA QUALITY NEUTRA 1KG	
Ref.: 217533 Plat: V-T-B-FdP	Ref.: 217536 Plat:	Ref.: 221494 Plat: V-T-B-FdP	

POSTRES Y HELADOS



CREMA QUALITY CACAO-AVELLANAS 3KG

Ref.: 221032 Plat: V-T-B-FdP



MOUSSE QUALITY FRESA MIX 2K

Ref.: 220670 Plat: V-T-B-FdP



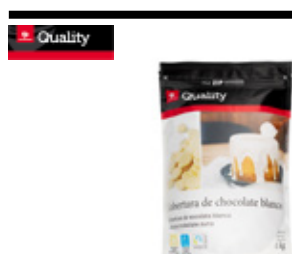
CREMA NUTELLA CACAO 3K

Ref.: 7008 Plat: V-T-B-FdP



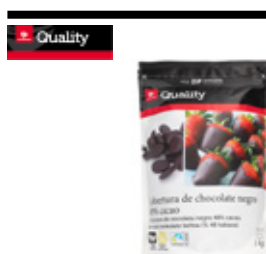
CREMA ECONOMY CHOCOLATE PORCIONES 120X18G

Ref.: 221733 Plat: V-T-B-FdP



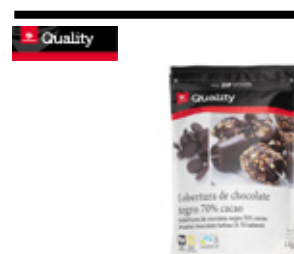
COBERTURA QUALITY CHOCOLATE BLANCO 1K

Ref.: 218399 Plat: V-T-B-FdP



COBERTURA QUALITY CHOCOLATE NEGRO 48% 1K

Ref.: 218401 Plat: V-T-B-FdP



COBERTURA QUALITY CHOCOLATE NEGRO 70% 1K

Ref.: 218402 Plat: V-T-B-FdP



BIZCOCHO QUALITY/SANCHO HUEVO 1,6K

Ref.: 222439 Plat: V-T-B-FdP



GOFRE QUALITY NATURAL. 24U

Ref.: 221034 Plat: V-T-B-FdP



GOFRE GOURMET CON CHOCOLATE 110G

Ref.: 221036 Plat: V-T-B-FdP



HELADO GOURMET TARTA WHISKY 535G 1L

Ref.: 221008 Plat:



HELADO GOURMET VAINILLA /CHOCO/ NATURAL A523G

Ref.: 47827 Plat:



HELADO GOURMET SANDWICH NATA 600ML 6U

Ref.: 221918 Plat:

POSTRES Y HELADOS



CARAMELO QUALITY LIQUIDO 1,2K

Ref.: 43563

Plat: V-T-B-FdP



SIROPE QUALITY FRESA 1,2K

Ref.: 43512

Plat: V-T-B-FdP



SIROPE QUALITY CHOCOLATE 1,2K

Ref.: 43523

Plat: V-T-B-FdP



SIROPE QUALITY FRUTAS DEL BOSQUE 1,2K

Ref.: 43562

Plat: V-T-B-FdP



SIROPE QUALITY TOFFEE 1,2K

Ref.: 43513

Plat: V-T-B-FdP



CREMA QUALITY CATALANA 800G

Ref.: 43299

Plat: V-T-B-FdP



NATILLA QUALITY INSTANTANEO 800G

Ref.: 43304

Plat: V-T-B-FdP



MACEDONIA FRUTA GOURMET ALMIBAR 1,48K

Ref.: 11370

Plat: V-T-B-FdP



MELOCOTON GOURMET ALMIBAR 30/40 1,46K

Ref.: 11014

Plat: V-T-B-FdP



PIÑA ECONOMY RODAJAS 1,8K

Ref.: 220688

Plat: V-T-B-FdP



PIÑA ECONOMY TROZOS 1,8K

Ref.: 220689

Plat: V-T-B-FdP



HELADOS de nuestras marcas

Quality

Gourmet

Bolas

Sorbete de
limón
Ref. 205787

Vainilla
Ref. 205427

Fresa
Ref. 205426

Nata
Ref. 205919

Chocolate
Ref. 205790

2,4 Kg

1,5 Kg

Mandarina
Ref. 48813

Turrón
Ref. 87890

Stracciatella
Ref. 48920

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

Tartas

10
cortes*

*Cortes de 45g aprox.

Tarta helada al whisky
Ref. 48305

Tarta laminada de
nata y chocolate
Ref. 48315

Cucurucho

6 u

Nata y
caramelo
Ref. 47857

Vainilla y
chocolate
Ref. 47858

Nata y fresa
Ref. 47859

Bombón

4 u

Chocolate
negro
Ref. 221901

Almendrado
Ref. 47856

Blanco
Ref. 221900

Sandwich

6 u

Sandwich
de nata
Ref. 7058

BEBIDAS REFRESCANTES

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



GASEOSA GOURMET 50CL

Ref.: 31103 Plat: V-T-B-FdP



GASEOSA GOURMET 1,5L

Ref.: 30520 Plat: V-T-B-FdP



TONICA GOURMET 1,5L

Ref.: 30356 Plat:



REFRESCO CLIPPER MANZANA PET 1,5L

Ref.: 16008 Plat:



REFRESCO CLIPPER FRESA 50CL

Ref.: 67018 Plat:



REFRESCO GOURMET NARANJA 2L

Ref.: 30521 Plat: V-T-B-FdP



REFRESCO GOURMET COLA 2L

Ref.: 30523 Plat: V-T-B-FdP



REFRESCO GOURMET LIMON 2L

Ref.: 30522 Plat: V-T-B-FdP

NUESTROS VINOS BLANCOS

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



VINO BRISAS DO MAR BCO.75CL 12°

Ref.: 38559

Plat: V-T-B-FdP



VINO RIOJA C.OVANTE BCO.75CL 12.5°

Ref.: 56642

Plat: V-T-B-FdP



VINO RUEDA IZNAR VERDEJO BCO.75CL 13°

Ref.: 21739

Plat: V-T-B-FdP



VINO RUEDA IZNAR VERDE.SEL.BCO.75CL

Ref.: 21738

Plat: V-T-B-FdP



VINO ETERNIUM BCO.75CL 11°

Ref.: 23082

Plat:



VINO ETERNIUM SEMI BCO.75CL 11°

Ref.: 23150

Plat: V-T-B-FdP



VINO S.MELVIN BCO.75CL 11.5°

Ref.: 56345

Plat: V-T-B-FdP



VINO S.MELVIN BCO.T.R.75CL 11.5°VH

Ref.: 206977

Plat: V-T-B-FdP



VINO TC VIÑALON VERDEJO 75CL

Ref.: 80728

Plat: V-T-B-FdP



VINO CAMPO CORTIJANO BCO.75CL 12°

Ref.: 219789

Plat:



NUESTROS VINOS BLANCOS



VINO EL REBOSO BCO.AFRUT.75CL 11.5°

Ref.: 218040

Plat:



VINO EL REBOSO BCO.SECO 75CL 12°

Ref.: 218041

Plat:



VINO GRAN TEHYDA BCO.AFR.75CL 13.5°

Ref.: 218037

Plat:



VINO RUBICON AMALIA SECO 75CL

Ref.: 67497

Plat:



VINO RUBICON MALVASIA SECO 75CL

Ref.: 67498

Plat:



VINO TIRAJANAS BCO.75CL

Ref.: 67277

Plat:



VINO VIÑA TAORO BCO.AFRU.75CL 11.5°

Ref.: 218038

Plat:



VINO O LUAR DO GODELLO BCO.75CL 13°

Ref.: 207071

Plat: V-T-B-FdP



VINO S.ERVES RIOJA BCO.75CL 12.50°

Ref.: 219804

Plat: V-T-B-FdP



NUESTROS 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 RIOJA C.CORTIJANO TTO 75 14.5°

Ref.: 88540 Plat: V-T-B-FdP



VINO R.DUERO C.IZNAR ROBLE 75CL13.5

Ref.: 14437 Plat: V-T-B-FdP



VINO ETERNIUM TTO.75CL 12.5°

Ref.: 23081 Plat: V-T-B-FdP



VINO S.MELVIN TTO.75CL 11.5°

Ref.: 56343 Plat: V-T-B-FdP



VINO S.MELVIN TTO.T.R.75CL 11.5°VH

Ref.: 206979 Plat: V-T-B-FdP



VINO VIÑALON MANCHA TTO.75CL 13°

Ref.: 14428 Plat: V-T-B-FdP



C.OVANTE TTO 75CL 13.5°

Ref.: 25783 Plat: V-T-B-FdP



LAMBRUSCO M. CASALE TTO.75CL 8°

Ref.: 33348 Plat: V-T-B-FdP



LAMBRUSCO M.CASALE TTO 75CL 8° *H

Ref.: 33346 Plat: V-T-B-FdP



VINO C.IZNAR TORO ROBLE 75CL 14°

Ref.: 219797 Plat: V-T-B-FdP /C2



VINO C.CORTIJANO RIOJA CZA 75CL 14°

Ref.: 88539 Plat: V-T-B-FdP



VINO C.CORTIJANO RIOJA CZA.1,5L 14°

Ref.: 221016 Plat: V-T-B-FdP



VINO C.OVANTE CZA.75CL 13°

Ref.: 25666 Plat: V-T-B-FdP



VINO R.DUERO C.IZNAR CZA 75CL13.5°

Ref.: 21746 Plat: V-T-B-FdP

NUESTROS VINOS TINTOS



VINO R.DUERO C.IZNAR RVA 75CL 14°

Ref.: 13725

Plat: V-T-B-FdP



VINO S.ERVES RIOJA TTO.75CL 13°

Ref.: 219802

Plat: V-T-B-FdP



VINO S.ERVES RIOJA CZA.75CL 13.5°

Ref.: 219799

Plat: V-T-B-FdP



VINO S.ERVES RIOJA RVA.75CL 13.5°

Ref.: 219798

Plat: V-T-B-FdP



NUESTROS VINOS TINTOS



VINO RIOJA C.CORTIJANO RVA.75CL 14°°

Ref.: 88538

Plat:



VINO BREZAL TTO.75CL 14°

Ref.: 218039

Plat:



VINO CUMBRES DE ABONA TTO.75CL 13°

Ref.: 205411

Plat:



VINO EL LOMO LISTAN NEGRO
75CL

Ref.: 96205

Plat:



VINO MOCANERO TTO.
TRAD.75CL 13°

Ref.: 66931

Plat:



VINO EL REBOSO TTO.75CL 13°

Ref.: 218042

Plat:



VINO FLOR CHASNA TRAD.
TTO.75CL 13.5

Ref.: 205407

Plat:



VINO GRAN TEHYDA TTO.75CL 11.5°

Ref.: 218036

Plat:



VINO MARBA TTO. TRAD. 0,75L 13°

Ref.: 67346

Plat:



VINO TIRAJANAS TTO.75CL 12.5°

Ref.: 67278

Plat:



VINO TIRAJANAS BCO. MALVASIA 75CL 12°

Ref.: 67281

Plat:



VINO VIÑA NORTE TTO.75CL 13.5°

Ref.: 50813

Plat:



VINO PAGO CAPELLANES CZA.75CL 13.5°

Ref.: 25480

Plat:

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 S.MELVIN RDO.75CL
11.5°

Ref.: 56344 Plat: V-T-B-FdP



VINO S.MELVIN RDO.T.R.75CL
11.5°\H

Ref.: 206978 Plat: V-T-B-FdP



VINO RIOJA C.OVANTE
RDO.75CL 13°

Ref.: 56640 Plat: V-T-B-FdP



VINO ETERNIUM RDO.75CL 12°

Ref.: 23080 Plat: V-T-B-FdP



LAMBRUSCO M.CASALE
RDO.75CL 8°

Ref.: 33347 Plat: V-T-B-FdP



LAMBRUSCO M.CASALE RDO
75CL 8° *H

Ref.: 33345 Plat: V-T-B-FdP



VINO CAMPO CORTIJANO
RDO.75CL 13.5°

Ref.: 219788 Plat: V-T-B-FdP



VINO S.ERVES RIOJA RDO.75CL
13°

Ref.: 219803 Plat: V-T-B-FdP



CAVA JUVE MASANA ROSADO
75CL 11.5°

Ref.: 23148 Plat:



CAVA JUVE MASANA BRUT RVA
75CL 12°

Ref.: 23149 Plat:



CAVA JUVE MASANA SEMI 75CL
11.5°

Ref.: 23146 Plat: V-T-B-FdP



CAVA JUVE MASANA
B.NAT.75CL 12°

Ref.: 23147 Plat: V-T-B-FdP



CAVA JUVE MASANA BRUT
75CL 11.5°

Ref.: 23145 Plat: V-T-B-FdP



APERITIVO CINZANO SPRITZ
75CL 11.5°

Ref.: 219531 Plat: V-T-B-FdP



VERMUT BAMBOLA ROJO
SPECIALE 1L 15°

Ref.: 220690 Plat: V-T-B-FdP



VERMUT BAMBOLA BCO.1L
15°

Ref.: 220691 Plat: V-T-B-FdP

ALCOHOLES

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



VODKA METZNOVA 1L 37.5°

Ref.: 28749 Plat: V-T-B-FdP



TEQUILA LA PIEDAD T.I. 70CL 35°

Ref.: 28810 Plat: V-T-B-FdP



LICOR BOWLING MANZANA SIN ALCOHOL 70CL

Ref.: 28516 Plat: V-T-B-FdP



LICOR BOWLING MELOCOTON SIN ALCOHOL 70CL

Ref.: 28517 Plat: V-T-B-FdP



LICOR BOWLING MELOCOTON 70CL 16°

Ref.: 28471 Plat: V-T-B-FdP



LICOR BOWLING MANZANA VERDE 70CL 16°

Ref.: 28472 Plat: V-T-B-FdP



AGUARDIENTE BAGACEIRA ORUJO 1L 40°

Ref.: 28941 Plat: V-T-B-FdP



LICOR BAGACEIRA HIERBAS 1L 30°

Ref.: 28940 Plat: V-T-B-FdP



CREMA BAILEYS WHISKY 1L 17°

Ref.: 28707 lat:



ANIS MONO DULCE 70CL 35°

Ref.: 16420 lat:



WHISKY J&B T.I. 1L 40°

Ref.: 46473 lat: V-T-B-FdP



ALCOHOLES



GINEBRA SEAGRAM'S 70CL 40°

Ref.: 28373 Plat: V-T-B-FdP



WHISKY BALLANTINE'S T.I. 1L 40°

Ref.: 50832 Plat: V-T-B-FdP



RON BARCELO AÑEJO 70CL 37.5°

Ref.: 219211 Plat: V-T-B-FdP



MARTINI ROSSO 1L 15°

Ref.: 53987 Plat: V-T-B-FdP



GINEBRA BEEFEATER T.I. 1L 40°

Ref.: 28305 Plat: V-T-B-FdP



WHISKY J. WALKER BLACK 70CL 40°

Ref.: 28653 Plat: V-T-B-FdP



LICOR RUAVIEJA HIERBAS 70CL 30°

Ref.: 10665 Plat: V-T-B-FdP



GINEBRA LARIOS 1L 37.5°

Ref.: 28302 Plat: V-T-B-FdP



ALCOHOLES



PACHARAN ZOCO 1L 25°

Ref.: 27161

Plat: V-T-B-FdP



LICOR A.MASSERIA LIMONCELLO 3L 25°

Ref.: 33287

Plat: V-T-B-FdP



RON BACARDI C.B.C.A.T.I. 1L 37.5°

Ref.: 12235

Plat: V-T-B-FdP



MARTINI BIANCO 1L 15°

Ref.: 53988

Plat:



VODKA ABSOLUT T.I. 1L 40°

Ref.: 20653

Plat:



VERMUT YZAGUIRRE ROJO 1L 15°

Ref.: 1227

Plat:



VODKA SMIRNOFF E.R. 1L 37.5°

Ref.: 63097

Plat:



CELULOSA

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



MANTEL MICAL 100X100 1C
TIPO E 100U

Ref.: 5383 Plat:



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

Ref.: 5403 Plat: V-T-B-FdP



MANTEL QUALITY 31X43
RECICLADO 500U

Ref.: 200116 Plat: V-T-B-FdP



MANTEL MICAL ROLLO 1C
1X100M T/E

Ref.: 5393 Plat: V-T-B-FdP



MANTEL QUALITY 30X40
BLANCO 500UDS

Ref.: 221037 Plat: V-T-B-FdP



SERVILLETA QUALITY BLANCA
17X17 1C 400U

Ref.: 8000831 Plat: V-T-B-FdP



SERVILLETA QUALITY BLANCA
20X20 2C 160U

Ref.: 7113 Plat: V-T-B-FdP



SERVILLETA QUALITY BLANCA
30X30 1C 10X100U

Ref.: 5377 Plat: V-T-B-FdP



SERVILLETA MICAL BLANCA
33X33 1C 70U

Ref.: 5411 Plat: V-T-B-FdP



SERVILLETA QUALITY BLANCA
40X40 2C 5X50U

Ref.: 7734 Plat: V-T-B-FdP



SERVILLETA MICAL
RECICL.40X40 2C 5X50U

Ref.: 200118 Plat: V-T-B-FdP



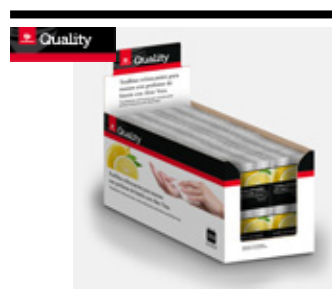
SERVILLETA ECONOMY
DOBLADA 1/8 500U

Ref.: 222118 Plat: V-T-B-FdP



SERVILLETA ECONOMY DOBLADA 1/4 500U

Ref.: 222121 Plat: V-T-B-FdP



TOALLITA QUALITY LIMON 250U

Ref.: 32311 Plat: V-T-B-FdP

LIMPIEZA



BOLSA BASURA QUALITY 120L 20UDS

Ref.: 219298

Plat: V-T-B-FdP



BOLSA BASURA MICAL AZUL CIERRE FACIL 30L 15U

Ref.: 97548

Plat: V-T-B-FdP



BOLSA DE BASURA MICAL INDUS85X110 10U 120L

Ref.: 210456

Plat: V-T-B-FdP



BOLSA BASURA QUALITY COMPOSTABLE 10L 15U

Ref.: 57545

Plat: V-T-B-FdP



BOLSA DE BASURA SERVISAC HOSTELERIA 120L 20UP

Ref.: 1621

Plat: V-T-B-FdP



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

Ref.: 213791

Plat: V-T-B-FdP



FREGONA TIRAS MICROFIBRA
FREGONA MICAL AMARILLA REC.

Ref.: 220756

Plat: V-T-B-FdP

Ref.: 6664

Plat: V-T-B-FdP



BAYETA MICAL AMARILLA 40X38CM 10U

Ref.: 40987

Plat: V-T-B-FdP



BAYETA QUALITY ROLLO AMARILLA 38CM 6M

Ref.: 40986

Plat: V-T-B-FdP



ESPONJA MICAL ACERO INOXIDABLE 6U

Ref.: 215944

Plat: V-T-B-FdP



SAL QUALITY REGENIA REGENERA EN PASTILLAS 25K

Ref.: 42607

Plat: V-T-B-FdP



VINAGRE MICAL LIMPIEZA 1L

Ref.: 218437

Plat: V-T-B-FdP



LEJIA MICAL 5L

Ref.: 6345

Plat: V-T-B-FdP

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.



LIMPIADOR GEL WC MARINO 1L
LIMPIADOR GEL WC PINO 1L

Ref.: 218576 Plat: V-T-B-FdP
Ref.: 218577 Plat: V-T-B-FdP



ABRILLANTADOR QUALITY
MAQUINA LAVAVAJILLAS 5L

Ref.: 2212 Plat: V-T-B-FdP



FREGASUELO QUALITY
PERFUMADO CITRICO 5L

Ref.: 6732 Plat: V-T-B-FdP



LIMPIADOR QUALITY
DESINFECTANTE BACTERICIDA 5L

Ref.: 6223 Plat: V-T-B-FdP



ANTICAL 5L QUALITY

Ref.: 218560 Plat: V-T-B-FdP



DESENGRASANTE QUALITY
PLANCHA COCINA 5L

Ref.: 6079 Plat: V-T-B-FdP



FREGASUELO QUALITY
LAVANDA 5L

Ref.: 51037 Plat: V-T-B-FdP



LAVAVAJILLAS QUALITY
CONCENTRADO DE MANZANA 5L

Ref.: 2325 Plat: V-T-B-FdP



LAVAVAJILLAS QUALITY
MAQUINAS 10 L

Ref.: 2223 Plat: V-T-B-FdP



LAVAVAJILLAS QUALITY
MAQUINAS 5L

Ref.: 2168 Plat: V-T-B-FdP



LAVAVAJILLAS QUALITY TODO
LIMON 5L

Ref.: 2329 Plat: V-T-B-FdP



AMBIENTADOR
ABSORBELORES 5L

Ref.: 220944 Plat: V-T-B-FdP



LAVAVAJILLAS QUALITY 10L

Ref.: 2322 Plat: V-T-B-FdP



JABON MICAL MANOS LIQUIDO 5L

Ref.: 4530 Plat: V-T-B-FdP



LAVAVAJILLAS FAIRY PROFESIONAL 5L

Ref.: 48328 Plat: V-T-B-FdP



ZONAS A LIMPIAR	PRODUCTO	DOSIS	MODO DE EMPLEO	FRECUENCIA
 VAJILLAS, CUBIERTOS Y CRISTALERÍAS	LAVADO A MÁQUINA:  2168  2223  2212 LAVADO A MANO:  2322  2329  2325	LAVAVAJILLAS: Entre 2 y 5 gramos por litro de agua, según dureza. ABRILLANTADOR: 3 ml por cada 10 litros de agua LAVAVAJILLAS MANUAL TODO USO 10 L: Una cucharada (15 ml) por cada litro de agua LAVAVAJILLAS MANUAL TODO USO (LIMÓN) 5 L: Dos cucharadas (30 ml) por cada litro de agua LAVAVAJILLAS MANUAL A LA MANZANA VERDE 5L: Una cucharada (15 ml) por cada 2 litros de agua	LAVAVAJILLAS: Dosificar el producto según instrucciones. En el momento de lavado la temperatura óptima del agua debe ser de 55° a 60°C. ABRILLANTADOR: Llenar el recipiente de la máquina destinado al líquido abrillantador LAVAVAJILLAS MANUAL 1. Diluir el lavavajillas en agua caliente. 2. Con un estropajo, aplicar el producto diluido sobre los utensilios a limpiar 3. Aclarar con agua	DIARIA
 SUPERFICIES EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS: Cortadora, mesas de trabajo, tablas de corte, cuchillos y utensilios	 6223	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  6222  15649	Diluir el producto en agua: 60 ml (4 tapones o 2 dosificaciones con la bomba pelicano de 30 ml) del producto en 10 L de agua. 	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  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  51037  6732  51038	Diluir el producto en agua: 60 ml (4 tapones o 2 dosificaciones con la bomba pelicano de 30 ml) del producto en 10 L de agua. 	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 	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	 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 Plat: V-T-B-FdP



AGITADOR MADERA DE
PALILLO 110MM 1000U

Ref.: 200211 Plat: V-T-B-FdP



BOLSA KRAFT CON ASA
20+10X29CM 50U

Ref.: 46466 Plat: SERVICIO DIRECTO



BOLSA KRAFT CON ASA
26+14X32CM 50U

Ref.: 46464 Plat: SERVICIO DIRECTO



CAJA AMERICANA MICRO
1470ML 50U

Ref.: 86801 Plat: SERVICIO DIRECTO



CAJA HAMBURGESA GOOD
FOOD 11X11,5X7 50U

Ref.: 93991 Plat: V-T-B-FdP



CAJA PIZZA ECOLOGICO
30X30CM 100U

Ref.: 38263 Plat: V-T-B-FdP



CAJA PIZZA MICROCANAL
32X32CM 100U

Ref.: 91457 Plat: SERVICIO DIRECTO



ENVASE CON TAPA 550ML 50U

Ref.: 6104 Plat: V-T-B-FdP



ENVASE CON TAPA 750ML 50U

Ref.: 6103 Plat: V-T-B-FdP



ENVASE PET MIKRAL 1000CC
50U

Ref.: 69796 Plat: V-T-B-FdP



ENVASE PET MIKRAL 750CC
50U

Ref.: 69791 Plat: V-T-B-FdP



ENVASE PP MIKRAL 1000CC MICRO.50U

Ref.: 69794 Plat: V-T-B-FdP



ENVASE PP MIKRAL 750CC MICRO.50U

Ref.: 69795 Plat: V-T-B-FdP



SET 4 CUBIERTOS MAD.+SERVILETA 50U

Ref.: 208238 Plat: V-T-B-FdP

TAKE AWAY



BOLSA BOCADILLO 12+4X26 500U

Ref.: 91432

Plat:



TAPA VASO COFFEE 16,5CL 100U

Ref.: 54955

Plat: V-T-B-FdP



TAPA VASO COFFEE 25CL 100U

Ref.: 93005

Plat: V-T-B-FdP



TAPAS TRANSPARENTE 6CL 125U

Ref.: 22509

Plat: SERVICIO DIRECTO



TARRINA TRANSPARENTE 6CL 125U

Ref.: 22523

Plat: SERVICIO DIRECTO



VASO COFFEE TO GO 16,50CL 100U

Ref.: 90765

Plat: V-T-B-FdP



VASO COFFEE TO GO 25CL 50U

Ref.: 93002

Plat: V-T-B-FdP



BANDEJA QUALITY ALUMINIO 12 PIEZAS 50U

Ref.: 1665

Plat: V-T-B-FdP



BANDEJA QUALITY ALUMINIO 3 PIEZAS 50U

Ref.: 1663

Plat: V-T-B-FdP



FILM QUALITY PVACIO 300MX29CM

Ref.: 1549

Plat: V-T-B-FdP



FILM QUALITY TRANSPARENTE 300MX45CM

Ref.: 31159

Plat: V-T-B-FdP



PAPEL QUALITY ALUMINIO 300MX29CM

Ref.: 61192

Plat:



PAPEL MICAL ALUMINIO 300M X 39CM

Ref.: 1554

Plat: V-T-B-FdP

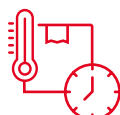
GM Cash, tu proveedor de confianza

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.

