

NUESTRA SELECCIÓN BÁSICOS

DE HOSTELERÍA

PENINSULA · FEBRERO · 2026



TRANSGOURMET

FRUTAS Y VERDURAS

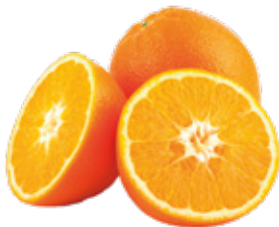
Las frutas y verduras son elementos esenciales en la hostelería, ya que aportan frescura, sabor, color y valor nutricional a una amplia variedad de platos. Su calidad y presentación son fundamentales para garantizar la satisfacción del cliente y mantener altos estándares en la cocina profesional.



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 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 ESPECIAL FREIR SACO 15K E/K

Ref.: 92350

Plat: V-T-B-FdP



PATATA BLANCA LAVADA SACO 25K E/K

Ref.: 92338

Plat: V-T-B

FRUTAS Y VERDURAS



PATATA BLANCA LAVADA SACO 15K E/K

Ref.: 92335

Plat: V-T-B-FdP



PATATA PANADERA BOLSA 2K P.U.

Ref.: 79235

Plat: V-T-B-FdP



TOMATE CHERRY RAMA BANDEJA E/U

Ref.: 92461

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 MADURO BOLA E/K

Ref.: 92446

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

FRUTAS Y VERDURAS



CEBOLLA SACO 10K E/K

Ref.: 92323

Plat: V-T-B-FdP



PIMIENTO ROJO E/K

Ref.: 92390

Plat: V-T-B-FdP



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



ENSALADA QUALITY MEZCLUM 500G

Ref.: 40159

Plat: V-T-B-FdP

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

- José Andrés -



VERDURAS CONGELADAS

Son una excelente opción para la hostelería debido a su practicidad, conservación y calidad, permitiendo mantener la calidad de los platos, optimizar tiempos y reducir desperdicios sin comprometer el sabor o la presentación.



CEBOLLA ECONOMY DADO 2,5K E/K

Ref.: 88663

Plat: FdP-Logif



JUDIA ECONOMY PLANA 2,5K E/K

Ref.: 88603

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



MENESTRA ECONOMY ESPECIAL 2,5K E/K

Ref.: 88610

Plat: FdP-Logif



SALTEADO ECONOMY CAMPESTRE 2,5K E/K

Ref.: 9763

Plat: FdP-Logif



ALCACHOFA ARDO TORCEADA 2,5K

Ref.: 88605

Plat: FdP-Logif



BROCOLI ARDO E/K

Ref.: 88434

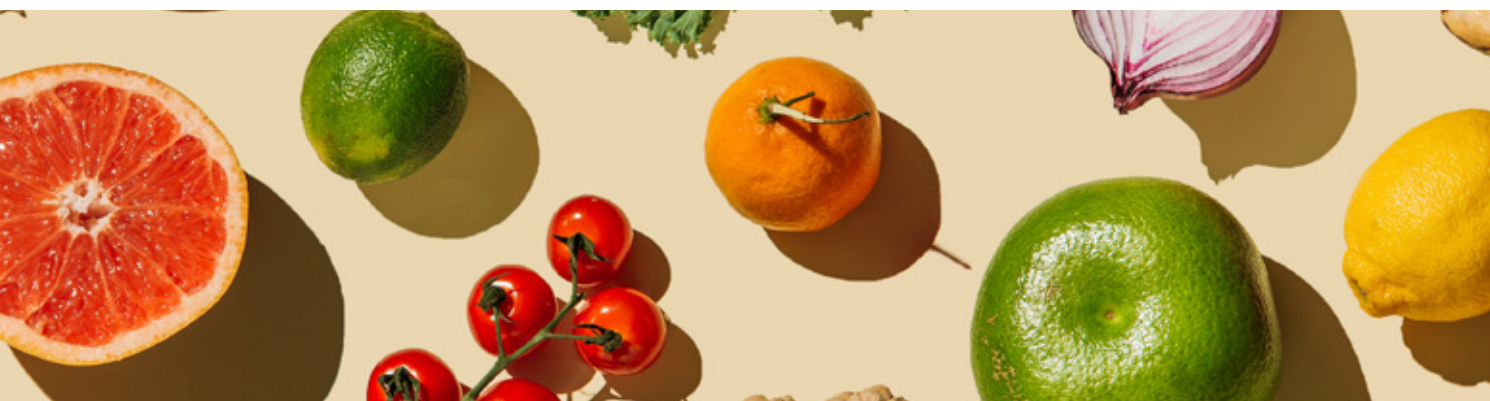
Plat: FdP-Logif



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.



TORTILLA QUALITY ESPAÑOLA 800G P-3

Ref.: 36530

Plat: FdP-Logif



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

TAPAS CONGELADAS



CROQUETA QUALITY JAMON IBER 1K

Ref.: 219081

Plat: FdP-Logif



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 QUALITY CAMPERO M-L 30 U.

Ref.: 219916 Plat: V-T-B-FdP



HUEVO QUALITY CAMPERO M-L 90 U.

Ref.: 219918 Plat: V-T-B-FdP



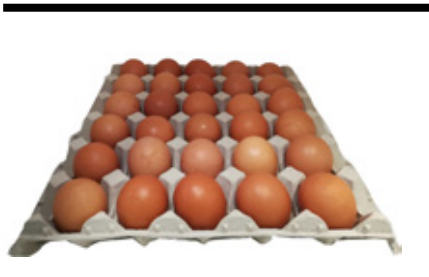
HUEVO QUALITY SUELO M 90 U.

Ref.: 219917 Plat: V-T-B-FdP



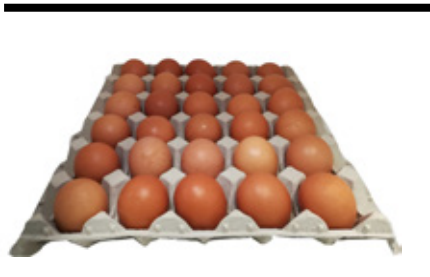
HUEVO QUALITY SUELO M 30 U.

Ref.: 219919 Plat: V-T-B-FdP



HUEVO L 63-73G 120U

Ref.: 221592 Plat: V-T-B-FdP



HUEVO M 53-63G 120U

Ref.: 221591 Plat: V-T-B-FdP



HUEVO LÍQUIDO DOVO 1L.

Ref.: 64019 Plat: V-T-B-FdP



YEMA DOVO HUEVO 1K

Ref.: 219659 Plat: V-T-B-FdP



CLARA DOVO HUEVO 1K

Ref.: 219660 Plat: V-T-B-FdP



HUEVO COCIDO DOVO PELADO 24U

Ref.: 93825 Plat: V-T-B-FdP



CARNICERÍA

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



PECHUGA POLLO SIN HUESO
BANDEJA FAMILIAR E/K

Ref.: 99145 Plat: FdP



PECHUGA POLLO FILETES
BANDEJA FAMILIAR E/K

Ref.: 29267 Plat: FdP



LOMO ELPOZO EXTRATIerno
VACIO

Ref.: 47796 Plat: FdP



LOMO CINTA CERDO VACIO E/K

Ref.: 96878 Plat: FdP



LOMO CON HUESO Y
SOLOMILLO TERNERA E/K

Ref.: 99507 Plat: FdP



CABEZA LOMO SIN HUESO
CERDO VACIO E/K

Ref.: 96697 Plat: FdP



LOMO 1/2 CINTA CERDO FILETE
VACIO E/K

Ref.: 99112 Plat: FdP



CHISTORRA QUALITY IGP
NAVARRA 1,1K

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



SECRETO DE CERDO VACIO E/K

Ref.: 96861 Plat: FdP



TORREZNO HOGUERA SORIA
E/K

Ref.: 85348 Plat: V-T-B-FdP



SOLOMILLO TERNERA VACIO
E/K

Ref.: 99515 Plat: FdP



LOMO BAJO VACA +4K AL
VACIO E/K

Ref.: 96745 Plat: FdP



BABILLA TERNERA AL VACIO
E/K

Ref.: 99517 Plat: FdP



CARRILLADA CERDO SIN
HUESO CONGELADO E/K

Ref.: 30906 Plat: FdP-Logif



COSTILLA CERDO AL VACIO E/K

Ref.: 96880 Plat: FdP



PANCETA CERDO AL VACIO E/K

Ref.: 36237 Plat: FdP

¡SÁCALE MAYOR RENDIMIENTO A LAS CARNES DE TUS MENÚS!

Compra la pieza entera y
te la preparamos como
lo solicites

*pesos aproximados según pieza


TRANSGOURMET

*Lomo bajo o
Entrecot*

Chuletón

Solomillo

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

CARNICERÍA CONGELADA

El uso de carnes congeladas en la hostelería es una práctica común que permite garantizar disponibilidad, reducir costes y mantener la calidad del producto. Gracias a los avances en ultracongelación, la carne conserva sus propiedades organolépticas, sabor y textura, siendo una excelente opción para restaurantes, hoteles y catering.



PECHUGA POLLO FILETEADA
CONGELADO E/K

Ref.: 15863 Plat: FdP-Logif



PECHUGA POLLO CONGELADO
E/K

Ref.: 204318 Plat: FdP-Logif



TRASERO POLLO CONGELADO
E/K

Ref.: 15864 Plat: FdP-Logif



POLLO KEBAB LONCHEADO
CONGELADO 1K

Ref.: 218178 Plat: FdP-Logif



ALAS POLLO CONGELADO E/K

Ref.: 15865 Plat: FdP-Logif



CARRILLADA IBERICO
CONGELADO E/K

Ref.: 96827 Plat: FdP-Logif



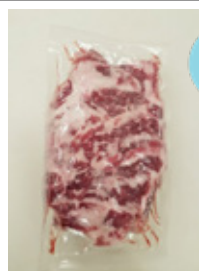
SOLOMILLO IBERICO
CONGELADO E/K

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



BURGER CERDO SIMON'S MINI
CONGELADO 1K

Ref.: 57271 Plat: FdP-Logif



SOLOMILLO CERDO CONGELADO
PR.CARN.E/K

Ref.: 99880 Plat: FdP-Logif



CODILLO CERDO ½ CONGELADO E/K

Ref.: 96450 Plat: FdP-Logif

CARNICERÍA CONGELADA



SECRETO CERDO BBQ
CONGELADO E/K

Ref.: 88464 Plat: FdP-Logif



PALETILLA CORDERO PAIS
CONGELADO E/K

Ref.: 99352 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



ESCALOPA FOIE 40G MAITRES
CONGELADO 400G

Ref.: 36362 Plat: FdP-Logif



PUNTA MAITRES FOIE GRAS
CONGELADO 1K

Ref.: 95201 Plat: FdP-Logif



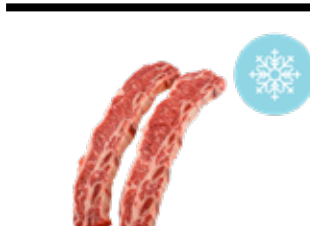
PATO PEKIN CONGELADO 2K

Ref.: 77269 Plat: FdP-Logif



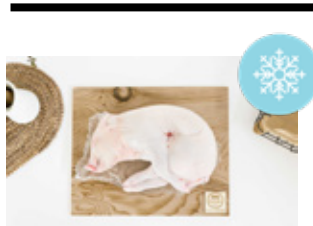
ALBONDIGA MIXTA IQF
BOLSA 1K.E/K

Ref.: 210424 Plat: FdP-Logif



CHURRASCO PECHO BBQ.
CONGELADO E/K

Ref.: 88471 Plat: FdP-Logif



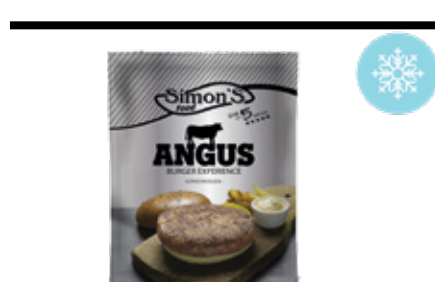
COCHINILLO 4-5K
CONGELADO E/K

Ref.: 90814 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
200G 3,2K

Ref.: 21098 Plat: FdP-Logif



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

Ref.: 26145 Plat: FdP-Logif

CARNICERÍA CONGELADA



MINI BURGER SIMON'S VACA
25G 1K

Ref.: 47898 Plat: FdP-Logif



ALBONDIGA CASERAS SIMON'S
CONGELADO 1K

Ref.: 57270 Plat: FdP-Logif



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.

OPCIONES VEGANAS



ALBONDIGA TGM VEGANA CONGELADO
1,5K E/K

Ref.: 214183 Plat: FdP-Logif



BURGER VEGANA CONGELADO 1,44K E/K

Ref.: 218373 Plat: FdP-Logif

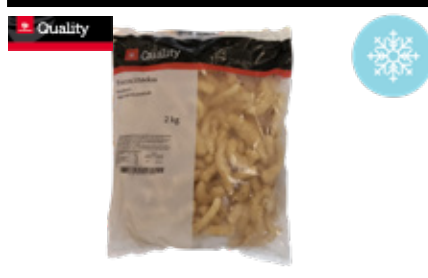
MARISCO CONGELADO

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



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

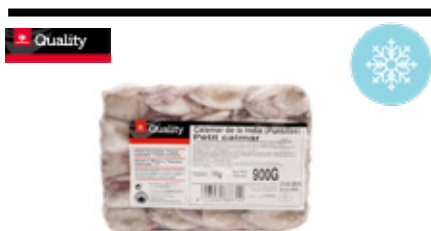
Plat: FdP-Logif



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

Ref.: 42635

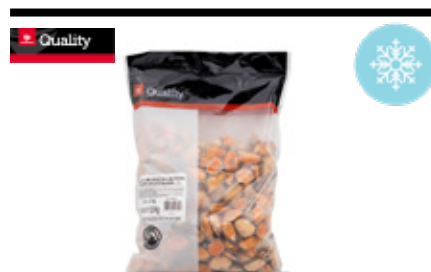
Plat: FdP-Logif



CALAMAR QUALITY PUNTILLAS 0,9K

Ref.: 84571

Plat: FdP-Logif



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

Ref.: 42625

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

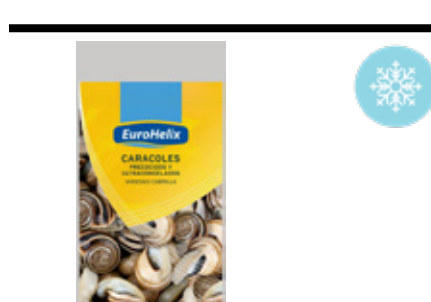
Plat: FdP-Logif



COLA WOFKO 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 3,8K E/K

Ref.: 96364 Plat: V-T-B-FdP



BACON GALNO FOOD SERVICE LONCHEADO 1K

Ref.: 97801 Plat: V-T-B-FdP



CENTRO V.GOMEZ PALETA CEBO BOLSA E/K

Ref.: 78641 Plat: V-T-B-FdP



JAMON CALDERON PURO PIEZA E/P

Ref.: 220650 Plat:



JAMON SANCHEZ ALCARAZ SERRANO RESERVA PIEZA

Ref.: 219759 Plat: V-T-B-FdP

JAMONES

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



BAJO PEDIDO

JAMÓN 5 JOTAS BELLOTA PIEZA
REF: 208187

Brida: Negra

Peso: 6 kg

Origen: Huelva

Intensidad de sabor: 10

Raza calidad: 100% raza ibérica (padre y madre 100% raza ibérica)

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

Curación mínima 36 meses.



BAJO PEDIDO

PALETA 5 JOTAS BELLOTA PIEZA
REF: 208188

Brida: Negra

Peso: 4,3 kg

Origen: Huelva

Intensidad de sabor: 10

Raza calidad: 100% RAZA IBÉRICA (padre y madre 100% raza ibérica)

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

Curación mínima 24 meses.

NOVEDAD



JAMON 10 BETAS BELLOTA PIEZA
REF: 219755

Brida: Negra

Peso: 7,5 kg

Origen: Huelva

Intensidad de sabor: 10

Raza calidad: 100% raza ibérica (padre y madre 100% raza ibérica)

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

Curación mínima 36 meses.

JAMONES

BELLOTA

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

JAMON BELLOTA VICTOR GOMEZ
REF: 209453

Brida: Roja

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

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

Curación mínima 36 meses.

PALETA V. GOMEZ IBERICA BELLOTA
REF: 204682

Brida: Roja

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

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

Curación mínima 24 meses.

CEBO CAMPO

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

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

Brida: Verde

Peso: 8 kg
Origen: Salamanca

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

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

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

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

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

JAMON V.GOMEZ IBERICO CEBO 50%
REF: 92483

Brida: Blanca

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

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

Curación mínima 28 meses.

JAMON V.GOMEZ IBERICO CEBO 50%
REF: 92483

Brida: Blanca

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

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

Curación mínima 18 meses.

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

Brida: Blanca

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

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

Curación mínima 30 meses.

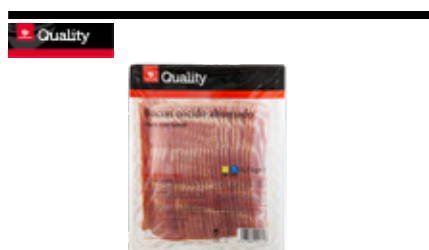
CHARCUTERÍA

Es un elemento esencial en la hostelería, ya que aporta sabor, versatilidad y rapidez en la preparación de platos. Desde embutidos y fiambres hasta productos curados, la charcutería permite elaborar entrantes, bocadillos, tapas y platos gourmet de manera eficiente.



BACON QUALITY E/K

Ref.: 54001 Plat: V-T-B-FdP



BACON QUALITY LONCHEADO 1,5K E/K

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



JAMON QUALITY SERRANO RESERVA
LONCHEADO 300G

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



FIAMBRE QUALITY YORK SANDWICH E/K

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



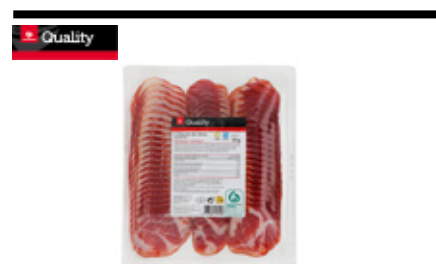
JAMON QUALITY COCIDO EXTRA 4,5 E/K

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



JAMON QUALITY COCIDO EXTRA FINAS
LONCHAS 450G

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



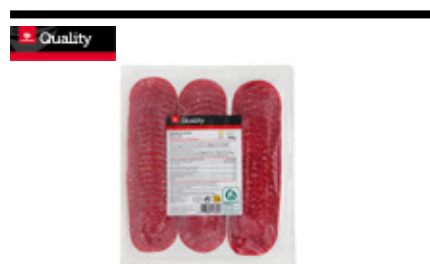
CABECERO LOMO QUALITY LONCHAS 300G

Ref.: 71891 Plat: V-T-B-FdP



LOMO QUALITY EMBUCHADO 300G

Ref.: 209447 Plat: V-T-B-FdP



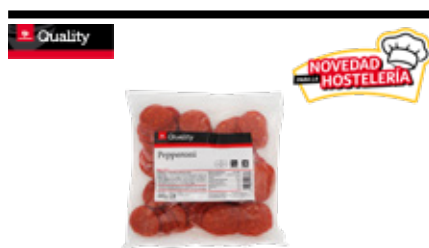
SALAMI QUALITY EXTRA LONCHEADO
300G

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



CHORIZO QUALITY EXTRA LONCHAS 300G

Ref.: 71881 Plat: V-T-B-FdP



PEPPERONI QUALITY LONCHAS 400G

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



CHORIZO QUALITY EXTRA VELA DULCE E/K

Ref.: 204734 Plat: V-T-B-FdP



BACON ALMIREZ TIRAS 1K

Ref.: 223169

Plat: V-T-B-FdP

economy



CHORIZO ECONOMY LONCHEADO 500G

Ref.: 222290

Plat: V-T-B-FdP

economy



CHORIZO ECONOMY PAMPLONA LONCHEADO 500G

Ref.: 222292

Plat: V-T-B-FdP

economy



JAMON ECONOMY COCIDO 5,5K E/K

Ref.: 222693

Plat: V-T-B-FdP

economy



SALAMI ECONOMY LONCHEADO 500G

Ref.: 222304

Plat: V-T-B-FdP

economy



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.



QUESO PALANCARES ESPECIAL UNTAR 5K

Ref.: 217825

Plat: V-T-B-FdP



QUESO PALANCARES RULO CABRA CREMA 2K

Ref.: 217826

Plat: V-T-B-FdP



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



QUESO QUALITY SANDWICH 1K

Ref.: 218742

Plat: V-T-B-FdP

QUESOS

Quality



MOZZARELLA QUALITY TIRAS 1K

Ref.: 219119

Plat: V-T-B-FdP

Quality



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

Quality



QUESO QUALITY FUNDIDO LONCHAS .800G

Ref.: 218712

Plat: V-T-B-FdP



QUESO VIRGILIO MASCARPONE 2K

Ref.: 44206

Plat: V-T-B-FdP



QUESO SAN VICENTE FRESCI BARRA 1K

Ref.: 46063

Plat: V-T-B-FdP



QUESO OLDENBURGER EDAM BARRA E/K

Ref.: 22649

Plat: V-T-B-FdP

economy



QUESO EDAM 40% ECONOMY

Ref.: 218406

Plat: V-T-B-FdP

economy



QUESO GOUDA 48% ECONOMY

Ref.: 218405

Plat: V-T-B-FdP

QUESOS



QUESO GOURMET SANDWICH BARRA 3K E/K

Ref.: 21934

Plat: V-T-B-FdP



QUESO QUALITY/ANKLY GOUDA LONCHEADO 1K

Ref.: 219326

Plat: V-T-B-FdP



LONCHAS EDAM QUALITY 1 kg

Ref.: 219325

Plat: V-T-B-FdP



QUESO QUALITY CURADO ½P.E/K

Ref.: 21931

Plat: V-T-B-FdP



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

Ref.: 18552

Plat: V-T-B-FdP



QUESO QUALITY OVEJA CURADO ½P.E/K

Ref.: 22153

Plat: V-T-B-FdP



QUESO QUALITY SEMI ½P.E/K

Ref.: 21932

Plat: V-T-B-FdP



QUESO QUALITY TIERNO ½P.E/K

Ref.: 21930

Plat: V-T-B-FdP



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



QUESO PORTILLO CURADO E/K

Ref.: 84805

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 GOURMET 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 MONTAR 38% BRICK 1L

Ref.: 49144 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 GOURMET 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



YOGUR PASTORET GRIEGO NATURAL AZUCARA.2K

Ref.: 54378 Plat: V-T-B-FdP



YOGUR PASTORET NATURAL 3,6K

Ref.: 49731 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

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
SEMIDENATADA 1L

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



LECHE GOURMET SIN LACTOSA
SEMIDENATADA 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 SEMI.HOSTELERIA 1,5L

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



LECHE ASTURIANA SEMIDENATADA
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 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



AZUCAR AZUCARERA 1K

Ref.: 8000181

Plat: V-T-B-FdP



EDULCORANTE GOURMET 150 S.1G

Ref.: 45218

Plat: V-T-B-FdP



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

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

Ref.: 15628 Plat: V-T-B-FdP



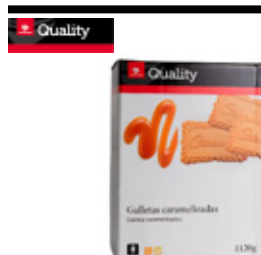
CAFE ZICARELLI NATURAL CREAM 1K

Ref.: 206262 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.



CROISSANT PANAMAR ARTESANO
MANTEQUILLA 80G 22U

Ref.: 221533

Plat: FdP-Logif



NAPOLITANA PANAMAR CHOCOLATE
FERMENTADA 95G 42U

Ref.: 221534

Plat: FdP-Logif



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



SOBAO QUALITY 1,75K

Ref.: 23437

Plat: V-T-B-FdP



CAÑA QUALITY CABELLO ANGEL 2,16K

Ref.: 23433

Plat: V-T-B-FdP



CAÑA QUALITY CREMA 2,16K

Ref.: 23432

Plat: V-T-B-FdP



MAGDALENA QUALITY REDONDA 1,4K

Ref.: 57631

Plat: V-T-B-FdP



MAGDALENA QUALITY VALENCIANA 1,7K

Ref.: 57636

Plat: V-T-B-FdP



CROISSANT QUALITY RELLENAS
CHOCOLATE 1K

Ref.: 23441

Plat: V-T-B-FdP

DESAYUNOS



MIEL QUALITY FCO.1K

Ref.: 12813

Plat: V-T-B-FdP



MIEL GOURMET ANTIGOTEO 500G

Ref.: 205155

Plat: V-T-B-FdP



MERMELADA HELIOS MELOCOTON
PORCIONES 25G 80U

Ref.: 218329

Plat: V-T-B-FdP



MIEL HELIOS PORCIONES 15G 150U

Ref.: 210458

Plat: V-T-B-FdP



NECTAR GOURMET NARANJA BOTELLA
200ML

Ref.: 29325

Plat: V-T-B-FdP



NECTAR GOURMET MELOCOTON BOTELLA
200ML

Ref.: 28933

Plat: V-T-B-FdP



NECTAR GOURMET PIÑA BOTELLA 200ML

Ref.: 29101

Plat: V-T-B-FdP

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 PAYES PESSIC CUADRADO 1,5K

Ref.: 43343

Plat: FdP-Logif



PAN QUALITY MOLDE HORECA 1K 1/2PAL

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 QUALITY MAXI BURGUER 12U

Ref.: 218581

Plat: V-T-B-FdP



PAN QUALITY HOT DOG 12U

Ref.: 218582

Plat: V-T-B-FdP



PAN GOURMET MAXI BURGER 300G 4U

Ref.: 56402

Plat: V-T-B-FdP





HARINA QUALITY FUERZA 5K

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



PAN GOURMET RALLADO 5K

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



HARINA GOURMET 5K

Ref.: 8000401 Plat: V-T-B-FdP



HARINA GOURMET ESPECIAL FRITURA 5K

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



HARINA GOURMET ESPECIAL REPOSTERIA 5K

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



HARINA GOURMET USO COMUN 1K

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



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



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



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.



Country of Origin Country of Origin Country of Origin Country of Origin



Country of Origin Country of Origin Country of Origin Country of Origin



Country of Origin Country of Origin Country of Origin Country of Origin

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.



CACHAHUETE QUALITY REPELADO FRITO 1K

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



COCKTAIL QUALITY CHILLI 1K

Ref.: 75445 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 GOURMET 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



ALMENDRA QUALITY FRITA SALADA 125G

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

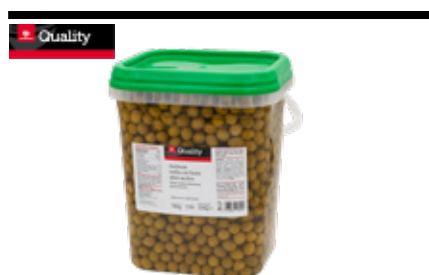
ACEITUNAS

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.



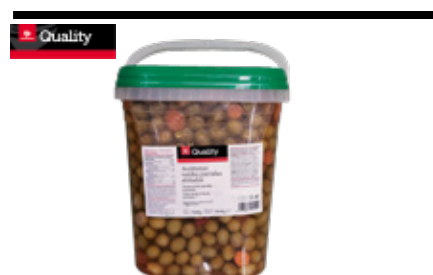
ACEITUNA QUALITY GAZPACHA CON HUESO5K

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 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 RELLENA SIN HUESO 600G

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



ACEITUNA QUALITY GIGANTE RELLENO SIN HUESO 600G

Ref.: 13316 Plat: V-T-B-FdP



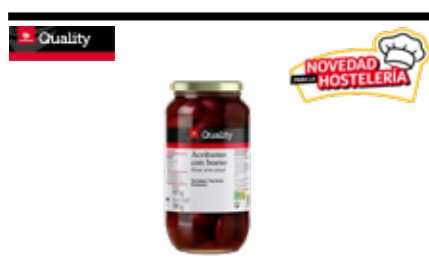
ACEITUNA QUALITY RODAJA BOLSA NEGRA 936G

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

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



NACHO MEXIFOODS TRIANGULO 500G

Ref.: 91545

Plat: V-T-B-FdP



GUACAMOLE GLOBAL HACIENDA SUAVE 950

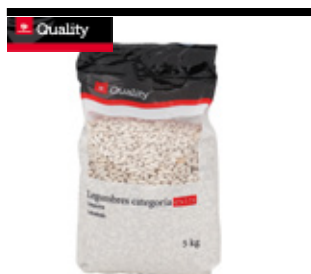
Ref.: 216726

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



ALUBIA QUALITY COCIDA LATA
1,6K

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



GARBANZO QUALITY COCIDO
LATA 1,6K

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



LENTEJA QUALITY COCIDA LATA
1,6K

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



BROTES DE SOJA GOURMET/
QUALITY LATA 1,15K

Ref.: 8489 Plat: V-T-B-FdP



GARBANZO GOURMET EXTRA
1K

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



CHAMPIÑON QUALITY ENTERO
1,33K

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



CHAMPIÑON QUALITY
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



MAIZ GOURMET DULCE 285G

Ref.: 9258 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



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 QUALITY
CARAMELIZADA FRASCO 535G

Ref.: 222603 Plat: V-T-B-FdP



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



TOMATE ECONOMY ENTERO
PELADO 2,5K

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



TOMATE QUALITY RALLADO
AOVE 1,1K

Ref.: 222599 Plat: V-T-B-FdP



TOMATE QUALITY
CARAMELIZADO FRASCO 610G

Ref.: 222602 Plat: V-T-B-FdP



TOMATE ORLANDO FRITO
BRICK 2,1K

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

LEGUMBRES Y CONSERVAS



PIMIENTO QUALITY
CARAMELIZADO FRASCO 620G

Ref.: 222601 Plat: V-T-B-FdP



ESCALIVADA QUALITY VERDE
1,1K

Ref.: 222600 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 TRICOLORS 5K

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



PASTA GOURMET/ECONOMY FIDEO N°00 5K

Ref.: 35440 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 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 5KG

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



PASTA CON HUEVO QUALITY PENNE 5KG

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



PASTA CON HUEVO QUALITY SPAGHETTI 2X2,5K

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



ARROZ QUALITY EXT.5K

Ref.: 33105 Plat: V-T-B-FdP



ARROZ QUALITY LARGO 5K

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



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 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 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



MAYONESA YBARRA CUBO 5L

Ref.: 83040

Plat: V-T-B-FdP



MOSTAZA QUALITY 1,85K

Ref.: 8759

Plat: V-T-B-FdP

SALSAS



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 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



SALSA TABASCO 60ML

Ref.: 8788

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

Ref.: 27363 Plat: FdP-Logif



PASTEL QUALITY QUESO Y
ARANDANOS 1,4K

Ref.: 43604 Plat: V



TARTA QUALITY BROWNIE 1KG

Ref.: 22880 Plat: V



TARTA QUALITY AVELLANA Y
CHOCOLATE 1K

Ref.: 207631 Plat: V



TARTA QUALITY ZANAHORIA
1,1K

Ref.: 207632 Plat: V



TARTA QUALITY LIMON 1,2K

Ref.: 22885 Plat: V



TARTA QUALITY MANZANA
1,6K

Ref.: 22884 Plat: V



TARTA QUALITY QUESO 1,4K

Ref.: 22879 Plat: V



TARTA QUALITY SACHER 1,2K

Ref.: 22881 Plat: V



TARTA ARPA SANTIAGO 800G

Ref.: 22882 Plat: V



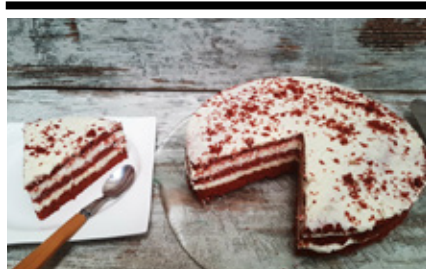
TARTA QUALITY FRESA 1,2K

Ref.: 44110 Plat: V



TARTA QUALITY DULCE LECHE 1,1K

Ref.: 207629 Plat: V



PASTEL QUALITY RED VELVET 1,7K

Ref.: 216570 Plat: V



TARTA QUALITY CARROT CAKE

Ref.: 216569 Plat: V

POSTRES Y HELADOS



TOPPING FIDEO CHOCO

Ref.: 219787 Plat: V-T-B-FdP



TOPPING RAINBOW VERMICELLI

Ref.: 219786 Plat: V-T-B-FdP



TOPPING MIX CRISPY

Ref.: 219785 Plat: V-T-B-FdP



MOUSSE QUALITY CHOCO. MIX 2K

Ref.: 217532 Plat: V-T-B-FdP



MOUSSE QUALITY LIMON MIX 2K

Ref.: 217533 Plat: V-T-B-FdP



GELATINA QUALITY NEUTRA 1KG

Ref.: 221494 Plat: V-T-B-FdP



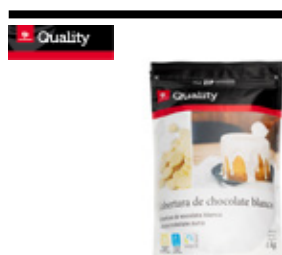
CREMA NUTELLA CACAO 3K

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



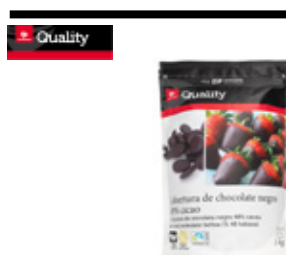
CREMA ECONOMY CHOCOLATE PORCIONES 120X18G

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



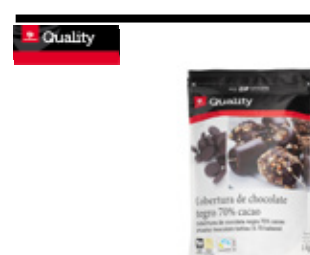
COBERTURA QUALITY CHOCOLATE BLANCO 1K

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

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 GOURMET INSTANTANEO 800G

Ref.: 43304

Plat: V-T-B-FdP



MACEDONIA FRUTA ECONOMY ALMIBAR 1,48K

Ref.: 11370

Plat: V-T-B-FdP



MELOCOTON ECONOMY 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

Turrón
Ref. 47829

Vainilla,
chocolate y nata
Ref. 222021

Vainilla y
chocolate
Ref. 217840

Tartas

10
cortes*

*Cortes de 45g aprox.

Tarta helada al whisky
Ref. 48305

Tarta laminada de
nata y chocolate
Ref. 48315

Cucurucho

6 u

Nata y
caramelo
Ref. 47857

Vainilla y
chocolate
Ref. 47858

Nata y fresa
Ref. 47859

Bombón

4 u

Chocolate
negro
Ref. 221901

Almendrado
Ref. 47856

Blanco
Ref. 47855

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 SCHWEPES PET 1L

Ref.: 30342 Plat: V-T-B-FdP



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 SEMI BCO.75CL 11°

Ref.: 23150

Plat: V-T-B-FdP



VINO TC VIÑALON VERDEJO 75CL

Ref.: 80728

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°\H

Ref.: 206977

Plat: V-T-B-FdP



VINO MOSCATO MAESTRI CASALE 75CL 6°

Ref.: 203517

Plat: V-T-B-FdP



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 S.MELVIN TTO GARRAFA
5L 12,5°

Ref.: 36307 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.: 219797Plat: V-T-B-FdP /C2



VINO RIBERA SOLECITO
CZA.75CL 14°*H

Ref.: 88696 Plat: T-B-FdP



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



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 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



CAVA CANTINELA BRUT 75CL
11.5°

Ref.: 221951 Plat: V-T-B-FdP /C2



CAVA CANTINELA
CHARDONNAY BRUT NAT.75CL
11.5°

Ref.: 221952 Plat: V-T-B-FdP /C2



CAVA CANTINELA
SEMISECO 75CL 11.5°

Ref.: 221953 Plat: V-T-B-FdP /C2



VERMUT BAMBOLA ROJO
SPEZIALE 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.



CREMA O'DONNELLS WHISKY
1L 15°

Ref.: 59915 Plat: V-T-B-FdP



VODKA METZNOVA 1L 37.5°

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



RON TROPIKO BLANCO 1L
37.5°

Ref.: 28494 Plat: V-T-B-FdP



GINEBRA BOWLING 1L 37,5°

Ref.: 28350 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 Plat: V-T-B-FdP



WHISKY DYC 5A 1L 40°

Ref.: 79173 Plat: V-T-B-FdP



GINEBRA BEEFEATER T.I. 70CL
40°

Ref.: 75921 Plat: V-T-B-FdP



ANIS MONO DULCE 70CL 35°

Ref.: 16420 Plat: V-T-B-FdP



WHISKY J&B T.I. 1L 40°

Ref.: 46473 Plat: 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



RON BARCELO AÑEJO 1L 37.5°

Ref.: 16308 Plat: V-T-B-FdP



WHISKY BALLANTINE'S 70CL 40°

Ref.: 50856 Plat: V-T-B-FdP



LICOR RUAVIEJA HIERBAS 1L 30°

Ref.: 86813 Plat: V-T-B-FdP



CREMA BAILEYS WHISKY 70CL 17°

Ref.: 28708 Plat: V-T-B-FdP



GINEBRA SEAGRAM'S 1L 40°

Ref.: 208236 Plat: V-T-B-FdP



GINEBRA BEEFEATER T.I. 1L 40°

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



WHISKY J&B T.I. 70CL 40°

Ref.: 46472 Plat: V-T-B-FdP



WHISKY J. WALKER RED T.I. 70CL 40°

Ref.: 45222 Plat: V-T-B-FdP



WHISKY J. WALKER BLACK 70CL 40°

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



RON BRUGAL AÑEJO 1L 38°

Ref.: 5631 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 NEGRITA 1L 37.5°

Ref.: 28433

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: V-T-B-FdP



VODKA ABSOLUT T.I. 1L 40°

Ref.: 20653

Plat: V-T-B-FdP



VERMUT YZAGUIRRE ROJO 1L 15°

Ref.: 1227

Plat: V-T-B-FdP



VODKA SMIRNOFF E.R. 1L 37.5°

Ref.: 63097

Plat: V-T-B-FdP



CELULOSA

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



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

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



MANTEL QUALITY 31X43
RECICLADO 500U

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



MANTEL QUALITY ROLLO 1C
1X100M T/E

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



MANTEL QUALITY 30X40
BLANCO 500UDS

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



PAPEL HIGIENICO QUALITY
124M 2C 6U

Ref.: 5791 Plat: V-T-B-FdP



SECAMANO QUALITY 1C 300M
2U

Ref.: 5793 Plat: V-T-B-FdP



SECAMANO QUALITY 2C 150M
2U

Ref.: 5792 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 QUALITY BLANCA
33X33 1C 70U

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



SERVILLETA MICAL BLANCA
40X40 2C 5X50U

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



SERVILLETA MICAL RECICLAJE
33X33 2C 50U
SERVILLETA MICAL
RECICL.40X40 2C 5X50U

Ref.: 203151 Plat: V-T-B-FdP
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 INDUS 85X110 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



PAPEL HIGENICO MICADERM 2C 32U

Ref.: 74622

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



BAYETA MICAL MICROFIBRA GRANDE P-3

Ref.: 217866

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



DESENGRASANTE QUALITY
5LVP

Ref.: 60139 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 10L

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



LAVAVAJILLAS QUALITY
MAQUINAS 5L

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



LAVAVAJILLAS QUALITY TODO
LIMON 5LVP

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 QUALITY 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
 <p>VAJILLAS, CUBIERTOS Y CRISTALERÍAS</p>	<p>LAVADO A MÁQUINA:</p> <p> 2168  2223  2212</p> <p>LAVADO A MANO:</p> <p> 2322  2329  2325</p>	<p>LAVAVAJILLAS: Entre 2 y 5 gramos por litro de agua, según dureza.</p> <p>ABRILLANTADOR: 3 ml por cada 10 litros de agua</p> <p>LAVAVAJILLAS MANUAL TODO USO 10 L: Una cucharada (15 ml) por cada litro de agua</p> <p>LAVAVAJILLAS MANUAL TODO USO (LIMÓN) 5 L: Dos cucharadas (30 ml) por cada litro de agua</p> <p>LAVAVAJILLAS MANUAL A LA MANZANA VERDE 5L: Una cucharada (15 ml) por cada 2 litros de agua</p>	<p>LAVAVAJILLAS: Dosificar el producto según instrucciones. En el momento de lavado la temperatura óptima del agua debe ser de 55° a 60°C.</p> <p>ABRILLANTADOR: Llenar el recipiente de la máquina destinado al líquido abrillantador</p> <p>LAVAVAJILLAS MANUAL</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
 <p>SUPERFICIES EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS:</p> <p>Cortadora, mesas de trabajo, tablas de corte, cuchillos y utensilios</p>	<p> 6223</p>	<p>Diluir el producto en agua al 15%: 150 ml de producto más 850 ml de agua</p> <p></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar residuos 2. Pulverizar con el desinfectante diluido al 15%, frotar con bayeta, dejar actuar 15 minutos. 3. Aclarar con agua <p>* En caso de superficies muy grasientas usar primero desengrasante 5 L</p>	DIARIA
 <p>SUPERFICIES QUE NO ESTAN EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS:</p> <p>Estanterías, cámaras, neveras, paredes, techos...</p>	<p>LIMPIADORES 5 L</p> <p> 6222  15649</p>	<p>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.</p> <p></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar el producto diluido con una bayeta humedecida. No es necesario aclarar ni secar. 	<p>SEMANAL Estanterías, cámaras, neveras</p> <p>MENSUAL Paredes</p> <p>TRIMESTRAL Techos</p>
 <p>SUPERFICIES GRASIENTAS</p> <p>A: Hornos, campanas de humos, parrillas...</p> <p>B: Planchas, paelleras, sartenes... muy sucias y grasientas. Grasa incrustada y solidificada</p> <p>C: Equipos y utensilios muy grasientos (freidoras...)</p>	<p>A: DESENGRASANTE LIMPIA HORNOS 5 L  6078</p> <p>B: DESENGRASANTE PLANCHAS COCINA 5 L  6079</p> <p>C: DESENGRASANTE 5 L  60139</p>	<p>Pueden aplicarse directamente o mezclarlos con agua</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 <p>*La limpieza puede hacerse también por inmersión o cepillado de las piezas a desengrasar.</p> <p>* El empleo es más eficaz si la superficie o el agua están entre 50 y 60°C.</p>	SEGÚN NECESIDAD
 <p>CRISTALES Y VITRINAS</p>	<p>MULTIUSOS LIMPIACRISTALES 5 L</p> <p> 6165</p>	<p>Aplicar el producto sin diluir.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulverizar el producto sobre la superficie a limpiar. 2. Pasar un trapo seco o papel absorbente (no enjuagar con agua). 	SEGÚN NECESIDAD
 <p>SUELOS</p>	<p>LIMPIADORES Y FRIEGASUELOS 5 L</p> <p> 51037  6732  51038</p>	<p>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.</p> <p></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Barrer para eliminar residuos sólidos 2. Aplicar el producto diluido con una fregona 	DIARIA
 <p>GRIFOS, LAVABOS, ASEOS Y SUPERFICIES CON RESTOS DE CAL</p>	<p> 218560</p> <p></p>	<p>Aplicar directamente en caso de zonas con cal incrustada.</p> <p>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.</p>	<p>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</p> <p>Limpieza diaria: 1) Aplicar el producto diluido con un trapo, una fregona o una bayeta. 2) Aclarar.</p>	DIARIA
 <p>HIGIENE DE MANOS</p>	<p> 4530</p>	<p>Aplicar el producto sin diluir.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 MADERA
+SERVILETA 50U

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



TAPA VASO COFFEE 16,5CL
100U

Ref.: 54955 Plat: V-T-B-FdP

TAKE AWAY



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 50 U

Ref.: 1665 Plat: V-T-B-FdP



BANDEJA QUALITY ALUMINIO 3 PIEZAS 50U

Ref.: 1663 Plat: V-T-B-FdP



BANDEJA QUALITY ALUMINIO 6 PIEZAS 50 U

Ref.: 1662 Plat: V-T-B-FdP



BANDEJA QUALITY ALUMINIO FLANERA 50 U

Ref.: 1664 Plat: V-T-B-FdP



BANDEJA QUALITY ALUMINIO POLLO REDONDO 50U

Ref.: 1666 Plat: V-T-B-FdP



FILM MICAL PVACIO 300MX29CM

Ref.: 1549 Plat: V-T-B-FdP



FILM MICAL TRANSPARENTE 300MX45CM

Ref.: 31159 Plat: V-T-B-FdP



PAPEL MICAL ALUMINIO 300M X 39CM

Ref.: 1554 Plat: V-T-B-FdP

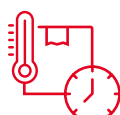
GM Cash, tu proveedor de confianza

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.

