



Saquitos crujientes de Crema de Queso a las finas hierbas y de Tomate & Mozzarella -20 gr unidad-



Bocaditos de pollo oriental
-pollo con rebozado crujiente y salsa de chili dulce,
18 gr unidad-

Nacho Cheese bites
-mezcla de quesos y pimientos con un empanado
de nachos, 22 gr unidad-



Aros de cebolla -aros de cebolla triturada y empanados, 16gr- ; **Aros de cebolla picantes** -aros enteros con crujiente rebozado picante, 16gr-



Jalapeños con queso cheddar
-mitades de pimiento jalapeño verde, rellenas de queso cheddar y empanados, 33gr unidad-

Palitos de Mozzarella empanados
-30gr unidad-



Fingers de pollo crujientes
-30gr unidad-

Nuggets de pollo
-18gr unidad-





Pirulí de Codorniz -15gr- ; Minibrocheta de pollo salsa Yakitori -30 gr.- calentar y listo



Cremoso de Chipirón en su tinta -15gr- y Croqueta gourmet de Boletus -15gr-



Atadillo de verduras -15gr- ; Empanadillas de curry "Samosa" -22gr- ; Triángulo de foie, avellana e higos -5gr-



Croquetas -30gr- y mini Croquetas de jamón Serrano -15gr-



Croquetas de Cecina -45gr- y Carrillera de cerdo al vino -40gr-



Croqueta de Cocido -40gr- y de Verduritas -30gr-



Croqueta de Pulpo a la gallega -30gr- y de Chorizo Ibérico -30gr-



Croqueta de Bacalao -30gr- y de Pollo -30gr-



Bocaditos de Carne con piquillo -25gr-



Delicias de jamón Ibérico -25gr- y de Mejillón -25gr-



Mejillón tigre relleno -65gr- y Huevos con Bechamel -35gr-

Cola vista

- Langostino rebozado calidad premium que destaca por su tamaño, su esponjoso y crujiente rebozado casero y por su exquisito sabor.

17 g/pieza
55-65 piezas/kg

Alérgenos:



6 minutos 190º



Taquitos de bacalao en tempura

- Porciones de filete de bacalao con piel de excelente fina que le confieren buen sabor y crujencia.

14 g/pieza
60-90 piezas/kg

Alérgenos:



11-13 minutos 210º

2-3 minutos 180º



Boquerón en tempura

- Filetes de boquerón limpios sin espinas.

18 g/pieza
54-58 piezas/kg

Alérgenos:



10-12 minutos 230º

1:30-2 minutos 180º



Boquerón enharinado

- Boquerón entero sin cabeza con un ligero enharinado.

10 g/pieza
100-120 piezas/kg

Alérgenos:



10-12 minutos 230º

1:30-2 minutos 180º



Chipirones enharinados

- 70% de materia prima Loligo Gahi de primera calidad.

7 g/pieza
125-175 piezas/kg

Alérgenos:



1-1:30 minutos 180º



Rabas empanadas

- Elaborado con tiras de pota, ligeramente empanadas para conseguir un sabor natural y textura crocante.

32-48 piezas/kg
Variable piezas/kg

Alérgenos:



15-16 minutos 210º

3-4 minutos 180º



Anillas a la romana Prestige

- Anillas de pota de la especie Illex Argentinus caracterizadas por su gran calidad.

15 g/pieza
45-65 piezas/kg

Alérgenos:



11-12 minutos 210º

2-3 minutos 180º



Aritos rebozados

- Anillas elaboradas a partir de potón y pescado blanco.

19 g/pieza
49-55 piezas/kg

Alérgenos:



11-12 minutos 210º

2-3 minutos 180º



Muslitos de océano con pinza 1kg -30gr-

Empanadillas horneables

- Con más relleno y más grandes (50 gr), lo que las hace ideales para diferentes formatos de hostelería.

50 g/pieza
18-22 piezas/kg
12-16 minutos 210°
2-3 minutos 180°



De pollo

Alérgenos:
GLUTEN SOJA AJO HUEVOS

De carne

Alérgenos:
GLUTEN HUEVOS SULFITOS



Empanadilla de pizza

- Elaboradas al estilo tradicional con una masa crujiente, rellenas de queso, tomate, oregano y unos trocitos de jamón.

50 g/pieza
18-22 piezas/kg
Alérgenos:
GLUTEN LECHE HUEVOS
12-16 minutos 210°
2-3 minutos 180°



De atún

Alérgenos:
GLUTEN HUEVOS PESCADO



Mini empanadilla de atún

- Elaboradas con ingredientes naturales cuidadosamente seleccionados y la receta tradicional.

12,5 g/pieza
75-85 piezas/kg
Alérgenos:
GLUTEN HUEVOS PESCADO
2-3 minutos 180°



Mini empanadilla de carne TEX-MEX

- Crujiente masa y relleno casero, con un sorprendente toque tex mex.

12,5 g/pieza
75-85 piezas/kg
Alérgenos:
GLUTEN SOJA AJO
2-3 minutos 180°



Rollito de primavera

- Un producto de gran tradición en la gastronomía china elaborado en España con los mejores ingredientes.

50 g/pieza aprox.
20 piezas/kg
Alérgenos:
GLUTEN
4 minutos 170°/180°



Rollito de primavera con carne

- Delicioso relleno con carne y una ligera y crujiente masa
- Sin aceite de palma

50 g/pieza aprox.
20 piezas/kg
Alérgenos:
GLUTEN
5 minutos 160°/170°

Mini rollito primavera con setas

- Los mejores vegetales salteados con setas envueltos en una fina y crujiente oblea.

15 g/pieza
55-77 piezas/kg
Alérgenos:
GLUTEN
4-5 minutos 170°/180°



Mini rollito de pollo al curry

- Tendencia del mercado con sabor asiático.
- Excelente aperitivo crujiente por fuera y por dentro.
- Sin aceite de palma.

Aprox.
20 g/pieza
45-55 piezas/kg

Alérgenos:

GLUTEN
4 minutos 180°



Mini rollito de mejillon con wakame

- Novedoso aperitivo relleno con verduras, algas wakame y mejillón de las rías gallegas.
- Sin aceite de palma.

Aprox.
20 g/pieza
45-55 piezas/kg

Alérgenos:

GLUTEN MOLUSCOS
4 minutos 180°



<p>BOCADITOS DE VERDURAS</p>	<p>NUEVO</p>	
	<p>INGREDIENTES Bocaditos empanados de judía verde, maíz dulce en granos, tomate, cebolla. Diámetro 41mm y grosor 20mm. Peso: 18g</p>	
	<p>FORMATO 6 x 1 Kg.</p>	
	<p>ALÉRGENOS Contiene gluten, huevo y leche</p>	
	<p>DISTRIBUIDOR</p>	
<p>PREPARACIÓN</p>	10-12 min 200-220°	4-5 min 180°



Chispas 20 gr -fiambre y queso rebozados-



Tequeños de Queso, Jamón y queso, Bacon y queso. Bolsas de 2 kg, 100gr unidad. MiniTequeños de Queso y Rabioso -chistorra picante-. Bolsas de 2 kg, 40gr unidad.



Pintxo Donostiarra 1,2kg -F- ; Pintxo de Marisco 500gr -F-



Mousse de foie de Pato 1,2kg -F-



Callos a la gallega con garbanzos y chorizo 1kg -C-