

La cocina  
tradicional al momento

**prielá**  
desde 1975



**AudensFood**, líder del mercado de platos precocinados y snacks congelados, canaliza la comercialización de los fabricados de las diferentes plantas industriales del grupo Audens Solutions S.L., al que pertenece, y que nació en mayo del 2010 fruto de la fusión entre las anteriores Freigel Food Solutions S.A. y Prielá S.A.

Esta suma de más de 37 años de experiencia se traduce en un sólido conocimiento del mercado, lo que nos permite una rápida adaptación a las exigencias y cambios del mismo, junto a una capacidad productiva de moderna tecnología y calidad certificada.

Contamos con una capacidad industrial de 60.000 toneladas repartidas en nuestras tres plantas de la provincia de Barcelona (Granollers, Sant Fruitós y Balsareny) y la de Roales del Pan, en la provincia de Zamora.

Nuestro centro logístico de Parets del Vallés (Barcelona), con una capacidad de 8.300 palets, permite optimizar la cadena de frío para garantizar que los productos lleguen en perfectas condiciones.

Todas las plantas están certificadas por la ISO 9001. Nuestras instalaciones de Granollers, Balsareny y Parets cuentan también con la ISO 14001 de medio ambiente y están homologadas según la normativa IFS (International Food Standard).

### Nuestra Visión

Ser un referente en el mercado de alimentación ultracongelada, procurando por la salud y bienestar de las personas.

Nuestro mercado natural son los aperitivos, snacks y platos preparados, destinados tanto a hostelería como al hogar.

Centrados en el mercado ibérico, nuestra voluntad es extender la presencia en mercados internacionales.

### Nuestra misión

Contamos con un equipo de más de 550 colaboradores con una misión prioritaria: Proporcionar soluciones en alimentación a nuestros clientes, con la calidad y la alta dosis de cocina «chup chup» de siempre.

En nuestra cocina, el concepto de alimentación sana se garantiza gracias a la materia prima empleada, los procesos de fabricación y las ventajas de la tecnología del congelado.

Todo ello para satisfacer con excelencia las necesidades presentes y futuras de nuestros clientes con el objetivo de fidelizarlos y establecer con ellos una relación sólida a largo plazo.

En este catálogo, Audens Food ofrece una amplia gama de productos elaborados y comercializados bajo la marca Prielá.



# La carta

## Picar y Tapear

Especial Aperitivo	4
Las Croquetas	8
Bombas y Patatas Rellenas	13
Albóndigas de Bacalao y Buñuelos	15
Empanadillas	16

## Primeros Platos

Canelones	17
Lasañas y Mussakas	20

## Segundos Platos

Precocinados Cárnicos	23
Precocinados de Pescado	24
Cefalópodos	26

## Snacks del Mundo

Tex Mex y Rollitos	28
--------------------	----

## Postres

Profiteroles, Crêpes y Churros	30
--------------------------------	----

### Minicroquetas de Cocido



Tentadoras y originales mini croquetas de cocido. De forma irregular y acabado artesano, más del 60% del relleno es materia noble. De olor y sabor característico a carne cocida y de textura crujiente en su exterior, son ideales como tapa o aperitivo.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 2 y 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
609533	10g	Bolsa	500g	8	4	144	8414208095331

### Minicroquetas de Jamón Ibérico



Un clásico del tapeo en su mesa. Con un 19% de auténtica paleta y jamón ibérico, su textura crujiente en el exterior y cremosa en el interior, junto con su forma artesanal, hacen de estas croquetas una excelente opción para tomar como tapa o aperitivo.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 2 y 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
609563	10g	Bolsa	500g	8	4	144	8414208095638

### Minicroquetas de Pollo



Mini croquetas de pollo caseras perfectas para degustar en cualquier momento. Hechas con un 4% de carne de ave y un toque de jamón curado y especias, tienen un sabor muy tradicional y casero. De forma cilíndrica y redondeada son perfectas para picar y tapear.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600442	10g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208004425

### Minicroquetas de Jamón



Nuestras mini croquetas caseras de jamón, de forma cilíndrica y redondeada, hechas con cebolla, especias y un 6% de jamón curado, están acabadas con un fino y crujiente rebozado exterior. Perfectas para picar y tapear.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
604467	10g	Bolsa	400g	10	4	162	8414208044674
600446	10g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208004463

### RECETAS DEL MESÓN

### RECETAS DEL MESÓN

### RECETAS CASERAS

### RECETAS CASERAS

### Bocaditos de Atún



Deliciosas bolitas rellenas de atún, de 10 gr. la unidad. Con un 27% de atún y rebozadas con un crujiente empanado exterior, su tamaño y textura suave las convierte en una opción ideal para picar y tapear.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
608157	10g	Bolsa	400g	10	4	144	8414208081570

### Bocaditos de Queso



Deliciosas bolitas, de 10 gr. la unidad, hechas con un 19% de queso Emmenthal y un toque de especias. De textura suave y cremosa en su interior, están acabadas con un exquisito y crujiente rebozado exterior. Un plato tentador a la hora de elegir una tapa, aperitivo o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
608197	10g	Bolsa	400g	10	4	144	8414208081976

### Mini Empanadillas de Atún



A partir de la mejor selección de materias primas, y terminadas con una deliciosa masa hojaldrada exterior, se elaboran nuestras mini empanadillas. Hechas con un 11% de atún, tomate y cebolla, y presentadas en bolsas de 1 Kg., son ideales como aperitivo, tapa o guarnición.

Modo de empleo: Freír sin descongelar, en sartén o freidora, con abundante aceite bien caliente (180°C), durante 2 o 3 minutos, hasta que estén doradas por igual. No introducir muchas unidades a la vez para evitar que el aceite se enfríe. Entre tanda y tanda, dejar que el aceite recupere la temperatura recomendada. Si desea que salgan burbujas en la masa, dejar descongelar una hora antes de su fritura.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702509	14g	Bolsa	1Kg	4	4	120	8410038025098

### Mini Empanadillas de Atún



Con ingredientes de primera calidad, y siguiendo nuestra receta de siempre, combinamos un 6% de atún, con tomate, cebolla, pimiento morrón y huevo para un excelente resultado. De pequeño tamaño y con una deliciosa masa hojaldrada exterior, nuestras mini empanadillas están presentadas en un formato de bolsa de 1 Kg. Ideales como tapa, aperitivo o ración.

Modo de empleo: Freír sin descongelar, en sartén o freidora, con abundante aceite bien caliente (180°C), durante 2 o 3 minutos, hasta que estén doradas por igual. No introducir muchas unidades a la vez para evitar que el aceite se enfríe. Entre tanda y tanda, dejar que el aceite recupere la temperatura recomendada. Si desea que salgan burbujas en la masa, dejar descongelar una hora antes de su fritura.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702604	14g	Bolsa	1Kg	4	4	120	8414208026045

### Recetas de la Abuela

### Recetas de la Abuela

### Recetas de la Abuela

### RECETAS CASERAS

### RECETAS CASERAS

### Mini Patatas Rellenas de Boloñesa

*Recetas de la Abuela*



Deliciosas mini patatas, de 20 gr. la unidad, rellenas de carne boloñesa, tomate, cebolla y especias. Con más del 50% de carne en su relleno y de textura suave y crujiente, son ideales como tapa, aperitivo o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600591	20g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208005910

### Mini Patatas Rellenas de Espinacas y Queso de Cabra

*Recetas de la Abuela*



Caprichosas Mini Patatas, de 20 gr. la unidad, rellenas de una deliciosa mezcla de Espinacas y de Queso de Cabra superior al 75% del relleno. Cubiertas de un fino y crujiente empanado, son deliciosas como aperitivo, tapa o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600593	20g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208005934

### Mini Bombas Bravas

*Recetas de la Abuela*



Las reinas de los aperitivos. Estas mini bombas bravas, de 20 gr. la unidad, harán las delicias de sus comensales. Con un contenido total en carne superior al 30% del relleno, su interior cremoso y picante, y su exterior crujiente, hace que sean ideales como tapa, aperitivo o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600592	20g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208005927

### Mini Buñuelos de Bacalao

**RECETAS CASERAS**



De tamaño reducido y con un 10% de materia noble, nuestros mini buñuelos de bacalao son una delicia. Apetitosos y sabrosos, son de textura crujiente en su exterior y tierna en su interior. Preparados siguiendo nuestro método tradicional y artesanal, son excelentes para degustar como tapa o aperitivo.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), durante 1 minuto.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 1 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 1 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600541	4g	Bolsa	1Kg	4	4	81	8414208005415



Le proponemos una gran variedad de  
aperitivos para picar y tapear.

### Croquetas de Cocido



Croquetas de alta calidad, de forma irregular y artesana, con un relleno de más del 70% de carne de ave y cerdo. De olor y sabor característico a carne cocida, su textura es crujiente en el exterior. Ideales como tapa o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
609033	35g	Bolsa	500g	8	4	144	8414208090336

### Croquetas de Jamón Ibérico



Nuestras croquetas de jamón están hechas con un 20% de auténtica paleta ibérica en su relleno. De alta calidad, y de forma artesana, son crujientes en su exterior y cremosas en su interior. Sabrosas y elaboradas al más puro estilo tradicional, se pueden apreciar los trozos de jamón en su relleno. Ideales como tapa, aperitivo o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
609063	35g	Bolsa	500g	8	4	144	8414208090633

### Croquetas de Brandada de Bacalao



Deliciosas croquetas rellenas de brandada de bacalao. Con más de un 30% de bacalao en su relleno y una pizca de perejil, nuez moscada y pimienta, nuestra receta es única por su composición. De forma irregular y artesana, están acabadas con un fino rebozado exterior de textura crujiente. Ideales como entrante o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
609143	35g	Bolsa	500g	8	4	144	8414208091432

### Croquetas de Setas



Apetitosas croquetas, con más del 30% de setas en su relleno. De acabado irregular y artesano, el suave y crujiente rebozado exterior y su cremoso interior con trozos de setas, las hace ideales como tapa, entrante o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
609093	35g	Bolsa	500g	8	4	144	8414208090930

RECETAS  
DEL MESÓN

RECETAS  
DEL MESÓN

RECETAS  
DEL MESÓN

RECETAS  
DEL MESÓN

### Croquetas de Merluza y Gambas



De textura suave y cremosa, de forma irregular y artesana, nuestras croquetas de Merluza y Gambas están hechas con un relleno con más del 50% de materia noble. Ideales como tapa, guarnición o ración de calidad.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
609053	35g	Bolsa	500g	8	4	144	8414208090534

### Croquetas de Atún y Pimiento del Piquillo



De forma irregular y artesana y con un contenido de materia noble del 26%, un 22% es atún y un 4% es pimiento del piquillo. De textura y sabor característico a atún y piquillo, se perciben los trozos de los ingredientes en su interior. Presentadas en envases de 500 gr y en cómodas cajas de 2 Kg, son ideales como tapa, guarnición o ración de calidad.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
609153	35g	Bolsa	500g	4	2	209	8414208091531

### Croquetas de Verduras Asadas y Queso de Cabra



Exquisitas croquetas para los amantes de las verduras. Con un acabado irregular y artesano, y con un contenido de verduras del 60%, están hechas a base de pimiento rojo, cebolla, berenjena y un 10% de queso de cabra. Presentadas en un formato de 500 gr y en prácticas cajas de 2 Kg, son ideales como tapa, aperitivo, guarnición o ración de calidad.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600908	35g	Bolsa	500g	4	2	209	8414208009086

RECETAS  
DEL MESÓN

RECETAS  
DEL MESÓN

RECETAS  
DEL MESÓN

Soluciones sabrosas y de calidad que satisfacen los paladares más exigentes.

## Croquetas de Pollo



*Recetas de la Abuela*

Nuestras croquetas de pollo están hechas con la mejor selección de carne de ave y cerdo. De forma artesana, textura cremosa y acabado redondeado, el 100% es materia noble. Ideales como tapa o aperitivo.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
607327	35g	Bolsa	400g	10	4	162	8414208073278
600732	35g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208007327

## Croquetas de Jamón



*Recetas de la Abuela*

Mezclando jamón curado y jamón cocido para un contraste de sabores inimitable conseguimos nuestras croquetas de jamón. Con un 7% de jamón curado y 6% de jamón cocido, son crujientes en su exterior y cremosas en su interior. Excelentes para picar y tapear o como guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
607367	35g	Bolsa	400g	10	4	162	8414208073674
600736	35g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208007365

## Croquetas de Bacalao



*Recetas de la Abuela*

Siguiendo nuestro método tradicional, nuestras croquetas de bacalao, están hechas con un 12% de bacalao de alta calidad, cebolla y un toque de especias. Acabadas con un fino rebozado de textura crujiente, son ideales como aperitivo, tapa o entrante.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600734	35g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208007341

## Croquetas de Espinacas



*Recetas de la Abuela*

Para todos aquellos que quieran disfrutar de una croqueta vegetal de alta calidad, ofrecemos nuestras croquetas de espinacas con pasas y piñones. Con un 23% de espinacas, estas croquetas tienen un acabado artesano y redondeado. Ideales como aperitivo, guarnición o ración.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
607507	35g	Bolsa	400g	10	4	144	8414208075074
600750	35g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208007501

## Croquetas de Jamón y Queso



*Recetas de la Abuela*

Preparadas con delicioso queso Emmental, jamón cocido y jamón curado, se consigue el sabor peculiar agradable y suave al paladar de nuestras croquetas de Jamón y Queso. Con un 23% de materia noble y un fino rebozado exterior de textura crujiente, son perfectas como tapa, ración de calidad o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600710	35g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208007105

## Croquetas Bechamel de Pollo



*Recetas de la Abuela*

Suaves y cremosas croquetas bechamel de pollo, de forma artesanal y con ingredientes de alta calidad, están elaboradas con un 13% de la mejor selección de carne de pollo y ave. Gustosas y de intenso sabor, son ideales como tapa, aperitivo o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C aprox.), entre 3 y 4 minutos aproximadamente.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600582	35g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208005828

## Croquetas Bechamel de Jamón



*Recetas de la Abuela*

Suaves y cremosas croquetas bechamel de jamón, de forma irregular y artesana, y de 42 gr. la unidad. Hechas con un 13% de jamón curado, y de textura suave y cremosa, se pueden apreciar los trozos de jamón curado en su interior. Ideales como aperitivo, tapa o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600576	42g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208005767

## Croquetas de Pollo



**RECETAS CASERAS**

Nuestras croquetas caseras de pollo son ideales a cualquier hora. De forma cilíndrica y cantos redondeados, están hechas con un 5% de carne de ave y un poco de jamón curado y especias. Suaves y cremosas, son ideales como tapa o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), aproximadamente 3 min.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600431	28g	Bolsa	500g	8	4	144	8414208004319
600432	28g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208004326

### Croquetas de Jamón



**RECETAS CASERAS**  
Las croquetas de jamón son un clásico. De forma cilíndrica y cantos redondeados, un 5% del contenido es jamón. Hechas a base de una excelente mezcla de jamón cocido, jamón curado y un toque de especias. Suaves y cremosas son exquisitas como tapa o aperitivo.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), aproximadamente 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600435	28g	Bolsa	500g	8	4	144	8414208004357
600436	28g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208004364

### Croquetas de Bacalao



**RECETAS CASERAS**  
Para paladares que buscan los contrastes de sabores, ofrecemos nuestras croquetas caseras de bacalao. De forma cilíndrica y cantos redondeados, están hechas con un 6% de bacalao de primera calidad, cebolla y un toque de especias. Ideales como aperitivo o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), aproximadamente 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600433	28g	Bolsa	500g	8	4	144	8414208004333
600434	28g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208004340

### Croquetón de Jamón



**RECETAS CASERAS**  
De 84 gr. la unidad, con un 7% de jamón curado, cebolla y especias, su textura es suave y cremosa. De forma cilíndrica y redondeada, nuestros croquetones caseros de jamón resultan deliciosos como entrante o ración de calidad.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) durante unos 3-4 minutos. Antes de degustar dejar reposar durante 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min  
Dejar reposar 4 min Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min  
Dejar reposar 4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600476	84g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208004760

### Croquetón de Bacalao



**RECETAS CASERAS**  
De 84 gr. la unidad, con un 6% del mejor bacalao, cebolla y una pizca de especias, su textura es suave y cremosa. De forma cilíndrica y redondeada en los cantos, nuestros croquetones caseros de bacalao, resultan deliciosos como entrante o ración de calidad.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) durante unos 3-4 minutos. Antes de degustar dejar reposar durante 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min  
Dejar reposar 4 min Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min  
Dejar reposar 4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600474	84g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208004746

*Recetas de la Abuela*

### Bombas Bravas



De sabor picante, con un interior de puré de patata, un 16% de carne, tomate, cebolla y especias, su textura es característica del puré de patata y los trozos de carne. De forma esférica y de acabado artesanal, son perfectas para los amantes de lo picante. Ideales como aperitivo, tapa o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600470	44g	Bolsa	1,1Kg	4	4,4	144	8414208004708

### Patatas Rellenas de Carne



*Recetas de la Abuela*  
Patatas rellenas de carne con un suave rebozado exterior. Hechas con patata, un 16% de carne, tomate y cebolla, su forma esférica irregular le da un acabado artesanal. De textura suave al paladar, se perciben los trozos de carne en su relleno. Ideales para servir como tapa, aperitivo o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600451	50g	Bolsa	1Kg	4	4	162	8414208004517

### Patatas Rellenas de Boloñesa



*Recetas de la Abuela*  
Nuestras patatas rellenas de carne boloñesa son irresistibles. Hechas con la mejor selección de carnes de ternera, cerdo y ave, patata, tomate, cebolla y especias, su textura es característica del puré de patata y los trozos de carne. Con más del 50% de materia noble en su relleno, son ideales como aperitivo, entrante o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
604587	40g	Bolsa	400g	10	4	144	8414208045879

Elaborados con la mejor selección de materias primas sin perder el sabor y la calidad de siempre.

### Patatas Rellenas de Atún



*Recetas de la Abuela*  
Clásica y tradicional patata con un 36% de atún en su relleno, combinado con tomate, cebolla y huevo. Ingredientes de siempre para dar un toque de originalidad a su menú. Acabada con un suave y crujiente rebozado exterior, su forma esférica irregular le da un acabado artesano. Ideales como aperitivo, tapa o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
604927	40g	Bolsa	400g	10	4	144	8414208049273

### Patatas Rellenas de Espinacas y Queso de Cabra



*Recetas de la Abuela*  
Cremosas patatas rellenas de espinacas y queso de cabra. De forma esférica irregular, de textura suave en su interior y fino rebozado crujiente en su exterior, más del 75% de su relleno es materia noble. Ideales como tapa, aperitivo o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
604937	40g	Bolsa	400g	10	4	144	8414208049372

14



### Albóndigas de Bacalao



*Recetas de la Abuela*  
Estas riquísimas albóndigas de alta calidad y sabor intenso son el resultado de una equilibrada y abundante mezcla a base de un 17% bacalao, patata, y un toque de perejil, nuez moscada y pimienta. De 28 gr. la unidad, y de forma irregular y artesana, son crujientes en su exterior y esponjosas en su interior. Ideales como tapa, aperitivo o ración de calidad.

Modo de empleo: Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
608513	28g	Bolsa	500g	8	4	162	8414208085134

### Buñuelos de Bacalao



*Recetas de la Abuela*  
Exquisitos buñuelos de bacalao de la alta gama y calidad superior, con un 14% de materia noble y una pizca de ajo y perejil. Crujientes en su exterior y tiernos y sabrosos en su interior, su sabor es característico a bacalao con ajo y perejil. Un producto ideal como tapa o aperitivo para degustar solo o acompañado de otros aperitivos.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos.  
HORNO: Caliente previamente el horno a 200°C, introduzca los buñuelos y manténgalos en su interior durante unos 8 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min Horno: 200°C  
Congelado: 8 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600751	11-13g	Bolsa	1Kg	4	4	81	8414208007518

15

### Buñuelos de Bacalao



**RECETAS CASERAS**  
Exquisitos y sabrosos buñuelos de bacalao con un 12% de contenido de materia noble y un toque de ajo y perejil. Una mezcla de contrastes y sabores de textura crujiente en su exterior y tierna en su interior. Una tapa o aperitivo ideal para degustar solo o acompañado de otros aperitivos.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos.  
HORNO: Caliente previamente el horno a 200°C. Introduzca los buñuelos y manténgalos en su interior durante unos 8 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min Horno: 200°C  
Congelado: 8 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
605517	11-13g	Bolsa	400g	10	4	81	8414208055175
600551	11-13g	Bolsa	1Kg	4	4	90	8414208005514

Calentar y listos para servir en cualquier momento conservando el sabor de las mejores recetas.

## Empanadillas de Atún



Con un formato de 50 gr. la unidad, elaboradas con una fina masa tipo hojaldrada y un relleno de tomate, con más de un 24% de atún, pimiento morón y cebolla, son ideales para complementar cualquier comida.

**Modo de empleo:** FREIDORA (recomendado): Preferiblemente descongelar el producto previamente. Fríase en abundante aceite a 180°C entre 3 y 4 minutos. HORNO: Preferiblemente descongelar el producto previamente durante al menos 1 hora. Precaliente el horno a 200°C - 220°C. Pinte con huevo las dos caras de la empanadilla. Ponga el producto encima de papel apto para el horno. Si no tuviera papel adecuado unte con grasa o aceite la bandeja del horno. Mantenga el producto en su interior durante 12 minutos. Si tuviera ventilador de aire reduzca el tiempo a 10 minutos. Si prefiere no descongelar el producto incremente el tiempo hasta los 15 minutos y si lo hiciera con aire hasta 13.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Horno: 200°C - 220°C  
Congelado: 13 - 15 min  
Descongelado: 10 - 12 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702479	50g	Caja	2,4Kg	1	2,4	168	28414208024793

## Empanadillas de Carne



De 50 gr. la unidad y elaboradas con un 30% de carnes de vacuno y cerdo, cebolla, pimiento, champiñones, zanahoria, tomate, y un toque de vino y especias, su fina masa hojaldrada y su sabor característico a carne con verduras y especias, hace que sean una opción ideal para tomar como aperitivo, entrante o complemento de cualquier comida.

**Modo de empleo:** FREIDORA (recomendado): Preferiblemente descongelar el producto previamente. Fríase en abundante aceite a 180°C entre 3 y 4 minutos. HORNO: Preferiblemente descongelar el producto previamente durante al menos 1 hora. Precaliente el horno a 200°C - 220°C. Pinte con huevo las dos caras de la empanadilla. Ponga el producto encima de papel apto para el horno. Si no tuviera papel adecuado unte con grasa o aceite la bandeja del horno. Mantenga el producto en su interior durante 12 minutos. Si tuviera ventilador de aire reduzca el tiempo a 10 minutos. Si prefiere no descongelar el producto incremente el tiempo hasta los 15 minutos y si lo hiciera con aire hasta 13.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Horno: 200°C - 220°C  
Congelado: 13 - 15 min  
Descongelado: 10 - 12 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702630	50g	Caja	2,4Kg	1	2,4	168	28414208026308

## RECETAS DEL MESÓN

## Empanadillas de Atún



Elaboradas siguiendo nuestra receta tradicional, nuestras empanadillas están hechas con un 11% de atún, tomate y cebolla. Presentadas a granel en formato de 3 Kg, son ideales como tapa, entrante o ración de calidad.

**Modo de empleo:** Freír sin descongelar, en sartén o freidora, con abundante aceite bien caliente (180°C), durante 3-4 minutos. No freír muchas unidades cada vez, para evitar que el aceite se enfríe. Entre tanda y tanda, dejar que el aceite recupere la temperatura recomendada. Si desea que salgan burbujas en la masa, dejar descongelar una hora antes de su fritura.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702510	31g	Caja	3Kg	1	3	144	18410038025101

## Empanadillas de Atún



De excelente sabor y con una exquisita masa hojaldrada exterior, nuestras empanadillas están elaboradas con un 6% de atún, tomate, cebolla, pimiento morrón y huevo. Presentadas a granel en formato de 3 Kg y en bolsa de 1 Kg, son ideales como aperitivo, entrante o ración de calidad.

**Modo de empleo:** Freír sin descongelar, en sartén o freidora, con abundante aceite bien caliente (180°C), durante 3-4 minutos. No freír muchas unidades cada vez, para evitar que el aceite se enfríe. Entre tanda y tanda, dejar que el aceite recupere la temperatura recomendada. Si desea que salgan burbujas en la masa, dejar descongelar una hora antes de su fritura.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702511	31g	Caja	3Kg	1	3	144	88414208025112
702636	31g	Bolsa	1Kg	4	4	120	8414208026366

## RECETAS CASERAS

## RECETAS DEL MESÓN

## Canelones de Carne con Bechamel



Canelones de alta calidad, de 60 gr. la unidad, con un relleno a base de carnes ternera, cerdo y ave, una pizca de nuez moscada y pimienta. Envueltos en finas láminas de pasta, bañados con una rica y cremosa salsa bechamel, están acabados con un gratinado de queso Emmenthal. Un clásico de nuestra cocina tradicional, presentado en formato de 300 gr; ideal como primer o segundo plato.

**Modo de empleo:** HORNO (recomendado): Caliente previamente el horno a 200°C durante unos 10 minutos. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 min.

Horno (recomendado): 200°C  
Congelado: 35 min  
Descongelado: 25 min

Microondas: 850W  
Congelado: 7-8 min  
Descongelado: 4-5 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600961	60g	Bandeja + Film	300g	12	3,6	168	8414208009611

## Canelones de Carne con Bechamel Gratinados



Con un 18% de las mejores carnes de ternera, ave y cerdo y un ligero baño de bechamel, se elaboran estos deliciosos canelones. Acabados con un cremoso queso fundido, son una opción ideal como primer o segundo plato.

**Modo de empleo:** HORNO (recomendado): Calentar previamente el horno a 200°C. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7/8 min (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 min.

Horno (recomendado): 200°C  
Congelado: 35 min  
Descongelado: 25 min

Microondas: 850W  
Congelado: 7-8 min  
Descongelado: 4-5 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600761	-	Bandeja + Film	300g	12	3,6	168	8414208007617

*Recetas de la Abuela*

*Recetas de la Abuela*

## Canelones de Carne con Bechamel



Seguindo nuestra receta tradicional, nuestros canelones de carne con bechamel están elaborados con un 20% de la mejor selección de carnes de ternera, ave y cerdo, cebolla, zanahoria y un toque de especias. Con un bañado de rica salsa bechamel y un acabado de queso fundido, son ideales para degustar como primer o segundo plato.

**Modo de empleo:** HORNO (recomendado): Calentar previamente el horno a 200°C durante 10 min. Retire el envoltorio y coloque la bandeja a media altura durante 40 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 30 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 13/14 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 7/8 min.

Horno (recomendado): 200°C  
Congelado: 40 min  
Descongelado: 30 min

Microondas: 850W  
Congelado: 13-14 min  
Descongelado: 7-8 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600741	-	Bandeja + Film	550g	12	6,6	128	8414208007419

## Canelones Boloñesa Gratinados



Riquísimos canelones boloñesa elaborados con un 18% de la mejor selección de carne de ternera, champiñones, tomate y un toque de nuez moscada y pimienta. Con una suave y cremosa salsa bechamel, están acabados con un rico gratinado de queso Emmenthal. De excelente calidad y de sabor totalmente casero son ideales para degustar como primer o segundo plato.

**Modo de empleo:** HORNO: Puede dejar descongelar previamente el producto entre 5 y 6 horas. Póngalo en el horno de convección a 200°C durante 45 minutos para el producto congelado, y 20 minutos para el producto descongelado.

Horno Convección: 200°C  
Congelado: 45 min  
Descongelado: 20 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
626110	-	Bandeja + Film	2Kg	3	6	117	-

*Recetas de la Abuela*

### Canelones de Espinacas con Pasas y Piñones con Bechamel Gratinados

*Recetas de la Abuela*



Deliciosos canelones con bechamel ideales para los amantes de las espinacas. Hechos con un 18% de espinacas de gran calidad, pasas de Corinto y piñones, y un toque de nuez moscada y pimienta, están bañados con una rica y cremosa bechamel. Acabados con queso fundido son una excelente opción como primer o segundo plato.

**Modo de empleo:** HORNO (recomendado): Caliente previamente el horno a 200°C durante unos 10 min. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 min.

Horno (recomendado): 200°C  
Congelado: 35 min  
Descongelado: 25 min

Microondas: 850W  
Congelado: 7-8 min  
Descongelado: 4-5 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600771	-	Bandeja + Film	300g	12	3,6	168	8414208007716

### Canelones Catering con Bechamel Gratinados

**RECETAS CASERAS**



Siguiendo el método tradicional de la buena cocina mezclamos carne de cerdo y ave para elaborar estos canelones especial catering. Con un 11% de carne en su relleno, combinado con cebolla y una pizca de nuez moscada y pimienta, su acabado con queso fundido por encima y su excelente sabor los convierte en una solución de menú excelente como primer o segundo plato.

**Modo de empleo:** HORNO (recomendado): Caliente previamente el horno a 200°C durante unos 10 min. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado reduzca el tiempo a 25 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7/8 min. (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado reduzca el tiempo a 4/5 min.

Horno (recomendado): 200°C  
Congelado: 35 min  
Descongelado: 25 min

Microondas: 850W  
Congelado: 7-8 min  
Descongelado: 4-5 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600261	-	Bandeja + Film	300g	12	3,6	168	8414208002612

### Canelones de Carne sin Bechamel

**RECETAS DEL MESÓN**



Canelones de Carne sin Bechamel de alta calidad. De 60 gr: la unidad, están elaborados siguiendo nuestro método artesanal. Hechos con finas láminas de pasta "al dente" y un relleno de carnes de ternera, ave y cerdo, más del 65% del producto es materia noble. Presentados en formato granel, puede acabarlos con cualquier salsa al gusto. Una opción versátil y muy combinable. Ideales como primer o segundo plato.

**Modo de empleo:** Puede consumirlos directamente del congelador o habiéndolos descongelado previamente. Coloque la cantidad que desee consumir en un plato o bandeja. Añada la salsa que prefiera y caliéntelos en el horno a 200°C o en el microondas. Gratínelos si lo desea.

Horno (recomendado): 200°C

Microondas: 850W

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600962	60g	Caja	2,88Kg	1	2,88	168	88414208009624



### Canelones de Carne sin Bechamel

*Recetas de la Abuela*



Canelones de carne sin bechamel, de 42 gr: la unidad, elaborados con finas láminas de pasta, un 47% de la mejor selección de carne de ternera, cerdo y ave, cebolla, zanahoria, una pizca de nuez moscada y pimienta. Presentados para poder añadir la salsa y el acabado a su gusto, son ideales como primer o segundo plato.

**Modo de empleo:** Puede consumirlos directamente del congelador o habiéndolos descongelado previamente. Coloque la cantidad que desee consumir en un plato o bandeja. Añada la salsa que prefiera y caliéntelos en el horno a 200°C o en el microondas. Gratínelos si lo desea.

Horno (recomendado): 200°C

Microondas: 850W

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600742	42g	Bolsa	1,05Kg	4	4,2	162	8414208007426

### Canelones de Atún sin Bechamel

*Recetas de la Abuela*



Canelones de atún sin bechamel, de 42 gr: la unidad, elaborados con un 25% de atún, tomate, cebolla, pimienta, huevo y una pizca de nuez moscada y pimienta. Presentados para poder añadir la salsa y el acabado a su gusto, son ideales como primer o segundo plato.

**Modo de empleo:** Puede consumirlos directamente del congelador o habiéndolos descongelado previamente. Coloque la cantidad que desee consumir en un plato o bandeja. Añada la salsa que prefiera y caliéntelos en el horno a 200°C o en el microondas. Gratínelos si lo desea.

Horno (recomendado): 200°C

Microondas: 850W

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600789	42g	Caja Granel	100u	1	4,2	154	88414208007897

### Canelones de Espinacas con Piñones y Pasas sin Bechamel

*Recetas de la Abuela*



Deliciosos canelones sin bechamel rellenos con un 42% de espinacas de gran calidad, pasas de Corinto, piñones y un toque de nuez moscada y pimienta. De 42 gr: la unidad y presentados para poder añadir la salsa y el acabado a su gusto, son ideales como primer o segundo plato.

**Modo de empleo:** Puede consumirlos directamente del congelador o habiéndolos descongelado previamente. Coloque la cantidad que desee consumir en un plato o bandeja. Añada la salsa que prefiera y caliéntelos en el horno a 200°C o en el microondas. Gratínelos si lo desea.

Horno (recomendado): 200°C

Microondas: 850W

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600772	42g	Caja Granel	100u	1	4,2	154	88414208007729

### Canelones de Carne sin Bechamel Hogar

**RECETAS CASERAS**



Canelones de carne sin bechamel, de 42 gr: la unidad, elaborados con un 38% de carnes de ternera, cerdo y ave, tomate, cebolla, una pizca de nuez moscada y pimienta. Presentados para poder añadir la salsa y el acabado a su gusto, son ideales como primer o segundo plato.

**Modo de empleo:** Puede consumirlos directamente del congelador o habiéndolos descongelado previamente. Coloque la cantidad que desee consumir en un plato o bandeja. Añada la salsa que prefiera y caliéntelos en el horno a 200°C o en el microondas. Gratínelos si lo desea.

Horno (recomendado): 200°C

Microondas: 850W

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600417	42g	Bolsa	1,05Kg	4	4,2	162	8414208004173

## Lasaña Boloñesa



Lasaña de alta calidad, hecha con finas láminas de pasta "al dente" y un relleno de boloñesa con más del 60% de carne de vacuno, tomate, cebolla, y un toque de vino y especias. Acabada con deliciosa salsa bechamel y un gratinado de queso Emmenthal, es un producto natural sin conservantes ni colorantes. Presentada en un cómodo formato de 300 gr., es ideal como primer o segundo plato.

Modo de empleo: HORNO (recomendado): Caliente previamente el horno a 200°C durante unos 10 minutos. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 min.

Horno (recomendado): 200°C  
Congelado: 35 min  
Descongelado: 25 min

Microondas: 850W  
Congelado: 7-8 min  
Descongelado: 4-5 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600921	-	Bandeja + Film	300g	12	3,6	168	8414208009215

## Lasaña Boloñesa con Bechamel Gratinada



Laminado de pasta "al dente" con un 20% de carnes de ave y cerdo de primera calidad, acompañado de tomate, cebolla, un toque de especias y una riquísima salsa bechamel. Acabadas con un exquisito gratinado de queso, está elaborada siguiendo nuestra receta tradicional. Ideal para tomar como primer o segundo plato.

Modo de empleo: HORNO (recomendado): Caliente previamente el horno a 200°C durante unos 10 mins. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min. (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 min.

Horno (recomendado): 200°C  
Congelado: 35 min  
Descongelado: 25 min

Microondas: 850W  
Congelado: 7-8 min  
Descongelado: 4-5 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600421	-	Bandeja + Film	300g	12	3,6	168	8414208004210

## Lasaña Boloñesa con Bechamel

PARA  
MICROONDAS



Laminado de pasta "al dente" con un 20% de carnes de ave y cerdo de primera calidad, acompañado de tomate, cebolla, un toque de especias. Acabada con una riquísima salsa bechamel y queso Emmenthal, está elaborada siguiendo nuestra receta tradicional. Presentada en bandeja de papel para poder calentar en el microondas o en el horno, es ideal para tomar como primer o segundo plato.

Modo de empleo: MICROONDAS (recomendado): Sin descongelar previamente, calentar 6 minutos a 800W. HORNO: calentar a 180°C, con el horno caliente, durante 25 minutos aproximadamente. No utilizar horno de llama.

Microondas (recomendado): 800W  
Congelado: 6 min

Horno: 180°C  
Congelado: 25 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600423	-	Bandeja + Film	300g	12	3,6	168	8414208004234

## Lasaña Boloñesa con Bechamel Gratinada (Doble Ración)



Laminado de pasta "al dente" con un 17% de carnes de ave y cerdo, cebolla, tomate y especias. Acabada con una riquísima salsa bechamel y queso fundido, está presentada en un cómodo formato de doble ración de 525 gr. Elaborada siguiendo nuestra receta tradicional, sólo tendrá que calentar y servir.

Modo de empleo: HORNO (recomendado): Caliente previamente el horno a 200°C durante 10 min. Retire el envoltorio y coloque la bandeja a media altura durante unos 40 min. Si ya estuviera descongelado reduzca el tiempo a 30 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 13/14 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 7/8 min.

Horno (recomendado): 200°C  
Congelado: 40 min  
Descongelado: 30 min

Microondas: 850W  
Congelado: 13-14 min  
Descongelado: 7-8 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600422	-	Bandeja + Film	525g	12	6,3	128	8414208004227

## Lasaña de Ternera con Bechamel Gratinada



Deliciosas láminas de pasta "al dente" rellenas de un 12% de carne de ternera, tomate, cebolla y especias, con un suave baño de bechamel y terminadas con una fina capa de queso fundido. Elaborada siguiendo nuestro método tradicional, se presenta en un cómodo formato de 300 gr. ideal como ración individual para servir como primer o segundo plato.

Modo de empleo: HORNO (recomendado): Caliente previamente el horno a 200°C durante unos 10 minutos. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 min.

Horno (recomendado): 200°C  
Congelado: 35 min  
Descongelado: 25 min

Microondas: 850W  
Congelado: 7-8 min  
Descongelado: 4-5 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600411	-	Bandeja + Film	300g	12	3,6	168	8414208004111

## Lasaña de Ternera con Bechamel



Exquisitas láminas de pasta "al dente" rellenas de tomate, cebolla, un 15% de la mejor carne de ternera, y una pizca de nuez moscada, pimienta y especias. Presentada en bandejas de 2 Kg., su formato es ideal para colectividades y restaurantes. Una solución excelente para servir como primer o segundo plato.

Modo de empleo: Puede dejar descongelar previamente el producto entre 5 y 6 horas. Póngalo en el horno de convección a 200 °C durante 45 minutos para el producto congelado, y 20 minutos para el producto descongelado.

Horno Convección: 200°C  
Congelado: 45 min  
Descongelado: 20 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
623613	-	Bandeja + Film	2Kg	2	4	176	-

## Lasaña de Atún con Bechamel Gratinada



Deliciosa lasaña de pasta "al dente", hecha con un 11% de atún, combinado con cebolla, huevo, tomate, pimiento morón y especias. Acabada con salsa bechamel y un exquisito gratinado de queso Emmenthal, se presenta en un cómodo formato de 300 gr. Tan sólo hace falta calentarla para disfrutar de esta lasaña como primer o segundo plato.

Modo de empleo: HORNO (recomendado): Caliente previamente el horno a 200°C durante unos 10 min. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min. (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 min.

Horno (recomendado): 200°C  
Congelado: 35 min  
Descongelado: 25 min

Microondas: 850W  
Congelado: 7-8 min  
Descongelado: 4-5 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600414	-	Bandeja + Film	300g	12	3,6	168	8414208004142

## Lasaña Vegetal con Bechamel



Para los amantes de los vegetales y la pasta, éste es un plato que entusiasma por su composición y agradable sabor. Hecha con finas láminas de pasta "al dente" y con un 33% de vegetales a base de espinacas, berenjena, cebolla, calabacín, zanahoria, tomate y pimientos, su toque de bechamel y su acabado gratinado de queso Emmenthal, junto a su cómodo formato de 300 gr. las hace ideales como primer o segundo plato.

Modo de empleo: HORNO (recomendado): Caliente previamente el horno a 200°C durante unos 10 min. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min. (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 min.

Horno (recomendado): 200°C  
Congelado: 35 min  
Descongelado: 25 min

Microondas: 850W  
Congelado: 7-8 min  
Descongelado: 4-5 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600418	-	Bandeja + Film	300g	12	3,6	168	8414208004180

### Lasaña Boloñesa sin Bechamel



*Recetas de la Abuela*  
Lasaña boloñesa de 90 gr. la ración. Elaborada con finas láminas de pasta "al dente" y un relleno con un 21% de carne de cerdo y un 6% de carne de ternera, se presenta a granel y sin bechamel para que pueda añadir la salsa y el acabado a su gusto.

Modo de empleo: Coloque la cantidad que desee consumir en un plato o bandeja. Puede poner un poco de la salsa que vaya a utilizar en la base del plato o bandeja para evitar que se pegue. Añada la salsa que desee por encima y caliéntelos en el horno a 200°C o en el microondas. Gratínelos si lo desea.

Horno (recomendado): 200°C Microondas: 850W

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
602436	90g	Caja	5,4g	-	5,4	104	88414208024368

### Lasaña Vegetal sin Bechamel



*Recetas de la Abuela*  
Lasaña vegetal de 90 gr. la ración. Elaborada con finas láminas de pasta "al dente" y un relleno con un 19% de espinacas, 8% de cebolla, 5% de berenjena, 3% de zanahoria y 3% de pimiento, se presenta a granel y sin bechamel para que pueda añadir la salsa y el acabado a su gusto.

Modo de empleo: Coloque la cantidad que desee consumir en un plato o bandeja. Puede poner un poco de la salsa que vaya a utilizar en la base del plato o bandeja para evitar que se pegue. Añada la salsa que desee por encima y caliéntelos en el horno a 200°C o en el microondas. Gratínelos si lo desea.

Horno (recomendado): 200°C Microondas: 850W

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
602438	90g	Caja	5,4g	-	5,4	104	88414208024382

### Lasaña de Boletus sin Bechamel



*Recetas de la Abuela*  
Lasaña de boletus de 90 gr. la ración. Elaborada con finas láminas de pasta "al dente" y un relleno con un 7% de boletus, 18% de champiñones, queso grana padano y especias, se presenta a granel y sin bechamel para que pueda añadir la salsa y el acabado a su gusto.

Modo de empleo: Coloque la cantidad que desee consumir en un plato o bandeja. Puede poner un poco de la salsa que vaya a utilizar en la base del plato o bandeja para evitar que se pegue. Añada la salsa que desee por encima y caliéntelos en el horno a 200°C o en el microondas. Gratínelos si lo desea.

Horno (recomendado): 200°C Microondas: 850W

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
602437	90g	Caja	5,4g	-	5,4	104	88414208024375

### Mussaka con Bechamel Gratinada



*Recetas de la Abuela*  
Exquisita Mussaka, de formato individual de 300 gr., preparada con un 28% de berenjena, cebolla, calabacín, carnes de ternera, ave y cerdo, tomate y especias. Elaborada siguiendo nuestra receta tradicional y acabada con un toque de queso fundido, es ideal como primer o segundo plato.

Modo de empleo: HORNO (recomendado): Caliente previamente el horno a 200 °C durante unos 10 minutos. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 min.

Horno (recomendado): 200°C  
Congelado: 35 min  
Descongelado: 25 min Microondas: 850W  
Congelado: 7-8 min  
Descongelado: 4-5 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600715	-	Bandeja + Film	300g	12	3,6	168	8414208007150

### Nuggets de Pollo



*Recetas de la Abuela*  
Delicias de pollo ideales para servir en cualquier menú. Con un 42% de pollo, nuestros nuggets son tiernos en su interior y crujientes en su exterior por su fino empanado. Elaborados siguiendo nuestra receta tradicional son ideales como aperitivo, primer o segundo plato.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) durante un tiempo aproximado de 3-4 min. HORNO DOMÉSTICO: Precalentar el horno a 220°C (horno de convección: 200°C). Poner las unidades deseadas directamente congeladas en la rejilla del horno situada a media altura. Hornear durante 16 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado. HORNO PROFESIONAL (con ventilador): Precalentar el horno a 180°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en una o varias rejillas del horno. Hornear máximo 16 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min Horno Doméstico: 220°C  
Congelado: 16 min Horno Profesional: 180°C  
Congelado: 16 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
607377	23g	Bolsa	400g	7	2,8	162	8414208073773
600737	23g	Bolsa	1Kg	3	3	162	8414208007372



## Colas de Gamba Rebozadas



Nuestra cola de gamba rebozada es un atractivo plato de deliciosos langostinos rebozados, tan sabrosos como originales. De textura crujiente en su exterior y tierna en su interior; son una propuesta ideal para degustar como tapa, aperitivo o ración de calidad.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702524	-	Bolsa	1Kg	4	4	99	8414208025246

*Recetas de la Abuela*

## Eurogamba



Hecha siguiendo nuestro método artesano, la Eurogamba es un atractivo plato de deliciosos langostinos rebozados. Tan sabrosos como originales, su colita original, su textura crujiente en el exterior y tierna en el interior; son un aperitivo ideal para picar y tapear o como ración de calidad.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702496	-	Bolsa	1Kg	4	4	99	8414208024966

*Recetas de la Abuela*

## Pescadito Rebozado



De la selección del pejerrey más fresco, elaboramos el pescadito rebozado. De textura crujiente en su exterior y tierna en su interior es un suculento producto digno de los mejores comensales. Con más de un 40% de materia noble y con un toque de especias, son ideales como tapa, aperitivo, primer o segundo plato.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), entre 2 y 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702499	-	Bolsa	1Kg	3	3	120	8414208024997

*Recetas de la Abuela*

## Porciones de Merluza



Porciones de merluza elaboradas al estilo más tradicional. Con la mejor selección de ingredientes y un 50% de merluza, nuestras porciones de merluza son tiernas y gustosas en su interior y con un fino rebozado exterior. Una buena manera para que los más pequeños disfruten del pescado.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), entre 2 y 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702500	90g	Bolsa	1Kg	3	3	144	8414208025000

**RECETAS CASERAS**

**RECETAS CASERAS**

## Varitas de Merluza



Pequeños y sabrosos trozos de merluza de forma rectangular; empanados al estilo más tradicional. Con el 50% de materia noble y con un toque de especias, son crujientes en su exterior y tiernas en su interior. Un producto ideal para tomar como ración o segundo plato. Harán las delicias de los más pequeños.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 2 y 3 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702501	31-33g	Bolsa	1Kg	4	4	120	8414208025017

## Palitos de Merluza



Pequeños palitos de merluza rebozada. Con más de un 40% de merluza y un fino y crujiente rebozado exterior su forma es cilíndrica y alargada. De textura crujiente en su exterior y tierna en su interior son ideales para los más pequeños de la casa como tapa, aperitivo o ración de calidad.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), entre 2 y 3 minutos. HORNO DOMÉSTICO: Precalentar el horno a 220°C (horno de convección: 200°C). Poner las unidades deseadas directamente congeladas en la rejilla del horno situada a media altura. Hornear durante 20 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado. HORNO PROFESIONAL (con ventilador): Precalentar el horno a 180°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en una o varias rejillas del horno. Hornear máximo 20 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Horno Doméstico: 220°C  
Congelado: 20 min Horno Profesional: 180°C  
Congelado: 20 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702498	16-18g	Bolsa	1Kg	4	4	120	8414208024980

**RECETAS CASERAS**

## Figuritas de Merluza



Divertidas figuritas de formas distintas hechas a base de merluza y potón. Empanadas al estilo más tradicional y de textura crujiente en su exterior y tierna en su interior son ideales como ración de calidad o segundo plato. Una opción ideal para los más pequeños de la casa, como aperitivo, primer o segundo plato.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), entre 2 y 3 minutos. HORNO DOMÉSTICO: Precalentar el horno a 220°C (horno de convección: 200°C). Poner las unidades deseadas directamente congeladas en la rejilla del horno situada a media altura. Hornear durante 20 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado. HORNO PROFESIONAL (con ventilador): Precalentar el horno a 180°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en una o varias rejillas del horno. Hornear máximo 20 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Horno Doméstico: 220°C  
Congelado: 20 min Horno Profesional: 180°C  
Congelado: 20 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702535	26-28g	Bolsa	1Kg	4	4	120	8414208025352

**RECETAS CASERAS**

## Nuggets de Pescado



Deliciosos nuggets de pescado hechos con un 80% de materia noble. Con la mejor selección de pescado y pota, tienen una pizca de cebolla, ajo y apio en su composición. De textura crujiente en su exterior y tierna en su interior, estos exquisitos nuggets son ideales como aperitivo, primer o segundo plato.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), entre 2 y 3 minutos. HORNO DOMÉSTICO: Precalentar el horno a 220°C (horno de convección: 200°C). Poner las unidades deseadas directamente congeladas en la rejilla del horno situada a media altura. Hornear durante 16 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado. HORNO PROFESIONAL (con ventilador): Precalentar el horno a 180°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en una o varias rejillas del horno. Hornear máximo 16 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Horno Doméstico: 220°C  
Congelado: 16 min Horno Profesional: 180°C  
Congelado: 16 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702497	18-20g	Bolsa	1Kg	4	4	120	8414208024973

**RECETAS CASERAS**

### Anillas a la Andaluza



Con un 70% de materia noble y un 30% de fino rebozado exterior tipo enharinado, nuestras anillas a la andaluza son un clásico de nuestra cocina de exquisito sabor y textura. Ideales como tapa, aperitivo o complemento de un primer o segundo plato.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) durante un tiempo aproximado de 3 min. En caso de descongelación, es conveniente consumir en un tiempo prudencial y freír en aceite menos caliente.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702480	-	Bolsa	500g	4	2	144	8414208024805

RECETAS  
DEL MESÓN

### Anillas Extra



Nuestras anillas extra están hechas siguiendo nuestra receta más tradicional. Con un 50% de pota y un rebozado exterior muy sabroso, estas deliciosas anillas están elaboradas a partir de la mejor selección de los mejores ejemplares. Ideales como tapa, aperitivo o complemento de un primer o segundo plato.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) durante un tiempo aproximado de 2-3 min.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702502	-	Bolsa	1Kg	4	4	81	8414208025024

Recetas  
de la Abuela

### Rabas Empanadas



A partir de la mejor selección de potón y con un fino empanado exterior, se elaboran nuestras rabas empanadas. Con más de un 80% de materia noble y de textura tierna en su interior, es un sabroso producto ideal para degustar como tapa, aperitivo o ración de calidad.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) durante un tiempo aproximado de 2-3 min. HORNO DOMÉSTICO: Precalentar el horno a 220°C (horno de convección: 200°C). Poner las unidades deseadas directamente congeladas en la rejilla del horno situada a media altura. Hornear durante 20 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado. HORNO PROFESIONAL (con ventilador): Precalentar el horno a 180°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en una o varias rejillas del horno. Hornear máximo 20 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Horno Doméstico: 220°C  
Congelado: 20 min Horno Profesional: 180°C  
Congelado: 20 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702505	-	Bolsa	1Kg	4	4	81	8414208025055

Los mejores sabores del mar los traemos directamente a la mesa, elaborados con un rebozado finísimo y muy crujiente.

Recetas  
de la Abuela



RECETAS  
CASERAS

### Potón Rebozado tipo Sepia



Nuestro potón rebozado tipo sepia se produce con la materia prima más fresca y se reboza ligeramente para que sea aún más sabrosa. Con un contenido de un 50% de materia noble y una pizca de ajo y perejil, es sabrosa y tierna en su interior. Ideal como tapa o aperitivo también puede acompañar cualquier primer o segundo plato.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) durante un tiempo aproximado de 2-3 min.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702506	-	Bolsa	1Kg	4	4	120	8414208025062

### Anillas a la Romana



Anillas de pota rebozadas con una textura y sabor delicioso. Con un 40% de materia noble y de textura tierna en su interior; son ideales como tapa, aperitivo o ración de calidad.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) durante un tiempo aproximado de 2-3 min.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702503	-	Bolsa	400g	10	4	81	8414208025031
702504	-	Bolsa	1Kg	4	4	81	8414208025048

## Bombas Mexicanas



Recetas de la Abuela  
Especialidad mexicana de sabor picante, hecha con una mezcla de cremoso puré de patata, carne de ternera, ave y cerdo, tomate, cebolla y pimienta. Servida en bolas irregulares acabadas con un fino y crujiente empanado, son ideales como tapa, aperitivo o guarnición.

Modo de empleo: Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), entre 3 y 4 minutos.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
608527	42g	Bolsa	420g	10	4,2	144	8414208085271

## Burritos de Chili con Carne



Recetas de la Abuela  
Especialidad mexicana hecha con una tortita de trigo rellena de deliciosa carne de ternera y frijoles, con un toque de tomate, pimienta, cebolla, chile jalapeño y chile ancho y mulato. Con el auténtico sabor de las recetas Tex Mex, son ideales como aperitivo, entrante o ración.

Modo de empleo: HORNO (recomendado): Una vez descongelado y con el horno a 200°C, mantener en su interior durante 5 minutos. MICROONDAS: Descongelar: Colocar el burrito en el microondas en posición de descongelación (3,5 minutos en el microondas de 850W). Calentar: Una vez descongelado, calentar a máxima potencia durante 1 minuto.

Horno (recomendado): 200°C  
Descongelado: 5 min Microondas: 850W  
Descongelar: 3,5 min  
Calentar: 1 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
608282	100g	Caja Granel	28u	-	2,8	154	58414208082824

## Burritos de Pollo



Recetas de la Abuela  
Delicioso burrito elaborado a partir de una selección de ingredientes de la máxima calidad. Hechos con una deliciosa tortita de trigo rellena de carne de pollo, tomate, frijoles, cebolla, maíz, pimienta y chiles jalapeños tienen el auténtico sabor de las recetas Tex Mex. Ideales como aperitivo, entrante o ración.

Modo de empleo: HORNO (recomendado): Una vez descongelado y con el horno bien caliente (200°C) mantener en su interior durante 5 minutos. MICROONDAS: Descongelar: Colocar el burrito en el microondas en posición de descongelación (3,5 minutos en microondas en 850W). Calentar: Una vez descongelado colocar el burrito en el interior y a máxima potencia durante 1 minuto (microondas de 850).

Horno (recomendado): 200°C  
Descongelado: 5 min Microondas: 850W  
Descongelar: 3,5 min  
Calentar: 1 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
608622	100g	Caja Granel	28u	-	2,8	154	58414208086228

Sabores de otros países cocinados con las mejores materias primas.

## Rollitos de Jamón y Queso



Recetas de la Abuela  
Delicioso rollito de jamón y queso, hecho a partir de una sabrosa combinación de jamón cocido, queso Emmental y un poco de especias. Puede servirse de entrante, como primer plato, segundo o incluso como postre salado.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): No es necesario descongelar previamente. Fríalos en abundante aceite bien caliente 180°C durante 3 o 4 min, volteándolos para conseguir una fritura más homogénea. Si estuvieran descongelados, reducir el tiempo a 2 min. HORNO: Para hornearlos, caliente previamente el horno a 200°C durante 10 min, introduzca posteriormente los rollitos, habiendo retirado tanto el envoltorio como el envase, y manténgalos en su interior durante unos 20 min. Tanto fritos como horneados puede añadirles cualquier salsa fría o caliente.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min  
Descongelado: 2 min Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min  
Descongelado: 2 min Horno: 200°C  
Congelado: 20 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
630228	47g	Caja Granel	2,5Kg	1	2,5	154	88414208002281

## Rollitos de Primavera



Recetas de la Abuela  
El tradicional rollito oriental, presentado a granel, relleno de col, zanahoria, cebolla, tomate y un toque de especias. Con textura crujiente en su exterior y propio del relleno de verduras en su interior, representan el auténtico sabor oriental ideal para tomar como aperitivo, entrante o ración.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): No es necesario descongelar previamente. Fríalos en abundante aceite bien caliente 180°C durante 3 o 4 min, volteándolos para conseguir una fritura más homogénea. Si estuvieran descongelados, reducir el tiempo a 2 min. HORNO: Para hornearlos, caliente previamente el horno a 200°C durante 10 min, introduzca posteriormente los rollitos, habiendo retirado tanto el envoltorio como el envase, y manténgalos en su interior durante unos 20 min. Tanto fritos como horneados puede añadirles cualquier salsa fría o caliente.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 3-4 min  
Descongelado: 2 min Sartén: 180°C  
Congelado: 3-4 min  
Descongelado: 2 min Horno: 200°C  
Congelado: 20 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
600765	50g	Bandeja + Film	150g	24	3,6	128	8414208007655
607621	50g	Estuche	200g	12	2,4	135	8414208076217
630762	50g	Caja Granel	2,2Kg	1	2,2	154	88414208007620



### Profiteroles de Nata



Pequeños profiteroles rellenos de nata de sabor delicioso. Con un relleno del 75% y una base de pasta Choux, resultan exquisitos acompañados de chocolate caliente. Un producto de calidad con un atractivo visual que denota la elegancia de la posibilidad de sus múltiples acompañamientos.

Modo de empleo: Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente antes de consumir. Se recomienda descongelar en el frigorífico dos horas antes de servir.

Temp. Ambiente  
Descongelar: 20 min

Frigorífico  
Bandeja baja  
Descongelar: 2 horas

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
631571	-	Bolsa	500g	8	4	90	8414208015711

Recetas  
de la Abuela

### Profiteroles de Trufa



Pequeños profiteroles rellenos de trufa de sabor delicioso. Con un relleno del 75% y una base de pasta Choux, resultan exquisitos acompañados de chocolate caliente. Un producto de calidad con un atractivo visual que denota la elegancia de la posibilidad de sus múltiples acompañamientos.

Modo de empleo: Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente antes de consumir. Se recomienda descongelar en el frigorífico dos horas antes de servir.

Temp. Ambiente  
Descongelar: 20 min

Frigorífico  
Bandeja baja  
Descongelar: 2 horas

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
631578	-	Caja Granel	3Kg	1	3	108	88414208315787

Recetas  
de la Abuela

### Crêpes de Chocolate



Sabrosos Crêpes de chocolate que se pueden personalizar con diferentes frutos, helados, nata, chocolate e incluso crear exóticos platos por su colorido o por su presentación.

Modo de empleo: MICROONDAS: Directamente del congelador; colocar 4 unidades en el microondas y calentar a máxima potencia entre 1 y 1,5 minutos, en función del resultado deseado (aparato de 900 W). Para menor cantidad, reducir directamente el tiempo.

Descongelación: Deje descongelar el producto a temperatura ambiente hasta su total descongelación. Consumir al gusto.

Microondas: 900W  
Congelado: 1-1,5 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
630382	48g	Caja	1,73Kg	-	1,73	169	88414208003820

Recetas  
de la Abuela

### Churros de Lazo Grueso



Nuestros Churros Lazo Grueso están elaborados con una excelente combinación de harina, agua y sal. Sin conservantes ni colorantes, son apetecibles a cualquier hora.

Modo de empleo: FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador; freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) durante un tiempo aproximado de 2-3 min.

Freidora (recomendado): 180°C  
Congelado: 2-3 min

Sartén: 180°C  
Congelado: 2-3 min

Referencia	Peso unitario	Envase	Formato envase	Envases caja	Peso caja (Kg)	Cajas palet	Código EAN
702513	-	Bolsa	1Kg	3	3	81	8414208025130

Recetas  
de la Abuela

Una deliciosa selección de postres calentados y listos para servir al momento conservando todo su sabor original.





**AudensFood**<sup>®</sup>

Jordi Camp, 25 • 08403 Granollers (Barcelona • España)

Tel.: + 34 900 878 000 • Fax: +34 93 840 12 88

e-mail: [atencioncliente@audensfood.com](mailto:atencioncliente@audensfood.com) • [www.audensfood.com](http://www.audensfood.com)