



ALVAREZ

CATALUNYA

1980-2023



Alvarez  
Catalunya

## ALVAREZ CATALUNYA

**Nuestra empresa cuenta con más de 40 años de experiencia en el sector de la distribución de alimentación para Hostelería y tiendas especializadas.**












Durante estos años hemos trabajado día a día hasta convertimos en un referente en la distribución de productos gourmet en las provincias de Tarragona y Barcelona, objetivo por el que seguimos trabajando con la misma ilusión.

Somos un equipo joven, dinámico y con una amplia experiencia en el sector, basando todo nuestro trabajo en unos principios muy claros y firmes, que centran la filosofía de nuestra empresa. **Estamos en una constante evolución** y búsqueda de nuevas tendencias para cubrir todas las necesidades que les surgen a nuestros clientes.

La perseverancia en buscar siempre la excelencia del producto y un servicio adaptado a la necesidad de nuestro cliente, ha marcado nuestro camino.

El respeto a la nobleza del producto y al buen hacer de nuestros proveedores, ha sido la clave para conseguir el éxito y el reconocimiento de nuestros clientes. En la actualidad seguimos trabajando con la misma ilusión y fuerza del inicio, con la ventaja, que ahora son nuestros clientes los que nos están empujando y motivando sin descanso a superarnos para poder atender todas sus inquietudes gastronómicas.

# MARCAS

	5	9	
	11	13	<b>Martiko</b>
	18	20	
	22	25	
	28	30	
	33	36	



41

43



45

47

*Beautifulfood*



49

52



55

IMPRESINDIBLES



La pasión por la excelencia gastronómica motivó a un grupo de distribuidores de alimentación, jamones y vinos para el canal horeca y tiendas especializadas de todo el territorio nacional a agruparse bajo un mismo sello. Juntos formamos el grupo Selec Mardis y unidos llegamos a cualquier punto de nuestra geografía. Somos fuertes porque contamos con la información del mercado aportada por nuestros socios y profesionales de la restauración y charcutería. La exclusividad del producto que distribuimos, junto con una óptima relación entre su calidad y su precio, configuran nuestra enseña.

Desde los inicios perseguimos la excelencia gastronómica a través de una selección de productos que mostramos en este selecto catálogo y que ponemos a disposición de la restauración, la hostelería y el comercio especializado. Asimismo, es la comunicación continua con nuestros clientes, cocineros y sumilleros lo que nos permite buscar y desarrollar productos, envases y formatos adecuados a cada uno de ellos.

De esta manera, y compartiendo toda la información con nuestros socios, logramos anticiparnos a las necesidades del mercado. Nuestro principal objetivo es conseguir para nuestros clientes los productos de mayor calidad con unas condiciones muy ventajosas, de modo que no desarrollamos acciones de marketing ni invertimos en publicidad o en presencia en ferias: nuestros clientes y sus equipos son el verdadero marketing.

Todo este ahorro lo trasladamos en mejorar los precios y la calidad en beneficio de nuestros clientes.



Y queremos llegar más lejos, por eso las importaciones, realizadas de manera conjunta, son el motor que nos permite ser más competitivos. Contamos con brokers, que importan directamente para Selec Mardis, y traspasamos fronteras con un único estandarte: el producto de calidad y la excelencia gastronómica.



## Pulpo cocido



Pulpo cocido Pata 190 Gr.  
SM

 0505015R  
 Pieza 190 Gr./  
Caja 20 uds.



## Rabas - Tira de calamar



Rabas - Tiras de calamar  
enharinado

 0502006C  
 Caja 2 Kg.



## Boquerón



Boquerón en aceite oliva  
SELEC MARDIS



 0305002R  
 Tarrina 800 Gr./  
Caja 2 uds.



## Sardina ahumada



Sardinas Ahumadas 800  
Gr. SM

 0504032R  
 Tarrina 800 Gr./  
Caja 2 uds.



Puntilla limpia japónica IQF  
sin pluma 12x500 gr.

 0502004C  
 12 x bolsa 500 Gr./Caja 12 uds.



## Puntilla - japónica Limpia y sin plumilla



Pan Burger Potato Rolls  
amapola cortado 80 Gr

 1213116C  
 Caja 18 uds.




## Burger Pan de brioche

## Aceitunas



Aceituna picantona lata 2,5  
Kg. SM



 1207011A  
 Lata 2,5 Kg./Caja 3 uds.



## Alcachofa



Alcachofa confitada  
AOVE 1/2 galón SM

 1401082A  
 1/2 Galón/ Caja 6 uds.





# Tomate en conserva



Tomate frito casero lata 3 Kg. Di Mardis (PNE 2,650KG.)

 1401066A

 Lata 3 Kg./Caja 6 uds.



Tomate frito casero lata 420 Gr. Di Mardis

 1401085A

 Lata 420 Gr./Caja 24 uds.



# Quesos



Queso Rulo Mezcla Selec Mardis

 1002007R

 Pieza 850 Gr./Caja 2 uds.



Queso oveja curado Selec Mardis

 0902009R

 Pieza 3 Kg./Caja 2 uds.




Queso mezcla Horeca Semi Selec Mardis

 0901002R

 Pieza 3 Kg./Caja 2 uds.



Queso crema de untar 2 Kg. Selec Mardis

 0905010R

 Cubo 2 Kg./Caja 4 uds.



# Aceto balsámico & crema de aceto



Aceto balsámico de modena 500 ML.

 1202015A

 Botella 500 ML/ Caja 12 uds.



Crema de aceto balsámico de modena 500 ML.

 1202013A

 Botella 500 ML/ Caja 12 uds.



# Ventresca de atún



Ventresca de atún PN 900 Gr. Selec Mardis

 0504038A

 Lata OL 120/ Caja 12 uds.





# Harina, Panko & Cebolla



Harina fritura pescado SM  
bolsas

1206006A

Bolsa 5 Kg.



Harina Tempura SM bolsas

1212009A

Bolsa 5 Kg.



Panko SM bolsa 2 Kg.

1905022A

Bolsa 2 Kg.



Cebolla frita desh. 500 Gr.  
Selec Mardis

1403054A

Bolsa 0.5 Kg./Caja 10 uds.



# Carpaccio



Carpaccio de buey  
estuche 20 ud. Selec  
Mardis

0201002C

Estuche 20 uds./  
Caja 5 uds.



# Pétalos de sal



Sal pétalos Mardisal

1101001A

Cubo 1,5 Kg.



Sal pétalos negros

1101007A

Cubo 750 Gr.



# Vino



Finca La Fuente Verdejo  
D.O. Rueda

2020V

Caja 12 uds.



Gran Mester tinto crianza

21115V

Caja 6 uds.







# LISARDO CASTRO

Hemos conseguido lo impensable: reformar la artesanía del jamón ibérico con una tecnología vanguardista. Recordamos con cariño los inicios: todo comenzó hace más de 70 años cuando los antepasados dieron origen a lo que hoy en día es Lisardo Castro. Pasado el tiempo, la superación constante y el compromiso con la calidad han estado presentes y hasta hoy tradición y sabiduría se han sabido transmitir de generación en generación formando esta gran familia.

En Guijuelo, cuna del jamón ibérico, gracias a su microclima continental tenemos un control íntegro de los procesos de elaboración de los jamones, paletas y embutidos procedentes del cerdo ibérico. Somos una empresa innovadora y pionera en la utilización de tecnología punta para mejorar e incrementar la seguridad alimentaria en el mundo del ibérico.

Para lograr el mejor jamón ibérico y los mejores embutidos debemos conseguir la mejor materia prima. En Lisardo Castro trabajamos con ganaderos de confianza y elegimos los mejores cerdos de raza ibérica los cuales provienen de las extensas dehesas extremeñas y andaluzas.

Allí los animales son criados en libertad, alimentándose de cereales naturales y en los meses de montanera únicamente de bellotas, pastos y agua fresca. Obteniendo así una carne con mejor textura y mejor infiltración de grasa saludable.

# Jamón Ibérico



Jamón Cebo Ibérico  
50% Raza Ibérica

0701006R

Pieza 7,5 Kg-8,5 Kg.



Jamón Bellota 100% ibérico  
puro (Guijuelo)

0701033R

Pieza 7,5 Kg-8,5 Kg.



# Deshuesados



Jamón Cebo Campo  
Ibérico 50% Raza Ibérica +  
Servicio de Deshuese

0701039R

Pieza 8 Kg.



# Cortado a mano



Jamón Cebo de Campo  
50% ibérico  
cortado a mano (plato)

0701026R

Sobre 100 gr./  
Caja 20 Uds.



Jamón Bellota 50% Ibérico  
cortado a mano (plato)

0701027R

Sobre 100 gr./  
Caja 20 Uds.





# Martiko®

## Ahumados

El ahumado, junto con la selección de las materias primas, es posiblemente el punto clave en nuestro proceso, donde logramos aportar un sabor único al salmón dependiendo de las maderas que utilizemos, las horas de ahumado de la materia prima y los aromas que queramos conseguir.

El arte del ahumado es un arte ancestral que se ha transmitido de generación en generación. En Martiko contamos con maestros ahumadores quienes han realizado su formación en Noruega de la mano de los mejores expertos, logrando transmitir ese know-how a las generaciones futuras y aplicando todo lo aprendido en nuestros procesos diarios.

# Salmón Noruego



Salmón ahumado precortado Martiko

0301001R

Pieza 1,5 Kg./ Caja 5 piezas



Solomillo de Salmón ahumado 500/ 600 estuche

0301002R

Pieza 500 Gr./ Caja 4 piezas



Salmón ahumado en banda 100 gr.

0301007R

Caja 5 uds.



Salmón fresco noruego

0501001R

Pieza 1,5 Kg./ Caja 2 piezas



Tartar de salmón ahumado 2x75 Gr.

0302015R

Caja 5 uds.



# Bacalao ahumado



Bacalao ahumado msc. c-56191 precortado

0302002R

Pieza 800 Gr./ Caja 2 uds.



Bacalao MSC-C-56191 ahumado s/ 80 Gr.

0302004R

Caja 5 uds.



Bacalao ahumado aceite tarro 650 Gr.

0302008R

Tarro 650 Gr./ Caja 2 uds.



# Martiko



En Martiko nos despertamos cada día con una misma ilusión: criar los mejores patos navarros para poder ofrecer los mejores productos. Para ello, hemos implantado un sistema de trabajo diferente, innovador y sobre todo único en el sector: el control de todo el proceso desde el huevo hasta el producto final. Te invitamos a que descubras nuestra ilusión de cada día. Adelante, bienvenido a nuestro mundo. Los patos que criamos en Martiko son patos de la raza Moulard, machos de pluma blanca. La incubación de los huevos es un proceso muy importante para asegurar la calidad de nuestros productos. Por ello, Martiko llevó a cabo una unión estratégica con una incubadora que nos asegura el origen, la raza y la calidad de los patos que criamos. El proceso de incubación dura unos 35 días hasta que finalmente, se produce la eclosión del huevo. Un momento mágico ver nacer a nuestros patitos.

# Martiko

## Foie gras mi-cuit



Foie gras de pato b/v  
mi-cuit

0103011R

Pieza 500 Gr.



Foie gras mi-cuit  
medallón 45 Gr.

0103015R

Pieza 45 Gr./Caja 10 uds.



Foie gras mi-cuit pieza  
estuchado 250 Gr.

0103017R

Pieza 250 Gr./  
Caja 4 uds



Foie gras mi-cuit loncha  
80 Gr.

0103016R

Pieza 80 Gr./Caja 10 uds.



## Foie fresco

Higado de pato extra



0101005R

Pieza 600 Gr.



Higado de pato fresco 1ª

0101006R

Pieza 600 Gr.



Higado de pato barberie  
desvenado b/v 008

0101004R

Pieza 600 Gr.



**Parafina**  
**MATANZA**  
**24 H**



Higado de pato extra  
PARAFINA

0101008R

Pieza 600 Gr.



# Martiko

## Foie escalopado




Foie escalopado extra  
marcado 60 Gr. loncha 1 Kg.

 0101016C

 Bandeja 1 Kg./Caja 4 uds.



Foie escalopado marcado  
25 Gr. 400Tt

 0101018C

 Bandeja 1 Kg./Caja 4 uds.



Magret de Pato

 0102004C

 Pieza 350 Gr./Caja 20 uds.



## Magret de pato



## Bloc de foie gras de pato



Bloc de foie gras L/950 Gr.

 0103004R

 Lata 950 Gr./Caja 6 uds.



Bloque higado pato ficelle  
pieza 300 Gr.

 0103063R

 Caja 4 piezas



Bloc foie de oca 130  
Gr. Cilindrico

 0103024A

 Caja 6 uds.



Bloc foie de pato  
130 Gr. Cilindrico

 0103025A

 Caja 6 uds.



Bloc trozo trapecio  
pieza

 0103008R

 Pieza 600 Gr/  
Caja 2 uds.



# Martiko

## Confit muslo de pato



Confit de pato b/v 1 muslo

 0104003R

 Caja 6 uds.



Confit 2 muslos lata

 0104001A

 Caja 6 uds.



Confit muslo pato latón  
10 Ud. (Banq.)

 0104008A

 Caja 4 uds.



Confit mollejas de pato  
L/14 860 Gr.

 0104030A

 Caja 6 uds.



## Confit delicia de pato



Confit delicias laton 25 u.

 0104004A

 Caja 4 uds.



Confit lata 4 delicias de pato

 0104018A

 Caja 6 uds.



## Confit de pato desmigado



Confit muslo de pato  
desmigado latón

 0104020A

 Caja 4 Uds.





# Martiko

## Jamón de pato



Jamón de pato fileteado  
s/100 Gr.

0105001R

Caja 10 uds.



Jamón de pato fileteado  
900-1000 Gr. b/v

0105003R

Bolsa de 1 Kg./ Caja 5 uds.



Jamón de pato pieza  
curada

0105002R

Pieza 200 Gr./ Caja 10 uds.



## Bombón de foie



Bombón de foie barqueta  
92-98 Uds.

0107001C

Caja 6 bandejas



Pan tostado de pasas 1 Kg.  
(4x250Gr.)

1209029A

Estuche 1 Kg.



## Pan tostado de pasas

## Txistorra de Navarra



Chistorra de Navarra  
Martiko

0804012R

Bolsa 2,5 Kg./ Caja 5 Kg.





## *Bacalaos Sayomar*

**Elaboración y distribución de bacalao desalado.**

Nuestro Bacalao pescado en las frías aguas de Islandia e Islas Feroe, considerado el mejor bacalao del mundo, el auténtico *Gadus Morhua*.

Salado mezclando tradición con nuevas tecnologías ofreciendo un producto tradicional de máxima calidad. Seleccionando los cortes clasificando por grosor para su posterior desalado uniforme.

**Pescado con anzuelo en Islandia e Islas Feroe desalado.**

**100% natural**



**Bacalao  
Sayomar**

# Bacalao desalado

Bacalao Migas Recorte  
b/v Selec Mardis



 0401021R

 Bolsa 1 Kg.



Bacalao Pintxos especial  
50 Selec Mardis



 0401041R

 Bolsa 1 Kg.



Bacalao Lomo 500 SM b/v  
ind. Selec Mardis



 0402038R

 Pieza 500 Gr.



Bacalao Lomo 2000 /  
Imperial Selec Mardis



 0401042R

 Pieza 900 Gr.



Bacalao Lomo Dinastia  
Selec Mardis



 0402054R

 Pieza 250 Gr.



Bacalao Lomo 250  
Selec Mardis



 0401034R

 Pieza 200 - 300 Gr.



Bacalao Pil Pil Selec  
Mardis



 0401009R

 Pieza 240 Gr.



Bacalao Morros  
Selec Mardis



 0402037R

 Bolsa 1 Kg.



Bacalao Cocochas  
Selec Mardis



 0402041R

 Bolsa 1 Kg.



Bacalao callos Selec Mardis



 0401043R

 Bolsa 1 Kg.





# A

## Ameztoi

Ameztoi mantiene una cocina de identidad, basada en productos de máxima calidad para clientes exigentes que buscan un producto natural con todo su sabor y textura, siempre manteniendo la idea de los pilares que marcan la diferencia:

Por un lado, el uso de leche fresca de caseños de su zona. Cuidando a sus ganaderos, apoyando la economía local y apostando por el comercio justo. Ellos mismos pasteurizan la leche garantizando la seguridad alimentaria, pero manteniendo siempre intactas todas sus propiedades y cualidades.

En su cocina no se añaden ni conservantes ni potenciadores de sabor.

Su comienzo fue en el año 1982, en la ciudad de Zarautz (Guipúzcoa). Pili, madre de 4 hijos, vio la oportunidad de ganarse la vida haciendo croquetas en su propia casa, con la intención de venderlas en su pueblo con la ayuda de sus hijos.

Estos hacían el reparto a las tiendas con el medio de transporte más rápido, que eran sus propias bicicletas, antes de ir al colegio.

En estos comienzos los vecinos también colaboraban ofreciéndoles espacio en los frigoríficos de sus casas.

# Croquetas de 25 y 40 gr.

## Croquetas de 25 gr.

Croqueta de Bacalao  
25 Gr.

||||| 2102009C

📦 Bolsa 1 Kg./ Caja 4 Kg.



Croqueta de jamón ibérico  
25 Gr.

||||| 2102008C

📦 Bolsa 1 Kg./ Caja 4 Kg.



## Croquetas de 40 gr.

Croqueta de Bacalao 40 Gr.

||||| 2102037C

📦 Bolsa 1 Kg./ Caja 4 Kg.



Croqueta de jamón y pollo  
40 Gr.

||||| 2102030C

📦 Bolsa 1 Kg./ Caja 4 Kg.



Croqueta de pollo rustido  
40 Gr.

||||| 2102041C

📦 Bolsa 1 Kg./ Caja 4 Kg.



Croqueta de jamón ibérico  
40 Gr.

||||| 2102033C

📦 Bolsa 1 Kg./ Caja 4 Kg.



Croqueta de queso cabrales  
40 Gr.

||||| 2102031C

📦 Bolsa 1 Kg./ Caja 4 Kg.



Croqueta de Boletus edulis  
40 Gr.

||||| 2102032C

📦 Bolsa 1 Kg./ Caja 4 Kg.



## Croquetas de 35 gr.

Croqueta de Gambón  
35 Gr.

||||| 2102034C

📦 Bolsa 1 Kg./ Caja 4 Kg.





## TORREÓN IBÉRICOS

Elaboración de productos ibéricos, que se remonta a la década de los 60.

Cuando en 1981, Generoso García decide trasladar la empresa de jamones y embutidos con origen en Guijuelo a Villares de la Reina (Salamanca) da un paso adelante desarrollando un proyecto que ha ido creciendo hasta convertirse en una de las marcas más reconocibles del sector.

Paso a paso se levanta un matadero con su sala de despiece, se amplían las instalaciones con secaderos naturales de jamones ibéricos y se modernizan las dependencias administrativas para ofrecer el mejor servicio y exquisito producto a sus clientes.

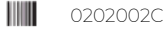
Hoy la tercera generación es quien controla y dirige la producción, organización y gestión, teniendo muy en cuenta lo que nuestros abuelos nos han enseñado, pero adaptándonos a los requisitos sanitarios y tendencias gastronómicas que el día a día nos van marcando.



TORREÓN  
IBÉRICOS

# Carnes ibéricas

Secreto ibérico extra



0202002C



Caja 4 Kg.



Secreto ibérico selección  
Hostelería



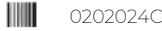
0202006C



Caja 4 Kg.



Tira de costilla ibérica s/h



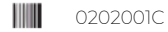
0202024C



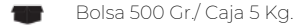
Bolsa 500 Gr./Caja 4 Kg.



Solomillo ibérico



0202001C



Bolsa 500 Gr./Caja 5 Kg.



Preso ibérica bellota



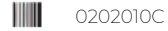
0202009C



Caja 5 Kg.



Pluma ibérica



0202010C



Caja 5 Kg.



Panceta de cerdo ibérico



0202005C



Pieza 2 Kg.



Picadillo Chichas de chorizo  
ibérico



0202003C



Bolsa 300 Gr./Caja 10 uds.






TORREÓN  
IBÉRICOS

# Paleta & jamón deshuesado



Centro paleta ibérica  
salamanca

 0701004R

 Pieza 2 Kg.



Centro Paleta ibérica 50%  
Bellota

 0701007R

 Pieza 2 Kg.



Jamón ibérico deshuesado  
Bellota 50%

 0701048R

 Pieza 8 Kg.



## Embutido ibérico



Salchichón ibérico bellota  
mitades


 0702007R

 Pieza 800 Gr./ Caja 6 Kg.



Chorizo ibérico bellota  
mitades

 0702002R

 Pieza 800 Gr./ Caja 6 Kg.




Morcón ibérico extra

 0702005R

 Pieza 900 Gr./ Caja 6 Kg.



Lomo bellota 50 % ibérico  
al vacío mitades

 0702004R

 Pieza 800 Gr./ Caja 6 Kg.







# AQUANARIA

Gran Lubina Atlántica

Las costas atlánticas de Canarias son nuestro gran aliado porque ofrecen las condiciones óptimas de cría, con fuertes corrientes y una temperatura ideal y constante. Las lubinas Aquanaria viven a 2 millas de la costa sur de Gran Canaria, nadando y luchando contra las corrientes hasta adquirir el nivel de grasa y textura óptimos que las convierte en un producto de alta gama.

El respeto al hábitat natural de la especie es una de las señas de identidad de nuestro método de crianza. La distancia de la costa nos libra de los contaminantes de la tierra y permite un aislamiento idóneo.

Además, nuestro ecosistema está certificado como un entorno libre de parásitos anisakis y nuestras lubinas crecen gracias a una alimentación sana y equilibrada.

Por su excepcional talla, entre 1'5 y más de 4 kg.

Por su crianza de al menos 36 meses en las aguas bravas del océano.

Por su excepcional calidad gastronómica.

Pescadas siempre bajo demanda y con capacidad para servir las frescas en cualquier parte del mundo y en cualquier momento del año, las lubinas Aquanaria están ya en las mejores mesas.

#### EXCELENCIA GOURMET:

A la brasa, al horno, frita, en papillote, a la cazuela, a la sal, en sashimi o cruda, en ceviche, estofada... En Aquanaria criamos las mejores lubinas para cualquier tipo de preparación, para las recetas de los mejores chefs.

La calidad se reconoce.

Criado en  
océano atlántico



Criado en entorno  
libre de ANISAKIS





# Lubina filete

## Lubina 15

Lubina 15 filete - 4 piezas  
(8 lomos)

 0501006R  
 Piezas 2x400Gr./  
Caja 8 lomos


Lubina 15 filete - 6 piezas  
(12 lomos)

 0501008R  
 Piezas 2x900Gr./  
Caja 12 lomos





## Lubina 20

Lubina 20 filete - 2 piezas  
(4 lomos)

 0501026R  
 Piezas 2x1,2Kg/  
Caja 4 lomos


Lubina 20 filete - 4 piezas  
(8 lomos)

 0501033R  
 Piezas 2x1,2Kg/  
Caja 8 lomos



## Lubina 10

Lubina 10 filete - 8 piezas  
(16 lomos)

 0501012R  
 Piezas 2x630Gr./  
Caja 16 lomos



## Lubina 30


Lubina 30 filete - 2 piezas  
(4 lomos)

 0501034R  
 Piezas 2x1,5Kg/  
Caja 4 lomos



## Lubina 40

Lubina 40 filete - 1 pieza  
(2 lomos)


 0501036R  
 Piezas 2x 2 Kg/  
Caja 2 lomos



# Lubina mariposa

## Lubina 10

Lubina 10 filete MARIPOSA -  
8 piezas

 0501038R  
 Caja 8 piezas



## Lubina 15

Lubina 15 filete MARIPOSA  
- 7 piezas

 0501015R  
 Caja 7 piezas



## Lubina 20

Lubina 20 filete  
MARIPOSA - 2 piezas

 0501037R  
 Caja 2 piezas





# Lubina pieza entera

Criado en  
océano atlántico

Criado en entorno  
libre de ANISAKIS

## Lubina 15

Lubina 15 - 4 piezas  
(1500/1999)



0501005R



Piezas 1500-1999 Gr./  
Caja 4 piezas

Lubina 15 - 6 piezas  
(1500/1999)



05010014R



Piezas 1500-1999 Gr./  
Caja 6 piezas



## Lubina 10

Lubina 10 - 5 piezas  
(1000/1499)



0501004R



Piezas 1000-1499 Gr./  
Caja 5 piezas

Lubina 10 - 8 piezas  
(1000/1499)



0501011R



Piezas 1000-1499 Gr./  
Caja 8 piezas



## Lubina 20

Lubina 20 - 2 piezas  
(2000/2799)



0501035R



Piezas 2000-2799 Gr./  
Caja 2 piezas

Lubina 20 - 4 piezas  
(2000/2799)



0501009R



Piezas 2000-2799 Gr./  
Caja 4 piezas



## Lubina 30

Lubina 30 - 2 piezas  
(2800/3599)



0501023R



Piezas 2800-3599 Gr./  
Caja 2 piezas

Lubina 30 - 3 piezas  
(2800/3599)



0501007R



Piezas 2800-3599 Gr./  
Caja 3 piezas



## Lubina 13

Lubina 13 - 8 piezas  
(1300/1600)



0501039R



Piezas 1300-1600 Gr./  
Caja 8 piezas



## Lubina 40

Lubina 40 - 1 pieza



0501040R



Piezas 4000 Gr./  
Caja 1 piezas





Agromar con sus más de 50 años de experiencia te sigue ofreciendo la mejor calidad en productos en conserva y precocinados. La historia de nuestra empresa se remonta al año 1948, cuando el gijonés Armando Barrio Mata tuvo la original idea de envasar las huevas de los oricios, por entonces muy abundantes en los pedreros y playas asturianas.

Destinado inicialmente al consumo familiar y empleado como regalo, el singular producto no tardó en apuntar unas posibilidades comerciales que Armando supo ver y desarrollar.

uevos tiempos, nuevas ideas y nuevas necesidades han impulsado el constante crecimiento de Agromar en los últimos años, tanto en ventas como en gama de productos y capacidad de producción, afrontando nuevos retos y abordando con ilusión unos mercados internacionales sumamente competitivos.

El éxito de los productos Agromar y su claro posicionamiento en el segmento “gourmet”, han hecho que nuestras conservas estén presentes hoy en los más selectos restaurantes y comercios Delicatessen, lo que sin duda supone el mejor premio a la labor de muchos años, y un estímulo para continuar trabajando con dedicación y esmero.

# Ventresca de bonito del norte



Ventresca de bonito en  
a/oliva OL120 (PN 115 Gr)

 0504015A

 Lata OL120/ Caja 24 uds.



Elaboración en  
campaña con  
bonito fresco

# Caviar de oricios

Máxima potencia  
de sabor a mar  
cantábrico



Caviar de oricios RO-70  
PN 68 Gr.

 0603001A

 Lata 68 Gr./ Caja 30 uds.



Cebollas rellenas de bonito  
RO380 (PN 375)

 1500128A

 Caja de 6 uds.



# Cebollas rellenas de bonito del norte





# Juanito baker

En Juanito Baker llevamos toda una vida dedicándonos a elaborar pan.

Más de 60 años desarrollando de forma continua nuevos productos que se adaptan a los gustos y necesidades de nuestros clientes, siempre utilizando los mejores ingredientes y manteniendo la elaboración artesanal del obrador.

# Pan de brioche

# BURGER TIME



Pan Burger Juanito 35 Gr.  
(7 cm de diámetro)

 1213103C

 Caja 50 uds.



Pan Burger Juanito 80 Gr.  
(10 cm de diámetro)

 1213107C

 Caja 18 uds.



Pan Burger Potato Rolls  
80 Gr. (10 cm de diámetro)

 1213112C

 Caja 18 uds.



Pan Burger Potato Rolls  
100 Gr.

 1213101C

 Caja 18 uds.



Pan Burger Potato Rolls  
con amapola cortado 80 Gr

 1213116C

 Caja 18 uds.



Pan Veggie Burger 80 Gr.

 1213106C

 Caja 18 uds.



# HOT DOG Brioche



Pan Hot Dog 80 Gr.



1213104C



Caja 20 uds.

Pan Hot Dog 100 Gr.



1213105C



Caja 18 uds.



Pan Brioche Lingote 550 Gr.



1213087C



Caja 8 uds.



Pan hogacita Artesana 60 Gr.



1213102C



Caja 50 uds.



FORMATO  
INDIVIDUAL  
**Pan artesano**







Desde hace más de 60 años en Arotz “Mimamos la naturaleza”. Nuestra experiencia, dedicación y obsesión por obtener la mejor calidad en nuestros productos, es lo que nos ha permitido ser líderes en el mercado español. Fundada en 1960, es una empresa de gran tradición dedicada a la fabricación de productos silvestres como trufa, setas, hongos, frutas del bosque, frutas tropicales, pures de frutas, verduras y castañas, en varias líneas de fabricación: fresco, ultracongelado, conserva, deshidratado y “V gama”.

Los productos de Arotz están presentes principalmente en el sector de la hostelería, pero también suministramos a la gran distribución, en tiendas especializadas Gourmet y clientes industriales.

Tenemos más de 40 años de experiencia exportando nuestros productos en los mercados más exigentes como Europa, Estados Unidos, Japón, Australia, Sudeste Asiático, ofreciendo nuestros servicios a todo aquel interesado en la micología y productos silvestres.

# Frutas & Verduras - Ultracongeladas



Macedonia de frutas  
silvestres

 1404001C

 Bolsa 1 Kg/ Caja 5 Kg.



Frambuesa entera

 1404002C

 Bolsa 1 Kg./ Caja 5 Kg.



Moras silvestres

 1404004C

 Bolsa 1 Kg./ Caja 5 Kg.



Grosella roja

 1404005C

 Bolsa 1 Kg./ Caja 5 Kg.



Fresas enteras

 1404008C

 Bolsa 1 Kg./ Caja 5 Kg.



Arándano Mirtillo

 1404006C

 Bolsa 1 Kg./ Caja 5 Kg.



## Castañas enteras



Castañas enteras peladas

 1404003C

 Bolsa 1 Kg./ Caja 5 Kg.



## Espárrago



Espárrago verde

 1402001C

 Bolsa 1 Kg./ Caja 5 Kg.



# Setas congeladas

Hongo trozo 1ª



1603002C



Bolsa 1 Kg./ Caja 5 Kg.



Mezcla de setas Micex



1603010C



Bolsa 1 Kg./ Caja 5 Kg.



Setas surtido baby



1603001C



Bolsa 1 Kg./ Caja 5 Kg.



Cep boton PP



1603004C



Bolsa 1 Kg./ Caja 5 Kg.



## Risotto



Risotto (caldo con trufas, boletus y arroz) 1 ración



2103022A



Caja 6 uds.



## Arroz para sushi



Arroz Sushi Arotz bolsa 2 Kg.



1905042A



Bolsa 2 Kg.



## Crema tartufata



Crema tartufata micex t/c 440 ml



1204019A



T/c 440 ml



Crema tartufata Trufa negra y boletus t/c 440 ml



1204045A



T/c 440 ml



## Trufa & aceite de trufa



Trufa indicum entera L/150



1605005A



Lata 150



Aceite de trufa negra 200 ml

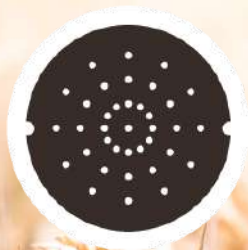


1210003A



Botella 200 ml.





# TRITICUM

Triticum nació con una única y sencilla intención: hacer pan de calidad para la hostelería y la restauración. Es una empresa joven y emprendedora que elabora pan pre cocido para alta gastronomía. Fue creada en el 2006 y desde entonces ha ido creciendo en proyectos, clientes y productos.

Triticum ha recuperado la esencia artesana de un producto milenario a partir de las últimas técnicas en panificación y se ha convertido en un referente en el campo de la panadería al ser capaz de satisfacer a los paladares más exigentes. Por ello, trabaja para aquellos restaurantes, hoteles y empresas de catering que valoran el pan de calidad.

Triticum ofrece el equilibrio perfecto entre calidad, regularidad, buen servicio y profesionalidad, porque utiliza materias primas muy selectas (cebolla pochada, pipas, semillas de amapola, aceitunas Kalamata, harinas molidas en molino de piedra...), recurre a la creatividad para confeccionar recetas artesanas, potencia las cualidades organolépticas del pan y cuida mucho la presentación de sus productos.

En su obrador se fusionan los procesos artesanales con las últimas tecnologías y así consiguen sorprender y satisfacer a sus clientes a diario y, a la vez, romper con la mala imagen del pan precocido.

Hoy por hoy, Triticum distribuye en todo el territorio nacional e internacional.



TRI Pan Rústico Redondo Individual 80 Gr.

 1213207C

 Caja 70 uds.



TRI Pan Rústico redondo pequeño 180 Gr.

 1213088C

 Caja 36 uds.



TRI Pan Le petit Serrasin 800 Gr.

 1213089C

 Caja 6 uds.



TRI Pan Integral CO (K) 6 Grains Deluxe 400 Gr.

 1213227C

 Caja 10 uds.



TRI Pan Petit CO (K) de algas 350 Gr.

 12130208C

 Caja 10 uds.



TRI Pan Petit CO (K) RHOME 120 Gr.

 1213202C

 Caja 25 uds.



TRI Pan Ficelle 120 Gr.

 1213206C

 Caja 40 uds.



TRI Pan Ficelle Cereales 170 Gr.

 1213214C

 Caja 40 uds.



TRI Pan Mediterraneo 40 Gr.

 1213209C

 Caja 120 uds.



TRI Pan Negro Edición Limitada 650 Gr.

 1213226C

 Caja 10 uds.



TRI Pan Integral 40 Gr.

 1213210C

 Caja 108 uds.



# TRITICUM

## Panes



TRI Pan hidratado  
Cereales 58 Gr.



TRI Pan Tostado 40 Gr.



TRI Pan Rustico En Punta  
40 Gr.



TRI Pan Hidratado 53 gr.



TRI Pan Cebolla 40 Gr.



TRI Pan Jengibre y Limón  
40 gr.



TRI Pan Brioche  
de Curry y Cebolla 35 Gr.



TRI Pan Disco Neutro 35 Gr.



TRI Pan Disco  
Curry y Cebolla 35 Gr.



TRI Pan Cereales 40 Gr.





# TRITICUM

## Panes de molde



TRI Pan Molde Hojaldrado  
10x10 190 Gr.



1213200C



Caja 16 uds.



TRI Pan Molde  
Avellana & Chocolate  
10x10 290 Gr.



1213088C



Caja 36 uds.



TRI Pan Molde Energético  
10x24 750 Gr.



1213215C



Caja 8 uds.



TRI Pan Molde Vino  
10x10 350 Gr.



1213216C



Caja 16 uds.

TRI Hot Dog Mini 15 Gr.



1213229C



Caja 150 uds.



## Croissants



TRI Croissant  
De Mantequilla Mini 30 Gr.



1213203C



Caja 195 uds.



TRI Croissant Mantequilla  
70 Gr.



1213225C



Caja 60 uds.



# TRITICUM

## Panes sin gluten



TRI Pan Rustic Slices  
Sin Gluten 2x 50 Gr.



1213205C



Caja 30 uds.



TRI Pan Oleum Focaccia Sin  
Gluten 60 Gr.



1213208C



Caja 30 uds.



TRI Pan The Only  
Gluten Free 85 Gr.



1213220C



Caja 30 uds.



## Bases



TRI Base Hojaldre 715 Gr.



1213204C



Caja 21 uds.



TRI Base Para Flammkuchen  
120 Gr.

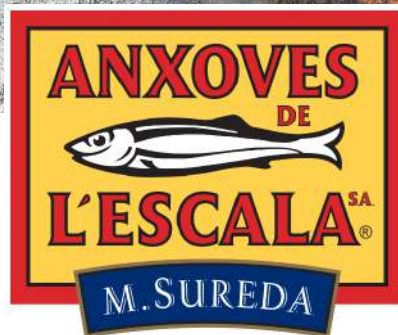
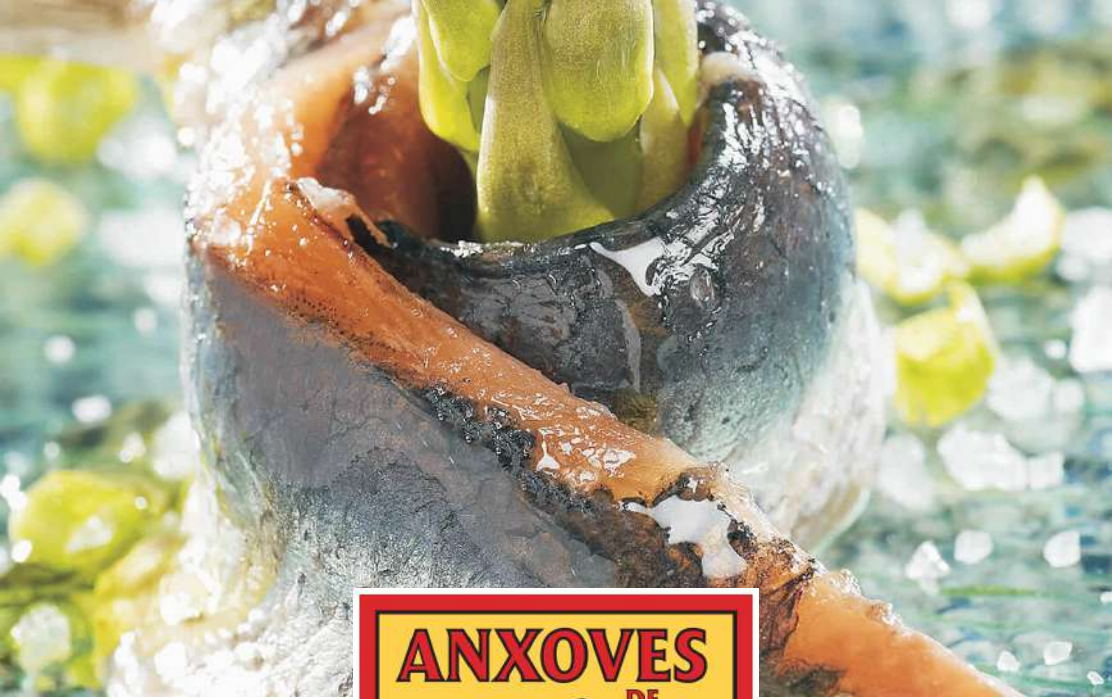


1213224C



Caja 50 uds.





Desde 1940 procesamos anchoas, salando el mejor pescado (anchoa) y preparando filetes semiconservados en aceite de oliva o marinados en vinagre. Seleccionamos cuidadosamente las materias primas utilizando los métodos y conocimientos tradicionales que se transmiten de generación en generación, ya que comenzaron en los siglos VI y V aC, con la llegada de los griegos y fenicios de Empúries, integrados en el término municipal de L'Escal, en la Costa Brava.

Esta técnica de conservación milenaria, que permite consumir capturas de verano de pescado fresco durante todo el año, fue seguida más tarde por la civilización romana.



# Anchoas



Anchoa aceite L'Escala 50 filetes



0304010R



Tarrina 50 filetes



Anchoa Salazón Mariposa 175/130 Gr.



0304014R



9 piezas



Anchoa Salazón Mariposa 900/650 Gr. 49 piezas



0304015R



49 piezas



**Camporel**

En Camporel cuidan al máximo las materias primas a través de un proceso de elaboración artesanal que aporta la máxima calidad a los productos que venden.

Camporel es el ejemplo de que con la combinación de la cocina tradicional, el cuidado de la materia prima y una cultura gastronómica de gran calidad se puede ofrecer en el mercado conservas y productos delicatessen de excelente calidad para el disfrute de cualquier apasionado por la buena gastronomía.

## Legumbre en conserva



Lentejas al natural frasco  
V720

 1502001A

 T/C V720/ Caja 6 uds.



Pochas al natural frasco  
V720

 1502004A

 T/C V720/ Caja 6 uds.



Fesol al natural frasco  
V720

 1502009A

 T/C V720/ Caja 6 uds.



Garbanzo al natural frasco  
V720

 1502003A

 T/C V720/ Caja 12 uds.

## Conservas Vegetales Pimiento del piquillo



Pimiento piquillo Saenz extra  
1/2 kg. 18/22 fts.


 1401077A

 Lata 1/2 Kg/ Caja 24 uds.



Perdiz en escabeche 1 kg.



 0207006A

 Caja 6 uds.



## Perdiz en escabeche

## Espárrago blanco



Espárrago 6/9 frutos t/c  
580 ml.

 1401020A

 Caja 6 uds.





# MOLINO ROCA

— Desde 1903 —

**En 1903 nuestro fundador José Roca España, estableció su antiguo molino en lo que hoy es casco antiguo de Valencia y dio comienzo a nuestra industria arrocera. El comienzo de esta familia y su relación con el arroz.**

**Desde 1903 haciendo del arroz algo mucho más grande. Porque el arroz es todo eso que pasa alrededor del arroz.**

**Con el aval y la experiencia de cuatro generaciones en el sector arrocero.**

# Arroz dinamita



Arroz Dinamita  
bolsa de plástico 5 Kg.

 1905053A

 Saco 5 Kg./ Caja 5 sacos



Arroz Dinamita Gran  
Reserva 5 Kg. Tela

 1905043A

 Saco 5 Kg./ Caja 5 sacos



Arroz Baron 5 Kg.

 1905044A

 Saco 5 Kg./ Caja 5 sacos

# Arroz Baron



Arroz Carnaroli Old Saco Tela  
2 Kg.

 1905045A

 Saco tela 2 Kg./  
Caja 8 sacos.

# Arroz Carnaroli



# Beautifulfood

Beautifulfood es una cocina central especializada en la elaboración de fondos naturales destinados a profesionales, tanto de la industria alimentaria como del canal horeca.

Beautifulfood nace en el Levante, donde el arroz es mucho más que un ingrediente básico de la dieta.

Beautifulfood surge de la mano de un grupo de profesionales apasionados por el arroz, con larga experiencia como restauradores y asesores con la única misión de transmitir nuestro know-how a todos los profesionales de la hostelería para que se beneficien de nuestro método arrocero y de la calidad de nuestros productos.

Para Beautifulfood la calidad es el principal valor, presente en todo el proceso. Desde la selección de la materia prima, el cocinado y la atención al cliente..

En esta tierra, el arroz es cultura, historia y raíces y para Beautifulfood, su razón de ser.



# Fondos de caldos

**100% natural**

Productos de alta calidad preparados con métodos tradicionales.



Fondo de pescado y marisco 400 Gr.

 1905046A

 Lata 400 Gr. / Caja 6 uds.



Fondo de pescado y marisco 2600 Gr.

 1905049A

 Lata 2600 Gr. / Caja 3 uds.



Fondo de pollo y verduras 400 Gr.

 1905047A

 Caja 6 uds.



Fondo de verduras 400 Gr.

 1905052A

 Caja 6 uds.



Fondo de negro 400 Gr.

 1905048A

 Caja 6 uds.







# Tre Archi

Tre Archi nace en el año 2006 con el objetivo de fabricar pasta fresca de calidad y productos artesanos para suplir las necesidades existentes en el sector de las franquicias de restauración italiana.

El origen de todo fue un pequeño obrador artesanal donde se fabricaban estos productos, y poco a poco se fue ampliando y modernizando, fuimos incorporando la última tecnología existente, hasta conseguir lo que en la actualidad es un moderno obrador.

Tras la experiencia acumulada a lo largo de estos años, en el año 2010 tomamos la decisión de ofrecer nuestros productos a grandes distribuidoras de productos italianos creando nuestro primer catálogo, donde incluimos una línea de pasta fresca artesanal, con una gran variedad de rellenos, formas y colores, dando rienda suelta a la creatividad y la innovación que son los que conforman la filosofía de Tre Archi.



Giganti de Rabo de Toro



2502038C



Caja 2,5 Kg.



Giganti de Pollo Teriyaki



2502029C



Caja 2,5 Kg.



Cuore Bogavante  
(Delizia de Mar)



2502025C



Caja 3 Kg.



Raviolone di Vitello



2502001C



Caja 3 Kg.



Sorrentino Vegano  
de verduras Asadas



2502039C



Caja 3 Kg.



Agnolotti queso de Cabra,  
Speck y cebolla caramelizada



2502041C



Caja 3 Kg.



Ravioli al funghi porcini



2502003C



Caja 3 Kg.



Fagotti Formaggio e Pera



2502002C



Caja 3 Kg.



Gran Ovale de gambones  
y puerro



2502044C



Caja 3 Kg.





Gnocchi di patate



2502022C



Caja 4 Kg.



Linguini al nero di seppia



2502018C



Caja 1,5 Kg.



## Canelones



Cannelloni di vitello 320 Gr.  
c/bechamel



2101007C



Caja 18 bandejas



## Lasaña



Lasaña de verduras  
+ Grana padano



2101010C



1,5 Kg, 3 bandejas  
cortadas en 6



Lasaña de carne



2101009C



1,5 Kg, caja 3 bandejas




**LA FINCA**  
*jiménez barbera*

Las puertas de La Finca siempre se han abierto para llevar nuestro producto a todas partes. Ahora, además, han entrado nuevas ideas e inspiración para mostrar de una forma diferente lo que nos hace felices: nuestro producto, nuestros animales, nuestra forma de ver la vida.

La buena vida es la que intentamos dar a nuestro ganado. La buena vida respeta los recursos que nos tienen que durar muchos años. La buena vida es disfrutar con los 5 sentidos en la mesa. Lo que ves es el resultado de todo lo que llevamos dentro: color, expresividad, alegría.

# Hamburguesas


LF Hamburguesa Smash  
90 Gr. (11 cm)

 0201184C

 Caja 6 Kg.




LF Hamburguesa  
Premium 180 Gr. (11 cm)

 0201191C


 Caja 6 Kg.

LF Hamburguesa de  
Txuleta DRY AGED  
200 Gr. (10,5 cm)

 0201186C


 Caja 6 Kg.

LF Hamburguesa Ternera  
Bienestar Animal 180 Gr.  
(10,5 cm)

 0201192C

 Caja 6 Kg


LF Hamburguesa Ternera  
Vaca 35 Gr. (4 cm)

 0201192C

 Caja 6 Kg



Lomo bajo de vaca BK  
S/H Mediano

 0201205R

 Pieza 6 Kg.



Entrecot Vaca BK  
2x300/350gr.

 0201201R

 Caja 10 piezas (6 Kg.)




LF Solomillo de vaca BK  
+2,7 Kg. selección

 0201210R

 Pieza 2,7 Kg.




LF Rulo de Solomillo de  
vaca BK selección + Merma

 0201209R

 Pieza 500 Gr.



LF Chuleta de vaca BK  
selección 500/600 Gr.

 0201208R

 Pieza 6 Kg.



LF T-Bone de vaca BK  
Selección 900/1000 Gr.


 0201207R

 Pieza 6 Kg.

# T-Bone




LF T-Bone Dos Primaveras  
Porcionado 500 Gr.

 0201214R

 Caja 4 Kg.




LF Entraña de Añejo BK

 0201203R

 Caja 2 piezas de 3 Kg.




LF Lingote Premium de  
vaca BK

 0201204R

 Caja 6 Kg.



LF Callos, pata y Morro  
guisado tienda

 0201206R

 Caja 12 uds.




LF Morro y pata de ternera  
Guisado

 0201182C

 Caja 3,2 Kg.



LF Butifarra Con Trufa 3 Kg  
Congelada

 0201197C

 Caja 3 Kg.




LF Pulled Pork

 0201199C

 Caja 8 Kg.

# Queso cheddar y Bacon ahumado


LF Bacon loncha ahumado  
natural s/piel 700 Gr.

 0201183C

 Caja 4,2 Kg.



LF Queso Cheddar Naranja  
loncheado 1 Kg.

 0201211R

 Caja 6 Kg.





NUESTROS IMPRESCINDIBLES EN LA COCINA

# Patata precocida



Patata corte brava b/v 2 Kg.

1403067R

Caja 8 Kg.



Patata corte Panadera b/v 2 Kg.

1403069R

Caja 8 Kg.



Bastones de patata b/v 2 Kg.

1403070R

Caja 8 Kg.



Patata corte dado b/v 2 Kg.

1403068R

Caja 8 Kg.



Patata entera con piel (parisina) calibre 30-45

1403067R

Caja 8 Kg.



Patata entera sin piel (parisina) calibre 30-45

1403067R

Caja 8 Kg.



Patata Preparado Ensaladilla b/v 2 Kg.

1403103R

B/V 2 Kg/ Caja 8 Kg.



## Productos Asturianos



Fabes Asturiana IGP 500 Gr.

1501011R

Bolsa 500 Gr./  
Caja 5 Kg.



Morcilla asturiana pack 3 uds.

0802007R

Bolsa 400 GR./  
Caja 11,2 Kg.(28 uds.)



Chorizo Extra Asturiano pack 3 uds.

0802013R

Bolsa 400 GR./  
Caja 11,2 Kg.(28 uds.)



Compango extra B/V 250 Gr.

0802004R


Bolsa 250 GR./  
Caja 7 Kg.(28 uds.)



# Productos cárnicos 4<sup>a</sup> y 5<sup>a</sup> gama




Torrezno prefrito  
bandeja 1,5 Kg.

 0208032R

 Bandeja 1,5 Kg.



Carrillera de ayojo confitado  
(12x275 gr.) FR

 0201093C

 Pieza 275 Gr./ Caja 3,3 Kg.



Alitas de pollo asadas BBQ  
b/1 Kg.

 2103062C

 Bolsa 1 Kg./ Caja 5 Kg.



Pollo empanado crujiente

 2103043C

 Bolsa 1 Kg./ Caja 5 Kg.




Costilla de cerdo asada  
BBQ

 0208029C

 Pieza 550gr./ Caja 5,5 Kg.



Morcilla de arroz de burgos

 0804010R

 Pieza 280gr./ Caja 5 Kg.



Escalopa Milanesa Pollo  
rebozado 60/ 80 Gr.

 2103058C

 Caja 5 Kg.



Escalopa Milanesa ternera  
110 Gr.


 2103056C

 Caja 3 Kg.



Picadillo paq. 300 Gr.  
al vacío

 0802019C

 Pieza 300 Gr./ Caja 3 Kg.



**SECRETO  
IBÉRICO  
CONFITADO**



Secreto ibérico confitado

 0208024C

 Bolsa 450 Gr./ Caja 4 Kg.





# Gyozas



Gyozas de Rabo de Toro  
20 Gr. bandeja 20 uds.



1905074C



Bandeja 20 uds/  
Caja 5 uds.



Gyozas de Langostino 20  
Gr. bandeja 20 uds.



1905045C



Bandeja 20 uds/  
Caja 5 uds.



Gyozas de verduras vegano  
20 Gr. bandeja 20 uds.



1905044C



Bandeja 20 uds/  
Caja 5 uds.



Gyozas de Pato 20 Gr.  
bandeja 20 uds.



1905046C



Bandeja 20 uds/  
Caja 5 uds.



# Embutidos tradicional



Jamón cocido extra  
Prestige S&M



0804002R



Pieza 7 Kg.



Cecina de vaca mitades  
(babilla)



0804006R



Pieza 1 Kg.



Solomillo de cerdo



0209013C



Caja 10 Kg.



# Solomillo de cerdo



# Carne de caza



Ciervo cinta +2 Kg.



0203001C



Pieza 2 Kg./ Caja 16 Kg.



# Quesos



Queso oveja con trufa  
"Carmen" 200 Gr.

0902022R

Pieza 200 Gr.



Queso idiazabal ahumado  
3 Kg. D.O.

0902023R

Pieza 3 Kg.



Queso Sansueña cuñas  
320 Grs.

0902016R

Pieza 320 Gr./  
Caja 20 uds.



Queso Sansueña 3 Kg.

0902012R

Pieza 3 Kg./Caja 4 uds.



Queso Provolone dulce  
5 Kg.

2503007R

Pieza 5 Kg.



Queso azul barra St.  
Clemens

0905011R

Pieza 4 Kg.



Queso  
Gorgonzola 1/8

0905015R

Pieza 1,5 Kg.



Queso Brie neutro

1002001R

Pieza 1 Kg.



Queso Edam barra  
40% MG

1001029R

Pieza 3 Kg./  
Caja 4 uds.



Queso Cheddar Rojo  
Rallado

1003016R

Pieza 1 Kg./  
Caja 10 uds



Queso rallado  
Emmental 1 kg.

1003001R

Bolsa 1 Kg./  
Caja 10 uds.



Mozzarella Mozzana  
IQF Bolsa 2 Kg

2503015C

Caja 5 unidades.



# Conservas de pescado

## Atún claro en conserva



Atún claro en aceite RO1000  
PN 1000 gr DARDO

0504026A

Lata RO 1000/ Caja 12 uds.



Ventresca de atún OL120  
(PN 115)

0504037A

Lata OL120/ Caja 50 uds.



## Ventresca de atún

## Surimi & Berberechos en conserva

Surimi trozos bolsa 2,5 Kg.

0503007C

Bolsa 2,5 Kg/  
Caja 4 uds.



Berberecho natural  
R.Gallegas 55/60 Dardo

0504018A

Lata OL120



Txangurro cocido Natural  
500 Gr.

0503002C

Bolsa 500 Gr.



## Txangurro Cocido



## Habitas Baby & Carne de pimiento choricero



Habitas super baby fritas  
Leyenda 370 ml

1401008A

T/C 370 ml/ Caja 12 uds.



Carne de pimiento  
choricero 212 MI.

1401065A

T/C 212 MI.





# Conservas vegetales

## Guindilla vasca de Ibarra



Guindilla vasca de Ibarra T/C  
370 ml Eusko Label D.O.

1401032A

T/C 370 ml/ Caja 12 uds.



## Tomate en conserva



Tomate Tumaca Natural  
1 L

1403104R

Botella 1 L/ Caja 8 uds.



Tomate natural triturado  
30 brix 5 Kg.

1401054A

Lata 5 Kg./ Caja 3 uds.

## Vinagre Forvm



Vinagre Forvm  
Chardonnay 250 ML.

1202029A

Botella 250 ML.



Vinagre Forvm  
Merlot 250 ML.

1202030A

Botella 250 ML.



Vinagre Forvm  
Cabernet Sauvignon  
250 ML.

1202033A

Botella 250 ML.



Vinagre Forvm  
Chardonnay 500 ML.

1202006A

Botella 500 ML.



Vinagre Forvm  
Merlot 500 ML.

1202028A

Botella 500 ML.



Vinagre Forvm  
Cabernet Sauvignon  
500 ML.

1202005A

Botella 500 ML.



Vinagre Forvm  
Chardonnay 1000 ML.

1202027A

Botella 1000 ML.



Vinagre Forvm Cabernet  
Sauvignon 1000 ML.

1202026A

Botella 1000 ML.

# Imprescindibles

## Aceite de oliva & aceite de freir (PI/SF)



Aceite de oliva virgen extra  
5 L.

1201015A

Caja 15 L.



Aceite freir Grand Chef Ultra  
10 L.

1201025A

Garrafa de 10 L.



Codony (membrillo)  
barra 3 Kg.

1708001R

Barra 3 Kg.



## Codony (membrillo)

## Cobertura Callebaut (PI/SF)



Cobertura negra cacao  
54,5% 2,5 Kg. Callebaut

1703007A

Saco 2,5 Kg.



Cobertura chocolate blanco  
callets 2,5 Kg. Callebaut

1703004R

Saco 2,5 Kg.

## Cracker Pergamena (PI/SF)



Nero Cracker  
Pergamena 250 Gr.

1209092R

Caja 12 uds.



Cracker Pergamena 250 Gr.

1209091R

Caja 12 uds.

## Mermelada & confituras (PI/SF)

Mermelada de pétalos  
de rosa 200 Gr.

1706034A  
 T/C 200 Gr./  
Caja 6 uds.



Mermelada de tomate  
200 Gr. Rufino

1706009A  
 T/C 200 Gr./  
Caja 6 uds.



Mermelada de higo  
200 Gr.

1706033A  
 T/C 200 Gr./  
Caja 6 uds.



# Imprescindibles

## Caviaroli

Caviar de aceite de oliva  
200 Gr. Arbequina



0603014A

Caja 12 uds.

Caviaroli Drops Oliva  
Esférica Verde 90 Gr.



0603036R

T/C 18 uds./  
Caja 4 uds

Caviaroli Drops Oliva  
Negra 70 Gr



0603037R

T/C 30 uds./  
Caja 4 uds.

## Fresh Pearls

Fresh Pearls Lima & Limón  
55 Gr.



0603009R

T/C 55 Gr./ Caja 12 uds.

Fresh Pearls Salsa de Soja  
55 gr.



0603020R

T/C 55 Gr./ Caja 12 uds.

Fresh Pearls Fresa 55 gr.



0603010R

T/C 55 Gr./ Caja 12 uds.

Fresh Pearls fruta de la pasión  
55 gr.



0603019R

T/C 55 Gr./ Caja 12 uds.

## Perlas

Perlas de Wasabi  
50 Gr.



0603027R

Caja 12 uds.

Perlas de Wakame  
50 Gr.



0603032R

Caja 12 uds.

Perlas de Trufa  
50 Gr.



0603029R

Caja 6 uds.

Perlas de Salmón  
100 Gr.



0603040R

Caja 6 uds.

Perlas de Tomate  
100 Gr.



0603031R

Caja 12 uds.

## Caviar Avruga

Caviar avruga  
120 Gr.



0602002R

Caja 12 uds.

# Purés de fruta



Puré de fresa



1702032C

Tarrina 1 Kg./  
Caja 6 uds.



Puré de Mango



1702003C

Tarrina 1 Kg./  
Caja 6 uds.



Puré de Piña



1702052C

Tarrina 1 Kg./  
Caja 6 uds.



Puré de frambuesa



1702016C

Tarrina 1 Kg./  
Caja 6 uds.



Puré de frutas del bosque



1702004C

Tarrina 1 Kg./  
Caja 6 uds.



Puré de coco



1702007C

Tarrina 1 Kg./  
Caja 6 uds.



Puré Manzana verde



1702010C

Tarrina 1 Kg./  
Caja 6 uds.



Puré de Maracuyá



1702005C

Tarrina 1 Kg./  
Caja 6 uds.



Puré Mandarina



1702014C

Tarrina 1 Kg./  
Caja 6 uds.







Coulis mango Maracuya



1702002C



500 ml/ Caja 12 uds.



Coulis frutos rojos



1702040C



500 ml/ Caja 12 uds.



Coulis fresa



1702013C



500 ml/ Caja 12 uds.



Coulis frambuesa



1702001C



500 ml/ Caja 12 uds.





Salsa Kimchi base  
Shirakiku 1 L

1209125A

Botella 1 L.



Salsa Hoisin LKK 397 Gr.

1903011A

Bote cristal 397 Gr.



Salsa de soja Kikoman  
1 L.

1903006A

Botella 1 L.



Salsa soja Yamasa  
baja en sal 1 L.

1903042A

Botella 1 L.



Salsa Teriyaki (Yamasa)  
1,8 L.

1204036A

Botella 1,8 L.



Salsa Teriyaki espesa  
(Yamasa) 1,8 L.

1204035A

Botella 1,8 L.



Aceite de sésamo LKK  
1750 ML.

1902004A  
Botella 1700 ML. /  
Caja 6 uds



Salsa chili rojo 1 L  
(Caja 6 L.)

1204030A

Caja 6 L.



Salsa española 1 L  
(Caja 6L.)

1204034A

Caja 6 L.



Salsa remolacha  
6x250 ml

1204031A

Caja 6 x 250 ml.



Wasabi Tubo 43 Gr.

1903001A

Caja 10 uds.



# Postres & Pan



Tarta de queso casera  
con Galleta Maria

1701038C

Ud.



Tiramisú de mascarpone  
2x1000 Gr.

1701037C

Caja 2 uds.



Coulant chocolate  
Selec Mardis

1701014C

Estuche 27 uds.



Brioche

1701033C

Estuche 20 uds./  
Caja 100 uds.



Torrija de Brioche  
caramelizada  
c/ yema tostada

1701040C

Estuche 14 uds.



Tarta queso Donostiarra  
individual 100 gr. (est. 22 uds.)

1701042C

Estuche 22 uds.



## Pan cristal



Pan de coca vidre

1213110C

Caja 25 uds.



\*= Precios válidos hasta cambio de tarifa , salvo error tipográfico.

FI = Formato indivisible.

FD= Formato divisible.

SF= Stock fijo.

SP= Sobre pedido.



Calle Mas de l'Abat, Nave F133, 43480  
Vila - Seca , Tarragona

T(+34) 977 394 499

[pedidos@alvarezcat.com](mailto:pedidos@alvarezcat.com)  
[www.alvarezcat.com](http://www.alvarezcat.com)

**NO DUDES EN CONTACTAR CON NOSOTROS**

Atención al cliente: [admin@alvarezcat.com](mailto:admin@alvarezcat.com)

Compras: [compras@alvarezcat.com](mailto:compras@alvarezcat.com)

Contabilidad: [contabilidad@alvarezcat.com](mailto:contabilidad@alvarezcat.com)

Marketing: [marketing@alvarezcat.com](mailto:marketing@alvarezcat.com)