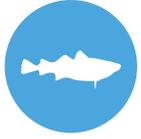


Indice.

Indice.



Poissons.

Petit Calamars Farcis 6
Filet de Flétan 7
Filet de Sole 8
Filet de Plie 9
Calmars Entiers IQF 10
Calmars Coupés en Morceaux 11
Poissons Préformé 12
Gambardina/ Beignets de Crevettes, Queue en vue 14
Beignets de Crevettes 15
Crevettes Panées Aux Cornflakes 16
Boucle Lanières D'encornet Panées 17
Petits Calmars Fariné -Puntilla- 18
Calmars Croustillants 19
"Nos anneaux à la Romaine" à l'oeuf 20
Anneaux à la Romaine 21
Petits Encornets à la Romaine 22
Beignets de Dés D'encornet 23
Lanières D'encornet Panées (Pré-frit) 24
Lanières D'encornet Panées 25
Bâtonnets de Merlu Panés 26
Bâtonnets de Merlu ou Beignets 27
San Marino Préformé 28
San Marino 29
Beignets de Morue 30

Pâtes de Morue panés aux Cornflakes 31
Filets Granadier Panés 32
Paella de Fruits de Mer 33
Hamburgers de Poisson 34
Moules en Tempura 36
Crevettes en Tempura 37
Filtet de Thon (Calibré) 38
Succédané des civelles 39
Boulettes de Merlu 40



Viandes.

Escalope de Poulet Panée 44
Poulet Villeroy 45
Fingers de Poulet 46
Fingers de Dinde 47
Nuages de Poulet 48
Poulet au Popcorn 49
Ailes BBQ 50
Manchons de poulet 51
Tulipes de Poulet 52
Nuggets 53
San Jacobo 54
Mini San Jacobo 55
Rouleaux de Jambon et Fromage Panés 56
Mini Rouleaux de Jambon et Fromage Panés 57
Escalope de veau à la Milanaise 58
Cordon Bleu de Porc 59
Boulettes de Veau 60
Hamburger pané aux Cornflakes 61



Croquetas.

Croquetas Faites Maison de Jambon, Morue ou Poulet 64
Supreme Croquetas, Jambon, Morue ou Poulet 65
Mini Croquetas 66
Grandes Croquetas de Jambon, Oeuf et Chorizo 67
Croqueta de Jambon Ibérique 68
Croqueta de Pot-au-feu 69
Croqueta D'oeuf avec Chorizo 70
Croqueta des Joues de Porc 71
Croqueta de Jambon -Cecina- 72
Croquetas des Calmars dans Leur Encre 73
Croquetas des Champignons 74
Mini Croquetas de Béchamel 75



Pâte et Pâte Feuilletée.

Empanadillas au Thon 78
Mini Empanadillas au Thon 79
Empanadas de Tinga 80
Mini Empanadillas de Viande Créole 81
Pâte Feuilletée 82
Poivron Piquillo farcis 83
Oeuf Pané avec Béchamel 84

Tigres -Stuffed Mussel Croquetas in the Shell- 85



Autres.

Oignons Rings Panés 88
Beignets d' Oignons 89
Fromage Gouda en Dés 90
Omelette Nature 91
Omelette espagnole avec oignons 92
Omelette espagnole avec oignons grillé 93
Shitake Entier 94
Mélange de Champignons avec Cèpes 95
Cèpes Coupés en Morceaux 96
Asperges Vertes 97
Profiterol à la crème 98
Leche frita -Beignet de crème- 99



Convenience.

Demi Poulet Rôti 102
Cuisses de Poulet Rôti 103
Farci de Poulet Rôti 104
Poulet à la Fajita 105
Côtelettes BBQ 106
Joues de Porc au vin rouge 107
Poulet Effiloché, 108
Poulet -Tinga- 109
Cochinita Pibil 110
Porc -Carnitas- 111

Boeuf Effiloché 112
Porc Effiloché 113
Taco Pastor 114



Canned.

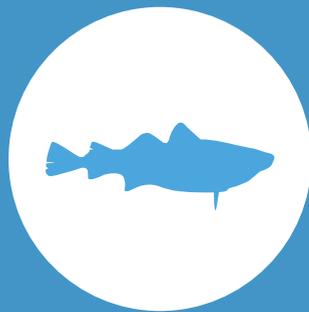
Fideuá 118
Riz au Chorizo 119
Paella aux Fruits de Mer 120
Paella Mixte 121
Riz au Poulet 122
Riz à l'encre de Sépia 123
Joues de Porc au Vin Rouge 124
Ragoût de Jarret 125
Jambon Rôti 126
Ailes de Poulet Piquantes 127
Petits Calmars Farcis à L'ancre 128
Salade de Haricots Blancs 129
Haricots Blancs à la Morue 130
Haricots Blancs aux Tripes 131
Haricots Blancs au Champignon 132
Haricots Blancs aux Pulpes 133



La Familia de Lola.

Description 136

Poissons.



Poissons.

- Petit Calamars Farcis **6**
- Filet de Flétan **7**
- Filet de Sole **8**
- Filet de Plie **9**
- Calmars Entiers IQF **10**
- Calmars Coupés en Morceaux **11**
- Poissons Préformé **12**
- Euroshirimp/Gambardina **14**
- Beignets de Crevettes **15**
- Crevettes Panées Aux Cornflakes **16**
- Bucle Lanières D'encornet Panées **17**
- Petit Calmars Fariné -Puntilla- **18**
- Calmars Croustillants **19**
- "Nos anneaux à la Romaine" à l'oeuf **20**
- Anneaux à la Romaine **21**
- Petits Encornets à la Romaine **22**
- Beignets de Dés D'encornet **23**
- Lanières D'encornet Panées / Pré-frites **24**
- Lanières D'encornet Panées **25**
- Bâtonnets de Merlu Panés **26**
- Bâtonnets de Merlu ou Beignets **27**
- San Marino Préformé **28**
- San Marino **29**
- Beignets de Morue **30**
- Pâtes de Morue panés aux Cornflakes **31**
- Filets Granadier Panés **32**
- Paella de Fruits de Mer **33**
- Hamburgers de Poisson **34**
- Moules en Tempura **36**
- Crevettes en Tempura **37**
- Filet de Thon (Calibré) **38**
- Succédané de civelles **39**
- Boulettes de Merlu **40**

LÉGENDE ICÔNE

Idéal pour :



Tapas



Apéritifs



Entrées



Plat principal



Menus



Desserts

Préparation:



Friteuse



Micro-ondes



Gri



Four



Décongeler



Poêle

Poids moyen/ Pièce:



Ce symbole signifie "moyenne".

Nous l'utilisons pour montrer le Poids moyen en grammes (g.).



Blancs de Calmars Farcis.

Blancs de petit calmars éviscérés et farcis avec des morceaux de calmar et d'encornet. Emballés individuellement.

Idéal pour tapas, entrées et plat principal.



CLAVO 100% Form

Préparation:

DÉCONGÉLATION: Décongeler dans le bas du réfrigérateur (24 heures) et cuisiner selon les instructions de chaque recette
FRITEUSE : Enfariner et frire dans de l'huile chaude à 180 °C (2 minutes). Ensuite cuisiner à votre goût.



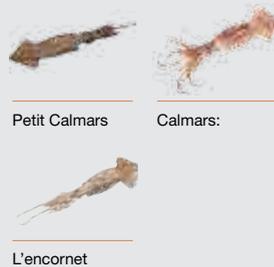
Format:

Boîte de 7 kg.

Poids moyen:

X 97 g

Ingrédients:



Filet de Flétan.

Filet de Flétan, éviscérés, sans peau et sans arêtes. Emballés individuellement.

Idéal pour plat principal et menus.



CLAVO 100% Form

Ingrédients:



Flétan.

Préparation:

DÉCONGÉLATION: Décongeler dans le bas du réfrigérateur (24 heures) sécher avec papier et ensuite cuisiner selon les instructions de chaque recette.



Format:

Boîte de 3, 6 et 7 kg.

Poids moyen:

X 140 g



Filet de Sole.

Filet de Sole éviscérés, sans peau et sans arêtes.
Emballés individuellement.

Idéal pour plat principal et menus.



Préparation:

DÉCONGÉLATION: Décongeler dans le bas du réfrigérateur (24 heures) et cuisiner selon les instructions de chaque recette.



Format:

Boîte de 7 kg.

Poids moyen:

X 177 g

Ingrédients:



Sole.



Filet de Plie.

Filet de plie éviscérés, sans peau et sans arêtes.
Emballés individuellement.

Idéal pour plat principal et menus.



Ingrédients:



Plie.

Préparation:

DÉCONGÉLATION: Décongeler dans le bas du réfrigérateur (24 heures) et cuisiner selon les instructions de chaque recette.



Format:

Boîte de 7 kg.

Poids moyen:

X 185 g



Calmars Entiers IQF

Calmars entiers avec peau et viscères, (IQF) surgelés individuellement.

Idéal pour tapas, plat principal et menus.



Préparation:

DÉCONGÉLATION: Décongeler dans le bas du réfrigérateur (24 heures) et cuisiner selon les instructions de chaque recette.



Format:

Boîte de 6 kg.

Poids moyen:

\bar{X} 62 g

Ingrédients:



Encornet:



Calmars Coupés en Morceaux.

Calmars avec peau, coupés en morceaux et surgelés.

Idéal pour apéritifs, entrées et menus.



Ingrédients:



Calmars.

Préparation:

DÉCONGÉLATION: Décongeler dans le bas du réfrigérateur (24 heures) et cuisiner selon les instructions de chaque recette.



Format:

Boîte de 6 kg.

Poids moyen:

\bar{X} variable



Poissons Préformés

• Sébaste Glacé.

Filet de félicat Sébaste, préformé et calibré. Glacé pour sa protection.

Idéal pour plat principal et menus.



• Saumon Glacé.

Filet de saumon, préformé et calibré. Glacé pour sa protection.

Idéal pour plat principal et menus.



Préparation:

FRITEUSE : Faites frire dans de l'huile chaude à 190 °C (2 minutes) par petites quantités pour éviter de coller ensemble.
POÊLE ou GRILL: Chauffer la poêle à feu moyen pendant quelques minutes, tartiner l'huile et faites dorer environ 2 - 3 minutes.



Format:

En Vrac.

Poids moyen:

X̄ 70 g

Ingrédients:



• Thon Glacé.

Fin filet du thon, préformé et calibré. Glacé pour sa protection.

Idéal pour plat principal et menus.



• Colin pané.

Produit fabriqué à partir de merlu sous forme de filets et ensuite pané.

Idéal pour plat principal et menus.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à (220 °C) et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré (7 - 8 minutes). Retourner à mi-cuisson.

FRITEUSE : Faites frire dans de l'huile abondant et chaude à (180 °C) jusqu'à ce qu'il soit doré (2-3 minutes).



Format:

Boîte de 6 kg.

Poids moyen:

X̄ 52 g



Gambardina.

Beignets de Crevettes

Notre célèbre gambardina / beignets de crevettes, créé par nous en 1989. Crevettes panées à la main. L'un de nos meilleurs vendeurs.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation

FOUR: Préchauffer le four à (220°C) et ce qu'ils soient dorés (9-10 minutes). Retourner à mi-cuisson.

FRITEUSE : Faire frire dans de l'huile chaude à (180°C) jusqu'à ce qu'ils soient dorés (3-4 minutes).



Format:

2 x 1kg.
10 x 500g.

Poids moyen:

✕ 20g

Ingrédients:



Crevettes



Farine.



Huile



Sel.



Beignets de Crevettes sans Queues.

Crevettes pelées, entières, en beignets et pré-frites.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Ingrédients:



Crevettes



Farine.



Huile



Sel.

Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à (220 °C) et enfourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés (7 - 8 minutes). Remuer à mi-cuisson.

FRITEUSE : Faire frire dans de l'huile abondant et chaude (180 °C) jusqu'à ce qu'ils soient dorés (2 - 3 minutes).



Format:

Boîte de 2 kg.

Poids moyen:

✕ 15 g



Crevettes panées aux Cornflakes.

Crevettes panées, couvertes d'une couche croquante de cornflakes.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 220 °C et cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées (7 - 8 minutes). Retourner à mi-cuisson.
FRITEUSE : Faire frire dans de l'huile abondant et chaude (180 °C) jusqu'à ce qu'elles soient dorées (3 minutes).



Format:

2 x 1 kg.

Poids moyen:

X 22 g

Ingrédients:



Crevettes



Farine.



Corn flakes.



Huile



Sel.



Bucle Lanières D'encornet Panées .

Fin bande d'encornet, panées avec chapelure délicieux et croquante.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Ingrédients:



L'encornet giant.



Chapelure.



Farine de Blé.



Sel.



Eau.



Épices.

Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C (2 minutes).



Format:

Sac de 1 Kg
En Vrac.

Poids moyen:

X 5 - 30 g



Petit Calmars Farinés. -Puntilla-

Petits calmars farinés. Délicieux et croquants.

Idéal pour apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 190 °C (2 minutes) jusqu'à ce qu'il soit doré et dur.



Format:

2 kg en vrac.

Poids moyen:

X̄ 32 g

Ingrédients:



Calmars:



Farine.



Sel.



Calmars Croustillants.

Petits calmars coupés en tranches et enfarinés. Les célèbres "chopitos".

Idéal pour tapas et apéritifs.



Ingrédients:



Encornet:



Farine.



Sel.

Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à (250 °C) et enfourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés (4 - 5 minutes).
FRITEUSE : Faire frire dans de l'huile abondant et chaude à (195 °C) jusqu'à ce qu'ils soient dorés (1 minute).



Format:

Boîte de 5 kg.

Poids moyen:

X̄ 13 g



“Nos anneaux à la Romaine” à l’oeuf .

Spectaculaire texture d’anneau, qui rappelle les meilleurs calamars, coupé en rondelles et recouvert d’une pâte d’oeuf.

Idéal pour apéritifs.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à (250 °C) et cuire jusqu’à ce qu’ils soient dorés (8 minutes). Retourner à mi-cuisson.
FRITEUSE : Faites frire dans de l’huile abondant et chaude (180 °C) jusqu’à ce qu’ils soient dorés (2 minutes).



Format:

3 x 1 kg.

Poids moyen:

X 20 g

Ingrédients:



Ingrédients:



Anneaux à la Romain.

Anneaux d’encornets éviscérés, panés, pré-frits, surgelés et emballés.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Faites frire dans de l’huile abondant et chaude (180°C) jusqu’à ce qu’ils soient doré .



Format:

10 x 400 g.
 4 x 1 kg.
 2 x 2,5 kg.

Poids moyen:

X 12 g



Petits Encornets à la Romaine.

Petits encornets éviscérés, en beignets, pré-frits, surgelés et emballés.

Idéal pour apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à (220 °C) et cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés (5 - 6 minutes). Retourner à mi-cuisson.
FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'il soit doré (2 minutes).

Format:

5 x 1 kg.

Poids moyen:

8 g



Ingrédients:



L'encornet:

Farine.



Huile

Sel.



Dés D'encornet Géant panés.

Délicieuses portions de manteau d'encornet géant, pané et préfrit.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 220 °C et enfourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés (7 - 8 minutes).

FRITEUSE : Faire frire dans de l'huile abondant et chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés et durs (2-3 minutes).

Format:

5 x 1 kg.

Poids moyen:

12 g



Ingrédients:



L'encornet géant.

Farine.



Huile

Sel.



Lanières D'encornet Panées. -Pré-frites-

Lanières d'encornet, panées avec chapelure croquante et pré-frites.

Idéal pour apéritifs.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 220°C et enfourner 7 - 8 minutes jusqu'à ce qu'eiles soient dorées. Retourner à mi-cuisson.
FRITEUSE : Frir dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'eils soient dorées et dures (2-3 minutes).



Format:

10 x 400 g.
4 x 1 kg.
2 x 2,5 kg.

Poids moyen:

X 19 g

Ingrédients:



Huile

Sel.



Lanières D'encornet Panées.

Lanières d'encornet, panées avec chapelure croquante.

Idéal pour apéritifs.



Ingrédients:



Sel.

Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 220°C et enfourner 7 - 8 minutes jusqu'à ce qu'eiles soient dorées. Retourner à mi-cuisson.
FRITEUSE : Frir dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'eiles soient dorées et dures (2-3 minutes).



Format:

10 x 500 g.

Poids moyen:

X 17 g



Bâtonnets de Merlu Panés.

Bâtonnets de merlu, panés, surgelés et emballés.

Idéal pour plat principal et menus.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 220°C et enfourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés (8-10 minutes). Retourner à mi-cuisson.
FRITEUSE : Frirer dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croquants (3 - 4 minutes).



Format:

Boîte de 5 x 1 kg.

Poids moyen:

X 32 g

Ingrédients:



Merlu.

Chapelure.



Sel.



Bâtonnets de Merlu.

Délicieux bâtonnets de merlu, panés et pré-frits.

Idéal pour tapas, apéritifs, plat principal et menus.



Ingrédients:



Merlu.

Farine.



Huile



Sel.

Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 220 °C et enfourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés (7 - 8 minutes). Retourner à mi-cuisson.
FRITEUSE : Frirer dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croquant (3 - 4 minutes).

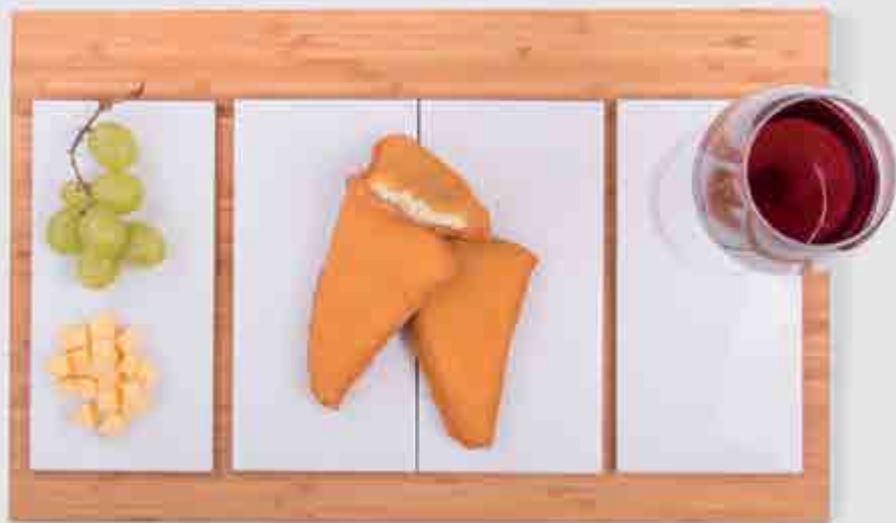


Format:

10 x 500 g.

Poids moyen:

X 18 g



San Marino calibré.

Poissons farcis au délicieux jambon et fromage, couvert de chapelure croquante.

Idéal pour plat principal et menus.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 220°C et enfournier à 7-8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retourner à mi-cuisson.
FRITEUSE: Frire dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croquants (3 - 4 minutes).



Format:

Boîte de 5 kg.

Poids moyen:

✕ 80 g

Ingrédients:



Sel.



San Marino.

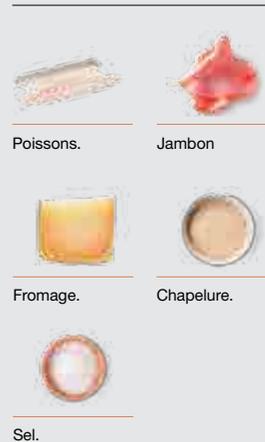
Cordon Bleu de Poisson

Deux filets de poissons sans peau et sans arêtes, farcis avec jambon et fromage et panés. Emballés individuellement.

Idéal pour plat principal et menus.



Ingrédients:



Sel.

Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 220 °C et enfournier jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (9 - 10 minutes).

FRITEUSE: Frire dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croquants (5 minutes).



Format:

Boîte de 5 kg.
5 x 1 kg.

Poids moyen:

✕ 130 g



Beignets de Morue.

Délicieuses portions de beignets de Morue.

Idéal pour tapas, plat principal et menus.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four (220°C) et enfourner jusqu'à ce qu'eiles soient dorées. (8 - 10 minutes). Retourner à mi-cuisson.

FRITEUSE : Faire frire dans de l'huile chaude à 180 °C environ 3 a 4 minutes jusqu'à ce qu'eiles soient dorées.



Format:

6 x 1 kg.

Poids moyen:

✕ 25 g

Ingrédients:



Morue.

Huile



Sel.



Crustillant de Morue et pomme de terre

Crustillant de morue et pomme de terre, panés avec croquante chapelure de cornflake.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Ingrédients:



Morue.

Pommes de terre.



Sel.

Huile



Corn flakes.

Persil et Épices.

Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C environ 3 - 4 minutes.



Format:

Sac de 1 kg. / 500 g.

Poids moyen:

✕ 8 - 25 g



Filets Granadier Panés.

Filés de Granadier sans peau, sans arêtes et panés.

Idéal pour plat principal et menus.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250 °C et enfourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (8 - 9 minutes).
Retourner à mi-cuisson.
FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés (3 minutes).



Format:

5 x 1 kg.

Poids moyen:

X̄ 130 g

Ingrédients:



Pain.



Paella de Fruits de Mer.

Accompagnement pour paella, mélange sélectionné de fruits de mer.

Idéal pour plat principal et menus.

Ingrédients:



Langoustine.

Anneaux d'encornet

Moules.

Crevettes.

Encornet.

Palourdes.



Préparation:

DÉCONGÉLATION: Décongeler dans le bas du réfrigérateur (24 heures) sécher avec papier et ensuite cuisiner selon les instructions de chaque recette.



Format:

Barquette de 400 g (12 x 400)
En vrac 4kg.

Poids moyen:

X̄ 400 g



• Hamburger de Saumon.

Hamburger faites avec des morceaux de saumon norvégien, légèrement aromatisé.

Idéal pour plat principal.



Préparation:

POÊLE ou GRILL: Faites chauffer une Poêle ou gril, étalez légèrement avec quelques gouttes d'huile et faites dorer des deux côtés pendant 3 - 4 minutes. FOUR: Pre-cauffer le four et faites dorer des deux côtes ver 2 minutes.



• Hamburger de Thon.

Hamburger faites avec des morceaux de Thon, légèrement aromatisé.

Idéal pour plat principal.



Format:

3 kg En Vrac. / IWP 2 unités 230 g.

Poids moyen:

X 115 g

Flavours:



Hamburger D'encornet Géant.

Délicieux "hamburger" préparé à partir d'encornet géant, congelé et emballé.

Idéal pour tapas, apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

FRITEUSE : Frir dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'il soit doré (2 - 3 minutes).



Format:

6 x 1 kg.

Poids moyen:

X 110 g

Ingrédients:





Moules en Tempura.

Viande de moules recouvertes d'une pâte fine de tempura.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250 °C et enfourner environ 8 to 10 minutes. Remuer à mi-cuisson.

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 190 °C vers 2 - 3 minutes.



Format:

4 x 500 g.

Poids moyen:

\bar{X} 9 g

Ingrédients:



Moules.



Farine.



Sel.



Crevettes en Tempura.

Grosses crevettes de haute qualité recouvertes d'une pâte fine de tempura

Idéal pour apéritifs.



Ingrédients:



Crevettes



Farine.



Sel.

Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250 °C et enfourner pour 8 to 10 minutes. Remuer à mi-cuisson.
FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 190 °C environ 2 - 3 minutes.



Format:

4 x 500 g.

Poids moyen:

\bar{X} 23 g



Filet de Thon -Calibré-

Delicious filet de thon, calibré et Surgelé.

Idéal pour plat principal et menus.



Préparation:

DÉCONGÉLATION: Décongeler dans le bas du réfrigérateur (24 heures) et cuisiner selon les instructions de chaque recette.



Format:

En Vrac.

Poids moyen:

X 120 g

Ingrédients:



Thon.



Succédané des civelles.

Fin et savoureux succédané des civelles, préparé avec des poissons blancs de première qualité.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Ingrédients:



Poissons blancs.

Eau.



Oeuf.

Sel.



Épices.

Paprika.

Préparation:

DÉCONGÉLATION: Décongeler dans le bas du réfrigérateur (24 heures) et cuisiner selon les instructions de chaque recette.



Format:

Barquette de 200 g.



Boulettes de Merlu.

Savoureuses boulettes à base de merlu, marinées dans un assaisonnement spécial.

Idéal pour tapas, apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées pendant 1 - 2 minutes, plus cuisiner selon les instructions de recette.



Format:

6 x 1 kg.

Poids moyen:

X̄ 32 g

Ingrédients:



Merlu.



Pain.



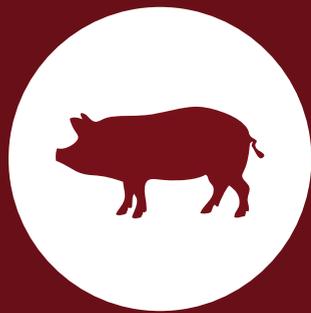
Herbes.



Épices.



Sel.



Viandes.

Viandes.

- Escalope de Poulet Panée **44**
- Poulet Villeroy **45**
- Fingers de Poulet **46**
- Fingers de Dinde **47**
- Nuages de Poulet **48**
- Poulet au Popcorn **49**
- Alies BBQ **50**
- Manchons de poulet **51**
- Tulipes de Poulet **52**
- Nuggets **53**
- San Jacobo **54**
- Mini San Jacobo **55**
- Rouleaux de Jambon et Fromage Panés **56**
- Mini Rouleaux de Jambon et Fromage Panés **57**
- Escalope de veau à la Milanaise **58**
- Cordon Bleu de Porc **59**
- Boulettes de Veau **60**
- Hamburger pané aux Cornflakes **61**

LÉGENDE ICÔNE

Idéal pour :



Tapas



Apéritifs



Entrées.



Plat Principal



Menus



Dessert

Préparation:



Friteuse



Microondes



Gril



Four



Décongelation



Poêle

Poids moyen/ Pièce:



Ce symbole signifie "moyenne".

Nous l'utilisons pour montrer le Poids moyen en grammes (g.).



Escalope de Poulet Panée .

Escalope de poulet sans os, marinée et panée.

Idéal pour plat principal et menus.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250 °C et enfornier jusqu'à ce qu'elles soient dorées pendant 7-8 minutes. Retourner à mi-cuisson.

FRITEUSE: Frire dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées et Croquante (2 - 3 minutes).



Format:

Boîte de 4 kg (iwp,
Sac de 1 kg).

Poids moyen:

✕ 120 g

Ingrédients:



Sel. Persil.



Poulet Villaroy.

Escalope de poulet, recouverte d'une fine béchamel, légère touche de noix de muscade et panée.

Idéal pour tapas, apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 175 °C pendant 6 - 8 minutes.



Format:

Boîte de 5 kg.

Poids moyen:

✕ 110 g

Ingrédients:



Poulet. Chapelure.
Farine. Huile
Sel.



Fingers de Poulet

- Avec chapelure de cornflakes pré-frites
- Avec chapelure standard

Lanières de poulet coupées à la main, panées et pré-frites. Plusieurs variétés.

Idéal pour apéritifs, apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250 °C et enfourner pendant 7 to 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retourner à mi-cuisson.
FRITEUSE: Frirer dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croquants (3 - 4 minutes).



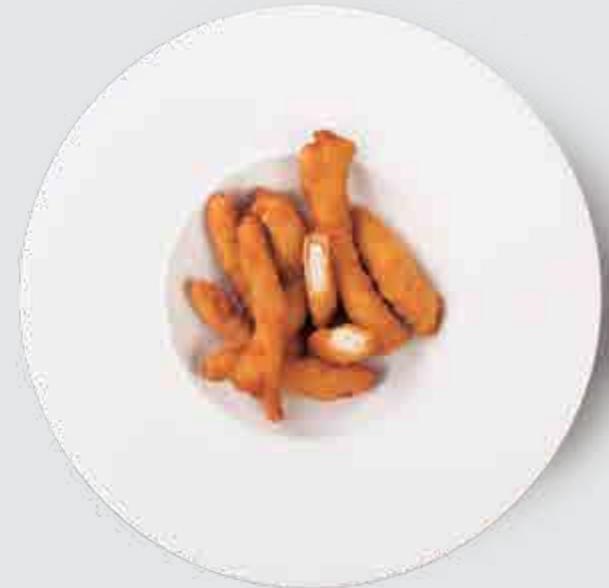
Format:

Boîte de 4 kg,
 Sac de 1 kg.

Poids moyen:

35 g

Ingrédients:



Fingers de Dinde.

Lanières de dinde coupées à la main, panées et pré-frites. Plusieurs variétés.

Idéal pour tapas, pèritifs, plat principal et menus.



Ingrédients:



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250 °C et enfourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés pendant 7 - 8 minutes.
FRITEUSE: Frirer dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés pendant 3 minutes.



Format:

Boîte de 4 kg
 Sac de 500 g

Poids moyen:

18 g/unité



Nuages de Poulet.

Morceaux de cuisses de poulet juteux, marinés et panés.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250 °C et enfourner jusqu'à ce qu'ils soit doré pendant 8 - 9 minutes.
FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croquants pendant 3 - 4 minutes.



Format:

Boîte de 4 kg
Sac de 500 g.

Poids moyen:

̄ 15 g

Ingrédients:



Poulet au Popcorn .

Portions de poulet enrobé de chapelure croquant de Pop-corn.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C environ 3 minutes.



Format:

Sac de 300 g.

Poids moyen:

̄ 5-20 g/unité

Ingrédients:





Alies BBQ.

Alies de poulet, marinées dans une délicate sauce barbecue et rôties.

Idéal pour tapas, apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250 °C et enfourner jusqu'à ce qu'elles soient dorées (12-15 minutes). Retourner à mi-cuisson.
MICRO-ONDES: Placer 5-7 unités dans une assiette et chauffer à la puissance maximale. (5 minutes).
FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C vers 3 minutes.



Format:

10 x 500 g.

Poids moyen:

X Ailes: 40 g
 Blanquette: 47,5 g

Ingrédients:



Manchons de poulet BBQ.

Blanquettes de poulet, marinées dans une délicieuse sauce.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Ingrédients:



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250 °C et enfourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés (7 - 8 minutes).

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C vers 3 minutes.



Format:

Sac de 1 Kg ,
 En Vrac.

Poids moyen:

X 55 g/unité



Tulipes de Poulet .

Manchons de poulet, marinées dans une délicieuse sauce barbecue, rôties et surgelées.

Idéal pour tapas, apéritifs et plat principal.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250 °C et enfourner jusqu'à ce qu'elles soient dorées (12 - 15 minutes).

Retourner à mi-cuisson.

MICRO-ONDES: Placez 5 - 7 unités dans une assiette et chauffer à la puissance maximale (5 minutes).

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C vers 3 - 4 minutes.

Format:

Boîte de 3 kg
(Sac de 500 g).

Poids moyen:

\bar{X} 50g/unit



Ingrédients:



Poulet.

Sauce.



Nuggets.

- Blancs de Poulet
- Poulet

Les célèbres nuggets, faites de viande de poulet et panés.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Ingrédients:



Poulet.

Farine.



Huile

Sel.

Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250 °C et enfourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés (8 - 9 minutes).

Retourner à mi-cuisson.

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés (3 - 4 minutes).

Format:

Boîte de 4 kg
(Sac de 500 g).

Poids moyen:

\bar{X} 23 g/unité





San Jacobo.

De larges tranches rectangulaires de porc et de dinde, farcies avec une crémeuse béchamel, panées, congelées et emballées.

Idéal pour tapas, apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

FRITEUSE :Frir dans de l'huile chaude à 180 °C environ 3,5 - 4,5 minutes.



Format:

Boîte de 4 kg
En vrac

Poids moyen:

X 90 g

Ingrédients:



Viande de porc.

Dinde.



Chapelure.

Fromage.



Farine.

Huile

Autres Ingrédients:

Sel.

* Surgelé

Ingrédients:



Viande de porc.

Dinde.



Chapelure.

Fromage.



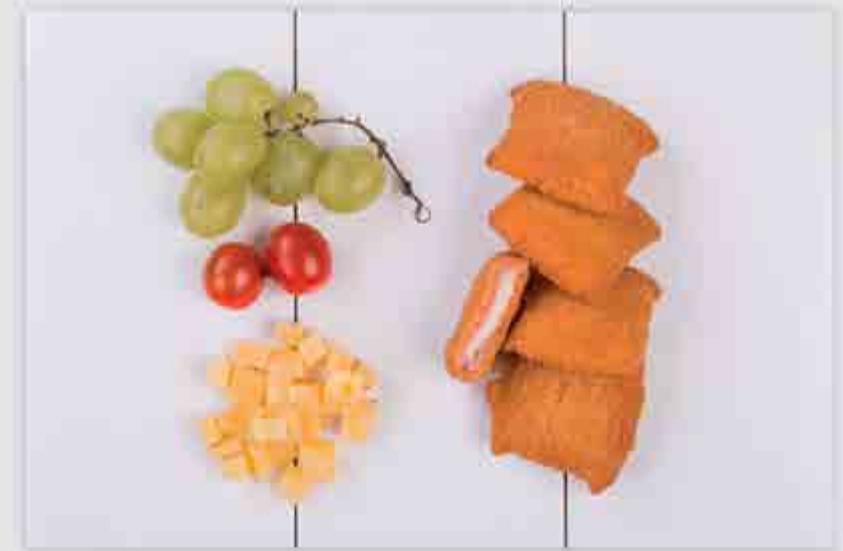
Farine.

Huile

Autres Ingrédients:

Sel.

* Surgelé



Mini San Jacobo.

Petites tranches rectangulaires de porc et de dinde, farcies avec une crémeuse béchamel, panées, congelées et emballées.

Idéal pour tapas, apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

FRITEUSE :Frir dans de l'huile chaude à 180 °C environ 3 - 4 minutes.



Format:

Boîte de 4 kg
(Sac de 500 g).

Poids moyen:

X 25 g/ unité

VIANDE · PANÉS



Rouleaux de Jambon et Fromage Panés.

Rouleaux de charcuteries panés, farcis avec un fromage doux qui fond au croquer.

Idéal pour tapas, apéritifs et menus.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C environ 3-4minutes.



Format:

Boîte de 4 kg
(Sac de 1 kg).

Poids moyen:

\bar{X} 55 g

Ingrédients:



Viande de porc.

Dinde.



Fromage.

Chapelure.



Sel.



Mini Rouleaux de Jambon et Fromage Panés.

Petit rouleaux de charcuteries panés, farcis avec un fromage doux qui fond au croquer.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C environ 3-4minutes.



Format:

Boîte de 5 kg
(Sac de 1 kg).

Poids moyen:

\bar{X} 25 g/unité

Ingrédients:



Viande de porc.

Dinde.



Fromage.

Chapelure.



Sel.



Escalope de veau à la Milanaise.

Escalope de veau à la Milanaise, marinée et panée

Idéal pour plat principal et menus.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 - 190 °C environ 3 - 4 minutes.



Format:

Boîte de 4 kg.

Poids moyen:

X 100 g

Ingrédients:



Cordon Bleu de Viande de porc.

Tranches de jambon blanc et fromage enveloppées pour deux délicieuses escalopes de porc marinées.

Idéal pour plat principal et menus.

Ingrédients:



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'il soit doré et croquant (4 minutes).



Format:

Boîte de 5 kg IWP
or Boîte de 4 kg
Sac 1 kg (4 x 1 kg).

Poids moyen:

X 90 g/unité



Boulettes de Veau.

Délicieuses boulettes faites de mélange de viande de boeuf et porc, hachées, assaisonnées, pétries, à forme sphérique et congelées.

Idéal pour plat principal et menus.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C (5 to 5,5 minutes), jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Suggestion: Une fois frites, faire cuire pendant 10 minutes dans une sauce.



Format:

Boîte de 5 kg.

Poids moyen:

✕ 25 g

Ingrédients:



Hamburger de Poulet pané aux Corn flakes.

Hamburger de poulet, pané aux corn-flakes croquants.

Idéal pour plat principal et menus.



Ingrédients:



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250 °C et enfourner jusqu'à ce qu'il soit doré (7 - 8 minutes).
FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 175 °C jusqu'à ce qu'il soit doré (3 - 4 minutes).



Format:

Boîte de 6 kg.

Poids moyen:

✕ 150 g

Croquetas.



Croquetas.

Croquetas Faire Maison

Jambon, Poulet ou Morue **64**

Croquetas Suprêmes

Jambon, Poulet ou Morue **65**

Mini Croquetas **66**

Big Croquetas

Jambon, Chorizo et Oeuf **67**

Croquetas de Jambon Ibérique **68**

Croquetas de Pot-au-feu **69**

Croquetas D'oeuf et Chorizo **70**

Croquetas de Joues de Porc **71**

Croquetas de Jambon -Cecina- **72**

Croquetas des Clamars dans Leur Encre **73**

Croquetas des Champignons **74**

Mini Croquetas de Béchamel **75**

LÉGENDE ICÔNE

Idéal pour:



Tapas



Apéritifs



Entrées



Plat Principal



Menus



Dessert

Préparation:



Friteuse



Micro-ondes



Gril



Four



Décongeler



Poêle

Poids moyen / Pièce:

X Ce symbole signifie "moyenne".

Nous l'utilisons pour montrer le Poids moyen en grammes (g).



Croquetas Fait Maison de Jambon, Poulet ou Morue or Morue.

Crémeuse béchamel, faite à la meilleure manière première et recouvertes de chapelure croustillante.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C environ 3,5 - 4,5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes. Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.



Format:

Sac de 1 kg.

Poids moyen:

X 29 g

Flavours:



Morue.



Croquetas Suprêmes de Jambon, Poulet ou Morue.

Crémeuse béchamel, faite à la meilleure manière première et recouvertes de chapelure croustillante.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Flavours:



Morue.

Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C environ 3,5 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes. Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.



Format:

Sac de 500 g.

Poids moyen:

X 35 g



Mini Croquetas.

Notre sélection de mini croquetas, parfaits pour un apéro et fête.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes. (2 - 3 minutes). Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.



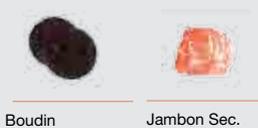
Format:

Sac de 500 g.

Poids moyen:

X 11g
15 g Boudin

Flavours:



Boudin

Jambon Sec.



Croquetas Grand Suprême de Jambon, chorizo et Oeuf.

Nos croquetas de la béchamel douce en grand format à consommer à l'unité.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Flavours:



Jambon Sec.

Chorizo et Oeuf.

Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C environ 5 à 5,5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes. Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.



Format:

4 x 1 kg.

Poids moyen:

X 70 g



Croquetas de Jambon Ibérique.

Croquetas exquis, faites avec des copeaux de Jambon ibérique.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Frir dans de l'huile chaude à 175 °C environ 4 à 4,5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes. Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.



Format:

Sac de 500 g
(6 x 500 g).

Poids moyen:

\bar{x} 35 g

Ingrédients:



Jambon Ibérique sec. Farine.



Chapelure. Lait.



Croquetas de Pot-au-feu.

Délicieuses croquetas faites d'ingrédients traditionnels de pot-au-feu espagnol avec goût et texture.

Idéal pour tapas et apéritifs.

Ingrédients:



Viande de porc. Viande de Coq.



Jambon Sec. Farine.



Chapelure. Lait.

Autres Ingrédients:

Sel.



Préparation:

FRITEUSE : Frir dans de l'huile chaude à 175 °C environ 4 à 4,5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes. Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.



Format:

Sac de 500 g
(6 x 500 g).

Poids moyen:

\bar{x} 35 g



Croquetas D'oeuf et Chorizo.

Délicieuses croquetas faites d'oeufs et chorizo, avec un goût et une texture qui nous rappellent un des plats les plus typiques.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Frir dans de l'huile chaude à 175 °C environ 4 à 4,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré et croquant. Laisser reposer une minute sur du

Format:

Sac de 500 g
(6 x 500 g).

Poids moyen:

35 g

Ingrédients:



Croqueta de Joes de Viande de porc.

Sauce béchamel crémeuse et tendre joes de porc à la sauce au vin rouge, vouverte de chapelure fine.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Ingrédients:



Préparation:

FRITEUSE : Frir dans de l'huile chaude à 175 °C environ 4 à 4,5 minutes jusqu'à ce qu'elle soient dorées et croquantes. Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.

Format:

Sac de 500 g
(6 x 500 g).

Poids moyen:

35 g



Croqueta de Jambon -Cecina-

Délicieuses croquetas faites avec sauce béchamel crémeuse et le fameux jambon fumé -Cecina- du région de Léon.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 175 °C environ 4 à 4,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré et croquant. Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.



Format:

Sac de 500 g (6 x 500 g).

Poids moyen:

35 g

Ingrédients:



Croquetas de Calmars dans Leur Encre.

Croquetas faites avec un surprenant mélange de la béchamel, encre de calmar et morceaux de Encornet:

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées (4 - 4,5 minutes). Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.



Format:

Sac de 500 g (6 x 500 g).

Poids moyen:

35 g



Croquetas de Champignons.

Délicieuses croquetas faites de champignons, avec un goût et une texture fine de sauce Béchamel.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 175 °C environ 4 à 4,5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes. Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.



Format:

Sac de 500 g
(6 x 500 g).

Poids moyen:

X 35 g

Ingrédients:



Champignon.



Lait.



Farine.



Chapelure.



Sel.



Mini Croquetas de Béchamel.

Boulettes farcies avec une béchamel crémeuse et panées. Plusieurs saveurs.

Idéal pour tapas.

Flavours:



Oeuf et Chorizo.



Calmars dans leur encre.



Boletus edulis.



Roquefort.

Autres Flavours:

Pot-au-feu.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C environ 2,5 à 3 minutes. Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.



Format:

Sac de 500 g.

Poids moyen:

X 17 g

PÂTE ET PÂTE FEUILLETÉE.

Empanadillas (Mini Friands) au Thon 78

Mini Empanadillas au Thon 79

Empanadas de Tinga 80

Mini Empanadilla de Viande Criolla 81

Pâte Feuilletée 82

Poivron "Piquillos" Farcis 83

Oeuf Béchamel 84

Tigres -Moules faRiz.s- 85



Dough & Puff Pastries.

LÉGENDE ICÔNE

Idéal pour :



Tapas



Apéritifs



Entrées



Plat principal



Menus



Dessert

Préparation:



Friteuse



Micro-ondes



Grill



Four



Décongeler

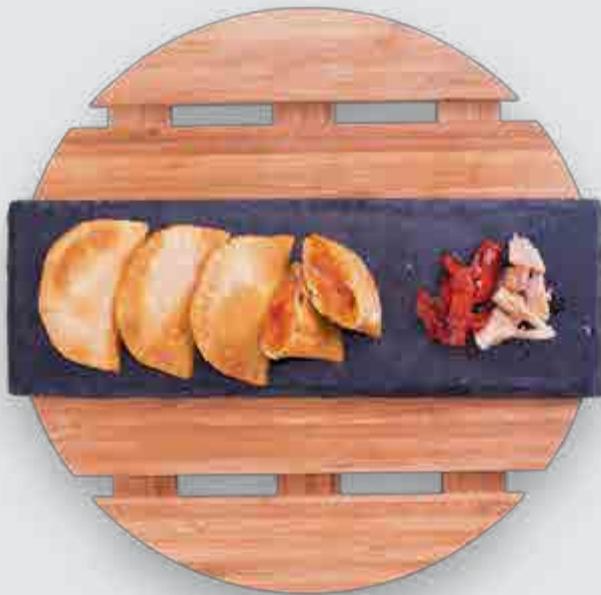


Poêle

Poids moyen/ Pièce:

X Ce symbole signifie "moyenne".

Nous l'utilisons pour montrer le Poids moyen en grammes (g).



Mini Empanadillas au Thon.

Pâte feuilletées croustillante farcie de thon et de sauce tomate, en forme de croissant.

Idéal pour tapas, apéritifs, entrées et menus.



Préparation:

FRITEUSE : Frir dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés (3-4 minutes).

Format:

Barquette 12 x 250 g ou 96 unités.
4 x 1 kg.

Poids moyen:

X 32 g



Ingrédients:



Thon.

Tomato.



Puff pastries.

Pepper.



Oignons.

Farine.

Autres Ingrédients:

Eau, egg et Sel.

Ingrédients:



Thon.

Tomate.



Pâte Feuilletée.

Poivron.



Oignons.

Farine.

Autres Ingrédients:

Eau, oeuf et sel.

Petits Empanadillas au Thon.

Pâte feuilletée croustillante farcie de thon et de sauce tomate, en forme de croissant. Parfait pour l'apéro.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Frir dans de l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées (2.5- 3 minutes).

Format:

Sac de 500 g.
Sac de 1 kg.

Poids moyen:

X 15 g





Empanada Tinga

Pâte feuilletée croustillante farcie de Poulet Tinga, en forme de croissant.

Idéal pour tapas et apéritifs.



CLAVO 100% HACCP

Préparation:

FRITEUSE : Frir dans de l'huile chaude à 160 °C environ 5 à 6 minutes. Ne faites pas frire plus de 2 pièces à la fois, car cela a abaissé la température de l'huile soudainement.

Format:

Boîte de 3 kg. IWP.

Poids moyen:

100 g



Ingrédients:



Poulet.



Tomate.



Pâte feuilletée.



Chipotte Chiles.



Oignons.



Farine.

Autres Ingrédients:

Eau, huile, bouillon de poulet et Sel.

* Surgelé



Mini Empanadillas de Viande Créole.

Chaussons de viande célèbre, mais plus doux. Pâte feuilletée croustillante farcie de viande et de sauce tomate.

Idéal pour tapas et apéritifs.



CLAVO 100% HACCP

Préparation:

FRITEUSE : Frir dans de Huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés (3-4 minutes).

Format:

Sac de 1 kg.

Poids moyen:

22 g



Ingrédients:



Porc.



Tomate.



Pâte feuilletée.



Poivron.



Oignons.



Farine.

Autres Ingrédients:

Eau, ail et sel.

* Surgelé



Pâte Feuilletée.

Pâte feuilletée de qualité, parfait pour faire des Empanadillas, desserts etc.

Idéal pour desserts.



Préparation:

DÉCONGÉLATION : Décongeler dans le bas du réfrigérateur (24 heures) et cuisiner selon les instructions de la recette.

FOUR : Préchauffer le four à 250°C et enfourner jusqu'à ce qu'elle soit dorée selon les instructions de la chaque recette.



Format:

Barquette de 500 g (12 x 500 g).

Poids moyen:

✕ 250 g

Ingrédients:



Farine de Blé.

Margarine.

Sel.



Poivron "Piquillos" farcis.

Poivron "piquillos" farcis avec une crémeuse béchamel de morue, thon, fruits de mer, ou viande de poulet et de veau. Idéal pour cuisiner avec une sauce légère fait maison.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Flavours:



Poivron Piquillo

Morue.

Fruits de mer.

Porc / Veau.

Préparation:

DÉCONGÉLATION : Décongeler dans le bas du réfrigérateur (24 heures) et).

MICRO-ONDES: Placer dans un plat ou une assiette appropriée et faire chauffer à la puissance moyenne. (2-3 minutes).

Cuisiner: On peut décongeler directement en sauce. (10-15 minutes).



Format:

IWP 3 kg.
Sac de 1 kg.
Sac de 500 g.

Poids moyen:

✕ 55 g



Oeuf Pané avec Béchamel.

Tranches d'oeuf dur, recouvertes de béchamel douce et panées.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de Huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées (3 minutes). Notre conseil: Ne mettez pas plus de 6 pièces à la fois pour éviter la baisse de la température de Huile.



Format:

Sac de 500 g.
Sac de 1 kg.

Poids moyen:

\bar{X} 38 g

Ingrédients:



Moules Farcies "Tigres".

Béchamel de moules délicieuses, farcies dans leur propre écaille et panées.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Ingrédients:



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de Huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées (3-3.5 minutes). Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.



Format:

IWP 6 kg.
Sac de 1 kg.

Poids moyen:

\bar{X} 40 g

Autress.



Autres.

- Oignons Rings Panés 88
- Beignets d'Oignons 89
- Formage Gouda en Dés 90
- Omelette Nature 91
- Omelette Espagnole avec Oignons 92
- Omelette Espagnole avec Oignons Grillé 93
- Shitake Entier 94
- Mñelange de Champignons avec Cèpes 95
- Cèpes Coupés en Morceaux 96
- Asperges Vertes 97
- Profiterol à la crème 98
- Leche Frita -Beignet de Crème- 99

LÉGENDE ICÔNE

Idéal pour :



Tapas



Apéritifs



Entrées.



Plat Prinvipal



Menus



Dessert

Préparation:



Friteuse



Micro-ondes



Grill



Four



Décongeler

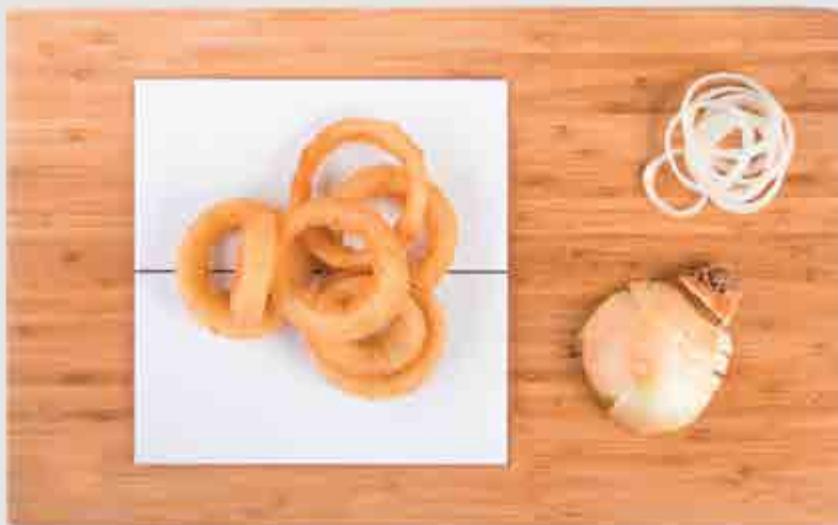


Poêle

Poids moyen/ Pièce:

 Ce symbole signifie "moyenne".

Nous l'utilisons pour montrer le Poids moyen en grammes (g).



Oignons Rings Panés

Délicieuses anneaux de oignons naturelles recouvertes du croquant chapelure.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de Huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés (1.5-2 minutes). Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.

Format:

2,5 kg En Vrac.

Poids moyen:

̄ 20 g



Ingrédients:



Beignets d'Oignons.

Délicieuses oignons tranchés en rondelles et trempés dans la pâte.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Ingrédients:



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de Huile chaude à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés (1.5- 2 minutes). Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.

Format:

3 kg En Vrac.

Poids moyen:

̄ 20 g





Fromage Gouda en Dés.

Gouda 100%, crémeux fromage à base de lait frais, recouvert de croquant chapelure.

Idéal pour tapas, apéritifs et desserts.



Préparation:

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 185 °C (2 minutes).
Laisser reposer une minute sur du papier absorbant.



Format:

Sac de 500 g.

Poids moyen:

X 30 g

Ingrédients:



PRÉ-FRITES

* Surgelé



Omelette.

Omelette, traditionnellement appelée omelette française en Espagne.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Ingrédients:



Préparation:

MICRO-ONDE: Faire chauffer à la puissance maximale (2 minutes).



Format:

75 g.
2 sacs x 20 unités.

Poids moyen:

X 75 g

PRÉ-FRITES

* Surgelé



Omelette Espagnole avec Oignons .

Omelette espagnole à base de pommes de terre, oeufs et oignons.

Idéal pour tapas et apéritifs.



CLAVO FRANCE

Préparation:

POËLE: Placer l'omelette dans la poêle, couvrir et cuire pendant 10-12 minutes de chaque côté à feu doux.
FOUR : Placer l'omelette sur le gril et laisser cuire environ 15-20 minutes entre 180-200°C.
MICRO-ONDES: Couvrir l'omelette et faire chauffer à la puissance maximale entre 13-18 minutes..



Format:

800 x 6 unités.

Poids moyen:

̄ 800 g

Ingrédients:



Omelette Espagnole avec Oignons Grillés.

Omelette espagnole à base de pommes de terre, oeufs et oignons à la plancha.

Idéal pour tapas et apéritifs.



CLAVO FRANCE

Ingrédients:



Préparation:

Retirer l'omelette surgelée de l'emballage, l'étaler avec de l'huile avant de la réchauffer.
POËLE: Placer l'omelette dans la poêle, couvrir et cuire pendant 5-7 minutes de chaque côté à feu doux.

FOUR : Placer l'omelette sur le gril et laisser cuire environ 12-15 minutes entre 180-200°C.

MICRO-ONDES: Couvrir l'omelette et faire chauffer à la puissance maximale entre 10-12 minutes.



Format:

6 x 750 g.

Poids moyen:

̄ 750 g



Shitake Entier.

Shitake entier entre 2 et 4 cm de diamètre, sans tige.

Idéal pour tapas, apéritifs et entrées.



Préparation:

DÉCONGÉLATION: Il est déconseillé de décongeler le produit avant la préparation

CUISINER: Il est recommandé de faire des oeufs brouillés, les sauter à l'ail et au jambon, ou comme garniture de viande rouge.



Format:

4 x 1 kg.

Poids moyen:

X variable

Ingrédients:



Lentinula edodes.



Mélange de Champignons avec Cèpes.

Idéal pour tapas, apéritifs et entrées.

Ingrédients:



Agaricus bisporus.



Lentinula edodes.



Pleurotus ostreatus.



Boletus eduli.



Pholiota nameko.



Préparation:

DÉCONGÉLATION : Il est déconseillé de décongeler le produit avant la préparation.

Cuisiner: Il est recommandé de faire des oeufs brouillés, les sauter à l'ail et au jambon, ou comme garniture de viande rouge.



Format:

4 x 1 kg.

Poids moyen:

X variable



Cèpes Coupés en Morceaux.

Cèpes (*Boletus Edulis*) nettoyés, coupés en forme de dé, environ 2,5 x 2,5 cm de côté.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Préparation:

DÉCONGÉLATION : Il est déconseillé de décongeler le produit avant la préparation.

Cuisiner: Il est recommandé de faire des oeufs brouillés, les sauter à l'ail et au jambon, ou comme garniture de viande rouge.



Format:

4 x 1 kg.

Poids moyen:

X variable

Ingrédients:



Porcini mushrooms.



Asperges Vertes.

Asperges Vertes entière surgelée.

Idéal pour tapas et apéritifs.



Ingrédients:



Asperges vertes.

Préparation:

DÉCONGÉLATION : Il est déconseillé de décongeler le produit avant la préparation.

Cuisiner: Il est recommandé de faire des oeufs brouillés, enroulés avec du bacon ou du jambon, ou comme garniture de viande et poisson.



Format:

5 x 1 kg.

Dimensions:

X 16-22 mm Ø
L = 10-17 cm



Profiterol à la crème.

Choux profiterol spongieux rempli de délicieuse crème fouettée.

Idéal pour desserts.



Préparation:

DÉCONGÉLATION: Sortir l'emballage et décongeler dans le réfrigérateur environ 3 à 4 heures avant de consommer.



Format:

Sac de 500 g.

Poids moyen:

✕ 18 g

Ingrédients:



Leche frita -Beignet de crème-

Dessert espagnol, Leche Frita -Beignet de crème- Parfait pour être servi avec un éclat de cannelle et de sucre.

Idéal pour desserts.



Ingrédients:



Préparation:

FRITEUSE :Frire dans de l'huile chaude à 190 °C environ 1,5 à 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Nous recommandons de ne pas frire plus de 6 unités à la fois pour éviter que la température de l'huile ne passe trop. Laissez reposer pendant une minute.



Format:

Sac de 500 g.

Poids moyen:

✕ 47 g



Convenience.

5ème Gamme.

- Demi Poulet Rôti **102**
- Cuisses de Poulet Rôti **103**
- Poulet Farci Rôti **104**
- Poulet à la Fajita **105**
- Côtelettes BBQ **106**
- Joues de Porc au Vin Rouge **107**
- Poulet Effiloché **108**
- Poulet Tinga **109**
- Cochinita Pibil **110**
- Porc Carnitas **111**
- Boeuf Effiloché **112**
- Porc Effiloché **113**
- Taco Pastor **114**

LÉGENDE ICÔNE

Idéal pour :



Tapas



Apéritifs



Entrées.



Plat Principal



Menus



Desserts

Préparation:



Bain-marie



Micro-ondes



Sur le feu



Four



Servir et prêt



Poêle

Poids moyen/ Pièce:



Ce symbole signifie "moyenne".

Nous l'utilisons pour montrer le Poids moyen en grammes (g).



Demi Poulet Rôti.

Demi Poulet, rôti dans le four avec sauce délicieuse.

Idéal pour plat principal et menus.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250°C et rôti pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Retourner à mi-cuisson.



Format:

En Vrac.

Poids moyen:

X 550 g/unité

Ingrédients:



Poulet.

Huile



Sel.



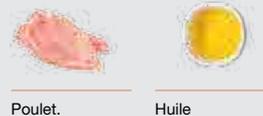
Cuisses de Poulet Rôti.

Cuisses de poulet rôti accompagnées d'une sauce délicieuse.

Idéal pour plat principal et menus.



Ingrédients:



Poulet.

Huile



Sel.

Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à 250 °C et cuire environ 15 minutes jusqu'à ce qu'eils soient dorées. Retourner à mi-cuisson.

FRITEUSE : Frire dans de l'huile chaude à 180 °C environ 5 minutes jusqu'à ce qu'eiles soient dorées .



Format:

Boîte de 7,5 kg. Sac sous-vide de 2,5 kg. 3 sacs pour une boîte.

Poids moyen:

X 272 g



Poulet Rôti Farci

Poulet rôti farci avec ingrédients de qualité:

- Poulet rôti farci (dates et jambon serrano)
- Poulet rôti farci (poivron rouge et oeuf)
- Poulet rôti farci (jambon blanc et fromage)

Idéal pour plat principal et menus.



Préparation:

MICRO-ONDES: Couper en tranches, placer à une assiette et réchauffer à la puissance maximale. (2-3 minutes).

POÊLE: Couper en tranches, chauffer une poêle, ajouter quelques gouttes d'huile d'olive et faire dorer (2 minutes) sur les deux côtés à feu moyen.



Format:

Boîte de 4 kg / 4 pièces.

Poids moyen:

1 kg

Ingrédients:



Poulet.

Autres Ingrédients:

Variable according to recipe.

VIANDE · FOUR

* Surgelé



Fajita de Poulet.

Lamelles de blanc de poulet, sans os, marinées et cuites à la poêle.

Idéal pour apéritifs. et Menus.



Préparation:

MICRO-ONDES: Placer dans une assiette et réchauffer à la puissance maximale (2-3 minutes).

POÊLE: Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive et faire sauter (2-3 minutes) à feu vif.



Format:

Sac de 1 kg.

Poids moyen:

variable

Ingrédients:



Poulet.



Sel.

* Surgelé

VIANDE · GRILL



Côtelettes BBQ.

Côtelettes de porc rôti, emballage sous-vide avec une délicieuse sauce barbecue.

Idéal pour apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

FOUR : Préchauffer le four à 250°C et enfourner jusqu'à ce qu'elles soient dorées (15 minutes).
MICRO-ONDES: Retirer l'emballage, placer sur une assiette et réchauffer à la puissance maximale (6-7 minutes).



Format:

Boîte de 4 kg
(10 unités/Boîte).

Poids moyen:

X 400 g
+ Sauce.

Ingrédients:



Côtelettes



Sauce Barbecue



Sel.



Joues de Porc au Vin Rouge.

Plat traditionnel délicieux, ragoût de joues de porc au vin rouge.

Idéal pour apéritifs, plat principal et menus.



Ingrédients :

Joues de Porc
Oignons
Poivron rouge
Sauce Tomate
Huile d'olive
Épices
Vin rouge
Bouillon de Viande
Sel

Date de péremption:

Surgelé / 18 mois
Réfrigéré / 60 jours
2ème date d'expiration / 1 mois depuis décongelé.

Préparation:

Une fois décongelé, régénérer dans:
FOUR : Préchauffer le four (230°C enfourner environ 12-15 minutes.
MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance maximale (5-6 minutes).
BAIN-MARIE: Faire chauffer la boîte au bain-marie (10 minutes).



Format:

6 x 400 g.

Poids moyen:

X 400 g



Poulet Effiloché

Poitrine de poulet lentement cuit à la vapeur et effiloché.

Idéal pour canapé, tapas, salades, tacos, burritos, sandwiches et pizzas.



Préparation:

Une fois décongelé, prêt à servir. Un léger réchauffage est recommandé.

MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance maximale environ 3 minutes. Puis homogénéisez-le.

BAIN MARIE: Faire chauffer le paquet au bain-marie (10 minutes). Puis homogénéisez-le.



Format:

6 x 500 g.

Poids moyen:

500 g

Ingrédients :

Poulet
Eau
Sel

Date de péremption:

Surgelé/ 18 mois
Réfrigéré / 60 jours
2ème Date d'Exp/ 1 mois depuis décongelé.

Poulet Tinga.

Poulet effiloché et assaisonné en suivant le traditionnel mexicain récipe.

Idéal pour canapé, tapas, salads, tacos, burritos, sandwiches et pizzas.



Préparation:

Une fois décongelé, prêt à servir. Un léger réchauffage est recommandé.

MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance maximale. Puis homogénéisez-le.

BAIN MARIE: Faire chauffer le paquet au bain-marie (10 minutes). Puis homogénéisez-le.



Format:

6 x 500 g.

Poids moyen:

500 g

Ingrédients :

Poulet
Chipotle Chiles
Oignons
Tomato
Épices

Date de péremption:

Surgelé/ 18 mois
Réfrigéré / 60 jours
2ème Date d'Exp/ 1 mois depuis décongelé.



Cochinita Pibil.

Épaule de porc marinée aux épices et rôtie dans le style traditionnel avec sauce chiote et jus d'orange.

Idéal pour canapé, tapas, salads, tacos, burritos, sandwiches et pizzas.



Préparation:

Une fois décongelé, prêt à servir. Un léger réchauffage est recommandé.

MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance maximale. Puis homogénéisez-le.

BAIN MARIE: Faire chauffer le paquet au bain-marie (10 minutes). Puis homogénéisez-le.



Format:

6 x 500 g.

Poids moyen:

500 g

Ingrédients :

Épaule de Porc
Achiote
Épices
Jus d'orange

Date de péremption:

Surgelé/ 18 mois
Réfrigéré / 60 jours
2ème Date d'Exp/ 1 mois depuis décongelé.

Ingrédients :

Viande de Porc
Chiles Chipotle
Citron
Épices

Date de péremption:

Surgelé/ 18 mois
Réfrigéré / 60 jours
2ème Date d'Exp/ 1 mois depuis décongelé.

Porc Carnitas.

Effiloché typique du porc en suivant le traditionnel mexicain recette.

Idéal pour canapé, tapas, salads, tacos, burritos, sandwiches et pizzas.



Préparation:

Une fois décongelé, prêt à servir. Un léger réchauffage est recommandé.

MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance maximale. Puis homogénéisez-le.

BAIN MARIE: Faire chauffer le paquet au bain-marie (10 minutes). Puis homogénéisez-le.



Format:

6 x 500 g.

Poids moyen:

500 g



Viande de boeuf Effiloché.

Effiloché de viande de boeuf, fabriqué à partir de viande de boeuf traditionnelles de style gaucho.

Idéal pour canapé, tapas, salads, tacos, burritos, sandwiches et pizzas.



Préparation:

Une fois décongelé, prêt à servir. Un léger réchauffage est recommandé.

MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance maximale. Puis homogénéisez-le.

BAIN MARIE: Warm the package in Bain-marie for 10 minutes. Puis homogénéisez-le.



Format:

6 x 500 g.

Poids moyen:

X 500 g

Ingrédients :

Viande de Boeuf
Vin rouge
Eau
Épices
Fume Aroma
Sel

Date de péremption:

Surgelé/ 18 mois
Réfrigéré / 60 jours
2ème Date d'Exp/ 1 mois depuis décongelé.

Ingrédients :

Viande de Porc
Tomates
Herbes Aromatiques
Épices
Fume Aroma
Sel

Date de péremption:

Surgelé/ 18 mois
Réfrigéré / 60 jours
2ème Date d'Exp/ 1 mois depuis décongelé.

Viande de Porc Effiloché.

Effiloché de viande de porc, en suivant le traditionnel mexicaine récipe. Cuisine Tex-Mex.

Idéal pour canapé, tapas, salads, tacos, burritos,



Préparation:

Une fois décongelé, prêt à servir. Un léger réchauffage est recommandé.

MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance maximale. Puis homogénéisez-le.

BAIN MARIE: Warm the package in Bain-marie for 10 minutes. Puis homogénéisez-le.



Format:

6 x 500 g.

Poids moyen:

X 500 g



Taco Pastor.

Longe de porc marinée, tranchée et accompagnée de sauce de pasteur.

Idéal pour canapés, tapas, salads, tacos, burritos et sandwiches.



Préparation:

Une fois décongelé, prêt à servir. Un léger réchauffage est recommandé.

MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance maximale. Puis homogénéisez-le.

BAIN MARIE: Faire chauffer le paquet au bain-marie (10 minutes). Puis homogénéisez-le.



Format:

6 x 500 g.

Poids moyen:

X 500 g

Ingrédients :

Longe de porc
Guajillo Chile
Achiote
Jus d'orange
Légumes
Épices

Date de péremption:

Surgelé/ 18 mois
Réfrigéré / 60 jours
2ème Date d'Exp/ 1 mois depuis décongelé.



Canned.

Canned.

- Fideuá **118**
- Riz au Chorizo **119**
- Paella aux Fruits de Mer **120**
- Paella Mixte **121**
- Riz au Poulet **122**
- Riz à l'encre de Sépia **123**
- Joues de Porc au Vin Rouge **124**
- Ragoût de Jarret **125**
- Jambon Rôti **126**
- Ailes de Poulet Piquantes **127**
- Petits Calmars Farcis à L'ancre **128**
- Salade de Haricots Blancs **129**
- Haricots Blancs à la Morue **130**
- Haricots Blancs aux Tripes **131**
- Haricots Blancs au Champignon **132**
- Haricots Blancs aux Pulpes **133**

LÉGENDE ICÔNE

Idéal pour :



Tapas



Apéritifs



Entrées



Plat Principal



Menus



Desserts

Préparation:



Bain-marie



Micro-ondes



Sur le feu



Four



Servir et pré



Poêle

Poids moyen/ Pièce:



Ce symbole signifie "moyenne".

Nous l'utilisons pour montrer le Poids moyen en grammes (g).



Fideuá.

Plat marin à base de vermicelles grillés au style traditionnelle avec des poissons et fruits de mer. Goût méditerranéen authentique.

Idéal pour tapas, apéritifs, entrées et menus.



Préparation:

POËLE:

Verser le contenu de la boîte et faire bouillir. Ajouter les vermicelles et faire cuire à feu vif (5-6 minutes). Laisser reposer environ 5-10 minutes et servir avec une sauce aioli.

Format:

960 g x 6 unités.

Poids:

1000 g



Ingrédients:



Vermicelles grillés.

Moules.



Crevettes.

Poivron rouge.



Sauce tomate.

Encornet.

Autres Ingrédients:

Huile d'olive, Oignons, Sel, ail et Bouillon de poissons.



Riz au Chorizo.

Un plat traditionnel de la région Zamora. À base de chorizo et d'oreille de porc.

Idéal pour tapas, apéritifs, entrées et menus.



Préparation:

POËLE: Verser le contenu de la boîte et faire bouillir. Ajouter le riz et faire cuire à feu doux (15 minutes). Laisser reposer environ 5 minutes et servir.

Format:

1 kg x 6 unités.

Poids:

1000 g



Ingrédients:



Riz.

Chorizo.



Oreille de porc.

Poivron rouge.



Huile d'olive

Ail.

Autres Ingrédients:

Piment doux et piment piquante.



Paella aux Fruits de Mer.

Plat marin à base de riz au style traditionnel de poisson et fruits de mer. Goût méditerranéen authentique.

Idéal pour tapas, apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

POËLE: Verser le contenu de la boîte et faire bouillir. Ajouter le riz et faire cuire à feu doux (15 minutes). Laisser reposer environ 5 minutes et servir.



Format:

1 kg x 6 unités.

Poids:

X 1000 g

Ingrédients:



Riz.

Moules.



Crevettes.

Poivron rouge.



Sauce tomate.

Encornet.

Autres Ingrédients:

Pois, Huile d'olive, Oignons, Sel, Ails et bouillon de poissons.



Mixed Paella.

Plat traditionnel de poisson, fruits de mer et poulet. Goût méditerranéen authentique.

Idéal pour tapas, apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

POËLE: Verser le contenu de la boîte et faire bouillir. Ajouter le riz et faire cuire à feu doux (15 minutes). Laisser reposer environ 5 minutes et servir.



Format:

1 kg x 6 unités.

Poids:

X 1000 g

Ingrédients:



Riz.

Moules.



Crevettes.

Poivron rouge.



Ails de poulet.

Encornet.

Autres Ingrédients:

Sauce tomate, bouillon de poulet, pois, huile d'olive, oignons, sel, ail et Bouillon de poissons.



Riz au Poulet.

Un plat traditionnel à base de riz cuisiné au poulet.

Idéal pour tapas, apéritif, plat principal et menus.



Préparation:

POËLE: Verser le contenu de la boîte et faire bouillir. Ajouter le riz et faire cuire à feu doux (15 minutes). Laisser reposer environ 5 minutes et servir.

Format:

1 kg x 6 unités.

Poids:

X 1000 g



Ingrédients:



Riz.

Ails de poulet.

Huile

Poivron rouge.

Sauce Tomates.

Pois.

Autres Ingrédients:

Oignons, sel, ail et bouillon de poulet.



Riz à L'encre de Seiche.

Riz à l'encre de Sépia, a delicious dish with an authentic sea flavour brought to your table.

Idéal pour tapas, Apéritifs. , plat principal et menus.



Préparation:

POËLE: Verser le contenu de la boîte et faire bouillir. Ajouter le riz et faire cuire à feu doux (15 minutes). Laisser reposer environ 5 minutes et servir.

Format:

1 kg x 6 unités.

Poids:

X 1000 g



Ingrédients:



Riz.

Seiche

Ail.

Poivron rouge.

Oignons.

Huile

Autres Ingrédients:

Bouillon de poissons, encre de seiche et sel.



Joues de Porc au Vin Rouge.

Plat traditionnel délicieux, ragoût de joues de porc au vin rouge.

Idéal pour apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

FOUR : Préchauffer le four (230°C enfourner environ 12-15 minutes).

MICRO-ONDES : Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance maximale (7-8 minutes).

BAIN-MARIE : Faire chauffer la boîte au bain-marie (10-15 minutes).



Format:

800 g x 8 unités.

Poids:

X 800 g

Ingrédients:



Joues de Porc.

Oignons.



Huile d'olive

Poivron rouge.



Sauce tomate.

Bouillon de viande.

Autres Ingrédients:

Vin rouge.

Ingrédients:



Jarret de boeuf.

Carrote.



Huile d'olive

Poivron rouge.



Ail.

Pois.

Autres Ingrédients:

Champignon et bouillon de veau.

Ragoût de Jarret .

Un plat traditionnel, estouffade de jarret de boeuf garni de carottes en dés, pois, poivrons et champignons.

Idéal pour plat principal et menus.



Préparation:

MICRO-ONDES : Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance maximale (7-8 minutes).

SUR LE FEU : Faire chauffer le contenu de la boîte dans une petite casserole à feu moyen.



Format:

800 g x 8 unités.

Poids:

X 800 g



Jambon Rôti.

Jambon Rôti au style traditionnel avec sa sauce.

Idéal pour tapas, entrées, plat principal et menus.



Préparation:

FOUR: Préchauffer le four à (240°C), verser le contenu de la boîte dans un plat adapté et faire chauffer (12- 15 minutes).

MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance maximale (7-8 minutes).

BAIN-MARIE: Faire chauffer la boîte au bain-marie (10-15 minutes).



Format:

800 g x 8 unités.

Poids:

800 g

Ingrédients:



Ailes de Poulet Piquantes.

Ailes de poulet marinées avec une sauce piquante.

Idéal pour tapas, apéritifs et entrées.



Ingrédients:



Préparation:

FOUR : Préchauffer le four à 240°C, verser le contenu de la boîte dans un plat adapté et faire chauffer (12-15 minutes).
MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance maximale (7-8 minutes).



Format:

800 g x 8 unités.

Poids:

800 g



Petits Calmars Farcis à L'ancre .

Our delicious baby squids, stuffed with Oignons, giant squid et Riz.

Idéal pour tapas, Apéritifs. , plat principal et menus.



Préparation:

Micro-ondes: Put the contents on a Micro-ondes-safe dish et heat on max. power (7-8 minutes).
DIRECT TO STOVE: Put the contents on a sauce pan, heat it at medium heat until it starts boiling.



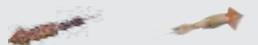
Format:

800 g x 8 unités.

Poids:

800 g

Ingrédients:



Baby Encornet: L'encornet giant.



Huile Poivron rouge.



Tomate sauce Ail.

Autres Ingrédients:

CuttlePOISSONSink, Oignons et Riz.

Salade de Haricots Blancs.

Une salade délicieuse de Haricots Blancs.

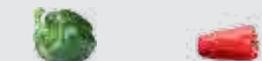
Idéal pour entrées et menus.



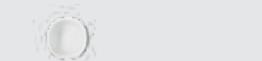
Ingrédients:



Haricots Blancs. Morue.



Poivron Vert. Poivron rouge.



Olives.

Préparation:

MODE D'EMPLOI: Ouvrez l'emballage, égoutter et assaisonner au goût.



Format:

800 g x 8 unités.

Poids:

800 g



Haricots Blancs à la Morue.

Haricots Blancs de Lourenza avec Morue, au style basque "pil pil".

Idéal pour apéritifs, entrées et menus.



Préparation:

MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance moyenne (9-10 minutes). Remuez doucement à mi-cuisson.
BAIN-MARIE: Plongez la boîte dans une casserole d'eau frémissante pendant 10-15 minutes.

SUR LE FEU: Verser le contenu du produit dans une casserole et laissez réchauffer à feu doux environ 8-10 minutes.



Format:

800 g x 8 unités.

Poids:

800 g

Ingrédients:



Ingrédients:



Haricots Blancs aux Tripes.

Ragoût authentique de tripe aux Haricots Blancs de Lourenza.

Idéal pour entrées, plat principal et menus.



Préparation:

MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance moyenne (9-10 minutes). Remuez doucement à mi-cuisson.
BAIN-MARIE: Plongez la boîte dans une casserole d'eau frémissante pendant 10-15 minutes.
SUR LE FEU: Verser le contenu du produit dans une casserole et laissez réchauffer à feu doux environ 8-10 minutes.



Format:

800 g x 8 unités.

Poids:

800 g



Haricots Blancs aux Champignons.

Ragoût authentique des haricots blanc aux champignons.

Idéal pour apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance moyenne (9-10 minutes). Remuez doucement à mi-cuisson.

BAIN-MARIE: Plongez la boîte dans une casserole d'eau frémissante pendant 10-15 minutes.

SUR LE FEU: Verser le contenu du produit dans une casserole et laissez réchauffer à feu doux environ 8-10 minutes.



Format:

800 g x 8 unités.

Poids:

800 g

Ingrédients:



Haricots Blanc.

Champignons.

Huile d'olive

Vin blanc.



Haricots Blancs aux Pulpes.

Ragoût authentique des haricots blanc aux champignons..

Idéal pour apéritifs, plat principal et menus.



Préparation:

MICRO-ONDES: Verser le contenu du produit dans un plat adapté. Faire chauffer à puissance moyenne (9-10 minutes). Remuez doucement à mi-cuisson.
BAIN-MARIE: Plongez la boîte dans une casserole d'eau frémissante pendant 10-15 minutes.
SUR LE FEU: Verser le contenu du produit dans une casserole et laissez réchauffer à feu doux environ 8-10 minutes.



Format:

800 g x 8 unités.

Poids:

800 g

Ingrédients:



Haricots Blanc.

Poulpe.

Oignons.

Paprika.

Huile d'olive

Poivron rouge.

Autres Ingrédients:

Vin blanc.



La Familia de Lola.

La qualité et le goût, avec les valeurs familiales comme ingrédient principal.



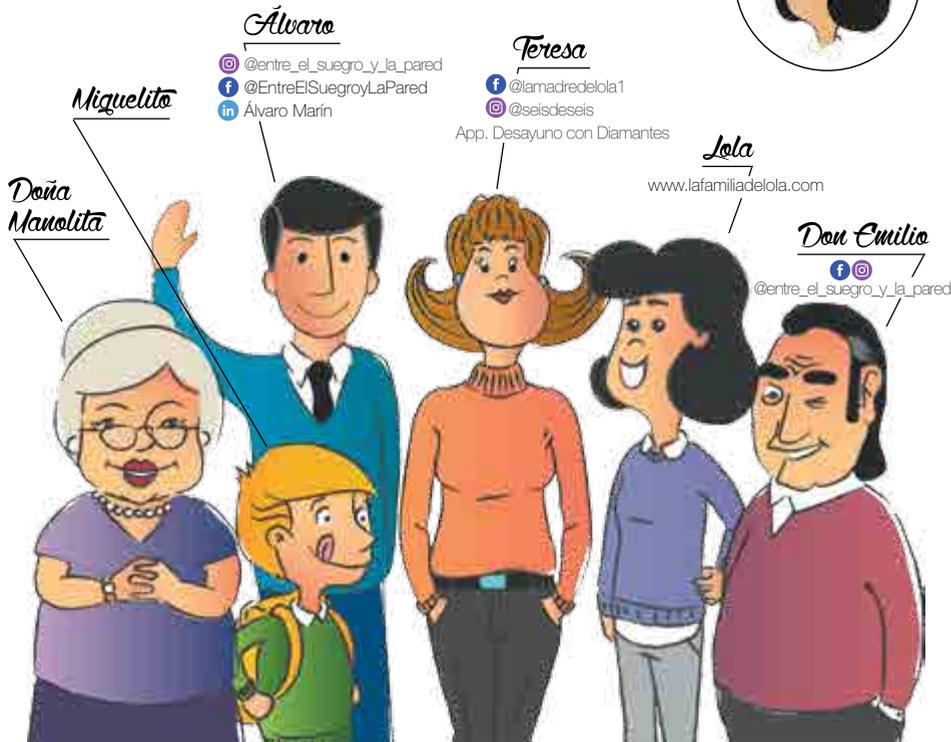
Tout a commencé un jour,
ma grand-mère préparait ses

croquetas célèbres et Miguelito
a dit:

Mamie, un jour tes recettes seront connues dans toute l'Espagne!

Mon père pensait que ce serait
une bonne idée de partager
les recettes que nous avons
inventées pour que les

intéressés puissent avoir accès
à des plats délicieux à emporter.
Ce fut le début de **La familia
de Lola.**



Nos **Plats préparés** sont le meilleur choix.

De propres recettes préparées par tous les
membres de la famille de Lola, nous avons
créé des plats délicieux en conserve avec
des ingrédients de première qualité que
vous pouvez préparer de plusieurs façons.
Nos avons: des recettes savoureuses com-

me les joues au vin rouge, la paella mixte, la
paella de fruits de mer, les ailes de poulet au
four ou les petits calmars à l'encre, parmi
bien d'autres mets exquis. Pour le déjeuner
ou le dîner avec vos enfants, les dimanches,
avec la famille et les amis, inquiétez-vous
plutôt de ce que importe vraiment, **passer
de bons moments avec vos proches.**

#Parce que Cuisson Est Moindre



www.lafamiliadelola.com



CLAVO FOOD
FACTORY