

Catálogo Profesional HORECA



LA ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas

APERITIVOS Semi-descongelar y servir



LOLLIPOPS

- Queso Manchego con Membrillo
- Melón con Jamón
- Foie con Higos
- Foie con Chocolate
- Mango, Tomate y Avellanas
- Queso de Cabra con Miel y Almendras

Sugerencia de Preparación:

- 1- Servir y Consumir semi-descongelado (entre -5°C y 0°C)

Formato:

Caja 160 und / 40 und por barqueta



PIRULETAS

- Foie con Frambuesa
- Queso Manchego con Arándanos
- Paté de Perdiz con Naranja

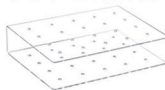
Sugerencia de Preparación:

- 1- Servir y Consumir semi-descongelado (entre -5°C y 0°C)

Formato:

Caja 160 und / 40 und por barqueta

SOPORTES METACRILATO



- Expositor 4 und
- Expositor 12 und
- Expositor 24 und



BOMBÓN DE FOIE CROCANTE

Sugerencia de Preparación:

- 1- Servir y Consumir semi-descongelado (entre -5°C y 0°C)

Formato:

Caja 192 und / 48 und por barqueta



LINGOTES

- Foie con Mermelada de Frutos del Bosque
- Paté de Perdiz con Mermelada de Frutos del Bosque

Sugerencia de Preparación:

- 1- Servir y Consumir semi-descongelado (entre -5°C y 0°C)

Formato:

Caja 192 und / 48 und por barqueta

APERITIVOS Horno



FAJITAS

- Tex-Mex

- Tikka Masala
- Kebab

Sugerencia de Preparación:

- 1- No es necesario descongelar previamente
- 2- Cocinar al horno a 180° C durante 10 min. hasta que se doren por fuera y se caliente por dentro

Formato:

Caja 96 und / 24 und por barqueta

APERITIVOS Cocina al vapor



GYOZAS

- Verduritas con Leche de Tigre
- Langostinos con Curry
- Carrillada de Cerdo con Salsa Kimchee
- Rabo de Toro con Salsa Hoisin
- Tori de Pollo con Verduras
- Pato Sweet Chili

Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Antes del cocinado, se recomienda marcar la base en plancha o sartén, para dar un tono dorado
- 3- Cocinar al vapor durante 10 min.

Formato:

Caja 120 und / 40 und por barqueta



PAN BAOS

- Verduritas con Leche de Tigre
- Langostinos con Curry
- Carrillada de Cerdo con Salsa Kimchee
- Rabo de Toro con Salsa Hoisin

Sugerencia de Preparación:

- 1- Mantener congelado y no descongelar previamente
- 2- Cocinar al vapor durante 5 min.

Formato:

Caja 48 und / 24 und por barqueta



LA MEJOR CROQUETA DEL MUNDO

Sugerencia de Preparación:

- OPCIÓN 1 (PARA QUE QUEDE PERFECTA)

1- Descongelar en nevera durante 6 horas sin amontonar.

2- Sacar de la nevera 2 horas antes y dejar a temperatura ambiente.

3- Freír a 180°C durante 2,5 minutos.

4- Sacar del aceite y colocar sobre un papel absorbente..

- OPCIÓN 2:

1- Sin descongelar previamente, freír durante 4 minutos a 180°C y meter en horno a 180°C durante 1 minuto.

Formato:

Caja 45 und / 15 und por bolsa



CROQUETAS CREMOSAS

- Jamón Ibérico
- Rabo de Toro
- Bacalao
- Boletus
- Jamón
- Cecina y Piquillos
- Chipirones
- Queso Azul
- Jamón y Pollo (Cocido)

Sugerencia de Preparación:

1- Freír directamente congelada a 180°C entre 4-5 minutos.

2- Dejar reposar 2 minutos en papel absorbente.

Formato:

Caja 4 kg / bolsas de 1 kg



MINI CROQUETAS

- Jamón Ibérico
- Rabo de Toro
- Boletus
- Cecina y Piquillos
- Chipirones
- Perdiz

Sugerencia de Preparación:

1- Freír directamente congelada a 180°C entre 2-3 minutos.

2- Dejar reposar 1 minuto en papel absorbente.

Formato:

Caja 4 kg / bolsas de 1 kg



CREMOSITOS

- Salmorejo
- Guacamole
- Hummus

Sugerencia de Preparación:

1- Freír directamente congelada a 180°C entre 2-3 minutos.

2- Dejar reposar 1 minuto en papel absorbente.

Formato:

Caja 240 und / 60 und por barqueta



TACOS DE QUESO

Sugerencia de Preparación:

1- Freír directamente congelada a 180°C durante 2 minutos aprox.

2- Dejar reposar 1 minuto en papel absorbente.

Formato:

Caja 192 und / 48 und por barqueta



BOMBAS

- Queso Manchego con Frambuesa
- Morcilla y Piñones
- Brandada de Bacalao
- Chorizo Curado

Sugerencia de Preparación:

1- Freír directamente congelada a 180°C durante 2 minutos aprox.

2- Dejar reposar 1 minuto en papel absorbente.

Formato:

Caja 192 und / 48 und por barqueta



CARAMELOS

- Faisán
- Paté de Perdiz

Sugerencia de Preparación:

1- Freír directamente congelada a 180°C entre 1-2 minutos.

2- Dejar reposar 1 minuto en papel absorbente.

Formato:

Caja 192 und / 48 und por barqueta



MUSLITOS DE CODORNIZ VILLARROY

Sugerencia de Preparación:

1- Freír directamente congelada a 180°C entre 3-4 minutos.

2- Dejar reposar 2 minutos en papel absorbente.

Formato:

Caja 100 und / 50 und por barqueta



BOCADITOS DE CODORNIZ

Sugerencia de Preparación:

- Producto Crudo apto para:
Freír, confitar, estofar, escabechar,
para elaborar arroces y guisos.

Formato:

Caja 150 und / 25 und por bolsa



CARRILLADA DE VACUNO

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar previamente.
- 2- Precalentar con la bolsa, al baño maría o microondas a 800w, durante 2/3 minutos y cortar medallones al gusto o servir enteras.

Formato:

Caja 6 und. / 400 grs +/- bolsa



CARRILLADA DE CERDO

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar previamente.
- 2- Precalentar con la bolsa, al baño maría o microondas a 800w, durante 2/3 minutos y cortar medallones al gusto o servir enteras.

Formato:

Caja 4 und. / 1 kg +/- bolsa



COSTILLA DE VACUNO

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar previamente a temperaturas de refrigeración (0-4°C).
- 2- Dorar durante 15-20 minutos entre 180°C y 200°C.
- 3- Se recomienda regar con su propio jugo y nuestro fondo oscuro.

Formato:

Caja 6 und. / 550grs +/- bolsa

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA (CBT)

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA (CBT)



CAÑÓN DE VACUNO (DELANTERO)

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar previamente a temperaturas de refrigeración (0-4°C).
- 2- Cocinar en horno durante 20-25 minutos entre 180°C y 200°C.
- 3- Se recomienda regar con su propio jugo y nuestro fondo oscuro durante la cocción.

Formato:

Caja 2 bolsas / 2 kg. +/- bolsa



COSTILLA DE CERDO NATURAL

Sugerencia de Preparación:

- 1- Cocinar en horno durante 15-20 minutos entre 180°C y 200°C.
- 2- Sacar y emplatar rociando las costillas con la salsa de cocción.

Formato:

Caja 6 bolsas / 600 grs. +/- bolsa



COSTILLA DE CERDO BARBACOA

Sugerencia de Preparación:

- 1- Cocinar en horno durante 15-20 minutos entre 180°C y 200°C.
- 2- Sacar y emplatar rociando las costillas con la salsa de cocción.

Formato:

Caja 6 bolsas / 600 grs. +/- bolsa



JARRETE DE TERNERA BLANCA

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar previamente a temperaturas de refrigeración (0-4°C).
- 2- Sacar de la bolsa y regenerar durante 20-30 minutos entre 180°C y 200°C.
- 3- Retirar del horno regando con su propio jugo de cocción y nuestro fondo oscuro.

Formato:

Caja 2 bolsas / 2,2 kg. +/- bolsa



BRISKET / PASTRAMI DE VACUNO

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar previamente a temperaturas de refrigeración (0-4°C).
- 2- Cortarlo en rodajas finas a contrafibra (perpendicular a las fibras musculares) y rociar con el jugo de la cocción reducido.
- 3- Se puede servir frío o caliente, como un delicioso y original aperitivo, o utilizar para bocadillo o sándwich.
- 4- Le va muy bien si se acompaña con mostaza o sabores ácidos como vinagretas.

Formato:

Caja 4 und. / 1 kg. +/- bolsa



PULLED

- Pulled Chicken
- Pulled Pork

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar previamente a temperaturas de refrigeración (0-4°C).
- 2- Calentar en microondas a máxima potencia dentro de la bolsa entre 4 y 6 minutos.
- 3- Aplastar y desmigar para formar el pulled en su jugo.

Formato:

Caja 4 kg / 1 kg. +/- bolsa



2 MUSLOS DE PATO CONFITADOS

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar previamente a temperaturas de refrigeración (0-4°C).
- 2- Cocinar en horno durante 15-20 minutos entre 180°C y 200°C hasta que se quede la piel crujiente y dorada por fuera y la carne jugosa por dentro
- 2- Opción microondas: perforar el envase y calentar a plena potencia durante 3-5 minutos.

Formato:

Caja 6 bolsas / 600 grs. bolsa



JUGO DE TERNERA (Fondo Oscuro)

Sugerencia de Preparación:

Nuestro Jugo de Ternera puede utilizarse como base de cocina para cualquier tipo de salsas de carne.

Un fondo elaborado con huesos de vacuno y verduras frescas. Gracias a una lenta cocción controlada de unas 8-10 horas, elaboramos un producto perfecto para todo tipo de platos.

Formato:

Caja 2 cubos / 1,4 litros cubo



RABO DE TORO DESMIGADO

Sugerencia de Preparación:

- 1- Perforar el film por diferentes puntos
- 2- Calentar en microondas a 800w durante 7 minutos aprox.
- 3- Abrir el recipiente, mover suavemente y servir

Formato:

Caja 12 barquetas / 230g por barqueta

Caja 2 barquetas / 3kg por barqueta



PLANCHAS

- Rabo de Vacuno
- Cordero lechal
- Cochinillo
- Codillo
- Porción Cordero lechal 150g
- Porción Cochinillo 150g

Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar previamente y cortar en porciones al gusto
- 2- Cocinar en la plancha o en la sartén hasta que se dore y servir

Formato:

Caja 4 und / 900g por und

Caja 10 und / +650g por und (Codillo)

Porciones 150g:

Caja 32 und / 8 und por barqueta



RULOS

- Rabo de Toro deshuesado
- Rabo de Vacuno
- Oreja
- Manitas de Cerdo deshuesadas
- Carrillada de Buey

Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar el producto y cortar en medallones al gusto
- 2- Cocinar en la plancha o en la sartén hasta que se dore y servir

Formato:

Caja 4 und / 700g por und



SEGUNDOS PLATOS



130g



sin GLUTEN

180g



120g

MILHOJAS DE RABO DE TORO CON LÁMINAS DE QUESO MANCHEGO

Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar previamente
- 2- Introducir el producto en el horno a 180°C durante 20 minutos aprox.
- 3- Presentar el plato y finalizarlo con una salsa

Formato:

Caja 24 und. / 12 und. por barqueta

MANITAS DE CERDO RELLENAS DE BOLETUS Y PUERROS

Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar previamente
- 2- Introducir el producto en el horno a 180°C durante 20 minutos aprox.
- 3- Presentar el plato y finalizarlo con una salsa

Formato:

Caja 12 und. / 6 und. por barqueta

CARRILLADA DE CERDO AL HOJALDRE

Sugerencia de Preparación:

- 1- Semi-descongelar previamente
- 2- Introducir el producto en el horno a 180°C durante 20 minutos aprox.
- 3- Presentar el plato y finalizarlo con una salsa

Formato:

Caja 20 und. / 10 und. por barqueta

POSTRES Descongelar y Servir



sin GLUTEN



sin GLUTEN



sin GLUTEN

TARTA DE QUESO MANCHEGO 1,5KG

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar a temperaturas de refrigeración (entre 0 y 4 grados) de un día para otro y servir.
 - 2- Una vez descongelado no volver a congelar, mantener entre 0 y 4 grados y consumir antes de 6-7 días
- Siga las sugerencias del Chef; es un producto muy cremoso

Formato:

Caja 1 und.

COULANT FRIO DE QUESO MANCHEGO 100G

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar a temperaturas de refrigeración (entre 0 y 4 grados) de un día para otro y servir.
- 2- Sacar de la caja con cuidado con la ayuda de una espátula en la base.
- 3- Una vez descongelado no volver a congelar, mantener entre 0 y 4 grados y consumir antes de 6-7 días

Siga las sugerencias del Chef; es un producto muy cremoso

Formato:

Caja 16 und.

TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE 100G

Sugerencia de Preparación:

- 1- Descongelar a temperaturas de refrigeración (entre 0 y 4 grados) de un día para otro y servir.
- 2- Sacar de la caja con cuidado con la ayuda de una espátula en la base.
- 3- Una vez descongelado no volver a congelar, mantener entre 0 y 4 grados y consumir antes de 6-7 días

Siga las sugerencias del Chef; es un producto muy cremoso

Formato:

Caja 16 und.



LA ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas

13730 Santa Cruz de Mudela

Ciudad Real (España)

Tel: +34 926 343 220 / 653 736 005

administracion@laabuelacandida.com

www.laabuelacandida.com