



MEMBRILLO DE SANTA TERESA

Carne de membrillo de santa teresa



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
 Producto de servicio mínimo 7 días
 Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

MEMBRILLO ARTESANO DE SANTA TERESA

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Membrillo de santa teresa barquetas de 2.9 kilos	2	9.95 €/k	R



Membrillo de elaboración natural desde hace más de 100 años, como se hacía en el pasado. Con fuerte sabor a fruta. Bajo en azúcar, rico en fibra y minerales. La carne de membrillo natural de Santa Teresa se elabora todos los días con fruta de la cosecha española (otoño – invierno) y de las cosechas chilenas y argentina (primavera – verano).

Se consume habitualmente para:

Con los quesos frescos y cremosos (tostas de queso de cabra, con quesos asturianos, de oveja, milhojas de membrillo y rulo de cabra, etc....)

Para cocinar la caza, carnes y ensaladas (ensalada de queso fresco y membrillo, salsas de membrillo para caza y otras carnes, milhojas de foie y membrillo)

Para el buffet de desayuno de hoteles (empanadillas de membrillo)

En los postres, helados, sorbetes, etc (tartas de queso con membrillo, canutillos de queso y membrillo, mousse de queso con membrillo, bizcochos)

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Crema de membrillo de santa teresa tarrina 1.4 kilos	2	12.95 €/u	R



Membrillo de elaboración natural desde hace más de 100 años, como se hacía en el pasado. Con fuerte sabor a fruta. Bajo en azúcar, rico en fibra y minerales. La carne de membrillo natural de Santa Teresa se elabora todos los días con fruta de la cosecha española (otoño – invierno) y de las cosechas chilenas y argentina (primavera – verano).

Crema para elaborar multitud de recetas:

Ensaladas, acompañando carnes, para tartas de queso con crema de membrillo, requesón con crema





POSTRES PARA ELABORAR

Queso crema, mantequilla, debic ...



<u>I</u>	<u>Temperaturas</u>
<u>R</u>	Producto Refrigerado
<u>C</u>	Producto Congelado
<u>A</u>	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
 Producto de servicio mínimo 7 días
 Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

CREMA DE QUESO AL NATURAL de Galicia .. y el nuevo de rulo de cabra ¡!

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Queso crema para untar quescrem	Cubo de 2 kg	1	13.90 €/u 6.95 €/kilo	R

Queso crema para untar, s a bor más pronunciado a queso gracias a su proceso de elaboración, nota acida más elevada, muy apreciada en quesos y yogures, ideal para recetas dulces y saladas, mayor densidad que permite adicionar elementos líquidos conservando todas sus cualidades de sabor.



EL NUEVO QUESO CREMA DEBIC y SNEL

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Queso crema cream debic	Tarrina de 1.5 kg	2 tarrinas	13.45 €/u 8.96 €/kilo	R
Queso crema hostelería especial snel	Tarrina de 1.5 kg	2 tarrinas	10.25 €/u 6.83 €/kilo	R



Elaboraciones en frío:
Mouses, tartas, semifríos
Tostadas, helados, postres ...

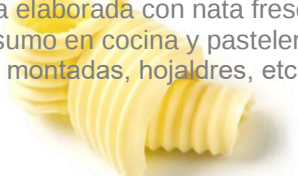
Elaboraciones en caliente:
Canapés, pizzas, croquetas, empanadas,
rellenos, salsas cremosas ...
Empanadas, rellenos y salsas cremosa

MANTEQUILLA TRADICIONAL DEBIC y SALTEAR & ASAR

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Mantequilla tradicional debic	Bloque de 1 kilo	10 bloques	↑ 10.70 €/k	R
Saltear & asar debic	Botella 1 litro	6 botellas	7.50 €/u	R



Con un 82 % de materia grasa
Ideal para todo tipo de elaboración
100 % fresca elaborada con nata fresca
Ideal para consumo en cocina y pastelería
Salsas, mantequillas montadas, hojaldres, etc...



EL PARFAIT

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Parfait	Botella 1 litro	6	5.95 €/u	R

Parfait, base líquida muy versátil, para la preparación de semifríos, helados, mousses y tartas heladas, conserva su firmeza y puede combinarse con cualquier ingrediente por su resistencia a la adición de ácidos y alcoholes. Textura suave y cremosa, puede ser montada como una nata fresca, no necesita heladera. Resultado casero.



Modo de empleo:

Base excelente para la preparación de postres helados, ofrece la oportunidad de personalizar fácilmente sus elaboraciones añadiendo otros sabores o ingredientes. También preparar otros postres con una sola base.

Servir congelado como helado clásico o a -2°C como semifrío, +/- salen 22 raciones de cada botella (0.17 €uros de costo por ración)



Conservación:

Conservar refrigerado (máximo 7°C), una vez abierto consumir en un plazo máximo de 4 días y conservar en frío, temperatura de uso óptima entre +2°C y +7°C.

Las aplicaciones congeladas pueden guardarse durante 2 semanas a -18°C. Caducidad 4 meses

LA PANNA COTTA

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Panna cotta	Botella 1 litro	6	5.25 €/u	R

Panna cotta, una base moderna con un sabor fresco, muy cremoso y una textura suave, preparación fácil y cómoda. Puede combinarse con otros ingredientes, con infinitas posibilidades de sabores y presentaciones (alcohol, café, puré de frutas, chocolate,.....). Postre casero



Modo de empleo:

Preparación de un tradicional panna cotta o flan casero, derretir la panna cotta debic (no hirviendo) al baño maría, a fuego lento, en microondas, una vez que se derrita la panna cotta, fraccionar las porciones en un vaso, molde, plato, bandeja..., dejar que se enfríe a temperatura ambiente durante 10 minutos y luego reservar en la nevera de 2 a 3 horas, decorar y servir. De cada botella de panna cotta salen aproximadamente 10 raciones de 100 gramos (0.36 €uros de costo por ración)



Conservación:

Conservar refrigerado (máximo 7°C), una vez abierto consumir en un plazo máximo de 4 días y conservar en frío., temperatura de uso óptima entre +2°C y +7°C

Caducidad 4 meses

EL TIRAMISU

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Tiramisú	Botella 1 litro	6	6.90 €/u	R

Tiramisú, Debic tiramisú, una base lista para usar que sustituye la mezcla de nata, mascarpone, huevos y azúcar según la preparación casera de la autentica receta italiana de tiramisú, además permite realizar otras variedades de postres a base de mascarpone. Excelente sabor y textura cremosa, elaborado según la autentica receta italiana, con un 55% de mascarpone, puede realizar infinitas presentaciones con diferentes sabores, fáciles y rápidas de preparar. Postre casero



Modo de empleo:

Montar la base durante dos minutos hasta conseguir la estructura deseada, colocar la capa de bizcochos bañados en café (y licor de almendra) en un recipiente, añadir una capa de tiramisú montado (repetir si lo desea), dejar reposar (cubierto) en la nevera durante dos horas, decorar y servir. De cada botella de tiramisú debic salen aproximadamente 20 raciones de 100ml (de costo por ración)



Conservación:

Conservar refrigerado (máximo 7°C), una vez abierto consumir en un plazo máximo de 4 días y conservar en frío, temperatura de uso optima entre +2°C y +7°C. Las aplicaciones congeladas pueden guardarse durante 2 semanas a -18°C. Caducidad 4 meses

EL MOUSSE DE CHOCOLATE

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Mousse de chocolate	Botella 1 litro	6	6.95 €/u	R

Mousse de chocolate, Debic mousse de chocolate, base liquida de chocolate (18%) con leche, de una botella salen 20 raciones, excelente comportamiento con la manga pastelera, admite combinación con alcoholes y acidos



Modo de empleo:

Agitar antes de usar, batir durante 5 a 8 minutos, aromatizar si lo desea hasta un 20 %, porcionar y guardar en la nevera durante 2 horas, decorar y servir



Conservación:

Conservar refrigerado (máximo 7°C), una vez abierto consumir en un plazo máximo de 4 días y conservar en frío, temperatura de uso optima entre +2°C y +7°C. Las aplicaciones congeladas pueden guardarse durante 2 semanas a -18°C. Caducidad 4 meses



EL HOJALDRE GOURMET

Hojaldre gourmet de pastelería



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
 Producto de servicio mínimo 7 días
 Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

HOJALDRE GOURMET TUDANCA

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Hojaldre gourmet artesano de pastelería de 580 gramos	8	7.95 €/u	C



ELABORACION DEL HOJALDRE

Tiempo de descongelación: Se coloca el hojaldre congelado en la bandeja estandar tipo "gastronorm" durante 4 horas a temperatura ambiente o durante toda la noche en el caso de que dicha temperatura no sea muy alta, de lo contrario, es decir, si esta temperatura es muy alta, se puede dejar toda la noche en conservación (aprox. 3ª a 5ª grados); posteriormente, es muy importante dejar esta placa 1 hora a temperatura ambiente para eliminar toda la congelación.

Tiempo de cocción: Aprox. 25 minutos a una temperatura entre 190 a 200º grados



IDEAL PARA MILHOJAS DE CREMA TARTAS EMPANADAS APERITIVOS SALADOS



LA REPOSTERIA

Pastelería individual, tartas, tejas...



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada



TEJAS y CIGARRILLOS DE TOLOSA

TEJAS y CIGARRILLOS *En formato hostelería en cajas de 1.5 kilos*

PRODUCTO		FORMATO	U/C	PRECIO	T
Tejas de tolosa	95 TEJAS APROXIMADAMENTE EN CAJA	Caja 1.5 kg	1	36.95 €/c	A
Cigarrillos de tolosa	130 CIGARRILLOS APROXIMADAMENTE EN CAJA	Caja 1.5 kg	1	36.95 €/c	A

0.38
€/UNIDAD

TEJAS DE 16 GRAMOS



CAJA DE 1'5 KILOS
FORMATO GRANEL

CIGARRILLOS DE 10 GRAMOS

0.28
€/UNIDAD

DELICIOSAS FORMAS A BASE DE ALMENDRA Y MANTEQUILLA

MINI TEJAS y MINI CIGARRILLOS *En formato hostelería en cajas de 750 gr*

PRODUCTO		FORMATO	U/C	PRECIO	T
Mini tejas tolosa	95 TEJAS APROXIMADAMENTE EN CAJA	Caja 750 gr	1	18.60 €/c	A
Mini cigarrillos tolosa	130 CIGARRILLOS APROXIMADAMENTE EN CAJA	Caja 750 gr	1	18.60 €/c	A



0.19
€/UNIDAD

8 GRAMOS UNIDAD



0.14
€/UNIDAD

5 GRAMOS UNIDAD

MINI TEJAS!! **MINI CIGARRILLOS!!**
EN TAMAÑO MINI !!

PASTELERIA INDIVIDUAL !!

LOS AUTENTICOS PIONONOS elaborados artesanalmente desde 1897

PRODUCTO	FORMATO	PRECIO	T
Piononos artesanos	Caja 40 und	0.80 €/u	C

0.80
€/pionono



CAJA 40 UNIDADES



ysla
PIONONOS
1897

CASA
ECEIZA
TOLOSA

LOS PASTELES INDIVIDUALES de ración



Brownie chocolate redondo 95 gr	Caja 8 und	18.80 €/c	C
--	------------	-----------	---

Recomendamos salsa a base de nata líquida y helado de vainilla y nueces



Canutillo de membrillo y queso de idiazábal 55 gr	Caja 16 und	23.15 €/c	C
--	-------------	-----------	---

Recomendamos salsa de crema inglesa con vainilla y helado de manzana reineta



Torrijas de brioche y yema tostada 120 gr	Caja 14 und	32.90 €/c	C
--	-------------	-----------	---

Recomendamos salsa de crema inglesa de vainilla y helado de nata o leche merengada



y el cambio de fabricante en la tarta tatin de manzana asada ... importación de Francia ...



Tarta "tatin" casera de manzanas asadas 120 gr	Caja 20 und	1.80 €/u	C
---	-------------	----------	---



CAJA 20 UNIDADES



1.80
€/unidad

MICRO 1 MINUTO Y LISTO O 10 MINUTOS AL HORNO

PASTELERIA INDIVIDUAL !!

LOS COULANT DE CASA ECEIZA

COULANT ESPECIAL CARTA



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Coulant chocolate especial carta	Piezas de 100gr	18	43.95 €/c	C
Coulant chocolate blanco	Piezas de 100gr	8	14.95 €/c	C



Desde congelado al micro 20 a 30 segundos a 750 W



LOS COULANT DE IMPORTACION ¡!



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Coulant de chocolate <i>importacion</i>	Piezas de 110gr	27	1.10 €/u	C
Coulant de turrón <i>importacion</i>	Piezas de 100gr	27	1.45 €/u	C



FERRERO ROCHER de pasteleria Ysla

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Ferrero rocher " <i>Ysla</i> "	Piezas de 100gr	12	2.35 €/u	C



2.35
€/unidad

TARTAS AL CORTE !!

LAS PLANCHAS ARTESANAS

ESPECIALES PARA LOS MENUS DEL DIA

PLANCHA SAN MARCOS

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Plancha san marcos	Plancha de 2.5 k	1	↑ 21.50 €/c	C



8.60
€/kilo



0.86
€/LOS 100 GR

PLANCHA DE CHOCOLATE

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Plancha chocolate	Plancha de 2.5 k	1	↑ 21.50 €/c	C



8.60
€/kilo



0.86
€/LOS 100 GR

LA TARTA DE SANTA TERESA

EL ORIGEN, Pastelería de la flor de castilla desde 1860

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Tarta de queso y membrillo santa teresa	Tarta de 1.8 kilos	2	12.50 €/k	C



1.25
€/LOS 100 GR

LAS TARTAS DE QUESO CASA ECEIZA

CHEESECAKE y DONOSTIARRA

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Cheesecake tarta de queso horneada	Tarta de 900 gramos	6	12.10 €/u	C
Donostiarra tarta de queso cremosa	Tarta de 900 gramos	8	12.35 €/u	C



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Donostiarra individual	Individual 100 gramos	22	2.15 €/u	C
Donostiarra queso y chocolate individual	Individual 100 gramos	8	17.20 €/c	C



LA CARROT CAKE DE CASA ECEIZA

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Carrot cake	Tarta de 770 gramos	4	12.95 €/u	C



ARROZ CON LECHE y REQUESON *tradicional de Asturias*

EL ARROZ CON LECHE y REQUESON CASERO elaborado en Coaña

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Arroz con leche tradicional Elaboración artesanal de Asturias	Cubo de 2.5 kilos	1	11.95 €/cubo 4.78 €uros kilo	R
Requesón artesano Elaboración artesanal de Asturias	Cubo de 2.3 kilos	1	16.80 €/cubo 7.30 €uros kilo	R

Elaborado artesanalmente, receta de Asturias ¡!!

Elaborado por  **ABREDO** para Tierra norte
QUESERÍA ARTESANAL

Producto fresco con 15 días de caducidad



ELABORADO POR ABREDO PARA TIERRA NORTE !!

LOS FRIXUELOS

PRODUCTO DE IV GAMA PARA RELLENAR A SU GUSTO

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Frixuelos de 50 gramos peso exacto Cajas de 30 unidades	Caja de 1.5 kg	30u	0.40 €uros EL FRIXUELO	C



0.40
€/frixuelo

Cajas de 30 unidades de 50 gramos cada frixuelo

Producto ultracongelado en IQF

Cajas de 1.5 kilos

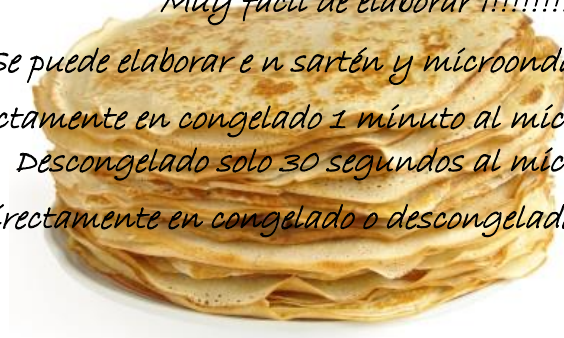
Muy fácil de elaborar ¡!!!!!!!

Se puede elaborar en sartén y microondas

Directamente en congelado 1 minuto al micro

Descongelado solo 30 segundos al micro

En sartén se puede elaborar directamente en congelado o descongelados



MANGA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

EL MOUSSE DE CHOCOLATE DEBIC YA MONTADO EN MANGA

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Manga mousse de chocolate Mousse debic ya montado en manga	Manga de 1.25 kilos	10	PRODUCTO DE BAJA	C



No puede ser más fácil, mousse lista para consumir ¡!!

Presentada en manga pastelera con boquilla estrecha incorporada



CAJA DE 10 MANGAS

Muy útil para presentaciones, rellenos, decorar ...



Manga de 1.25 kilos

*El mousse de chocolate Debic ya montada en manga
Para crear tu presentación personalizada ¡!*

LAS CREMA INGLESA BOURBON BASE DE POSTRES

CON VAINA DE VAINILLA BOURBON sabor vainilla natural listo para usar

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Crema inglesa "Bourbon" Con auténticas vainas de vainilla visibles	Botella de 1 litro	6	4.50 €uros EL LITRO	R

Botella de 1 litro



LA BASE DE SALSA PERFECTA PARA SUS POSTRES

GELATTA de Manuel salvador

Mas de diez recetas diferentes ...



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
 Producto de servicio mínimo 7 días
 Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

GELLATA un nuevo concepto de postre

DIEZ SABORES DIFERENTES *El único helado que no se congela a -20 °*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Tocinillo de cielo nata y nueces	212 ml	12	1.95 €/u	C
Chocolate tres texturas	212 ml	12	1.95 €/u	C
Queso ricotta con frutas del bosque	212 ml	12	1.95 €/u	C
Perfecto turrón con doble turrón y crocanti	212 ml	12	1.95 €/u	C
Yogur griego compota manzana y mango	212 ml	12	1.95 €/u	C
Natillas al caramelo	212 ml	12	1.95 €/u	C
Milhojas limón y merengue	212 ml	12	1.95 €/u	C
Galleta lotus	212 ml	12	1.95 €/u	C



Incorporamos un innovador concepto de helado i!





LOS HELADOS ARTESANOS

Amplía gama de helados artesanos



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

HELADOS DE CASA ECEIZA

LA CLASICA TORRIJA DE CASA ECEIZA AHORA EN HELADO

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Helado de torrija Con base de leche, nata y la torrija eceiza	Cubeta de 2.5 litros	2	19.35 €/cubeta 7.74 €uros litro	C



¿Te apetece
 un heladito?

De torrija casa Eceiza ¡!

HELADO DE QUESO



CUBETA 2/5 LITROS

19.35
 €/cubeta





HELADOS EN STOCK *Formato de 2.5 litros*



CHOCOLATES

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Chocolate negro con naranja <i>confitada</i>	11.58 €/l	2	28.95 €/c	C
Chocolate con avellana	10.96 €/l	2	27.40 €/c	C
Chocolate blanco	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Chocolate con naranja	8.96 €/l	2	22.40 €/c	C
Chocolate con trufa <i>tuber melanosporum</i>	8.48 €/l	2	21.20 €/c	C
Chocolate negro amargo	10.96 €/l	2	27.40 €/c	C
Chocolate sin azúcar	8.48 €/l	2	21.20 €/c	C



FRUTAS

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Chocolate con naranja	8.96 €/l	2	22.40 €/c	C
Chocolate negro con naranja <i>confitada</i>	11.58 €/l	2	28.95 €/c	C
Ciruela al armagnac	8.96 €/l	2	22.40 €/c	C
Coco de Ceilán	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Fresa	9.72 €/l	2	24.30 €/c	C
Higos secos con miel	8.96 €/l	2	22.40 €/c	C
Piña colada	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C
Plátano	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C
Queso fresco con frambuesas	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C
Ron con pasas	8.96 €/l	2	22.40 €/c	C
Yogurt con frambuesas	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Yogurt con frutas del bosque	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C



FRUTOS SECOS

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Avellana de Tarragona	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Chocolate con avellana	10.96 €/l	2	27.40 €/c	C
Marrón glace	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Nata con nueces y miel de romero	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Nueces con ratafia	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Nuez de macadamia caramelizada	12.64 €/l	2	31.60 €/c	C
Pistacho tostado	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C



HIERBAS AROMATICAS

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Albahaca	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C



... HIERBAS AROMATICAS

Lavanda	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Limón al romero	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Menta piperita	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Regaliz	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Romero	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Te de roca	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Te verde matcha	12.64 €/l	2	31.60 €/c	C
Tomillo	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Vainilla cookies y caramelo	12.64 €/l	2	31.60 €/c	C
Vainilla de Veracruz	9.72 €/l	2	24.30 €/c	C
Vainilla sin azúcar	9.72 €/l	2	24.30 €/c	C



BEBIDAS, LICORES y CAFE

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Baileys	13.64 €/l	2	34.10 €/c	C
Café arabica	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Capuccino	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C
Ciruela al armagnac	8.96 €/l	2	22.40 €/c	C
Nueces con ratafia	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Piña colada	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C
Ron con pasas	8.96 €/l	2	22.40 €/c	C



QUESOS, YOGURES y LACTEOS

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Leche	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Leche merengada	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Nata	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Nata con nueces y miel de romero	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Queso cabrales	12.64 €/l	2	31.60 €/c	C
Queso de cabra	12.64 €/l	2	31.60 €/c	C
Queso fresco con frambuesa veteada	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C
Queso fresco de burgos	9.72 €/l	2	24.30 €/c	C
Queso idiazábal	12.64 €/l	2	31.60 €/c	C
Queso manchego	9.72 €/l	2	24.30 €/c	C
Queso mascarpone	12.64 €/l	2	31.60 €/c	C
Queso parmesano reggiano	12.64 €/l	2	31.60 €/c	C
Queso philadelphia	12.64 €/l	2	31.60 €/c	C
Requesón del cadí	9.72 €/l	2	24.30 €/c	C
Straciatella	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C



... QUESOS, YOGURES y LACTEOS

Yogurt con frutas del bosque	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Yogurt griego	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C
Yogurt natural de la fageda	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Yogurt natural con frambuesa veteada	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C



GALLETAS, POSTRES TIPICOS y REPOSTERIA

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Arroz con leche	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Crema catalana	8.48 €/l	2	21.20 €/c	C
Dulce de leche	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Galleta maria	9.24 €/l	2	23.10 €/c	C
Galleta speculoos	9.24 €/l	2	23.10 €/c	C
Tiramisú	14.60 €/l	2	36.50 €/c	C
Turrón de jijona	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Vainilla cookies y caramelo	11.58 €/l	2	28.95 €/c	C



ASIATICO

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Jengibre	11.58 €/l	2	28.95 €/c	C
Te verde matcha	12.64 €/l	2	31.60 €/c	C
Wasabi	9.72 €/l	2	24.30 €/c	C



VINAGRE, ACEITE y OLIVAS

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Aceite de oliva virgen extra	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Oliva negra de Aragón	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Vinagre de modena	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Vinagre de modena con frambuesa veteada	9.24 €/l	2	23.10 €/c	C



ESPECIAS

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Canela de ceilan	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Mostaza antigua	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C
Pimienta negra sichuan	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C



HORTALIZAS y VERDURAS

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Pimiento del bierzo	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C



SETAS y TRUFAS

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Boletus edulis	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Trufa tuber melanosporum	17.50 €/l	2	43.80 €/c	C



VARIOS

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Caramelo	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C
Foie gras de pato	23.50 €/l	2	58.75 €/c	C
Miel de romero	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C

Además disponemos de más de 300 recetas de helados diferentes bajo un pedido mínimo de 4 a 6 cubetas dependiendo de lo que se obtenga en cada una de las fabricaciones, si desea recibir información contacte con su responsable comercial para que le informe de todas las recetas disponibles

DATO IMPORTANTE RESPECTO AL RENDIMIENTO DEL PRODUCTO

Menor cantidad de aire:

- 1 litro de helado industrial equivale a 450/500 gr. De producto aprox.
- 1 litro de helado "Sarrate" equivale a 750 gramos de producto aprox.
- Esto implica tener un 50 % más de producto a la hora de hacer sorbetes con cava o similar



Receta de mini hamburguesa de buey "Elzaguirre" con helado de mostaza "sarrate"

LOS SORBETES ARTESANOS

Amplía gama de sorbetes artesanos



<u>I</u>	<u>Temperaturas</u>
<u>R</u>	Producto Refrigerado
<u>C</u>	Producto Congelado
<u>A</u>	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
 Producto de servicio mínimo 7 días
 Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada



Ejemplo escandallo por bolas

Rendimiento por cubeta en función del diámetro:

Diámetro 40mm: 21 bolas por litro, en total 52 bolas por cubeta de 2.5 litros

Diámetro 45mm: 17 bolas por litro, en total 42 bolas por cubeta de 2.5 litros

Diámetro 50 mm: 13 bolas por litro, en total 32 bolas por cubeta de 2.5 litros

Diámetro 55mm: 10 bolas por litro, en total 25 bolas por cubeta de 2.5 litros

Calculo coste por bola al profesional:

Precio por litro 9.00 €: la bola de 45mm a 0.53 € y la de 40mm a 0.43 €

Precio por litro 10.00 €: la bola de 45mm a 0.59 € y la de 40mm a 0.48 €

Precio por litro 11.00 €: la bola de 45mm a 0.65 € y la de 40mm a 0.52 €

Precio por litro 12.00 €: la bola de 45mm a 0.71 € y la de 40mm a 0.57 €

Dos bolas de 40 mm de un helado de 9.00 €uros

POR SOLO ¡!!! →



SORBETES EN STOCK *Formato de 2.5 litros*



FRUTAS

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Albahaca fresca	9.74 €/l	2	24.35 €/c	C
Albaricoque	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Frambuesa	9.24 €/l	2	23.10 €/c	C
Fresa	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Frutas y hortalizas	9.74 €/l	2	24.35 €/c	C
Frutos del bosque	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Frutos rojos con moscatel	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C
Lima	12.64 €/l	2	31.60 €/c	C
Lima con albahaca fresca	11.68 €/l	2	29.20 €/c	C
Lima limon	12.64 €/l	2	31.60 €/c	C
Limón	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Limón al orujo	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Mandarina	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Mango	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Manzana reineta asada	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Manzana verde granny Smith	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Manzana verde con wasabi	9.24 €/l	2	23.10 €/c	C
Maracuyá	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Melocotón	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Melocotón al vino	9.74 €/l	2	24.35 €/c	C
Melón	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Mora	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Naranja	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Naranja sanguina	9.24 €/l	2	23.10 €/c	C
Pera	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Piña	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Uva blanca moscatel	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Uva garnacha	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C



HIERBAS AROMATICAS, FLORES y PLANTAS

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Menta fresca	9.24 €/l	2	23.10 €/c	C
Violeta	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C

Sorbetes elaborados a base de frutas, verduras y hortalizas naturales





HORTALIZAS y VERDURAS

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Apio	8.28 €/l	2	20.70 €/c	C
Frutas y hortalizas	9.74 €/l	2	24.35 €/c	C
Pimiento del piquillo	11.68 €/l	2	29.20 €/c	C
Tomate	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C



BEBIDAS, LICORES y CAFE

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Calvados con manzana	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C
Frutos rojos con moscatel	10.70 €/l	2	26.75 €/c	C
Gintonic	12.64 €/l	2	31.60 €/c	C
Limón con orujo	8.76 €/l	2	21.90 €/c	C
Marc de cava	9.94 €/l	2	24.85 €/c	C
Melocotón al vino	9.06 €/l	2	22.65 €/c	C
Mojito	10.82 €/l	2	27.05 €/c	C
Pacharán	9.06 €/l	2	22.65 €/c	C
Uva blanca moscatel	8.20 €/l	2	20.50 €/c	C
Sidra	11.68 €/l	2	29.20 €/c	C



ASIATICO

PRODUCTO	€uros el litro	U/C	€/ la cubeta	T
Yuzu	13.64 €/l	2	34.10 €/c	C
Manzana verde con wasabi	9.24 €/l	2	23.10 €/c	C

Además disponemos de más de 300 recetas de helados diferentes bajo un pedido mínimo de 4 a 6 cubetas dependiendo de lo que se obtenga en cada una de las fabricaciones, si desea recibir información contacte con su responsable comercial para que le informe de todas las recetas disponibles



La V GAMA DE SARRATE

Bolas de helado en varios formatos



<u>I</u>	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada



BOLAS HELADO Ó SORBETE V Gama, Ideal para celebraciones

Helados de 16.20 y 17.20 € la cubeta

	u/caja	€uros/bola
Bolas de 40 mm de diámetro	96 bolas	0.50 €/bola
Bolas de 45 mm “ “	80 bolas	0.60 €/bola
Bolas de 50 mm “ “	70 bolas	0.76 €/bola
Bolas de 55 mm “ “	56 bolas	1.05 €/bola
Bolas con forma ovalada	56 bolas	0.75 €/bola

Helados de 17.60, 18.00 y 18.20 € la cubeta

	u/caja	€uros/bola
Bolas de 40 mm de diámetro	96 bolas	0.54 €/bola
Bolas de 45 mm “ “	80 bolas	0.62 €/bola
Bolas de 50 mm “ “	70 bolas	0.79 €/bola
Bolas de 55 mm “ “	56 bolas	1.14 €/bola
Bolas con forma ovalada	56 bolas	0.79 €/bola

Helados de 18.65 y 19.20 € la cubeta

	u/caja	€uros/bola
Bolas de 40 mm de diámetro	96 bolas	0.59 €/bola
Bolas de 45 mm “ “	80 bolas	0.66 €/bola
Bolas de 50 mm “ “	70 bolas	0.83 €/bola
Bolas de 55 mm “ “	56 bolas	1.16 €/bola
Bolas con forma ovalada	56 bolas	0.83 €/bola

Helados de 20.20 € la cubeta

	u/caja	€uros/bola
Bolas de 40 mm de diámetro	96 bolas	0.70 €/bola
Bolas de 45 mm “ “	80 bolas	0.76 €/bola
Bolas de 50 mm “ “	70 bolas	0.88 €/bola
Bolas de 55 mm “ “	56 bolas	1.21 €/bola
Bolas con forma ovalada	56 bolas	0.89 €/bola

Helados de 22.20 y 22.75 € la cubeta

	u/caja	€uros/bola
Bolas de 40 mm de diámetro	96 bolas	0.72 €/bola
Bolas de 45 mm “ “	80 bolas	0.79 €/bola
Bolas de 50 mm “ “	70 bolas	0.99 €/bola
Bolas de 55 mm “ “	56 bolas	1.37 €/bola
Bolas con forma ovalada	56 bolas	0.98 €/bola

Helados de 24.25 € la cubeta

	u/caja	€uros/bola
Bolas de 40 mm de diámetro	96 bolas	0.82 €/bola
Bolas de 45 mm “ “	80 bolas	0.90 €/bola
Bolas de 50 mm “ “	70 bolas	1.05 €/bola
Bolas de 55 mm “ “	56 bolas	1.44 €/bola
Bolas con forma ovalada	56 bolas	1.05 €/bola

Helados de 24.85 y 26.25 € la cubeta

	u/caja	€uros/bola
Bolas de 40 mm de diámetro	96 bolas	0.88 €/bola
Bolas de 45 mm “ “	80 bolas	0.99 €/bola
Bolas de 50 mm “ “	70 bolas	1.15 €/bola
Bolas de 55 mm “ “	56 bolas	1.54 €/bola
Bolas con forma ovalada	56 bolas	1.15 €/bola

Helados de 26.90€ y 28.30 € la cubeta

	u/caja	€uros/bola
Bolas de 40 mm de diámetro	96 bolas	1.03 €/bola
Bolas de 45 mm “ “	80 bolas	1.15 €/bola
Bolas de 50 mm “ “	70 bolas	1.29 €/bola
Bolas de 55 mm “ “	56 bolas	1.65 €/bola
Bolas con forma ovalada	56 bolas	1.29 €/bola



Bolas de helado en cajas de poríexpan en cuatro tipos de diámetro .. de 40 mm, 45 mm, 50 mm y 55 mm de diámetro i! y la gran novedad i!! Ahora con forma ovalada

SARRRATE



*Le elaboramos las bolas de helado para
sus celebraciones, con solo una
semana de antelación!!*