

**FOOD
SERVICE**



Cascajares

CASCAJARES *al profesional*

Gama restauración "Horeca"



APERITIVOS Y GUARNICIONES DE PATATA !!

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

LOS APERITIVOS DE CASCAJARES



CIGARRITOS

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Cigarritos de morcilla con manzana 3 bolsas x 60 unidades. Bolsa abre fácil	3 bolsas 180 unidades	0.35 €/u	C
Cigarritos de huevos con chorizo ibérico 3 bolsas x 60 unidades. Bolsa abre fácil	3 bolsas 180 unidades	0.35 €/u	C
Cigarritos de foie, avellana e higos 3 bolsas x 60 unidades. Bolsa abre fácil	3 bolsas 180 unidades	0.35 €/u	C

Los cigarritos.- Sacar de la bolsa todavía congelados y hornear o freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.



0.35
€/unidad



SORPRESA DE HUEVO y BACON

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Sorpresa de huevo y bacón 3 bolsas x 60 unidades. Bolsa abre fácil	3 bolsas 180 unidades	0.54 €/u	C

Los cigarritos.- Sacar de la bolsa todavía congelados y hornear o freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.



0.54
€/unidad

¡Novedad!



PIRULIS

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Pirulí de codorniz 2 bolsas x 60 unidades. Bolsa abre fácil	2 bolsas 120 unidades	0.69 €/u	C

Pirulí de codorniz.- Macerar los pirulís con aceite de oliva, ajo y perejil durante 6 horas, escurrirlos, salpimentar y preparar una tempura. Rebozaremos los pirulís y los freiremos, servir muy calientes.



0.69
€/unidad

OTROS PRODUCTOS DE CASCAJARES



EL CARPACCIO DE BUEY



PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Carpaccio de buey loncheado La ración pesa 70gr aprox y envasado individual	15 raciones	2.65 €/u	C



PINTADA RELLENA DE FOIE GRAS y PASAS



PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Muslo de pintada rellena de foie gras y pasas La pieza pesa 160 gr. Aprox, ultracongelado en IQF	12 piezas	3.95 €/pieza	C

Sugerencia de presentación en trinchado



*En congelado pintar la piel con aceite oliva
Salpimentar y hornear de 15 a 20 minutos
Horno precalentado a 180°C, añadir salsa al gusto*

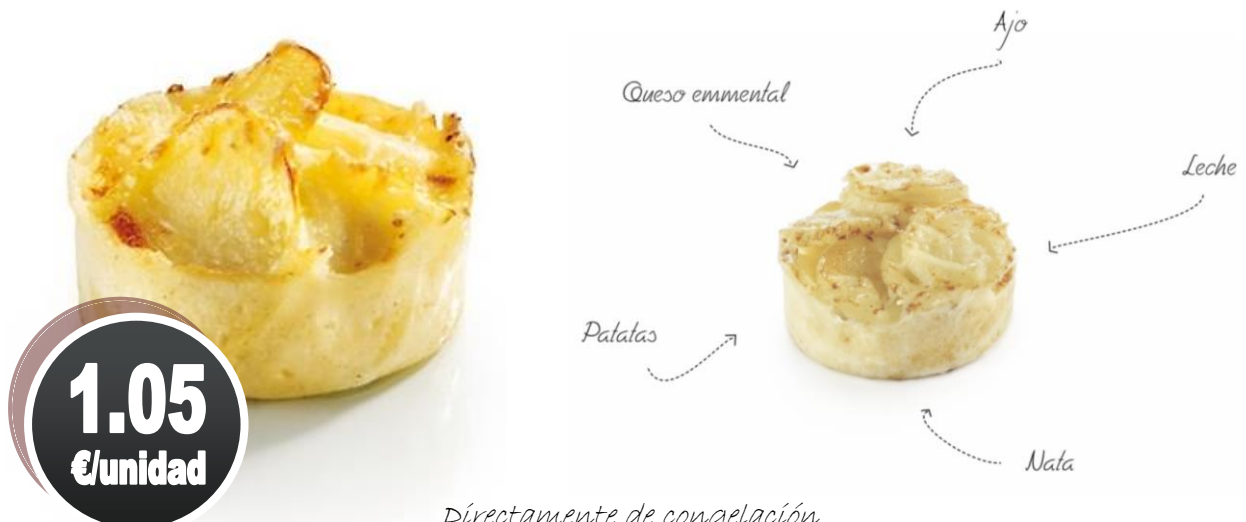


3.95
€/unidad

LAS GUARNICIONES DE PATATA

EL GRATEN DE PATATA

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Graten de patatas La pieza pesa 90 gr y envasado al vacío individualmente	20 piezas	1.05 €/pieza	C



*Directamente de congelación
Precalentar el horno a 150°C
Hornear durante 20 minutos aproximadamente*

*El graten de patata i!
La guarnición ideal para acompañar
un pescado o una carne i!
Hornear y listo i!*

EL NIDO DE PATATA PAJA

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Nido de patata paja	24 piezas	0.73 €/pieza	C



*Directamente de congelación
Hornear 7 minutos a 150°C
Una vez horneado reposar media hora el producto
Para que coja el crujiente perfecto, listo para rellenar*



EL RULO DE MANITAS DE CERDO

DESHUESADAS !!



CAJA DE 6 RULOS

NUESTROS ASADOS

Gama restauración "Horeca"



YA DISPONIBLE !!

MANITAS DE CERDO RULO

EN RULO DE 650 GRAMOS



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

CODILLOS y COSTILLAS DE CERDO ASADO *al vacío*

MEDIO CODILLO DE ASADO en su jugo de CASCAJARES



PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Medio codillo de cerdo asado (dos codillos en bolsa) <i>La bolsa pesa 700 gr y cada medio codillo pesa 350 gr</i>	8 codillos 4 bolsas	2.75 €/unidad 5.50 €/bolsa	R

Medio codillo de cerdo asado en su jugo. – Abrir el envase, extraer el codillo, separar la gelatina y reservar para elaborar una salsa. Calentar el codillo al horno con vapor a 90°C durante 5 minutos aproximadamente y acompañar con una salsa elaborada.

EL MEDIO CODILLO



CAJA 8 MEDIOS CODILLOS

2.75
€/ración



CODILLO ALEMAN ENTERO ASADO de BUENAPINTA

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Codillo alemán entero y asado (una pieza en bolsa) <i>La bolsa pesa 600 gr y lo ideal codillo para dos personas</i>	12 codillos	4.85 €/codillo	R



COSTILLA ASADA BARBACOA de CASCAJARES

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Costilla asada barbacoa <i>La bolsa pesa de 500 a 750 gramos envasada al vacío</i>	8 bolsas	9.25 €/kg	R

HORNO DE 5 A 7 MINUTOS !!



EL RABO DE VACUNO ASADO DE CASCAJARES *al vacío*

RABO DE BUEY ASADO *en su jugo*



PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Rabo de vacuno asado (envasado al vacío)	4 bolsas	16.95 €/kg	R
<i>Precio para compras de + 20 kilos</i>	<i>4 bolsas</i>	-	R

Rabo de vacuno asado en su jugo. – Abrir el envase, extraer el rabo, separar la gelatina y reservar para elaborar una salsa. Calentar el rabo al horno con vapor a 90°C durante 5 minutos aproximadamente y acompañar con una salsa elaborada.

EL RULO DE RABO VACUNO ASADO *en su jugo*



PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Rulo rabo vacuno asado de 800 gr. Peso exacto <i>Rulos de 800 gramos envasados al vacío individual</i>	5 rulos	23.95 €/rulo	C

Rulo de rabo vacuno asado en su jugo. – En semi-descongelado retirar la tripa, porcionar y regenerar al gusto del cheff.



JARRETON DE TERNERA LECHAL ASADO *en su jugo*

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Jarreton de ternera lechal asado de 1.8 a 2.0 kg <i>Jarreton envasado a vacío individual ultracongelado</i>	1 pieza	<i>PRODUCTO DE BAJA</i>	C

Jarreton de ternera lechal asado en su jugo. – Abrir el envase, verter todo su contenido (jarreton y su jugo) sobre una bandeja y colocarlo de pie para que se dore bien por todos los lados, añadir 250 ml de agua en la bandeja. Hornear a 220°C durante 40 minutos aproximadamente.



**IDEAL PARA COMPARTIR
DOS PERSONAS !!**
PRODUCTO DE BAJA



LAS CARRILLERAS ASADAS DE CASCAJARES *al vacío*

ASADO DE CARRILLERA DE CERDO *en su jugo*



PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Carrillera de cerdo asada (tres carrilleras al vacío) La bolsa pesa 1.5 k aprox y envasada con tres carrilleras	6 bolsas	11.95 €/kg	R
Precio para compras de + 20 kilos	6 bolsas	-	R

Carrilleras asadas en su propio jugo, de cerdo .- Abrir el envase, extraer la carrillera, separar la gelatina y reservar para elaborar una salsa. Filetear la carrillera, calentarla al horno con vapor a 90°C durante 5 minutos aproximadamente y acompañar con una salsa elaborada.

Escandallo de carrillera de cerdo.- Costo de la bolsa de tres carrilleras de 750 a 900 gr de 7.45 a 8.95, tres raciones por bolsa 250 a 300 gramos saldría de costo 2.48 a 2.98 €.



ASADO DE CARRILLERA DE VACUNO *en su jugo*



PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Carrillera de vacuno asada (individual al vacío) La pieza pesa 450 a 550gr y envasada individual	6 bolsas	16.95 €/kg	R
Precio para compras de + 20 kilos	6 bolsas	-	R

Carrilleras asadas en su propio jugo, de vacuno. – Abrir el envase, extraer la carrillera, separar la gelatina y reservar para elaborar una salsa. Filetear la carrillera, calentarla al horno con vapor a 90°C durante 5 minutos aproximadamente y acompañar con una salsa elaborada.

Escandallo de carrillera de vacuno. – Costo de la carrillera de vacuno de 5.25 a 6.45 según el peso, dos raciones por carrillera de vacuno 225 a 275 gramos saldría de costo 2.64 a 3.25 €, tres raciones por carrillera de vacuno 150 a 185 saldría de costo 1.75 a 2.15 €



LECHAZO ASADO AL ESTILO CASTILLA *al vacío*



ASADOS EN CUARTOS *Estilo tradicional*

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Cuartos de lechazo asado de manera tradicional Dos cuartos delanteros y dos cuartos traseros de 1.1kg	4 unidades	23.95 €/kg	R



COCHINILLO ASADO AL ESTILO SEGOVIA *al vacío*



ASADOS EN CUARTOS *Estilo tradicional*

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Cuartos de cochinillo asado de manera tradicional Dos cuartos delanteros y dos cuartos traseros de 1.2kg	4 unidades	23.95 €/kg	R



Cuartos de lechazo y cochinillo asado.- 1º Enrojar el horno a 250°C antes de iniciar el asado, 2º escurrir la gelatina del producto y reservarla en un recipiente, que posteriormente calentaremos y usaremos para salsear, 3º colocar siempre sobre la rejilla y poner una bandeja debajo para recoger el excedente de grasa, 4º el tiempo de horneado será de 30 minutos. IDEAL PARA DOS PERSONAS



EL COCHINILLO ASADO DE SEGOVIA EN PLANCHA

PLANCHA DE COCHINILLO ASADO

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Plancha de cochinillo asado Planchas de 700 a 800 gramos	4 planchas	17.95 €/plancha	C

LA PLANCHA DA UN PESO MEDIO DE 750 GRAMOS

*Ultracongelado al vacío !!
Plancha de 700 a 800 gramos !!
caja de 4 placas !!*



17.95
€/plancha

4.50
€/ración

EL CORDERO ASADO DE CASTILLA EN PLANCHA

PLANCHA DE CORDERO ASADO

PRODUCTO	U/C	PRECIO	T
Plancha de cordero asado Planchas de 700 a 800 gramos	4 planchas	18.50 €/plancha	C

LA PLANCHA DA UN PESO MEDIO DE 750 GRAMOS

*Ultracongelado al vacío !!
Plancha de 700 a 800 gramos !!
caja de 4 placas !!*



18.50
€/plancha

4.65
€/ración



TIERRA NORTE cooking center

Crema nécoras, rollo bonito



I Temperaturas

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



CREMA DE NECORAS

ELABORACION ARTESANAL

ULTRACONGELADO !!

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Crema de nécoras	Cubo de 1 kilo	1 cubo	12.25 €/cubo	C



ROLLO DE BONITO *del norte*

ELABORACION ARTESANAL

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Rollo de bonito	Rollo 250 gr	10 rollos	3.95 €/und	R



**BOLSA DE UN ROLLO
BOLSAS DE 250 GR !!**

RACION DE 250 GRAMOS !!



PATATAS RELLENAS *de rabo de buey*

ELABORACION ARTESANAL

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Patatas rellenas de rabo	Bolsa de 350 a 390 g	10 bolsas	10.25 €/kilo	R



ELABORACION ARTESANAL !!

**BOLSA DE UNA PATATA
BOLSAS DE 350/390 GR !!**



CARRILLERAS DE CERDO GUIADAS

ELABORACION ARTESANAL

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Carrilleras de cerdo guisadas	Bolsa 1 kilo	5 bolsas	16.95 €/kilo	R



**BOLSA DE UN KILO
CAJA DE 5 BOLSAS !!**



10 CARRILLERAS POR BOLSA !!





RABO DE VACUNO MAYOR GUISADO

ELABORACION ARTESANAL

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Rabo de vacuno mayor guisado	Bolsa 1 kilo	3 bolsas	16.95 €/kilo	R



**BOLSA DE UN KILO
CAJA DE 3 BOLSAS !!**

ELABORACION ARTESANAL !!



MUSLOS DE PITU CALEYA GUISADO

ELABORACION ARTESANAL

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Muslo de pitu caleya guisado	Bolsa 1 muslo	10 bolsas	11.40 €/kilo	R



**BOLSA DE UN MUSLO
CAJA 5 KILOS APROX !!**

MUSLO POR RACION !!

MAS DE NUESTRA TIERRA



Callos caseros, picadillo, emberzao ..



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



PRODUCTOS ARTESANOS DOÑA MÁXIMA

Productos caseros todos ellos hechos a mano.

CALLOS ROJOS CASEROS

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Callos rojos caseros	Bloque 3 kg	2 Bloques	8.95 €/k	R

Callos y patas de vacuno, manos de cerdo, lomo de cerdo, jamón curado, cabecera de cerdo, cebolla, ajo, aceite de oliva virgen extra, pimentón y sal – *30 días de caducidad*

PREPARADO DE CALLOS BLANCOS

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Preparado de callos blancos	Bloque 3 kg	2 Bloques	7.50 €/k	R



Callos y patas de vacuno, manos y morros de cerdo y sal
Producto ya cocido con su gelatina
Solamente rematarlos a su gusto
30 días de caducidad

PICADILLO CASERO DE MATANZA

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Picadillo casero de matanza	Bolsa 1 kilo	8 Bolsas	5.95 €/k	C



Elaborado con magro y tocino de cerdo adobado con pimentón, sal y ajo

EMBERZAO o PANTRUCU CASERO



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Emberzao casero rollo de 300gr	Rulo 300 gr	12 rulos	2.50 €/u	R

Producto de la zona oriental de Asturias (*Pantrucu, probe o emberzao*), elaborado con harina de maíz, cebolla, tocino y sangre de cerdo, adobado con pimentón de la Vera, sal y envuelto en berza individualmente por ración

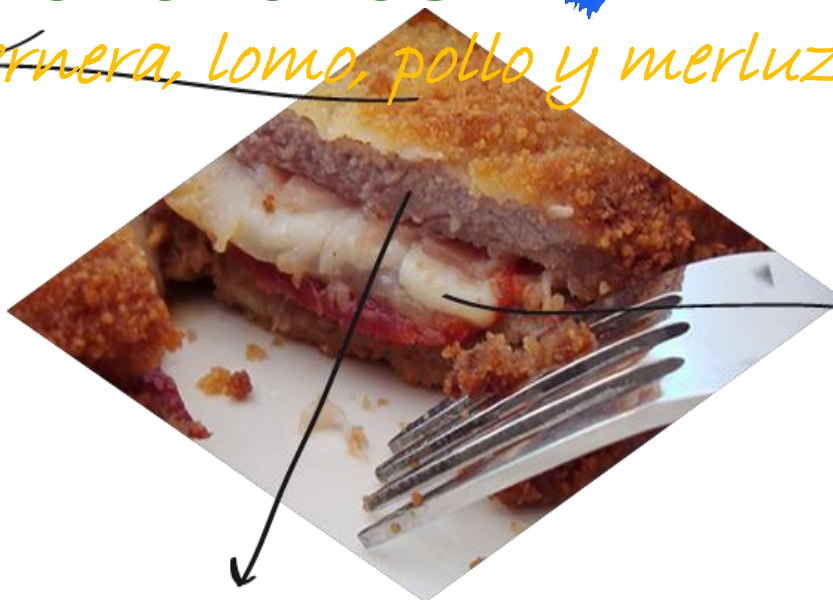
Importante, la caducidad 3 semanas – Conservar entre 0 a 5°C



LOS CACHOPOS



1. ~~Rebozado~~ De ternera, lomo, pollo y merluza



2. Filetes

3. Relleno

<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

LOS CACHOPOS especial menús del día

Productos caseros todos ellos hechos a mano.

EL CACHOPO ARTESANO de lomo

CACHOPO DE LOMO de 120 a 160 gramos



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Cachopo de lomo artesano	120/160 gr	5 kg	10.50 €/k	C



Cachopo artesano de lomo de matanza
Cachopos de 120 a 160 gramos
Cajas de 45 cachopos aprox
Producto ultracongelado

Producto artesanal hecho a mano
Pan con harina molida a la manera tradicional, pan rallado y lomo
Lomo de matanza, jamón de Teruel y queso, Cajas de 5 kilos

1.68
el cachopo

EL CACHOPO ARTESANO de pollo

CACHOPO DE POLLO de 180 a 200 gramos



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Cachopo de pollo artesano	180/200 gr	3 kg	9.25 €/k	C



Cachopo artesano de pechuga pollo
Cachopos de 180/200 gramos aprox.
Cajas de 15/16 cachopos aprox.
Producto ultracongelado

Producto artesanal hecho a mano
Pan con harina molida a la manera tradicional, pan rallado y lomo
Dos filetes de pechuga, jamón serrano y queso, Cajas de 3 kilos

1.79
el cachopo

EL CACHOPO ARTESANO de merluza

CACHOPO DE MERLUZA de 170 a 190 gramos



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Cachopo de merluza artesano	170/190 gr	20 unid	1.95 €/u	C



Cachopo artesano de merluza
Cachopos de 170 a 190 gramos
Cajas de 20 cachopos
Producto ultracongelado

1.95
el cachopo

LOS CACHOPOS DE TERNERA elaboración artesanal

Productos caseros todos ellos hechos a mano.

EL CACHOPO CLASICO de jamón serrano y queso de oscos

CACHOPO CLASICO TALLA "M" de 270 a 300 gramos

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Cachopo clásico talla "M"	270/300 gr	25 und	4.95 €/u	C

EL CACHOPO CLASICO de jamón serrano y queso de oscos

CACHOPO CLASICO TALLA "L" de 350 a 380 gramos

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Cachopo clásico talla "L"	360/390 gr	15 und	6.25 €/u	C

En dos tallas

Talla "M" de 270 a 300 gramos

caja de 25 unidades

Talla "L" de 360 a 390 gramos

caja de 15 unidades



LOS CACHOPOS DE TERNERA elaboración artesanal

Productos caseros todos ellos hechos a mano.

EL CACHOPO AGRIDULCE de cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada

CACHOPO DE CECINA TALLA "M" de 270 a 300 gramos

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Cachopo de cecina talla "M"	270/300 gr	25 und	4.95 €/u	C

EL CACHOPO AGRIDULCE de cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada

CACHOPO DE CECINA TALLA "L" de 360 a 390 gramos

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Cachopo de cecina talla "L"	360/390 gr	15 und	6.25 €/u	C

En dos tallas

Talla "M" de 270 a 300 gramos

caja de 25 unidades

Talla "L" de 360 a 390 gramos

caja de 15 unidades



Elaboracion artesanal

4.95
Talla M

6.25
€/talla L