



Paté Ibérico
/Iberian pate

PATÉS / PATES CÁRNICOS / MEAT



Crema de Jamón Curado
/Cured ham cream



Crema de Jamón ^{cedillo} York
/Cooked ham cream

CÁRNICOS / MEAT

CREMAS / CREAMS



Crema de Sobrasada
/Sobrasada cream



Zurrapa Blanca
/Pork loin dregs



Pringá
/Pringá. Mixture of meats



Cachuela Extremeña
/Cachuela Extremeña



Crema de Patatera con miel
/Potato sausage cream with honey

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES CÁRNICOS / MEAT

CÁRNICOS / MEAT

REGIONALES / REGIONALS



2009

GAMA
/RANGE

SIN
GLUTEN
GLUTEN FREE

Sabor del mar

/Taste of the sea



Brandada de Bacalao
/Cod pate with garlic



Paté de Salmón
/Salmon pate



Paté de Atún
/Tuna pate

PESCADOS / FISHES



Crema de Queso fundido
/Melted cheese cream



Crema de Queso de Cabra fundido
/Melted goat cheese cream



Crema de Queso de Torta fundido
/Melted torta cheese cream



Crema de Queso Azul fundido
/Melted blue cheese cream

LÁCTEOS / DAIRY

QUESOS / CHESES



Tomate Natural
/Natural tomato



Tomate y Aceite
/Natural tomato with extra virgin olive oil



Tomate, Aceite y Ajo
/Natural tomato with extra virgin olive oil and garlic



Humus
/Chickpeas hummus

VEGETALES / VEGETABLES



Pack 700g

GAMA
/RANGE

BADEJA
5 unidades
/TRAYS OF 5 UNITS



BADEJA
6 unidades
/TRAYS OF 6 UNITS



LATA
FORMATO DE CONSUMO

Presentación / Presentation
MONODOSIS / DOSES

PESO / WEIGHT 700g

CONSERVACIÓN / CONSERVATION

No necesita frío. Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar en refrigeración.

/ IT DOES NOT NEED REFRIGERATION
Store dry and fresh. Once opened, keep refrigerated

PRESENTACIÓN / PRESENTATION

Bandejas de 5 uds
/ TRAYS OF 5 UNITS

Bandejas de 6 uds
/ TRAYS OF 5 UNITS

CONSUMO ÓPTIMO / SHELF LIFE
24 meses / 24 MONTHS

CONSULTAR DISPONIBILIDAD DE FORMATOS DE VENTA
CHECK AVAILABILITY OF SALES FORMATS



RECETAS

de rechupete
para disfrutar
en familia



CROQUETAS de Torta Iberitos y Jamón ibérico

Elaboración

Para empezar, ponemos mantequilla en la sartén. Cuando la tengamos fundida, añadimos la Crema de Torta Iberitos con los taquitos de jamón ibérico y removemos hasta que se derrita. A continuación, añadimos harina sin parar de mover, para que no se formen grumos. Una vez esté la harina cocinada, añadimos perejil fresco y posteriormente vamos añadiendo poco a poco leche caliente sin para de mover hasta conseguir una masa compacta que se desprenda de las paredes de la sartén. Llegados a este punto, depositamos la masa en un recipiente, tapamos con un papel film y dejamos enfriar. Después hacemos las croquetas y las rebozamos con huevo batido y pan rallado. Finalizamos proceso friendo las croquetas en aceite muy caliente hasta que esta se ponga dorada por completo.

Ingredientes

300g de harina
300g de mantequilla
1,5l de leche
700g de crema de Torta Iberitos
300g de taquitos de Jamón ibérico
Huevos
Pan rallado
(Ingredientes para hacer 100 uds aprox.)



CROQUETAS de Bacalao

Elaboración

Para empezar, ponemos mantequilla en la sartén. Cuando la tengamos fundida, añadimos el Paté de Bacalao Iberitos y removemos hasta que se derrita. A continuación, añadimos harina sin parar de mover, para que no se formen grumos. Una vez esté la harina cocinada, añadimos perejil fresco y posteriormente vamos añadiendo poco a poco leche caliente sin para de mover hasta conseguir una masa compacta que se desprenda de las paredes de la sartén. Llegados a este punto, depositamos la masa en un recipiente, tapamos con un papel film y dejamos enfriar. Después hacemos las croquetas y las rebozamos con huevo batido y pan rallado. Finalizamos proceso friendo las croquetas en aceite muy caliente (180 °C) hasta que esta se ponga dorada por completo.

Ingredientes

300g de harina
300g de mantequilla
1,5l de leche
700g de paté de bacalao Iberitos
Perejil fresco
Huevos
Pan rallado
(Ingredientes para hacer 100 uds aprox.)

