



PROYECTO PLATÓRICOS

CENTRAL

Pol. Ind. V2 - 17111 Vulpellac
T. 972 645 525
central@cwestfalia.es

agosto 2019

CASAWESTFALIA.COM

Familia: 10 Snacks

Subfamilia: 10.10 Snacks



55950

PINCHO DE LANGOSTINO REBOZADO CON PANKO

Crujientes langostinos de origen gallego rebozados en panko. Especialmente diseñados como entrante. Materia prima de excelente calidad. Aconsejamos para acompañar con una vinagreta de mostaza dulce. Para la elaboración del producto se recomienda descongelar previamente en frigorífico el producto.

Embalaje de 20 uds de 23g cada unidad. Caja de 6 packs.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 265 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559500



55951

LANGOSTINO CON PASTA KATAIFI

Excelente langostinos de origen gallego rebozados con una fina pasta kataifi que los dotan de un recubrimiento sabroso y crujiente. Plato diseñado para entrante y que aconsejamos acompañar con una salsa de soja o salsa teriyaki. Para la elaboración del producto se recomienda descongelar previamente en frigorífico el producto.

Embalaje de 20 unidades de 25g cada unidad. Caja 6 packs

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 220 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559517



55980

BOMBON MI CUIT CROCAN TI

Bombón de foie gras (hígado de pato 87%) recubriendo de una capa crujiente de almendra. Delicia elaborada cuidadosamente para realizar un entrante original. Se aconseja acompañar con confit de frutos rojos o mermelada.

Ud. 15g. Bolsa 15 uds. Caja 3 bolsas.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559807



55981

BOMBON DE BLOCK DE FOIE

Mini bombón de block de foie (hígado de pato 97%) cuidadosamente diseñado para elaborar bocaditos o entrantes. Se recomienda acompañar con un topping de aceite trufado, confit de higos o cebolla caramelizada.

Bolsa 200 uds. Caja 2 bolsas

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559814



55982



FICELLE DE BLOCK DE FOIE

Bombón de foie gras (higado de pato 97%) en forma de ficelle cortada. Cuidadosamente diseñado para elaborar bocaditos o entrantes. Se recomienda presentar con pan crujiente de pasas y confit de tomate.

Ud. 8-10g. Caja 200 uds.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559821



55983



TARTELETA DE FOIE CON MANZANA

Tartaleta de foie y manzana congelada. Cuidadosamente diseñado para elaborar bocaditos o entrantes.

Ud. 15g. Bolsa 35 uds. Caja 7 bolsas.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

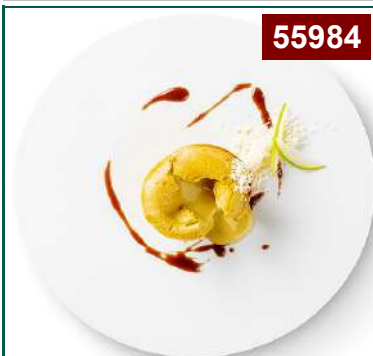
Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559838



55984



COULANT DE FOIE

Coulant de manzana y foie. Producto innovador y versátil que permite presentarlo como postre o entrante debido a la fusión de sabores dulces y salados. Fácil regeneración en microondas.

Ud. 70g. Bolsa 6 uds. Caja 2 bolsas.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559845



56085



MOUSSE de BERENJENA

Deliciosa mousse de berenjena. Perfecto acompañante para sticks de zanahoria o nachos. Posee una amplia versatilidad para guarniciones calientes, mousses frías y elaboración de dips

Bolsa 0.50kg. Caja 6 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560858





65600

JALAPEÑOS VERDES CON QUESO CHEDDAR

Mitades de pimientos Jalapeños verdes (25%) rellenas de suave queso Cheddar (20%) y cubiertas con un crujiente y dorado pan rallado.

Bolsa 1 Kg (37/42 uds x Kg). Caja 6 bolsas. Congelado

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784656001



65602

MINI BURRITOS DE CHILI CON CARNE CON FRIJOL

Suave y sabroso guiso de carne de ternera al estilo mexicano con pimientos, cebollas, tomates, chile y condimentos, todo esto enrollado en una deliciosa tortilla de trigo. Se recomienda acompañar con salsa de queso cheddar o con guacamole.

Ud 50g aprox. Caja 100 uds.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784656025



65603

MINI BURRITO DE POLLO Y QUESO

Suave y sabroso guiso de carne de pollo al estilo mexicano con pimientos, cebollas, tomates, chile y condimentos, todo esto enrollado en una deliciosa tortilla de trigo. Se recomienda acompañar con salsa de queso cheddar o con guacamole.

Ud. 52g aprox. Caja 100 uds.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784656032



65604

QUESADILLA DE CHEDDAR

Queso fundido de cheddar con trocitos de pimiento jalapeño en el interior de una tortilla de maíz. dimensiones ud: 10x5x1cm

Unidad 50g aprox. Caja 200 uds.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784656049



65611

TACO DE TERNERA

Relleno de verduras, carne de vacuno y queso envuelto en una jugosa tortilla de trigo, cubierto con un rebozado crujiente.



Duo 2x52g aprox. Caja 60 duos.

PLATORICOS

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784656117



65612

TACO DE POLLO

Relleno de verduras, pollo y queso envuelto en una jugosa tortilla de trigo, cubierto con un rebozado crujiente.



Duo 2x52g aprox. Caja 60 duos.

PLATORICOS

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784656124



81640

GAMBARDINA: COLA LANGOSTINO REBOZADA

Langostino rebozado a mano (dejando la cola fuera o en "gabardina"), prefritos, congelados. Famosa Eurogamba, creada en 1989 por Clavo.



Pieza 10-30 g. Bolsa 2 Kg (100 -140 piezas). Caja 1 bolsa. Congelado.

PLATORICOS

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8420902100325



81642

LANGOSTINO CORN FLAKES

Langostinos rebozados, recubiertos de una crujiente capa de copos de maíz, prefritos, ultracongelados y envasados.



Piezas 15 - 35 g. Bolsa 1kg (35 - 45 piezas). Caja 2 bolsas. Congelado.

PLATORICOS

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8420902013953





81650

TULIPAS POLLO MARINADAS

Blanqueta del ala de pollo a hueso vista, marinadas en una rica salsa, asadas y congeladas.

Piezas de 35-50 g. Bolsa 1 kg (20-28 pzs). Caja 3 bolsas. Congelado.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8420902040409



81654

FINGERS DE POLLO empanados.

Tiras de Pechuga de Pollo cortadas de forma artesanal, empanadas y prefritas.

Pieza de 22-60 g. Bolsa 1 Kg (23-29 piezas). Caja 2 bolsas. Congelado.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8420902040379



Familia: 15 Buñuelos y Croquetas

Subfamilia: 15.10 Buñuelos y Croquetas



55930

CROQUETA de ROQUEFORT Y CEBOLLA CARAMELIZADA 33-35

Deliciosas croquetas gourmet de queso roquefort (14%) y cebolla caramelizada (8%) elaboradas de manera artesanal. Croquetas de alta calidad, bechamel muy cremosa. Sabor intenso garantizado. Espectacular elección para desmarcarse de los sabores más tradicionales del mercado.

Ud 30g. Caja 2 kg.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559302



55931

CROQUETA de GORGONZOLA y NUECES 33-35g

Deliciosas croquetas gourmet de queso gorgonzola (16%) y nueces (5%) elaboradas de manera artesanal. Croquetas de alta calidad, bechamel muy cremosa con presencia de trozos de nuez. Sabor intenso garantizado. Espectacular elección para desmarcarse de los sabores más tradicionales del mercado.

Ud. 30g. Caja 2 kg.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559319



55932

CROQUETA de QUESO PARMESANO. Pieza 33-35g

Deliciosas croquetas gourmet de queso parmesano (12%) y queso emmental (8%) elaboradas de manera artesanal. Croquetas de alta calidad, bechamel muy cremosa. Sabor intenso garantizado. Espectacular elección para desmarcarse de los sabores más tradicionales del mercado.

Ud 30g. Caja 2 kg.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559326



55933

CROQUETA de CARNE de "perol"

Deliciosas croquetas gourmet de carne de cerdo (28%) elaboradas de manera artesanal. La carne de cerdo de asadura utilizada es la típica con la que se realizan las conocidas butifarras de "perol". Croquetas de alta calidad, bechamel muy cremosa. Sabor intenso garantizado. Espectacular elección para desmarcarse de los sabores más tradicionales del mercado.

Ud. 30g. Caja 2kg.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559333





55934

CROQUETA de BOLETUS. Pieza 30g

Deliciosas croquetas gourmet de setas (27%) elaboradas de manera artesanal. Croquetas de alta calidad, bechamel muy cremosa, rellena de trocitos de setas silvestres. Sabor intenso garantizado.

Pieza 30g caja 2KG

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559340



55935

CROQUETA de JAMÓN DULCE y QUESO Pieza 33-35gr

Deliciosas croquetas gourmet de jamón cocido (20%) y queso emmental elaboradas de manera artesanal. Croquetas de alta calidad, bechamel muy cremosa, rellena de trocitos de jamon cocido. Sabor intenso garantizado.

Ud 30g. Caja 2 kg.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559357



55936

CROQUETA de MORCILLA y MANZANA. Pza 33-35g

Deliciosas croquetas gourmet de morcilla de burgos (20%) y manzana verde elaboradas de manera artesanal. Croquetas de alta calidad, bechamel muy cremosa, rellena de trocitos de morcilla de arroz. Sabor intenso garantizado. Espectacular elección para desmarcarse de los sabores más tradicionales del mercado.

Ud 30g. Caja 2 kg.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559364



55985

CROQUETAS DE BACALAO

Deliciosas croquetas de bacalao (33%) elaboradas de manera artesanal. Se caracteriza por la cremosidad en la bechamel con trozos homogéneos de bacalao desmigado. Crujientes por fuera. Sabor garantizado.

Bolsa 28 uds. Caja 4 bolsas.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559852





55986

CROQUETAS DE SALMON AHUMADO

Deliciosas croquetas de salmón ahumado (37%) elaboradas de manera artesanal. Se caracteriza por la presencia de trozos de salmón no homogéneos en la bechamel que las dotan de un aspecto casero. Crujientes por fuera. Sabor garantizado.

Bolsa 28 uds. Caja 4 bolsas.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559869



55987

CROQUETAS DE POLLO ASADO Y FOIE

Croquetas de pollo asado (21%) y foie gras de alta calidad elaboradas de manera artesanal, rellenas de una bechamel muy cremosa con trocitos de pollo. Es la elección ideal para desmarcarse de las croquetas más tradicionales del mercado. Una solución diferenciadora. Sabor garantizado.

Ud. 30-40g. Bolsa 500g. Caja 6 bolsas

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559876



56086

Mini-croquetas de pollo

Mini croquetas de pollo elaboradas de manera artesanal. Mediante un rustido (asado) tradicional se realiza una masa delicada pero intensa en sabor y fácilmente reconocible en boca. Óptima para tapeos por su formato de bocado.

Bolsa 100 uds. Caja 2 bolsas

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784560865



56099

Base para buñuelos de Bacalao

Base para realizar buñuelos de bacalao. Diseñado para poder freír al momento, presenta una masa suave en el interior y la capacidad de tener una textura crujiente resistente. Este producto te permite seleccionar el gramaje deseado de los buñuelos y conseguir una forma artesanal. Se recomienda utilizar una cuchara para dar forma al buñuelo. Regenerar en freidora.

Bolsa 0.50kg. Caja 6 bolsas

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784560995



81641



CROQUETA SUPREMA DE XIPIRÓN EN TINTA DE SEPIA

Croquetas hechas con una bechamel mezclada con XIPIRÓN Y POTA troceados en tinta de sepia.

Pieza de 30-40 g. Diámetro 3-4 cm. Largo 5-6 cm. Bolsa 500 g (12-17 piezas). Caja 6 bolsas. Congelado.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8420902016367



81664



CROQUETA DE HUEVOS CON CHORIZO.

Deliciosas croquetas hechas con huevo y chorizo, con sabor y textura que nos recuerdan a uno de los platos más típicos.

Pieza 30-40 g. Diámetro 3-4 cm. Largo 5-6 cm. Bolsa 500 g (12-17 piezas). Caja 6 bolsas. Congelado.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8420902016374



81668



CROQUETA DE CECINA

Croquetas de cecina de alta calidad elaboradas de manera artesanal, rellenas de una bechamel muy cremosa con trocitos de cecina (13%). Es la elección ideal para desmarcarse de las croquetas más tradicionales del mercado. Una solución diferenciadora. Sabor garantizado.

Ud. 30-40g. Bolsa 500g. Caja 6 bolsas

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784816689



81672



CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

Deliciosas croquetas de jamón ibérico (12%) y jamón curado (13%) elaboradas de manera artesanal. Se caracteriza por la presencia de trozos de jamón no homogéneos en la bechamel que nos transportan a la auténticas recetas de la abuela. Crujientes por fuera. Sabor garantizado.

Unidad 30-40g. Bolsas de 500g. Caja 3 kilos (6 bolsas).

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784816726





81673

CROQUETAS DE CARNE DE PUCHERO

Deliciosas croquetas de cocido (carne de gallo 37% y carne de cerdo 7%) elaboradas de manera artesanal. Croquetas de alta calidad, bechamel muy cremosa, rellena de diferentes tipos de carne de cerdo aderezada con exquisito caldo. Sabor garantizado.

Unidad 30-40g. Bolsa 500g. Caja 3 kilos (6 bolsas).

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784816733



Familia: 20 Sopas y Cremas

Subfamilia: 20.10 Sopas y Cremas



56051

Caldo de escudella

Caldo de escudella o tambien llamado caldo de cocido elaborado a fuego lento de manera artesanal. Este cocido tradicional es idel para sopas calientes, versátil para realizar salsas o hidratar arroces y fideos a la cazuela.

Bolsa 1 kg. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560513



56053

Crema de zanahoria y naranja

Crema de zanahoria y naranja. Destaca por su cremosidad y por la mezcla de sabores cítricos de la naranja y dulces de la zanahoria. Esta crema natural, fusiona matices dulces y ácidos permitiendonos maridarla con quesos, pescados, mariscos y hierbas tanto en frío como en caliente por su cremosa textura.

Bolsa 1 kg. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560537



56054

Crema de calabacín

Crema de calabacín. Destaca por su cremosidad. De sabor intenso pero saludable, preferentemente se utiliza templada acompañada de quesos, pescados y como propuesta vegetariana. Se recomienda servir con un topping de bolitas de queso fresco de cabra o cebolla crujiente.

Bolsa 1 kg. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560544



56055

Salmorejo 1kg

Salmorejo. Se trata de una crema de tomate que se sirve fría y que además de refrescante es muy nutritiva. Su textura permite servirlo de manera clásica y como complemento. De sabor directo y fácil manipulación. Se aconseja servir frío y acompañado con huevo picado, trocitos de jamón serrano o aceite de oliva.

Bolsa 1kg. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560551



56083

CREMA DE PUERROS

Una receta tradicional que puede ser utilizada en frío o en caliente. Como ingrediente principal o complemento.



Bolsa 1 kg. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560834



Familia: 25 Canelones y Pasta

Subfamilia: 25.10 Canelones y Pasta



55900

RAVIOLIS DE ESPINACAS

Pasta rellena de espinacas a la crema de elaboración artesanal. La pasta que recubre el ravioli está realizada de manera artesanal con los métodos tradicionales italianos.

Unidad 12g. Caja 2.5 kg.

PLATORICOS

Caducidad: 260 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559005



55901

RAVIOLIS DE SETAS

Pasta rellena de setas de elaboración artesanal. La pasta que recubre el ravioli está realizada de manera artesanal con los métodos tradicionales italianos.

Unidad 12g. Caja 2.5kg

PLATORICOS

Caducidad:

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559012



55902

RAVIOLIS DE QUESOS

Pasta rellena de queso (ricotta, gorgonzola, queso de cabra) de elaboración artesanal. La pasta que recubre el ravioli está realizada de manera artesanal con los métodos tradicionales italianos.

Unidad 12g. Caja 2.5 Kg.

PLATORICOS

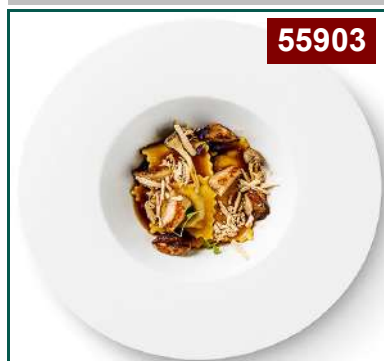
Caducidad: 260 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559029



55903

RAVIOLIS DE TERNERA

Pasta rellena de ternera de elaboración artesanal. La pasta que recubre el ravioli está realizada de manera artesanal con los métodos tradicionales italianos.

Unidad 12g. Caja 2,5 Kg.

PLATORICOS

Caducidad: 260 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559036





55915

CANELONES de PATO y FOIE. Pieza 50g

Canelones elaborados de manera artesanal de carne de pato y foie gras (5%). Estos canelones se caracterizan por tener un relleno consistente y no homogéneo, se enrollan a mano, como los de toda la vida. Esta combinación nos transporta a los típicos canelones de nuestros antepasados. Se recomienda acompañar con una bechamel suave y espolvorear por encima aroma de trufa o queso.

Pieza 50g. Bandeja 20 unidades. Caja 3 bandejas

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 6 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559159



55916

CANELONES de CARNE 50g

Canelones elaborados de manera artesanal de carne de ternera y cerdo. Estos canelones se caracterizan por tener un relleno consistente y no homogéneo, se enrollan a mano, como los de toda la vida. Esta combinación nos transporta a los típicos canelones de nuestros antepasados. Se recomienda acompañar con una bechamel suave y espolvorear por encima aroma de trufa o queso.

Pieza 50g. Bandeja 20 piezas. Caja 3 bandejas

PLATORICOS

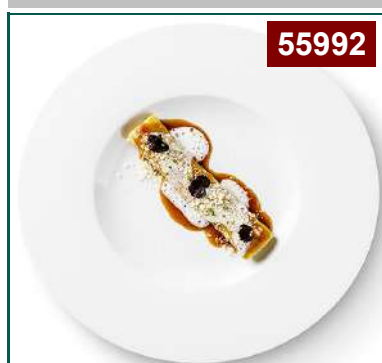
Iva: 10 %

Caducidad: 6 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559166



55992

CANELONES DE POLLO ASADO, FOIE y TRUFA XXL.

Maxi-canelones de pollo asado (43%), foie (13%) y trufa elaborados de manera tradicional. Añadir bechamel o salsa a gusto del consumidor.

Bandeja 5 uds. Caja 8 bandejas.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559920



55993

CANELONES VEGANOS XXL (ESCALIVADA).

Maxi-canelones de verduras veganos (pimiento rojo, berenjena, cebolla, patata) elaborados de manera tradicional. Añadir bechamel o salsa a gusto del consumidor.

Ud. 120g. Bandeja 5 uds. Caja 8 bolsas

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559937





55996

CANELONES DE MAGRET DE PATO y FOIE XXL

Maxi-canelones de magret de pato (43%) y foie (13%) elaborados de manera tradicional. Añadir bechamel o salsa a gusto del consumidor.

Bandeja 5 uds. Caja 8 bandejas.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559968



56201

CANELONES DE PESCADO Y MARISCO

Canelones de pescado 57% (merluza y tintorera) y marisco 13% (gamba pelada) elaborados de manera tradicional. Añadir bechamel o salsa a gusto del consumidor.

Ud. 85g. Caja 42 uds.

PLATORICOS

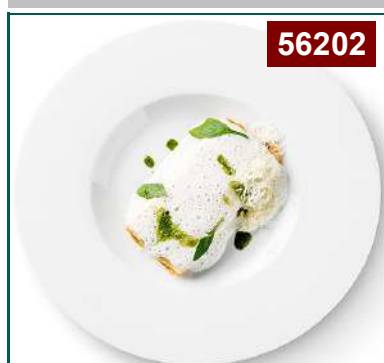
Iva: 10 %

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784562012



56202

CANELONES DE SALMON Y ESPINACAS

Canelones de salmón fresco 30% y espinacas 18% de elaboración artesanal. Añadir bechamel o salsa a gusto del consumidor.

Ud 85g. Caja 42 uds.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784562029



56203

CANELONES DE SETAS Y VERDURAS

Canelones de verduras y boletus, berenjena (31%), calabacín (31%), y champiñones (20%), boletus (11%) ; Elaborados de manera tradicional. Acompañar con la bechamel o salsa al gusto.

Uds. 85g. Caja 60 uds.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

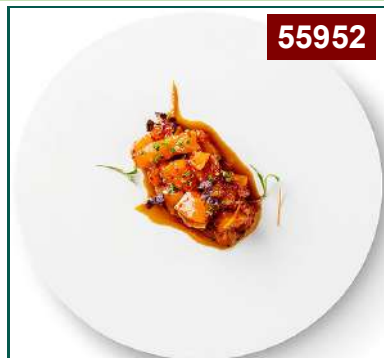
Cód. Barras:

8414784562036



Familia: 30 Carpaccios y Tartars

Subfamilia: 30.10 Carpaccios y Tartars



55952

TARTAR DE SALMON CON ALIÑO

Preparado para tartar de salmón de excelente calidad. Viene acompañado de un aliño separado del salmón. Te permite elaborar un plato de alta calidad de manera muy sencilla. Se recomienda marinar 5 minutos antes de emplatar. Para el emplatado se recomienda acompañar con una base de aguacate o de brotes tiernos.

90g ud/15g aliño. Caja 5 unidades

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 6 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559524



55953

TARTAR DE ATUN CON ALIÑO

Preparado para tartar de atún de excelente calidad. Viene acompañado de un aliño separado de la materia prima. Te permite elaborar un plato de alta calidad de manera muy sencilla. La Se recomienda marinar 5 minutos antes de emplatar. Para el emplatado se recomienda acompañar con una base de aguacate o de brotes tiernos.

90g ud/20g aliño. Caja 5 unidades

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 6 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559531



55954

TARTAR DE LANGOSTINO CON ALIÑO

Preparado para tartar de langostino de excelente calidad. Viene acompañado de un aliño separado de la materia prima. Te permite elaborar un plato de alta calidad de manera muy sencilla. La Se recomienda marinar 5 minutos antes de emplatar. Para el emplatado se recomienda acompañar con una base de salsa Kaysou o de alga wakame.

90g ud/15g aliño. Caja 5 unidades

PLATORICOS

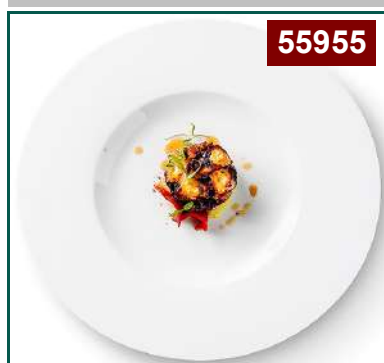
Iva: 10 %

Caducidad: 6 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559548



55955

RULO DE PULPO COCIDO

Rulo 100% tiernas patas de pulpo de origen gallego precocido. Es una solución excelente para realizar varios platos típicos de la gastronomía de nuestro país. Se puede utilizar para presentar como carpaccio, para preparar pulpo a la gallega o pulpo en tempura. Se caracteriza por su melosidad y por su ternura gracias a una pre-cocción.

Pieza 300g. Caja 4 unidades

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 220 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559555



56033

CARPACCIO DE PULPO

Pulpo cocido cortado en láminas listo para emplatar. Se recomienda servir con aceite de oliva sal gorda y pimentón de la vera.



Pieza 80g. Caja 10 piezas.

PLATORICOS

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560339



56034

CARPACCIO DE TERNERA

Carpaccio de ternera listo para regenerar y emplatar. Se recomienda servir con aceite de oliva virgen extra y queso (curado) grana padano en porciones.



Pieza 80g. Caja 10 piezas.

PLATORICOS

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560346



56046

CARPACCIO DE GAMBÓN

Se pelan los gambones y se utiliza las colas enteras y prensadas. Se envasa a vacío y se pasa a ultracongelar. Gambón austral, cortado en láminas finas y presentado en sobre de ración individual. Producto práctico de regeneración rápida (en 10 minutos). Congelado y listo para emplatar



Sobre de 80 g. Caja de 10 bolsas.

PLATORICOS

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560469



56047

CARPACCIO de ATUN.

Atún rojo, cortado en láminas finas y presentado en sobre de ración individual. Producto práctico de regeneración rápida (en 10 minutos). Congelado y listo para emplatar.



Sobre 80 g aprox. Caja 10 sobres

PLATORICOS

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560476





56096

Base para Steak Tartar

Un producto diseñado para una regularidad y velocidad en el servicio. Utilizando el corte cárnico deseado por el restaurador

Bolsa 500g. Caja 1 bolsa.

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560964



Familia: 35 Hamburgers

Subfamilia: 35.10 Hamburgers



55990

HAMBURGUESA DE MAGRET PATO Y FOIE

Hamburguesa premium de magret de pato (58%) y foie gras (28%) de alta calidad para realizar tus mejores hamburguesas. Se recomienda acompañar con patatas fritas y ensalada y salsa de mostaza.

Ud. 165g aprox. Bolsa 2 uds. Caja 18 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559906



55991

MINI HAMBURGUESA MAGRET PATO Y FOIE.

Mini-hamburguesa premium de magret de pato (58%) y foie gras (28%) de alta calidad para realizar tus mejores aperitivos/catering. Se recomienda acompañar con patatas fritas y ensalada.

Ud. 45g aprox. Bolsa 12 uds. Caja 8 bolsas.

PLATORICOS

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559913



56215

BURGUER MEAT VACA MADURADA

Hamburguesa premium de vaca madurada (85%) de alta calidad para realizar tus mejores hamburguesas. Se recomienda acompañar con patatas fritas y ensalada. Aroma y sabor suave, color rojizo, textura blanda y compacta, olor a carne fresca especiada.

Unidades 180g. Caja 12 unidades.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784562159



56216

BURGUER MEAT POLLO CAMPERO

Hamburguesa premium de pollo campero (85%) de alta calidad para realizar tus mejores hamburguesas. Se recomienda acompañar con patatas fritas y ensalada. Aroma y sabor suave, color rojizo, textura blanda y compacta, olor a carne fresca especiada.

Unidad 180g. Caja 12 unidades.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784562166





56217

BURGUER MEAT DE CERDO IBÉRICO

Hamburguesa premium de cerdo ibérico (85%) de alta calidad para realizar tus mejores hamburguesas. Se recomienda acompañar con patatas fritas y ensalada. Aroma y sabor suave, color rojizo, textura blanda y compacta, olor a carne fresca especiada.

Unidad 180g. Caja 12 unidades.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784562173



56218

BURGUER MEAT DE CIERVO

Hamburguesa premium de carne de ciervo (85%) de alta calidad para realizar tus mejores hamburguesas. Se recomienda acompañar con patatas fritas y ensalada. Aroma y sabor suave, color rojizo, textura blanda y compacta, olor a carne fresca especiada.

Unidad 180g. Caja 12 unidades.

PLATORICOS

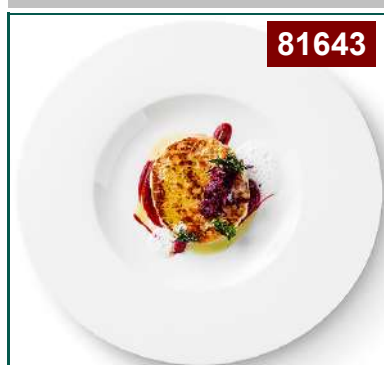
Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784562180



81643

HAMBURGUESA DE SALMÓN

Deliciosa hamburguesa elaborada con salmón noruego (Salmo Salar) desmigado, suavemente aromatizada y condimentada.

Pieza 115 - 120 g, 10 cm aprox. Bolsa 3 Kg (24-30 pzs). Caja 1 bolsa. Congelado.

PLATORICOS

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8420902033524



Familia: 40 Carnes

Subfamilia: 40.10 Carnes

55988

MELOSO POLLO DESHUESADO

Meloso de pollo en monoración confitado pre-cocido. Se recomienda regenerar en la plancha o grill y acompañar con una salsa al vino tinto o al vino dulce.

Ud. 140g. aprox. Caja 30 uds.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559883



55989

MILHOJAS de TERNERA

Placa monoración de carne de vacuno confitada a baja temperatura. Se recomienda regenerar en la plancha o grill y acompañar con una salsa de pimienta ver o salsa 3 carnes.

Unidad 200g aprox. Caja 30 uds.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784559890



56042

COCHINILLO PLANCHA CONFITADO al vacío

Cochinillo confitado a baja temperatura al vacío en aceite arbequina Virgen Extra y deshuesado.

Plancha 850 g aprox. Medida 18 x14 x 3,2 cm. Caja 4 planchas

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784560421



56043

RABO DE VACUNO CONFITADO AL VACIO

Rabo de vacuno, sal y pimienta. El rabo de vacuno es cocido lentamente a baja temperatura en su propio jugo. Una vez confitado, se deshuesa y se forman los ruls. El producto se presenta envasado al vacío y congelado.

Rul 900 g aprox. Cal. 6 cm. Caja 4 piezas.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784560438





56045

PULLED BEEF DESMIGADO.

Carne de vacuno cocida lentamente a baja temperatura en su propio jugo. Una vez cocida, se deshuesa y desmiga. El producto se presenta envasado al vacío y congelado.

Plancha 0,8 Kg aprox. Caja 4 unidades.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784560452



56057

Carrillera de ternera

Carrillera de ternera confitada con salsa de vino tinto. Con una cocción precisa obtenemos un producto polivalente, para diferentes cortes y regeneraciones según se desee. Guisados, asados, salteados en tacos.

Caja 6 piezas

PLATORICOS

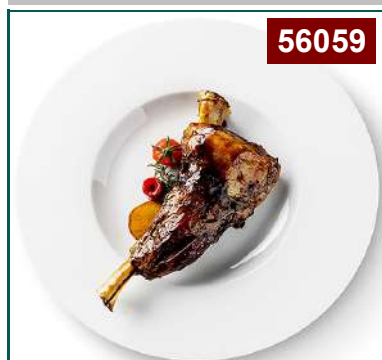
Iva: 10 %

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784560575



56059

ESPALDA de CORDERO CONFITADA. Pieza 0,5-0.6 kg

Marinado y suavemente cocinado al vacío nos permite una melosidad y jugosidad en su interior. Su pieza con hueso nos brinda un plato tradicional y de gran aceptación. Se recomienda asarlo hasta conseguir su dorado exterior.

Pieza 0.5-0.6 kg Caja 3 piezas.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784560599



56060

POLLO CONFITADO con SALSA MASALA. Monoración 200g.

De fácil regeneración, textura y sabor garantizados es ideal para ser acompañado con arroz blanco, relleno de bocadillos de diseño o tapas.

Caja 10 monoraciones.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784560605





56061

POLLO ASADO con HIERBAS AROMÁTICAS. Pieza 1.25 kg

Delicioso pollo confitado con hierbas aromáticas. De fácil regeneración, textura y sabor garantizados es ideal para ser acompañado con arroz blanco, relleno de bocadillos de diseño o tapas.

Caja 3 piezas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560612



56062

TERNERA con SETAS. Bolsa 1,28 kg

Este fricandó de cortes generosos jerarquiza la propuesta gastronómica. Se puede acompañar con parmentier o vegetales y setas de estación.

Caja 2 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560629



56230

CARRILLADA DE CERDO CONFITADA

Pieza noble de carrillera de cerdo obtenida del despiece de la canal de cerdo precocida a baja temperatura con un pequeño toque de sal y especias y ultracongelada en su jugo. Solución muy versátil que garantiza el punto de cocción de la carne y permite hacer una reducción al gusto con su jugo. Se puede regenerar en horno, plancha o grill.

Pieza 350g +/- 30g. Caja 10 piezas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784562302



56231

COSTILLA DE VACUNO CONFITADA

Pieza del costillar de añojo (vacuno macho de 12-24 meses de edad) confitada con un preparado de especias, macerada, precocida a baja temperatura con un pequeño toque de sal y especias y ultracongelada en su jugo. Solución muy versátil que garantiza el punto de cocción de la carne y permite hacer una reducción al gusto con su jugo. Se puede regenerar en horno, plancha o grill.

Pieza 550g +/- 50g. Caja 4 piezas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784562319





56234

COSTILLAS RIBS DE CERDO CONFITADA

Pieza noble obtenida del despiece de la canal de cerdo con un preparado de especias, precocida a baja temperatura con un pequeño toque de sal y especias y ultracongelada en su jugo. Solución muy versátil que garantiza el punto de cocción de la carne y permite hacer una reducción al gusto con su jugo. Se puede regenerar en horno, plancha o grill.

Pieza 400g aprox. Caja 6 piezas.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784562340



81660

CARRILLERAS DE CERDO ASADAS AL VINO TINTO

5ª GAMA. Jugosa Carrillera de cerdo lentamente estofada en salsa de vino tinto.

Bolsa 400 g. Caja 6 bolsas. Congelado.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8420902033067



81665

FILETE PECHUGA POLLO EMPANADO.

Filetes de pechuga de pollo deshuesados, macerados en adobo y empanados.

Pieza 85-105 g. Bolsa 1 kg. Caja 2 bolsas.

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 8 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784816658



Familia: 45 Fish / Seafood

Subfamilia: 45.10 Fish / Seafood



56030

ATÚN al ROMERO. Monoración 250g

Esta ventresca marinada y cocinada a baja temperatura es versátil a su regeneración en brasa, horno o en baño maría, se aconseja acompañar con vegetales con textura en boca

Caja 12 monoraciones

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784560308



56250

LOMO SUPREMA DE BACALAO 1ª CONGELACIÓN EN SU PUNTO DE SAL.

Lomo de bacalao (Gadus morhua) de primera calidad al punto de sal. Es el lomo central del filete de unos 250Gr aprox. Este producto por su calidad y punto de sal está diseñado para consumirlo con salsa (a la vizcaina o pil-pil) o a la plancha. También permite realizar guisos de pescado.

Pieza 250g. Caja 5 Kg a granel

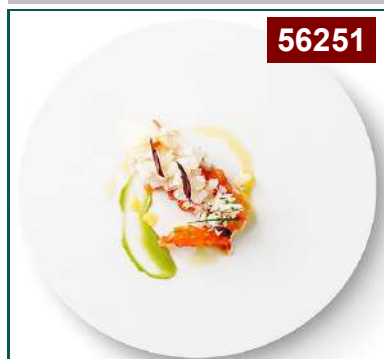
PLATORICOS

Caducidad: 10 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784562500



56251

DESMIGADO BACALAO EN SU PUNTO DE SAL

Desmigado de bacalao (Gadus morhua) de primera calidad: Producto típico de la gastronomía tradicional muy versátil que se puede utilizar en ensaladas, salteados, guisos, sopas, esqueixada etc.

Pieza 30g. Caja 5 Kg a granel

PLATORICOS

Caducidad: 10 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784562517



56252

DADOS DE BACALAO CONGELADOS EN TEMPURA

Dados de bacalao de primera calidad rebozados en tempura.

Bolsa 2 kg. Caja 2 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 10 meses

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784562524



Familia: 50 Fondos de Arroz

Subfamilia: 50.10 Fondos de Arroz



56027

PREPARADO para ARROZ NEGRO. Bolsa 1,03 Kg

Puede ser utilizado para arroces y fideos, secos o caldosos. Cortes manuales y sofritos lentos dan su punto de distinción.

Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 1 año

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560278



56028

PREPARADO para ARROZ A LA VALENCIANA. Bolsa 1,03 Kg.

La versión más internacional del arroz sin riegos de variabilidad. Contiene pollo (6%), tomate, conejo (5%), judía, alubia, aceite de oliva.

Caja 2 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560285



56029

PREPARADO para ARROZ A BANDA. Bolsa 1,03 Kg

Clásico arroz concentrado en un solo paso para el restaurador, homogeneidad y regularidad garantizadas. Contiene CALAMAR, salsa de tomate, BUEY de MAR, ajo, cebolla, caldo de PESCADO y pollo, CAMARONES, BACALAO.

Caja 2 bolsas

PLATORICOS

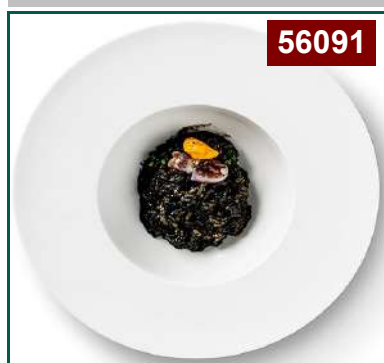
Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560292



56091

NÚCLEO para ARROZ NEGRO. Monoración 100g

Garantiza la homogeneidad en los arroces, versátil para realizar estofados y cazuelas de mar

Caja 12 monoraciones

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560919





56092

NÚCLEO para CRUSTÁCEOS. Monoración 100g

Su utilidad puede ser para arroces, cazuelas o guisados de mar, aceptando ingredientes de montaña en caso que se quiera potenciar estos. Regularidad e inmediatez en elaboraciones largas garantizada.

Caja 12 monoraciones

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560926



56093

NÚCLEO para FIDEUÁ. Monoración 100g

Diseñado para realizar todo tipo de fideos y cazuelas, sabor marino y un proceso lento hasta obtener la concentración de sabores.

Caja 12 monoraciones

PLATORICOS

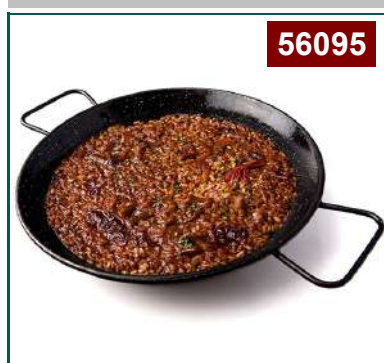
Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560933



56095

PREPARADO para ARROZ A LA CAZUELA. Bolsa 1.030kg

Preparado para arroz a la cazuela. Una excelente elección para asegurar unas creaciones sabrosas gracias a la elección de las mejores materias primas. Contiene pota, costilla de cerdo, y verduras como pimiento rojo y verde, guisantes, cebolla, puerro. La versión más dinámica y estandarizada de un arroz de gran aceptación para cocinas de inmediatez.

Caja 2 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560957



Familia: 55 Salsas

Subfamilia: 55.10 Salsas

55994

SALSA DE FOIE

Deliciosa salsa de foie (caldo de pato 70% y foie 24%) en monoración. Se caracteriza por su espesor y por su homogeneidad. Sabor intenso. Perfecta para acompañar canelones o carnes a la brasa.

Ud. 50g. Bolsa 10 uds. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559944



55995

SALSA DE SETAS Y BOLETUS

Deliciosa salsa de setas silvestres y boletus edulis en monoración. Se caracteriza por su espesor y por su homogeneidad, contiene trozos de boletus que le aportan un sabor intenso. Perfecta para acompañar carnes a la brasa o pasta rellena.

Ud. 50g. Bolsa 10 uds. Caja 4 bolsas.

PLATORICOS

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784559951



56025

SALSA CURRY bolsa 500g

De utilización directa, tiene una gran adaptación a carnes blancas, pasta y arroces blancos. Versátil para realizar topings

Bolsa 500gr. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560254



56026

SOFRITO DE CEBOLLA bolsa 250g

Este artículo es un complemento culinario para el desarrollo de recetas, no es una salsa en sí mismo y no se debe utilizar como tal.

Ideal para complementar la cocción de arroces, estofados de carne, calderetas de pescado.

Ingredientes esencial para elaboraciones tradicionales, rustidos, arroces, salsas y cazuelas de

Bolsa 250g. Caja 6 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 320 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560261





56064

SALSA a la NARANJA bolsa 1kg

Su utilidad en carnes grasas , pato, cerdo otorga un contrapunto agradable, en vinagretas y ensaladas con lácteos da distinción a la oferta.

Bolsa 1kg. Caja 2 bolsas
PLATORICOS
Caducidad: 365 días
Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:
8414784560643



56065

SALSA al VINO DULCE bolsa 500g

Una clásica salsa para acompañar carnes a la plancha, horno o brasa. Otorga glaseo en aves asadas y rustidos.

bolsa 500g. Caja 4 bolsas
PLATORICOS
Caducidad: 365 días
Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:
8414784560650



56066

SALSA a la AMATRICCIANA bolsa 500g

Diseñada para acompañamiento y finalización de una pasta con carácter.

Bolsa 500g. Caja 4 bolsas
PLATORICOS
Caducidad: 365 días
Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:
8414784560667



56067

SALSA RELLENO BOLOGNESA bolsa 500g

Se transforma en salsa aplicando salsa de tomate, ideal para rellenos de vegetales, mil hojas, pastas rellenas o lasañas.

Bolsa 500g. Caja 4 bolsas
PLATORICOS
Caducidad: 365 días
Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:
8414784560674



56068



SALSA a la CARBONARA bolsa 500g

Utilizada para finalización de pastas obteniendo regularidad y sabor .

Bolsa 500g. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560681



56069



SALSA de QUESO 500g

Posee variantes para salsa, carnes de cerdo, hamburguesas y bocadillos de diseño.

Bolsa 500g. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560698



56070



SALSA PEDRO XIMENEZ bolsa 500g

Para acompañar carnes rojas, foie gras o como elemento de una vinagreta.

Bolsa 500g. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560704



56071



SALSA a la PIMIENTA VERDE bolsa 500g

Ideal para acompañar carnes rojas a la plancha u hornedas, solomillo, entrecot o otras piezas cárnicas.

Bolsa 500g. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560711



56072

SALSA de 3 CARNES bolsa 500g

Posee una gran adaptación para salsear carnes bovinas, cerdo y cordero.



Bolsa 500g. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560728



56073

SALSA TERIYAKI bolsa 250g

Se utiliza como glasea de carnes blancas, panceta y costillas de cerdo. Puede utilizarse como reducción a como agente de carga de sabor para una emulsión



Bolsa 500g. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

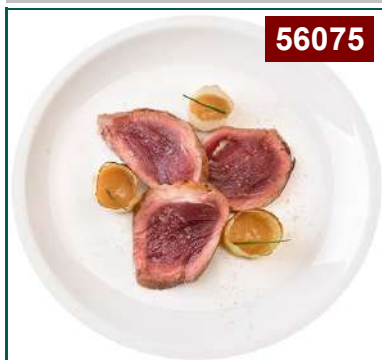
8414784560735



56075

SALSA KAYSOU Bolsa 1 Kg

Su sabor refinado y marcado es óptimo para mayonesa y salsas orientales, marinados y contrapuntos en un plato



Bolsa 1 Kg. Caja 2 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560759



56076

VINAGRETA SALSA CÉSAR bolsa 250g

Preparado vinagreta de salsa César para la realización de ensaladas. Realizada con los mejores ingredientes es distintiva en aderezos para ensaladas y bowls



Bolsa 250g. Caja 8 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 350 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560766





56077

VINAGRETA de MOSTAZA bolsa 250g

Realizada con los mejores ingredientes es distintiva en aderezos para ensaladas y bowls

Bolsa 250g. Caja 8 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 1 año

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560773



56078

CEBOLLA CAMELIZADA bolsa 500g

Su corte fino, su cocción lenta y suave otorgan un acompañamiento ideal para hamburguesas, entrecot y todo tipo de carnes y verduras

Bolsa 500g. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560780



56087

SALSA MASALA bolsa 500g

Esta versión adaptada al paladar europeo combina sofritos y matices asiáticos. Ideal para acompañar piezas de pollo, carnes rojas y arroz blanco

Bolsa 500g. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560872



56088

SALSA SANFAINA 500g

Una clásica guarnición para pescados, carnes blancas y rojas, huevos y propuestas veganas.

Bolsa 500g. Caja 4 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560889





56089

SALSA AL VINO TINTO Bolsa 1 Kg

Con una concentración de sabor marcado, su textura suave y lisa es ideal para carnes rojas y de caza, también como elemento de guisados consistentes

Bolsa 1 Kg. Caja 2 bolsas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

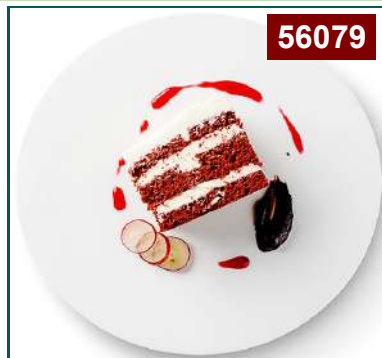
Cód. Barras:

8414784560896



Familia: 60 Sweets

Subfamilia: 60.10 Sweets



56079

TARTA RED VELVET 1.350kg

Con una estética singular posee una intensidad de sabor que sorprende

Pieza 1.350kg. Caja 1 pieza

PLATORICOS

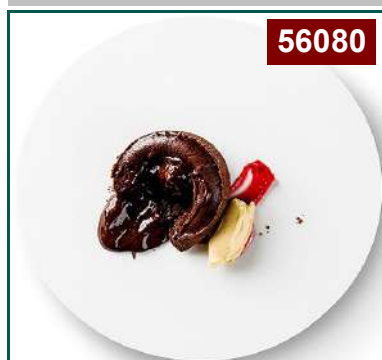
Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560797



56080

COULANT de CHOCOLATE 80g

Su formulación garantiza satisfacción para los amantes del cacao

Pieza 80g. Bandeja 8 unds. Caja 3 bandejas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560803



56081

COULANT de AVELLANA 80g

Una versión diferente y a la vez refinada que puede acompañarse con sabores lácticos, chocolate y cítricos sin gran intensidad.

Pieza 80g. Bandeja 8 piezas. Caja 3 bandejas.

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560810



56082

BROWNIE con NUECES pieza 1.450kg

Esta versión artesana y fundente es aconsejable servirla templada para realzar tuxtura y sabor, puede ser utilizada como postre, petit four o pequeños bocados en celebraciones.

Pieza 1.450kg. Caja 4 piezas

PLATORICOS

Caducidad: 365 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784560827





56280

LINGOTE DE CHOCOLATE CON CARAMELO SOBRE CRUJIENTE DE AVELLANA Y BARQUILLO

Delicioso lingote de chocolate y caramelo caracterizado por su melosidad y su suavidad. Se recomienda servir con una bola de helado de vainilla o nata.

Pieza de 90g. Caja 12 piezas.

PLATORICOS

Caducidad: 260 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784562807



56281

LINGOTE DE YOGUR CON FRAMBUESA Y CHOCOLATE

Delicioso lingote de yogur cremoso con frambuesa y chocolate. Se recomienda servir con helado o con trufas de chocolate negro.

Pieza 75 g. Caja 12 piezas.

PLATORICOS

Caducidad: 260 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784562814



56282

MONTBLANC DE VAINILLA c/ PRALINE DE ALMENDRA

Cremoso de vainilla con merengue y decorado de praliné de almendra sobre sablé bretón. Se recomienda servir acompañado de helado de chocolate o menta.

Pieza 75g. Caja 10 piezas.

PLATORICOS

Caducidad: 260 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784562821



56283

CÚPULA DE CHOCOLATE CON CORAZÓN DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE ALMENDRA.

Mousse de chocolate con leche sobre una base crujiente con un relleno de frutos rojos. Se recomienda acompañar de trufas de chocolate o de fruta fresca de temporada.

Pieza 80g. Caja 10 piezas.

PLATORICOS

Caducidad: 260 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784562838





56284

BAVAROIS DE CAFÉ CON CHOCOLATE Y CRUJIENTE BARQUILLO

Minitarta Bavarois café chocolate rectangular de excelente calidad. Una excelente elección para finalizar tu comida caracterizada por un ligero sabor a café y chocolate.

Pieza 100g. Caja 9 piezas.

PLATORICOS

Caducidad: 260 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784562845



56285

TORRONE CRUJIENTE Y ALMENDRAS CARAMELIZADAS

Minitarta torrone crujiente de almendras. Se recomienda servir con helado o con sirope de chocolate.

Pieza 85g. Caja 16 piezas.

PLATORICOS

Caducidad: 260 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784562852



56286

TIRAMISÚ

Plancha de tiramisú de excelente calidad con queso mascarpone. Se recomienda emplatar con helado de café.

Pieza 750gr. Caja 1 pieza

PLATORICOS

Caducidad: 260 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784562869



56300

TARTA AMERICANA CARROT CAKE precortada. Pza 1.890k

Tarta tipo americana con bizcocho de zanahoria y nueces, con relleno y cobertura de crema de queso y topping de nueces, Cortada en 16 porciones

Pieza 1.890kg. 16 Porciones. Porción 110-120gr

PLATORICOS

Caducidad: 220 días

Conservación: -18°C / -22°C

Iva: 10 %

Cód. Barras:

8414784563002



56301



TARTA AMERICANA MUERTE por CHOCOLATE. Pieza 2k

Tarta tipo americana con bizcocho de chocolate relleno de crema de chocolate y decorado con pallieté, cortada en 16 porciones

Pieza 2kg. 16 porciones. Porción 125 aprox

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 220 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784563019



56302



TARTA de QUESO HORNEADA. Pieza 1.6k

Producto de pastelería con base de galleta (11%) y masa de queso cocida (88%). Producto muy versátil que permite dar un toque personal a este postre tan conocido. Se puede acompañar con una mermelada de frutos rojo o fresa, helado de sabores o sirope.

Pieza 1.6k

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 280 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784563026



56350



CROQUETA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

Las croquetas de chocolate se elaboran en una forma cilíndrica. Presentan una coloración ligeramente amarillenta con notas

marrones. Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con chocolate, el

Bolsa 500gr. Caja 8 bolsas

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 260 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784563507



56351



CROQUETA DE MANZANA Y CANELA

Deliciosas croquetas dulce de manzana y canela. Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con la manzana, el cual, junto con la canela, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

Bolsa 0.500gr. Caja 8 bolsas

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 260 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784563514



56352



CROQUETA CHOCOLATE BLANCO Y PAPAYA

Deliciosas croquetas de chocolate blanco y papaya. Cuando se fríen en las condiciones adecuadas, prácticamente no absorben aceite y presentan cobertura crujiente que alberga en su interior una masa de textura blanda con la manzana, el cual, junto con la canela, le confieren su característico olor, al igual que su sabor.

Bolsa 500gr. Caja 8 bolsas

PLATORICOS

Iva: 10 %

Caducidad: 260 días

Conservación: -18°C / -22°C

Cód. Barras:

8414784563521

