



**PAS  
COM  
PAN**

SOMOS MÁS QUE PAN



Comercial:  
T.

T.984 041 411 / 12  
pedidos@pascompan.es



[www.pascompan.es](http://www.pascompan.es)



**/ HIELO**

4-5



**/ NUNTAMIMA**

6-25



**/ PAN PRECOCIDO Y ESPECIALIDADES**

26-33



**/ BOLLOS PREÑADOS, PREÑADINOS, HARINA Y PAN MOLIDO**

34-35



**/ PIZZAS ARTESANAS**

36-37



**/ EMPANADAS MASA DE HOJALDRE Y GALLEGA**

38-39



**/ SIN GLUTEN**

40-41



**/ CANAPÉS Y BOCADILLOS PRECOCIDOS**

42-43



**/ BOLLERÍA, CHURROS Y GOFRES**

44-47



**/ TARTAS, POSTRES Y HELADOS**

48-51



**/ HAMBURGUESAS Y PRECOCINADOS CÁRNICOS**

52-55



**/ PREPARADOS DE TORTILLA Y TORTILLAS CONGELADAS**

56-57



**/ FRITURAS DE PESCADO Y MARISCO**

58-59



**/ PATATAS ULTRACONGELADAS, AROS DE CEBOLLA Y QUESO EMPANADO**

60-61



**/ ESPECIALIDADES TEX-MEX**

62



**/ PESCADO CONGELADO**

63



**/ CARNE CONGELADA Y ELABORADOS**

64



**/ VASOS DE "PVC"**

65



## Desde 1922 amasando felicidad...

**PASCOMPAN** nace en los años 20 del siglo pasado, concretamente en 1922, en una pequeña parroquia del Principado de Asturias, como una panadería familiar que cocía y repartía pan del día, por los mercados y pueblos de toda Asturias.

Con el paso del tiempo y el saber hacer de sus fundadores, nuestra empresa se fue asentando y creciendo dentro del sector del pan cocido y las empanadas caseras.

En la década de los 90 acometemos una fuerte inversión para adaptar nuestra producción a la elaboración masas congeladas, pan precocido, empanadas, bollería artesana, croquetas caseras, platos de 5ª gama y un largo etc, todo ello en ultracongelado.

Gracias a nuestra evolución firme y constante, así como a nuestra clara apuesta en inversión I+D+I, hemos sido capaces de afrontar y adaptar nuestra empresa a los continuos cambios en el sector de la panadería, platos preparados y hielo.

Conjugando lo tradicional y la tecnología punta, para ofrecer a nuestros clientes un producto con la máxima calidad, sin perder nunca nuestra esencia artesanal.

En la actualidad PASCOMPAN opera bajo las siguientes marcas registradas: NUNTAMIMA, HIELOKEHAY, PASCOMPAN HIELOS, PASCOMPAN GOURMET, PREÑAÍNOS, CROQUETPOP, DELIPINCHO, en las que englobamos toda nuestra línea de producto y de distribución.

En este catálogo les presentamos una variada selección tanto de productos de fabricación propia, elaborados íntegramente en Asturias, en nuestras nuevas instalaciones ubicadas en el Polígono de Argame (Morcín) así como una amplia variedad de productos, cuidadosamente seleccionados de proveedores externos y Partners de primeras marcas.



100 años a tu lado

ISO 22000  
BUREAU VERITAS  
Certification





## ¿Dónde nos encontramos?

PASCOMPAN está ubicada en Asturias, una pequeña provincia que se encuentra en el norte de España, entre Galicia, Cantabria y León.

Asturias, también llamado el Paraíso Natural de España une en un pequeño territorio de solo 10.604 km<sup>2</sup> lo mejor del mar y la montaña, reflejado no solo en sus paisajes, donde la naturaleza es la protagonista principal, sino también en su gastronomía, ganadería y pesca, carnes criadas en los verdes pastos asturianos, pescados y mariscos frescos del mar cantábrico, frutas,

verduras y como no, nuestros quesos, pues esta región es la mancha quesera más grande de toda Europa con mas de 40 quesos referenciados.

Todo esto y mucho más es ASTURIAS y gracias a ello os podemos ofrecer toda una extensa gama de productos totalmente diferenciales y de la máxima calidad.





PAS  
COM  
PAN

## EL HIELO DEL PARAÍSO

Macizos, duraderos, sueltos y totalmente transparentes esta es la definición de nuestros cubitos de hielo, fabricados en nuestras nuevas instalaciones de Argame (Morcín) con agua de Asturias.

¡Las ventajas de **nuestro hielo**, te dejarán helado!

**PUREZA, CALIDAD y DURABILIDAD:** Gracias a nuestro novedosos sistemas de fabricación, punteros en el tratamiento del agua así como en la congelación y maduración del hielo conseguimos el cubito perfecto, que enfría cualquier bebida sin alterar su sabor y sin aguarla.

### Disponibilidad y sencillez

Nunca te quedarás sin hielo, siempre a punto para cuando lo necesites y en perfecto estado de conservación, ofrecemos la posibilidad de instalar en depósito en tu establecimiento un congelador y te aseguramos un servicio de reparto rápido y eficiente.

### Más rendimiento menos coste

Ahora utilizaras y guardaras en stock el hielo que realmente necesitas y en perfectas condiciones organolepticas, con el consiguiente ahorro de dinero.

**HIELO (cubito, perla y escama)**


**101 PCP**  
Hielo cubito "Long Life"  
(Larga duración)



**98 PCP**  
Hielo perla "Deluxe"  
(Especial coctelería)



**79 PC**  
Hielo escamas "Deluxe"  
(Especial mojitos y caipiriñas)

Ud. / Caja	5/2 kg.
Kg. / Caja	10
<b>P</b>	

Ud. / Caja	5/2 kg.
Kg. / Caja	10
<b>P</b>	

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	20
<b>P</b>	



## SANGRÍA DE SIDRA ASTURIANA (DOP) ESPECIADA

RECETA  
*Christian González*

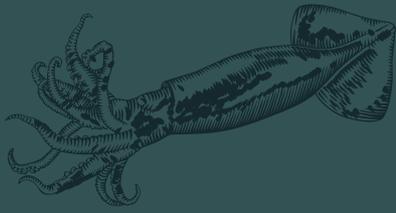
Ref: 98 PCP  
Hielo perla "Deluxe"

### Ingredientes:

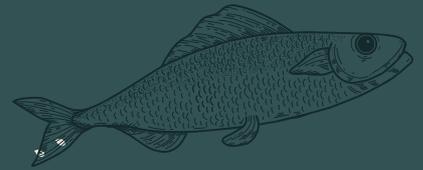
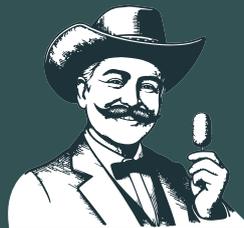
- 1 botella de sidra asturiana (DOP)
- 1 manzana roja
- 1 naranja
- 1 limón
- 1 bote de refresco de naranja o zumo de naranja
- 1 bote de refresco de limón o un chorro de zumo de limón
- 1 bote de zumo de manzana
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 chupitos de licor de manzana
- 2 chupitos de vermut blanco o ron añejo
- 1 rama de canela
- 1 estrella de anís

### La receta:

1. Lavar y picar finamente las frutas sin pelar.
2. En una jarra grande, ponemos la sidra, los zumos y los licores varios.
3. Añadimos el azúcar y las frutas troceadas.
4. Mezclamos todo muy bien con ayuda de una cuchara larga y dejamos reposar 1/2 hora en la nevera.
5. Servimos en un vaso bien repleto de nuestras perlas de hielo.
6. Decoramos con fruta troceada, una rama de canela y una estrella de anís.



nun  
ta mi  
mã



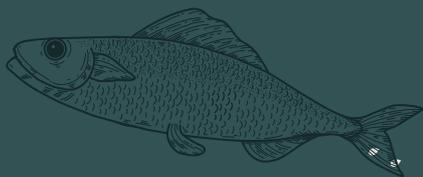
## NUESTRA CROQUETA MÁS CRUJIENTE, SALVAJE Y LOCA

Un explosivo relleno de carne de cerdo cocinada a baja temperatura y desmechada a mano (Pulled pork bbq), nuestra cremosa y fundente bechamel elaborada con mantequilla y leche de vacas asturianas y un rebozado de lo mas CANALLA con copos de maíz dorado y supercrunchy.

#PORNFOOD A TOPE



Ref: 511 CR y CRET 04  
Croquetas pulled pork bites BBQ



# Croquet POP



## LAS CROQUETAS MÁS COQUETAS

Creemosas, crujientes y muy sabrosas así podemos definir a nuestras croquetas, elaboradas de manera totalmente artesanal, como las podría hacer tu madre en casa, ingredientes frescos y de la máxima calidad, leche entera y mantequilla asturiana, harina de trigo de origen nacional así como materias primas en su mayoría de proveedores locales.

El resultado: una croqueta ultracongelada con todo el sabor, aroma y textura de las croquetas de siempre!

• Croquetas CANAL HORECA (Granel)

• Croquetas (Retail)

Elaboradas con  
leche de vacas  
asturianas

Recetas maestras del chef  
Christian González



# / CROQUETAS

## CROQUETAS GRANEL



**501 CR**  
Croquetas artesanas de jamón serrano

Ud. / Caja	130 aprox.
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**502 PCP**  
Croquetas artesanas de jamón Ibérico

Ud. / Caja	130 aprox.
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**503 CR**  
Croquetas artesanas de queso azul

Ud. / Caja	130 aprox.
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**505 CR**  
Croquetas artesanas de cecina de León y queso de cabra

Ud. / Caja	130 aprox.
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**507 CR**  
Croquetas de chorizo ahumado asturiano y ajo tostado

Ud. / Caja	130 aprox.
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**508 CR**  
Croquetas de callos a la asturiana

Ud. / Caja	130 aprox.
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**509 CR**  
Croquetas de rollo de bonito a la sidra

Ud. / Caja	130 aprox.
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**510 CR**  
Croquetas de compango asturiano (chorizo, morcilla, y tocino)

Ud. / Caja	130 aprox.
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**511 CR**  
Croquetas de pulled pork BBQ (carne de cerdo desmechada con salsa barbacoa)

Ud. / Caja	130 aprox.
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**1404 CR**  
Croquetas de calamares guisados en tinta

Ud. / Caja	130 aprox.
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**1412 CR**  
Croquetas de boletus y jamón Ibérico

Ud. / Caja	130 aprox.
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



## A DIPEAR!!

Únete a la moda del dipeo y pasa de nivel a la hora de disfrutar de tus croquetas, acompáñalas de las salsas que mas te gusten, salsa rosa, salsa mostaza y miel, alioli de manzana, salsa de yoguut y menta, salsa tartara y moja sin parar hasta perder el sentido... ¡Dipeando que es gerundio!

## CROQUETAS RETAIL



**CRET01**  
Croquetas de boletus y jamón Ibérico

Peso/Bar.	250 gr.
Ud./Bar.	12 unidades
Ud./Caja	12 barquetas
<b>P</b>	



**CRET02**  
Croquetas de queso Cabrales

Peso/Bar.	250 gr.
Ud./Bar.	12 unidades
Ud./Caja	12 barquetas
<b>P</b>	



**CRET03**  
Croquetas de callos a la asturiana

Peso/Bar.	250 gr.
Ud./Bar.	12 unidades
Ud./Caja	12 barquetas
<b>P</b>	



**CRET04**  
Croquetas de pulled pork bites BBQ

Peso/Bar.	250 gr.
Ud./Bar.	12 unidades
Ud./Caja	12 barquetas
<b>P</b>	



**CRET05**  
Croquetas de jamón Ibérico

Peso/Bar.	250 gr.
Ud./Bar.	12 unidades
Ud./Caja	12 barquetas
<b>P</b>	



**CRET06**  
Croquetas de chorizo asturiano y ajo tostado

Peso/Bar.	250 gr.
Ud./Bar.	12 unidades
Ud./Caja	12 barquetas
<b>P</b>	



**CRET07**  
Croquetas de cecina de León y queso cabra

Peso/Bar.	250 gr.
Ud./Bar.	12 unidades
Ud./Caja	12 barquetas
<b>P</b>	



**CRET08**  
Croquetas de bonito del norte a la sidra

Peso/Bar.	250 gr.
Ud./Bar.	12 unidades
Ud./Caja	12 barquetas
<b>P</b>	



**CRET09**  
Croquetas de calamares en su tinta

Peso/Bar.	250 gr.
Ud./Bar.	12 unidades
Ud./Caja	12 barquetas
<b>P</b>	

### COMO COCINAR NUESTRAS CROQUETAS

#### 1. Sartén



- Freír sin descongelar (5-6 uds.) en abundante aceite hasta cubrir las a 180 °C de 3-4'.
- Una vez fritas déjalas reposar 2' sobre papel de cocina.

#### 2. Freidora



- Freír sin descongelar (5-6 uds.) en abundante aceite hasta cubrir las a 180 °C de 3-4'.
- Una vez fritas déjalas reposar 2' sobre papel de cocina.

#### 3. Freidora de aire



- Calentar la freidora durante 3' a 200 °C.
- Vaporizar/humedecer con aceite las croquetas sin descongelar.
- Rellenamos la cubeta sin amontonarlas.
- Bajamos la temperatura a 180 °C y horneamos de 10-15'.
- Dar la vuelta a las croquetas a mitad de cocción para un cocinado más uniforme.



*nun  
ta mi  
ma*

*“Recetas casi tan buenas como las de tu madre”*

Disfruta de nuestra amplia gama de platos preparados ultracongelados, recetas saludables y de alta calidad elaboradas de manera totalmente artesanal sin ningún tipo de conservantes o aditivos.

Recetas maestras del chef  
Christian González



Con **NUNTAMIMA** estés donde estés come siempre como en casa.



**CACHOPOS DE  
TERNERA  
ASTURIANA**



**PLATOS  
PREPARADOS**



**COSTILLAS DE  
CERDO A BAJA  
TEMPERATURA**



**CARNE  
DESMECHADA  
TEX-MEX**



*nun  
ta mi  
mã*

## CACHOPOS DE TERNERA ASTURIANA

Un pedazo de **nuestro paraíso**  
en tu boca.

Nuestros cachopos son elaborados artesanalmente y  
ultracongelados para disfrutar de este mangar con la  
máxima calidad y en cualquier momento.





## NUESTRO SECRETO ESTÁ EN LA CARNE Y EN NUESTROS RELLENOS

### NUESTRA CARNE AUTÉNTICA TERNERA ASTURIANA

Para la elaboración de nuestros cachopos y escalopines usamos exclusivamente carne de Vacas de raza asturiana, (BABILLA, CADERA Y TAPA) criadas con el pasto, el agua y el aire de las montañas de Asturias.

Madres que amamantan a sus terneros en los primeros meses de vida.

Gracias a la alimentación saludable del nuestro ganado, el amamantamiento, el pasto natural y la posterior suplementación con concentrados a base de cereales y leguminosas, confiere al producto características inigualables en cuanto a color, aroma, ternera y jugosidad.

La carne de Ternera Asturiana es un alimento saludable por su bajo contenido en grasa, que además presenta una elevada proporción en ácidos grasos omega 3. Se trata de un producto rico en proteínas de alto valor biológico, siendo una excelente fuente de aminoácidos esenciales.

### NUESTROS RELLENOS

Si importante es la carne que utilizamos, el relleno no puede ser menos, quesos asturianos tan famosos como el cabrales (DOP) o el queso tierno de vaca, ambos elaborados con auténtica leche de vacas asturianas. O nuestro suave y aromático queso de rulo de cabra también de origen asturiano.

Embutidos tan emblemáticos y ancestrales como el Chosco de Tineo, uno de los embutidos más antiguos de Europa, elaborado con lomo de cerdo, curado y ahumado con leña de roble en los montes del suroccidente de Asturias.

La cecina de vaca, de nuestros vecinos leoneses, unos maestros en la fabricación de esta riquísima chacina y el jamon serrano tampoco desentona de bodega y con doce meses de curación, con su punto justo de secado y salado.



## / NUNTAMIMA GRANEL

### CACHOPOS DE TERNERA ASTURIANA GRANEL



#### 3CP

Cachopo tradicional de ternera asturiana, queso fundente y jamón serrano

Un clásico de la gastronomía asturiana, preparado de manera totalmente artesanal. Nuestro cachopo está formado por dos tiernos y jugosos filetes de Ternera Asturiana, rellenos de jamón serrano y delicioso queso fundente, elaborado con leche de vaca. Todo ello recubierto de nuestra mezcla secreta de panes rallados que consiguen un rebozado muy crujiente y dorado.

**Peso aprox./Ud.:** 500 gr.+

**Unidades/caja:** 6

**Peso/Caja:** 3 kg.



#### 6CP

Cachopo de cecina relleno de crema de queso de cabra y compota de tomate

Si eres amante "del sabor" este es tu cachopo, disfruta de un relleno cargado de texturas y matices, por un lado la jugosidad de nuestros filetes de ternera asturiana, por el otro la fuerza y el toque "umami" de nuestra cecina 100x100 asturiana, equilibrada con la cremosidad de nuestro queso de cabra y el toque dulce de la compota de tomate casera, todo ello recubierto de nuestra mezcla secreta de panes rallados que consiguen un rebozado supercrujiente y dorado.

**Peso aprox./Ud.:** 500 gr.+

**Unidades/caja:** 6

**Peso/Caja:** 3 kg



#### 7 CP

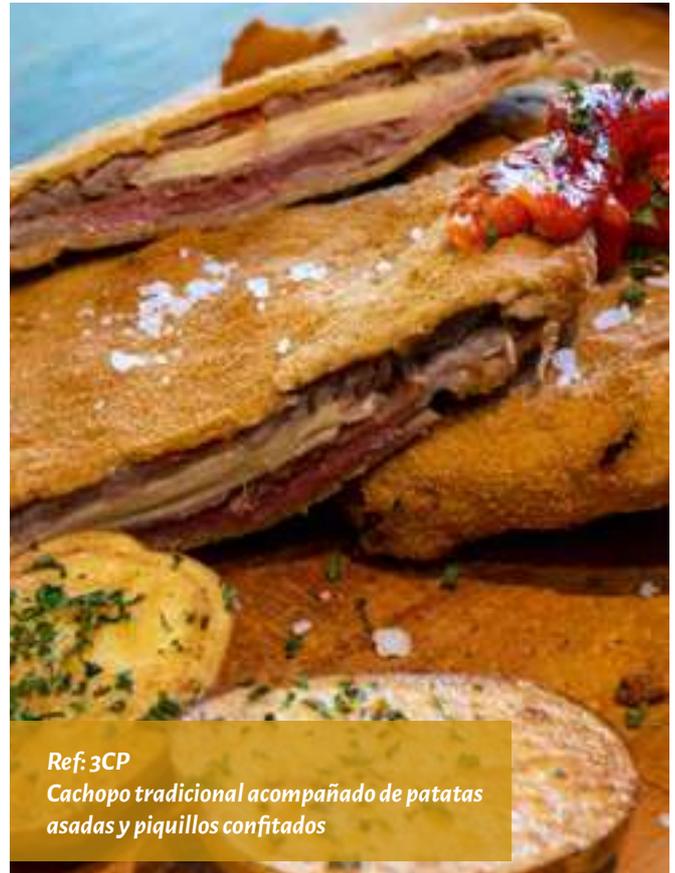
Cachopo de chosco de tineo y queso cabrales

Dos jugosos y tiernos filetes de Ternera Asturiana. Rellenos de uno de los embutidos más sabrosos y especiales de Asturias "El Chosco de Tineo y el queso Cabrales (DOP), un queso azul elaborado artesanalmente y madurado en las cuevas de los montes del concejo de Cabrales y Peñamellera alta. El toque final nuestra mezcla secreta de panes rallados que consiguen un rebozado muy crujiente y dorado.

**Peso aprox./Ud.:** 500 gr.+

**Unidades/caja:** 6

**Peso/Caja:** 3 kg.



Ref: 3CP

Cachopo tradicional acompañado de patatas asadas y piquillos confitados

CACHOPOS DE TERNERA ASTURIANA GRANEL



**32CP**

Cachopin de ternera asturiana relleno de jamón serrano y queso de vaca fundente

El hermano menor de nuestro delicioso cachopo de jamón y queso (3cp), mismas características, mismo ingredientes pero menor tamaño, un cachopo pequeño pero matón.

**Peso aprox./Ud.:** 300 gr.  
**Unidades/caja:** 12  
**Peso/Caja:** 3,6 kg.



**11 CP**

Escalopines de ternera asturiana empanados

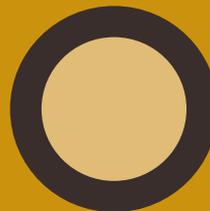
En Asturias "escalopines" son pequeños filetes de ternera asturiana (babilla, tapa y cadera) de unos 50gr, salpimentados y empanados, también conocido en otras partes del mundo como milanesas, escalope, saltimbocca, schnitzel etc.

**Peso aprox./Ud.:** 50 gr.  
**Unidades/caja:** +- 80 Filetes  
**Peso/Caja:** 4kg. granel

## LAS VENTAJAS DE NUESTROS CACHOPOS

1. Nuestros cachopos se elaboran de manera totalmente artesanal y utilizando ingredientes de calidad, muchos de ellos amparados por los sellos de calidad (D.O), ternera, chosco, cabrales etc, así como "alimentos del paraíso de Asturias".
2. El peso unitario de nuestros cachopos así como su tamaño es siempre homogéneo, en todo caso siempre pesarán más de lo especificado.
3. Escandallos mucho más fiables y claros, solo tienes que aplicar tu margen de beneficio.

4. **Mermas "0"** al ser un producto ultracongelado, tienes una vida útil de 12 meses, solo utilizas lo que vas a gastar por lo que optimizas las mermas.
5. Todos nuestros cachopos, cachopines y escalopines son aptos para sartén, freidora, freidora de aire y hornos convectores.
6. Disfrutar del auténtico cachopo asturiano nunca fue tan sencillo!!!



CACHOPOS DE TERNERA ASTURIANA RETAIL

Te presentamos nuestra nueva línea de **CACHOPOS DE TERNERA ASTURIANA (IGP), ULTRACONGELADOS, EN FORMATO RETAIL**, envasados al vacío de manera individual y presentados en una atractiva caja de cartón apta para uso alimentario.

Perfectos para lineales de supermercados, tiendas de alimentación, gasolineras y establecimientos de venta al detalle.



CACHOPOS ARTESANOS DE TERNERA ASTURIANA (IGP)

[Aptos para horno, freidora y freidora de aire]



**3 NTM**  
Jamón serrano y queso  
tres oscos  
**500 gr.+**

Peso/Ud.	500 gr.
Ud./Caja	5
	150° 5-7'
	180° 15-20'
<b>P</b>	



**6 NTM**  
Cecina de León y queso  
de cabra  
**500 gr.+**

Peso/Ud.	500 gr.
Ud./Caja	5
	150° 5-7'
	180° 15-20'
<b>P</b>	



**7 NTM**  
Chosco de Tineo  
y queso Cabrales  
**500 gr.+**

Peso/Ud.	500 gr.
Ud./Caja	5
	150° 5-7'
	180° 15-20'
<b>P</b>	



**CACHOPÍN DE TERNERA  
RELLENO DE JAMÓN Y QUESO  
ACOMPAÑADO DE PATATAS Y  
PIMIENTOS**

RECETA

*Christian González*

Ref: 32CP

Cachopin de ternera asturiana

**EL MÉTODO DE PREPARACIÓN**



**1. Freidora:**

- Descongelar 10 minutos a temperatura ambiente.
- Freir a 160°C en abundante aceite de oliva de 5-7 minutos.



**3. Horno:**

- Descongelar 10 minutos a temperatura ambiente.
- Pintar o pulverizar aceite de oliva por las dos caras del cachopo.
- Hornear en rejilla a 180°C unos 10-15 minutos por cada lado.



**2. Sartén:**

- Importante que el aceite cubra el producto.
- Descongelar 10 minutos a temperatura ambiente.
- Freir a 160°C en abundante aceite de oliva de 5-7 minutos.



**4. Freidora de aire:**

- Descongelar 10 minutos a temperatura ambiente.
- Pintar o pulverizar aceite de oliva por las dos caras del cachopo.
- Hornear a 180°C unos 10-15 minutos por cada lado.



*nun  
ta mi  
má*

## PLATOS PREPARADOS

¿Te apuntas a comer bien de la **manera más fácil**?

Os presentamos nuestra nueva línea de platos preparados, listos para consumir, recetas caseras, elaboradas con mucho cariño y mimo.





## LAS VENTAJAS DE NUESTROS PLATOS PEPARADOS

1. Todos nuestros platos se elaboran íntegramente en Asturias (en nuestras cocinas centrales de Argame-Morcín), utilizando en su mayoría ingredientes de proveedores locales.
2. Alta calidad constante, elaboramos todas nuestras recetas de manera tradicional y a continuación envasamos y ultra congelamos nuestros platos para que mantengan sus cualidades organolépticas intactas el mayor tiempo posible (hasta 1 año de caducidad).
3. Te facilitamos el trabajo: ahorra tiempo, mermas, espacio, personal y gasto de energía (gas y luz) en la cocina.
4. Escandallos más precisos y sencillos: al ser un producto ya terminado es más fácil calcular su coste y su beneficio.
5. Alérgenos: todos nuestros platos van acompañados de su ficha técnica así como de su declaración de alérgenos.
6. Todos nuestros platos se pueden regenerar a fuego directo, al baño María, al horno con vapor y al microondas por lo que no es necesario tener cocina ni salida de humos.
7. Vida útil en congelado: 1 año. Vida útil en refrigerado sin abrir el envase: 30 días.



# / PLATOS PREPARADOS

## DE CUCHARA



Fabada asturiana con su compango (chorizo, morcilla y tocino)

**FORMATO 29 CP**

Peso/Bar.	1,5 kg. (6 raciones)
Bar./Caja	4x1,5 kg. (24 raciones)

**FORMATO 15 DUO**

Peso/Bar.	300 gr. (1 ración)
Bar./Caja	16x300 gr.
<b>P</b>	



**16 DUO**  
Cocido de garbanzos con espinacas y bacalao

Peso/Bar.	300 gr. (1 ración)
Bar./Caja	16x300 gr.
<b>P</b>	



**14 DUO**  
Cocido de garbanzos con chorizo y tocino asturiano

Peso/Bar.	300 gr. (1 ración)
Bar./Caja	16x300 gr.
<b>P</b>	



Menestra de verduras salteadas con sofrito de ajo y jamón ibérico

**FORMATO 13 CP**

Peso/Bar.	500 gr. (2 raciones)
Bar./Caja	12x500 gr.

**FORMATO 12 DUO**

Peso/Bar.	300 gr. (1 ración)
Bar./Caja	16x300 gr.
<b>P</b>	



Guisantes salteados con jamón ibérico y salsa de tomate casera

**FORMATO 19 CP**

Peso/Bar.	500 gr. (2 raciones)
Bar./Caja	12x500 gr.

**FORMATO 13 DUO**

Peso/Bar.	300 gr. (1 ración)
Bar./Caja	16x300 gr.
<b>P</b>	

## MENESTRA DE VERDURAS CON TERNERA ASTURIANA A LA SIDRA



Ref: 13 CP  
Menestra de verduras

Ref: 15 CP  
Ternera asturiana a la sidra con guisantes y champiñones

## PESCADO Y MARISCO



Cebollas confitadas rellenas de bonito del norte y pisto

**FORMATO 2 CP**

Peso/Bar.	1,5 kg. (7-8 cebollas+salsa)
Bar./Caja	4x1,5 kg.

**FORMATO 2NTM**

Peso/Bar.	400 gr. (2 cebollas+salsa)
Bar./Caja	12x400 gr.
<b>P</b>	



**39 CP**  
Albondigas de merluza y choco guisadas en salsa marinera

Peso/Bar.	500 gr.
Bar./Caja	12
<b>P</b>	



**44 CP**  
Calamar fresco guisado en su tinta a la sidra (receta tradicional de calamar fresco troceado a mano y guisado en su propia tinta con un sutil toque de sidra asturiana)

Peso/Bar.	500 gr.
Bar./Caja	12
<b>P</b>	

CARNE (TERNERA, CERDO Y POLLO)



Perfecto para rellenar tus empanadas

**37 CP**  
Tacos de jamón fresco de cerdo guisados al vino blanco

Peso/Bar.	500 gr.
Bar./Caja	12
<b>P</b>	



Perfecto para rellenar tus empanadas

**15 CP**  
Ternera asturiana gobernada a la sidra con guisantes y champiñones (receta tradicional asturiana)

Peso/Bar.	500 gr.
Bar./Caja	12
<b>P</b>	



**4 CP**  
Carrilleras de cerdo guisadas al vino tinto

Peso/Bar.	600 gr.
Bar./Caja	12
<b>P</b>	



**9 CP**  
Codillo de cerdo guisado con salsa de cerveza tostada

Ud./Caja	12 mitades (6 codillos)
Peso/Ud.	500 gr./cada mitad con su salsa
<b>P</b>	



**8 CP**  
Albondigas mixtas (ternera/cerdo) guisadas en salsa de tomate casera

Peso/Bar.	500 gr.
Bar./Caja	12
<b>P</b>	



**34 CP**  
Tacos de pechuga de pollo en salsa de curry y champiñones

Peso/Bar.	500 gr.
Bar./Caja	12
<b>P</b>	



**45 CP**  
Tacos de pechuga de pollo al ajillo y ajo tostado

Peso/Bar.	500 gr.
Bar./Caja	12
<b>P</b>	



Ref: 9 CP  
Codillo de cerdo guisado con salsa de cerveza tostada



*nun  
ta mi  
má*

## "D' GOCHU RIBS"

Te presentamos nuestra nueva gama de costillas de cerdo a baja temperatura "D'GOCHU RIBS"

Te ofrecemos unas deliciosas tiras de costilla de cerdo "DUROC" asadas a baja temperatura, en bolsa de vacío durante 48 horas, acompañadas de salsa chimichurri casera o de nuestra salsa secreta BBQ al aroma de bourbon.

Disfruta de las costillas más tiernas, jugosas y repletas de sabor de la manera más fácil.



D'GOCHU RIBS



**705 PR**

D'Gochu Ribs Barbacoa

**Costillar de cerdo BBQ al bourbon**

Nuestro producto estrella, un delicioso costillar de cerdo macerado durante **48 horas** en nuestra salsa "barbacoa" casera elaborada con especias, miel asturiana y un sutil toque de bourbon. A continuación lo envasamos al vacío y lo cocinamos durante **12 horas a baja temperatura**.

**El resultado:** Un costillar de cerdo como nunca has probado, tierno, jugoso y repleto de sabor.

**Peso/ud.:** 500 gr.+

**Unidades/caja:** 6



**744 PR**

D'Gochu Ribs Tradicional

**Costillar de cerdo asado tradicional con chimichurri**

Delicioso costillar de cerdo asado de la manera tradicional al estilo de los maestros parrilleros "Argentinos", macerado durante **48 horas** al vacío con AOVE, un toque de sal, ajo fresco, pimienta negra y un toque de chimichurri casero. A continuación lo cocinamos más de **12 horas a baja temperatura** y al vacío.

**El resultado:** Un costillar de cerdo listo para personalizar como más te guste, con extra de chimichurri, salsa teriyaki, agridulce, miel o lo que se te ocurra.

**Peso/ud.:** 500 gr.+

**Unidades/caja:** 6



**COMO REGENERAR  
(CALENTAR) NUESTRAS  
COSTILLAS**



**Horno tradicional:**

1. Precaentar el horno a 200°C durante 5 minutos.
2. Sacar la costilla del plástico "sin descongelar" y colocar en una bandeja de horno cubierta con papel de horno.
3. Hornear de 15-20 minutos.
4. Si la costilla esta "descongelada" hornear sólo de 10-12 minutos.

**Microondas:**

1. Sacar de la bolsa plástica y colocar en un plato, calentar en microondas a máxima potencia de 8-10 minutos.
2. Si la costilla esta "descongelada" calentar a máxima potencia de 3-4 minutos.



*nun  
ta mi  
má*

## CARNES DESMECHADAS A BAJA TEMPERATURA TEX-MEX

Os traemos una selección de las mejores recetas TEX-MEX elaboradas con carne de cerdo y pollo, cocinadas a fuego lento, desmechadas a mano y acompañadas de los ingredientes mas divertidos y atrevidos, perfectas para crear: los bocadillos mas molones con todo tipo de panes, brioche, pan de cristal, pan bao, rellenar wrap, fajitas, tacos, chimichangas, crepes, panqueques, empanadas...

Como base para un gran plato de nachos, como ingrediente para realzar tus ensaladas y para comer asi, sin mas, acompañado de unas buenas patatas fritas, arroz blanco, frijoles... Las posibilidades son infinitas y muy sabrosas...¿te unes a nuestro movimiento?

¡LET YOUR MIND FLY con nuestras CARNES DESMECHADAS!

### CARNES DESMECHADAS



#### **704 PR** Pulled Pork BBQ (carne de cerdo desmechada con salsa BBQ al bourbon)

Lomo y aguja de cerdo macerada durante **24 horas** en una salmuera aromatizada, posteriormente se adoba con nuestra mezcla secreta de especias y salsa bbq para finalmente envasarse al vacio y cocinarse **a baja temperatura durante 18 horas**.

Una vez cocinada se desmiga de manera totalmente manual.

**Peso/Barqueta:** 500 gr.  
**Barqueta/caja:** 12 Ud. (6 kg.)



#### **720 PR** Cochinita Pibil

Plato tradicional de la cocina mexicana, originario de la zona de Yucatán, la base de esta receta es la carne de cerdo (lomo y aguja) deshilachada, marinada en achiote, zumo de naranja agria, chile habanero, sal y pimienta, cocinada posteriormente **a baja temperatura durante 18 horas**.

El nombre de **Pibil** viene de la manera en la que se cocina, pues significa "Horno bajo tierra". Esta preparación es perfecta para acompañar con arroz blanco, en tortillas o tacos, bocadillos, hamburguesas, ensaladas, relleno de empanadas o como base para nachos.

**Peso/Barqueta:** 500 gr.  
**Barqueta/caja:** 12 Ud. (6 kg.)

CARNES DESMECHADAS



**699 PR**  
**Tinga de pollo (pollo deshilachado con verduras)**

La tinga es un plato típico de la cocina mexicana elaborada a base de pechuga y muslos de pollo desmigado guisado en una deliciosa salsa de jitomate, cebolla, ajo y chile chipotle (chile jalapeño que se deja secar al sol y luego se ahuma y aliña), acompañado de verduras salteadas en aceite de oliva (pimiento rojo, verde y cebolla morada).

Nuestra tinga de pollo es perfecta como relleno de fajitas, tacos, quesadillas, bocadillo, nachos, empanadas, suele acompañarse de aguacate, queso fresco, lechuga picada, crema de leche, etc.

**Peso/Barqueta:** 500 gr.  
**Barqueta/caja:** 12 Ud. (6 kg.)



**735 PR**  
**Chili con carne (carne picada de cerdo y ternera, frijoles y especias mexicanas)**

El acompañamiento perfecto para tus nachos, fajitas o burritos, carne picada de cerdo y ternera cocinada a fuego lento, acompañado de alubias rojas y negras, mezcla de chiles, maíz y verduras.

Disfruta de la auténtica cocina fusión TEX-MEX de la manera mas fácil y sencilla.

**Peso/Barqueta:** 500 gr.  
**Barqueta/caja:** 12 Ud. (6 kg.)



**CÓMO REGENERAR  
(CALENTAR) NUESTRAS  
CARNES DESMECHADAS**



**Método 1: producto descongelado**

Descongelar en nevera 24 horas

- **En micondas:** pinchar el envase varias veces y calentar de 4-6 minutos a máxima potencia, dejar reposar 2 minutos y abrir con cuidado de no quemarse.
- **En sartén:** abrir el envase y volcar en una sartén a fuego medio, saltear unos 3-4 minutos sin dejar de remover.

**Método 2 : producto congelado**

En ambos casos pinchar el envase varias veces

- **En micondas:** meter el envase y horno a máxima potencia unos 8-10 minutos.
- **En horno convector con vapor :** 100x100 vapor a 100°C unos 15-20 minutos.



## ¡Como marca la tradición!

Nuestra calidad nos avala, por eso nos comprometemos contigo, ofreciéndote la mejor selección de productos con materias primas de gran calidad a precios inmejorables.

Tendrás siempre a mano el pan como recién hecho, gracias a nuestro proceso de precocción y ultracongelación, que garantiza unas condiciones óptimas del producto.



*Ref: 17 PCP  
Baguette*

PAN PRECOCIDO



Elaborado con MASAMADRE  
y SIN ADITIVOS

¡Novedad!



**350 PCP**  
Chapata cristal  
**300 gr./ud.**

Ud. / Caja	28
	180°  20'
<b>P</b>	



**49 PCP**  
Chapata burger cristal  
**80 gr./ud.**

Ud. / Caja	80
	180°  7'
<b>P</b>	



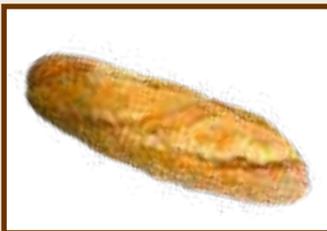
Ref: 350 PCP  
Chapata cristal

PAN DE PUEBLO  
ASTURIANO



Elaborado con MASAMADRE  
y SIN ADITIVOS

PAN PICADO ANDALUZ



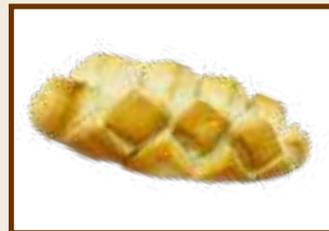
**328 PCP**  
Pan de pueblo astur  
**600 gr./ud.**

Ud. / Caja	10
	180°  20'
<b>P</b>	



**124 PCP**  
Barra astur  
**250 gr./ud.**

Ud. / Caja	24
	180°  10'
<b>P</b>	



**121 PCP**  
Bollo de pan picado  
**165 gr./ud.**

Ud. / Caja	57
	180°  10'
<b>P</b>	

BAGUETTES Y BARRAS



**114 PCP**  
Baguette Mini  
**20 gr./ud.**

Ud. / Caja	150
	180°  8-10'
<b>P</b>	



**113 PCP**  
Baguette  
**40 gr./ud.**

Ud. / Caja	200
	180°  8-10'
<b>P</b>	



**122 PCP**  
Baguette  
**60 gr./ud.**

Ud. / Caja	100
	180°  8-10'
<b>P</b>	



**111 PCP**  
Baguette flautín  
**80 gr./ud.**

Ud. / Caja	80
	180°  8-10'
<b>P</b>	

## / PAN ARTESANO Y CHAPATA

### BAGUETTES Y BARRAS



**139 PCP**  
Baguette  
100 gr./ud.

Ud. / Caja	80
	180°  8-10'
<b>P</b>	



**132 PCP**  
Baguette  
135 gr./ud.

Ud. / Caja	50
	180°  8-10'
<b>P</b>	



**17 PCP**  
Baguette  
200 gr./ud.

Ud. / Caja	30
	180°  15'
<b>P</b>	



**8 PCP**  
Baguette  
300 gr./ud.

Ud. / Caja	30
	180°  15'
<b>P</b>	



**147 PCP**  
Barra de cuarto  
260 gr./ud.

Ud. / Caja	22
	180°  15'
<b>P</b>	



**148 PCP**  
Barra de medio  
360 gr./ud.

Ud. / Caja	20
	180°  15'
<b>P</b>	



## NUESTRO PAN D'ALDEA SE VE, SE HUELE, SE SIENTE Y SE SABOREA

Disfruta de su corteza crujiente y dorada, su miga ligera, esponjosa y alveolada.

Haz historia con este pan cargado de carácter y tradición y permite que tus clientes disfruten de todas nuestras variedades.

### PANES ARTESANOS Y CHAPATAS



**410 PCP**  
Barra artesana  
250 gr./ud.

Ud. / Caja	30
	180°  15'
<b>P</b>	



**413 PCP**  
Barra artesana  
300 gr./ud.

Ud. / Caja	20
	180°  15'
<b>P</b>	



**51 PCP**  
Chapata artesana  
40 gr./ud.

Ud. / Caja	150
	180°  8-10'
<b>P</b>	



**18 PCP**  
Chapata  
60 gr./ud.

Ud. / Caja	90
	180°  8-10'
<b>P</b>	

## PANES ARTESANOS Y CHAPATAS



Chapatas especiales

**48 PCP**  
Chapata de maíz y pipas  
**60 gr./ud.**

Ud. / Caja	40
	180°  8-10'
<b>P</b>	



**144 PCP**  
Chapata artesana  
**100 gr./ud.**

Ud. / Caja	70
	180°  8-10'
<b>P</b>	



**63 PCP**  
Chapata artesana  
**150 gr./ud.**

Ud. / Caja	60
	180°  8-10'
<b>P</b>	



**233 PCP**  
Chapata artesana  
**400 gr./ud.**

Ud. / Caja	20
	180°  15'
<b>P</b>	



**107 PCP**  
Chapatón  
**1 kg./ud.**

Ud. / Caja	10
	180°  15'
<b>P</b>	



Chapatas especiales

**16 PCP**  
Chapata maíz y pipas  
**400 gr./ud.**

Ud. / Caja	20
	180°  18'
<b>P</b>	



Chapatas especiales

**350 PCP**  
Pan de cristal  
**300 gr./ud.**

Ud. / Caja	28
	180°  15'
<b>P</b>	

## PAN ARTESANO ASTURIANO



Elaborado con MASA MADRE  
y SIN ADITIVOS



**237 PCP**  
Hogaza asturiana masa madre  
**600 gr./ud.**

Ud. / Caja	12
	180°  20'
<b>P</b>	



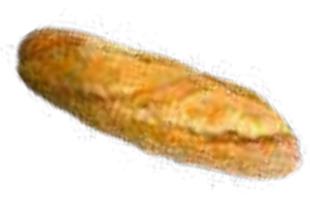
**124 PCP**  
Barra astur  
**250 gr./ud.**

Ud. / Caja	24
	180°  10'
<b>P</b>	



**133 PCP**  
Rosca asturiana  
**750 gr./ud.**

Ud. / Caja	8
	15'  200°  15'
<b>P</b>	



**328 PCP**  
Pan de pueblo astur  
**600 gr./ud.**

Ud. / Caja	10
	180°  20'
<b>P</b>	

## / PAN ARTESANO Y CHAPATA

### PANES ARTESANOS GOURMET



**229 PCP**  
Ración Gourmet  
**40 gr./ud.**

Ud. / Caja	120
 	  180°  8-10'
<b>P</b>	



**29 PCP**  
Ración Gourmet  
**60 gr./ud.**

Ud. / Caja	80
 	  180°  8-10'
<b>P</b>	



**109 PCP**  
Ración gourmet  
**100 gr./ud.**

Ud. / Caja	70
 	  180°  8-10'
<b>P</b>	



**411 PCC**  
Ración gourmet  
(especial bocadillos)  
**135 gr./ud.**

Ud. / Caja	60
 	  180°  10'
<b>P</b>	

### PANES REDONDOS



**405 PCP**  
Barra gourmet  
**250 gr./ud.**

Ud. / Caja	30
 	  180°  15'
<b>P</b>	



**128 PCC**  
Barra gourmet  
**300 gr./ud.**

Ud. / Caja	22
 	  180°  15'
<b>P</b>	



**129 PCP**  
Bollo redondo  
**60 gr./ud.**

Ud. / Caja	100
 	  180°  10'
<b>P</b>	



**128 PCP**  
Bollo redondo  
**100 gr./ud.**

Ud. / Caja	90
 	  180°  10-12'
<b>P</b>	

### PANES INTEGRALES Y MULTICEREALES



**310 PCP**  
Flautín multicereales  
**60 gr./ud.**

Ud. / Caja	80
 	  180°  8-10'
<b>P</b>	



**25 PCP**  
Flautín rico en fibra  
**60 gr./ud.**

Ud. / Caja	75
 	  180°  8-10'
<b>P</b>	



**601 PCP**  
Triángulo multicereales  
**60 gr./ud.**

Ud. / Caja	80
 	  180°  8-10'
<b>P</b>	



**120 PCP**  
Barra rica en fibra  
**200-250 gr./ud.**

Ud. / Caja	15
 	  180°  15'
<b>P</b>	

PANES SIN SAL



**119 PCP**  
Barra sin sal  
250 gr./ud.

Ud. / Caja	15
	180°  15'
<b>P</b>	



**314 PCP**  
Barra rica en fibra sin sal  
250 gr./ud.

Ud. / Caja	15
	180°  15'
<b>P</b>	



**313 PCP**  
Flautín sin sal  
50 gr./ud.

Ud. / Caja	50
	180°  15'
<b>P</b>	



**PANES SALUDABLES CON MENOS SAL:**

Nuestros panes "sin sal" se elaboran con harina sin aditivos, masa madre y sin ningún tipo de sal añadida. Este tipo de panes es recomendado para las personas que padecen hipertensión o aquellas personas que se les ha pautado una dieta.

MINIPANES (SABORES)



**180 PCP**  
Minipanes de tomate y orégano  
40 gr./ud.

Ud. / Caja	80
	180°  8-10'
<b>P</b>	



**177 PCP**  
Minipanes de pasas y nueces  
40 gr./ud.

Ud. / Caja	80
	180°  8-10'
<b>P</b>	



**178 PCP**  
Minipanes de maíz y pipas de girasol y calabaza  
40 gr./ud.

Ud. / Caja	80
	180°  8-10'
<b>P</b>	



**PEQUEÑOS EN TAMAÑO, GRANDES EN SABOR**

La forma más fácil y sabrosa de diferenciarte, deleita y sorprende a tus comensales con nuestro surtido de "minipanes" pequeños bocados de felicidad perfectos para acompañar tus recetas las gourmet.

PANES DE MOLDE



**6 PCP**  
Pan tosta payés  
1 kg./ud.

Ud. / Caja	5
	30'
<b>P</b>	



**64 PCP**  
Pan molde 11x11 cm.  
800 gr./ud.

Ud. / Caja	6
	30'
<b>P</b>	



**360 PCP**  
Pan molde 14x14 cm.  
1 kg./ud.

Ud. / Caja	6
	30'
<b>P</b>	



Ref: 360 PCP  
Pan de molde

## / PAN ARTESANO Y CHAPATA

### PAN DE HAMBURGUESA (MOLLETE)



**187 PCP**  
Pan de hamburguesa  
**90 gr./ud.**

Ud. / Caja	65
🕒 20'	📦 180° 2
<b>P</b>	



**130 PCP**  
Pan hamburguesa  
**150 gr./ud.**

Ud. / Caja	45
🕒 20'	📦 180° 2
<b>P</b>	

### PANES HAMBURGUESA BRIOCHE

¡Descongelar y listo!



**369 PCP**  
Pan hamburguesa brioche mini  
**20 gr./ud.**

Ud. / Caja	100
🕒 30'	📦 180° 2
<b>P</b>	



**432 PCP**  
Pan hamburguesa brioche  
**80 gr./ud.**

Ud. / Caja	45
🕒 30'	📦 180° 2
<b>P</b>	

### PANES HOT DOG

¡Descongelar y listo!



**598 PCP**  
Hot dog brioche mini  
**20 gr./ud.**

Ud. / Caja	200
🕒 30'	📦 180° 2
<b>P</b>	



**179 PCP**  
Hot dog brioche 17 cm  
**50 gr./ud.**

Ud. / Caja	45
🕒 30'	📦 180° 2
<b>P</b>	



**166 PCP**  
Hot dog brioche 24 cm  
**100 gr./ud.**

Ud. / Caja	30
🕒 30'	📦 180° 2
<b>P</b>	



## ¿CONOCES EL ORIGEN DE LOS HOT DOG?

Aunque los hot dogs son uno de los alimentos más populares de los estados unidos, su origen se remonta al siglo XVII en Frankfurt, Alemania, de donde proviene una de las salchichas más populares para prepararlo.

### PANES DEL MUNDO



 **Especialidad alemana**  
**700 PCP**  
Barrita de pan tipo pretzel  
(Producto ya horneado)  
**125 gr./ud.**

Ud. / Caja	30
🕒 30'	📦 180° 2
<b>P</b>	



 **Especialidad China**  
**703 PCP**  
Pan bao: Mollete chino cocido al vapor  
**35 gr./ud.**

Ud. / Caja	200 (40x5 bolsas)
🕒 10'	📦 180° 2
<b>P</b>	



## PAN BAO "BAO BUNS": LOS PANECILLOS CHINOS AL VAPOR MÁS TIERNOS DEL MUNDO

Disfruta de un pan muy esponjoso, con un color blanco intenso, sin corteza y muy suave, viene ya cocido al vapor y doblado por la mitad.

**Como calentarlos:** sin descongelar

\*En horno con vapor: a 100°C dejar 4-5 minutos.

\*Microondas: sin descongelar poner en un plato 3 pan bao, poner un poco de agua en un cuenco y meter al microondas con la tapa durante 3 minutos a una potencia de 700w.

\*Vaporera: calentar en la vaporera durante 10-15 minutos a temperatura media.



**PERRITO CALIENTE CON  
SALCHICHA BRATWURST  
Y PATATAS PAJA**



Ref: 721 AL  
Salchicha Bratwurst blanca con tripa  
Ref: 166 PCP  
Hot dog brioche



**PAN BAO RELLENO DE PULLED  
PORK BBQ CON ENCURTIDOS DE  
PEPINILLO, CEBOLLA MORADA Y  
ZANAHORIA**



Ref: 703 PCP  
Pan bao  
Ref: 704 PR  
Pulled Pork BBQ



**HAMBURGUESA DE LOMO DE  
BACALAO REBOZADO CON  
SALSA TARTARA**



Ref: 432 PCP  
Pan hamburguesa brioche  
Ref: 1625 PE  
Filete de bacalao



**MOLLETE RELLENO DE TORTILLA  
DE PATATA Y SALSA BRAVA**



Ref: 32 PCP  
Pan de hamburguesa "mollete" 90 gr.  
Ref: 1408 VE  
Base de tortilla



## Elaborados a mano respetando la auténtica receta tradicional Asturiana

Todo un clásico de la gastronomía asturiana. El bollo preñado es un pan relleno de chorizo asturiano ahumado y curado con madera de roble, que se suele disfrutar en las fiestas de prau y romerías al aire libre.

Preñadinos: El tradicional bollín preñado en formato mini de trigo del país o de harina de maíz relleno de chorizo, morcilla, queso azul, etc.

Y qué decir de nuestros deliciosos tortos de maíz, una forma rápida y sencilla que te permite disponer de ellos en cualquier momento, amasados y congelados listos para freír, disfrútalos solos o acompañados de picadillo de matanza, morcilla matachana, crema de queso cabrales, cebolla caramelizada y muchísimas combinaciones más.



Ref: 136 PCP  
Bollo preñado de chorizo

# / BOLLOS PREÑADOS, PREÑADINOS, HARINA Y PAN MOLIDO

## BOLLOS PREÑADOS

SOLO POR ENCARGO



**136 PCP**  
Bollo preñado 1/4 chorizo  
**60 gr./ud.**

Kg. / Caja	8 kg.
Ud. / Caja	130 +- ☉ ☼ 180° ☽ ☿ 15'
<b>P</b>	



**137 PCP**  
Bollo preñado 1/2 chorizo  
**125 gr./ud.**

Ud. / Caja	40 ☉ ☼ 180° ☽ ☿ 15'
<b>P</b>	



**151 PCP**  
Bollo preñado 1 chorizo  
**250 gr./ud.**

Ud. / Caja	20 ☉ ☼ 180° ☽ ☿ 15'
<b>P</b>	

**LOS MINIS PARA CUALQUIER OCASIÓN**

Deliciosos minibollos preñaos disponibles en variados y apetecibles rellenos, un bocado perfecto como aperitivo, pincho de cortesía, canapé, etc.

## PREÑAINOS



**357 PCP**  
Preñaín chorizo  
**35-40 gr./ud.**

Kg. / Caja	8 kg.
Ud. / Caja	210 +- ☉ ☼ 180° ☽ ☿ 12'
<b>P</b>	



**371 PCP**  
Preñaín queso azul  
**35-40 gr./ud.**

Kg. / Caja	8 kg.
Ud. / Caja	210 +- ☉ ☼ 180° ☽ ☿ 12'
<b>P</b>	



**160 PCP**  
Boroñina de maíz y chorizo  
**35-40 gr./ud.**

Kg. / Caja	8 kg.
Ud. / Caja	210 +- ☉ ☼ 180° ☽ ☿ 12'
<b>P</b>	

## TORTOS DE MAÍZ



**82 PCP**  
Torto maíz mediano 12 cm  
Freír  
**80 gr./ud.**

Ud. / Caja	70
Kg. / Caja	
<b>P</b>	

**LOS TORTOS MÁS SABROSOS**

Solos o acompañados de huevos fritos y picadillo nuestros tortos son irresistibles, elaborados a mano y ultracongelados, solo tienes que sacarlos del congelado y freírlos en abundante aceite de oliva bien caliente dos minutos por cada lado y a disfrutar!!

## HARINA Y PAN MOLIDO



**82**  
Pan molido fino "especial" para cachopos y rebozados  
**5 kg./ud.**

Ud. / Caja	
Kg. / Caja	5
<b>P</b>	



**66**  
Harina de trigo del país  
**5 kg./ud.**

Ud. / Caja	
Kg. / Caja	5
<b>P</b>	



## ¡Nuestras pizzas te vuelven loco!

Deliciosa pizza artesana, elaborada con una base fina, crujiente y esponjosa de pan de masa madre y cubierta de abundantes y deliciosos ingredientes, combinados de forma original para crear las recetas mas apetitosas.



Ref: 73 MA  
Pizza margarita masa extrafina

PIZZAS ARTESANAS REDONDAS (28CM)



**203 PCP**

Panpizza base.  
Ingredientes: Salsa de pizza y orégano.  
**28 cm. 300 gr. aprox./ud.**

Ud. / Caja	8
<b>P</b>	



**193 PCP**

Panpizza margarita.  
Ingredientes: Salsa de pizza, orégano y Mozzarella.  
**28 cm. 400 gr. aprox./ud.**

Ud. / Caja	6
<b>P</b>	



**110 PCP**

Panpizza york-queso.  
Ingredientes: Salsa de pizza, orégano, Mozzarella y tacos de York.  
**28 cm. 500 gr. aprox./ud.**

Ud. / Caja	6
<b>P</b>	



**244 PCP**

Panpizza cecina-cabra.  
Ingredientes: Salsa de pizza, orégano, Mozzarella, cecina curada y queso de cabra.  
**28 cm. 650 gr. aprox./ud.**

Ud. / Caja	6
<b>P</b>	

PIZZAS REDONDAS "MASA EXTRAFINA"



**194 PCP**

Panpizza 6 quesos.  
Ingredientes: Salsa de pizza, orégano y mezcla 6 quesos (Edam, Gouda, Cheddar, Emmental, Mozzarella y queso azul).  
**28 cm. 500 gr. aprox./ud.**

Ud. / Caja	6
<b>P</b>	



**248 PCP**

Panpizza carbonara.  
Ingredientes: Salsa de pizza, orégano, Mozzarella, salsa carbonara, cabolla, tacos de beicon y champiñones.  
**28 cm. 650 gr. aprox./ud.**

Ud. / Caja	6
<b>P</b>	



**242 PCP**

Panpizza barbacoa.  
Ingredientes: Salsa de pizza, salsa barbacoa al Bourbon, cebolla, Mozzarella, pechuga de pollo asada y ternera picada.  
**28 cm. 650 gr. aprox./ud.**

Ud. / Caja	5
<b>P</b>	



**73 MA**

Pizza margarita "base fina" (horno de piedra)  
Ingredientes: Salsa de pizza, orégano y Mozzarella.  
**365 gr. aprox./ud.**

Ud. / Caja	12
<b>P</b>	

AL CORTE O FAMILIAR (FORMATO RECTANGULAR)



**362 PCP**

Base pizza familiar rectangular al corte de tomate  
Ingredientes: Salsa de tomate.  
**30x40 cm. 670 gr. aprox./ud.**

Ud. / Caja	12
<b>P</b>	



**195 PCP**

Pizza familiar rectangular al corte de York-Queso  
Ingredientes: Salsa de tomate, mozzarella, tacos de jamón cocido, orégano.  
**30x40 cm. 1050 gr. aprox./ud.**

Ud. / Caja	10
<b>P</b>	

**PIZZA TRANCIO YORK / QUESO CON TOMATITOS, MOZZARELLA FRESCA Y ALBAHACA**  
Ref: 195 PCP  
Pizza rectangular york/queso



## ¡El secreto está en nuestra masa y en nuestras manos!

Os presentamos nuestra gama de empanadas artesanas de hojaldre, elaboradas íntegramente a mano y rellenas con ingredientes de la máxima calidad.

En este nuevo catálogo y como novedad os traemos nuestras empanadas de atún y pisto de masa gallega ya precocidas, rápidas y fáciles de preparar sólo tienes que descongelar y a disfrutar sin necesidad de horno.

Y como sabemos que nuestra masa de hojaldre enamora, te ofrecemos la posibilidad de hacer tus propias empanadas con el relleno que más te guste usando nuestra masa artesana de hojaldre.



Ref: 106 PCP  
Empanada rellena de  
atún y pisto

# / EMPANADAS MASA DE HOJALDRE Y GALLEGA

## EMPANADAS ARTESANAS DE HOJALDRE (30x20)

¡Novedad!



**M00016**

Empanada de carne guisada  
**1 kg./ud.**

Ud. / Caja	6
🕒 1h. 📏 180° 🕒 40-50'	
<b>P</b>	



**M00034**

Empanada de hojaldre de cecina, queso de cabra y compota de tomate  
**1 kg./ud.**

Ud. / Caja	6
🕒 1h. 📏 180° 🕒 40-50'	
<b>P</b>	



**M00035**

Empanada de hojaldre de atún con tomate  
**1 kg./ud.**

Ud. / Caja	6
🕒 1h. 📏 180° 🕒 40-50'	
<b>P</b>	



*Hechas a Mano*

Ref: 252 PCP  
Empanada rellena de ternera asturiana

## EMPANADAS ARTESANAS DE HOJALDRE (30x40)



**106 PCP**

Empanada rellena de atún en aceite de oliva y pisto (pimiento rojo, verde, cebolla y tomate)  
**2 kg./ud.**

Ud. / Caja	3
🕒 1h. 📏 180° 🕒 40-50'	
<b>P</b>	



**252 PCP**

Empanada rellena de ternera asturiana (IGP) gobernada al aroma sidra asturiana  
**2 kg./ud.**

Ud. / Caja	3
🕒 1h. 📏 180° 🕒 40-50'	
<b>P</b>	



**255 PCP**

Empanada rellena de cecina de León, queso tierno de cabra y compota de tomate  
**2 kg./ud.**

Ud. / Caja	3
🕒 1h. 📏 180° 🕒 40-50'	
<b>P</b>	

## RIQUÍSIMAS EMPANADAS DE MASA DE HOJALDRE

Elaboradas de manera totalmente artesanal, desde la cebolla que se fríe en aceite de oliva virgen hasta en el cierre de la masa, un proceso totalmente manual que hace que nuestras empanadas sean irresistibles.

## PLANCHA HOJALDRE



**227 PCP**

Plancha hojaldre artesana 30x40 cm  
**500 gr./ud.**

Ud. / Caja	20
🕒 1h. 📏	
<b>P</b>	



**228 PCP**

Plancha hojaldre artesana 60x40 cm  
**1 kg./ud.**

Ud. / Caja	10
🕒 1h. 📏	
<b>P</b>	

## EMPANADAS DE MASA GALLEGA

¡Descongelar y listo!

*Hechas a Mano*



**257 PCP**

Empanada de atún y bonito  
**1,2 kg. aprox./ud.**

Ud. / Caja	5
🕒 1h. 📏	
<b>P</b>	



**363 PCP**

Empanadilla de atún claro y bonito del norte  
**160 gr./ud.**

Ud. / Caja	36
🕒 1h. 📏	
<b>P</b>	



## ¿Por qué es importante ofrecer una carta con menús libres de alérgenos?

- Porque las intolerancias alimentarias van en aumento.
- Porque ofrecer menús sin gluten (por ej.) te brindarán la oportunidad de abarcar mayor número de clientes para tu negocio.
- Porque vienen abalados por la FACE, lo que garantiza que realmente estás ofreciendo a tus clientes productos seguros.

Nuestros productos tienen certificado de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España FACE que garantizan la ausencia de gluten.



Ref: 61 AD  
Magdalenas a granel

REPOSTERÍA

HARINAS Y PAN RALLADO



**11 AD**  
Magdalenas a granel  
**3600 gr./ud.**

Ud. / Caja	120
☉ ☼ 10'	☺ ☒ 180° ☹ ☒ 10'
<b>P</b>	



**2 AD**  
Palmera de chocolate  
**75 gr./ud.**

Ud. / Caja	36
☉ ☼ 10'	☺ ☒ 180° ☹ ☒ 10'
<b>P</b>	



**4 AD**  
Palmera  
**50 gr./ud.**

Ud. / Caja	36
☉ ☼ 10'	☺ ☒ 180° ☹ ☒ 10'
<b>P</b>	



**10 AD**  
Harina de arroz  
**5 kg./bolsa**

Ud. / Caja	1
☉ ☼	☺ ☒ ☹ ☒
<b>P</b>	



**45 AD**  
Harina de garbanzo molida en molino de piedra  
**1 kg./bolsa**

Ud. / Caja	5
☉ ☼	☺ ☒ ☹ ☒
<b>P</b>	



**19 AD**  
Harina de maíz  
**1 kg./bolsa**

Ud. / Caja	1
☉ ☼	☺ ☒ ☹ ☒
<b>P</b>	



**14 AD**  
Pan rallado  
**5000 gr./bolsa**

Ud. / Caja	1
☉ ☼	☺ ☒ ☹ ☒
<b>P</b>	



**335 MP**  
Almidón modificado (maicena)  
**25 kg./bolsa**

Ud. / Caja	1
☉ ☼	☺ ☒ ☹ ☒
<b>P</b>	

PANES CONGELADOS



**18 AD**  
Bollo  
**80 gr./paquete**

Ud. / Caja	18
☉ ☼	☺ ☒ ☹ ☒
<b>P</b>	



**15 AD**  
Pan de hamburguesa  
**100 gr./paquete**

Ud. / Caja	36
☉ ☼	☺ ☒ ☹ ☒
<b>P</b>	



**9 AD**  
Pan de molde  
**600 gr./paquete**

Ud. / Caja	6
☉ ☼	☺ ☒ ☹ ☒
<b>P</b>	



## Pequeñas obras de arte para comer de un bocado. **¡Entran por los ojos!**

Su nombre hace alusión a la guarnición que va sobre el pan, como cuando la gente se tumba sobre un canapé o sofá.

Los canapés son aperitivos elaborados de pequeño tamaño y generalmente decorados que se toman con los dedos y a menudo se comen de un bocado.

Son delicias tradicionales de fiestas y celebraciones en donde se sirven de pie antes de la comida.

Deliciosos bocadillos “ya preparados” hechos a mano con los mejores ingredientes. Disfruta de un bocata fresco, crujiente y tierno en solo tres pasos; ¡descongela, saca del envoltorio y hornea!...

¿Quién dijo hambre?



Ref: 1 DO  
Surtido canapes

## / CANAPÉS Y BOCADILLOS PRECOCIDOS

### SURTIDOS CANAPÉS (DULCE Y SALADOS)



**12 CO**  
Surtido mini pasteles  
**30 gr./ud.**

Ud. / Caja	56
G. / Caja	1650
🕒 30'	🍳 🍲 🍷
<b>P</b>	



**1 DO**  
Surtido canapés  
11 variedades  
**12 gr./ud.**

Ud. / Caja	68
G. / Caja	800
🕒 30'	🍳 🍲 🍷
<b>P</b>	



### TODOS NUESTROS BOCADILLOS



Se realizan por encargo, para así ofrecer un producto lo más fresco, tierno y crujiente posible.

#### Modo de preparación:

1. Es muy importante que el producto esté totalmente descongelado antes de hornear.
2. Sacar el producto del envoltorio e introducir en el horno, sin la bandeja, a 180°C durante 5-8 minutos aproximadamente.

### BOCADILLOS RELLENOS CLÁSICOS



🍷 SOLO POR ENCARGO



**23 PCP**  
Bocata tortilla patata y cebolla  
**250 gr./ud. aprox.**

Ud. / Caja	12
🕒 1h.	🍳 180° 🍲 8-10'
<b>P</b>	



**7 PCP**  
Bocata bacon y queso  
**250 gr./ud. aprox.**

Ud. / Caja	12
🕒 1h.	🍳 180° 🍲 8-10'
<b>P</b>	



**4 PCP**  
Bocata lomo adobado y queso  
**250 gr./ud. aprox.**

Ud. / Caja	12
🕒 1h.	🍳 180° 🍲 8-10'
<b>P</b>	



Todos nuestros bocadillos se preparan con:

Ref: 132 PCP  
Baguette 135 g.



## Pasión por lo dulce **Surtido de bollería dulce y salada**

Elige entre los mejores croissant de margarina o mantequilla, napolitanas de chocolate o crema, minibollería dulce y salada, sin olvidarnos de los churros y los gofres y descubre nuestra nueva gama de bollería rápida ya horneada “descongelar y listo”.

¡ENDULZATE LA VIDA...NOSOTROS TE AYUDAMOS;



## BOLLERÍA FERMENTADA PARA HORNEAR



**304 PCP**  
Napolitana chocolate  
**120 gr./ud.**

Ud. / Caja	40
☉ ☼ 10'	☹ ☺ 180° ☹ ☺ 15'
<b>P</b>	



**71 PCP**  
Muji crema  
**140 gr./ud.**

Ud. / Caja	36
☉ ☼ 10'	☹ ☺ 180° ☹ ☺ 20-24'
<b>P</b>	



**308 PCP**  
Croissant curvo margarina  
**100 gr./ud.**

Ud. / Caja	40
☉ ☼ 10'	☹ ☺ 180° ☹ ☺ 15'
<b>P</b>	



**376 PCP**  
Croissant recto mantequilla  
**70 gr./ud.**

Ud. / Caja	72
☉ ☼ 10'	☹ ☺ 180° ☹ ☺ 15'
<b>P</b>	

## MINI BOLLERÍA MASA FERMENTADA



**386 PCP**  
Mini napolitanas surtido salado  
4 variedades (pate-york-queso-atún)  
**20 gr./ud.**

Kg. / Caja	6
☉ ☼ 15'	☹ ☺ 180° ☹ ☺ 12'
<b>P</b>	



**395 PCP**  
Mini napolitana chocolate  
**20 gr./ud.**

Kg. / Caja	7
☉ ☼ 15'	☹ ☺ 180° ☹ ☺ 12'
<b>P</b>	



**387 PCP**  
Mini croissant  
**20 gr./ud.**

Kg. / Caja	300 ud./6 kg.
☉ ☼ 15'	☹ ☺ 180° ☹ ☺ 12-15'
<b>P</b>	

## CONSEJOS PARA HORNEAR NUESTRA BOLLERÍA "NORMAL Y MINI" FERMENTADA

**Paso 1 :** Retira la caja del congelador y coloca los productos de bollería congelados en las bandejas de horno cubiertas con papel para hornear (deja al menos 2-3 cm de separación entre cada producto), deja que los productos se descongelen en las bandejas unos 15 minutos.

**Paso 2 :** Precalienta el horno a 190°C.

**Paso 3 :** Introduce las bandejas en el horno cuando este haya alcanzado la temperatura correcta y configura el horno a 170 °C con la salida de vapores cerrada durante el tiempo establecido en la siguiente tabla:

- Bollería fermentada grande: 18-20 minutos.
- Bollería fermentada pequeña: 13-15 minutos.

**Paso 4 :** Deja que los productos se enfríen durante 10 minutos fuera del horno para darles brillo o decorarlos.

# / BOLLERÍA, CHURROS Y GOFRES

## BOLLERÍA RÁPIDA

¡Descongelar y listo!



**307 PCP**  
Croissant curvo margarina  
**95 gr./ud.**

Ud. / Caja	12		
🕒 45'	📦	📦	
<b>P</b>			



**523 PCP**  
Napolitana chocolate  
**110 gr./ud.**

Ud. / Caja	16		
🕒 45'	📦	📦	
<b>P</b>			



**398 PCP**  
Berlina chocolate  
**55 gr./ud.**

Ud. / Caja	36		
🕒 45'	📦	📦	
<b>P</b>			



**399 PCP**  
Berlina azúcar  
**55 gr./ud.**

Ud. / Caja	36		
🕒 45'	📦	📦	
<b>P</b>			



**530 PCP**  
Suso crema  
**100 gr./ud.**

Ud. / Caja	30		
🕒 45'	📦	📦	
<b>P</b>			



**526 PCP**  
Muffin chocolate con pepitas  
**75 gr./ud.**

Ud. / Caja	40		
🕒 45'	📦	📦	
<b>P</b>			



**525 PCP**  
Muffin bizcocho con pepitas  
**75 gr./ud.**

Ud. / Caja	40		
🕒 45'	📦	📦	
<b>P</b>			

**LA BOLLERÍA MÁS FACIL, RÁPIDA Y EFICIENTE**

Sin necesidad de horno y en tan solo 45 minutos de descongelado a temperatura ambiente, disfruta de un croissant, napolitana, berlina, suso o muffin, supertierno y como recién horneado.

## CHURROS Y GOFRES



**4 FS**  
Churro lazo  
**30 gr./ud.**

Ud. / Caja	135		
Kg. / Caja	2x2 kg.		
🕒 4'	📦 180°-200°	📦	
<b>P</b>			



**6 FS**  
Churro largo  
**25 gr./ud.**

Ud. / Caja	160		
Kg. / Caja	2x2 kg.		
🕒 4'	📦 180°-200°	📦	
<b>P</b>			



**72 BELL**  
Gofre tradicional Belga  
**120 gr./ud.**

Ud. / Caja	24		
Kg. / Caja	5.76		
🕒 15'	📦	📦	
<b>P</b>			

**¡EL AUTÉNTICO GOFRE BELGA LISTO PARA COMER!**

Descongélalo 5 minutos, sácalo de la bolsa y caliéntalo 1 minuto al microondas, horno o gofrera y ¡a disfrutar!



# PUDDING DE BOLLERÍA CON HELADO DE VAINILLA

## RECETA

*Christian González*

\*Si te sobra bollería del día anterior **NO LA TIRES** en **PASCOMPAN** te mostramos como aprovecharla para realizar un postre increíble de aprovechamiento.

### IMPRESCINDIBLES PASCOMPAN:

\*Cualquier resto de nuestros productos de bollería, croissanes, napolitanas, berlinas etc.

**7hel:** helado vainilla granel.

### Ingredientes:

- 200 gr. de restos de bollería
- 4 huevos medianos
- 2 sobres de azúcar avainillada
- 750 ml. de leche entera
- 1 cucharada de cacao puro en polvo sin azúcar
- Caramelo líquido
- Helado de vainilla
- Nueces pecanas

### La receta:

1. Empezamos cortando los restos de bollería en trozos pequeños para que sea más fácil integrarlos.
2. Seguidamente, depositamos los trozos de bollería en un bol y los bañamos con la leche y dejamos que se remojen durante 10 minutos.
3. Pasado el tiempo, añadimos a los restos remojados el resto de los ingredientes, excepto el caramelo líquido.
4. Trituramos con la batidora de mano hasta que nos quede una mezcla cremosa y homogénea. Reservamos.
5. Repartimos el caramelo líquido por toda la base del molde que vamos a usar.
6. Con cuidado vertemos la crema del pudín procurando que quede bien repartida. Y que el caramelo no se mueva en exceso al verter la crema.
7. Metemos en el horno, previamente, precalentado a 180°C durante 45-60 minutos (calor arriba y abajo). Recordad que cada horno es un mundo, y el nuestro puede necesitar más o menos tiempo para hacerse. A partir de los 45 minutos debemos ir mirando y pinchando con un palillo.
8. Pasado el tiempo, sacamos del horno, con cuidado retiramos de la bandeja con agua y dejamos enfriar. Primero a temperatura ambiente y después mínimo 1 hora en el frigorífico para que acabe de cuajar.
9. Sacamos del frigorífico, pasamos un cuchillo por todo el borde del pudín para que se despegue de los costados.
10. Colocamos una plato o bandeja encima y le damos a vuelta para desmoldarlo.
11. Acompañamos de helado de vainilla y nueces pecanas o cualquier otro fruto seco.

### Consejos:

- Si no queremos que nos quede la parte de arriba al cocerlo dura, se puede tapar con un papel de aluminio.
- Podemos usar el tipo de bollería que más nos guste, incluso hojaldre y así tendrá un sabor diferente cada vez.
- Se puede sustituir el cacao por una cucharadita de café.
- El tamaño del molde usado es de 30x12x8 cm, si queréis que os quede un poco más alto se puede usar un molde un poco más pequeño (pero puede variar el tiempo de cocción).

PAS  
COM  
PAN

## Nuestros postres más irresistibles. “Dulces tentaciones adaptadas a todos los gustos”

Nuestra amplia variedad de postres se adapta a todas las necesidades de nuestros clientes, desde planchas porcionadas perfectas para menús del día o colectivas, pasando por deliciosas tartas, casadiellas de hojaldre, canutillos rellenos etc, todo ello elaborado de manera totalmente artesanal por nuestros maestros pasteleros, en nuestras instalaciones de Argame (Asturias).

Si eres amante de la repostería internacional también disponemos de un amplio surtido de tartas americanas, nuestras deliciosas BIG CAKE AMERICAN STYLE o de postres de origen alemán como el APFELSTRUDEL.

Terminamos nuestro dulce paseo disfrutando de una cuidada selección de helados, tarrinas y tartas heladas.

*Ref: 738 PCP*

*Tarta horneada de manzana y  
gelatina de sidra asturiana*





**520 PCP**  
Cajitas rellenas de chocolate con leche  
**45 gr./ud.**

Ud. / Caja	50
Kg. / Caja	2,25
<b>P</b>	



**521 PCP**  
Cajitas rellenas de chocolate blanco  
**45 gr./ud.**

Ud. / Caja	50
Kg. / Caja	2,25
<b>P</b>	



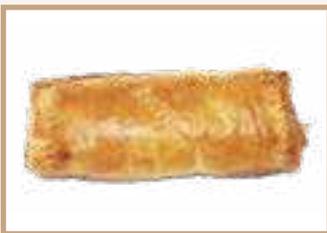
**522 PCP**  
Cajitas rellenas de crema de limón  
**45 gr./ud.**

Ud. / Caja	50
Kg. / Caja	2,25
<b>P</b>	



**527 PCP**  
Tarta de requesón al horno  
**1500 gr./ud.**

Ud. / Caja	2
Kg. / Caja	1,5
<b>P</b>	



**74 PCP**  
Casadiella hojaldre horno  
**100 gr./ud.**

Ud. / Caja	40
🕒 30' 📏 180° 🕒 20'	
<b>P</b>	

## EL POSTRE MÁS ASTURIANO "LA CASADIELLA"

Elaboradas de manera totalmente artesanal con masa de hojaldre, anís, nueces picadas y azúcar.  
¡30 minutos al horno y a disfrutar!

## REPOSTERÍA VARIADA



**9 PA**  
Coulant de chocolate  
**90-100 gr./ud.**

Ud. / Caja	18
🕒 30' 📏 🕒	
<b>P</b>	

## TARTAS OBRADOR



**753 PCP**  
Tarta horneada de queso crema y coulis de fresas  
**1,4 kg./ud.**

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	1,4
<b>P</b>	



**729 PCP**  
Tarta charlota con leche merengada y turrón  
**1,2 kg./ud.**

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	1,2
<b>P</b>	



**730 PCP**  
Tarta de almendra horneada con almendra laminada  
**1,2 kg./ud.**

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	1,2
<b>P</b>	



**738 PCP**  
Tarta horneada de manzana y gelatina de sidra asturiana  
**1,3 kg./ud.**

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	1,3
<b>P</b>	

# / TARTAS, POSTRES Y HELADOS

## TARTAS OBRADOR

## TARTAS BIG CAKE AMERICAN STYLE



**72 PCP**  
Tarta especial de la abuela  
con flan y galletas  
**1,3 kg./ud.**

**534 PCP**  
Milhojas de mantequilla y  
crema (hojaldre)  
**1,5 kg./ud.**

**731 PCP**  
Muerte por chocolate  
**18 porciones**

**777 PCP**  
Chocolate toffe  
**18 porciones**

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	1,3
<b>P</b>	

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	1,5
<b>P</b>	

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	2,3
<b>P</b>	

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	2,3
<b>P</b>	



**775 PCP**  
American cookies-oreo  
**18 porciones**

**733 PCP**  
Cheesecake dulce de leche  
**14 porciones**

**754 PCP**  
Big original cheesecake  
**14 porciones**

**739 PCP**  
Carrot cake  
**18 porciones**

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	2,3
<b>P</b>	

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	2,2
<b>P</b>	

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	2,3
<b>P</b>	

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	2,3
<b>P</b>	

## TARTAS FORMATO PLANCHA (PORCIONADAS)



**778 PCP**  
Red velvet  
**18 porciones**

**16 PA**  
Plancha selva negra trufa  
**30 porciones**

**23 PA**  
Plancha 3 chocolates  
**30 porciones**

**15 PA**  
Plancha San Marcos  
**30 porciones**

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	2,3
<b>P</b>	

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	1,8
🕒 30' 🍳 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	
<b>P</b>	

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	1,8
🕒 30' 🍳 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	
<b>P</b>	

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	1,8
🕒 30' 🍳 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	
<b>P</b>	

## / TARTAS, POSTRES Y HELADOS

### TARTAS FORMATO PLANCHA (PORCIONADAS)



**14 PA**  
Plancha queso y frambuesa  
**30 porciones**

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	1,8
🕒 30'	📦 📦 📦 📦 📦
<b>P</b>	



**18 PA**  
Plancha whisky  
**30 porciones**

Ud. / Caja	1
Kg. / Caja	1,8
🕒 30'	📦 📦 📦 📦 📦
<b>P</b>	



**23 PA**  
*Tarta plancha 3 chocolates*

### HELADOS BARQUETA GRANEL 2,5 LITROS



**10 HEL**  
Helado de chocolate

Ud. / Caja	1
L. / Caja	2,5
🕒 30'	📦 📦 📦 📦 📦
<b>P</b>	



**1 HEL**  
Helado de nata

Ud. / Caja	1
L. / Caja	2,5
🕒 30'	📦 📦 📦 📦 📦
<b>P</b>	



**7 HEL**  
Helado de vainilla

Ud. / Caja	1
L. / Caja	2,5
🕒 30'	📦 📦 📦 📦 📦
<b>P</b>	



**9 HEL**  
Helado de fresa

Ud. / Caja	1
L. / Caja	2,5
🕒 30'	📦 📦 📦 📦 📦
<b>P</b>	

### TARRINAS Y TARTAS HELADAS



**603 PCP**  
Vasito vainilla chocolate. Menú  
**125 mL.**

Ud. / Caja	45
Kg. / Caja	
<b>P</b>	



**604 PCP**  
Vasito nata, fresa y sirope. Menú  
**125 mL.**

Ud. / Caja	45
Kg. / Caja	
<b>P</b>	



**605 PCP**  
Tarta helada al whisky  
**1,5 L.**

Ud. / Caja	4
Kg. / Caja	
<b>P</b>	



**606 PCP**  
Tarta helada crujiente nata y  
chocolate  
**1,5 L.**

Ud. / Caja	4
Kg. / Caja	
<b>P</b>	

PAS  
COM  
PAN

## ¡Las mejores carnes “seleccionadas” son la base de nuestras elaboraciones!

Deliciosas y tiernas piezas elaboradas a partir de las mejores carnes “seleccionadas” de cerdo, vacuno y pollo.

Hamburguesas, nuggets, costillas asadas y bbq, empanados así como una amplia lista de productos tradicionales alemanes como; salchichas artesanas, frikadelles y un largo etc.

Referencias todas ellas seleccionadas siguiendo los más estrictos controles de calidad.

Perfectas para menús, platos combinados, burgers, menús infantiles, pincho de cortesía!



Ref: 709 HB  
Hamburguesa angus P.L.A

## / HAMBURGUESAS Y PRECOCINADOS CÁRNICOS

### HAMBURGUESAS MIXTAS (CERDO-TERNERA)



**1010 HB**  
Mini hamburguesa  
HORECA MIXTA  
**22 gr./ud.**

Ud. / Caja	136 aprox.
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**1003 HB**  
Hamburguesa  
HORECA MIXTA  
**100 gr./ud.**

Ud. / Caja	50 aprox.
Kg. / Caja	5
<b>P</b>	

### HAMBURGUESAS VACUNO MAYOR



**1008 HB**  
Hamburguesa 100% vacuno  
**60 gr./ud.**

Ud. / Caja	125 aprox.
Kg. / Caja	7
<b>P</b>	



**1004 HB**  
Hamburguesa 100% vacuno  
PASCOMPAN  
**110 gr./ud**

Ud. / Caja	36 aprox.
Kg. / Caja	7
<b>P</b>	

### HAMBURGUESAS DE POLLO



**706 HB**  
Crispy chicken: hamburguesa  
pechuga de pollo  
(Rebozado crujiente de cereales)

Ud. / Caja	30 aprox.
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**1106 HB**  
Hamburguesa de pollo  
alargada "especial a la plancha"  
(Formato bocatas y baguettes)  
**50 gr./ud.**

Ud. / Caja	80 aprox.
Kg. / Caja	4
<b>P</b>	



**1101 HB**  
Hamburguesa pechuga de  
pollo quality (Empanada)  
**120-125 gr./ud.**

Ud. / Caja	48 aprox.
Kg. / Caja	6
<b>P</b>	

### HAMBURGUESAS PREMIUM DE VACUNO EXTRA



**1001 HB**  
Hamburguesa de vacuno  
extra 100%  
**140 gr./ud.**

Ud. / Caja	36
Kg. / Caja	5,04
<b>P</b>	

### HAMBURGUESAS PREMIUM DE VACA GALLEGA SELECCIONADA



**712 HB**  
Hamburguesa de carne de  
vaca gallega 100% premium  
**180 gr./ud.**

Ud. / Caja	30
Kg. / Caja	5,04
<b>P</b>	

### HAMBURGUESAS PREMIUM ANGUS



**709 HB**  
Hamburguesa de carne de  
vacuno "Angus" 100%  
**180 gr./ud.**

Ud. / Caja	30
Kg. / Caja	5,04
<b>P</b>	



**712 HB**  
Hamburguesa premium  
de vaca gallega

# / HAMBURGUESAS Y PRECOCINADOS CÁRNICOS

## PRECOCINADOS POLLO



**732 PR**  
Fingers de pollo. Tiras de pechuga de pollo 100% empanadas

Ud. / Caja	
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**719 PR**  
Palomitas de pollo crujientes **6 x 1 kg.**

Ud. / Caja	
Kg. / Caja	6
<b>P</b>	



**1102 PR**  
**Nugget de pollo gourmet**  
(100% pechuga entera sin picar)

Ud. / Caja	190 aprox.
Kg. / Caja	4
<b>P</b>	



**1426 PR**  
Nugget de pollo catering  
(Bocadito de pechuga picada. Granel)

Ud. / Caja	140 aprox.
Kg. / Caja	4
<b>P</b>	



**1434 PR**  
Tiras de pechuga de pollo prefritas (Especial ensaladas) **1 kg./bolsa**

Ud. / Caja	3
Kg. / Caja	3
<b>P</b>	



**1420 CG**  
Alas de pollo marinadas BBQ

Ud. / Caja	10 (bolsas de 1/2 kg.)
Kg. / Caja	5
<b>P</b>	



**1712 PR**  
Filete de pechuga de pollo empanada  
(Especial pinchos y menú del día)

Ud. / Caja	
Kg. / Caja	4
<b>P</b>	



**1432 PR**  
Mini flamenquín york&queso con bechamel **25 gr./ud.**

Ud. / Caja	200
Kg. / Caja	4 (8 bolsas de 1/2 Kg.)
<b>P</b>	

## SALCHICHAS ARTESANAS



**1400 PR**  
Mini san jacob de fiambre y queso **30 gr./ud.**

Ud. / Caja	200
Kg. / Caja	4 (8 bolsas de 1/2 Kg.)
<b>P</b>	



**721 AL**  
Salchicha Bratwurst blanca con tripa (Producto alemán) **120 gr./ud.**

Ud. / Caja	40
Kg. / Caja	4.7
<b>P</b>	



**723 AL**  
Salchicha hotdog pavo-pollo (Producto alemán) **83 gr./ud.**

Ud. / Caja	84
Kg. / Caja	7
<b>P</b>	



**726 AL**  
Salchicha tipo Frankfurt sin tripa (Producto alemán) **120 gr./ud.**

Ud. / Caja	45
Kg. / Caja	5.4
<b>P</b>	



### **HAMBURGUESA DE ANGUS CON CREMA DE QUESO CABRALES, CHAMPIÑONES, ESPINACAS BABY Y MAYONESA TRUFADA EN PAN BRIOCHE**

Receta:

*Christian González*

Ref: 709 HB

Hamburguesa de carne de vacuno "Angus" 100%

Ref: 432 PCP

Pan hamburguesa brioche

Os presentamos la receta de la hamburguesa más GOURMET que te puedas imaginar, una deliciosa y jugosa hamburguesa de carne de vacuno "raza angus 100x100" a la brasa, acompañada de uno de los quesos asturianos más famosos "el cabrales (DOP)" y coronada con una mayonesa casera al aroma de trufa fresca con champiñones salteados a fuego vino en aceite de oliva. El toque de excelencia se lo damos juntando todo, dentro de un pan brioche esponjoso, dorado y con un aroma a mantequilla que te va a enamorar.

#### **Ingredientes:**

- 709 HB hamburguesa de "angus" 100x100 (180 gr). (pag.: 53)
- 432 PCP pan hamburguesa brioche (75 gr). pag.: 32

#### **Los re llenos:**

- 50 gr. de queso cabrales (dop)
- 3 champiñones frescos grandes
- 50 gr. de espinacas baby
- aceite de oliva virgen
- sal y pimienta negra

#### **Mayonesa de trufa:**

- 3 yemas de huevo a temperatura ambiente
- 1 cuchara de café de mostaza de dijón
- 250 ml. de aceite de girasol
- 60 ml. de aceite de trufa
- Sal
- 1 trufa negra pequeña (opcional)

#### **La receta:**

##### **La mayonesa de trufa:**

1. Mezclamos las yemas de huevo, la mostaza y una pizca generosa de sal en un vaso de túrmix.
2. Combinamos los dos aceites en un vaso medidor, añadimos a la mezcla anterior y emulsionamos con la túrmix, si disponéis de trufa negra fresca, una vez emulsionada la mayonesa, rallamos un poco de trufa y lo mezclamos bien, dejamos reposar en la nevera bien tapada una media hora.

#### **La hamburguesa y el pan:**

1. Sacamos a descongelar nuestra hamburguesa de "angus" en nevera mínimo 2 horas antes de prepararla y la sacamos de la nevera unos 15 minutos antes de ponerla sobre la plancha, grill o parrilla para que este atemperada.
2. La cocinamos unos 3-5 minutos por un lado, sin aplastarla, para que quede bien jugosa, damos la vuelta, salpimentamos y dejamos otros 2-3 minutos.
3. Nada más darle la vuelta y tras salpimentar le colocamos encima el cabrales desmenuzado y cubrimos la hamburguesa con una tapa para que se derrita el queso.
4. Nuestro pan no necesita horneado así que lo sacamos del congelados con 30 minutos de antelación, untamos la parte interior con un poco de mantequilla y a dorar en la plancha mas o menos 1 minuto.

#### **Los champiñones y las espinacas:**

1. Lavamos los champiñones con un paño húmedo y cortamos en cuartos.
2. Las espinacas las remoamos en agua con hielo para que estén crujientes unos 5 minutos luego las secamos bien.
3. Salteamos los champiñones con una pizca de aceite en una sartén a fuego muy vivo unos 2 minutos con sal y pimienta negra.

#### **Montaje:**

1. Sobre la base de nuestro pan brioche ponemos una capa generosa de mayonesa de trufa, cubrimos con las espinacas baby bien secas y crudas, la hamburguesa con el queso cabrales, otra capa generosa de mayonesa, los champiñones y cubrimos con la otra capa de pan.

PAS  
COM  
PAN

## ¡Disfruta de una tortilla de patata increíble!

Os presentamos la manera más sencilla y rápida de disfrutar de una rica y jugosa tortilla española, empezando por nuestra base de patata y cebolla pochadas en aceite de oliva, lista para que le des tu toque maestro, pasando por nuestra tortillas ultracongeladas ya elaboradas en formato redondo o plancha.



Ref: 1 UP  
Tortilla de patata con cebolla

## / PREPARADOS DE TORTILLA Y TORTILLAS CONGELADAS

### PREPARADOS DE TORTILLA Y TORTILLAS CONGELADAS



**1408 VE**

Base de tortilla  
(Patata y cebolla picada y confitada en  
aceite de oliva)

Ud. / Caja	7 (800 gr./ud.)
Kg. / Caja	5,6
<b>P</b>	



**1 UP**

Tortilla de patata con cebolla  
(tortillón) redonda

Ud. / Caja	10 (800 gr./ud.)
Kg. / Caja	5,6
<b>P</b>	



**2 UP**

Tortilla de patata con cebolla  
formato plancha (rectangular)  
"especial bocadillos"

Ud. / Caja	12 (750 gr./ud.)
Kg. / Caja	5,6
<b>P</b>	



## TORTILLA DE PATATA RELLENA "VEGETAL"

Receta:

*Christian González*

Ref: 1 UP  
Tortilla de patata con cebolla

Os traemos de la mano de nuestro cocinero de cabecera Christian Gonzalez, una receta muy resultona de tortilla de patata rellena usando nuestra base de tortilla de patata con cebolla redonda ultracongelada (ref: 1 up).

#### INGREDIENTES:

- 1 base de tortilla de patata con cebolla (1 up)
- 200gr de queso en lonchas "tres oscos"
- 200gr de jamón york en lonchas
- 3 tomates asturianos en rodajas
- 1 lechuga asturiana
- 200gr de una buena mayonesa de bote

#### LA RECETA:

1. Sacamos nuestra tortilla del congelador, la colocamos sobre un plato y la dejamos descongelar unos 15 minutos.
2. Ponemos un poco de aceite de oliva en una sartén, la calentamos a fuego medio 2 minutos y doramos nuestra tortilla 2 minutos por cada lado.

3. La partimos a la mitad con ayuda de un cuchillo de sierra con mucho cuidado.
4. Sobre una de las mitades de la tortilla vamos colocando los ingredientes en este orden:

- Una capa de mayonesa, luego cubrimos con las lonchas de queso, encima el jamón de york, las rodajas de tomate, las hojas de lechuga bien lavadas y secas y cubrimos con la otra mitad de la tortilla bien untada con mayonesa por la parte interior.

#### CONSEJOS:

Podemos servir nuestra tortilla templada o fría, nunca muy caliente, sino los ingredientes se marchitarán y la mayonesa se nos quedará líquida, es aconsejable una vez preparada conservarla en frío.

La tortilla rellena te permite utilizar infinidad de rellenos, palitos de cangrejo, gambas cocidas, salsa rosa, bonito del norte, gulas salteadas al ajillo, jamón serrano con tomate rallado, etc.



## Crujientes bocados de mar

Amplio y rico surtido de distintas porciones de pescados y mariscos recubiertas con un sinfín de rebozados (tempura, harina de garbanzos, orly, pan rallado tradicional, panko japones, masa de empanadilla, bechamel) dorados y crujientes.

Nuestra gama de frituras es perfecta para utilizar como aperitivo, pincho de cortesía, tapas, platos combinados, platos principales...



**Ref: 1421 FR**  
*Rabas de calamar  
empanada premium*

## / FRITURAS DE PESCADO Y MARISCO

### FRITURAS DE CALAMAR



**1421 FR**  
Raba de calamar premium  
(70% calamar - 30% pan)

Ud. / Caja	5x1 kg.
Kg. / Caja	5
<b>P</b>	



**742 FR**  
Anilla de calamar rebozada  
"Capricho de calamar"

Ud. / Caja	4x1 kg.
Kg. / Caja	4
<b>P</b>	

### FRITURAS DE MERLUZA



**1416 FR**  
Palito de merluza  
rebozado

Ud. / Caja	5x1 kg.
Kg. / Caja	5
<b>P</b>	

### FRITURAS DE BACALAO



**1415 FR**  
Buñuelo de bacalao

Ud. / Caja	4x1 kg.
Kg. / Caja	4
<b>P</b>	

### FRITURAS DE LANGOSTINOS



**1417 FR**  
Langostinos gabardina con  
alioli de lima  
(Gran tamaño y crujiente rebozado)

Ud. / Caja	4x500 g.
Kg. / Caja	2
<b>P</b>	

### ROLLITOS PRIMAVERA



**1418 FR**  
Mini rollito primavera  
con verduras y setas  
Elaborado en España

Kg./Ud.	200 aprox.
Kg. / Caja	4
<b>P</b>	

### MINI EMPANADILLAS



**1409 FR**  
Mini empanadilla de atún  
con tomate

Ud. / Caja	4X1 kg.
Kg. / Caja	4
<b>P</b>	

### MIX DE FRITURAS (Tapas Mix)



**747 FR**  
Mix compuesto por (Anilla  
rebozada, langostino a la gabardina, mini  
empanadillas de carne y raba empanada)

Ud. / Caja	4x1kg.
Kg. / Caja	4
<b>P</b>	



Ref: 1417 FR  
Langostinos gabardina  
con alioli de lima

## / PATATAS ULTRACONGELADAS, AROS DE CEBOLLA Y QUESO EMPANADO



¡Detrás de cada gran éxito, se esconde una **gran patata!**

Descubre nuestra selección de patatas prefritas ultracongeladas, listas para preparar en cualquier momento y en solo unos minutos.

Disponemos de un amplio abanico de cortes de patata (7mm, 10mm, brava, steakhouse), con o sin aderezos (patatas picantes, gajo perfectas para acompañar todo tipo de platos de carne, pescados, ensaladas o como complemento de salsas para dipear.

Un sabor excelente, una calidad de primera y un alto rendimiento son el secreto del ÉXITO de nuestra patata.



*Ref: 1203 PF  
Patata 3/8*

# / PATATAS ULTRACONGELADAS, AROS DE CEBOLLA Y QUESO EMPANADO

## PATATAS CONGELADAS



**1201 BE**  
Patata cerilla fina 7 mm

Ud. / Caja	4x2,5 kg.
Kg. / Caja	10
<b>P</b>	



**1203 BE**  
Patata 3/8 10 mm

Ud. / Caja	4x2,5 kg.
Kg. / Caja	10
<b>P</b>	



**1204 BE**  
Patata parisina o patatinos

Ud. / Caja	4x2,5 kg.
Kg. / Caja	10
<b>P</b>	



**1206 BE**  
Patata gruesa  
(Especial parrillas y cachopos  
steakhouse)

Ud. / Caja	4x2,5 kg.
Kg. / Caja	10
<b>P</b>	



**1207 BE**  
Patata brava corte casero

Ud. / Caja	4x2,5 kg.
Kg. / Caja	10
<b>P</b>	



**1212 BE**  
Patata teja  
(Especial dipear y salsas)

Ud. / Caja	4x2,5 kg.
Kg. / Caja	10
<b>P</b>	



**1215 BE**  
Patata gajos deluxe  
(Especiada)

Ud. / Caja	4x2,5 kg.
Kg. / Caja	10
<b>P</b>	

## AROS DE CEBOLLA • QUESO EMPANADO



**1413 PF**  
Aros de cebolla triturada  
empanados  
**16 gr./ud.**

Ud. / Caja	20X400 gr.
Kg. / Caja	8
<b>P</b>	



**727 QE**  
Palitos de mozzarella  
empanados  
**20 gr./ud.**

Ud. / Caja	300 aprox.
Kg. / Caja	6
<b>P</b>	



**Ref: 727 QE**  
Palitos de mozzarella  
empanados

PAS  
COM  
PAN

# De México "lindo y sabroso"

Disfruta de la cocina mexicana y de todo su sabor, gracias a nuestro increíble surtido de los productos mas emblemáticos de su gastronomía. Todas nuestras referencias Tex-Mex son perfectas para preparar infinidad de platos tradicionales de México lindo y sabroso.

¡ÁNDELE CUATE!

## NACHOS, GUACAMOLE Y JALAPEÑO



**789 MX**

Nachos de maíz  
(Totopos)



**1419 FP**

Jalapeños empanados  
(Rellenos de queso cheddar)



**708 MX**

Guacamole congelado en bote  
(Aguacate, tomate, cebolla, sal, cilantro, ajo)

Ud. / Caja	12 (0.4 kg./ud.)
Kg. / Caja	4.8
<b>P</b>	

Ud. / Caja	2x1
Kg. / Caja	2
<b>P</b>	

Ud. / Caja	10
Kg. / Caja	10
<b>P</b>	



## NACHOS CON CHILI, GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

Ref: 735 PR  
Chili con carne

Ref: 708 MX  
Guacamole

Ref: 789MX  
Nachos de maíz



# !Mejor de lo que imaginas!

Te ofrecemos un amplio surtido en productos del mar de la máxima calidad y al mejor precio para tu tienda o restaurante.

Nuestro catálogo pone a tu disposición un amplio abanico de pescados y mariscos en distintos formatos con el objetivo principal de facilitar y adecuar nuestra gama a las necesidades de nuestros clientes.

## PESCADO



**1625 PE**  
Filete de bacalao 10% glaseo  
(Especial menú del día)

Ud. / Caja	+ - 10 filetes
Kg. / Caja	7 kg.
<b>P</b>	



**1659 PE**  
Filete de panga  
**170-220 g./ud.**

Ud. / Caja	
Kg. / Caja	5
<b>P</b>	



**1608 PE**  
Vaina de calamar limpia (Pota)

Ud. / Caja	
Kg. / Caja	5
<b>P</b>	



**1801 PE**  
Preparado para paella, arroces, sopa y fideua  
(Almeja, calamar, trozos de pescado, mejillón 1/2 concha, carne de mejillón, langostino vannamei, camarón)

**4x1 kg./bolsa**

Ud. / Caja	4
Kg. / Caja	4
<b>P</b>	



**1601 PE**  
Anilla de calamar (pota)

Ud. / Caja	
Kg. / Caja	5
<b>P</b>	



## PAELLA MIXTA DE PESCADO Y MARISCO

Ref: 41801 PE  
preparado para paella

# ¡Carnes frescas ultracongeladas!

Nuestra selección de las mejores carnes congeladas perfectas para cualquier tipo de elaboración.

Te ofrecemos una amplia y variada gama de productos cárnicos ideales para la creación de todo tipo de platos tanto de carta como de menús del día.

Todos nuestros productos cárnicos son 100x100 de origen español.

## POLLO



🏠 Especial menú

**1708 CG**

Trasero de pollo

(Especial pinchos y menú del día)

Ud. / Caja	
Kg. / Caja	10
<b>P</b>	



**1710 CG**

Jamoncitos de pollo

Ud. / Caja	
Kg. / Caja	5
<b>P</b>	



## CERDO



🏠 Especial menú

**1714 CG**

Costilla de cerdo en tacos adobada ajo, sal y aceite de oliva

Ud. / Caja	3 bloques de 2 kg.
Kg. / Caja	6
<b>P</b>	



**1006 PR**

Albóndigas mixtas (Termera y cerdo)

Ud. / Caja	
Kg. / Caja	5
<b>P</b>	





# Sin nuestros vasos no hay "fiesta"

Disponemos de una amplia gama de vasos de "PVC" de todo tipo y tamaños perfectos para un amplio abanico de eventos (caterings, verbenas, fiestas de prau, espichas y un largo, etc.

## VASOS "PVC"



**C680**  
VASO "PVC" Sidra  
(Irrompible - reutilizable)  
**60 cl.**

Ud. / Caja	500
<b>P</b>	



**C07**  
VASO "PVC" Premiun  
**45 cl.**

Ud. / Caja	300
<b>P</b>	



**C77**  
VASO "PVC" Cocktail  
**45 cl.**

Ud. / Caja	420
<b>P</b>	



**C67**  
VASO "PVC" Caña  
**33 cl.**

Ud. / Caja	600
<b>P</b>	



**C192**  
VASO "PVC" Tubo  
**33 cl.**

Ud. / Caja	500
<b>P</b>	



**C68**  
VASO "PVC" Chupito

Ud. / Caja	1.000
<b>P</b>	



**C70**  
VASO "PVC"  
(Cachi)  
**1 l.**

Ud. / Caja	500
<b>P</b>	

# PASCOMPAN

## Recuerda...

Nuestros panes están hechos manualmente, por lo que las medidas y pesos de los productos son orientativos.

---

La unidad de facturación es la caja.

---

El precio de nuestros productos es orientativo. Pascompan se reserva la posibilidad de modificar esta tarifa en el plazo que considere necesario dependiendo de la evolución del mercado y de los costes.

---

Pedido mínimo 20 €

---

La empresa se reserva la modificación de precios y descuentos a aplicar en función de la evolución del consumo de cada cliente. Así mismo, en el caso de colocación de maquinaria en depósito, la empresa podrá tomar la decisión de la retirada de la misma sin previo aviso o de variar el tipo de precio o descuento aplicado, cuando no se cumpla el consumo medio establecido en el contrato.

---

La colocación de nuestros productos en cámaras o arcones congeladores, tanto en caja como en bolsa individual tendrá 10% de coste adicional en factura.



Todos los productos que figuran en este catálogo tienen un código de referencia. Cuando contacte con un comercial, para hacer un pedido o una consulta, memorícelo para hacer estas gestiones más ágiles.

Salvo error tipográfico, todos los datos que figuran en el presente catálogo son aproximados. Pascompan® se reserva el derecho de modificarlos sin previo aviso.

Las fotografías y marcas que aparecen en este catálogo son de propiedad de sus respectivos dueños.

Queda totalmente prohibida la reproducción y/o copia de cualquier fragmento de este catálogo sin autorización del propietario.

## Simbología



Tiempo de descongelado en minutos



Temperatura de horneado



Tiempo de horneado



Temperatura de cocción en sartén



Tiempo de cocción en sartén

# PASCOMPAN

DESDE 1922 AMASANDO FELICIDAD...



PLATOS RECIÉN HECHOS  
PARA LLEVAR Y DISFRUTAR



LOS AUTÉNTICOS  
BOLLINOS PREÑAOS



LAS CROQUETAS  
MÁS COQUETAS



DALE EL TOQUE CANALLA  
A TUS BEBIDAS



LA FELICIDAD  
ENTRE DOS PANES