



LAS CROQUETAS MÁS COQUETAS



LAS CROQUETAS MÁS COQUETAS

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 5^a 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, HIELOKEAY, PASCOMPAN HIELOS, PASCOMPAN GOURMET, PREÑAÍNOS, CROQUETPOP, 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.

¿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 km² 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 más 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.





Croquetas

LAS CROQUETAS MÁS COQUETAS

Cremosas, crujientes y muy sabrosas así podemos definir a nuestras croquetas, elaboradas de manera totalmente artesanal, como las podria hacer tu madre en casa, ingredientes frescos y de la maxima calidad, leche entera y mantequilla asturiana, harina de trigo de origen nacional asi como materias primas en su mayoria 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 CANAL HORECA

Granel



501 CR

Croquetas artesanas
de jamón serrano.

Ud. / Caja: 130 aprox.
Kg. / Caja: 3



502 PCP

Croquetas artesanas
de jamón Ibérico.

Ud. / Caja: 130 aprox.
Kg. / Caja: 3



503 CR

Croquetas artesanas
de queso azul.

Ud. / Caja: 130 aprox.
Kg. / Caja: 3



505 CR

Croquetas artesanas de cecina
de León y queso de cabra.

Ud. / Caja: 130 aprox.
Kg. / Caja: 3



507 CR

Croquetas de chorizo
asturiano y ajo tostado.

Ud. / Caja: 130 aprox.
Kg. / Caja: 3



1412 CR

Croquetas de boletus y ja-
món Ibérico.

Ud. / Caja: 130 aprox.
Kg. / Caja: 3



508 CR

Croquetas de callos a la
asturiana.

Ud. / Caja: 130 aprox.
Kg. / Caja: 3



509 CR

Croquetas de rollo de
bonito a la sidra.

Ud. / Caja: 130 aprox.
Kg. / Caja: 3



1404 CR

Croquetas de calamares
guisados en tinta.

Ud. / Caja: 130 aprox.

Kg. / Caja: 3



511 CR

Croquetas de pulled pork
BBQ al Bourbon (carne
de cerdo desmechada)

Ud. / Caja: 130 aprox.

Kg. / Caja: 3



510 CR

Croquetas de compango
asturiano (chorizo,
morcilla, y tocino)

Ud. / Caja: 130 aprox.

Kg. / Caja: 3

A DIPEAR!!

Únete a la moda del dipeo y pasa de nivel a la hora de disfrutar de tus croquetas, acompaña las 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 e gerundio!



Croquetas RETAIL



CRET01

Croquetas de boletus y jamón Ibérico.

Peso / Barqueta: 250 gr.
Ud. / Barqueta: 12 unidades
Ud. / Caja: 12 barquetas



CRET02

Croquetas de queso Cabrales.

Peso / Barqueta: 250 gr.
Ud. / Barqueta: 12 unidades
Ud. / Caja: 12 barquetas



CRET03

Croquetas de callos a la asturiana.

Peso / Barqueta: 250 gr.
Ud. / Barqueta: 12 unidades
Ud. / Caja: 12 barquetas



CRET04

Croquetas de pulled pork bites BBQ.

Peso / Barqueta: 250 gr.
Ud. / Barqueta: 12 unidades
Ud. / Caja: 12 barquetas



CRET05

Croquetas de jamón ibérico.

Peso / Barqueta: 250 gr.
Ud. / Barqueta: 12 unidades
Ud. / Caja: 12 barquetas



CRET06

Croquetas de chorizo asturiano y ajo tostado.

Peso / Barqueta: 250 gr.
Ud. / Barqueta: 12 unidades
Ud. / Caja: 12 barquetas



CRET07

Croquetas de cecina y queso cabra.

Peso / Barqueta: 250 gr.
Ud. / Barqueta: 12 unidades
Ud. / Caja: 12 barquetas



CRET09

Croquetas de calamares en su tinta.

Peso / Barqueta: 250 gr.
Ud. / Barqueta: 12 unidades
Ud. / Caja: 12 barquetas



CRET08

Croquetas de bonito del norte a la sidra.

Peso / Barqueta: 250 gr.
Ud. / Barqueta: 12 unidades
Ud. / Caja: 12 barquetas

Como cocinar nuestras croquetas



Sartén

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



Freidora

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



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

Croquet Pop

LAS CROQUETAS MÁS COQUETAS

PASCOMPAN

nun
ta mi
ma

Preñainos

HIELOKEAY



T.984 041 411 / 12

pedidos@pascompan.es

www.pascompan.es