



## OFERTAS | Septiembre 2023

### REFRIGERADO

#### POLLO ASADO

6 Piezas de 1 Kg aprox.

**5,40** €/Kg

garlaiz



#### CALLO ROJO ARTESANO

6 Bolsas de 1 Kg aprox.

**4,80** €/Kg

garlaiz



#### CHULETERO DE SAJONIA SIN AGUJA

1 Caja de 8 Kg aprox.

**5,80** €/Kg

garlaiz



### CONGELADO

#### CIGALA PORES Nº 1 11-15

1 Estuche de 1,5 Kg

**17,95** €/Kg



#### LANGOSTINO BANANA TÚNEZ 16-20

1 Estuche de 1 Kg

**17,90** €/Kg



#### LANGOSTINO BANANA TÚNEZ 20-30

1 Estuche de 1 Kg

**15,90** €/Kg



\* CONGELADO

**GALLINETA  
HG 20%**

1 Caja de 8 Kg


**4,75 €/Kg**

**MENDO  
300-500 5%**

1 Caja de 5 Kg


**4,55 €/Kg**

**ALMEJA DEL PACÍFICO  
BLANCA 40-60**

6 Bolsas de 1 Kg


**2,35 €/Kg**

**FILETE BACALAO  
500-1000 IQF 10%**

1 Caja de 11 Kg


**9,35 €/Kg**

**FILETE MERLUZA  
C/P NAMIBIA 30/60**

1 Estuche de 5 Kg


**4,70 €/Kg**

**MEJILLÓN  
VIANDA 100/200 10%**

1 Caja de 6 Kg


**4,95 €/Kg**

**LOMO BACALAO  
JUMBO +600 15%**

1 Caja de 7 Kg


**16,65 €/Kg**

**FILETE DE PANGA  
IQF 120-170 20%**

5 Bolsas de 1 Kg


**3,10 €/Kg**

**POTA LIMPIA 200-400  
NUEVA ZELANDA 10%**

1 Caja de 6 Kg


**8,90 €/Kg**


\* CONGELADO

**PULPO COCIDO  
TROCEADO C/C**

1 Estuche de 3,3 Kg

**23,45** €/Kg

**PULPO T-3  
MAURITANIA ABORDO**

1 Pieza de 2-3 Kg aprox.

**17,70** €/Kg

**PULPO IND.  
C/C RIA**

1 Pieza de 1,5-2 Kg aprox.

**14,90** €/Kg

**PULPO IND.  
C/C RIA**

1 Pieza de 1-1,5 Kg aprox.

**14,70** €/Kg

**ALBÓNDIGA  
VEGETAL**

1 Caja de 3 Kg

**8,95** €/Kg

**VARITAS DE  
PESCADO**

1 Caja de 6 Kg

**2,35** €/Kg

**FRUTOS  
DEL MAR**

3 Bolsas de 1 Kg

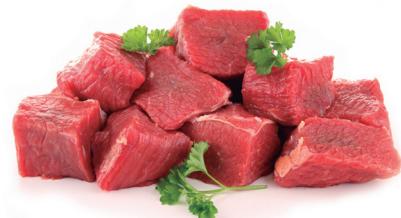
**4,90** €/Kg


 CONGELADO**COSTILLA CERDO  
PUNTA CARNOSA**

1 Caja de 10 Kg

**4,30** €/Kg**ESTOFADO DE  
VACUNO**

1 Caja de 5 Kg

**6,90** €/Kg**PLUMA  
CERDO IBÉRICO**

1 Caja de 3 Kg aprox.

**21,50** €/Kg**COCHIFRITO**

1 Caja de 5 Kg

**5,60** €/Kg**CODILLO DE CERDO  
JAMÓN PORCIONADO**

1 Caja de 6 Kg

**3,55** €/Kg**RED VELVET  
MINI**

12 Piezas de 85 g

**2,45** €/Pieza**CHULETA DE  
CORDERO**

1 Caja de 4 Kg

**8,90** €/Kg**SECRETO 2ª  
CERDO IBÉRICO**

1 Caja de 7-9 Kg aprox.

**9,35** €/Kg**LINGOTE TRES  
CHOCOLATES**

12 Piezas de 120 g

**2,70** €/Pieza

# Campaña Parrilla 2023

LOS MEJORES PRODUCTOS PARA PARRILLA Y BARBACOA

## Septiembre

del 1 al 15 de septiembre de 2023

¡Conviértete en el cliente que más cajas compre este mes  
y consigue este REGALO SEGURO!



3 DELANTALES PERSONALIZADOS



## PRODUCTOS PARA PARRILLA EN CAMPAÑA

5,25 €

ALAS PARTIDAS BBQ

ALAS PARTIDAS DIABLO

JAMONCITO TANGO

6,25 €

CRIPOLLO

CRIPOLLO PICANTE

CHORIZO CRIOLLO

CHORIZO CRIOLLO  
DE CERDO SABOR  
JALAPEÑO

6,75 €

BROCHETA DE POLLO

PINCHO MORUNO  
DE POLLO

CONTRA PARRILLERA

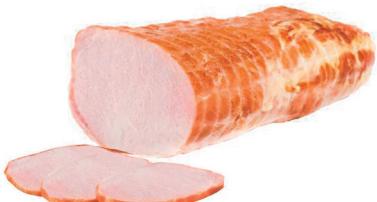
PECHUGA DE POLLO BBQ  
PECHUGA DE POLLO  
DIABLO

\* REFRIGERADO

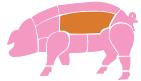
**LOMO SAJONIA  
LONCHEADO AL VACÍO**

1 Pieza de 1,60 Kg aprox.

**5,95** €/Kg


**COSTILLA CURADA  
ADOBADA DE CERDO**

3 Piezas de 1,6 Kg aprox.

**8,30** €/Kg


**LONGANIZA  
ROJA BASIC**

1 Caja de 2,5 Kg aprox.

**4,95** €/Kg

**FIAMBRE LOMO  
FILETEADO**

4 Piezas de 1 Kg aprox.

**5,25** €/Kg


**JAMÓN SAJONIA  
BABILLA**

2 Piezas de 3,5 Kg aprox.

**5,90** €/Kg


**BURGUER MEAT  
BASIC**

1 Caja de 2,5 Kg aprox.

**4,75** €/Kg

**LONGANIZA  
BLANCA BASIC**

1 Caja de 2,5 Kg aprox.

**4,95** €/Kg

**LONGANIZA  
ROJA BASIC**

1 Caja de 2,5 Kg aprox.

**4,95** €/Kg

**BURGUER MEAT  
100% POLLO**

1 Bandeja de 2,5 Kg aprox.

**4,75** €/Kg


## REFRIGERADO

**BACON MOLDE C/C**

1 Pieza de 3,5 Kg aprox.


**4,10** €/Kg

**garlaiz**
**SANDWICH YORK**

2 Piezas de 3 Kg aprox.


**2,95** €/Kg

**TARRINA DE QUESO FRESCO**

12 Tarrinas de 250 g


**1,15** €/Pieza

**ENSALADILLA RUSA**

2 Bandejas de 2 Kg


**10,50** €/Bandeja

**RECORTES DE BACALAO**

1 Estuche de 7 Kg

**4,30** €/Kg

**TOMATE NATURAL RALLADO**

6 Botellas de 1,1 L.

**5,50** €/Botella

**NOVEDAD**
**PAELLA MARINERA**

3 Bandejas de 1,2 Kg


**7,70** €/Bandeja

**PISTO ACEITE GIRASOL**

6 Latas de 3 Kg

**5,80** €/Lata


**PECHUGA  
POLLO**

1 Bandeja de 3 Kg      1 Caja de 10 Kg

**5,50 €/Kg      5,30 €/Kg**

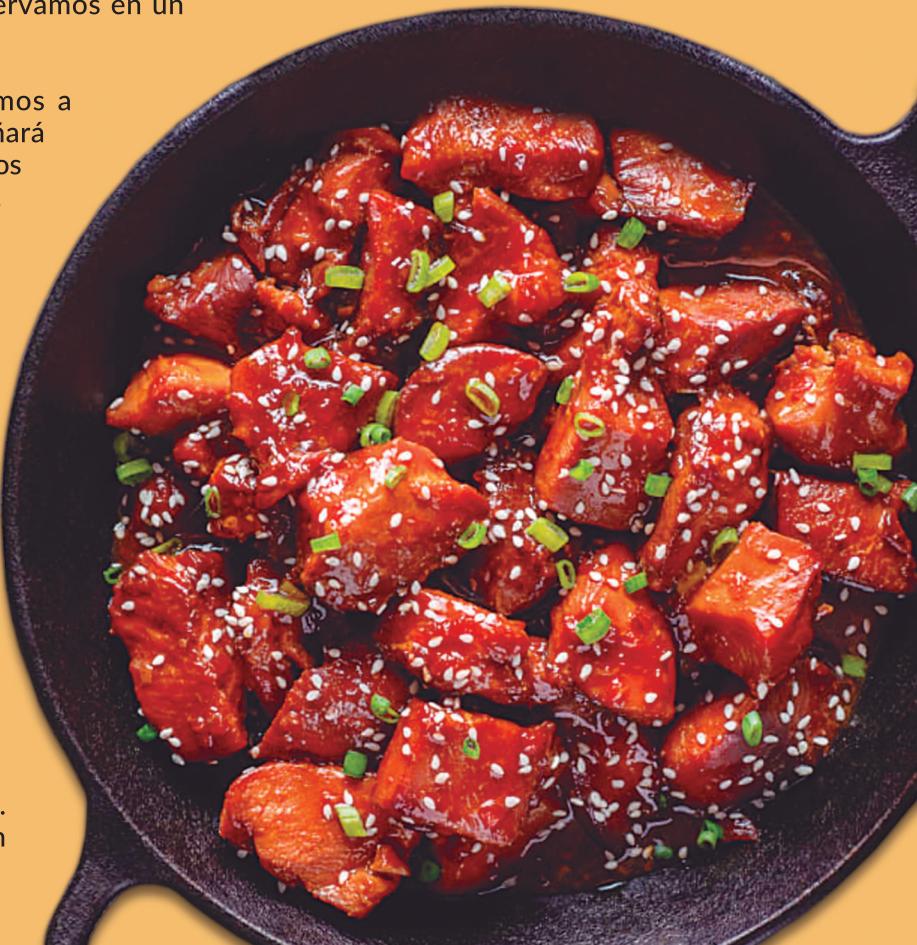
**RECETA DEL MES :**
**Pechugas de pollo con salsa de membrillo**

**INGREDIENTES (Para cuatro personas)**

- ✓ 4 pechugas de pollo
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 50g de raíz de jengibre
- ✓ 400g de carne de membrillo
- ✓ 200ml de vino dulce
- ✓ 500ml de caldo de pollo
- ✓ 1 cucharadita de nuez moscada
- ✓ 2 clavos molidos
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ Aceite de oliva


**PREPARACIÓN**

- ✓ En una cazuela ponemos aceite y lo calentamos a fuego fuerte. Cuando esté caliente, añadimos las pechugas previamente salpimentadas y dejamos que se cocinen por cada una de sus caras. Cuando estén doradas, retiramos las pechugas del fuego y las reservamos en un plato.
- ✓ A continuación, en la misma cazuela, vamos a preparar la salsa de membrillo que acompañará a nuestras pechugas de pollo. Para ello, picamos muy bien la cebolla y el jengibre, salpimentamos y dejamos que se cocine a fuego medio durante 10 minutos.
- ✓ Pasado este tiempo, añadimos el membrillo cortado en dados. Mezclamos hasta que se deshaga por completo. Despues, agregamos el vino dulce, la nuez moscada y el clavo. Vamos removiendo para que se mezclen todos los ingredientes y dejamos que el alcohol se evapore durante unos 2 minutos.
- ✓ A continuación, devolvemos las pechugas a la cazuela junto a la salsa y las cubrimos muy bien con el caldo de pollo. Dejamos que todo se cocine durante unos 40 minutos más. Si durante la cocción se evapora mucho líquido, añade un poco más de caldo. Finalmente, cuando las pechugas de pollo estén cocinadas, servimos.


**ALÉRGENOS**


CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO


 E-X  
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS


ALTRAMUCES



MOLUSCOS