



TRANSGOURMET

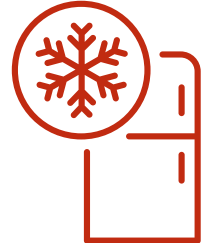
NOVEDADES

HORECA PENINSULA

2024



SOFRITO MOS A MOS

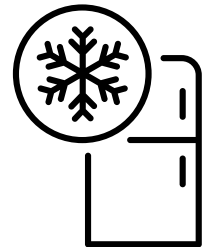


- Regeneración inmediata directamente en sartén o cazuela
- Porciones de 250gr
- Sin merma y mayor rentabilidad
- Elaborado lentamente con más de 4 horas de cocción.
- No requiere tener el producto previamente descongelado

CODIGO: 219296



BUÑUELO MOS A MOS DE BACALAO



- Peso 1 kilo
- Aproximadamente entre 60-90 unidades
- Raciones de 250gr
- Alta calidad 25% bacalao
- Tipo de cocina: frito



CODIGO: 219297



TORTILLA DE PATATAS

- Punto de cocción poco hecha
- Caducidad en 90 días

MODO DE PREPARACIÓN

MICROONDAS: Perforar el envase y calentar a 800W durante 4 minutos si se desea jugosa o 6 minutos más cuajada.

SARTEN: Añadir unas gotas de aceite de oliva y calentar a fuego medio durante 4 minutos por cada lado.



219215 SIN CEBOLLA



219216 CON CEBOLLA



ENSALADILLA

- Preparado con patata, zanahoria, guisantes y sal.
- Consumir en frio
- Producto acabado
- Caducidad en 90 días.

**AÑÁDELE LOS INGREDIENTES PARA
QUE LE DEN TU TOQUE ESPECIAL**

CODIGO: 219228




VEGAN



TORTELLINI HILCONA



- 219167 TORTELLI BOLETUS
- 219173 TORTELLI 3 QUESOS
- 219168 TORTELLI CARNE
- 219172 TORTELLI RICOTTA Y ESPINACAS



- Formato de 2 kilos
- 20 raciones de 80-100gr por ración
- Hervir la cantidad que necesites durante 4 minutos
- Eliminamos la corta caducidad puesto que aguanta 18 meses



SOLUCIONES PARA TU NEGOCIO



53869 BASE PIZZA
TARRADELLAS FRES.260G



207815 MASA TARRADELLAS
EMPANADA FRES.230G



77776 MASA TARRADELLAS
HOJALD.MANTEQ.260G



53870 BASE HOJALDRE
TARRADELLAS REFR.260G

¡NOVEDAD HOSTELERÍA! LASAÑA BOLOÑESA

**1,70€
RACIÓN**

- ✓ **PRECORTADA EN 24 RACIONES**
- ✓ **CONGELADO EN PORCIONES**
- ✓ **AHORRO EN TIEMPO**
- ✓ **SIN MERMA**
- ✓ **SIN CONSERVANTES NI COLORANTES**

7,92 kg e



congelado 25-30 Min.

- Introducir en el horno sin descongelar 25 minutos a 170-180 °C
- Espolvorear parmesano al gusto
- Gratinar 5 minutos

¡CONSEJO!

- Preveer cuantas raciones se van a hacer
- Precocinarlas (directamente congeladas)
- Gratinar 5 min con el parmesano antes de servir las

Optimiza tu espacio en la nevera



FORMATOS A GRANEL

Los formatos a granel te permiten:

- **Generar menos residuos:** menos plástico vs envase individual y ahorro de la caja logística
- **Reducir desperdicio alimentario:** posibilidad de ajustar ración a la edad/necesidad del usuario
- **Mejor reciclabilidad:** Envases de polipropileno, que permite reciclaje y segunda vida

68938

YOGUR CREMOSO NATURAL
3KG



- Textura y consistencia ideal para toppings
- Perfecto para elaborar salsas
- Baja acidez, mejor aceptación por parte del consumidor
- Producto cremoso, de fermentación lenta

208108

YOGUR GRIEGO NATURAL
3KG



- Sabor a nata y leche fresca
- Textura y consistencia ideal para toppings
- Perfecto para elaborar salsas
- Baja acidez, mejor aceptación por parte del consumidor
- Producto cremoso, de fermentación lenta

40
RACIONES
DE 75GR

208109

YOGUR CREMOSO NATURAL
5KG



65
RACIONES
DE 75GR



La Fageda es un proyecto social que tiene como misión mejorar la calidad de vida y promover la integración de personas en riesgo de exclusión mediante un trabajo real y digno.



DESCUBRE MÁS
EN 2 MINUTOS

¡NOVEDAD HOSTELERÍA! BURRATA

- ✓ QUESO FRESCO
- ✓ 100% LECHE ITALIANA
- ✓ 28 DÍAS DE VIDA ÚTIL

218890 - MOZZARELLA GRANAROLO BURRATA 125G



QUESO EDAM

CODIGO: 219325



QUESO GOUDA

CODIGO: 219326



- **Formato de 1kg con 50 lonchas**
- **Para guardarlo a porciones en tu nevera**
- **Ideal para tus bocadillos**





TRANSGOURMET

QUESO PALANCARES GOUDA

REF.: 220176

- 3 kg aprox
- Ideal para bocadillos, sandwichs o para fundir
- Ofrécelo como suplemento



QUESO HAVARTI 4 KG

- Origen: Dinamarca
- Leche de vaca
- Ideal para bocadillos o sandwich



¡NOVEDAD HOSTELERÍA!

QUESOS DOP
GRANA PADANO

- ✓ **ORIGEN: 100% italiano**
- ✓ **Gran calidad garantizada**
- ✓ **Ideal para acompañar a tus platos de pasta, carnes o tablas de queso**

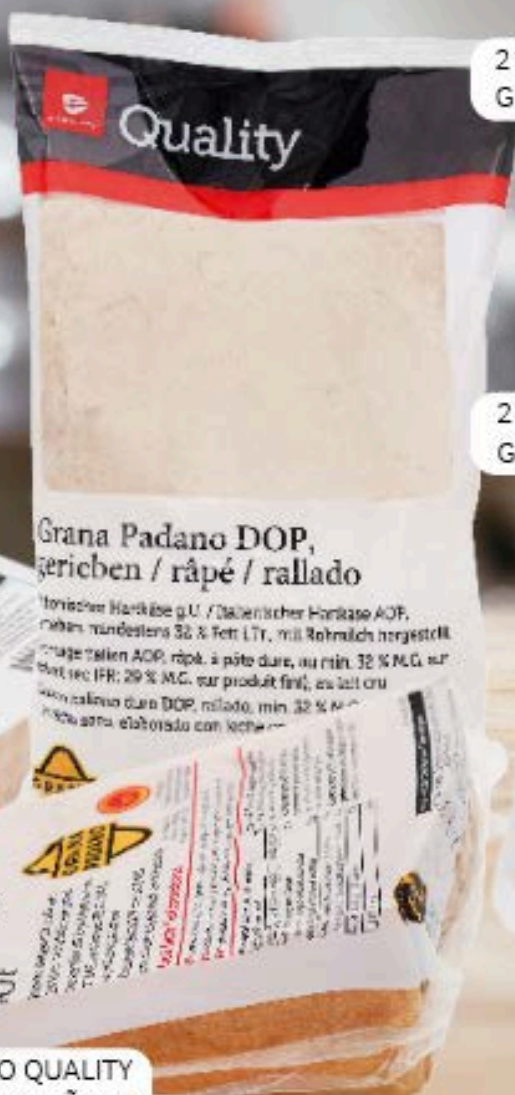
219711 QUESO QUALITY
G.PADANO VIRUTAS 500G



219710 QUESO QUALITY
GRANA PADANO CUÑA 1K



219712 QUESO QUALITY
GRANA PADANO RALL.1K



219713 QUESO QUALITY
G.PADANO CUÑA 200G





QUESO CERRATO SEMI
0,65€/TAPA

QUESO PORTILLO CURADO
0,70€/TAPA



REF.: 219578



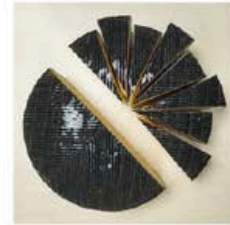
REF.: 84805



16 raciones



32 tapas



1 queso de 3 kg aprox = 16 cuñas
1 cuña = 1 ración de 15 cuñitas
1/2 cuña = 1 tapa de 7/8 cuñitas

QUESO CUBO CREMA 2 KG

- Ideal para aperitivos, como rellenos de masas y hojaldres y repostería

REF.: 219645





TRANSGOURMET

QUESO CERRATO VIEJO RESERVA

REF.: 220177

- **3 kg aprox**
- **Intensidad de sabor: 6**
- **Curación mínima: 10 meses**
- **Leche de vaca, cabra y oveja**

QUESO CERRATO VIEJO TOSTADO

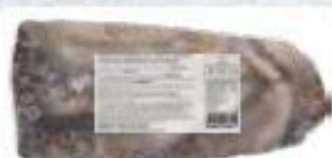
REF.: 220179

- **1,5 aprox**
- **Intensidad de sabor: 7**
- **Curación mínima: 6 meses**
- **Leche de vaca, cabra y oveja**

¡NOVEDAD HOSTELERÍA!

PULPO VIRGEN

1ª CONGELACIÓN



REF: 219506



REF: 219507

¡NATURAL, SIN LIMPIAR, SIN ADITIVOS NI GLASEO!

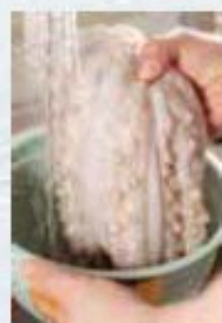
ORIGEN: DAKHLA

Zona de corrientes marítimas que crean las condiciones óptimas de nutrientes para su pesca

CARACTERÍSTICAS: MENOS AGUA = MÁS RACIONES

- De primera calidad
- Al tener menos agua rinde una ración más aprox. por cada kilo de pulpo

Limpiarlo a consciencia para retirar toda la arena de los tentáculos.



**ESCANDALLO: -25% DE REDUCCIÓN
DURANTE LA COCCIÓN**

- Pulpo 4kg x 0,25 = 1kg de merma
- Coste pulpo 96€ (4 kg)
- 3 kilos de pulpo cocido
- 96€/3 kg = 32€/kg
- Ración 200g

EJEMPLO: 0,200 kg X 32€ = 6,40€/ración + IVA





“Asustar al pulpo”



Hervir el pulpo

COCCIÓN PARA PULPO DE 4KG: 60”+20” REPOSO EN LA MISMA OLLA

1. Poner agua a hervir con hojas de laurel. NO PONER SAL.
2. Cuando está hirviendo “asusta al pulpo” poniendo el pulpo durante tres segundos y repite este proceso varias veces. De esta manera la piel se mantiene pegada durante la cocción.
3. Dejar el pulpo dentro del agua hirviendo durante 20 min por 2 kilos (+ 10 minutos por kilo).
4. Dejar reposar el pulpo en su propia agua 20 min más.
5. ¡Cuando la parte más gruesa de los tentáculos esté tierna, ya está listo!

IDEAS DE PLATOS:



Salpicón



Espetado (en crudo)



A Feira



A la brasa



Guisado

¡SÁCALE MAYOR RENDIMIENTO A LAS CARNES DE TUS MENÚS!

Compra la pieza entera y
te la preparamos como
lo solicites

*pesos aproximados según pieza


TRANSGOURMET

*Lomo bajo o
Entrecot*

Chuletón

Solomillo

REF.: 99507 - RIÑONADA/CHULETERO
REF.: 96662 - AÑOJO
REF.: 217820 - HEMBRA

JAMÓN 10 VETAS

BELLOTA €/PIEZA

ORIGEN: D.O. HUELVA

INTENSIDAD SABOR: 10



Descubre más información



REF: 219755

*Sugerencia de presentación de plato.

SURTIDO PANECILLOS Y BOLLOS

- Dale un toque a tus burgers y frankfurts



REF.: 219856



REF.: 218581



REF.: 218582



REF.: 219914



REF.: 219915



REF.: 212078



TRANSGOURMET

BACALAO ICELANDIC LOMO

- 500/700
- Piezas sueltas o cajas de 6k
- En su punto de sal



REF.: 220351



TRANSGOURMET

MERLUZA WOFCO



- **Origen: Merluza del cabo (capensis)**
- **Glaseo mínimo protector**



REF.: 219612



REF.: 219616



REF.: 219620



REF.: 219619



TRANSGOURMET

BASE DE PIZZA

- **Diametro 29-30cm**
- **Masa de larga fermentación**
- **Masa precocida en horno de piedra**
- **Massa fina, borde esponjoso y crujiente**
- **Cocción rápida 5-6 min**
- **Sin aditivos artificiales**



REF.: 220174



REF.: 220175

GAMBAS



TRANSGOURMET

- Ideal para gambas al ajillo
- Descongelar previamente para evitar que queden secas



REF.: 220366

- Descongelar previamente
- Tamaño pequeño
- Ideal como "topping"/ingrediente



REF.: 219853



REF.: 206997



- Descongelar previamente
- Ideal para ensaladas, crema de marisco o rellenos de otras elaboraciones



REF.: 219848





TRANS**GOURMET**

JAMÓN



- 300g
- 18 lonchas = 6 bocadillos
- Complemento de gama paleta ibérica (ref. 71384)



REF: 216480



TRANS**GOURMET**

FAIRY



- Ideal para restaurantes y hoteles
- 5 L
- Lavavajillas con dosificación automática



REF.: 219007



REF.: 219009

