



Pasión por la
Hostelería
SOLU

Marzo 2015

Productos del mes

Alcachofa
Pimiento tiras
Bolas picantes
Pastel vasco
Crepes de chocote

Pescado

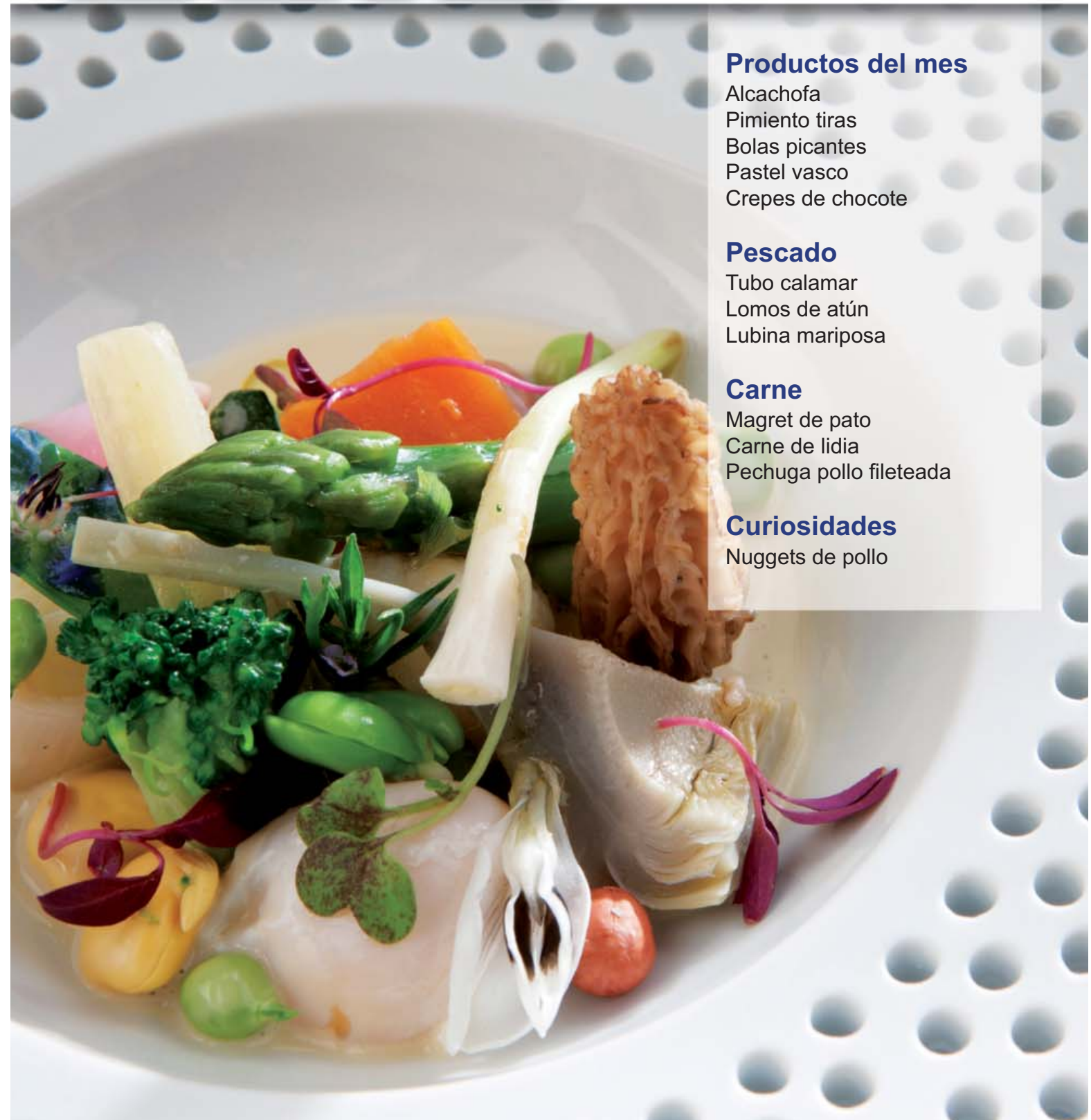
Tubo calamar
Lomos de atún
Lubina mariposa

Carne

Magret de pato
Carne de lidia
Pechuga pollo fileteada

Curiosidades

Nuggets de pollo



entrantes

Calamar romana

Anillas de pota a la romana.

Bolsa: 1 kg.
Caja: 4 bolsas

Kilo:
3.50



Patata 3/8

Corte tradicional 9/9 para todo tipo de platos.

Bolsa: 2.5 kg.
Caja: 4 bolsas

Kilo:
0.95



Pimiento mezcla tiras

Pimientos rojos y verdes seleccionados, limpios y cortados en tiras.

Bolsa: 2.5 kg
Caja: 4 bolsas

Kilo:
1.40



Alcachofa

Bolsa: 2.5 kg
Caja: 4 bolsas

TROCEADA

Corazones de alcachofa troceados y limpios.

Kilo:
2.79

CORAZÓN

Corazones de alcachofa limpios.

Kilo:
4.59



Hojaldre vieira, mejillon y gamba

Hojaldre relleno.

Unidad: 110 gr.
Estuche: 15 und.

Unidad: **0.97** estuche: **14.55**



Concha vieira gratinada

Preparado de carne de vieira, fumet de pescado, cebollitas, ajo, perejil, vino blanco, sobre una concha natural.

Unidad: 110 gr.
Estuche: 10 und.

Unidad: **1.20** estuche: **12.00**



Cesta jamón y queso

Compuesto por masa hojaldre (55%), jamón (15%), queso (5%), nata, sal, charlota, huevo y perejil (25%).

Unidad: 120 gr.
Estuche: 9 und.

Unidad: **0.90** estuche: **8.10**



Bola picante

Frito de pimiento y carne totalmente artesanal.

Unidad: 65-70 gr.
Caja: 40 und.

Unidad: **0.62** Caja: **24.80**



Cuadrado jamón y queso (Maxi)

Bechamel relleno de jamón y queso fundido.

Unidad: 90/120 gr.
Bolsa: 2 kg
Caja: 2 bolsas

Kilo: **4.99**



Calamar tubo

Tubos de pota limpios y sin glaseo.

Origen: Nueva Zelanda
Caja: 5 kg.

Kilo:
4.40



Bacalao lomo Jumbo

Envuelto individual. Glaseo 10%

Talla: + 400
Caja: 5 kg.

Kilo:
6.50



Anchoa cantábrico

Entera

Talla: 40/60 pz/kg
Caja: 5 kg.

Kilo:
3.45



Lubina mariposa

Abierta a la espalda. Ideal para horno.
Glaseo 10%

Caja: 4 kg.

Talla 200/300

Talla 300/400

Kilo:
6.95

Kilo:
7.60



Gambón argentino

Primera calidad.

Talla: 30/40
Estuche: 2 kg.
Caja: 6 estuches

Kilo:
8.20



Lomos de Atún

Lomos de atún claro con sangatxo.

Pieza: +/- 5 kg.
Caja: +/- 14 kg.

Kilo:
5.65



Rodaja de merluza

Sin higienizar. Congelada a bordo

Talla: 130/160 gr.
Caja: 8 kg.

Kilo:
3.99



Filete de Panga

Interfoliado.

Talla: 120/170 gr.
Caja: 5 kg.

Kilo:
2.70



Gamba pelada 100/200

Sin glaseo.

Bolsa: 1 kg.
Caja: 10 kg.

Kilo:
8.65



carne

Magret de pato

Variedad Mulard. Origen Francia.

Piezas: +/- 400 gr
Caja: +/- 10 kg

Kilo:
11.80



Hígado de pato entero

Especial para restauración.

Pieza: 600/700 gr.

Kilo:
18.95



Ragout de lidia

Carne de toro nacional de lidia cortada a trozos.

Bolsa: 2.5 kg.
Caja: 2 bolsas.

Kilo:
4.80



Alas de pollo partidas

Alitas de pollo crudas partidas y envasadas sueltas.

Caja: 5 kg.

Kilo:
2.65



Pechuga pollo fileteada

Pechuga fileteada y limpia.

Caja: 5 kg.

Kilo:
5.25



Pastel vasco

Cocinado en horno de leña. Elaborado con harina, mantequilla, huevo, leche, azúcar, crema en polvo y levadura..

Unidad: 1.000 gr

Raciones: 10.

Caja: 6 und.

Ración: **0.52** Unidad: **5.20**



Tarta Santiago

Tarta de bizcocho con almendra, cubierta de azúcar glass.

Unidad: 800 gr

Unidad: **6.80**



Crepes de chocolate

Crepes con un sabroso relleno de chocolate fundente.

Unidad: 90 gr

Caja: 30 und.

Unidad: **0.64** Caja: **19.20**



Coulant de chocolate

Coulant individual de chocolate.

Unidad: 80 gr

Caja: 30 und.

Unidad: **0.70** Caja: **21.00**



Mezcla frutas bosque (Boiron)

Bolsa: 1 kg.

Caja: 5 bolsas

Kilo: **7.15**



Curiosidades

Frutos del bosque.

Las frutas rojas, también denominadas frutas del bosque, son un grupo de frutas caracterizadas precisamente por la presencia de dicho color en su piel o en su interior. Las frutas rojas son, principalmente, bayas. La mayoría pertenecen a la familia de las Rosáceas. Algunas tienen multitud de variedades como la mora o la fresa. Otra peculiaridad en esta clasificación se debe al hecho de que algunos de estos frutos son principalmente silvestres, por ejemplo, la mora, la frambuesa o la endrina. Dentro del grupo de frutas rojas o frutas del bosque podemos incluir: arándanos, endrinas o arañones, frambuesas, fresas, fresones, grosellas y moras.

La temporada óptima de recogida y consumo de cada una es:

- Arándano: de mayo a septiembre.
- Endrina: de septiembre a noviembre.
- Frambuesa: de junio a julio.
- Fresa: de diciembre a junio.
- Fresón: de febrero a mayo.
- Grosella: durante todo el año.
- Mora: de agosto a octubre.



1 GALATEA - FOOD SERVICE S.L

Políg. Islarra
Camino de la Yesera Nº3
ALTUBE-ZUYA (Álava)
Tel: 945 430 790
Fax: 945 430 791

2 FRILAC S.A

Políg. Landaben, C/ F
PAMPLONA (Navarra)
Tel: 948 188 588
Fax: 948 188 574
E-mail: conglie@frilac.es
www.frilac.es

3 IGARTZA S.L

Políg. Lambarren
C/ Arañaburu 6
OIAZTUN (Guipúzcoa)
Tel: 943 344 338
Fax: 943 524 158
E-mail: igartza@igartza.com

4 PEREZ VIÑAS S.A.

Políg. Islarra
Camino de la Yesera Nº 1-3
ALTUBE-ZUYA (Álava)
Tel: 945 430 730
Contestador: 945 105 739
Fax: 945 430 711
E-mail: perezvinas@perezvinas.com

5 FROMAX - GALATEA

Políg. Morero Parcela 1/14
39311 GUARNIZO (Cantabria)
Tel: 942 565 078 - 942 565 357
Fax: 942 565 143

6 GALATEA - FOOD SERVICE S.L

Políg. Gamonal
Alcalde Martín Cobos S/N
Naves FRIOBURGOS
BURGOS (Burgos)
Tel: 947 105 200

7 SERCAL10

Políg. Lentiscareas
Avda. Lentiscareas 33
NAVARRETE (Rioja)
Tel: 941 100 005
Fax: 941 441 002
E-mail: sercal10@sercal10.com

9 SERCAS12

Políg. Industrial
C/Lucio López Alonso 10-18
STA.CRUIZ DEL RETAMAR (Toledo)
Tel: 925 739 033
Fax: 925 794 485
E-mail: info@torrecaza.es

10



1 ÁLAVA

4 VIZCAYA

7 RIOJA

2 NAVARRA

5 CANTABRIA

8 SORIA

10 MADRID

3 GUIPÚZCOA

6 BURGOS

9 TOLEDO