

ABRIL 2016



Quando la **hostelería** se convierte en pasión

CARNE: pollo, ternera y cerdo en diferentes presentaciones.
LANGOSTINOS: producto cocido con gran variedad de tallas.
REPOSTERÍA: gama completa de sabores sin perder calidad.
PESCADOS: artículos para cubrir cualquier menú.

refrigerado



Bloc de pato en lata

con trozo 1 kg. **21,25** €/lata

sin trozo 1 kg. **18,50** €/lata

lata 1 kg



3,75 €/sobre

Paleta ibérica

sobre 100 gr.



Queso Edam entero

3,30 €/kg.

Buen loncheado. Los bordes no se queman.
40% MG

Caja +/- 3,2 kg.

Codillo cerdo cocido

Sin piel y partido en dos mitades.



4,05 €/kilo

Pieza 600/800 gr.

entrantes



4,35
€/kilo

Alitas de pollo

Marinadas.



Caja



5 kg



0,85
€/kilo

Judía verde plana

Primer precio.



Bolsa



2.5 kg.



Bandidos

Palitos de filete de pollo, rebozados en crujiente pan rallado de chile dulce.



9,50
€/kilo



Caja



2 kg.



Gringos

Porciones de pechuga de pollo entera en filetes, con cobertura estilo tex-mex.



7,75
€/kilo



Caja



2 kg.



0,90
€/unidad

8,10
€/estuche

Cesta jamón y queso

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



estuche



9x120 gr



0,99
€/unidad

8,91
€/estuche

Hojaldre queso cabra y espinacas

Hojaldre de mantequilla con relleno de queso de cabra y espinacas.



estuche



9x120 gr



unidad



talla



Peso



Origen



Conservación

del mar



2,99
€/bolsa

Pota troceada

Ideal para raciones.



Bolsa



800 gr



5,55
€/bolsa

Calamar troceado



Bolsa



800 gr.



Verdel mariposa



3,25
€/kilo



Caja



4 kg.



200/300



Anilla calamar

IQF. Glaseo 40%



3,40
€/kilo



Caja



5 kg.



5,40
€/kilo

Filete de dorado

Sin piel. IQF. Glaseo 10%



Caja



10 kg



500/700



6,95
€/kilo

Lubina espalda



Caja



6 kg



300/400



del mar



Gula (Solu)

La Gula del Norte



bandeja 200 gr. **1,55**
€/bandeja

5,70 bandeja 500 gr.
€/bandeja

bandeja 400 gr. **2,90**
€/bandeja



Langostino cocido

9,95 Talla 35/48
€/kg.

8,95 Talla 40/60
€/kg.

8,50 Talla 60/80
€/kg.

7,95 Talla 80/100
€/kg.



Estuche



2 kg.



unidad



talla



Peso



Origen



Conservación



carnes



31,00
€/estuche

1,55
€/ración

Carpaccio ternera

Estuche 1.400 gr. 20 raciones x 70 gr.



6,30
€/kilo

Carrillera ternera

Caja +/- 7 kg.

Lomo cerdo

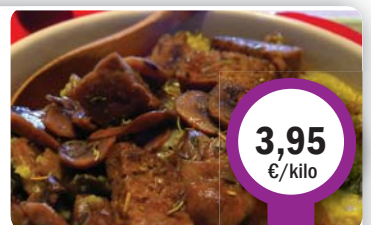
ENTERO al VACÍO



4,95
€/kilo

Unidad +/- 1,5 kg.

Carne de lidia



3,95
€/kilo

Caja 5 kg.

Pollo entero



1,99
€/kilo

Caja +/- 10 kg.



1,65
€/kilo

Pollo cuarto trasero

Caja 5 kg. 270/330 gr.

postres



Placas respostería

Deliciosa masa de bizcocho rellena.
Precortada en 24 raciones.

Limón

Chocolate

Yema (San Marcos)



7,60
€/unidad

0,32
€/ración

1 estuche aprox. 1,8 kg. 24 raciones

Tarta sacher

Bizcocho de chocolate
relleno y cubierto con
chocolate negro.



12,10
€/unidad

Unidad 580 gr.

SIN GLUTEN

Tarta nata yema

Base de bizcocho relleno
de nata y una cobertura
de yema.



12,10
€/unidad

Unidad 580 gr.

SIN GLUTEN



Brownie plancha

26,56
€/caja

caja 3x1 kg. (16 raciones)

7,50
€/kilo



Cocktail frutos rojos

Caja 5x1 kg.



Pan bao relleno de tartar de salmón y rúcula

Este mes presentamos el Pincho ganador del concurso de San Lesmes 2016 de Burgos de la mano de su artífice Roberto Alonso Palacios, quien desde su ataya del Bar Rimbombin nos obsequia con esta maravilla en todos los sentidos. Roberto, quien lleva dedicándose a la hostelería desde hace 18 años y remodeló el actual local en 2011, ha venido innovando año tras año tanto en sus productos como en su elaboración y presentación, siendo una referencia ineludible para el sector tanto dentro como fuera de su comunidad. Desde aquí le agradecemos profundamente su colaboración en nuestro catálogo y le felicitamos por sus éxitos presentes y futuros. ¡ENHORABUENA ROBERTO!

Ingredientes y elaboración

Pan Bao, salmón, rúcula, cebolla morada, pepinillo, mostaza antigua, zumo de lima, zumo de limón, zumo de pomelo, salsa de soja y aceite de oliva virgen.

Empezamos quitando bien de espinas y piel al salmón y picando en cuadraditos pequeños. El pan bao lo cocemos en horno de vapor o en su defecto en una vaporera por 15 minutos.

Mezclamos a partes iguales los zumos y la soja y añadimos una cucharadita de mostaza antigua, un chorrito de aceite de oliva virgen, la cebolla morada, el pepinillo picaditos y el salmón.

Abrimos el pan bao por medio y ponemos la rúcula y la mezcla del salmón.

Bar Rimbombin (Bilbao)

Calle Hurtado de Amézaga, 48 BILBAO
944 21 31 60 - info@rimbombin.es



Galatea (food service s.l.)
Pol. Islarra
Camino Yesera nº 3
Altube-Zuya (Álava)
Tel. 945 430 790
Fax. 945 105 791
www.galateasl.com

Pérez Viñas S. A
Pol. Islarra
Camino Yesera nº 1-3
Altube-Zuya (Álava)
Tel. 945 430 730
Fax. 945 105 739
perezvinas@perezvinas.com
www.perezvinas.com

Igartza S.L.
Pol. Lamberren
Calle Arañaburu 6
Oiartzun (Gipuzkoa)
Tel. 943 344 338
Fax. 943 524 158
igartza@igartza.com
www.igartza.com

Galatea (food service s.l.)
Pol. Guarnizo 78-B
Guarnizo-Astillero (Cantabria)
Tel. 942 565 357
Fax. 942 517 120
www.galateasl.com

Galatea (food service s.l.)
Pol. Gamonal
Alcalde Martín Cobos s/n
Naves Frioburgos
Burgos (Burgos)
Tel. 947 105 200
www.galateasl.com

Sercas12
Pol. Ind.
C/ Lucio López Alonso 10-18
Sta Cruz del Retamar (Toledo)
Tel. 925 739 033
Fax. 925 794 485
info@torrecaza.es

Frilac S. A
Pol. Landaben c/F
Pamplona (Navarra)
Tel. 948 188 588
Fax. 948 188 574
congclie@frilac.es
www.frilac.es

Sercal10
Pol. Lentiscales
Avda. Lentiscales 23
Navarrete (Rioja)
Tel. 941 100 005
Fax. 941 441 002
sercal10@sercal10.com