

CATÁLOGO **GENERAL** 2026



CREATIVIDAD, CALIDAD e INNOVACIÓN
al servicio de nuestros clientes

PCS

¡BIENVENIDOS A PCS!

- 48 años de experiencia en el sector de la Alimentación Congelada.
- 5 Plantas de Producción con más de 46.000 m2.
- Maquinaria de última tecnología.
- Creatividad e Innovación en el desarrollo de productos y en los procesos productivos.
- Ilusión, pasión y dedicación de un gran equipo humano formado por más de 350 personas.
- Productos fabricados por nosotros en España.



**PLANTA
PICASSENT**



**PLANTA
MERCAVALENCIA**



**PLANTA
TERUEL**



**PLANTA
MARTORELL**



**PLANTA
PICASSENT II**

PORQUE TU SATISFACCIÓN ES NUESTRO OBJETIVO



-Te ofrecemos un servicio integral con una amplia gama de productos y soluciones congeladas con máximo valor añadido.

- Desarrollos siguiendo las últimas tendencias de mercado y fabricados con tecnología de vanguardia.

- Una amplia gama diferenciadora a través de productos innovadores de calidad.

- Control exhaustivo de costes para mejora de la rentabilidad final.
- Flexibilidad, adaptándonos a las necesidades de cada cliente, canal y mercado.
- Diferentes propuestas de productos y formatos.
- Propuestas y desarrollos exclusivos para que la oferta sea diferente.



ALL AROUND THE WORLD

Disponemos de la certificación del protocolo SAE (Sistemas de Autocontroles Específicos) necesario para poder exportar fuera de la UE.



PORQUE TÚ ERES LO MÁS IMPORTANTE PARA NOSOTROS



#CALIDAD

- Estamos certificados IFS y BRC, modelos de seguridad alimentaria más prestigiosos.
- Nuestros productos tienen la máxima seguridad alimentaria, trabajando cada día con un sistema de gestión de calidad, seguridad y legalidad para conseguir la calidad total, tanto en productos como en procesos productivos.
- Tenemos laboratorio interno, analizando a diario cada lote de materia prima, producto terminado, instalaciones y personal.
- Seleccionamos estrictamente todas las materias primas y sus orígenes.
- Fabricamos todos nuestros productos en España.



#INNOVACIÓN

- Somos líderes en innovación de productos y procesos productivos.
- Siendo conscientes del dinamismo del mercado, desarrollamos, investigamos y mejoramos continuamente nuestros procesos con un amplio despliegue de medios materiales y humanos, para seguir siendo un referente en Innovación en nuestro sector.
- Nos gusta ser diferentes, creativos y atrevidos. El concepto INNOVACIÓN está en el ADN de PCS y lo hacemos extensivo a todas y cada una de las áreas de nuestra empresa.

#MEDIOAMBIENTE

- Estamos enormemente comprometidos con la CALIDAD y el MEDIOAMBIENTE, disponemos de los Certificados ISO 14001 de gestión medioambiental, así como los Certificados MSC y ASC, garantes de una pesca y acuicultura responsable y sostenible.
- El 100% de nuestros embalajes de cartón tienen el certificado FSC.
- PCS contribuye en promover el desarrollo sostenible en todas sus dimensiones: social, económico y medioambiental por lo que hemos contribuido y verificado 10 ODS durante 2024.
- Hemos realizado un cálculo de la huella de carbono de los tres centros y se ha establecido un plan de reducción 2022-2024 de un 15% de las emisiones de CO2 a la atmósfera.
- Fomento de Energía renovable - Solar fotovoltaica. Para ello se ha llevado a cabo la instalación de paneles solares en tres de nuestras fábricas.
- El 84% de los residuos generados en nuestra empresa se valorizan, contribuyendo a disminuir la cantidad de residuos que acaban en vertederos, y por tanto, disminuyendo el impacto ambiental.

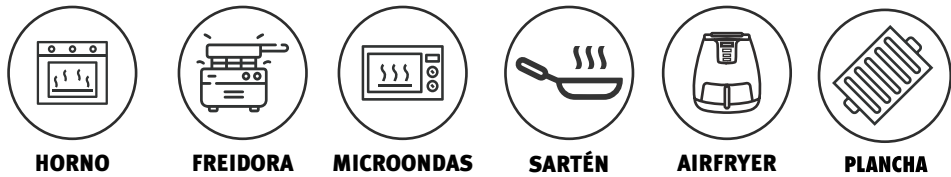
ÍNDICE



PCS	
6	PCS Japón
8	Preparados del Mar
10	Enharinados
12	Empanados
15	Tempuras
18	Rebozados
19	Croquetas
23	Burguers
25	Salteados y Guarniciones
27	Ensaladas
Materias Primas	
29	Pescados
31	Verduras
32	Especialidades
Cárnicos	
34	Pollo
	Cerdo
35	Ternera

DELEITA	
37	Saquitos
38	Almohaditas
39	Gyozas
41	Twisters
42	Bolitas Rellenas
	Brochetas
44	Torpedos
	Envoltinos
	Caramelos
45	Guarniciones y Entrantes
46	Conchas
47	Crepes
COCINARTE	
49	Preparados del Mar
50	Tapas
53	CocinarTE Japón
54	Pimientos y Mejillón Rellenos
	Verduras
55	Croquetas
56	Principales
58	Picoteo Gourmet
	Saquitos

MODOS DE EMPLEO



**PCS
JAPÓN**

**DESCUBRE LAS MARAVILLAS
DEL PAÍS DEL SOL NACIENTE
FABRICADAS EN ESPAÑA**



**10438-FUKURO DE POLLO
1,5 Kg - ud:15+/-5g**



NUEVAS GYOZAS DESCÚBRELAS EN LA PÁGINA 39



10444-EBI FRY-800g-ud:25+/-4g



10437-TAKOYAKI DE PULPO-2,5 Kg-ud:18+/-3g



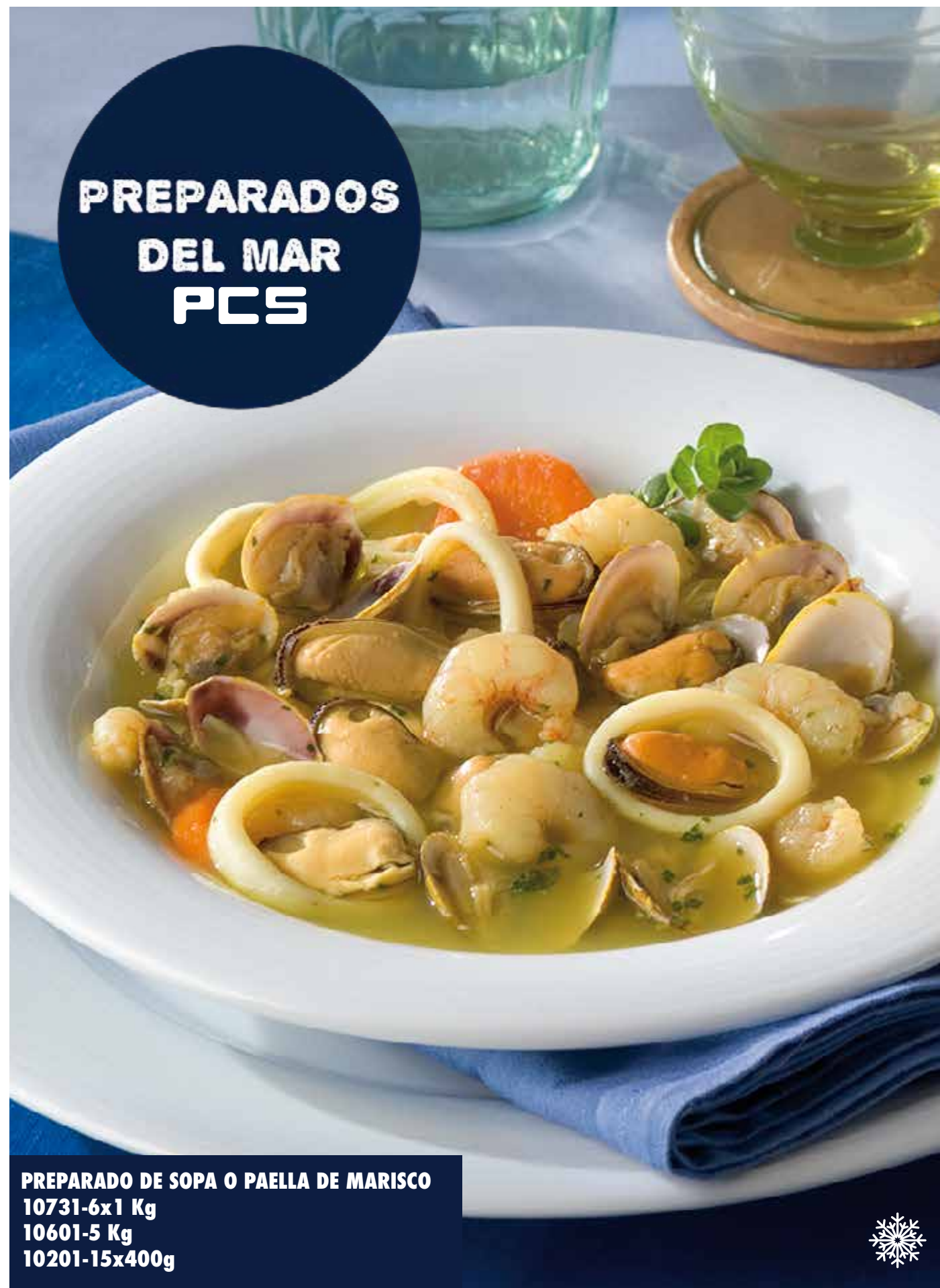
10436-EBIYAKI DE LANGOSTINO-2,5 Kg-ud:18+/-3g



10439-YAKITORI DE POLLO-1,5 Kg-ud:30+/-2g



PREPARADOS DEL MAR PCS



PREPARADO DE SOPA O PAELLA DE MARISCO
10731-6x1 Kg
10601-5 Kg
10201-15x400g



Cola de gamba pelada, carne de mejillón cocida, almeja, anilla de pota (10731 y 10601) o de calamar (10201) y carne de almeja cocida.

PREPARADOS PARA PAELLAS, ARROCES Y SOPAS DE MARISCO



10863-PREPARADO DE PAELLA MARINERA CON CIGALAS-6x1Kg

Cigala, almeja "White", dados de rape, anilla de pota, mejillón con media concha y langostino entero cocido.



10907-PREPARADO DE PAELLA Y SOPA-3 Kg

Almeja, carne de mejillón cocida, mejillón con concha, cola de gamba pelada y dados de potón.



10776-PREPARADO DE SOPA O PAELLA DE MARISCO EXTRA-5 Kg

Cola de gamba pelada EXTRA, carne de mejillón cocida EXTRA, almeja, anilla de pota y carne de almeja.



¡Con bolitas de caldo incorporadas!

10871-SOPA DE MARISCO "GOURMET" CON CALDO DE PESCADO-6x1Kg

Merluza, carne de mejillón, almeja del Pacífico, cola de langostino cocido, pota y bolas de caldo de pescado.

PREPARADOS SIN CÁSCARA

Sólo 10% Glaseo



10943-PREPARADO PARA SOPA Y ARROCES PCS-6x1Kg

Carne de mejillón cocida, anilla de pota argentina, cola de gamba pelada y dados de rape.



10119-FRUTOS DEL MAR-6x1Kg

Dados de caella, cola de gamba pelada, anilla de pota, carne de mejillón cocida y dados de potón.



10607-PREPARADO PARA RISOTTO, PASTA, PIZZA Y ARROZ-6x1Kg

Carne de mejillón cocida, anillas y tentáculos de calamar, anilla de pota/potón, cola de langostino pelada, carne de almeja reina cocida.



**ENHARINADOS
PCS**

42205-PUNTILLA ENHARINADA-2 Kg
42290-AL VENT-2 Kg

Freír a 180°C hasta que el producto esté dorado.



10856-PUNTILLA INDIA ENHARINADA-2 Kg



59955-ANILLAS DE CALAMAR A LA ANDALUZA-2 Kg



27226-ANILLAS ENHARINADAS TRADICIONALES-1,5 Kg
10026 - 4x1 Kg



30501-CHANQUETE ENHARINADO ESPECIAL-1,5 Kg



32559-FRITURA MEDITERRÁNEA-2 Kg

Pescadito, mejillón, anilla y puntilla de calamar y gamba entera.



10254-LA GULA® DEL SUR-1,5 Kg



10443-CHIPIRÓN ENHARINADO-2 Kg



27139-BOQUERÓN GRIEGO ENHARINADO-2 Kg



30421-PESCADITO ENHARINADO-2 Kg



59807-FRITURA ANDALUZA-2,5 Kg

Puntilla, caella adobada, boquerón, calamar y cola de gamba pelada.



32213-CAZÓN EN ADOBO ENHARINADO-2,5 Kg



**EMPANADOS
PCS**

¡Novedad!

**10617-ABADEJO EMPANADO
5 Kg - ud: 80-110g**



**200°C
8 min**



**200°C
10 min**



**180°C
2-3 min**



**27085-QUESO CAMEMBERT EMPANADO
4x500g-ud:50+/-4g**



200°C 6-7 min



200°C 10-12 min



180°C 4-5 min



¡Novedad!

**10811-MINI QUESO CAMEMBERT EMPANADO
4x500g-ud:23+/-3g**



200°C 7-8 min



200°C 9-10 min



180°C 2-3 min



**28055-QUESO DE CABRA EMPANADO
2x1 Kg-ud:25-30g**



200°C 6 min



200°C 10 min



180°C 1-2 min



¡Novedad!

**10711-BOLITAS DE QUESO MOZZARELLA EMPANADO
4x500g-ud: 8+/-2g**



180°C 2-3 min



10255-GOUDA FINGERS-2 Kg



180°C 1-1,5 min



¡Novedad!

**10710-MINI QUESO BRIE EMPANADO
4x500g-ud: 28+/-5g**



200°C 6 min



200°C 8 min



180°C 2-3 min



42559-FILETE DE MERLUZA EMPANADO
3 Kg-ud:80-140g



180°C 3-4 min



10385-MERLUZA EMPANADA HORNEABLE
5 Kg-ud: 90+/-20g



220°C 10 min



220°C 12 min



175°C 5-6 min



27199-RABAS EMPANADAS HORNEABLES-4x1 Kg



200°C 8 min



200°C 10 min



180°C 2-3 min



29326-VARITAS DE CALAMAR CRUNCHY
6 Kg-ud: 30+/-2g



200°C 8 min



180°C 4-5 min



10261-BRÓCOLI EMPANADO-4x1 Kg



200°C 10 min



250°C 10-12 min



180°C 2-3 min



10272-TIGRE DE BENGALA-2,5 Kg-ud:25+/-5g



170°C 3-4 min



10704-BACALAO "FISH & CHIPS"-5x1 Kg



220°C 8-10 min



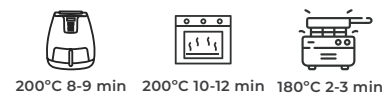
200°C 10-12 min



175°C 2,5-3,5 min



28031-LANGOSTINO EN TEMPURA
2 Kg-ud: 18+/-1g



28062-QUESO FRESCO EN TEMPURA 4x500g
10561-ALVENT-4x500g
28160-7x250g-ud: 16+/-2g



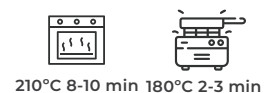
28005-DADOS DE BACALAO EN TEMPURA
2 Kg-ud: 15-20g



28002-BOQUERÓN
EN TEMPURA 2 Kg



27228-DADOS DE POTÓN AL AJILLO-2 Kg



28007-MEJILLÓN EN TEMPURA-2,5 Kg



28045-VERDURAS EN TEMPURA 4x500g
35804-3,5Kg



Zanahoria, berenjena, calabacín y pimiento.



28304-VERDURAS FRESCAS EN TEMPURA
1,5 Kg



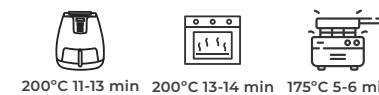
Zanahoria, berenjena, calabacín y pimiento verde y rojo.



29908-BASTONES DE BERENJENA EN TEMPURA
3 Kg



10386-MERLUZA AL HUEVO-5 Kg-ud: 90+/-20g



28155-LANGOSTINO PCS EN TEMPURA
2 Kg-ud: 19+/-2g



REBOZADOS PCS

COLA DE GAMBA REBOZADA
 35000-2 Kg
 35028-4x1 Kg
 35010-18x250g
 35003-AL VENT-4x1 Kg

200°C
12 min

180°C
14-15 min

180°C
4-5 min

42340-ANILLAS A LA ROMANA TIERNAS
 8x500 g

200°C 15-20 min

190°C 2-3 min

CROQUETAS PCS



29650-CROQUETAS DE JAMÓN
3x1 Kg-ud:36g



28222-CROQUETAS DE COCIDO
3x1 Kg-ud:36g



28324-CROQUETAS DE BOGAVANTE
3x1 Kg-ud:36g



29652-CROQUETAS DE BACALAO
28225-BRANDADA BACALAO 3x1 Kg-ud:36g



29651-CROQUETAS DE POLLO
3x1 Kg-ud:36g



29706-CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO
3x1 Kg-ud:36g



29653-CROQUETAS DE SETAS
3x1 Kg-ud:36g



28226-CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA
3x1 Kg-ud:36g



29622-DELICIAS DE BACALAO
6x1 Kg-ud:13+/-2g



10017-BOMBA DE PATATA RELLENA DE CARNE
2 Kg-ud:50+/-5g

¡Novedad!



29705-CROQUETAS DE RABO DE VACUNO
3x1 Kg-ud:36g

¡Novedad!



10714-CROQUETAS DE CECINA
3x1 Kg-ud:36g

¡Novedad!



10701-CROQUETAS DE SECRETO AL PEDRO XIMÉNEZ 3x1 Kg-ud:36g

¡Novedad!



10715-CROQUETÓN DE SECRETO AL PEDRO XIMÉNEZ 3x1 Kg-ud:60g

¡Novedad!



10699-CROQUETAS DE CARRILLERA DE VACUNO
3x1 Kg-ud:36g

¡Novedad!



10700-CROQUETAS DE PULLED PORK
3x1 Kg-ud:36g

¡Novedad!



10713-CROQUETÓN DE RABO DE VACUNO
3x1 Kg-ud:60g

¡Novedad!



10706-BOLAS DE COCHINITA PIBIL
3x1 Kg-ud:35g

¡Novedad!



10707-BOLAS DE PULLED PORK
3x1 Kg-ud:35g







29731-BURGUER DE FALAFEL
4 Kg-ud:75g



190°C 6-7 min 180°C 2-3 min



27151-BURGUER DE QUINOA
4 Kg-ud:75g



190°C 6-7 min 180°C 2-3 min



29735-BURGUER DE LENTEJAS CON MENTA
4 Kg-ud:75g



190°C 6-7 min 180°C 2-3 min



29736-BURGUER DE CUSCÚS CON VERDURAS
4 Kg-ud:75g



190°C 6-7 min 180°C 2-3 min



42180-MINI HAMBURGUESA DE CALAMAR
EMPANADA-6 Kg-ud: 37g



220°C 12 min 180°C 4-5 min



29909-MINI HAMBURGUESA DE CALAMAR
AL AJILLO-3x33uds-ud: 30g



4 min



42170-HAMBURGUESA DE CALAMAR
EMPANADA-6 Kg (GRANEL)-ud: 110g



220°C 14 min 180°C 6-7 min



29891-MINI HAMBURGUESA DE LANGOSTINO
3x33uds-ud: 30g



4 min



SALTEADOS Y GUARNICIONES PCS

10589-SALSEADO DE ALCACHOFAS
CON BACON-3x1 Kg



10 min

Alcachofas, cebolla y bacon con salsa de ajo y perejil.



10593-SALSEADO DE SETAS CON BACON
3x1 Kg



10 min

Champiñones, setas, cebolla y bacon con salsa de ajo y perejil.



10591-SALSEADO DE POLLO CON VERDURAS
3x1 Kg



10 min

Pimiento, cebolla y pechuga de pollo asada con salsa de ajo y perejil.



35664-GUARNICIÓN BRASEADO DE VERDURAS-6x1 Kg



7 min

Dados de pimiento asado (rojo y verde), Calabacín, dados de berenjena asada y dados de cebolla asada.



35669-SALTEADO DE HABITAS CON BACON
3 Kg



7 min

Habitas baby, bacon ahumado, cebolla y ajos tiernos.



35667-GUARNICIÓN COCKTAIL DE SETAS CON BOLETUS-6x750g



7 min

Champiñones, setas Ostra, Shiitake, Nameko y Boletus.



35809-GUARNICIÓN DE SETAS ESTÁNDAR
6x750g



7 min

Champiñones, setas Ostra, Nameko y Shiitake.



35662-SALTEADO DE GAMBAS Y SETAS-2,5 Kg



7 min

Champiñones, setas Ostra, Shiitake, Nameko, y cola de gamba pelada.



10035-SALPICÓN DE MARISCO
2x1 Kg

Pulpo cocido, carne de Mejillón cocido, cola de Gamba cocida, Pimiento Verde, Pimiento Rojo, Cebollita y Surimi.



10005-SALPICÓN DE MARISCO SIN VERDURAS-2,5 Kg

Carne de Mejillón, Surimi, cola de Langostino pelada y cocida y rodaja de Potón.



10673-SALPICÓN DE MARISCO
3 Kg

Pimiento Verde, Cebolla, Pimiento Rojo, carne de Mejillón, cola de Gamba cocida, rodajas de Potón, Cebollita y Surimi.



10116-SALPICÓN DE MARISCO HORECA
2x1 Kg

Carne de Mejillón cocida, cola de Langostino, rodaja de Potón, Pimiento Verde y Rojo, Surimi y Cebollita.



10463-ENSALADA DE CANGREJO AL VENT-2,5 Kg

Zanahoria, Maíz, Surimi, Papaya, Piña, y Cola de Gamba pelada.

10051-ENSALADA DE CANGREJO-15x400g
10032-2x1 Kg

Papaya, Surimi, Mazorquita de Maíz, Cola de Gamba pelada y cocida.



10031-ENSALADA DE BRÉCOL
2x1 Kg

Lazos de Pasta cocida, Brécol, cola de Gamba pelada y cocida, Pasas y Queso Emmental.



10033-ENSALADA DE PASTA
2x1 Kg

Espirales de Pasta cocida, piña y cola de Langostino pelada y cocida.



10034-ENSALADA DE POLLO
2x1 Kg

Pechuga de Pollo asada, Zanahoria, Manzana, Pasas y cola de Gamba pelada y cocida.



10030-ENSALADA DE ARROZ TROPICAL
2x1 Kg

Arroz, Maíz, Piña, cola de Gamba pelada y cocida, Pasas y Surimi.



10011-ENSALADA DE FRUTAS Y LANGOSTINO
2x1 Kg

Piña, Manzana, Papaya, Zanahoria, Maíz y cola de Gamba.



10029-ENSALADA DE ARROZ CLÁSICA
2x1 Kg

Arroz, Guisantes, Surimi, Maíz, cola de Langostino pelada y cocida y Pimiento Rojo.

MATERIAS PRIMAS
PESCADOS
PCS

COLA DE GAMBA PELADA
6x1 Kg

TALLA 1 30/50 **20700**
TALLA 2 50/70 **20701**
TALLA 3 70/100 **20702**



32533-MORRALLA
4 Kg



55119-ALMEJA DEL PACÍFICO WHITE
5x1 Kg



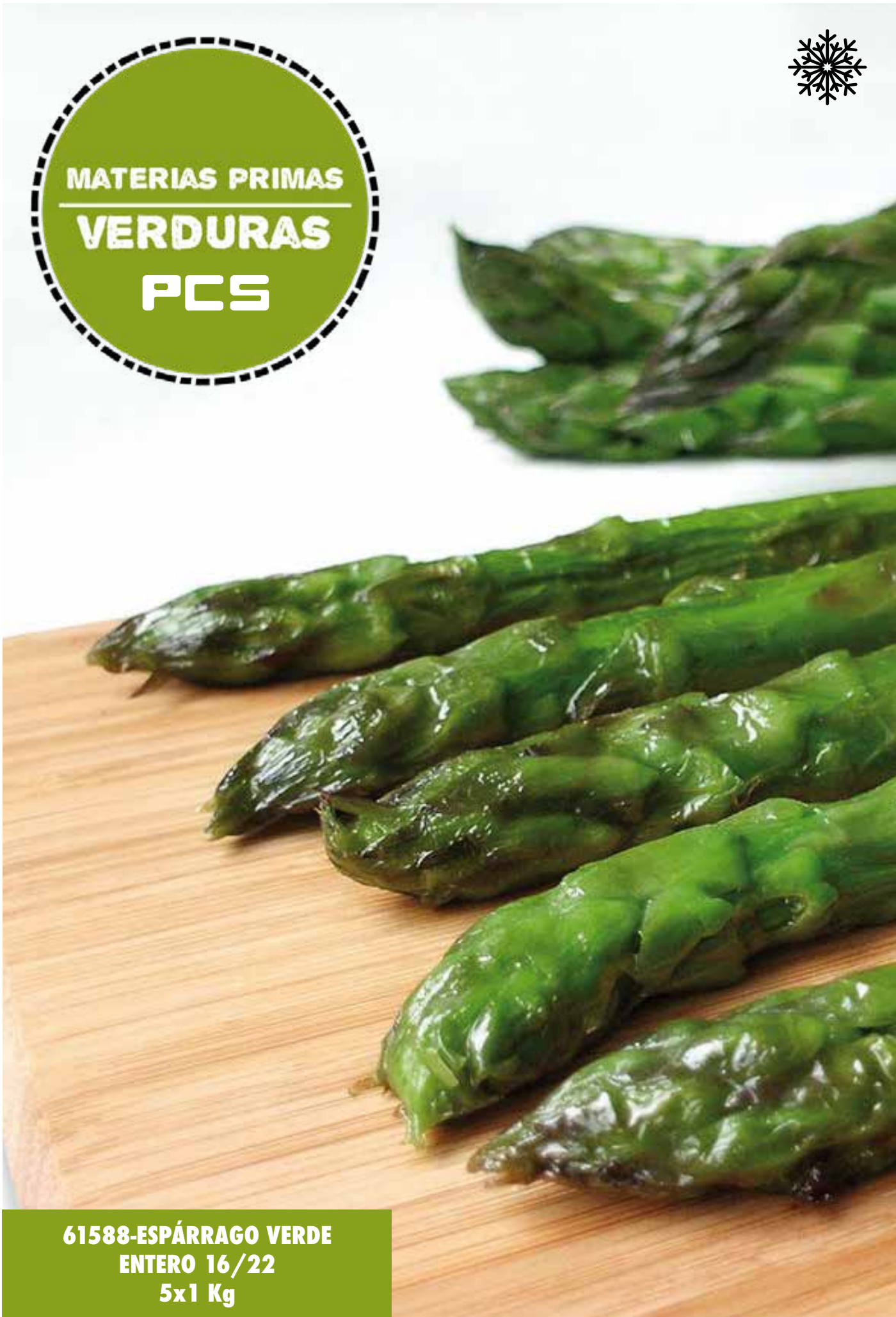
42289-PUNTILLA DE CALAMAR
SIN BARCA 4/6-6x1 Kg



42793-RODAJAS DE POTÓN DEL PACÍFICO EXTRA
42115-COCIDAS-6x1 Kg



37106-TRONQUITOS DEL PACÍFICO
1 Kg-6x1 Kg



MATERIAS PRIMAS
VERDURAS
PCS

61588-ESPÁRRAGO VERDE
ENTERO 16/22
5x1 Kg



**61549-SETAS CARDO BABY
TROCEADAS-5x1 Kg**



**61374-AJO TIERNO TROCEADO-18x300g
61379-5x1 Kg**



**61623-HABITAS SUPER
BABY-6x1 Kg**



**29337-BROCHETAS DE LANGOSTINO
MARINADO-2 Kg**

4-6 min

190°C
12 min

180°C
1-2 min

**ESPECIALIDADES
PCS**



**PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS
35133-BACALAO
35145-BACALAO AL VENT
35129-MARISCO
35143-MARISCO AL VENT
2,5Kg**



185°C 15-17 min 850W 3-4 min



**35132-MEJILLÓN RELLENO TIGRE
35144-ALVENT-2,5 Kg**



180°C 4-5 min



**35547-MEJILLÓN RELLENO TIGRE
CON BECHAMEL-2,5 Kg**



180°C 7-8 min



**35102-MUSLITOS DE
CANGREJO-2 Kg**



180°C 3-4 min



**CÁRNICOS
PCS**

COSTILLA COCIDA SUPREMA BBQ
59172 - 8 uds
59206 - 4 Kg

180°C 8-10 min 850W 6 min



10307-FILETE DE POLLO EMPANADO
3 Kg

180°C 3 min



59107-FILETE DE LOMO EMPANADO-6 Kg
59112-2 Kg

180°C 4-5 min



**59101-MEDIO CODILLO COCIDO
A LAS FINAS HIERBAS-7x650g**

175°C 5 min 850W 2 min



**59109-CODILLO COCIDO
A LAS FINAS HIERBAS-7x650g**

180°C 10-15 min 850W 8-10 min



**59105-MORCILLA DE BURGOS
CRUJIENTE-2,5 Kg**

180°C 3-4 min



**59125-MORRITO COCIDO
TROCEADO EXTRA-10x500g**

180°C 3-4 min



**59591-BERENJENA
RELLENA DE CARNE-5 Kg**

200°C 18-20 min



SAQUITOS

10093	Saquito de Carrillera de Ternera
10092	Saquito de Cebolla Caramelizada con Avellanas
10248	Saquito de Pulled Pork
29878	Saquito de "Almejas a la Marinera"
29036	Saquito de Brandada de Bacalao
29162	Saquito de Boletus
29716	Saquito de Gambón con Tropezones
29164	Saquito de Jamón
29803	Saquito de Langostino
29041	Saquito de Longaniza con Habitas
29158	Saquito de Marisco
29035	Saquito de Verduras y Queso de Cabra
29988	Saquito de Vieira al Cava
10438	Fukuro de Pollo

ALMOHADITAS

61708	Almohaditas Chistorra y Cebolla Caramelizada
61697	Almohaditas Morcilla y Cebolla Caramelizada

GYOZAS

10720	Gyoza Vegetal (NOVEDAD)
10689	Gyoza de Pollo con Verduras (NOVEDAD)
10685	Gyoza de Cerdo con Verduras (NOVEDAD)
10690	Gyoza de Langostinos con Verduras (NOVEDAD)
10686	Gyoza de Langostinos, Setas y Trufa (NOVEDAD)
10688	Gyoza de Pulled Pork (NOVEDAD)
10683	Gyoza de Pato Pekín (NOVEDAD)
10681	Gyoza de Langostinos (NOVEDAD)
10682	Gyoza de Carrillera de Vacuno con Setas (NOVEDAD)
10709	Gyoza de Rabo de Vacuno (NOVEDAD)

TWISTERS DE AUTOR

29387	Twister de Langostino
29880	Twister de Langostino y Rape al Cava
29388	Mini-Twister de Langostino
29413	Twister de Queso Cheddar con Cebolla Caramelizada
10708	Twister de Secreto al Pedro Ximénez (NOVEDAD)

BOLITAS RELLENAS

38758	Bolitas de Chipirón con Ajo-Aceite
-------	------------------------------------

BROCHETAS

10603	Mini Brocheta de Secreto Boletus
10600	Mini Brocheta Semáforo
29252	Piruleta de Langostino Marinada
29820	Piruleta de Langostino Marinado y Vieira
29038	Brocheta Nido de Langostino
29742	Super Brocheta de Gambón Crujiente
29899	Brocheta Crunchy de Langostino Panko y Coco
29739	Brocheta de Gambón con Algas
29231	Mini Brocheta de Pollo BBQ
29276	Mini Brocheta de Pollo Marinada
10439	Yakitori de Pollo

CARAMELOS

29295	Caramelo de Bogavante
-------	-----------------------

TORPEDOS

29664	Torpedo de Langostino Rebozado Panko
29665	Torpedo de Langostino Marinado Rebozado Panko
29868	Torpedo de Langostino Marinado Rebozado Panko
10634	Torpedo de Langostino SIN Marinar
10444	Ebi Fry

ENVOLTINOS

29358	Envoltino de Langostino y Pasta Filo
29151	Envoltino de Langostino y Patata

GUARNICIONES

32107	Gratén de Patata
-------	------------------

ENTRANTES ESPECIALES

29882	Rollito de Carrillera de Ternera con Setas
32106	Tartar de Salmón
32105	Tartar de Vieira

CONCHAS

29270	Erizo relleno
29992	Centollo o Centolla Rellen@
29937	Vieira Rellena PCS
30016	Vieira SUPREMA con Langostinos
10356	Concha Rellena de Vieira y Buey de Mar

CREPES

29477	Crepe de Chocolate
-------	--------------------

SAQUITOS



29036-SAQUITOS DE BRANDADA DE BACALAO
29162-BOLETUS
29164-JAMÓN
29803-LANGOSTINO
29041-LONGANIZA CON HABITAS
29158-MARISCO
29035-VERDURAS Y QUESO DE CABRA
10092-CEBOLLA CARAMELIZADA
1,5 Kg-ud: 15+/-2g



29988-SAQUITO DE VIEIRA AL CAVA-50 uds-ud: 15+/-2g

180°C 2-3 minutos



10248-SAQUITO DE PULLED PORK-1,5 Kg-ud: 15+/-2g

180°C 2-3 minutos



10093-SAQUITO DE CARRILERA DE TERNERA-1,5 Kg-ud: 15+/-2g

180°C 2-3 minutos



29878-SAQUITO DE ALMEJAS A LA MARINERA-50 uds-ud: 15+/-2g

180°C 2-3 minutos



29716-SAQUITO DE GAMBÓN CON TROPEZONES-50 uds-ud: 15+/-2g

180°C 2-3 minutos




**61697-MORCILLA Y CEBOLLA CARAMELIZADA
61708-CHISTORRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA
130 uds-ud: 15+/-2g**

180°C 2-3 minutos



¡Novedad!
GYOZAS

DESCUBRE MÁS

10685-GYOZA DE CERDO CON VERDURAS - 2 Kg - ud: 21+/-2g

10689-GYOZA DE POLLO CON VERDURAS - 2 Kg - ud: 21+/-2g



10720-GYOZA VEGETAL
2 Kg - ud: 21+/-2g



10690-GYOZA DE LANGOSTINO CON VERDURAS 2 Kg - ud: 21+/-2g



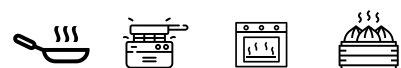
10686-GYOZA DE LANGOSTINOS, SETAS Y TRUFA 2 Kg - ud: 21+/-2g



10709-GYOZA DE RABO DE VACUNO 2 Kg - ud: 21+/-2g



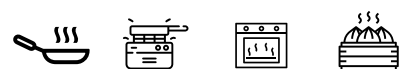
10688-GYOZA DE PULLED PORK
2 Kg - ud: 21+/-2g



10683-GYOZA DE PATO PEKÍN
2 Kg - ud: 21+/-2g



10681-GYOZA DE LANGOSTINOS
2 Kg - ud: 21+/-2g



10682-GYOZA DE CARRILLERA DE VACUNO 2 Kg - ud: 21+/-2g



¡Novedad!

10708-TWISTER DE SECRETO AL PEDRO XIMÉNEZ- 800g - ud: 20+/-2g

29413-QUESO CHEDDAR Y CEBOLLA
40 uds - ud: 20+/-2g



29880-TWISTER DE LANGOSTINO Y RAPE AL CAVA-40 uds-ud: 25+/-2g



29387-TWISTER DE LANGOSTINO
29388-MINI TWISTER DE LANGOSTINO
800g-ud: 23+/-2g/ 10+/-2g





TORPEDOS
ENVOLTINOS
CARAMELOS



29664-TORPEDO DE LANGOSTINO PANKO
29665-MARINADO-10 bandejas x 10 uds
29868-MARINADO- 800g
10634-SIN MARINAR-1 Kg- ud: 25+/-4g



29358-ENVOLTINO DE LANGOSTINO
Y PASTA FILO- 2 Kg - ud: 17+/-2g



10444-EBI FRY-800g-ud:25+/-4g



29151-ENVOLTINO DE LANGOSTINO
Y PATATA- 4x1,2 Kg - ud: 25+/-2g



29295-CARAMELO DE BOGAVANTE
1,5 Kg - ud: 14+/-2g



GUARNICIONES
Y ENTRANTES



29882-ROLLITO DE CARRILLERA DE
TERNERA Y SETAS - 25 uds
ud: 50+/-2g



32105-TARTAR DE VIEIRA-2 Kg
ud:100g



32106-TARTAR DE SALMÓN-2 Kg
ud:100g



32107-GRATÉN DE PATATA
3,2 Kg- ud: 80g



180°C 20-25 min

CONCHAS

30016-VIEIRA SUPREMA CON
LANGOSTINOS - 14 uds
ud: 150+/-20g con concha



180°C
13-16 min



29270-ERIZO RELLENO-15 uds
Ud: relleno 45+/-5g bechamel 9+/-2g



180°C 14-15 min



10356-CONCHA RELLENA DE VIEIRA Y BUEY DE MAR
14 uds - ud: 150+/-20g con concha



180°C 12-15 min



29992-CENTOLL@ RELLEN@- 6 uds
ud: 200+/-20g con concha



200°C 10-12 min



29937-VIEIRA RELLENA PCS-14 uds
ud: 150+/-20g con concha



200°C 15-17 min

CREPES



29477-CREPE DE CHOCOLATE
32 uds - ud: 48+/-2g



Preparados del Mar

10130	Especial Fideuá, Pastas y Arroces
10300	Especial Fideuá, Pastas y Arroces 500g
10761	Preparado de Paella y Sopa
10331	Preparado para Paellas, Arroces y Sopas
32311	Preparado para Fritura de Pescado
10965	Salpicón de Marisco

Tapas

10553	Caella en Adobo
10511	Chipirón Enharinado
10679	Anillas de Calamar a la andaluza
10108	Anillos tradicionales a la Andaluza
10146	Brócoli Empanado
35825	Colas de langostinos rebozadas
27051	Filete de boquerón en tempura
27198	Boquerón enharinado
42467	Puntilla enharinada
32758	Tapa de Chipirones con Habitas con Salsa de Ajo y Perejil
10590	Tapita de Alcachofas con Bacon con Salsa de Ajo y Perejil
10594	Tapita de Setas con Bacon con Salsa de Ajo y Perejil
10592	Tapita de Pollo con Verduras con Salsa de Ajo y Perejil
27127	Alcachofas en Tempura
28109	Verduras en Tempura
11013	Rodaja de Berenjena en tempura
11014	Rodaja de Calabacín en tempura

Pimientos y Mejillón Rellenos

35281	Pimientos de Bacalao
35293	Pimientos de Marisco
10230	Mejillón Relleno Tigre

Verduras

61317	Ajos Tiernos
61758	Espárragos troceados
35564	Salteado de Setas con Boletus

Croquetas

10717	Croquetas de Pulpo a Feira HORNEABLES
10716	Croquetas de Secreto al Pedro Ximénez HORNEABLES
10703	Croquetas con Jamón Ibérico HORNEABLES
10081	Croquetas de Cocido HORNEABLES

10126	Croquetas de Bogavante HORNEABLES
10383	Croquetas de Carrillera de Cerdo HORNEABLES
10329	Croquetas de Jamón
10330	Croquetas de Cocido
10328	Croquetas de Pollo

Principales

10132	Merluza al Huevo
10301	Merluza Empanada Horneable
10221	Parrillada de Verduras con Gambas
10222	Parrillada de Verduras y Pollo
36089	Espinacas Bechamel RECETA MEJORADA
10876	Sopa de Marisco GOURMET con Caldo de Pescado
10851	Risotto de Setas
11015	Arroz Negro
10853	Pasta con pollo al Pesto
10875	Salteado de Gambas

Cocinarte Japón

10506	Ebiyaki de Langostino
10507	Takoyaki de Pulpo
10597	Yasai de Verduras
10726	Gyoza de Pollo con Verduras
10727	Gyoza de Langostino con Verduras
10728	Gyoza de Langostino, setas y aroma de trufa
10722	Gyoza de Pato Estilo Pekín

Picoteo Gourmet

10241	Tartar de Vieira (individual)
10363	Vieira Rellena con Langostinos (Flow individual)
10471	Vieira Rellena con Buey de Mar (Flow individual)
10376	Queso Camembert Empanado
10718	Mini Queso Brie Empanado
59365	Brocheta Nido Langostino
59353	Envoltino de Langostino y Pasta Filo
59352	Torpedos de Langostino
59366	Caramelo de Bogavante
59942	Twister de Langostino
10810	Twister de Secreto al Pedro Ximénez

Saquitos

10398	Saquitos de Vieira al Cava
59939	Saquitos de Marisco
10586	Saquitos de Carrillera de Vacuno

Preparados del Mar



10130 Especial Fideuá, Pastas y Arroces
FORMATO: 6 X 1 KG

ANILLAS DE POTA, CARNE DE MEJILLÓN COCIDA, COLA DE GAMBA PELADA Y DADOS DE POTÓN.



10300 Especial Fideuá, Pastas y Arroces
FORMATO: 15 X 500G

ANILLAS DE POTA, CARNE DE MEJILLÓN COCIDA, COLA DE GAMBA PELADA Y DADOS DE POTÓN.

10761 Preparado de Paella y Sopa
FORMATO: 15 X 500 G

ALMEJA ENTERA, ANILLA DE POTA, DADOS DE ALAS DE POTÓN, MEJILLÓN MOLLA, COLA DE GAMBA PELADA, MEJILLÓN MEDIA CONCHA Y CAMARÓN ENTERO.



10331 Preparado para Paellas, Arroces y Sopa
FORMATO: 12 X 600 G

ALMEJA DEL PACÍFICO, DADOS DE ALAS DE POTÓN, CARNE DE MEJILLÓN COCIDA, LANGOSTINO VANNAMEI, DADOS DE CAELLA, MEJILLÓN MEDIA CONCHA Y GAMBA ENTERA BLANCA.



32311 Preparado para Fritura de Pescado
FORMATO: 12 X 600 G

DADOS DE LAMPUGA, ABADEJO, POTA TROCEADA Y COLAS DE LANGOSTINO.



10965 Salpicón de Marisco
FORMATO: 9 X 330 G

CARNE DE MEJILLÓN, PULPO COCIDO, RODAJAS DE POTÓN, COLA DE LANGOSTINO COCIDO, SURIMI, CEBOLLA, PIMIENTO VERDE Y ROJO.



10553

Caella en Adobo**FORMATO: 18 X 250 G**

MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA.

Tapas

10511

Chipirón Enharinado**FORMATO: 12 X 300 G**

MODO DE EMPLEO: 2 MINUTOS EN FREIDORA.



27198

Boquerón Enharinado**FORMATO: 15 X 300 G**

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA.

42467

Puntilla Enharinada**FORMATO: 15 X 300 G**

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA.



10108

Anillos Tradicionales a la Andaluza**FORMATO: 10 X 400 G**

MODO DE EMPLEO: 1 MINUTO EN FREIDORA.

10679

Anillas de Calamar a la Andaluza**FORMATO: 15 X 300 G**

MODO DE EMPLEO: 3-4 MINUTOS EN FREIDORA.



35825

Colas de Langostinos Rebozadas**FORMATO: 20 X 200 G**

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA (185°C), 14 MINUTOS AL HORNO (220°C) O 12 MINUTOS EN AIRFRYER.



10590

Tapita de Alcachofas con Bacon Salseada**FORMATO: 6 X 400 G**

MODO DE EMPLEO: 10 MINUTOS EN SARTÉN.



10594

Tapita de Setas con Bacon Salseada**FORMATO: 15 X 400 G**

MODO DE EMPLEO: 10 MINUTOS EN SARTÉN.



10592

Tapita de Pollo con Verduras Salseada**FORMATO: 15 X 400 G**

MODO DE EMPLEO: 10 MINUTOS EN SARTÉN.



32758

Tapa de Chipirones con Habitas con Salsa de Ajo y Perejil**FORMATO: 6 X 400 G**MODO DE EMPLEO: 7 MINUTOS EN SARTÉN.
2 RACIONES.

¡Novedad!

11013

Rodaja de Berenjena en Tempura

FORMATO: 12 X 400 G

MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA, 12 MINUTOS AL HORNO O 9 MINUTOS EN AIRFRYER.



¡Novedad!

11014

Rodaja de Calabacín en Tempura

FORMATO: 12 X 400 G

MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA, 12 MINUTOS AL HORNO O 9 MINUTOS EN AIRFRYER.



27051

Filete de Boquerón en Tempura

FORMATO: 12 X 400 G

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA (185°C), 12 MINUTOS AL HORNO (220°C) O 9 MINUTOS EN AIRFRYER.



28109

Verduras en Tempura

FORMATO: 12 X 400 G

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA. 12 MINUTOS EN HORNO. 9 MINUTOS EN AIRFRYER.

27127

Alcachofas en Tempura

FORMATO: 8 X 250 G

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA. 12 MINUTOS EN HORNO. 8 MINUTOS EN AIRFRYER.



10146

Brócoli Empanado

FORMATO: 12 X 400 G

MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA, 12-14 MINUTOS AL HORNO O 10 MINUTOS EN AIRFRYER.

¡CIERRA LOS OJOS, PRUÉBALO Y SORPRÉNDETE!
SERÁ COMO ESTAR COMIENDO EN UN RESTAURANTE JAPONÉS.

CocinarTE Japón

10506

Ebiyaki de Langostino

Bolita de Langostino en Tempura

FORMATO: 18 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 8-9 MINUTOS EN HORNO, 6-7 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE O 3-4 MINUTOS EN FREIDORA.



10507

Takoyaki de Pulpo

Bolita de Pulpo en Tempura

FORMATO: 18 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 8-9 MINUTOS EN HORNO, 6-7 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE O 3-4 MINUTOS EN FREIDORA.



10597

Yasai Tempura

Zanahoria, Pimiento y Berenjena en tempura.

FORMATO: 12 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 10-12 MINUTOS EN HORNO, 9 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE O 2-3 MINUTOS EN FREIDORA.

¡Novedad!

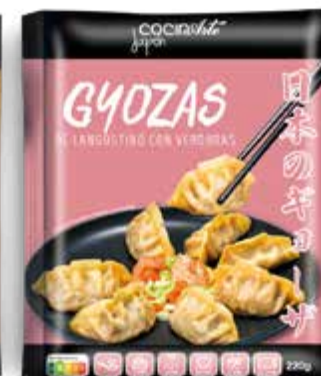
GYOZAS

10726

Pollo con Verduras

FORMATO: 18 X 240 G

MODO DE EMPLEO RECOMENDADO:
 SARTÉN, VAPORERA 6 MINUTOS.
 OTRAS ALTERNATIVAS:
 HORNO: 8,5 MINUTOS, FREIDORA DE ACEITE: 4 MINUTOS,
 MICROONDAS: 1,5-2 MINUTOS, FREIDORA DE AIRE: 5 MINUTOS.



10727

Langostino con Verduras

FORMATO: 18 X 240 G



10722

Pato Estilo Pekín

FORMATO: 12 X 240 G

MODO DE EMPLEO RECOMENDADO:
 SARTÉN, VAPORERA 5 MINUTOS.
 OTRAS ALTERNATIVAS:
 HORNO: 5-6 MINUTOS, FREIDORA DE ACEITE: 2,5-3 MINUTOS,
 MICROONDAS: 1,5 MINUTOS, FREIDORA DE AIRE: 4 MINUTOS.



10728

Langostino, Setas y Aroma de Trufa

FORMATO: 12 X 240 G

Pimientos y Mejillón Rellenos

35281 Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao

FORMATO: 16 X 240 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN MICROONDAS.
15 MINUTOS EN HORNO.



35293 Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco

FORMATO: 16 X 240 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN MICROONDAS.
15 MINUTOS EN HORNO.



10230 Mejillón Relleno Tigre

FORMATO: 6 X 500 G

MODO DE EMPLEO: 3-4 MINUTOS
EN LA FREIDORA.



Verduras



61317 Ajos tiernos

FORMATO: 18 X 300 G

61758 Espárragos troceados

FORMATO: 18 X 300 G



35564 Salteado Setas con Boletus

FORMATO: 12 X 400 G



Croquetas

COMO EN CASA

FORMATO: 18 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA O SARTÉN

10328 Croquetas de Pollo



10329 Croquetas de Jamón



10330 Croquetas de Cocido



HORNEABLES

FORMATO: 15 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA, 12-14 MINUTOS EN HORNO, 8 MINUTOS EN AIRFRYER

10703 Croquetas con Jamón Ibérico



10126 Croquetas de Bogavante



10717 Croquetas de Pulpo a Feira



¡Novedad!



10081 Croquetas de Cocido



10383 Croquetas de Carrillera de Cerdo



10716 Croquetas de Secreto al PX

¡Novedad!

Principales



10132

Merluza al Huevo

FORMATO: 8 X 600 G

MODO DE EMPLEO: 13-14 MINUTOS EN HORNO, 11-13 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE. 5-6 MINUTOS EN FREIDORA.



10301

Merluza Empanada Horneable

FORMATO: 8 X 600 G

MODO DE EMPLEO: 12 MINUTOS EN HORNO, 10 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE Y 5-6 MINUTOS EN LA FREIDORA.



10876

Sopa de Marisco Gourmet con Caldo de Pescado

FORMATO: 10 X 450 G

ALMEJA WHITE, MERLUZA, MEJILLÓN MOLA, POTA, COLA DE LANGOSTINO COCIDA Y BOLAS DE CALDO DE PESCADO.



36089

Espinacas con Bechamel

FORMATO: 15 X 450 G

MODO DE EMPLEO: 8 MINUTOS EN MICROONDAS. 7 MINUTOS EN SARTÉN.



10221

Parrillada de Verduras con Gambas

FORMATO: 12 X 600 G

MODO DE EMPLEO: 7-8 MINUTOS EN MICROONDAS. 6-7 MINUTOS EN SARTÉN.



10222

Parrillada de Verduras y Pollo

FORMATO: 12 X 600 G

MODO DE EMPLEO: 7-8 MINUTOS EN MICROONDAS. 6-7 MINUTOS EN SARTÉN.

¡Novedad!



10875

Salteado de Gambas y Ajetes

FORMATO: 15 X 400 G

COLA DE GAMBA PELADA, CEBOLLA, CHAMPIÑÓN LAMINADO, AJOS TIERNOS TROCEADOS Y ESPÁRRAGO VERDE TROCEADO.

MODO DE EMPLEO: 5-6 MINUTOS EN SARTÉN O 10 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE.



10853

Pasta con Pollo al Pesto

FORMATO: 20 X 300 G

PASTA, TOMATES CHERRY, PESTO, QUESO RALLADO ITALIANO, TIRAS DE PECHUGA DE POLLO ASADA Y BOLITAS DE QUESO MOZZARELLA.

MODO DE EMPLEO: 6-7 MINUTOS EN SARTÉN, 3-4 MINUTOS EN MICROONDAS O 8-9 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE.



10851

Risotto de Setas

FORMATO: 20 X 350 G

ARROZ, QUESO PARMESANO, CEBOLLA, VINO BLANCO, CALDO DE POLLO, BOLETUS Y CHAMPIÑÓN LAMINADO.

MODO DE EMPLEO: 5-6 MINUTOS EN SARTÉN. 3 MINUTOS EN MICROONDAS.



11015

Arroz Negro

FORMATO: 20 X 350 G

ARROZ, SALSA DE TINTA NEGRA, BASE DE MARISCO, VINO BLANCO, TINTA DE SEPIA, COLA DE GAMBA PELADA, CALAMAR Y CEBOLLA.

MODO DE EMPLEO: 7-8 MINUTOS EN SARTÉN.

Picoteo Gourmet



10241
Tartar de Vieira
FORMATO: 12 X 100G

MODO DE EMPLEO: DESCONGELAR Y LISTO.



10363
Vieira Rellena con Langostinos
FORMATO: 14 UDS

MODO DE EMPLEO: HORNO 13-16 MINUTOS.

ENVASE INDIVIDUAL



10471
Vieira Rellena con Buey de Mar
FORMATO: 14 UDS

MODO DE EMPLEO: HORNO 12-15 MINUTOS.

ENVASE INDIVIDUAL

Saquitos



59939
Saquitos de Marisco
FORMATO: 12 X 150 G

MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA. 5 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE.

10398
Saquitos de Vieira al Cava
FORMATO: 12 X 150G

MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA.



¡Novedad!

10586
Saquitos de Carrillera de Vacuno
FORMATO: 12 X 150G

MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA.



59353
Envoltino de Langostino y Pasta Filo
FORMATO: 12 X 136 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA. 12 MINUTOS EN HORNO.



59366
Caramelo de Bogavante
FORMATO: 12 X 112 G

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA.



¡Novedad!

10810
Twister de Secreto al Pedro Ximénez
FORMATO: 12 X 120G

MODO DE EMPLEO: 3-4 MINUTOS EN FREIDORA.



10376
Queso Camembert Empanado
FORMATO: 8 X 250G

MODO DE EMPLEO: 4-5 MINUTOS EN FREIDORA. 10-12 MINUTOS EN EL HORNO. 6-7 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE.

¡Novedad!

10718
Mini Queso Brie Empanado
FORMATO: 8 X 250G

MODO DE EMPLEO: 8 MINUTOS EN HORNO. 6 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE. 2-3 MINUTOS EN FREIDORA.



59352
Torpedos de Langostino
FORMATO: 12 X 200 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA. 12 MINUTOS EN HORNO.



59942
Twister de Langostino
FORMATO: 12 X 120 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA.





PCS

**Productos Congelados
Selectos 3.000 S.L.**

Atención al cliente:
(+34) 902 100 432

