



Cocina al vacío

# HORECA

## Cero merma

Ahorro en suministros  
y mano de obra

## Calidad

Selección materia  
prima en origen,  
sabor original y  
estabilidad en el  
producto

Consulta fichas  
de producto:



## Facilidad de uso

Abrir, manipular y servir.  
Sin necesidad de  
re-ensayar para guardar.  
Alta caducidad.

## Posibilidad de personalización

Infinitas alternativas de  
presentación

✓ SIN CONSERVANTES

✓ GLUTEN FREE

**AHORA LA 5ª GAMA,  
TAMBIÉN PARA TU NEGOCIO**

[www.origen100x100.com](http://www.origen100x100.com)

## PATATA

PRODUCTO	REFERENCIA	PRODUCTO	REFERENCIA
Patata al rescoldo	13488-TC	Patata Palo con Piel para Freir Ágria	13562-TC
Patata Dado 2,5x2,5 con Piel Fregir Ágria	13556-TC	Patata Palo Pelada para Freir Ágria	13558-TC
Patata Dado 2,5x2,5 con Piel Freir/ Hornear Monalisa	13579-TC	Patata Panadera Monalisa	13575-TC
Patata Dado 2,5x2,5 Pelada para Freir Ágria (Bravas)	13557-TC	Patata Corte Pequeño para Tortilla	13564-TC
Patata Daditos 1x1 Monalisa	13559-TC	Tortilla de Patata y Cebolla Premium (Base)	13412-TC
Patata Pimentada Dado 2,5x2,5 con Piel Monalisa	13560-TC	-	-

## VERDURAS

PRODUCTO	REFERENCIA	PRODUCTO	REFERENCIA
Berenjena Asada	13543-TC	Habitas Baby Confitadas Aceite de Oliva VirgenExtra	13346-TC
Calçots	13317-TC	Mini Corazones Alcachofa Confitados Aceite de Oliva Virgen Extra	13418-TC
Alcachofa Troceada	13358-TC	Pimiento Asado	50013
Cebolla en Juliana Confitada en Aceite de Oliva Virgen Extra	13507-TC	Rústico de Verduras	13569-TC
Corazones Alcachofa Confitados en Aceite de Oliva Virgen Extra	13345-TC	Ensaladilla (Base)	13350-TC

## PLATOS ACABADOS

PRODUCTO	REFERENCIA	PRODUCTO	REFERENCIA
Garbanzos con Espinacas	13406-TC	Trinxat de la Cerdanya	13497-TC
Ensaladilla Rusa	13516-TC	Patata y Judía Verde	13355-TC
Gazpacho Radicalmente Natural	13509-BC	Patata y Guisante Extrafino	13356-TC
Menestra de Verduras	13351-TC	-	-

SOLUCIALI S.L,  
c/ Empordà 15-17  
Nau A. 08192 St.  
Quirze del Vallès.

### PEDIDOS:

Tel. 937 12 61 19  
comandes@soluciali.com

 rigen

Cocina al vacío

**HORECA**

[www.origen100x100.com](http://www.origen100x100.com)

Consulta fichas  
de producto:



**HORECA**

<b>PRODUCTO</b>	Patata al Rescoldo
<b>REFERENCIA</b>	13488-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglament UE).
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	100% Patata (variedad Monalisa).
<b>PREPARACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Calentar 2-3 minutos.</li><li>· Hornear a 220°C 5 minutos.</li></ul>

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****PATATAS  
BRAVAS****GUARNICIÓN  
DE CARNE****GUARNICIÓN  
DE PESCADO**

# HORECA

<b>PRODUCTO</b>	Patata Dado 2,5x2,5 con Piel para Freír Ágria
<b>REFERENCIA</b>	13556-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE).
<b>FORMATO</b>	2 kg
<b>UDS/CAJA</b>	3 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	100% Patata (variedad Ágria).
<b>PREPARACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Freír 4 minutos a 180°C.</li><li>· Hornear a 220°C 10 minutos.</li></ul>



## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**PATATAS  
BRAVAS**



**GUARNICIÓN  
DE CARNE**



**GUARNICIÓN  
DE PESCADO**

**HORECA**

<b>PRODUCTO</b>	Patata Dado 2,5x2,5 con Piel Freír/Hornear Monalisa
<b>REFERENCIA</b>	13579-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	2 kg
<b>UDS/CAJA</b>	3 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	100% Patata (variedad Monalisa).
<b>PREPARACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Freír 4 minutos a 180°C.</li><li>· Hornear a 220°C 10 minutos.</li></ul>

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****PATATAS  
BRAVAS****GUARNICIÓN  
DE CARNE****GUARNICIÓN  
DE PESCADO**

**HORECA**

<b>PRODUCTO</b>	Patata Dado 2,5x2,5 Pelada para Freír Ágria (Bravas)
<b>REFERENCIA</b>	13557-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	2 kg
<b>UDS/CAJA</b>	3 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	100% Patata (variedad Ágria).
<b>PREPARACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Freír 4 minutos a 180°C.</li><li>· Hornear a 220°C 10 minutos.</li></ul>

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****PATATAS  
BRAVAS****GUARNICIÓN  
DE CARNE****GUARNICIÓN  
DE PESCADO**

# HORECA

<b>PRODUCTO</b>	Patata Daditos 1x1.
<b>REFERENCIA</b>	13559-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	100% Patata (variedad Monalisa).
<b>PREPARACIÓN</b>	Para ensaladas, ensaladilla...



## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**ENSALADILLA  
RUSA**



**ENSALADILLA  
ALEMANA**



**"TIMBALS"**

**HORECA**

<b>PRODUCTO</b>	Patata Pimentada Dados 2,5x2,5 con Piel Monalisa
<b>REFERENCIA</b>	13560-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	2 kg
<b>UDS/CAJA</b>	3 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Patata (97%) variedad Monalisa, aceite de oliva virgen extra(2%), sal, pimienta granulada (0,3%).
<b>PREPARACIÓN</b>	Para guarniciones, bravas. hornear. Calentar al microondas o freír.

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****PATATAS  
BRAVAS****GUARNICIÓN  
DE CARNE****GUARNICIÓN  
DE PESCADO**

**HORECA**

<b>PRODUCTO</b>	Patata Palo con Piel para Freír Ágria
<b>REFERENCIA</b>	13562-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	2 kg
<b>UDS/CAJA</b>	3 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	100% Patata (variedad Ágria).
<b>PREPARACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Freír 4 minutos a 180°C.</li><li>· Hornear a 220°C 10 minutos.</li></ul>

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****PATATAS  
FRITAS****GUARNICIÓN  
DE CARNE****GUARNICIÓN  
DE PESCADO**

**HORECA**

<b>PRODUCTO</b>	Patata Palo Pelada para Freír Ágria
<b>REFERENCIA</b>	13558-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	2 kg
<b>UDS/CAJA</b>	3 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	100% Patata (variedad Ágria).
<b>PREPARACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Freír 4 minutos a 180°C.</li><li>· Hornear a 220°C 10 minutos.</li></ul>

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****PATATAS  
FRITAS****GUARNICIÓN  
DE CARNE****GUARNICIÓN  
DE PESCADO**



Cuina al buit

# HORECA

<b>PRODUCTO</b>	Patata Panadera Monalisa
<b>REFERENCIA</b>	13575-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	100% Patata (variedad Monalisa)
<b>PREPARACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Freír 4 minutos a 180°C.</li><li>· Hornear a 220°C 10 minutos.</li></ul>



## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**PATATAS  
BRAVAS**



**GUARNICIÓN  
DE CARNE**



**GUARNICIÓN  
DE PESCADO**



Cuina al buit

# HORECA

<b>PRODUCTO</b>	Patata Corte Pequeño para Tortilla
<b>REFERENCIA</b>	13564-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 i 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	100% Patata (variedad Monalisa).
<b>PREPARACIÓN</b>	Para tortillas



## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**TORTILLA  
DE PATATA**



**TORTILLA DE  
PATATA I CHORIZO**



**TORTILLA  
VEGETAL**



Cuina al buit

# HORECA

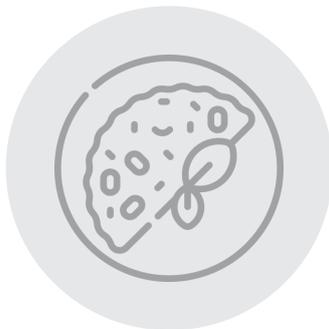
<b>PRODUCTO</b>	Tortilla de Patata y Cebolla Premium (Base)
<b>REFERENCIA</b>	13412-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Patata (76%), Cebolla (23%), aceite de oliva virgen extra, sal.
<b>PREPARACIÓN</b>	Poner un poco de aceite en la sartén, calentar y añadir el huevo.



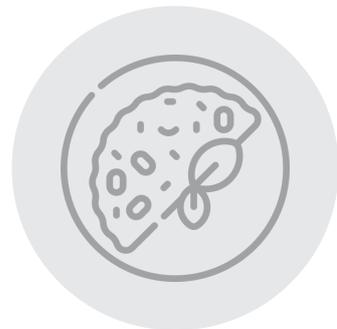
## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**TORTILLA  
DE PATATA**



**TORTILLA DE PATATA  
Y CHORIZO**



**TORTILLA  
VEGETAL**

**HORECA**

<b>PRODUCTO</b>	Berenjena Asada
<b>REFERENCIA</b>	13543-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anex II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Berenjena (98%), aceite de oliva virgen extra (1%), sal.
<b>PREPARACIÓN</b>	Para "escalivada", ensaladas, musaca, como ingrediente para platos, cocas, etc.

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****"ESCALIVADOS"****GUARNICIONES  
ENSALADAS****ACOMPAÑAMIENTOS**



Cuina al buit

# HORECA

<b>PRODUCTO</b>	Calçots
<b>REFERENCIA</b>	13317-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anex II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	30 uds.
<b>UDS/CAJA</b>	5
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C
<b>INGREDIENTES</b>	Calçots (100%)
<b>PREPARACIÓN</b>	Calentar al horno, a la plancha, fritos con tempura.



## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**HORNEAR**



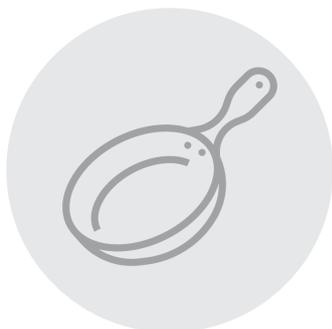
**FREÍR EN TEMPURA**



**INGREDIENTE  
PIZZA**

**HORECA**

<b>PRODUCTO</b>	Alcachofa Troceada
<b>REFERENCIA</b>	13358-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Alcachofa (99,6%), sal.
<b>PREPARACIÓN</b>	Como tapa de "chips" de carxofa. Fritas en tempura.

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****PARA  
FREÍR****GUARNICIÓN  
PARA ARROCES****TORTILLA**



Cuina al buit

# HORECA

<b>PRODUCTO</b>	Cebolla en Juliana Confitada Aceite Oliva Virgen Extra
<b>REFERENCIA</b>	13507-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE).
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Cebolla (97%), Aceite (2%), sal.
<b>PREPARACIÓN</b>	Para hacer platos encebollados, cocas, etc



## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**ACOMPAÑAMIENTO  
GUISADOS**



**PULPITOS  
ENCEBOLLADOS**



**COCAS  
DE VERDURAS**

**HORECA**

<b>PRODUCTO</b>	Corazones de Alcachofa Confitadas en Aceite de OVE
<b>REFERENCIA</b>	13345-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anxo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Corazones de alcachofa (95%), aceite de oliva virgen extra (4%), sal, pimienta blanca.
<b>PREPARACIÓN</b>	Para aperitívoss, pinchadas con anchoa, solas, fritas, ensaladas, etc También se pueden usar para hacer flores de alcachofa: abrir las hojas y terminar con un toque de plancha.

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****APERITIVO****FLOR DE  
ALCACHOFA****GUARNICIÓN  
ENSALADAS**

**HORECA**

<b>PRODUCTO</b>	Ensaladilla (Base)
<b>REFERENCIA</b>	13350-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Patata, zanahoria, guisante, judia verde, sal.
<b>PREPARACIÓN</b>	Para hacer ensaladilla rusa, terminarla al gusto. Para guarniciones o ingrediente de plato.

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****BASE ENSALADILLA  
RUSA****GUARNICIÓN****BASE MENESTRA**



Cuina al buit

# HORECA

<b>PRODUCTO</b>	Habitas Baby Confitadas en AOVE
<b>REFERENCIA</b>	13346-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Habitas baby (83%), aceite de oliva virgen extra (16%), sal.
<b>PREPARACIÓN</b>	Para ensaladas, saltear con jamón o calamares, etc.



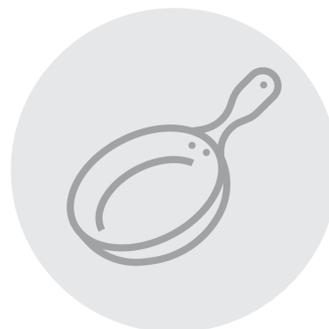
## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**GUARNICIÓN  
ENSALADAS**



**ACOMPAÑAMIENTOS**



**SALTEADOS**

# HORECA

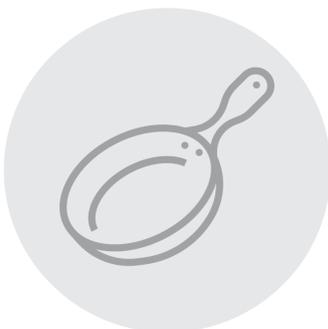
<b>PRODUCTO</b>	Mini Corazones de Alcachofa Confitadas en AOVE
<b>REFERENCIA</b>	13418-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Mini corazones de alcachofa (95%), aceite de oliva virgen extra (4%), sal, pimiento blanca.
<b>PREPARACIÓN</b>	Para aperitívoss, pinchadas con anchoa, solas, fritas, ensaladas, etc.



## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**APERITIVO**



**PARA FREÍR**



**GUARNICIÓN  
ENSALADAS**



Cuina al buit

# HORECA

<b>PRODUCTO</b>	Pimiento Asado
<b>REFERENCIA</b>	50013
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1.5 kg
<b>UDS/CAJA</b>	2 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Pimiento rojo (98%), aceite de oliva suave y sal.
<b>PREPARACIÓN</b>	Para "escalivada", ensaladas, como ingrediente para preparar platos, cocas, etc.



## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



"ESCALIVADOS"



GUARNICIÓN  
ENSALADAS



ACOMPÑAMIENTOS

**HORECA**

<b>PRODUCTO</b>	Rústico de Verduras
<b>REFERENCIA</b>	13569-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Berenjena frita (berenjena, aceite de girasol), calabacín rustido, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla frita (cebolla, aceite de girasol), sal.
<b>PREPARACIÓN</b>	Para pizzas, samfaina, salsas, guarniciones, etc

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****ACOMPAÑAMIENTO****INGREDIENTES  
PIZZA****BASE  
SALSA**

**HORECA**

<b>PRODUCTO</b>	Garbanzos con Espinacas
<b>REFERENCIA</b>	13406-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	Sulfitos.
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Garbanzos (49%) (garbanzos, sal, conservante: E-222 (SULFITOS)), espinacas (49%), ajo, aceite de oliva virgen extra y sal.
<b>PREPARACIÓN</b>	Calentar y servir (microondas o paella).

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****PLATO  
DE VERDURA****GUARNICIÓN  
DE PESCADO**

# HORECA

<b>PRODUCTO</b>	Ensaladilla Rusa.
<b>REFERENCIA</b>	13516-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	Huevo y Pescado.
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 Y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Patata, mayonesa (aceite de soja, yema de huevo, vinagre, azúcar, sal, midón modificado de maíz, zumo de limón concentrado, antioxidante: E-385, colorantes: extracto de pimienta roja, zanahoria, guisantes, judía verde, atún (atún, aceite de girasol, sal), huevo, aceitunas (aceitunas y sal), sal.
<b>PREPARACIÓN</b>	Base de ensalada para emplatar y servir o para acabar al gusto del chef.



## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**PLATO  
ENSALADILLA**



**TAPA  
ENSALADILLA**



**GUARNICIÓN  
PLATO**



Cuina al buit

# HORECA

<b>PRODUCTO</b>	Gazpacho Radicalmente Natural
<b>REFERENCIA</b>	13509-BC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 L
<b>UDS/CAJA</b>	6 uds
<b>CADUCIDAD</b>	30 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Tomate, agua, pimiento rojo, pepino, cebolla tierna, pimiento verde, vinagre de vino, aceite de oliva virgen extra, sal, ajo.
<b>PREPARACIÓN</b>	Para servir en vaso o en bol con toppings o como plato menú.



## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**PLATO DE  
GAZPACHO**



**CHUPITO DE  
GAZPACHO**

# HORECA

<b>PRODUCTO</b>	Menestra de Verduras
<b>REFERENCIA</b>	13351-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Judía verde (30%), guisante extrafino (24,8%), zanahoria (24,8%), alcachofa (15%), Habitas (5%), sal.
<b>PREPARACIÓN</b>	Perfecto para complementar menús diarios. Calentar y servir.



## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**PLATO  
DE VERDURA**



**GUARNICIÓN  
DE CARNE**



**GUARNICIÓN  
DE PESCADO**



Cuina al buit

# HORECA

<b>PRODUCTO</b>	Patata y Judía Verde
<b>REFERENCIA</b>	13355-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Patata (49%), judía verde (49%), cebolla, sal.
<b>PREPARACIÓN</b>	Perfecto para complementar menús diarios. Calentar y servir



## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**PLATO  
DE VERDURA**



**GUARNICIÓN  
DE CARNE**



**GUARNICIÓN  
DE PESCADO**

**HORECA**

<b>PRODUCTO</b>	Patata y Guisante Extrafino
<b>REFERENCIA</b>	13356-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Patata (49%), guisante extrafino (49%), cebolla y sal.
<b>PREPARACIÓN</b>	Perfecto para complementar menús diarios. Calentar y servir.

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****PLATO  
DE VERDURA****GUARNICIÓN  
DE CARNE****GUARNICIÓN  
DE PESCADO**



Cuina al buit

# HORECA

<b>PRODUCTO</b>	Trinxat de la Cerdanya
<b>REFERENCIA</b>	13497-TC
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene (Anexo II, Reglamento UE)
<b>FORMATO</b>	1 kg
<b>UDS/CAJA</b>	5 uds
<b>CADUCIDAD</b>	60 días. Una vez abierto, 72 h.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 4°C.
<b>INGREDIENTES</b>	Col, patata, panceta, aceite, sal, ajo.
<b>PREPARACIÓN</b>	Calentar la ración de trinxat en la sartén, y añadir un trozo de panceta frita por encima o acabar al gusto, con butifarra negra.



## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



**PLATO  
DE TRINXAT**



**GUARNICIÓN  
DE CARNE**