



NOVEDAD



ESPIRAL DE TERNERA Y TRIGUEROS CON COBERTURA DE PISTACHOS

Un espárrago triguero envuelto en una capa de hojaldre con panceta ahumada y ternera. Una combinación de sabores sorprendente a lo que sumamos una cobertura de pistachos verdes en el exterior de la espiral. Producto ultracongelado envasado al vacío, 24 unidades por caja. De fácil elaboración, se puede dejar descongelar un poco o directamente meter al

horno, unos 190 grados aproximadamente 20 minutos.



RABO DE BUEY CONFITADO:

Un producto más a añadir a nuestra amplia gama de confitados. Un excelente rabo de buey listo para regenerar y acompañar con nuestro fondo de buey. Lo presentamos en formato de lata pandereta de 900 gramos, cada una incluye cuatro piezas, lo que recomendamos que sean dos raciones. Tiene una caducidad, como todos los confitados, de cuatro años.



CIGARRITOS DE MORCILLA CON MANZANA Y DE HUEVOS CON CHORIZO

Como su nombre indica este nuevo aperitivo tiene la forma de un cigarrito, está formado por una envuelta de pasta de arroz, como el pansigore, y tiene dos tipos diferentes de relleno, morcilla con manzana reineta y huevos con chorizo.

El formato es como el resto de aperitivos, bolsas con abrefácil de 60 unidades, 5 bolsas por caja, en total, 300 cigarritos por caja. Para elaborarlo, del congelador directamente a la freidora con una temperatura de 180º. Se puede presentar de muchas maneras diferentes, acompañado de numerosas salsas. Tiene una caducidad de 18 meses al ser producto ultracongelado.

PANSIGORE DE BOLETUS

Una envuelta de pasta de arroz en forma de triangulo, igual que el pansigore de chorizo, pero con un relleno diferente: boletus con almendra. El formato es el mismo de los aperitivos (60 unidades por bolsa, cinco bolsas por caja) y la elaboración la misma, de congelación a la freidora, 180º. Caducidad de 18 meses.



CARRILLERA DE BUEY CONFITADA

La novedad en este producto es que hemos añadido un nuevo formato para la carrillera de buey confitada. Ante las peticiones de un formato más pequeño por parte de algún cliente hemos optado por presentar en formato de

pandereta de 900 gramos una carrillera de buey confitada en grasa de pato. La elaboración es la misma que las carrilleras de los latones. Abrir, calentar al baño maría si la grasa está sólida y regenerar en horno varios minutos. Tiene una caducidad de 4 años.