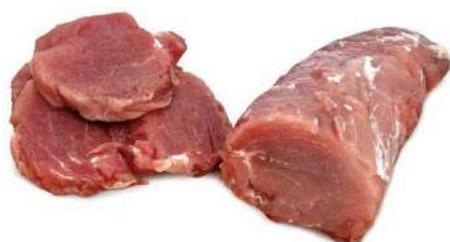


# la mejor oferta de la semana



SOLOMILLO DE CERDO



Ref:523

1 CAJA X 6 KG.

~~6,95 €/KG~~**5,95 €/KG****14%**MUSLOS DE PAVA  
300/400

Ref:510

1 CAJA X 5 KG.

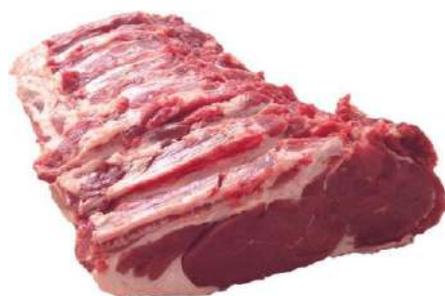
~~2,25 €/KG~~**1,95 €/KG****13%**

TULIPAS DE POLLO BBQ



Ref:1959

1 CAJA X 5 KG.

~~6,75 €/KG~~**5,50 €/KG****18%**

LOMO BAJO DE VACA 4/5



Ref:1542

PESO VARIABLE

~~11,70 €/KG~~**9,95 €/KG****14%**

GAMBÓN N°1 10/20



Ref:1686

6 ESTUCHES X 2 KG.

~~10,50 €/KG~~**8,95 €/KG****14%**LOMOS DE MERLUZA  
PBO 160/220

Ref:589

1 ESTUCHE X 5 KG

~~11,75 €/KG~~**10,95 €/KG****6%**

- ✓ Merluza del Cabo "excepcional".
- ✓ Sin espinas, sin glaseos, sin inyecciones, un auténtico lujo tamaño XL!!!!

 Congelado
  Refrigerado
  Ambiente

Promoción válida del 21/10 al 25/10



Calamares troceados y listos para ser usados.  
Para todos los gustos y "NECESIDADES"



## CALAMAR INDIO TROCEADO

Ref:588 5 BOLSAS X 1 KG.

~~4,20 €/KG~~

**3,75 €/KG**

**10%**

• *Loligo Duvauceli*. Tiene todo el derecho del mundo a recibir el nombre de CALAMAR ya que es de la familia de los LOLIGOS. Su procedencia es India, su calidad es alta, su sabor dulce y sabroso. Francamente es un GRAN producto. Su uso ideal es la fritura ya que su pared no es tan gruesa como la de la pota y una cocción larga lo puede hacer mermar demasiado, pero frito es un 10. En JET lo freímos durante 90 segundos a 190°C y nos chupamos los dedos.

### Recomendación:

Ración de calamares enharinados.



## POTA TROCEADA IQF

Ref:1402 5 BOLSAS X 1 KILO

~~5,90 €/KG~~

**5,50 €/KG**

**6%**

• *Todadores Pacificus*. Su origen es China. Este no tiene derecho a llamarse calamar ya que es una pota, una especie que aunque similar no es la misma. Es la referencia que hemos vendido durante años como troceado con mucho éxito (en 2023 → 42.850 kg) y es el ingrediente que usamos en nuestros preparados de pescado. Hay una razón para ello y es que su pared es casi el doble que la de los LOLIGOS lo que lo hace más resistente a una cocción larga en arroces o fideos. Su sabor y textura son sorprendes tratándose de una pota. Enharinado y frito es un buen producto pero su 100% lo da en paella!!!!

### Recomendación:

Arroces o fideos.



## CALAMAR PATAGÓNICO TROCEADO

Ref:2414 6 BOLSAS X 1 KG

~~9,15 €/KG~~

**7,95 €/KG**

**13%**

• *Loligo Gahi*. Por supuesto como el 588 es un CALAMAR. Se pesca en aguas de las Islas Malvinas. El Patagónico es el calamar más vendido en el mundo y uno de los más apreciados. Su sabor dulzón y delicado lo hacen delicioso. Aguanta algo mejor cocciones largas que el Indio, pero su 100% lo da en la plancha y también en freidora, donde puede ser el ingrediente estrella del bocata de calamares. El hándicap actual es su precio.

### Recomendación:

Bocata de calamares con mayonesa o ración de calamares plancha.

Ahorra tiempo en cocina. Limpiar y trocear calamares es un trabajo muy lento y costoso, pruébalos en su posición adecuada y te sorprenderán!!!!



Promoción válida del 21/10 al 25/10