

**Jet  
extramar**

Profesionales al servicio  
de la hostelería



## TRUFAS

PÁGINA 2

## SETAS

PÁGINA 3

## TAPAS

PÁGINAS 4-5

## GUISOS DE INVIERNO

PÁGINAS 6-9

## MERLUZA DEL CABO

PÁGINAS 10-11

## V GAMA

PÁGINA 12

## VERDURAS

PÁGINA 13

## INGREDIENTES

PÁGINA 14

## TARTAS

PÁGINA 15

## POSTRES

PÁGINAS 16

**OCTUBRE 2024**

DEL 01 AL 31

[jetextramar.com](http://jetextramar.com)





## ¿Cómo utilizar la trufa negra para sacarle el máximo partido?



### Uso en pequeñas cantidades:

La trufa negra tiene un sabor potente, por lo que no necesitas usar grandes cantidades. Unas finas láminas o ralladuras son suficientes para dar un toque especial a tus platos.



### Añádela al final:

Para aprovechar todo su aroma, añade la trufa negra al final de la cocción. Exponerla a altas temperaturas durante mucho tiempo puede hacer que pierda su sabor característico.



### Combínala con ingredientes simples:

La trufa negra se destaca cuando se combina con ingredientes de sabor suave, como huevos, pastas, arroces, o purés. Estos alimentos permiten que el sabor de la trufa brille sin competir con otros sabores intensos.



1039

TRUFAS TUBER AESTIVUM

1 Caja x 500 g

**74,00 €/caja**



2341

ACEITE AROMATIZADO A LA TRUFA

12 Botellas x 250 ml

**7,75 €/botella**





2334 🍄  
NAMEKO

2 Bolsas x 1 Kg

3,75 €/kg



1005 🍄  
TROMPETA NEGRA PRIMERA

1 Caja x 1 Kg

11,75 €/kg



1954 🍄  
SINFONÍA DE SETAS

2 Bolsas x 1 Kg

3,75 €/kg



2083 🍄  
SHITAKE

2 Bolsas x 1 Kg

3,30 €/kg



1004 🍄  
COLMENILLAS (MORCHUELA)

2 Bolsas x 500 g

35,90 €/kg



177 🍄  
CÓCTEL DE SETAS

4 Bolsas x 1 Kg

3,25 €/kg



1952 🍄  
REBOZUELOS

2 Bolsas x 750 g

12,95 €/kg

BAJO PEDIDO



1953 🍄  
PERRETXICO ENTERO  
EXTRA

2 Bolsas x 1 Kg

14,50 €/Kg



1957 🍄  
AMANITA CAESAREA  
ABIERTA

1 Caja x 1,5 Kg

14,50 €/Kg



169 🍄  
BOLETUS EDULIS LAMINADO

1 Caja x 1,2 kg

14,95 €/kg



1574 🍄  
BOLETUS EDULIS TROCEADO

2 Bolsas x 1 kg

8,95 €/kg



1951 🍄  
BOLETUS EDULIS ENTERO EXTRA  
(2/4 CM/SOMBRERO)

2 Bolsas x 1 kg

14,95 €/kg

# TAPAS



568   
**CALLOS DE TERNERA  
EN SALSA**  
2 Bolsas x 2,5 Kg  
**5,90 €/kg**



221   
**TORREZNOS DE SORIA**  
Caja de 6,60 kg aprox.  
Bandeja de 1,75 kg aprox.  
**15,50 €/kg**



1710   
**OREJA DE CERDO COCIDA  
Y ADOBADA**  
3 Bolsas x 800 g  
**4,50 €/ud.**



685   
**ZARAJOS (170 G APROX.)**  
1 Caja x 15 uds.  
**1,75 €/ud.**

**TIERNO POR DENTRO,  
CRUJIENTE POR FUERA,  
GRACIAS A SU COCCIÓN.**

371   
**MORRITO DE CERDO COCIDO**  
4 Bolsas x 1 kg  
**3,95 €/kg**



728   
CARNE DE PINCHO  
ADOBADO "MORUNO"  
3 Bolsas x 1 kg  
5,95 €/kg



309   
CHISTORRA  
Bolsa de 1,5 kg aprox.  
5,55 €/kg



547   
ALAS DE POLLO  
MARINADAS  
2 Bolsas x 2,5 kg  
5,75 €/kg

187   
AJOARRIERO  
2 Bandejas x 1 kg  
11,90 €/kg



1435   
RABO DE CERDO COCIDO Y  
TROCEADO  
4 Bolsas x 1 Kg  
5,75 €/kg





94   
ESTOFADO DE TERNERA

2 Bolsas x 2 kg

9,70 €/kg  
Ración de 170 g a 1,65 €



1234   
ESTOFADO DE CERDO

1 Caja x 5 kg

4,40 €/kg  
Ración de 170 g a 0,75 €



1065   
ESTOFADO DE CORDERO

1 Caja x 3,5 Kg

5,70 €/kg  
Ración de 170 g a 0,97 €



699   
OSOBUCO DE TERNERA

1 Caja x 4 kg

7,75 €/kg  
Ración de 250 g a 1,94 €



535   
RABO DE AÑOJO PORCIONADO

Caja de 5,45 kg aprox.

10,95 €/kg  
Ración de 250 g a 2,74 €



433   
**PREPARADO PARA ARROZ AL HORNO**  
 2 Bolsas x 2 Kg  
**7,75 €/kg**



696   
**ARREGLO DE PUCHERO**  
 1 Caja x 3 kg  
**3,95 €/kg**



675   
**MANITAS DE CERDO  
 PARTIDAS POR LA MITAD**  
 1 Caja x 5 kg  
**1,99 €/kg**  
 Ración de 170 g a 0,34 €



1230   
**PELOTAS DE  
 COCIDO (180 G)**  
 1 Caja x 16 uds.  
**1,00 €/ud.**

676   
**CARRILLADA DE  
 CERDO CON HUESO**  
 1 Caja x 5,5 kg  
**5,95 €/kg**  
 Ración de 250 g a 1,49 €









2377   40 g  
ALBÓNDIGA CASERA  
DE POLLO  
1 Caja x 4 kg  
5,85 €/kg  
Ración de 140 g a 0,82 €



2376   40 g  
ALBÓNDIGA CASERA  
DE CERDO Y VACUNO  
1 Caja x 4 kg  
4,75 €/kg  
Ración de 140 g a 0,67 €



227   30 g  
ALBÓNDIGA DE  
PROTEÍNA VEGETAL  
1 Caja x 3 kg  
6,75 €/kg  
Ración de 140 g a 0,95 €



201   30 g  
ALBÓNDIGA MIXTA  
VACUNO Y CERDO  
1 Caja x 4 kg  
3,50 €/kg  
Ración de 140 g a 0,49 €



430   10 g  
MINI ALBÓNDIGA MIXTA  
DE VACUNO Y CERDO  
1 Caja x 3 kg  
7,50 €/kg  
Ración de 140 g a 1,05 €

939   
PATATA EN DADOS  
2 Bolsas x 2,5 kg  
1,30 €/kg



199   
PATATA PARISINA  
CRUDA  
4 Bolsas x 2,5 kg  
1,95 €/kg

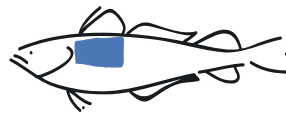




## CARACTERÍSTICAS DE LA MERLUZA DEL CABO

Frente a las costas de Namibia y Sudáfrica (FAO 47) se capturan dos de las especies de merluza de mayor calidad en el mundo: *Merluccius capensis* y *Merluccius paradoxus*. Estas dos especies son muy similares; de hecho, se capturan en los mismos caladeros y no se distinguen en la venta, comercializándose juntas bajo la denominación comercial "Merluza del Cabo", nombre que recibe por el cabo de Buena Esperanza, hábitat de esta merluza.

La Merluza del Cabo es un pescado blanco, muy jugoso, con un sabor delicado y suave. Su alto contenido en proteínas y su bajo nivel de grasa y calorías lo convierten en un magnífico aliado en la mesa.



### LOMO

El lomo de merluza se obtiene cortando a lo largo de la espina dorsal, separando la carne de la espina. Esto da como resultado dos lomos, las partes más gruesas y carnosas del pescado.



- 373 **IWP**
- **LOMOS DE MERLUZA PBO**
- **(120/140 G)**
- 1 Estuche x 5 Kg
- **9,95 €/kg**
- Ración de 130 g a 1,29 €

### BOMBÓN

El bombón de merluza es un preformado rectangular, compuesto de trozos de merluza (100% o 50% con mince), sin piel ni espinas, caracterizado por su grosor y tamaño compacto.

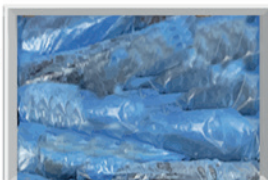
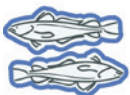


- 1364 **IQF** **10% GLASEO**
- **BOMBON MERLUZA**
- **SUPREMA PBO (90/110 G)**
- 1 Caja x 5 Kg
- **5,95 €/kg**
- Ración de 100 g a 0,60 €

## ¿CONOCES NUESTROS TIPOS DE CONGELADO?

### IWP

El congelado IWP (Individually Wrapped Pack) envuelve cada pieza de producto individualmente antes de congelarla, evitando que se peguen entre sí y facilitando su manipulación y conservación.



### IQF

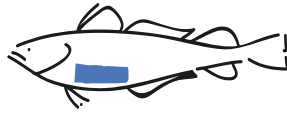
El congelado IQF (Individual Quick Freezing) congela rápidamente cada pieza individualmente, evitando que se peguen. Usa aire frío y baja temperatura, manteniendo la textura, sabor y nutrientes del producto.



### INT

La congelación INT o interfoliado consiste en colocar productos en capas separadas por láminas no adhesivas antes de congelarlos, evitando que se peguen y facilitando su manipulación y uso.

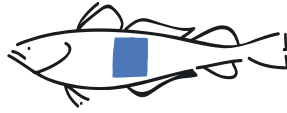




### VENTRESCA

La ventresca es la parte ventral de la merluza, cercana a la barriga. Es más grasa y tiene un sabor intenso debido a su mayor contenido de grasa.

- 327 IWP
- VENTRESCA DE MERLUZA PBO (80 G UP)
- 1 Estuche x 5 Kg
- 5,95 €/kg**
- Ración de 90 g a 0,54 €



### CENTRO

El centro de merluza es la parte intermedia del cuerpo, situada entre los lomos y la ventresca. Se obtiene con cortes transversales y contiene carne de textura suave, ideal para cocinar a la plancha o al horno.

- 544 IWP
- CENTROS DE MERLUZA PBO (120/140 G/PIEZA)
- 1 Estuche x 5 Kg
- 7,95 €/kg**
- Ración de 130 g a 1,03 €



### MARRIED

El married de merluza son dos filetes sin piel ni espinas unidos con su propia grasa. Obtenemos así un filete con el doble de grosor, presentando una pieza más atractiva.

- 1918 IQF 10% GLASEO
- FILETE DE MERLUZA MARRIED SIN PIEL PBO (140/160 G/PIEZA)
- 1 Caja x 5 Kg
- 8,50 €/kg**
- Ración de 150 g a 1,28 €



### FILETE

El filete de merluza es un corte limpio que se obtiene de los lados del pescado, a lo largo de su columna vertebral. Se hace un corte longitudinal a lo largo de la espina dorsal para separar la carne de las espinas, y luego se separa del hueso siguiendo la línea de las costillas.



- 332 INT
- FILETE DE MERLUZA SIN PIEL PBO (113/170 G/PIEZA)
- 1 Caja x 7 Kg
- 8,25 €/kg**
- Ración de 140 g a 1,16 €



- 2364 IWP
- FILETE DE MERLUZA CON PIEL PBO (113/170 G/PIEZA)
- 2 Estuches x 5 Kg
- 6,95 €/kg**
- Ración de 140 g a 0,97 €

- 3003 IWP PBI
- FILETE DE MERLUZA CON PIEL PBI (113/170 G/PIEZA)
- 2 Cajas x 5 Kg
- 6,50 €/kg**
- Ración de 140 g a 0,91 €



\* El productor pone el máximo cuidado en la extracción de todas las espinas durante la elaboración, aunque ocasionalmente puede aparecer alguna.



276 

**COSTILLA DE CERDO ASADA**

8 Unidades x 500 g

**5,30 €/ud.**



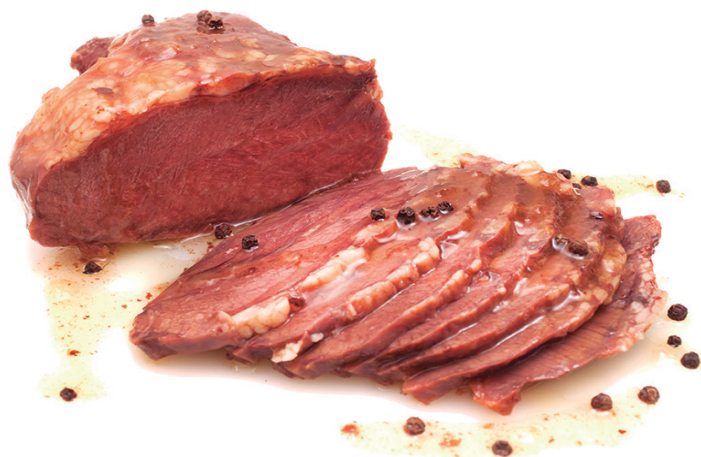
479 

**COSTILLA DE TERNERA CONFITADA**

Caja de 5,60 kg aprox.

**15,90 €/kg**

Ración de 200 g a 3,18 €



1456 

**CARRILLADA DE BUEY CONFITADA**

Caja de 3,80 kg aprox

**19,95 €/kg**

Ración de 170 g a 3,39€



753 

**CARRILLADA DE CERDO CONFITADA (280 G APROX.)**

Caja de 4,20 kg aprox.

**12,50 €/kg**

Ración de 170 g a 2,13 €

✓Caja pequeña de 15 envases.

200 

**CODILLO DE CERDO ASADO PARTIDO**

1 Caja x 6 uds.

**4,60 €/ud.**

- ✓ 6 codillos enteros por caja.
- ✓ 12 mitades.
- ✓ Peso medio codillo 325 g
- ✓ Medio codillo sale a 2,30 €



# VERDURAS



2194 🌱  
PUERRO EN RODAJAS  
4 Bolsas x 2,5 kg  
: **1,85 €/kg**



938 🌱  
VERDURAS PARA SOFRITO  
2 Bolsas x 2,5 kg  
: **1,60 €/kg**



2449 🌱  
CALABAZA EN DADOS  
4 Bolsas x 2,5 kg  
: **1,50 €/kg**



1467 🌱  
CASTAÑAS  
ENTERAS PELADAS  
2 Bolsas x 1 kg  
: **9,75 €/kg**



134 🌱  
ZANAHORIA BABY  
4 Bolsas x 2,5 kg  
: **1,85 €/kg**



194 🌱  
CEBOLLA DADOS  
4 Bolsas x 2,5 kg  
: **1,40 €/kg**



# INGREDIENTES



- 1196 
- ACEITE DE ORUJO DE OLIVA (SANSA)
- 3 Garrafas x 5 l
- 4,90 €/litro**

jetcooking

REGALO

2 BOTELLAS DOSIFICADORAS



Ref. 478

Por la compra de 1 caja completa de tres garrafas de aceite de orujo de oliva


- 1606 
- PULPA DE ÑORA
- 12 Botes x 140 g
- 1,50 €/bote**



- 2452 
- PULPA PIMIENTO CHORICERO
- 12 Botes x 140 g
- 1,50 €/bote**

- 943 
- ATÚN EN BOLSA "BACHI"
- 16 Bolsas x 1 kg
- 5,95 €/bolsa**



- 1099 
- TOMATE TRITURADO
- 3 Botes x 4000 esc.
- 4,90 €/bote**

- 149 
- GARBANZOS
- 2 Bolsas x 2,5 Kg
- 1,95 €/kg**





725 🍷  
**TARTA SACHER**  
 2 Unidades x 1,150 g  
**14,90 €/ud.**

722 🍷  
**TARTA DE SANTIAGO**  
 1 Unidad x 720 g  
**5,30 €/ud.**



775 🍷  
**TARTA DE MANZANA  
 CON NUECES**  
 2 Unidades x 1.100 g  
**7,95 €/ud.**



711 🍷  
**TARTA DE QUESO  
 CON ARÁNDANOS**  
 2 Unidades x 1 kg  
**11,90 €/ud.**



2123 🍷  
**TARTA PORCIONADA DE  
 MANZANA 10 RACIONES**  
 3 Unidades x 10 raciones  
**0,55 €/ración**



# POSTRES



439 ❄️  
**PROFITEROLES DE BAILEYS  
 CON CORAZÓN SALADO (18 G)**

8 Estuches x 430 g x 24 uds.

0,25 €/ud.



232 ❄️  
**PROFITEROL COBERTURA  
 DE CHOCOLATE (18 G)**

1 Estuche x 68 uds.

0,20 €/ud.



709 ❄️  
**PROFITEROLES  
 DE NATA (18 G)**

8 Bolsas x 500 g

4,50 €/kg



1734 ❄️  
**LECHE FRITA  
 (45 G)**

6 Bolsas x 500 g

3,90 €/kg



1164 📦  
**CANELA MOLIDA**

6 Botes x 325 g

3,90 €/bote



CASTELLÓN | VALENCIA | ALICANTE

Conservación:



**PRECIO SIN IVA.** Sugerencia de presentación. Venta por cajas hasta fin de existencias. Documento no contractual válido excepto error tipográfico. Válido del 01 al 31 de octubre de 2024.

Pol. Industrial Bassa-La Reva. Parc. 9. C. Poniente S/N, Riba-roja de Túria, 46394, València (España)

☎ 96 166 74 06

✉ info@jetextramar.com

📱 @jetextramar.com

🌐 jetextramar.com

¿CONOCES JET EXTRAMAR?

