



Desde 1.974

SALAMAR[®]

Food Service Solutions



*Sala de elaboración y congelados
Catálogo 2024*

Sala de Elaboración

Tradición y evolución

En Salamar hemos querido mantener e impulsar lo que fue el inicio de nuestra andadura empresarial. Y queremos seguir haciéndolo de una manera artesanal porque creemos que esa tradición representa también una evolución y una tendencia en la cocina profesional.

Nuestro equipo, formado por una plantilla en la que todavía encontramos personas que iniciaron el proyecto en 1974 y otros que son ya la segunda generación familiar, aportan experiencia, cariño y buen hacer. Valores fundamentales para llegar con la mejor materia prima a los profesionales.



Merluza nacional

Nombre científico: *Merluccius merluccius*

Origen: Merluzas de pincho y volanta capturadas en las costas del Golfo de Vizcaya hasta Galicia.

Zona de captura: Atlántico Noreste FAO 27; método de obtención: captura; arte de pesca: anzuelo/redes



Merluza fresca:

De pincho o volanta, preparación al gusto del cliente, las merluzas se reciben diariamente según pedidos, se elaboran, envasan y etiquetan el mismo día de servicio. todos los tamaños.

Merluza congelada

Merluzas de volanta elaboradas en nuestra sala partiendo del producto diario seleccionado en su punto de mayor frescura, cortes realizados a cuchillo sometidos posteriormente a un rápido proceso de congelación.



8116 Supremas de merluza
Peso ud: 200-250g (mzas. de 3-4kg)
Caja: 4kg



8256 Lomo entero de merluza
Peso lomo: 500/600g (mzas. 1-2kg)
Caja: 4kg



8216 Rodajas de merluza
Peso ud: 200-250g (mzas. 3-4kg)
Caja: 4kg

Salmón noruego

Nombre científico: *Salmo salar*

Origen: Auténtico salmón noruego, acuicultura FAO 27, un producto de primerísima calidad que llega diariamente a nuestras instalaciones.



Salmón fresco

Preparación al gusto del cliente, el salmón se recepciona diariamente según pedidos, se elabora, envasa y etiquetan el mismo día de servicio. todos los tamaños.



Salmón congelado

De la misma materia prima se elabora en nuestra sala partiendo del producto diario seleccionado en su punto de mayor frescura, cortes realizados a cuchillo sometidos posteriormente a un rápido proceso de congelación.

8197 Salmón noruego en supremas
Peso ud: 200g aproximados (salmones. de 5-6kg)
Caja: 4kg
Presentación: Lomos enteros del salmón cortados en supremas.



Lubina

Nombre científico: *Dicentrarchus labrax*

Origen: Las lubinas frescas procedentes de la acuicultura llegan a nuestras instalaciones en su punto de mayor frescura, Puedes elegir entre diferentes cortes.



Lubinas frescas

Preparación al gusto del cliente, las lubinas se reciben diariamente según pedidos, se elabora, envasa y etiquetan el mismo día de servicio.

Talla: 200-300g pedido mínimo 6kg
Talla: 300-400g pedido mínimo 6kg
Talla: 400-600g pedido mínimo 6kg
Talla: 600-800g pedido por unidades
Talla: 800-1000g pedido por unidades
Talla: +1000g pedido por unidades

8068 Lubina 200-300g mariposa

Peso ud: 200-300g

Caja: 5kg

Presentación: Abiertas en mariposa sin la espina central

8072 Lubina 300-400g mariposa

Peso ud: 300-400g

Caja: 5kg

Presentación: Abiertas en mariposa sin la espina central

Dorada

Nombre científico: *Sparus aurata*

Origen: Las doradas frescas procedentes de la acuicultura llegan a nuestras instalaciones en su punto de mayor frescura, Puedes elegir entre diferentes cortes.



Doradas frescas

Preparación al gusto del cliente, las doradas se reciben diariamente según pedidos, se elabora, envasa y etiquetan el mismo día de servicio.

Talla: 200-300g pedido mínimo 6kg
Talla: 300-400g pedido mínimo 6kg
Talla: 400-600g pedido mínimo 6kg
Talla: 600-800g pedido por unidades
Talla: 800-1000g pedido por unidades
Talla: +1000g pedido por unidades

8024 Dorada 200-300g mariposa

Peso ud: 200-300g

Caja: 5kg

Presentación: Abiertas en mariposa sin la espina central

8032 Dorada 300-400g mariposa

Peso ud: 300-400g

Caja: 5kg

Presentación: Abiertas en mariposa sin la espina central

Pescados de la sala

1194 Lenguado tigre "M" 300-500g

Peso ud: 300-500g

Caja: 4kg



8057 Gallos "M" son cabeza

Peso ud: 300-500g

Caja: 4kg



8020 Caella dados

Peso ud: 30g aprox. Sin hueso

Caja: 6kg



8022 Caella centros

Peso ud: 3-4kg aproximados

Caja: Venta por unidades



8170 Rodajas de pez espada

Peso ud: 250-350g aproximados

Caja: 4kg



2120 Centros de pez espada

Peso ud: 3-4kg

Caja: Venta por unidades



8110 Rodaja de marrajo

Peso ud: 250-350g

Caja: 6kg

El bacalao



Primera congelación



2202 Lomo de bacalao jumbo
Peso ud: 1000g+ punto de sal
Caja: 5kg



2144 Filete de bacalao 1000+
Peso ud: 1000g+ punto de sal
Caja: 10kg



2201 Taco de menú
Peso ud: 200-250g
Caja: 5kg

Segunda congelación



2027 Lomos de bacalao "fresco"
Peso ud: 200-300g higienizados
Caja: 8kg



2204 Solomillo de bacalao
Peso ud: 700-1000g+ punto de sal
Caja: 5kg



2136 - 2202 Filetes de bacalao
Peso ud: 500/1000 y 1000+ punto sal
Caja: 11kg — 10kg



Pota de calamar

Los tubos de pota categoría “premium” son el producto top ventas de nuestra sala de elaboración. Tubos de pota argentina seleccionados en nuestra sala con una carne tierna, consistente y llena de sabor.



8160 Tubo de pota premium

Talla: *Illex Argentinus* 24cm+
Caja: 5,5kg

2108 Tubo de pota illex

Talla: *Illex Argentinus* 21-25cm
Caja: 5kg



2102 Tubo de pota M

Talla: 21-25cm
Caja: 5kg



8009 Anilla illex premium

Talla: *Illex Argentinus*. De tubos de pota argentina seleccionados y cortados en nuestra sala de elaboración, dando como resultado unas anillas grandes, sin el corte inicial ni las anillas más pequeñas del tubo

Caja: 6kg



8012 Anilla de pota extra

Talla: De tubos de 21-25cm, sin picos
Caja: 6kg

Sepias



Nombre científico: *Sepia Officinalis*

Origen: Marruecos—Mauritania, un producto de primerísima calidad. Varios tamaños:

8130 Sepia extra 300-400g
Caja: 5kg

8135 Sepia extra 500-800g
Caja: 5kg



Calamar de potera

1067 Calamar de potera M
Talla: 600-800g
Caja: 4kg

1148 Calamar de potera S
Talla: 300-600g
Caja: 4kg

Calamar patagónico



1015 Calamar patagónico 4L
Talla: 13-16cm; Caja: 5kg

1129 Calamar patagónico 4C
Talla: 8-12cm; Caja: 5kg



Calamares patagónicos limpios
Producto top ventas. Elaborados artesanalmente en nuestra sala de elaboración, evisceramos y limpiamos manualmente uno a uno. Dos tamaños.
Cajas de: 3kg

1015 Calamar patagónico 4L
Talla: 13-16cm; Caja: 3kg

1129 Calamar patagónico 4C
Talla: 8-12cm; Caja: 3kg

El pulpo



Pulpo crudo

Nombre científico: *Octopus Vulgaris*
Origen: Marruecos—Mauritania

4139 Pulpo crudo T1
Talla: 4kg+
Caja: Venta por unidades

Pulpo cocido

Nombre científico: *Octopus Vulgaris*
Origen: Marruecos. Producto seleccionado y de máxima calidad, en su punto justo de cocción. Solo pulpo, sal y laurel.

4268 Patas de pulpo cocidas
Talla: 150/200g por pata
Caja: 1,5kg

4269 Patas de pulpo cocidas
Talla: 200-250g por pata
Caja: 1,5kg

4139 Patas de pulpo cocidas
Talla: 250-300g
Caja: 1,5kg

La puntilla



4145 Puntilla marroquí
Talla: 3-5cm.
Caja: 1kg



4189 Puntilla china sin pluma
Talla: 3-5cm.
Caja: 1kg

Pescados y mariscos

Pescados para el menú

Pescado blanco

Merluza

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Filete sin piel 80/120g API	Argentina	1036	6kg	100
Filete con piel 80/120g	El Cabo	1030	14kg	100
Filete con piel 120/170g	El Cabo	1034	5kg	145
Filete con piel 170/220g	El Cabo	1031	6kg	200
Lomitos de merluza sin piel 60/90g	El Cabo	2215	5kg	70
Merluza sudáfrica +2.400g	El Cabo	1081	10-12kg	200
Rodajas de merluza 200/250g	El Cabo	2076	7kg	225
Lomos de merluza 200/300g	Atlántico NE	2060	6kg	250

Bacalao

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Ventresca al punto de sal	Island/Nor	2200	6kg	200
Filete al pto sal Pescaland +1000g	Island/Nor	2034	11kg	200
Filete al punto de sal 500/1000g	Island/Nor	2136	11kg	200
Filete al punto de sal 1000g	Island/Nor	2203	10kg	200
Taco menú punto/ sal 1ª cong.	Island/Nor	2201	5kg	200
Filetón 1000+ punto sal 1ª cong.	Island/Nor	2144	10kg	200
Lomos "frescos" 200/300g	Island/Nor	2027	8kg	250
Centros al punto de sal 200/400g	Island/Nor	2137	6kg	200
Lomo jumbo 1000+ p/sal 1ª con.	Island/Nor	2202	5kg	200
Solomillo al punto de sal 500-800	Island/Nor	2204	6kg	200

Pescados de nuestra sala

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Dorada en mariposa 200/300g	Acuicultura	8024	5kg	250
Dorada en mariposa 300/400g	Acuicultura	8032	5kg	350
Lubina en mariposa 200/300g	Acuicultura	8068	5kg	250
Lubina en mariposa 300/400g	Acuicultura	8072	5kg	350
Corvina en filetes 250g	Acucultura	8048	4kg	250

Lenguado, gallo, San Pedro

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Filete pez San Pedro 200/250g	Gran Sol	2036	4kg	225
Pez San Pedro 300/350g	Gran Sol	1068	5kg	325

Rape

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Rape sin piel 300/500g	China	1106	4kg	200
Filete de rape 100/200g	China	2183	6k	150
Cola de rape negro 600/800g	Namibia	1124	2kg	200

Pescado blanco

Alternativas para menú

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Filete de perca 300/500g	Nilo	2065	6kg	200
Pez sable	Atlántico NE	1121	3kg	200
Filetes de abadejo		2127	6kg	
Filetes de limanda 90/120g	China	2040	5kg	100
Filetes de tilapia 80/140	China	2165	5kg	
Trucha asalmonada Arcoiris	Acuicultura	8254	5kg	350
Alas de raya 300/400g		1159	5kg	350

Pescado azul

Salmón

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Filetes de salmón 200/600g	Pink	2046	7kg	200
Filete de salmón entero noruego	Noruega	8198	4kg	200
Supremas salmón noruego 180g	Noruega	8197	4kg	180

Pez espada

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Rodaja de pez espada 200/300g	FAO 41-47	8170	6kg	250
Centro de pez espada	FAO 41-47	8165	3-4kg	250

Marrajo

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Rodaja de marrajo	FAO 41-47	8110	6kg	200
Rodajas de merlin 250g apx.	FAO 41-47	2235	6kg	250

Atún blanco

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Lomos de atún	FAO 41-47	1150	2-3kg	200
Ventresca de atún	FAO 41-47	1151	2-3kg	200
Dados de atún 3x3	FAO 41-47	2160	3kg	200

Caella

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Caella en dados de 3x3cm	FAO 41-47	8020	6kg	200
Centros de caella	FAO 41-47	8022	2-3kg	200

Alternativas en pescado azul

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Boquerón Cantábrico 60/80g	Atlántico N	1184	4kg	70
Salmonetes 150-200g	Atlántico N	1112	6kg	100
Fielte de caballa 120/160g	Atlántico N	2195	5kg	140
Filetes de sardina 50/70g	Atlántico N	2185	5kg	60
Filetes de bacaladilla 40/60g	Atlántico N	2190	5kg	50

Pota de calamar

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Tubo de pota 21/24cm.	Dosidicus	2102	5kg	200
Anilla de pota extra 21/24cm.	Dosidicus	8012	6kg	200
Tubo de pota extra 21/24cm	Illex	2108	5kg	200
Tubo de pota premium +24cm	Illex	8160	5,5kg	200
Tubo premium 0% +24cm	Illex	2093	5kg	200
Anilla de pota premium +24cm	Illex	8009	6kg	130
Pota de calamar relleno 125g ap	Illex	2250	5kg	125
Rejos de calamar	Dosidicus	2070	5kg	200

Calamar de potera

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Calamar de potera 400/700g	Marruc/mau	1148	3-4kg	500
Calamar de potera M 600/800g	Francia	1067	5kg	700

Calamar

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Calamar patagónico 4c 8/12cm	Atlántico SO	1129	5kg	200
Calamar patagónico 4l +12cm	Atlántico SO	1015	5kg	200
Calamar patagónico 4c Limpio	Atlántico SO	1202	6kg	200
Calamar patagonico 4L limpio	Atlántico SO	8023	3kg	200
Calamar indio limpio 10/20	India	2100	1kg	200
Calamar limpio troceado	India	2245	5kg	200

Sepias

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Tiras de choco marroquí	Marruecos	1115	5kg	200
Sepia extra 400/600g	Marruecos	8130	6kg	500
Sepoa extra 600/800g	Marruecos	8135	8kg	700
Choco limpio indio 500/1000g	India	4193	6kg	750

Puntillas

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Puntilla marroquí	Marruecos	4145	1kg	200
Puntilla china sin pluma	China	4189	1kg	200
Puntilla india sin pluma	India	4191	1kg	200

Pulpo

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Pata de pulpo cocido 150/200g	Marruecos	4268	1,5kg	175
Pata de pulpo cocida 200/250g	Marruecos	4269	1,5kg	225
Pata de pulpo cocida 250/300	Marruecos	4266	1,5kg	275
Pulpo crudo T1	Marruecos	4139	4kg+	100
Rodajas de potón cocido	Marruecos	4168	6kg	100

Bogavante

	Origen	Código	Formato	Rac. apx.
Bogavante 350/400g	Canada	4009	Ud.	
Bogavante caja 350/400	Canada	4063	Ud.	375
Pinzas de bogavante	Canada	4066	Ud.	

Gambones

	Origen	Código	Formato	Ud/kg Apx.
Gambón nº 1 10/20	Argentina	4170	2kg	15
Gambón nº 2 21/30	Argentina	4175	2kg	25
Gambón nº 3 31/40	Argentina	4315	2kg	35
Cola de gambón desvenado 10/30	Argentina	4234	3kg	20

Langostinos

	Origen	Código	Formato	Ud/kg Apx.
Langostino cocido 30/40	Vannamei	4102	2kg	35
Langostinoc cocido 40/60	Vannamei	4100	2kg	50
Langostino cocido 60/80	Vannamei	4245	2kg	70
Langostino crudo 20/30	Vannamei	4183	2kg	25
Langostino crudo 45/55	Vannamei	4158	800g	50
Cola de langostino crudo 26/30	Vannamei	4230	2kg	28

Gambas y camarón

	Origen	Código	Formato	Ud/kg Apx.
Camarón 140/170 ud.		4011	2kg	155
Gamba arrocera 150/180 ud.		4075	2kg	165
Gamba blanca G-1 60/70 ud.	Turquía	4257	2kg	65
Gamba blanca G-2 70/90 ud.	Turquía	4089	2kg	80

Cola de gambas

	Origen	Código	Formato	Ud/kg Apx.
Gamba pelada 10/30 ud.	China	4057	1kg	20
Gamba pelada 30/50 ud.	China	4051	1kg	40
Gamba pelada 50/70 ud.	China	4053	1kg	60
Gamba pelada 100/200 ud.	China	4055	1kg	150

Cigalas

	Origen	Código	Formato	Ud/kg Apx.
Cigala Nº 1 11/15 ud.	Escocia	4019	1kg	13
Cigala Nº 2 16/20 ud.	Escocia	4024	1kg	18
Cigala Nº 3 20/25 ud.	Escocia	4310	1kg	22
Cigala Nº 4 26/35 ud.	Escocia	4021	1kg	30

Mejillón

	Origen	Código	Formato	Ud/kg Apx.
Mejillón 1/2 concha P 60/80 ud.	Galicia	4110	2,5kg	70
Mejillón 1/2 concha G 40/60 ud.	Galicia	4112	2,5kg	50
Mejillón sin concha 200/300 ud	Galicia	4116	1kg	250

Almejas

	Origen	Código	Formato	Ud. Apx.
Almeja blanca 40/60 ud.	FAO 61	4006	1kg	50
Almeja fina marrón 40/60 ud.	FAO 61	4355	1kg	50

Vieiras

	Origen	Código	Formato	Ud/kg Apx.
Vieira 1/2 concha 20/30 ud.	FAO 87	4376	1kg	25

Brochetas

	Gramaje ud.	Código	Formato	Ud/kg Apx.
Gambón desvenado y calamar pat.	75g	4371	900g	12

Preparados y fondos de productos del mar

Preparados

Fondos

	Descripción	Código	Formato	Rac. apx.
Preparado para sopa	Sin conchas	8102	6kg	100
Sopa de marisco extra		8146	7kg	100
Sopa de marisco PCS		4213	5kg	100
Preparado para paella		8100	7kg	100
Preparado para paella de marisco		8106	5kg	100

Aperitivos

	Descripción	Código	Formato	Rac. apx.
Salpicón de marisco		8212	6kg	100
Preparado fritura de pescado		8148	6kg	100

Varios

	Descripción	Código	Formato	Ud. Apx.
Mayulas de Aguinaga 200g	Surimi	4001	200g	
Barritas de mar	Surimi	4121	1kg	
Tinta de calamar		3195	50 uds.	

Vegetales

Bonduelle

Vegetales

Principales

	Gama	Código	Formato
Alcachofa cortada 4x2,5kg	Tradicional	6300	2,5kg
Brecol 4x2,5kg	Tradicional	6310	2,5kg
Coliflor 4x2,5kg	Tradicional	6320	2,5kg
Espinaca hoha 4x2,5kg	Tradicional	6340	2,5kg
Espinaca porción (125g) 4x2,5kg	Tradicional	6345	2,5kg
Guisante fino 4x2,5kg	Tradicional	6350	2,5kg
Guisante con vaina 4x2,5kg	Tradicional	6355	2,5kg
Judía plana 4x2,5kg	Tradicional	6370	2,5kg
Menestra especial 4x2,5kg	Tradicional	6385	2,5kg
Menestra de verduras 4x2,5kg	Tradicional	6390	2,5kg
Ensaladilla 4x2,5kg	Tradicional	6330	2,5kg
Coles de bruselas 4x2,5kg	Minute	6315	2,5kg
Habas finas Minute 6 x1kg	Minute	6361	1kg
Guisante minute 6x1kg	Minute	6421	1kg
Judias planas minute 4x2,5kg	Minute	6430	2,5kg
Menestra especial minute 6x1kg	Minute	6447	1kg
Risotto de setas 5x1kg	Prep. y listo	6448	1kg
Tempura 4x1kg	Prep. y listo	6624	1kg

Salteados

	Gama	Código	Formato
Salteado campestre 4x2,5kg	Minute	6480	2,5kg
Salteado tradicional 6x1kg	Minute	6501	1kg
De pisto 4x2,5kg	Prep. y listo	6485	2,5kg
Con puntas de espárragos 6x1kg	Prep. y listo	6511	1kg
De verduras asadas 6x1kg	Prep. y listo	6623	1kg
De espinacas y pimientos 6x1kg	Prep. y listo	6448	1kg
Grill de verduras asadas 6x1kg	Prep. y listo	6570	1kg

Ingredientes

	Gama	Código	Formato
Maiz dulce 6x1kg	Minute	6443	1kg
Cebolla laminada prefrita 6x1	Prep.y listo	6633	1kg
Juliana pimientos tricolor 6x1kg	Prep.y listo	6417	1kg
Zanahaoria baby 4x2,5kg	Tradicional	6405	2,5kg
Verdura para sopa 4x2,5kg	Tradicional	6400	2,5kg

Vegetales

Varios

	Gama	Código	Formato
Alcachofa confitada AOVE	Prep. y listo	3534	1kg
Espárrago nacional	Tradicional	6055	5x1kg
Arroz tres delicias	Prep. y listo	6005	4x1kg

Setas

Setas

Honza

	Gama	Código	Formato
Boletos edulis trozos 5x1kg		10115	5x1kg
Mezcla de setas cultivadas		10124	6x1kg
Mezcla de setas 6x1kg		10120	6x1kg
Shitake (<i>Lentinus edodes</i>) 6x1kg		10125	6x1kg

Patatas cocidas frescas (5ª gama)

Patatas

Patatas cocidas

	Gama	Código	Formato
Patata brava	Tradicional	6156	8x1kg
Patata panaderas	Tradicional	6157	8x1kg

Preparados

	Gama	Código	Formato
Preparado para ensaladilla	Ingredientes	6161	8x1kg

Patatas congeladas

Vegetales

Farm Frites

	Corte	Código	Formato
Patata corte recto 10mm	10 mm	6185	5x2,5kg
Patatas burger	7mm	6200	5x2,5kg
Patata corte casero (steakhouse)	12mm	6122	5x2,5kg
Patatas bravas	Dados	5050	12x1kg
Patatas onduladas	12mm	6127	5x2,5kg
Patata sautee (panadera)		6195	12x1kg
Patatas corte teja	8/12mm	6129	6x2kg

Precocinados

Croquetas

Precocinados

Maheso

	Ud/gramos	Código	Formato
De jamón ibérico R.M.	33	3424	4x1kg
De cocido R.M.	36	3460	4x1kg
De rabo de vacuno R.M.	35	3474	4x1kg
De espinacas y queso de cabra	36	3462	3x1kg
De chipirones R.M.	36	3432	3x1kg
De morcilla R.M.	35	3433	3x1kg
De bacalao	35	3428	4x1kg
De pollo	35	3459	4x1kg
Croquetón de jamón ibérico	65	3431	4x1kg

Audens

	Ud/gramos	Código	Formato
De jamón ibérico Prielá	35	3405	8x500g
De jamón con bechamel	41	3057	4x1kg

Frisa

	Ud/gramos	Código	Formato
De jamón	40	3059	4x1kg
De setas y boletus	40	3063	6x1kg

Varias

	Ud/gramos	Código	Formato
De jamón de HERMES	35	3288	6kg
De cabrales de La Hogareña	35	3331	4kg

Soluciones para el menú

Primeros

	Ud/gramos	Código	Formato
Pimientos piquillo c/bacalao	60	3164	4kg
Alacahofa confitda AOVE	55	3534	1,1kg
Mussaka	300	7108	12x300g
Lasaña de vacuno BBQ	300	7093	15x300g
Lasaña de carne plancha 2,1k		7096	2,1kg
Canelón atún s/bechamel 80u	50	7106	4kg
Canelón carne s/bechames 80u	50	7105	4kg
Empanadillas Frinca 96uds	33	3105	3kg
Emanadilla selección 48uds	50	3402	2,4kg
Rollito de primavera 80uds		3170	

Segundos

	Ud/gramos	Código	Formato
San Jacobos		3191	4kg
Pechuga villeroy La Hogareña	90	3310	4kg
Delicias de jamón y queso Hog.		3319	8kg
Escalope pollo empanado 50-120	90	3427	3kg
Cachopo cebolla caram-queso	190	3487	6kg
Cachopo ternera-queso 180-200	190	3454	6kg
Cachopo asturiano 400g	400	10778	5kg

Para raciones y aperitivos

Precocinados

Base de verduras

	Ud/gramos	Código	Formato
Aros de cebolla	16	3002	6x1kg
Aros de cebolla rebozados 750g	16	3004	4x750g
Mini rollitos de primavera 200u	20	3412	4kg
Gyozas de cerdo y verduras	20	3535	8x600g
Gyozas de gambas	20	3536	8x600g

Base de pescado

	Ud/gramos	Código	Formato
Tigres Frisa	55	3193	4kg
Tortilla de camarón 12ud		3260	12 uds
Cola de gamba rebozada	20	4036	2kg
Torpedo de langostino	25	3532	10x250g
Mini empanadillas Frinca	16	3142	4x1kg
Buñuelos de bacalao Frinca	13	3020	4x1kg
Sepia rebozada Frinca	15	3365	4x1kg
Rabas de calamar Frinca	15	3167	4x1kg
Pescado en adobo marinado	100	3470	4x1kg
Puntilla enharinada	100	15309	2kg

Base de queso

	Ud/gramos	Código	Formato
Fingers de mozzarella Frinca	20	3420	2x1kg
Bocaditos de queso Maheso	12	3485	8x500g
Jalapeños con queso Cheddar		3471	6x1kg
Tequeños	40	3539	2,4kg

Base de cárnicos

	Ud/gramos	Código	Formato
Mini croquetas de jamón Frinca	10	3138	4x1kg
Mini san jacobos Frinca	20	3401	4x1kg
Nuggets de pollo Price (Frinca)	25	3246	3x1kg
Nuggets de pollo Maheso	23	3248	5x1k
Fingers de pollo Maheso	24	3430	4x1kg
Pop nuggets Maheso	7	3421	4x1kg
Pollo al estilo Kentucky Maheso		3429	4x1kg
I love monkey fingers (D. Vaca)		10783	5kg
I love piratas de pollo (D. Vaca)	23	10784	5kg
Alitas de pollo adobadas 40/60g	50	3423	5kg
Albóndigas suecas	15	3426	8x500g
Pintxos yakitori 50 uds x 30g	30	3540	1,5kg

Sin gluten

	Ud/gramos	Código	Formato
Croquetas de jamón s/gluten	30	3434	12x300g
Fingers de pollo sin gluten	30	3456	12x300g
Nuggets de pollo sin gluten	21	3457	12x300g

*Catálogo de la sala de elaboración y
productos congelados 2024*

SALAMAR SA DESDE 1.974

Av. Fuenlabrada 31-A Humanes de Madrid

telf: 91 604 30 12

www.salamar.es