

Cátalogo  
2024



# CROQUETAS

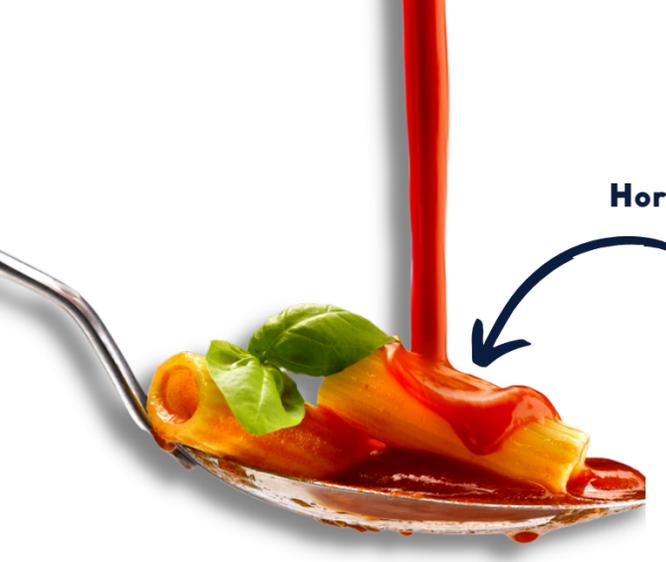


# Ref.	Producto	Formato caja	Conservación	Regeneración
C5GAIR4001	Jamón ibérico	Caja 3kg	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GAIR3974	Chipirón	Caja 3kg	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GAIR3998	Boletus	Caja 3kg	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GA2R4080	Queso cabrales	Caja 3kg	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GAIR4500	Bacalao	Caja 3kg	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GAIR4467	Cecina	Caja 3kg	❄️ 1 año	🍳 🍲
35 gramos (pan rallado)				
C5GAIR4040	Jamón ibérico	Caja 3kg	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GAIR2200	Chipirón	Caja 3kg	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GAIR2253	Boletus	Caja 3kg	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GAIR4466	Cecina	Caja 3kg	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GA2R4081	Queso cabrales	Caja 3kg	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GAIR4836	Berenjena y miel	Caja 3kg	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GAIR4181	Bacalao	Caja 3kg	❄️ 1 año	🍳 🍲
15 gramos (pan rallado)				



# VERDURAS

# Ref.	Producto	For. Individual	Formato Caja	Conservación	Regeneración
C5GA2R4734	Pisto manchego	Bolsa 2Kg.	6 bolsas	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GAIR4815	Berenjena empanada	Granel	3 Kg aprox.	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GAIR4153	Cebolla morada encurtida	500 gr./ bolsa	12 bolsas	❄️ 1 año	🍳 🍲
C5GAIR9003	Ensaladilla rusa	1,5Kg aprox / barqueta	12 barquetas	❄️ 1 año	
C5GA2R4216	Tomate especiado	500 gr./ bolsa	24 bolsas	❄️ 1 año	🍳 🍲
R5GA2R4824	Cebolla caramelizada	500 gr./ bolsa	12 bolsas	❄️ 1 año	🍳 🍲



Hortalizas frescas y ecológicas

# CREMAS Y SALSAS

Elaboración tradicional y triturado manual

# Ref.	Producto	For. Individual	Formato caja	Conservación	Regeneración
C5GAIR4159	Salsa boloñesa	Bolsa 2Kg.	6 bolsas	❄️ 1 año	🍲 🍲
C5GAIR4116	Salsa pimienta negra	Bolsa 2Kg.	4 bolsas	❄️ 1 año	🍲 🍲
C5GAIB3990	Salsa curry y verduras	Bolsa 2Kg.	4 bolsas	❄️ 1 año	🍲 🍲
C5GAIR4115	Salsa César	Bolsa 2Kg.	4 bolsas	❄️ 1 año	🍲 🍲
RSL3R4804	Salsa brava	Bolsa 2Kg.	4 bolsas	❄️ 1 año	🍲 🍲
C5GAIR4233	Crema de queso	Bolsa 2Kg.	4 bolsas	❄️ 1 año	🍲 🍲

# GUISOS



Largas cocciones



Sabores de siempre

# Ref.	Producto	For. Individual	Formato Caja	Conservación	Regeneración
R5GA3R3967	Callos con patas y morros	Bolsa de 2.4 Kg.	12 bolsas	❄️ 1 año	🍲 🍲
C5GAIR4232	Ternera barbacoa	Bolsa de 1Kg.	12 bolsas	❄️ 1 año	🍲 🍲
C5GAIR4746	Guiso de carne mexicano con jalapeños	Bolsa de 1Kg.	12 bolsas	❄️ 1 año	🍲 🍲



Aves nobles. Crianza en granjas

## AVES Y DERIVADOS



Producto avícola de la mejor calidad

# Ref.	Producto	For. Individual	Formato Caja	Conservación	Regeneración
C5GAIR4736	Pechuga finas hierbas	Bolsas 1 - 1.3kg	10 bolsas	❄️ 1 año	🍲 🍳
C5GAIR4739	Fingers de pollo	Bolsa 2 Kg.	6 bolsas	❄️ 1 año	🍲
C5GAIR3914	Pularda en escabeche	Bolsa 2 pechugas	8 bolsas	❄️ 1 año	🍳

## PORCINO Y DERIVADOS

# Ref.	Producto	For. Individual	Formato Caja	Conservación	Regeneración
C5GA2R4163	Pulled pork	Bolsa de 1Kg.	6 bolsas	❄️ 1 año	🍲
C5GAIR4742	Oreja baja temperatura	Bolsa individual	12 bolsas	❄️ 1 año	🍲
C5GA3R3804	Costillas baja temperatura	Bolsa 500-600gr	Unidad	❄️ 1 año	🍳
C5GAIR4088	Jarrete en su jugo	700 gr. / unidad	15 unidades	❄️ 1 año	🍳
R5GA3R3806	Carrillera en su jugo	Bolsa 3 piezas	7 unidades	❄️ 1 año	🍲 🍳
C5GAIR3969	Carrillera al vino tinto	Bolsa 1.5Kg. aprox.	8 bolsas	❄️ 1 año	🍲 🍳
C5GAIC0467	Placa cochinito deshuesado a baja temperatura	750 gr. aprox.	8 placas	❄️ 1 año	🍲 🍳
C5GAIR4252	Presa de cerdo adobada a baja temperatura	Bolsa 2Kg. aprox.	6 bolsas	❄️ 1 año	🍲 🍳
C5GAIR4744	Oreja de cerdo adobada	Bolsa 220gr. aprox.	14 bolsas.	❄️ 1 año	🍲
C5GA2R4067	Costillas de cerdo bbq	Barqueta 24 piezas	3 barquetas	❄️ 1 año	🍲
C5GA2R4166	Mini burger pulled pork	Barqueta 24 piezas	2 barquetas	❄️ 1 año	🍲 🍳
R5GA2R4814	Torrezno		1-2Kg aprox.	❄️ 1 año	🍲

Calidad e innovación de la mano de nuestros mejores proveedores



Cerdo 100% ibérico

# VACUNO

# Ref.	Producto	* For. Individual	Formato Caja	Conservación	Regeneración
R5GA4C1965	Albóndigas 100% vacuno	2Kg. aprox. / barqueta	4 barquetas	❄️ 1 año	 
C5GAIR4733	Entraña baja temperatura	Bolsa 2Kg. aprox.	6 bolsas	❄️ 1 año	 
C5GAIC4129	Carrillera en su jugo	500-650gr. unidad	12 unidades	❄️ 1 año	 
C5GAIR3935	Carrillera vino tinto	500-650gr. unidad	15 unidades	❄️ 1 año	 
C5GAIR4812	Cachopo jamón y queso	300gr. unidad	10 unidades	❄️ 1 año	 
C5GA2R4165	Mini burger vacuno - cheddar	Barqueta 24 piezas	2 barquetas	❄️ 1 año	 
C5GAIR4535	Ternera strogonoff	Bolsa 2Kg. aprox.	6 bolsas	❄️ 1 año	 
C5GAIR2569	Milanesa de redondo empanado	120gr. unidad	3 Kg.	❄️ 1 año	 
CCACIC4838	Milanesa de tapa de añojo empanado	220 - 250gr. unidad	10 unidades	❄️ 1 año	 



Selección cuidada de los mejores cortes de carne de vacuno

Guisos elaborados de manera tradicional



# Postres





Ref.: C5GAIR4229

### Carrot cake

Bizcocho de zanahoria relleno de cheesecream con baño de queso y pasión. Descongelar el producto en cámara frigorífica. Consumir antes de 3 días. VIDA ÚTIL: 6 meses.

#### Formato

Individual: tarta de 2.5Kg aprox. | Caja: 2 piezas  -18°C



Ref.: C5GAIR3964

### Tarta de queso newyorquina

Tarta de queso fresco horneada con una base de galleta y mantequilla. Descongelar el producto en cámara frigorífica. Consumir antes de 3 días. VIDA ÚTIL: 6 meses.

#### Formato

Individual: tarta de 2.2Kg aprox. | Caja: 2 piezas  -18°C



Ref.: C5GAIR4210

### Carrot cake

Cake de zanahoria y almendra con glaseado de cheesecream. Descongelar el producto en cámara frigorífica. Consumir a temperatura ambiente y antes de 3 días. VIDA ÚTIL: 6 meses.

#### Formato

Individual: barqueta de 11 unidades | Caja: 4 barquetas  -18°C

## POSTRES INDIVIDUALES



Ref.: C5GAIR4741

### Tarta de queso individual

Tarta cocida al horno con base de galleta, mantequilla y miel y relleno cremoso de queso. Descongelar el producto en cámara frigorífica. Consumir a temperatura ambiente y antes de 3 días. VIDA ÚTIL: 6 meses.

#### Formato

Individual: bolsa vacío 8 unidades | Caja: 7 bolsas  -18°C



Ref.: C5GAIR3809

### Tarta cremosa de chocolate

Tarta horneada con base de galleta de mantequilla y relleno de chocolate cremoso. Descongelar el producto en cámara frigorífica. Servir a temperatura ambiente o atemperar 15" en microondas. Consumir antes de 3 días. VIDA ÚTIL: 6 meses.

#### Formato

Individual: bolsa vacío de 8 unidades | Caja: 7 bolsas  -18°C



Ref.: C5GAIR4018

### Crema soufflé de chocolate

Crema horneable de chocolate y mantequilla sin gluten. Descongelar en cámara frigorífica. Utilizar en moldes y cocer a 200°C durante 8 minutos aproximadamente. Consumir inmediatamente. Consumir antes de 3 días. VIDA ÚTIL: 6 meses.

#### Formato

Individual: barqueta 2Kg. | Caja: 3 barquetas  -18°C



Ref.: 529

### Brownie chocolate blanco y manzana

Plancha de brownie de chocolate blanco con capa de manzana golden en rodajas. Descongelar el producto en cámara frigorífica. Se recomienda consumir a producto ambiente. Consumir antes de 3 días. VIDA ÚTIL: 6 meses.

Formato

Individual: unidad 1.9Kg. | Caja: 5 unidades



Ref.: C5GAIR4749

### Apple pie

Plancha de cake de mantequilla y capa de gajos de manzana verde. Descongelar el producto en cámara frigorífica. Se recomienda consumir a temperatura ambiente y antes de 3 días. VIDA ÚTIL: 6 meses.

Formato

Individual: bolsa vacío 1.6Kg. | Caja: 5 bolsas



Ref.: C5GAIR0105

### Brownie de chocolate

Plancha de cake de chocolate negro cremoso y mantequilla. Descongelar el producto en cámara frigorífica. Se recomienda consumir a temperatura ambiente y antes de 3 días. VIDA ÚTIL: 6 meses.

Formato

Individual: bolsa vacío 1.35kg. | Caja: 5 bolsas



Ref.: C5GAIR4747

### Cheesecake

Plancha de tarta de queso cremosa sobre base de galleta de mantequilla. Descongelar el producto en cámara frigorífica. Se recomienda consumir a temperatura ambiente y antes de 3 días. VIDA ÚTIL: 6 meses.

Formato

Individual: bolsa vacío 1.65Kg. | Caja: 5 bolsas



Ref.: C5GAIR4207

### Crema limón

Crema ligera de limón, huevo y mantequilla. Descongelar en cámara frigorífica y emulsionar con varillas. Utilizar como relleno en tartas, semitríos o tarta representativa. Consumir antes de 3 días. VIDA ÚTIL: 6 meses.

Formato

Individual: bolsa de 1Kg. | Caja: 10 bolsas



Ref.: R5GA2R4228

### Crema pastelera

Crema ligera de leche, huevos y vainilla. Descongelar en cámara frigorífica y emulsionar con varillas. Utilizar como relleno en tartas, semitríos o tarta representativa. Consumir antes de 3 días. VIDA ÚTIL: 6 meses.

Formato

Individual: bolsa de 1Kg. | Caja: 10 bolsas





EMAIL:

[pedidos@centralculinaria.com](mailto:pedidos@centralculinaria.com)

TELÉFONO:

9134047152

DIRECCIÓN:

C/ Rafael Pillado Mourelle, 6,

Naves A06

28110 Algete

WEB

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



@centralculinaria



Central Culinaria