

CATÀLEG DE PRODUCTES

Fideuà marinera

Ref. 0031

Plat típic de la nostra cuina, elaborat amb sèpia, sofregit casolà i el nostre fumet fet al xup-xup durant hores.

Al·lèrgens: gluten, peix, crustacis, mol·luscs i sulfits.





Canelons de carn

Ref. 0086

Elaborats amb carn rostida al foc, beix-amel lleugera i amb mozzarella per damunt. Només caldrà gratinar al forn o al microones a màxima potencia.

Al·lèrgens: gluten, lactis i derivats.

Tallarins carbonara

Ref. 0314

Tallarins cuinats al seu punt de cocció, amb salsa carbonara feta amb formatge Grana-Padano i bacó curat.

Al·lèrgens: gluten, lactis i derivats, sulfits.





Macarrons bolonyesa

Ref. 0048

Recepta típica de totes les cases, els nostres macarrons bolonyesa no deixaran indiferent als petits i grans de la casa.

Al·lèrgens: gluten i sulfits.

Lasanya bolonyesa

Ref. 0222

Elaborat tradicionalment amb la millor pasta fresca i la seva cremosa beixamel.

Al·lèrgens: gluten, lactis i derivats, sulfits.





Arròs de muntanya

Ref. 1946

Plat típic de la cuina catalana, amb un potent sofregit que ressalta tot el seu sabor, i amb bolets de temporada.

Al·lèrgens: sulfits.

Lasanya vegetal

Ref. 0246

Elaborada amb pasta fresca, i les millors verdures de temporada triades pel nostre cuiner, recoberta de beixamel i mozzarella.

Al·lèrgens: gluten, lactis i derivats, sulfits.





Udon amb verdures i gambes

Ref. 1663

Plat típic de la cuina xinesa, fet amb verdures i gambes amb un toc de salsa teriayaki.

Al·lèrgens: gluten, crustacis, soja i sulfits.

Noodles amb verdures i vedella

Ref. 1670



Fideus de blat de sarraí que conté altes propietats de proteïna i fibra. Acompanyat de verdures i carn de vedella fa que sigui un plat nutricionalment molt equilibrat.

Al·lèrgens: gluten, soja, sulfits i sèsam.

Pastís de tonyina

Ref. 1939

Pastís fred de tonyina, ideal per qualsevol època del any. Com entrant i plat principal.

Al·lèrgens: gluten, ou, peix i soja.





Risotto de gambes i verdures

Ref. 0307

Recepta italiana, elaborada amb arròs carnaroli, verdures segons temporada, gambes i el formatge Grana-Padano de primera qualitat. Arrodonit amb un fumet de gambes vermelles que fa espectacular el conjunt.

Al·lèrgens: lactis i derivats, peix, crustacis, sulfits.

Paella de marisc

Ref. 0079

Elaborada amb calamar, gambes i musclos. Un plat típic de la nostra cuina, agafant com a base el nostre fumet de peix.-casolà.

Al·lèrgens: peix, crustacis, mol·luscs i sulfits.





Esqueixada de bacallà

Ref. 0208

Plat típic de la cuina catalana amb ingredients frescos i de màxima qualitat.

Al·lèrgens: peix.

Lluç amb salsa verda

Ref. 0253

Plat típic del país basc, elaborat amb suprema de lluç, salsa verda i per acompanyar la clàssica patata panadera.

Al·lèrgens: peix i sulfits.





Bacallà amb pisto

Ref. 1922

Bacallà cuinat manera tradicional amb pisto casolà.

Al·lèrgens: peix.

Popets encebats

Ref. 0284

Fets al xup-xup per donar-li una textura immillorable juntament amb la ceba caramel·litzada a foc lent.

Al·lèrgens: mol·luscs i sulfits.



Ensaladilla russa

Ref. 0017

Feta amb verdures de primera selecció i una salsa suau i cremosa.

Al·lèrgens: ou, peix i sulfits.





Trinxat de la Cerdanya

Ref. 0321

Plat tradicional de la Cerdanya, elaborat amb patata, col i d'acompanyament cansalada saltejada.

Sense al·lèrgens.

Cigrons amb ou

Ref. 0178

Recepta tradicionalment catalana, fet al xup xup i amb ou dur. Aconseguint un plat complet i ple de nutrients.

Al·lèrgens: gluten, ou i fruits secs.





Risotto de bolets

Ref. 0291

Recepta italiana, elaborada amb arròs carnaroli, bolets segons temporada i el formatge Grana-Padano de primera qualitat. Aromatitzat amb un brou de cocció lenta.

Al·lèrgens: lactis i derivats.

Croquetes de bolets

Ref. 1878

Croquetes de xiitake, gírgola i nameko, aptes per a vegetarians i preparades amb 3 minuts. Sense necessitat de fregidora.

Al·lèrgens: gluten, lactis i derivats, api.



Costelles de porc BBQ

Ref. 0024

Plat de la cuina tradicional americana. Cuinades durant 18 hores a baixa temperatura i banyades amb salsa barbacoa.

Sense al·lèrgens.





Aletes de pollastre BBQ

Ref. 0185

Cruixents i sucoses així definim les nostres aletes de pollastre.

Sense al·lèrgens.

Mandonguilles amb samfaina

Ref. 0277

Clàssiques mandonguilles fetes tradicionalment amb verdures seleccionades i el seu sofregit de tomàquet.

Al·lèrgens: sulfits.





Estofat de vedella

Ref. 1694

Cuinat a baixa temperatura durant hores per aconseguir la textura melosa de la carn.

Al·lèrgens: sulfits.

Galtes de vedella i patata

Ref. 0147

Elaborades a foc molt lent, caramel·litzant la carn amb el seu propi suc i el vi negre, acompanyat d'un untuós parmentier de patata.

Al·lèrgens: lactis i derivats, soja.





Galtes de porc i patata

Ref. 0628

Elaborades a foc molt lent, caramel·litzant la carn amb el seu propi suc i el vi negre, acompanyat d'un untuós parmentier de patata.

Al·lèrgens: lactis i derivats, soja, sulfits.

Cua de vedella i patata

Ref. 0192

Cuinades a baixa temperatura durant 18 hores, acompanyat d'un puré de patata fet de forma tradicional i amb un toc especial.

Al·lèrgens: lactis i derivats, soja, sulfits.





Callos de vedella

Ref. 8436

Elaborats artesanalment sense cap mena d'additius ni conservants. Cuinat a foc lent durant 10 hores per aconseguir una textura cremosa i única.

Al·lèrgens: sulfits.

Fabada Asturiana

Ref. 0215

Plat típic de la cuina asturiana, elaborats amb faves i embotits asturians.

Al·lèrgens: sulfits.





Llenties Riojana

Ref. 0093

Plat típic de la cuina de Rioja, elaborat amb el millor embotit asturià. Cuinat al xup-xup durant hores, per donar el millor sabor.

Al·lèrgens: sulfits i soja.

Fricandó de vedella

Ref. 0123

Plat tradicional de la cuina catalana, amb base de carn de boví, bolets segons temporada i la salsa feta durant hores al xup-xup.

Al·lèrgens: gluten i sulfits.





Croquetes de pernil

Ref. 1885

Cruixents per fora i meloses per dins.

Al·lèrgens: gluten, lactis i derivats.

Croquetes de pollastre

Ref. 1892

Croqueta de pollastre de tota la vida, però amb un toc l'ast diferenciador.

Al·lèrgens: gluten, lactis i derivats.





Hamburguesa

Ref. 1953

Hamburguesa de vedella 100%, amb formatge cheddar i acompanyada de maionesa i ketchup perquè puguis ficar-ho al teu gust. Hamburguesa llesta per menjar en 90 segons.

Al·lèrgens: gluten i lactis.

ROSTITS
ALARCÓN & CO



Pollastre a l'ast

Ref. 0338

Cuinat amb rostidor durant 2 hores per obtenir la màxima suculència per dins i mantenir el toc cruixent per fora. Una recepta familiar amb més de vint-i-cinc anys.

Sense al·lèrgens.

Cuixa a l'ast amb patata

Ref. 0369

Cuinada tradicionalment i acompanyada d'una patata rostida amb un toc de picada d'all i julivert.

Sense al·lèrgens.



HORECA / FOODSERVICE

TOTES LES REFERÈNCIES ANTERIORS

Tots els nostres productes estan disponibles pel canal HORECA, oferint una àmplia varietat per cobrir les necessitats del sector.

+

GAMBES A L'ALLET



Cuinades lentament amb oli d'oliva verge extra, per extreure'n el màxim el sabor de l'all.

Al·lèrgens: crustacis.

+



CAP I POTA

Plat típic de la cuina catalana, cuinat lentament en el qual s'aconsegueix una textura sucosa.

Al·lèrgens: sulfits.

