

CRUJIENTES
Y CON UN
INCREÍBLE
RELLENO

NUEVAS



Empanadillas Gourmet

- Diferentes sabores (pollo, carne, bacalao y atún) que las convierten en las empanadillas estrella del mercado.
- Peso unidad: 50 g/pieza • 20 piezas/kg.
- 4 bolsas de 1 kg.
- Horno: 12-14 min 200° | Freidora: 4-5 min 200°.

POLLO CARNE BACALAO ATÚN



Varita de Merluza Empanada

- Elaboradas a partir de merluza de PRIMERA CALIDAD.
- Producto cuidadosamente seleccionado para garantizar la ausencia de espinas y restos de piel.
- Peso unidad: 28 g/pieza • 35 piezas/kg.
- 5 bolsas de 1 kg.
- Freidora: 4-5 min 180°.

CONTIENE COMO INGREDIENTES:



Figuritas de Merluza

- Figuritas elaboradas a partir de merluza de PRIMERA CALIDAD.
- SIN piel y SIN espinas para complacer a los más pequeños de la casa.
- Peso unidad: 28 g/pieza • 35 piezas/kg.
- 5 bolsas de 1 kg.
- Freidora: 4-5 min 180°.

CONTIENE COMO INGREDIENTES:



Filete de Merluza Rebozado

- Filete SIN piel y SIN espinas elaborado con un empanado tradicional para tener un plato perfecto con o sin acompañamientos.
- Peso unidad: 85 g/pieza • 12 piezas/kg.
- 6 bolsas de 1 kg.
- Freidora: 4-5 min 180°.

CONTIENE COMO INGREDIENTES:




Martinez de Quel

DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS
www.mardequel.com

Una marca de
CONGASA

OCTUBRE 2018

PESCADOS



6610 Sardina entera "PEREIRA"

Peso unidad: 80 g aprox.
Cajas de 16 bolsas de 1 kg.



6890 Filete de lubina sin piel

Tipo de congelación: IQF.
Peso unidad: 400-800 g.
Cajas de 4 estuches de 6 kg.



1873 Trozos de bacalao "SARIEGO"

Ideal para dar sabor a los guisos. Puede contener espinas.
Peso unidad : 150 g aprox.
Cajas de 6 bolsas de 1 kg.



6929 Lomo de bacalao selecto "SARIEGO"

Tipo de congelación: IQF.
Peso unidad: 300-400 g.
Cajas de 6 kg.



1385 Acedia "SARIEGO"

Pescado parecido al lenguado.
Peso unidad: 90 g aprox.
Cajas de 6 bolsas de 1 kg.



8127 Rodaja de caella "FREESEA"

Tipo de congelación: IQF.
Peso unidad: 90 g aprox.
Cajas de 6 kg.

PESCADOS

MARISCOS



9926 Calamar troceado "MDQ"

Cajas de 6 bolsas de 800 g netos.



2531 Preparado de paella "CLAVO"

Ingredientes: almeja del Pacífico, pota, digala, camarón, gamba, mejillón de Chile cocido media concha, guisante y pimiento rojo.

Cajas de 12 bolsas de 400 g.



9238 Plancha pink -GG-

Vienen 40-60 piezas por kilo.

Cajas de 8 estuches de 1 kg.



5125 Pulpo -O-

Viene sin cocer.

Peso unidad: 3-4 kg.

Cajas de 16 kg aprox.



9595 Almeja blanca "MDQ"

Vienen 60-80 piezas por kilo.

Cajas de 5 bolsas de 900 g.



Langostino vannamei "PESCANOVA"

3364- 20/30 piezas-kilo.

7385- 30/40 piezas-kilo.

Tipo de congelación: IQF. Cajas de 4 estuches de 2 kg.

5313- 40/50 piezas-kilo.

Tipo de congelación: IQF. Cajas de 5 kg.

CARNES



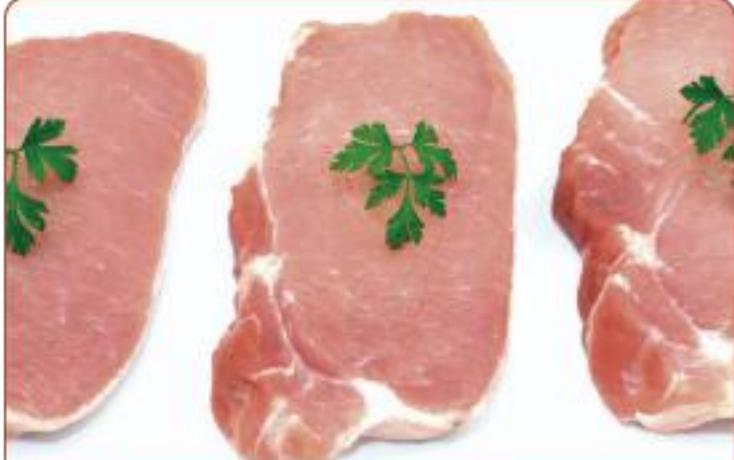
8214 Solomillo de cerdo

Producto nacional.

Peso unidad: 700 g aprox.

Cada unidad viene envasada al vacío.

Cajas de 6 kg.



8459 Cinta de lomo de cerdo fileteada

Producto nacional.

Peso unidad: 90 g aprox.

Cajas de 4 kg.



2081 Carrillera de cerdo sin hueso

Peso estuche: 1 kg aprox. Vienen envasadas al vacío.

Cajas de 10 kg.



9074 Lengua de vacuno cocida

Producto nacional.

Peso unidad: 800 g aprox.

Cada unidad viene envasada al vacío.

Cajas de 6 kg aprox.



3217 Entrecot de vacuno

Peso unidad: 5 kg aprox.

Cajas de 20 kg aprox. (con 3 o 4 piezas).



2196 Carrillera de vacuno

Peso unidad: 600 g aprox. Vienen envasadas de 2 en 2.

Cajas de 10 kg aprox.

CARNES



8836 Caldereta de cordero

Producto nacional.
Cajas de 5 kg



7822 Jarrete-garrón de pierna de cordero

Producto nacional.
Tipo de congelación: IQF.
Peso unidad: 400 g aprox.
Cajas de 5 kg aprox.



1081 Pechuga de pollo natural

Producto nacional.
Peso unidad: 450 g aprox.
Cada unidad viene envasada al vacío.
Cajas de 5 kg aprox.



7756 Jamoncitos pollo

Peso unidad: 95 g aprox.
Cajas de 12 bolsas de 1 kg.



1264 Callos con tomate "BIDEA"

Cajas de 6 estuches de 1kg.



1260 Hamburguesa de vacuno casera
"HNOS. VALENCIA "

Peso unidad: 180 g.
Cajas de 3 bolsas de 1,8 kg.

TODO



PATO



6051 Foie gras pato entero "SARRADE"

Origen: Francia.

Peso unidad: 600 g aprox.

Cajas de 6 kg aprox.



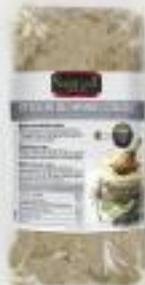
7761 Medallones de foie de pato "SARRADE"

Origen: Francia.

Peso unidad: 35 g aprox.

Cajas de 6 estuches.

Cada estuche contiene 8 unidades



8137 Confit de pato desmigado "SARRADE"

Origen: Francia.

Peso unidad: 600 g aprox.

Cajas de 5 unidades envasadas al vacío.



2452 Foie gras en escalopines "SARRADE"

Origen: Francia.

Peso unidad: 40/60 g.

Cajas de 3 bolsas de 1 kg aprox.



8385 Magret de pato

Origen: Bulgaria.

Peso unidad: 350/400 g.

Cajas de 10 kg.



2704 Foie gras de pato trozos

Origen: Bulgaria. Congelación IQF.

Peso unidad: 25 g aprox.

Cajas de 5 bolsas de 1 kg.



1453 Escalope de foie de pato

Origen: Bulgaria

Peso unidad: 40/60 g.

Cajas de 5 bolsas de 1 kg.

VERDURAS



9043 Setas mezcla "MDQ"

Ingredientes: champiñón, seta de cardo, pholiota nameko y shiitake.
Cajas de 5 bolsas de 1 kg.



9006 Setas mezcla baby
boletus "MDQ"

Ingredientes: seta de cardo , shiitake, pholiota nameko y boletus edulis.
Cajas de 5 bolsas de 1 kg.



9021 Senderilla entera
"AROTZ"

Cajas de 5 bolsas de 1 kg.



6616 Hongo entero "GABEMAR"

Especie: "*Boletus edulis*".
Cajas de 5 bolsas de 1 kg.



8163 Seta cardo entera baby "MDQ"

Cajas de 5 bolsas de 1 kg.



9042 Hongo trozo/cubo 1°
"GABEMAR"

Cajas de 10 bolsas de 1 kg.



4072 Ensalada de wakame
"U.M.C."

Ingredientes: alga wakame, agar agar,
vinagre, aceite de sésamo, sésamo
blanco, hongos y pimienta roja.
Cajas de 10 bolsas de 1 kg.



7828 Espinaca hoja miniporción
"FINDUS"

Modo preparación: 8-10 minutos.
Cajas de 4 bolsas de 2,5 kg.

Especial **BONDUELLE**



7220 Menestra especial

Ingredientes: judías verdes planas, zanahorias, corazones de alcachofa, guisantes, coliflor, espárragos blancos y champiñones.

Modo preparación: 15 minutos.

Cajas de 4 bolsas de 2,5 kg.



7323 Guisante fino

Modo preparación: 6-8 minutos.

VAPOR
Cajas de 4 bolsas de 2,5 kg.



2258 Salteado con espárragos

Ingredientes: calabacín verde asado, berenjena prefrita, col romanesco, puntas de espárragos verdes y pimiento rojo.

Modo preparación: 7 minutos.

Cajas de 6 bolsas de 1 kg.



4601 Verduras en tempura

Ingredientes: calabacín, zanahoria, pimiento rojo y judía verde.

Modo preparación: 10-20 minutos a 220°C.

1,5-2 minutos.

Cajas de 4 bolsas de 1 kg.



2228 Trio de coles MINUTE

Vienen cocidas.

Ingredientes: coliflor, brócoli y col romanesco.

Modo preparación: 2 minutos.

VAPOR
Cajas de 4 bolsas de 2,5 kg.

2241 Col romanesco

Modo preparación: 10 minutos.

VAPOR
Cajas de 6 bolsas de 1 kg.

PRECOCINADOS



2094 Pastel de mejillón

DESCONGELAR Y COMER.

Ingredientes: mejillón, pescado blanco (gallineta nórdica), tomate frito, huevos, nata y pan rallado.

Peso unidad: 400 g.

Cajas de 9 unidades.



2478 Varitas de pescado "LA COCINERA"

Elaborado con abadejo de Alaska.

Peso unidad: 30 g.

Modo preparación: 3-4 minutos.

10-12 minutos.

VAPOR

Cajas de 5 kg.



9446 Varitas de verdura "EUROFRITS"

Ingredientes: patata cocida, guisantes, zanahoria, maíz dulce y cebolla.

Peso unidad: 30 g aprox.

Modo preparación: 3-4 minutos.

10-12 minutos.

Cajas de 3 bolsas de 2 kg.



5092 Calamar enharinado "CLAVO"

Modo de preparación: 2-3 minutos.

Cajas de 10 bolsas de 500 g.

Pizzas "LA NIÑA DEL SUR"

Modo de preparación: 12-15 minutos.

6242- 4 quesos. **Peso unidad:** 340 g.

6243- Bacon. **Peso unidad:** 370 g.

6240- Boloñesa. **Peso unidad:** 365 g.

1063- Jamón y queso. **Peso unidad:** 360 g.

6241- Margarita . **Peso unidad:** 360 g.



Cajas de 6 estuches.



PRECOCINADOS



Rabas naturales "CLAVO"

Peso unidad: 5-25 g.

Modo de preparación: 2-3 minutos.

Cajas de 4 bolsas de 1 kg (cod.5356).

Cajas de 2 bolsas de 2,5 kg (cod. 5355).



8589 Filete granadero empanado "CLAVO"

Modo preparación: 3-4 minutos.

Cajas de 5 bolsas de 1 kg.



2432 Delicias de jamón y queso

8569 Delicias de queso "LA COCINERA"

Peso unidad: 53 g.

Modo preparación: 3-4 minutos.

Cajas de 4 kg.



9099 Timbal de patata con puerros "MDQ"

Peso unidad: 60 g.

Modo preparación: 10 minutos.

5 minutos.

Cajas de 42 unidades.



8548 San jaco "MDQ"

Peso unidad: 90 g.

Modo preparación: 4-5 minutos.

Cajas de 6 kg.



1343 Empanadilla atún "LA COCINERA"

Peso unidad: 30 g.

Modo de preparación: 2 minutos aprox.

Cajas de 3 kg. 100 unidades por caja.

REPOSTERÍA



8841 Plancha hojaldre de mantequilla "TUDANCA"

Peso unidad: 575 g aprox.
53x32cm cada unidad.
Cajas de 8 unidades.



6174 Tarta de zanahoria "SAN MARTÍN"

Peso unidad: 1900 g.
Cajas de 1 unidad cortada en 16 raciones.



2092 Tarta panchineta "FROST-BERRI"

Peso unidad: 1000 g.
Cajas de 3 unidades.



6190 Tarta cheesecake NEW YORK "SAN MARTÍN"

Peso unidad: 1600 g.
Cajas de 1 unidad cortada en 14 raciones.



9171 Helado tarta laminada "ROYNE"

Peso unidad: 1 L.
Cajas de 4 unidades.
HASTA FIN DE EXISTENCIAS.



SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA

4495 Helado Bombón triple Sin "ROYNE"

Peso unidad: 110 ml.
Cajas de 9 estuches de 4 unidades.
HASTA FIN DE EXISTENCIAS.

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO ULTRACONGELADO

Los medallones de foie de Sarrade 2018 se presentan ultra congelados en una bandeja con atmósfera protectora. Se trata de un foie gras mi-cuit (semi cocido) aromatizado con vino Oporto y Armañac. El baremo de cocción suave preserva el aroma auténtico del foie gras. Los medallones de foie vienen totalmente calibrados, lo que garantiza un coste porción controlado y ahorro de tiempo en cocina. Es recomendable dejar descongelar el producto en el refrigerador durante unas 4h30 aproximadamente. Una vez descongelado el producto está listo para servir como entrante o como acompañamiento en una ensalada de pato. SARRADE garantiza el origen Francia de este foie gras procedente de patos nacidos, criados y transformados en Francia.

SUGERENCIAS DE SERVICIO & ACOMPAÑAMIENTO:

Se recomienda extraer los medallones de foie de la nevera y mantenerlos a temperatura ambiente unos 15 minutos antes de degustarlos. El foie gras mi-cuit se saborea solo o acompañado con mermelada de cebolla o de higo y unas lonchas de pan tostado. Tradicionalmente asociados al foie gras, los vinos blancos dulces como el Sauternes se armonizan de maravilla con este manjar. Como alternativa, los vinos blancos secos y afrutados (Pinot noir, Gewürztraminer) hacen un buen maridaje con el foie.



Modo preparación: En horno En freidora En microondas En sartén Cocer Sin descongelar Descongelar Con batidora

Alégenos:

Nuestro departamento de atención al cliente: info@mardequel.com

UBICACIÓN DE DELEGACIONES Y ZONAS DE TRABAJO

DELEGACIÓN CENTRAL LOGROÑO

Camino de Valdegastea 14-18, 26007
 Tlf: 941 287 000 Fax: 941 287 616
 Pedidos: ventas.logrono@mardequel.com

MERCARIOJA

C/ Las Tejeras, Pto 8, 26006 LOGROÑO
 Tlf: 941 209 050 Fax: 941 228 558
 E-mail: merca@mardequel.com

CASTRO URDIALES

Pbl. Ind. Vallegón 46-47 39709 SAMANZO
 Tlf: 942 864 333 Fax: 942 864 949
 Pedidos: ventas.samanzo@mardequel.com

VALLADOLID

Pol. Ind. La Vega, parcela 7, TORDESILLAS
 Tlf: 983 399 146 Fax: 983 399 158
 Pedidos: ventas.valladolid@mardequel.com

MERCAOLID

Avenida del Euro 24, 47009 VALLADOLID
 Puestos 7, 9 y 11; Tlf: 983 729 950
 Pedidos: mercaolid@mardequel.com

BURGOS

Av. de la Constitución Española 51, nave C-2 planta baja
 Tlf: 947 485 636 Fax: 947 484 250
 Pedidos: ventas.burgos@mardequel.com

PAMPLONA

Pbl. Ind Comarca-2, Calle B, nº 2 31191 BARBATAÍN
 Tlf: 948 181 252 Fax: 948 184 396
 Pedidos: ventas.pamplona@mardequel.com

ZARAGOZA

Pol. Ind. Águila Coors C/Holanda 15, UTEBO
 Tlf: 976 784 141 Fax: 876 281 429
 Pedidos: ventas.zaragoza@mardequel.com

