



2023

**CATÁLOGO
GENERAL**



AROTZ FOODS, S.A. pertenece a EBRO FOODS, S.A., el mayor grupo agroalimentario de España.

AROTZ FOODS, S.A. está ubicada en Navaleno (Soria), en la mayor zona de pinares de España, considerada la provincia micológica por excelencia.

Nuestra experiencia, dedicación y esfuerzo por obtener la mejor calidad en nuestros productos, es lo que nos ha permitido ser líderes en el mercado español.

Fundada en 1960, es una empresa de gran tradición dedicada a la fabricación de productos silvestres como TRUFA, SETAS, HONGOS, FRUTAS DEL BOSQUE, PURES DE FRUTAS, VERDURAS Y CASTAÑAS, en varias líneas de fabricación: fresco, ultracongelado, conserva, deshidratado y “V gama”.

A todo ello añadimos, a nuestro catálogo productos del Grupo Ebro, como arroz y pasta de la máxima calidad.

Los productos de AROTZ están presentes principalmente en el sector de la hostelería, pero también suministramos a la gran distribución, en tiendas especializadas Gourmet y clientes industriales.

Tenemos más de 40 años de experiencia exportando nuestros productos en los mercados más exigentes como Europa, Suiza, Estados Unidos, Japón, México, Sudeste Asiático, ofreciendo nuestros servicios a todo aquel interesado en excelente calidad en productos micológicos, frutas ultracongeladas y purés de frutas.



ÍNDICE

| | | |
|-----------------|------------------------------|---------|
| TRUFA | Trufa Fresca | Pág. 2 |
| | Trufa Congelada | Pág. 2 |
| | Trufa en Conserva | Pág. 3 |
| | Productos Trufados | Pág. 4 |
| | Aceites Aromatizados | Pág. 5 |
| BOLETUS Y SETAS | Boletus Ultracongelados | Pág. 6 |
| | Mezclas de setas | Pág. 7 |
| | Setas Ultracongeladas | Pág. 8 |
| | Conservas de Boletus y Setas | Pág. 9 |
| | Setas Confitadas | Pág. 10 |
| | Setas Deshidratadas | Pág. 11 |
| | Duo Risottos Setas | Pág. 12 |
| VERDURAS | Alcachofas | Pág. 13 |
| | Alcachofas Confitadas | Pág. 13 |
| | Espárragos Trigueros | Pág. 13 |
| | Pimientos del Piquillo | Pág. 13 |
| CASTAÑAS | Castaña Ultracongelada | Pág. 14 |
| | Castaña Cocida y Pelada | Pág. 14 |
| | Crema de Castaña | Pág. 14 |
| FRUTAS | Del Bosque | Pág. 15 |
| | Tropicales | Pág. 16 |
| | Otras Frutas y Verduras | Pág. 16 |
| | Fruta en Dados | Pág. 17 |
| | Mezcla de Frutas | Pág. 17 |
| | Manzana Pastelería | Pág. 18 |
| PURÉS DE FRUTAS | Fruta de Pepita y Uva | Pág. 19 |
| | Del Bosque | Pág. 19 |
| | Tropicales | Pág. 20 |
| | Cítricos | Pág. 20 |
| | Cubos 5 kilos SIN AZÚCAR | Pág. 21 |
| | Coulís | Pág. 21 |
| ARROZ Y PASTA | Arroz Arotz | Pág. 22 |
| | Arroz Sos | Pág. 23 |
| | Arroz Brillante | Pág. 23 |
| | Arroz Scotti | Pág. 23 |
| | Pasta Garofalo | Pág. 24 |

TRUFA FRESCA

Desde 1971 AROTZ es pionera en el cultivo natural de la trufa (*Tuber melanosporum*); el resultado de nuestro esfuerzo es una finca de 600 hectáreas de trufa encinas de Soria, la mayor del mundo dedicada al cultivo natural de la trufa.

Una vez recolectadas las trufas (*Tuber melanosporum*), se transportan a nuestras instalaciones, donde son seleccionadas y clasificadas según su calidad, color, aroma, madurez y tamaño, de manera minuciosa, manual y con precisión artesanal.

Después de los controles de calidad, el producto se cepilla manualmente y luego se envasa al vacío para su distribución con el fin de preservar su fragancia y sabor incomparable.

El hecho de tener nuestra propia finca nos permite realizar expediciones de trufa fresca (*Tuber melanosporum*) en las horas posteriores a su recolección.

Así es posible mantener toda la frescura, lo cual hace de nuestra trufa, un producto único de alta cocina, ya que sólo AROTZ puede garantizar la excelencia de esta calidad.

Las ofrecemos en tres calidades; ENTERA, TROZO y BRISURA



TRUFA CONGELADA

En Arotz entendemos que la mejor manera de conservar las trufas, una vez acabada la temporada de fresco, es la ultracongelación, la técnica de conservación que mejor mantiene las propiedades de la trufa.

Limpias, cepilladas y seleccionadas, con el corte o canafé para controlar la madurez.

Tuber Melanosporum

Entera +20 gramos
Bolsa 100 gr. o 500 gr.

SKU - 1601

Trozo

Bolsa 100 gr. o 500 gr.

SKU - 1203

Brisura

Bolsa 100 g

SKU - 1605



Tuber Aestivum

Entera +20 gramos
Bolsa 500 gr.

SKU - 1801



Tuber Indicum

Entera 3 cm.

Bolsa 500 gr.

SKU - 1701

Entera 3-5 cm.

Bolsa 500 gr.

SKU - 1702



TRUFA EN CONSERVA

La trufa negra de invierno se recolecta en nuestra finca de Soria desde noviembre a marzo con la ayuda de nuestros perros expertos. De color negro y un intenso aroma, es la reina de las trufas. Nuestras conservas se elaboran artesanalmente preservando todo su aroma y sabor único, añadiendo únicamente agua y sal, antes de pasar por el proceso de esterilización. Se presentan enteras para rallar, laminar o picar. Se presentan picadas en brisura para una mejor manipulación y escandallo. Sin conservantes, ni aromas añadidos.

APLICACIONES:

Ideal para salsas, rellenos, pastas, risottos, bechamel, cremas, purés de verduras o parmentier de patatas.

Acompañar preferiblemente con carnes y pescados suaves donde resalta con más fuerza.

Añadir a las elaboraciones tanto rallada como en brisura, y siempre al final del proceso para que no pierda ningún aroma.

El caldo en el que van conservadas se recomienda usar en el último momento para dar un toque más aromático a los platos.

Listo para consumir. Producto esterilizado.

Vida útil: 4 años. Conservar en sitio fresco y seco, una vez abierto conservar refrigerado hasta un máximo de 8/10 días.



Tuber Melanosporum

Conserva Entera 1ª Calidad

Lata 200 gr. PNE

SKU - 1201

Conserva Brisura

Lata 200 gr. PNE

SKU - 1205

Tarro cristal Entera 1ª Calidad

Tarro 12,5 gr. PNE

SKU - 1202

Tarro cristal Lámina

Tarro 12,5 gr. PNE

SKU - 1210

Jugo 1ª Calidad brix 8 min.

Lata 380 ml.

SKU - 1207

Jugo 1ª Calidad brix 8 min.

Tarro 25 ml.

SKU - 1208

Tuber Aestivum

Conserva Entera

Lata 150 gr. PNE

SKU - 1401

Conserva Brisura

Lata 150 gr. PNE

SKU - 1402

Tarro cristal Entera

Tarro 10 gr. PNE

SKU - 1405

Tarro cristal Brisura

Tarro 10 gr. PNE

SKU - 1406

Jugo Tuber Aestivum

Lata 380 ml.

SKU - 1403

Tuber Indicum

Conserva Entera

Lata 150 gr. PNE

SKU - 1306

Conserva Brisura

Lata 150 gr. PNE

SKU - 1303

Tarro cristal Entera

Tarro 10 gr. PNE

SKU - 1302

Tarro cristal Brisura

Tarro 10 gr. PNE

SKU - 1304

Jugo Tuber Indicum

Lata 380 ml.

SKU - 1305

PRODUCTOS TRUFADOS

MIEL TRUFADA: Miel de encina trufada con Trufa Melanosporum.

TRUFA RALLADA: Pasta de trufa Indicum rallada pensada para aportar el aroma y la presencia de la trufa de una manera económica.

CARPACCIO DE TRUFA: Seleccionamos las mejores trufas de verano para laminarlas y seleccionarlas manualmente. Conservadas en aceite aromatizado.

TRUFA DE INVIERNO: Realizada artesanalmente añadiendo unicamente agua y sal, antes de la esterilización. Se presentan enteras para rallar, laminar o picar.

TRUFA DE VERANO: Realizada artesanalmente añadiendo unicamente agua y sal, antes de la esterilización. Se presentan enteras para rallar, laminar o picar.

TARTUFATA TRUFA NEGRA - TAPA ORO: Elaborada a partir de boletus, grupo edulis, trufa indicum y melanosporum, aceite aromatizado de tuber melanosporum y sal. No contiene ningún tipo de conservantes, antioxidantes, colorantes, ni aditivos.

TARTUFATA TRUFA BLANCA - TAPA BLANCA: Nuestra tartufata elaborada con una base de champiñón y trufa de verano aportan un toque trufado a tus platos.

SALSA DE TRUFA BLANCA: Hemos elaborado una nueva salsa de trufa blanca con sabor delicado, equilibrada y sabrosa. La potencia del queso le da un caracter diferente a esta salsa con todo el aroma a trufa blanca. La salsa está lista para su uso directo. 4 Años de vida útil.

SALSA DE TRUFA NEGRA: Salsa ideal para uso directo en todo tipo de preparaciones aportando todo el aroma y potencia de la trufa.



Productos trufados

Carpaccio de trufa Aestivum

Tarro 50 gr. PNE 30 gramos

SKU - 1407

Miel trufada

Tarro 50 gr. PNE 70 gramos

SKU - 1510

Salsa de trufa negra

Tarro 99 ml. PNE 95 gramos

SKU - 6309

Salsa de trufa negra

Tarro 250 ml. PNE 200 gramos

SKU - 6310

Salsa de trufa blanca

Tarro 99 ml. PNE 95 gramos

SKU - 6313

Tartufata Trufa negra y Boletus

Tarro 440 ml. PNE 400 gramos

SKU - 6303

Tartufata Trufa blanca

Tarro 440 ml. PNE 400 gramos

SKU - 6306

Trufa de Invierno

Tarro 50 gr. PNE 30 gramos

SKU - 1203

Trufa de Verano

Tarro 50 gr. PNE 30 gramos

SKU - 1404

Trufa rallada

Tarro 50 gr. PNE 50 gramos

SKU - 1509

ACEITES AROMATIZADOS

Arotz utiliza aceite de oliva suave al que añadimos aromas de trufa negra o trufa blanca. Podemos darle el valor de la trufa a nuestros platos con unas pocas gotas de este aceite aromatizado que posee un gran perfume de la codiciada trufa pero con un coste muy económico.

El envasado en lata evita el riesgo de rotura del vidrio en cocina y conserva todas las propiedades organolépticas al protegerlo de la luz. O la elegante botella de cristal más visual para uso doméstico.

Tapón dosificador antigoteo, de fácil uso.

Tiene un diseño moderno y atractivo, tanto para tienda gourmet como para restaurante.

Ideal para pastas, arroces, ensaladas, cremas de verduras, pescados, carpaccios o realzar un plato de boletus o setas. Perfecto para añadir el aroma de la trufa a vinagretas o mayonesas.

Le podemos dar un toque gourmet a nuestras sopas, cremas o purés de patata.

Añadir al finalizar el plato para no perder su aroma. No utilizar en caliente pues puede perder el aroma.

Unas gotas nos bastarán para dar todo el sabor e intensidad de nuestra preciada trufa y convertir nuestras elaboraciones en un plato gourmet.



Aceite aromatizado

Aceite de oliva aroma trufa negra
Lata 1000 ml

SKU - 1506

Aceite de oliva aroma trufa negra
Lata 200 ml

SKU - 1504

Aceite de oliva aroma trufa negra
Botella 200 ml

SKU - 1501

Aceite de oliva aroma trufa negra
Botella 40 ml

SKU - 1503

Aceite de oliva aroma trufa blanca
Lata 1000 ml

SKU - 1507

Aceite de oliva aroma trufa blanca
Lata 1000 ml - DOBLE AROMA

SKU - 1508

Aceite de oliva aroma trufa blanca
Lata 200 ml

SKU - 1505

Aceite de oliva aroma trufa blanca
Botella 200 ml

SKU - 1502

BOLETUS ULTRACONGELADOS

En Arotz fuimos los pioneros en la congelación con nitrógeno, para conseguir un producto lo más parecido al fresco. Congelando con nitrógeno a -115°C se mantiene su textura, color y sabor, ya que se evita la formación de cristales intracelulares y la oxidación de los boletus.

Aconsejamos sacar de la congelación con una hora de antelación para cortar las láminas.

Es un producto que debe someterse a tratamiento culinario sin previa descongelación para obtener las características típicas del producto fresco, hongo. En caso de elaborar otro tipo de preparaciones con él se puede descongelar previamente (caldos, sopas, etc).

Una vez descongelado puede mantenerse en refrigeración hasta uso un máximo de 48h.

Siempre debe ser sometido a tratamiento culinario de $>$ de 65°C en el centro del producto antes de su consumo.



Extra Selección



Migas



Boletus P



Laminilla



Boletus PP



Boletus G



Lámina



Trozo Arotz

Boletus Entero

Boletus Extra Selección

Caja Poliespán 2 kg

SKU - 2301

Boletus G (+7 cm. diámetro de cabeza)

Bolsa 1 kg.

SKU - 2304

P (4-7 cm. diámetro de cabeza)

Bolsa 1 kg

SKU - 2305

PP (2-4 cm. diámetro de cabeza)

Bolsa 1 kg.

SKU - 2306

Boletus Trozo

Boletus Trozo 1^a

Bolsa 1 kg.

SKU - 2308

Boletus Trozo Arotz

Bolsa 1 kg.

SKU - 2309

Boletus Trozo Micex

Bolsa 1 kg

SKU - 2312

Boletus Láminas

Boletus Lámina Arotz

Bolsa 1 kg.

SKU - 2307

Boletus Laminilla Arotz

Bolsa 1 kg

SKU - 2315

Boletus migas

Bolsa 1 kg.

SKU - 2321

MEZCLAS DE SETAS

Disponemos de varias mezclas de setas ultracongeladas, tanto de cultivo como silvestres ,para enriquecer su cocina.

BABY: Seta de cardo (Pleorotus ostreatus), Shiitake (Lentinus edodes), Nameko (Pholiota Nameko).

BABY & BOLETUS: Seta de cardo (Pleorotus ostreatus), Shiitake (Lentinus edodes), Nameko (Pholiota Nameko), Boletus Edulis.

ITALIANA: Boletus luteus, Champiñón (Agaricus bisporus), Rebozuelo (Cantarellus cibarius), Seta de cardo (Pleorotus Ostreatus) Nameko (Pholiota Nameko) Boletus grupo edulis.

SELECTA: Boletus grupo edulis Senderilla (Marasmius oreades) Rebozuelo atrompetado (Cantarellus tubaeformis), Capuchina (Tricholoma portentosum) Trompeta de los muertos (Craterellus comucopiodes)

MICEX: Seta de cardo (Pleorotus ostreatus) Shiitake (Lentinus edodes) Champiñón (Agaricus bisporus) Nameko (Pholiota Nameko)

MICEX & BOLETUS: Seta de cardo (Pleorotus ostreatus), Shiitake (Lentinus edodes), Champiñón (Agaricus bisporus) Nameko (Pholiota Nameko) Boletus Luteus.



Baby & boletus



Baby



Micex & boletus



Micex



Selecta



Italiana



Mezclas de setas

Mezcla setas Baby

Bolsa 1 kg.

SKU - 3102

Mezcla setas Baby & Boletus

Bolsa 1 kg.

SKU - 3101

Mezcla se setas italiana

Bolsa 1 kg

SKU - 3129

Mezcla de setas Selecta

Bolsa 1 kg.

SKU - 3130

Mezcla de setas Micex

Bolsa 1 kg.

SKU - 3126

Mezcla de setas Micex & Boletus

Bolsa 1 kg.

SKU - 3127

SETAS ULTRACONGELADAS

Seleccionamos las mejores setas silvestres en temporada y setas de cultivo durante todo el año para congelar con nitrógeno a -115°C manteniendo su textura, color y sabor, evitando la formación de cristales intracelulares y la oxidación de las setas.

Es un producto que debe someterse a tratamiento culinario sin previa descongelación para obtener las características típicas del producto fresco. En caso de elaborar otro tipo de preparaciones se puede descongelar previamente (caldos, sopas, etc).

Una vez descongelado puede mantenerse en refrigeración hasta uso un máximo de 48h.

Siempre debe ser sometido a tratamiento culinario de > de 65 °C en el centro del producto antes de su consumo.

ATENCIÓN: La Morilla o Colmenilla debe ser cocinada y su jugo o líquido resultante de la cocción debe ser deshechado.



Amanita trozo



Amanita huevo



Champiñón lámina



Luteus



Morilla trozo



Nameko



Perrechico



Rebozuelo



Trompeta negra



Senderilla



Shiitake



Setas de cardo

Setas Ultracongeladas

Amanita trozo
(Amanita Caesarea)

Bolsa 1 kg.

SKU - 3142

Amanita huevo
(Amanita Caesarea)

Bolsa 1 kg.

SKU - 3141

Champiñón laminado
(Agaricus Bisporus)

Bolsa 1 kg

SKU - 3108

Champiñón baby 20-30 mm
(Agaricus Bisporus)

Bolsa 1 kg

SKU - 3132

Champiñón portobello laminado
(Agaricus Bisporus)

Bolsa 1 kg

SKU - 3133

Luteus trozo
(Boletus luteus)

Bolsa 1 kg.

SKU - 3109

Morilla entera
(Morchella cónica)

Bolsa 1 kg.

SKU - 3112

Morilla trozo
(Morchella cónica)

Bolsa 1 kg.

SKU - 3131

Nameko
(Pholiota nameko))

Bolsa 1 kg

SKU - 3113

Perrechico entero 1-3 cm
(Calocybe gambosa)

Bolsa 1 kg

SKU - 3140

Pleorotus enter mini baby
(Pleorotus ostreatus)

Bolsa 1 kg.

SKU - 3118

Rebozuelo atrompetado
(Cantharellus Tubaeformis))

Bolsa 1 kg.

SKU - 3123

Rebozuelo/Chantarel
(Cantharellus cibarius)

Bolsa 1 kg.

SKU - 3119

Rovellón
(Lactarius deliciosus)

Bolsa 1 kg

SKU - 3124

Senderilla
(Marasmius oreades)

Bolsa 1 kg

SKU - 3120

Shiitake
(Lentinus edodes)

Bolsa 1 kg.

SKU - 3121

Trompeta amarilla
(Cantharellus Lutescens)

Bolsa 1 kg.

SKU - 3125

Trompeta negra

(Cantharellus cornucopiodes)

Bolsa 1 kg.

SKU - 3122

CONSERVAS DE BOLETUS Y SETAS

Arotz se encuentra en medio de la mayor zona de pinares de España considerada la provincia micológica por excelencia, Soria. Desde hace más de seis décadas recogemos, limpiamos y seleccionamos uno a uno los boletus por calidades, según su grado de madurez en los montes de España.

Con ellos elaboramos una selecta gama de conservas elaboradas con mimo y profesionalidad.

Todas nuestras conservas no contienen aditivos o conservantes. Es un producto natural elaborado con aceite de oliva y sal.



Conservas de setas

Boletus Arotz aceite de oliva Extra
Tarro 440 ml. - PNE 300 gramos

SKU - 2106

Boletus Arotz aceite de oliva
Tarro 228 ml. - PNE 150 gramos

SKU - 2101

Boletus Arotz aceite de oliva
Lata 1/2 - PNE 230 gramos

SKU - 2102

Boletus Arotz aceite de oliva
Lata 1/1 - PNE 460 gramos

SKU - 2103

Boletus Revueltos y carnes
Tarro 250 ml. - PNE 160 gramos

SKU - 6503

Boletus especial Arroces y pastas
Tarro 250 ml. - PNE 160 gramos

SKU - 6504

Boletus con Trufa

Tarro 250 ml. - PNE 160 gramos

SKU - 6505

Boletus Enteros

Tarro 250 ml. - PNE 160 gramos

SKU - 6507

Puré de Boletus

Lata 1/1 - PNE 800 gramos

SKU - 2104

Puré de Boletus

Frasco 250 ml. - PNE 200 gramos

SKU - 2107

Aceite aromatizado Boletus edulis

Lata 200 ml

SKU - 2202

Aceite aromatizado Perrechico

Lata 200 ml

SKU - 2203

Salsa de Boletus

Tarro 99 ml. - PNE 95 gramos

SKU - 6311

Salsa de Boletus

Tarro 250 ml. - PNE 200 gramos

SKU - 6312

Puré de Perrechico

Lata 425 ml. - PNE 400 gramos

SKU - 6307

Puré de Senderilla

Lata 425 ml. - PNE 400 gramos

SKU - 6308

Combinado de setas en aceite

Tarro 250 ml. - PNE 160 gramos

SKU - 6510

Melodia de setas en aceite de oliva

Lata 1/1 - PNE 650 gramos

SKU - 6201

Botón de Oro en aceite de oliva - Nameko

Lata 1/1 - PNE 650 gramos

SKU - 6203

* B. Edulis, T Portentosum, M. Oreades, Ph. Nameko, Shiitake, L. deliciosus

SETAS CONFITADAS

Nuestra gama de confitados en aceite de oliva a baja temperatura realza el sabor natural de las setas seleccionadas. Perfectas para cualquier ocasión. Abrir y usar.

Producto refrigerado.

Presentación para canal retail-Alimentación en estuche de cartón o para hostelería en caja.

Boletus Edulis, Boletus Edulis con trufa, Chantarel o Rebozuelo, Rovellón o Níscalo, Perrechico, Espárragos trigueros o Setas en Escabeche, Combinado de setas de cultivo o Setas de cardo.



Setas Confitadas

Boletus Estuche alimentación

Barqueta 100 gramos PNE

SKU - 7101

Boletus con trufa Estuche alimentación

Barqueta 100 gramos PNE

SKU - 7102

Setas de Cardo Estuche alimentación

Barqueta 200 gramos PNE

SKU - 7103

Combinado de setas Estuche alimentación

Barqueta 200 gramos PNE

SKU - 7104

Rebozuelo Estuche alimentación

Barqueta 100 gramos PNE

SKU - 7105

Perrechico Estuche alimentación

Barqueta 100 gramos PNE

SKU - 7106

Rovellón/Níscalo Estuche alimentación

Barqueta 100 gramos PNE

SKU - 7107

Trigueros Estuche alimentación

Barqueta 125 gramos PNE

SKU - 7111

Setas en escabeche Estuche alimentación

Barqueta 200 gramos PNE

SKU - 7112

Setas Confitadas Hostelería

Boletus Trozo

Barqueta 100 gramos PNE

SKU - 7201

Trufas y Boletus

Barqueta 100 gramos PNE

SKU - 7204

Setas de Cardo

Barqueta 200 gramos PNE

SKU - 7205

Combinado de setas

Barqueta 200 gramos PNE

SKU - 7206

Combinado de setas

Barqueta 800 gramos PNE

SKU - 7207

Setas en escabeche

Barqueta 200 gramos PNE

SKU - 7112



SETAS DESHIDRATADAS

Recomendamos sumergir las setas en agua tibia unos 45 minutos, remover de vez en cuando para que suelten la tierra que pudieran tener. Transcurrido el tiempo, colar las setas y dejarlas escurrir sin presionar. El agua en el que se han rehidratado tendrá un color oscuro y un potente aroma, recomendamos una vez colado utilizar para sopas, caldos, guisos, fondos de risottos o salsas. Dar todo su sabor a un guiso de carne. Acompañando un pescado. En risottos de setas es fundamental. Para elaborar salsas y sopas. Añadido a la bechamel para la elaboración de croquetas, canelones, etc. En polvo es muy útil para dar todo el sabor de la trompeta negra con muy poca cantidad.

En el caso de las morillas o colmenillas en leche caliente unos 45 minutos, remover de vez en cuando para que suelten la tierra que pudieran tener. Transcurrido el tiempo, colar las setas y dejarlas escurrir sin presionar. La leche o agua en el que se han rehidratado no se debe utilizar. El aroma que desprende da personalidad en multitud de platos: arroces y pastas, carnes rojas o asados, para aderezar salsas, como guarnición de platos o rellenas de foie resultan exquisitas.



Setas Deshidratadas

Bolsas

Boletus lámina EXTRA
Bolsa 150 gr. - **SKU - 5301**
Boletus lámina
Bolsa 400 gr. - **SKU - 5313**
Boletus lámina pequeña
Bolsa 400 gr. - **SKU - 5312**
Mezcla de setas
Bolsa 400 gr. - **SKU - 5302**
Morilla
Bolsa 400 gr. - **SKU - 5303**
Perrechico lámina
Bolsa 400 gr. - **SKU - 5304**
Rebozuelo
Bolsa 400 gr. - **SKU - 5306**
Senderilla
Bolsa 400 gr. - **SKU - 5308**
Shiitake entero
Bolsa 400 gr. - **SKU - 5309**
Shiitake lámina
Bolsa 400 gr. - **SKU - 5310**
Trompeta negra
Bolsa 400 gr. - **SKU - 5311**

Bote 2 litros

Boletus lámina
Bote 150 gr. - **SKU - 5101**
Mezcla de setas
Bote 180 gr. - **SKU - 5113**
Morilla
Bote 120 gr. - **SKU - 5104**
Perrechico lámina
Bote 200 gr. - **SKU - 5105**
Pleorotus lámina
Bote 150 gr. - **SKU - 5112**
Rebozuelo
Bote 200 gr. - **SKU - 5106**
Rebozuelo atrompetado
Bote 200 gr. - **SKU - 5107**
Senderilla
Bote 200 gr. - **SKU - 5108**
Shiitake lámina
Bote 150 gr. - **SKU - 5110**
Trompeta negra
Bote 150 gr. - **SKU - 5114**

Bote 1 litro

Amanita lámina
Bote 60 gr. - **SKU - 5221**
Boletus lámina
Bote 70 gr. - **SKU - 5201**
Mezcla de setas
Bote 70 gr. - **SKU - 5202**
Morilla
Bote 60 gr. - **SKU - 5203**
Perrechico lámina
Bote 90 gr. - **SKU - 5204**
Pleorotus lámina
Bote 70 gr. - **SKU - 5211**
Rebozuelo
Bote 90 gr. - **SKU - 5205**
Rebozuelo atrompetado
Bote 70 gr. - **SKU - 5206**
Senderilla
Bote 70 gr. - **SKU - 5207**
Shiitake lámina
Bote 70 gr. - **SKU - 5209**
Trompeta amarilla
Bote 45 gr. - **SKU - 5222**
Trompeta negra
Bote 70 gr. - **SKU - 5210**

Bolsas 15 gr.

Boletus lámina
Bolsa 15 gr. - **SKU - 5401**
Mezcla de setas
Bolsa 15 gr. - **SKU - 5402**
Perrechico lámina
Bolsa 15 gr. - **SKU - 5403**
Rebozuelo
Bolsa 15 gr. - **SKU - 5404**
Senderilla
Bolsa 15 gr. - **SKU - 5406**
Trompeta negra
Bolsa 15 gr. - **SKU - 5408**

Boletus en polvo
Bote 100 gr. - **SKU - 5102**
Boletus en polvo
Bolsa 1000 gr. - **SKU - 5505**
Trompeta negra
Bote 100 gr. - **SKU - 5501**
Rebozuelo
Bote 100 gr. - **SKU - 5502**
Mezcla de setas
Bote 100 gr. - **SKU - 5504**

DUO RISOTTOS SETAS

Gran combinación de sabores, texturas y aromas en cada bocado.

Al disfrutar de este plato nos encontramos con un primer impacto, el inconfundible aroma a trufa negra, a continuación pasamos a una textura singular, el arroz "al dente" característica primordial de un buen risotto y para terminar el potente sabor del boletus suavizado a su vez por el conjunto de verduras y ave, que componen el caldo.

Lo presentamos en un envase "DUO", compuesto por dos latas, una de arroz, y otra de caldo con boletus troceados.

Listo en 15 minutos!!

Elaborado siguiendo nuestra máxima SIN CONSERVANTES NI COLORANTES AÑADIDOS.

4 AÑOS DE CADUCIDAD



Duos 1-2 raciones

Risotto de pato con setas

Lata Caldo 460 gr. + Lata Arroz 90 gr.

SKU - 6601

Meloso de codorniz con boletus

Lata Caldo 460 gr. + Lata Arroz 90 gr.

SKU - 6602

Risotto de trufas y boletus

Lata Caldo 460 gr. + Lata Arroz 90 gr.

SKU - 6603

Meloso de bacalao con boletus

Lata Caldo 460 gr. + Lata Arroz 90 gr.

SKU - 6604

Duos 2-3 raciones

Risotto de trufas y boletus

Lata Caldo 800 gr. + Lata Arroz 170 gr.

SKU - 6701

Paella Carne y Verduras

Lata Caldo 800 gr. + Lata Arroz 170 gr.

SKU - 6702

Fideuá

Lata Caldo 800 gr. + Lata Fideos 170 gr.

SKU - 6703

Fondos para risottos

Risotto de trufas y boletus

Lata Caldo 800 gr.

SKU - 6401

Risotto de trufas y boletus

Lata Caldo 475 gr.

SKU - 6301

VERDURAS ULTRACONGELADAS



Fondos alcachofa



Corazones de alcachofa



Pimientos del Piquillo



Extra grueso



Grueso



Mediano



Flor Alcachofa Mediana
Confitada



Flor Alcachofa Grande
Confitada

Alcachofas ultracongeladas

SKU - 4401 Fondo 5/7

Bolsa 1 kg.

SKU - 4404 Corazón

Bolsa 1 kg.

SKU - 4415 Cuartos

Bolsa 1 kg.

Esparrago triguero

SKU - 4403 Mediano - 68/70 unid.

Bolsa 1 kg.

SKU - 4402 Grueso - 34/36 unid.

Bolsa 1 kg.

SKU - 4411 Extra Grueso - 20 unid.

Bolsa 1 kg.

Alcachofas confitadas congeladas

SKU - 4409 Flor de Alcachofa MEDIANA

Barqueta 10 unidades

SKU - 4412 Flor de Alcachofa GRANDE

Barqueta 15 unidades

SKU - 4413 Flor de Alcachofa EXTRA GRANDE

Barqueta 10 unidades

Pimientos del Piquillo

SKU - 4408 Pimiento piquillo

Bolsa 1 kg.

CASTAÑAS ULTRACONGELADAS

En Arotz cuando llega el otoño recogemos las mejores castañas gallegas y del valle del Bierzo. Suelen ser de tamaño más pequeño, más difíciles de pelar, pero son mucho más dulces, que las de otras procedencias.

Realizamos un calibrado y un pelado al fuego que elimina toda la piel, a continuación se congelan con nitrógeno para mantener toda su textura, sabor y color.

Con ellas Arotz elabora succulentos productos derivados de la castaña, como puré natural de castañas, cremas dulces, o cocidas al vacío.



Castaña entera



Castaña trozo



Castaña cocida al vacío



Crema de Castaña

Castañas ultracongeladas

SKU - 4101 Entera pelada

Bolsa 1 kg.

SKU - 4102 Trozo pelada

Bolsa 1 kg.

SKU - 4103 Puré de Castaña

Barqueta 1 kg.

Castañas pelada y cocida

SKU - 4201 Entera pelada y cocida

Bolsa 1 kg.

Crema de Castaña

SKU - 4202 Crema de castaña dulce

Tarro 425 ml.



FRUTAS ULTRACONGELADAS

Arotz lleva más de 30 años ultracongelando IQF (Individual Quick Freezing) las mejores frutas del bosque, frutas de pepita y hueso, o importando una gran selección de frutas tropicales IQF con un alto grado brix. Nuestra fruta ultracongelada preserva todo el aroma, sabor y color de la fruta fresca, la cual seleccionamos en el momento justo de maduración y con un alto índice de azúcar. Le ofrecemos fruta con el mismo aspecto, maduración y sabor todo el año. Fácil de descongelar y usar como fruta fresca. Disponemos de 34 variedades, todas ellas en un cómodo formato de bolsa 1 kg. en cajas de 5 bolsas. Se presentan enteras, brisuras, en dados 10x10 mm. o cubos 20x20 mm.



Fresa



Frambuesa entera



Frambuesa brisura



Arándano rojo



Grosella azul



Grosella en rama



Mora silvestre



Frambuesa decoración



Arándano azul



Grosella roja



Fresilla del bosque

Frutas ultracongeladas Del Bosque

SKU - 4301 Arándano rojo
Bolsa 1 kg.

SKU - 4362 Arándano azul de cultivo
Bolsa 1 kg.

SKU - 4302 Arándano azul silvestre
Bolsa 1 kg.

SKU - 4303 Frambuesa entera
Bolsa 1 kg.

SKU - 4304 Frambuesa brisura
Bolsa 1 kg.

SKU - 4602 Frambuesa decoración
Bandeja 125 gr.

SKU - 4306 Fresa
Bolsa 1 kg.

SKU - 4305 Fresilla del bosque
Bolsa 1 kg.

SKU - 4307 Grosella negra
Bolsa 1 kg.

SKU - 4308 Grosella roja
Bolsa 1 kg.

SKU - 4601 Grosella roja en rama.
Bandeja 250 gr.



FRUTAS ULTRACONGELADAS



Piña dulce



Mango cubos



Plátano



Mezcla Tropical



Maracuya cubo semillas



Aguacate dados



Aguacate mitades



Cereza deshusada



Guinda



Higo negro



Ruibarbo



Melón Cantaloupe



Granada

Tropicales

- SKU - 4510** Aguacate mitades
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4511** Aguacate cubos
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4512** Aguacate láminas
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4313** Mango dulce 20x20 mm
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4376** Maracuyá cubos con semillas
Bolsa 250 gr.
- SKU - 4315** Mezcla tropical dulce 20x20 mm
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4314** Papaya dulce 20x20 mm
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4312** Piña dulce 20x20 mm
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4386** Pitahaya púrpura
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4377** Plátano rodajas
Bolsa 1 kg.

Otras frutas y verduras

- SKU - 4338** Cereza dulce deshuesada entera
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4504** Granada en granos
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4339** Guinda entera
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4374** Higo negro entero
Bolsa 250 gr.
- SKU - 4384** Higo verde entero
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4511** Melón Cantaloupe (bolas)
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4503** Ruibarbo trozos
Bolsa 1 kg.

FRUTAS ULTRACONGELADAS



Mezcla A



Mezcla B



Mango dados



Fresa dados



Manzana Golden dados



Piña dulce dados



Albaricoque dados



Papaya dados



Melocotón dados



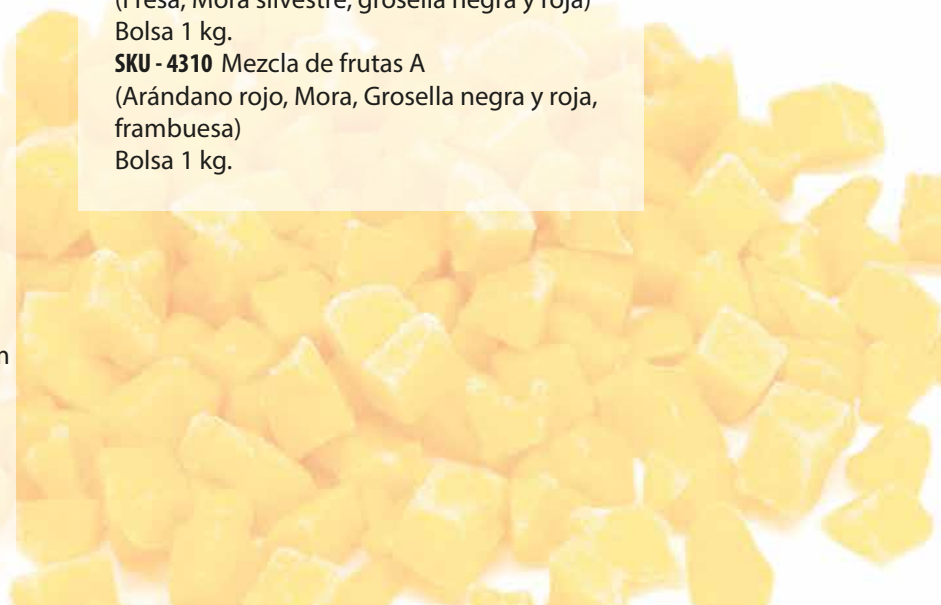
Pera Williams dados

Fruta en dados

- SKU - 4369** Albaricoque 10x10 mm
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4365** Fresa 10x10 mm
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4330** Kiwi 10x10 mm
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4368** Mango 10x10 mm
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4370** Melocotón 10x10 mm
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4379** Papaya 10x10 mm
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4364** Pera Williams 10x10 mm
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4366** Piña Dulce 10x10 mm
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4365** Sandía 10x10 mm
Bolsa 1 kg.

Mezclas de frutas

- SKU - 4310** Mezcla de frutas A
(Fresa, Mora silvestre, grosella negra y roja)
Bolsa 1 kg.
- SKU - 4310** Mezcla de frutas A
(Arándano rojo, Mora, Grosella negra y roja,
frambuesa)
Bolsa 1 kg.



FRUTAS ULTRACONGELADAS ESPECIAL PASTELERIA



Manzana Bandas



Manzana Discos



Manzana segmentos



Manzana dados



Melocotón segmentos

Manzana Pastelería

SKU - 4363 Manzana Golden dados 10x10 mm

Bolsa 1 kg.

SKU - 4375 Manzana Golden Gajos

Bolsa 1 kg.

SKU - 4361 Manzana Golden Bandas 75 mm

Bolsa 1 kg.

SKU - 4387 Manzana Granny Smith Discos 190 mm/190 gr.

Caja 6,27 kg.

SKU - 4390 Manzana Granny Smith Discos 250 mm/340 gr.

Caja 6,12 kg

SKU - 4367 Manzana Granny Smith dados 10x10 mm

Bolsa 1 kg.

SKU - 4385 Melocotón Gajos

Bolsa 1 kg.



PURES DE FRUTA 100%

Arotz es el primer productor nacional de purés de frutas congelados.

El puré de fruta congelado está elaborado a partir de fruta seleccionada y recogida en su punto óptimo de maduración.

La filosofía de Arotz es seleccionar la fruta en su punto óptimo de madurez con el mayor grado de Brix para obtener la fruta más dulce de manera natural y solo añadir el mínimo de azúcar necesario.

Los purés de fruta congelados están elaborados sin aromas artificiales, sin colorantes ni gelificantes... libre de OGM.

Nuestro excepcional proceso de fabricación sin tratamiento térmico para evitar la pérdida de vitaminas, color natural y propiedades organolépticas típicas de cada fruta.

La vida útil comprobada de los purés de fruta congelados Arotz es de 42 meses manteniendo el envase original cerrado y almacenado en congelación a menos de -18°C.

El puré de fruta congelado se presenta en un formato de tarrinas rectangulares de polipropileno de 1 kg de color negro, fácilmente porcionables y apilables, en cajas de 6 unidades y en formato grande en cubo de 5 kg y 10 kg.

Tropicales

SKU - 4382 Açai

Pastilla 100 gr. Barqueta 400 gr.

SKU - 4383 Açai

Pastilla 8 gr. Barqueta 500 gr.

SKU - 4320 Coco

Barqueta 1 kg.

SKU - 4371 Coco sin ralladura

Barqueta 1 kg.

SKU - 4323 Maracuyá

Barqueta 1 kg.

SKU - 4328 Mango

Barqueta 1 kg.

SKU - 4336 Piña

Barqueta 1 kg.

SKU - 4388 Pitahaya con semillas

Barqueta 1 kg.

SKU - 4337 Plátano

Barqueta 1 kg.

SKU - 4361 Papaya

Barqueta 1 kg.

Del Bosque

SKU - 4318 Arándano Azul

Barqueta 1 kg.

SKU - 4353 Arándano Rojo

Barqueta 1 kg.

SKU - 4321 Frambuesa

Barqueta 1 kg.

SKU - 4322 Fresa

Barqueta 1 kg.

SKU - 4324 Frutos rojos

Barqueta 1 kg.

SKU - 4350 Grosella roja

Barqueta 1 kg.

SKU - 4351 Grosella negra

Barqueta 1 kg.

SKU - 4332 Mora

Barqueta 1 kg.



PURES DE FRUTA 100%

Fruta de pepita y hueso

SKU - 4317 Albaricoque

Barqueta 1 kg.

SKU - 4103 Castaña

Barqueta 1 kg.

SKU - 4319 Cereza

Barqueta 1 kg.

SKU - 4345 Ciruela

Barqueta 1 kg.

SKU - 4380 Granada

Barqueta 1 kg.

SKU - 4386 Higo Negro

Barqueta 1 kg.

SKU - 4340 Kiwi

Barqueta 1 kg.

SKU - 4347 Manzana Dulce (Golden)

Barqueta 1 kg.

SKU - 4329 Manzana Verde (Granny)

Barqueta 1 kg.

SKU - 4348 Melocotón

Barqueta 1 kg.

SKU - 4360 Melón Cantaloupe

Barqueta 1 kg.

SKU - 4335 Pera Williams

Barqueta 1 kg.

SKU - 4372 Sandía

Barqueta 1 kg.

Cítricos

SKU - 4325 Lima

Barqueta 1 kg.

SKU - 4326 Limón

Barqueta 1 kg.

SKU - 4389 Kalamansi

Barqueta 1 kg.

SKU - 4327 Mandarina

Barqueta 1 kg.

SKU - 4333 Naranja Dulce-Valencia

Barqueta 1 kg .

SKU - 4352 Naranja Sanguina-Sicilia

Barqueta 1 kg.

SKU - 4378 Pomelo Rosa

Barqueta 1 kg.

SKU - 4349 Yuzu

Barqueta 1/2 kg.



PURES DE FRUTA 100%

Pensando en los grandes consumidores, tenemos nuestra gama de purés de frutas en formato de 5 kilos, más económica y SIN AZÚCAR.

Sólo 100 % Fruta.

Y también disponemos de coulis de frutas elaborados con el mismo proceso que los purés de frutas, sin tratamiento termico, sin colorantes ni aromas añadidos 100 % fruta.

Producto congelado es perfecto para la decoracion o terminación de platos dulces o salados.

Se presenta en un práctico biberón congelado. Una vez descongelado debe usarse en los siete dias posteriores.

Coulis

SKU - 4501 Frutas del Bosque

Biberón 485 gr.

SKU - 4502 Mango-Maracuyá

Biberón 485 gr.

Cubos 5 kilos

SKU - PK001 Mango

SKU - PK002 Maracuyá

SKU - PK003 Fresa

SKU - PK004 Frambuesa

SKU - PK005 Coco

SKU - PK006 Sandía

SKU - PK007 Limón

SKU - PK008 Frutos del bosque

SKU - PK009 Plátano

SKU - PK010 Manzana Golden

SKU - PK011 Mandarina

SKU - PK012 Piña

SKU - PK013 Arándano azul

SKU - PK014 Naranja sanguina (Sicilia)

Preguntar por los formatos de 10 kilos



ARROZ AROTZ HORECA



Variedad Japónica similar al arborio, especial para elaborar el tradicional risotto Italiano. Gracias a su gran contenido de almidón, se consigue una textura cremosa ideal también para los arroces melosos, como el arroz con foie, con marisco o con liebre.
Cocción: Se recomienda utilizar la proporción de 1 medida de arroz por 6 medidas de caldo, a fuego medio durante 16 minutos. Remover durante la cocción.



Variedad Valenciana cultivada en la Albufera. Envejecido 12 meses en silos especiales, para conseguir un grano con mayor capacidad de absorción de sabores. Se obtendrá una buena firmeza tras la cocción, ya que no se deshace.
Cocción: Para Paella y otros arroces secos, utilizar la proporción de 1 medida de arroz por 6 de caldo, a fuego medio 14 minutos. Para un arroz caldoso, utilizar 1 medida de arroz por 8 de caldo, a fuego medio durante 14-16 minutos.



Cultivado y recolectado en las laderas del Himalaya. Un arroz selecto, sin mezcla de variedades, de blancura excepcional, aroma delicado y característico. Ideal para guarniciones, ensaladas y postres pero especialmente indicado para elaborar los tradicionales arroces al curry, tandori y pilaf.

Cocción: Recomendamos ponerlo en remojo previo a la cocción.
Utilizar la proporción de 1 medida de arroz por 6 de agua, a fuego medio durante 10-12 minutos.



Variedad Japónica 100% de grano pequeño y cristalino, como manda la tradición Japonesa. Obteniéndose tras la cocción un arroz blanco glacial y suelto en boca.

Cocción: Lavar el arroz varias veces a fin de eliminar adecuadamente el almidón. Se recomienda utilizar la proporción de 1 medida de arroz por 1 y media de agua, a fuego medio durante 12 minutos, tapando la olla para favorecer la Cocción. Dejar reposar 5 minutos.

Colocar en hangiri añadiendo vinagre de arroz y remover hasta atemperar. El arroz ya está listo para sushi.

Arroz AROTZ

SKU - 9122 Arroz Arborio

Bolsa 2 kg.

SKU - 9120 Arroz Basmati

Bolsa 2 kg.

SKU - 9121 Arroz Bomba

Bolsa 2 kg.

SKU - 9119 Arroz Sushi

Bolsa 2 kg.



ARROZ GRUPO EBRO

Arroz SOS

SKU - 9106 Arroz redondo food service
Bolsa 1 kg.

SKU - 9107 Arroz redondo food service
Bolsa 5 kg.

SKU - 9121 Arroz Integral
Bolsa 1 kg.

SKU - 9119 Arroz Salvaje
Caja 500 gramos



Arroz BRILLANTE

SKU - 9111 Arroz largo vaporizado
Caja 1 kg.

SKU - 9123 Arroz largo vaporizado
food service

Bolsa 1 kg.

SKU - 9113 Arroz Sabroz Redondo
Bolsa 1 kg.

SKU - 9114 Arroz Sabroz Redondo
Bolsa 5 kg.



Arroz SCOTTI

SKU - 9117 Risotto Arborio
Bolsa 1 kg.

SKU - 9118 Risotto Carnaroli
Bolsa 1 kg.





LA PASTA DI GRAGNANO presso NAPOLI
STORICO PASTIFICIO GAROFALO

HORECA 3 KG.

- SKU - 8305** Spaguetti Garofalo
Bolsa 3 kg.
- SKU - 8306** Elicoloidali Garofalo
Bolsa 3 kg.
- SKU - 8306** Fusilli Garofalo
Bolsa 3 kg.
- SKU - 8306** Penne Ziti Rigate Garofalo
Bolsa 3 kg.
- SKU - 8306** Mezze Penne Rigate Garofalo
Bolsa 3 kg.



ITALIA CLASICA

- SKU - 8309** Spaguetti Garofalo
Bolsa 500 gr.
- SKU - 8310** Elicoloidali Garofalo
Bolsa 500 gr.
- SKU - 8306** Penne Ziti Rigate Garofalo
Bolsa 500 gr.
- SKU - 8314** Radiatori Garofalo
Bolsa 500 gr.



ITALIA ESPECIAL

- SKU - 8317** Lumaconi Garofalo
Bolsa 500 gr.
- SKU - 8329** Schiaffoni Garofalo
Bolsa 500 gr.
- SKU - 8319** Papardelle Nido Garofalo
Bolsa 500 gr.
- SKU - 8320** Tagliaelle Nido Garofalo
Bolsa 500 gr.



ITALIA ESPECIAL

- SKU - 8324** Primavera Garofalo
Bolsa 500 gr.

ESPECIALIDADES

- SKU - 8327** Spaguetti Al Nero di Sepia Garofalo
Bolsa 500 gr.

COUS-COUS

- SKU - 8328** Cous Cous Garofalo
Bolsa 500 gr.





arotz

100 % fruta



Una empresa de

Ebro



+34 975 37 41 00



comercial@arotz.com



www.arotz.com

SIGUENOS EN @AROTZ

