

Laduc[®]
Selección

Laduc[®]

Les amis du cuisinier





Salteado de setas con burrata y lámina vegetal



Índice

Iconografía.....	6
Micro panes.....	7
Canapés.....	17
Aperitivos.....	19
Krustyllants.....	51
Carpacceas.....	54
Algas.....	57
Lacuisineduchef.....	62
Entrantes y platos.....	69
Passion Food.....	83
Foie Gras.....	85
Guarniciones.....	91
Nido de patata paja.....	98
Pasta Express.....	99
La Cocina de Senén.....	103



Iconografía

	Número de cajas con pedido mínimo		Bio		Novedad		Pollo braseado
	Und. Caja/envase aprox.		Sin gluten		Cerdo		Pollo
	Peso aproximado		Vegano		100% Carne Vacuno		Cocida a baja temperatura
	Congelado		Vegetariano		Formato pequeño, tipo hamburguesa		Producto de proximidad
	Descongelado		Halal		Sin lactosa		Medida gastronom
	Diámetro		Express		Asiático		Huevos camperos
	Longitud		100% Natural		Mejicano		Buey
	Porciones		Descongelar y listo		Proceso de maduración de 35 días		Código Qr que enlaza a la Ficha Técnica del producto
	Horno		Certificación ecológica Europea		Sello Eusko Label, que garantiza su alta calidad		
	Microondas		Fundación Biodiversidad				
	Freír		Consejo regulador de agricultura ecológica				
	Hervir						
	Vapor						
	Sartén						

*La unidad de facturación está especificada en la tarifa.



Micro panes

*Mayor surtido de
Europa en micro panes*



New
5784 Mini Brioche

18g 100 u 1,8Kg 4,5cm

 y manipular al gusto 



New
5783 Mini Molletito

18g 100 u 1,8Kg 6cm

 y manipular al gusto 



New
5785 Mini Brioche Sésamo

18g 100 u 1,8Kg 4,5cm

 y manipular al gusto 

Brioche Selección
Creando el bocado perfecto



New
5786 Mini Hot Dog

18g 100 u 1,8Kg 7cm


y manipular
al gusto



New
5791 Mini Hot Dog

35g 50 u 1,75Kg 9cm

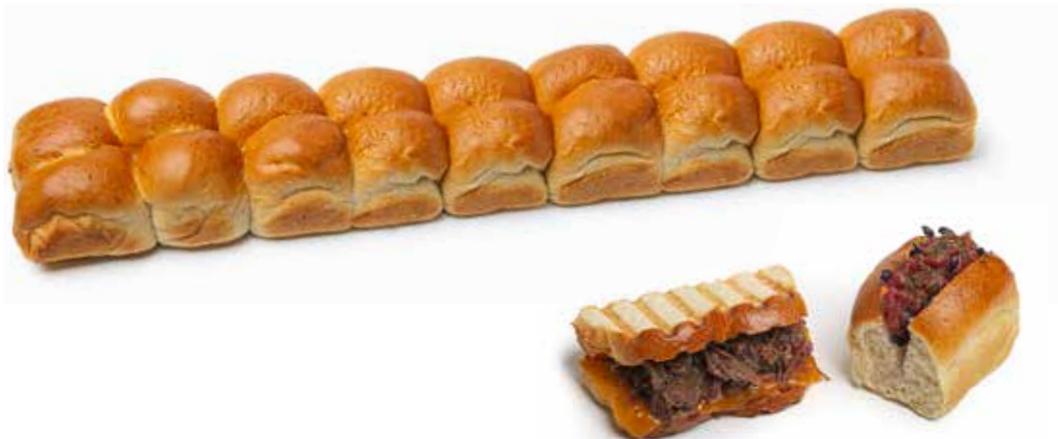

y manipular
al gusto



New
5787 Mini Rolls

20g 70 u 1,4Kg 5cm


y manipular
al gusto



New
5795 Brioche Lingote

550g 8 u 4,4Kg


y manipular
al gusto





New

5788 Mini Brioche
Multicereal

35g 50 u 1,75Kg 6,5cm

 y manipular
al gusto



New

5789 Mini Brioche

35g 50 u 1,75Kg 6,5cm

 y manipular
al gusto



New

5790 Mini Brioche Sésamo

35g 50 u 1,75Kg 6,5cm

 y manipular
al gusto





Yuquesos

Pan de Yuca

- Original de Brasil
- Sin gluten
- 100% Natural, sin conservantes añadidos
- Baja en grasa, rica en vitaminas y minerales
- Fácil de digerir
- No se utiliza harina



New
5836 Mini Pan de yuca y queso



20g 175 u 3,5Kg 3cm

190°C
2'



New
5838 Pan de yuca y queso



40g 87 u 3,5Kg 4cm

190°C
3'



SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



4 Variedades

- Queso → Aceituna
- Cebolla → Jamón



New

5837 Surtido salado mini pan de yuca

20g 4x44 u 3,5Kg 4cm



2 Variedades

- Dulce de leche
- Chocolate



New

5841 Surtido dulce mini pan de yuca

24g 2x70 u 3,4Kg 4cm



Plant Based



New

5839 Mini Pan de yuca y queso vegano

20g 175 u 3,5Kg 3cm



New

5840 Pan de yuca y queso vegano

40g 87 u 3,5Kg 4cm



Micro panes

Mayor surtido de Europa en micro panes



5752 Mini Brioche Round

10g 120 u 1,2Kg 6cm

 y manipular al gusto



3556 Mini Burger Buns con Sésamo

13g 162 u 2,1Kg 4,5cm

 y manipular al gusto



3557 Micro Burger Buns con Sésamo

7g 280 u 1,9Kg 3cm

 y manipular al gusto





3733 Mini Navette Natural

10g 200 u 2Kg 6cm 3cm



 y manipular
 al gusto
 



3735 Mini Navette con Sésamo

10g 200 u 2Kg 6cm 3cm



 y manipular
 al gusto
 



3734 Mini Navette Amapola

10g 200 u 2Kg 6cm 3cm



 y manipular
 al gusto
 



5122 Mini Navette 3 colores

10g 75 u 750g 6cm 3cm



 y manipular
 al gusto
 



4478 Mini Burger de Colores con su Topping

10g 4x25 u/color 1Kg 6cm

y manipular al gusto



4477 Mini Burger Negros con Sésamo

10g 4x25 u 1Kg 6cm

y manipular al gusto



5418 Mini Pita Laduc

18g 220 u 4Kg 6cm



y manipular al gusto



5710 Mini Pan Bao Blanco

15g 4x50 u 3Kg 6cm 4cm

3'-4' 900W 40" tapado con film



5711 Mini Pan Bao Negro

15g 4x50 u 3Kg 6cm 4cm

3'-5' 900W 40" tapado con film



Pansalud Krek®

Muy crujiente

- 100% Natural
- Elaborado con harina de alta calidad
- Con elevada hidratación
- Triple fermentación
- Listo en 2 minutos



9072 Pansalud Pulga Krek®

10g 180 u 1,8Kg 6cm 3cm 3cm



9071 Pansalud Pincho Krek®

20g 100 u 2Kg 10cm 3cm 3cm





9 variedades:

- 7 Salmón ahumado, tzatziki, pepino y semillas de amapola sobre miniblinis
- 7 Coppa y albahaca sobre bizcocho de aceitunas
- 7 Queso curado de cabra e higo asado sobre pan de molde especial con nueces
- 7 Bloc de foie gras, chutney de albaricoque y sésamo tostado sobre brioche perdue
- 7 Quesos y tomate semiseco sobre bizcocho de tomate
- 7 Delicia de salmón, huevas de trucha y haba de soja sobre pan polar
- 7 Queso al curry y gamba marinada con pimentón y perifollo sobre pan de molde especial de semillas
- 7 Atún con pimiento del piquillo, alcaparras y aceitunas negras sobre pan de molde
- 7 Calabacín y queso de oveja sobre pan de molde especial de tomate



3073 Canapés Evasión

8g 63 u 504g



2h a temperatura ambiente

Manipular el producto congelado



8 variedades:

- 6 Queso de cabra, tomate cherry, nuez pecana en pan especial de nueces
- 6 Foie gras e higos en pan especial de higos y nueces
- 6 Crema de queso brie, melocotón asado y avellanas en pan especiado
- 6 Jamón serrano y queso fresco con pimiento del piquillo en un pan de semillas
- 6 Gambas marinadas, queso fresco de limón y cilantro, huevos de trucha en pan de curry
- 6 Salmón ahumado, crema de jengibre y pepinillo en base mini blini
- 6 Salchichón, queso de mostaza de miel en pan blanco
- 6 Rollo con calabacín y pimiento en pan de tomate



4532 Canapés Tentación

11g 48 u 528g



2h a temperatura ambiente

Manipular el producto congelado



Canapés
Descongelar y listo



3 variedades:

- 7 de Salmón ahumado, limón y mantequilla y eneldo
- 7 de Jamón crudo ahumado y queso parmesano
- 7 de Pesto de albahaca y tomates secos



4027 Mini Navettes Bretzel Rellenos

14g 21u 294g



3h a temperatura ambiente



Rollito de salmón ahumado relleno de queso crema con aceituna negra y cilantro

4583 Rollito de Salmón Mediterráneo

10g 30u 300g



2h a temperatura ambiente

Manipular el producto congelado



3659 Mini Blinis Cocktail Natural

3g 2x200 u 1,2Kg 3cm



y manipular al gusto



5689 Mini Blinis Cocktail Negro

3g 2x200 u 1,2Kg 3cm



y manipular al gusto



3661 Blinis Natural

5g 2x120 u 1,2Kg 5cm



y manipular al gusto





Aperitivos
Brochetas

BESTSELLER
LADUC



5169 Brocheta de Tomate Seco, Mozzarella y Pesto

17g 60 u 1Kg



2h temperatura ambiente



New
5805 Brocheta de Mozzarella y Aceituna Negra con crema de tomates secos

15g 55 u 825g



2h temperatura ambiente



New
5806 Brocheta de Mozzarella, Salmón Ahumado con un toque cítrico

17g 55 u 935g



2h temperatura ambiente





Borcheta de pollo con salsa de soja,
habas de soja, harina de trigo y maíz.



4215 Mini Brocheta Yakitori



15g

70 u

1kg

140°C
8"

900W
40"



Brocheta de pollo con pimienta
rojo, cebolla, especias y asada a la
parrilla sobre carbón



5094 Brocheta Pollo,
cebolla y pimienta



20g

75u

1,5kg

140°C
8"

900W
1"



SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



Brocheta de muslo de pollo marinado con vino de arroz, salsa teriyaki y asada a la parrilla sobre carbón



5093 Brochetas Teriyaki



25g



70 u



1,75kg



140°C
7



900W
1



Brocheta de muslo de pollo marinado con vino de arroz, salsa yakitori y asada a la parrilla sobre carbón



5092 Brochetas Yakitori



25g



70u



1,7kg



140°C
8



900W
1





Brochetas
Veganas



Proteína de soja, pimiento verde,
pimiento rojo, margarina, especia
moruna.

5506 Pincho Moruno

20g 7 Bandejas de 8u 1,1Kg



Proteína de soja, pimiento verde,
pimiento rojo, margarina, especias.

5507 Pincho Chimichurri

20g 7 Bandejas de 8u 1,1Kg



Yuba, zanahoria y margarina.

5508 Brocheta Yuba

20g 7 Bandejas de 8u 1,1Kg



Proteína de Trigo (Gluten),
garbanzos, BBQ, pimentón dulce,
salsa soja, cebolla, ajo, setas,
eneldo y romero.

5505 Brocheta Costilla

24g 7 Bandejas de 10u 1,7Kg





Aperitivos

Foie



5814 Mini Higo Relleno de Foie Gras Tradicional



2lg 5x6 u 630g



5815 Maki Lomo ibérico con Foie Gras Tradicional



95g 5 u 475g



SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



Canapé Bloc de Foie sobre Pansalud Pincho Krek (ref. 9071)

3929 Canapé Bloc de Foie



8g 8x8 u 512g

Desmoldar congelado y descongelar 20' en nevera



Plant Based



New

5816 Ciruela con Foie Gras



25g 10x3 u 750g

y listo



New

5804 Dátil con Foie Vegano



20g 47 u 940g

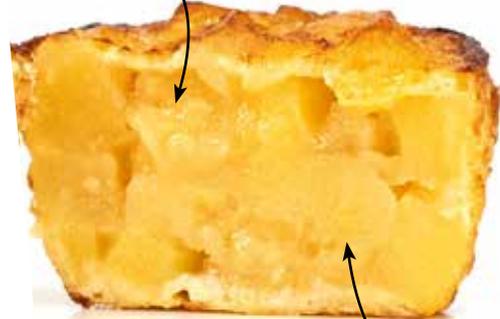
y listo



deuna
Tortillas de bocado



Jugosa



Tierna



Fácil de manipular

Importante

Para conseguir un núcleo cremoso, freír la mini tortilla congelada a 180°C durante 2 min. y dejar reposar durante 4 min.



5607 Mini Tortilla de cebolla caramelizada

25g 3x40 u 3Kg

180°C y reposar 2' 4' núcleo cremoso



5608 Mini Tortilla de Trufa Negra

25g 3x40 u 3Kg

180°C y reposar 2' 4' núcleo cremoso



5609 Mini Tortilla de Jamón Ibérico

25g 3x40 u 3Kg

180°C y reposar 2' 4' núcleo cremoso



5672 Mix Mini Tortillas Cebolla, Trufa y Jamón

25g 3x40 u 3Kg

180°C y reposar 2' 4' núcleo cremoso





New

5819 Mini Tortilla de cebolla caramelizada

50g 3x20 u 3Kg



180°C
2'



New

5820 Mini Tortilla de Trufa Negra

50g 3x20 u 3Kg



180°C
2'

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN

Mini gofre

de patata

- Base canapé muy versátil, combina con ingredientes salados y dulces.
- Único en Europa.
- Rápida regeneración, si lo prefieres más crujiente 1 minuto en horno.
- ¡Personalízalo!



New

5835 Mini gofre de patata



5g



200 u



1Kg




y manipular
al gusto



¡De un bocado!

Mini canelones de un bocado, ideales para degustar durante el aperitivo.



4132 Minilonis Supremos de Boletus



Canelón de bocado relleno de setas.



4131 Minilonis Supremos de Pato y Foie



Canelón de bocado relleno de Pato y Foie.





Aperitivos

Sin alérgenos

Sin ninguno de los 14 alérgenos

7 referencias variadas en formato mini (20/30gr/ud)

- Elaborado artesanalmente
- Ingredientes de alta calidad
- Calentar y consumir
- Fácil, seguro y rápido

Producto garantizado libre de alérgenos: sin gluten, sin lactosa, sin huevo, sin pescado, sin crustáceos, sin moluscos, sin frutos de cáscara, sin cacahuete, sin soja, sin apio, sin mostaza, sin sésamo, sin sulfitos, sin altramucos.

5465 Mini Mix Sin Alérgenos

20-30g 15x7 u 2'5Kg



Mini bomba

Queso Gouda sin lactosa y jamón cocida.



Mini burrito

Pollo, pimientos tricolor y pimienta.



Mini falafel

Garbanzos, cebolla y comino.



Mini calzone

Queso Gouda sin lactosa, tomate y jamón cocida.



Mini oriental

Pollo, salsa agridulce



Mini pita

Carne de ternera, carne de cerdo y cebolla.



Mini pizza

Queso Gouda sin lactosa, tomate, jamón cocido y aceitunas.



4 Variedades



12 Mini Bagel Pollo
y Salsa César



12 Mini bagel 3 verduras



12 Mini bagel pastrami
y queso crema



12 Mini bagel salmón y
queso fresco a las finas
hierbas

4521 Mix Mini Bagel

14g 48 u 672g



BESTSELLER
LADUC



4520 Mini Beef Burger

Con queso, pepinillo,
mostaza i Ketchup

18g 48 u 864g



5585 Mini Burger Classic

Con ketchup, cebolla
y mostaza

30g 48 u 1,44Kg



4519 Mini Hot Dog

Con mostaza

16g 50 u 800g





BESTSELLER

LADUC



Mini Pizza

No puede faltar

- Especial catering
- Crujiente y esponjosa
- Cuando se enfría mantiene su esponjosidad



5383 Mini Pizza Esponjosa de Espinacas

30g 4x40 u 4,8Kg



5381 Mini Pizza Esponjosa Salami

30g 4x40 u 4,8Kg



5382 Mini Pizza Esponjosa Prosciutto

30g 4x40 u 4,8Kg





Aperitivos
Temáticos



5525 Rock & Rolls Pollo Cilantro



30g 85 u 2,55Kg

180°C
3'



4468 Mini Quesadilla de Cheddar y Jalapeño



20g 120 u 2,4Kg

180°C
8'



4467 Mini Burrito de Chili con Carne



25g 128 u 3,2Kg

180°C
10'





5603 Rock & Roll de Pollo al curry



30g 85 u 2,55Kg

180°C
3'



Piruleta rellena de verduras, gamba y chili rojo

4354 Piruleta Roja Gamba - Thai Penang

18g 56 u 1Kg

200°C 10' 200°C 8'



Piruleta rellena de verduras, gamba, coco, cilantro y chili rojo

4352 Piruleta de Gamba, Coco y Cilantro

18g 56 u 1Kg

200°C 10' 200°C 8'





5666 Gamba en Tempura



13g 77 u 1Kg

200°C 8' 200°C 6'



5667 Mariposa de Gamba con Picatostes y Sweet Chilli



16g 63 u 368g

200°C 10' 200°C 8'



2146 Gamba Torpedo Sésamo



20g 100 u 2Kg

200°C 10' 200°C 8'



Dumpling



Dumpling relleno de nabo, col, zanahoria, seta "oreja de judas", ajo, ostra, soja, pimienta negra, chili rojo, cilantro y cebollino

5516 Gyoza Verde Vegetal



20g 5x50u 5Kg

6' 800W
1,3' tapado con film



Gyoza rellena de col, pollo, cebollín, cebolla, ajo y pimienta

5046 Gyoza de Pollo con verduritas



20g 5x30 u 3Kg

5' 800W
1' tapado con film



SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



12 Variedades

- 3 Gunkan Salmon ahumado Noruego
- 4 Nigiri Gamba
- 4 Nigiri Gamba Doble (Camaron)
- 4 Nigiri Salmon Noruego
- 4 Futomaki Zanahoria Y Pepino
- 3 Maki Pepino

- 3 Maki Zanahoria
- 4 Futomaki Zanahoria
- 4 Futomaki Esparrago
- 3 Uramaki Zanahoria Y Gamba
- 3 Uramaki Esparrago Y Zanahoria
- 3 Uramaki Gamba Y Esparrago



4762 Sushi Kamakura

21,5g 42 u 903g



3h ambiente

Manipular en congelado



Aperitivos

es

BESTSELLER
LADUC



2162 Palito Vegetal

15g

133 u

2Kg

200°C
10'

200°C
8'



SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



4217 Mini Samosa Vegetal



Rollito crujiente relleno de repollo, zanahoria, champiñones, patata y judía verdes

4276 Rollito Primavera Vegetal



Mazorca baby, zanahoria y judía redonda



Única en España

2345 Tempura de Verduras





Aperitivos

Cárnicos



Rollito de Carne de lechón 16%,
setas, cebolla, zanahoria, guisantes
y germinado de soja.

2726 Rollito de Lechón

 30g  2x32u  1,9Kg



 200°C
12'  200°C
10' 



2712 Samosa de Buey
al Curry

 20g  2x40 u  1,6Kg



 200°C
10'  200°C
8' 

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



4 variedades:

25 caramelos rellenos de foie y manzana
 25 caramelos rellenos de calamar en su tinta
 25 caramelos rellenos de morcilla, manzana
 y piñones
 25 caramelos rellenos de ceps con ibéricos

2721 Mix Caramelos
 de Sabores

12g 4x25 u 1,2Kg



1569 Fillo de Bacón y Queso

25g 240 u 6Kg



Plant Based



2337 Dátiles con Bacón

18g 111 u 2Kg



New

5803 Dátil con Bacon
 Vegano

18g 97 u 1,75Kg



Aperitivos

*Pescado
y marisco*





2160 Monedero de Marisco



2333 Tapa de Calabacín con Langostinos



2334 Langostino con Bacón





Krustyllant®



Atrévete con nuestros Krustyllants,
un nuevo concepto que no te dejará
indiferente.

- Elaboradas con producto de proximidad
- Masa elaborada artesanalmente
- Triple rebozado con tradicional, panko y semillas
- Marca registrada, concepto innovador



New



5828 Krustyllant de Bikini
con núcleo de brie trufado

28 g 70 u 1.9 Kg



5021 Krustyllant de Espinacas
con núcleo de Idiazábal

28 g 70 u 1.9 Kg



5019 Krustyllant de Bacalao
con núcleo de allioli

28 g 70 u 1.9 Kg



5020 Krustyllant de Bacalao
con núcleo de pisto

28 g 70 u 1.9 Kg





New
 5829 Krustyllant de Cocido con jamón ibérico

 22 g  90 u  2Kg



 4403 Krustyllant de Berenjena y Queso Cabra

 4407 Krustyllant de Foie con Boletus

 4408 Krustyllant de Huevos Estrellados y Chistorra

 22 g  90 u  2Kg



 5325 Krustyllant de Chipirones en su tinta

 22 g  90 u  2Kg

 180°C
4'



 4402 Krustyllant de Gamba Roja al Ajillo

 4406 Krustyllant de Salmón Ahumado y Puerros

 22 g  90 u  2Kg

 180°C
4'



 4290 Krustyllant de Carabinero

 4982 Krustyllant de Bacalao

 20g  4x800g  3,2Kg

 180°C
3'-4'

CARPACCEA®

Carpaccea es una acción diferencial, con un producto fácil y versátil.

Lo puedes tener como sugerencia e ir cambiando el surtido, complementando así tu carta. Te ofrecemos 8 platos que solo tienes que descongelar y aliñar. Con un coste mínimo y un beneficio mayor.



5317 Carpaccio Carabinero



50-54g 3X10u 1,5Kg



5316 Carpaccio Gamba Roja



50-54g 3X10u 1,5Kg



Carpaccea



4950 Carpaccio Gambón Selección



70g 20 u 1,4Kg



Manipular en congelado



3190 Carpaccio Bacalao



70g 20 u 1,4Kg



Manipular en congelado



4974 Carpaccio Pulpo



50g 20 u 1Kg



BESTSELLER
LADUC



5290 Carpaccio Angus



80g 20u 1,6Kg

Manipular en congelado



5051 Carpaccio Buey



70g 20 u 1,4Kg

Manipular en congelado



4663 Carpaccio Manitas de Cerdo



70g 20 u 1,4Kg

Manipular en congelado



ARGUMENTARIO
ALGAS



Nuestras algas son recogidas manualmente en el Océano Atlántico y gracias a la cercanía de las instalaciones, el producto se ultracongela en unas horas manteniendo todos sus nutrientes y cualidades organolépticas.

Las Algas de Laduc están certificadas como un alimento Bio y Ecológico, muy valorado por todos los consumidores. Nuestras ensaladas de algas són únicas en Europa, utilizando la parte de la hoja de la alga donde se concentran los nutrientes, para ofrecer un producto de alta calidad. ¡Descongelar y listo!!

Es un alimento muy versátil, se puede utilizar como ingrediente de casi todas las recetas. Conseguiremos potenciar el sabor de los alimentos y aportar un mayor valor nutricional al plato.

Te animamos a que descubras nuestro libro El Origen 6.12 lleno de recetas elaboradas con pasión y creatividad por los chefs.



Ensaladas de Algas

Descongelar y listo



4967 Ensalada de Alga
Wakame con seta Shitake
y verduras en aceite de
sésamo



125g



10 u



1250Kg



y manipular al gusto



4968 Ensalada de Algas
Silvestres Wakame
y Espagueti de Mar
con AOVE en escabeche



125g



10 u



1250Kg



y manipular al gusto



Las Verduras del Océano Atlántico

El Origen 6.12



4878 Alga Wakame



200g 5 u 1Kg
y manipular al gusto



4879 Alga Kombu



200g 5 u 1Kg
y manipular al gusto



4877 Alga Percebe



200g 5 u 1Kg
y manipular al gusto



SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



4876 Alga Lechuga de Mar



200g 4 u 800g

y manipular al gusto

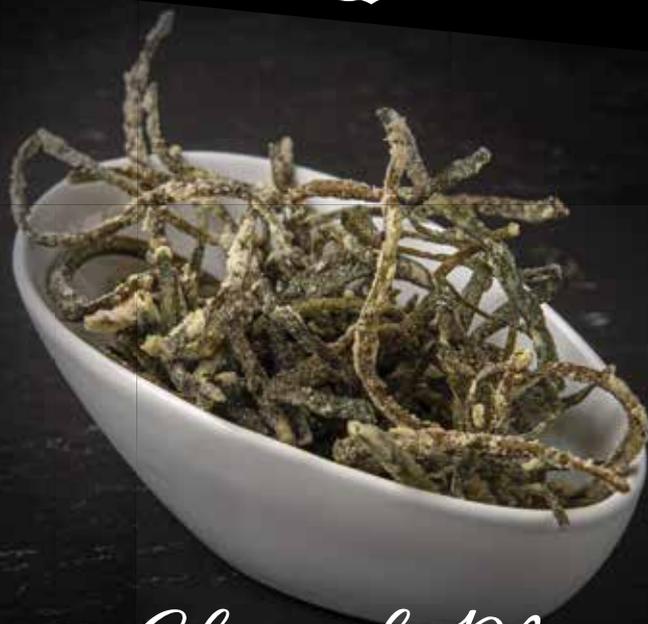


4880 Alga Espaguete de Mar



200g 5 u 1Kg

y manipular al gusto



Chips de Mar

Snack Crujiente con Espaguete de Mar

Ingredientes

- 4880 Alga Espaguete de Mar 200g 1x5ud
- Harina de trigo

Elaboración

Deja descongelar el alga en un escurridor y cuando haya perdido toda el agua, reboza el alga en pequeñas cantidades con la harina.

Freír a 180°C durante 3 o 4 minutos aprox.

Dejar reposar 5 minutos y ya estará listo para consumir.

Se conserva perfectamente en nevera una semana, en taper con papel secante.



*La cuisine
du chef*





Todo Corazón

Alcachofa confitada

- Alcachofa premium seleccionada directamente en el campo.
- Todo corazón, es la parte más noble y tierna de la alcachofa.
- Confitado en Aceite de Oliva con toque de humo.



New

5833 Alcachofa todo Corazón



88g



48 u



4.22Kg



3



SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN

Torrezno a baja temperatura

Pork Belly

- Elaborado en grasa de cerdo ibérico a baja temperatura 8 horas.
- Único en el mercado.



New

5830 Torrezno (Pork Belly)
a baja temperatura

265g 20 u 5,3Kg

COCINADA
A BAJA
TEMPERATURA
8H

190°C
5' con el aceite limpio



Costilla de vaca Machete

Al carbón

- Vaca charolesa premium de finca asociada.
- Elaborada en su jugo a baja temperatura 12 horas.
- Con un toque de carbón natural.



New

5832 Costilla de vaca
Machete

500g 10 u 5Kg

COCINADA
A BAJA
TEMPERATURA
12H

220°C
10'



SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN

Rib al Palo cortado

Cerdo ibérico de ganadería propia

- Maduración 12 días en pimentón de La Vera.
- Elaborado en su propio jugo con vino Palo Cortado a baja temperatura 16 horas.
- Costillar deshuesado a mano.



New

5831 Costillar entero
deshuesado, cerdo ibérico

1,325Kg 4 u 5,30Kg

COCINADA
A BAJA
TEMPERATURA
16H

220°C
7

900W
3

7



Cachopo

Premium

- Ternera Charolesa con queso La Peral y pimiento confitado tradicionalmente.
- Espalmado manualmente.
- Rebozado ultrafino.



New
5842 Cachopo Premium

650/700g 5 u 3,4Kg

190°C
5' con el aceite limpio



SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN

Pulled pork ibérico

Premium

- Paleta de cerdo ibérico de ganadería propia.
- Con salsa barbacoa casera.
- Elaborado en su jugo a baja temperatura 20 horas.



New

5834 Pulled Pork ibérico
con salsa barbacoa

500g 8 u 4Kg

COCINADA
A BAJA
TEMPERATURA
20H

900W
5







Entrantes
y platos



New

5697 Burrata con Trufa
200g




En nevera
24h



New

5696 Burrata 125g




En nevera
24h



New

iPersonalízala!

5698 Burratina 50g




En nevera
24h



Burrata artesanal

Congelada. 100% Natural

- Elaborada a mano
- Sin conservantes ni aditivos
- Bolsa de pasta filata con un suave corazón de queso mozzarella y nata
- Vegetariana, no se utiliza cuajo animal
- Máxima frescura
- Mantiene su sabor y textura
- Sin suero, conservando su frescura y cremosidad original tras la descongelación
- Sin preparado lácteo y fécula de patata
- Fabricada en queserías certificadas
- Sin mermas
- Primera Burrata IQF en el mercado
- Se conserva 7 días en nevera
- 12 meses de vida útil



Cuchara de burratina con:
- Tomate cherry y pesto
- Salmón a dados y germinados



Crackers de burratina con aguacate, anchoa de la Escala y alga espagueti de mar frita



Coca con pan polar de burrata trufa, siete setas silvetres y láminas de trufa



Salteado de setas con burrata y lámina



Canelón selección XXL

El más artesano

- La calidad no tiene precio, fideliza a tus clientes
- Canelón especial Hostelería 130gr.
- Elaborados con pasta fresca de huevo, enrollados a mano con una única capa.
- Utilización de ingredientes de proximidad y alta calidad, relleno abundante.
- Recetas únicas, basadas en las recetas tradicionales con un toque de modernidad.
- Facilita la preparación de un plato gourmet.



New

5826 Canelón de Brandada de Bacalao

130g 16 u 2.1Kg 28 cm

160°C 12' 160°C 9'



4446 Canelón de Merluza, rape y Gamba Roja

130g 16 u 2.1Kg 28 cm

160°C 12' 160°C 9'





5331 Canelón tradicional,
de cerdo, ternera y pollo

130g 16 u 2.1Kg 28 cm



4445 Canelón de pasta
de espinaca con calabacín,
calabaza, cebolla y espinaca

130g 16 u 2.1Kg 28 cm



4444 Canelón de 3 carnes
guisadas: cerdo, ternera
y pollo con Boletus edulis,
champiñón y shiitake, y foie

130g 16 u 2.1Kg 28 cm



4447 Canelón de Confit Pato
y Manzana Caramelizada

130g 16 u 2.1Kg 28 cm





Con una capa de seta
y otra capa de carne

New

5825 Lasaña de carne y setas

180g 15 u 2.7Kg



Cerdo, ternera y pollo

New

5824 Lasaña de 3 Carnes

180g 15 u 2.7Kg





Canelones y lasaña

Sin gluten y sin lactosa



- No dirás nunca que es **sin gluten y sin lactosa**
- Canelones y lasaña con formato individual
- Elaborados con pasta fresca de huevo, enrollados a mano con una única capa.
- Utilización de ingredientes de proximidad y alta calidad, relleno abundante.
- Recetas únicas, basadas en las recetas tradicionales con un toque de modernidad.
- Facilita la preparación de un plato gourmet sin gluten y sin lactosa de alta calidad.



New

5753 Canelones de 3 carnes guisadas: cerdo, ternera y pollo con Bechamel



350g 10 u 3,5Kg

170°C 15'-20' 700W 5'-10'



New

5754 Lasaña de 3 carnes guisadas: cerdo, ternera y pollo



350g 10 u 3,5Kg

170°C 15'-20' 700W 5'-10'



Carnes

Confitadas



Carrillera de buey con patata
y fantasía de 7 setas silvestres



COCINADA
A BAJA
TEMPERATURA
DE 8 A 12H

2926 Carrilleras de Buey
en Aceite de Oliva Virgen

Cocinada a baja temperatura
al vacío en su jugo.

275g 12 u 3,3Kg

100°C 8'-10' 900W 1' 



COCINADA
A BAJA
TEMPERATURA
DE 8 A 12H

2925 Nueces Confitadas
(Carrilleras de Cerdo)

Cocinada a baja temperatura
al vacío en su jugo. Es la parte
interna, más pequeña y jugosa.

600g 10 u 6Kg

100°C 8'-10' 900W 1' 

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



COCINADA
A BAJA
TEMPERATURA
DE 8 A 12H

3004 Jarrete de Cordero
Cocido con Romero

400g 8 u 3,2Kg

100°C 900W 8'-10' 2' 



COCINADA
A BAJA
TEMPERATURA
DE 8 A 12H

4661 Confit de Pato

260g 12 u 3,12Kg

100°C 900W 8'-10' 2' 

Cocinada a baja temperatura al vacío en su jugo.

Carnes

Pulled Pork



5588 Pulled Pork Barbacoa

840g 4 u 3'360Kg

 y manipular al gusto



5587 Pulled Pork

840g 4 u 3'360Kg

 y manipular al gusto



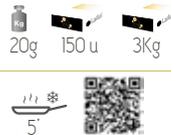
SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



4478 Mini Burgers Colores con su Topping 10g 4x25u



5673 Mini Hamburguesa Txuleta Madurada



5674 Hamburguesa Txuleta Madurada



- Ecológico
- Cortado a cuchillo
- Vaca Charolais



5689 Mini Blinis Cocktail Negro 3g 1x1.2kg



4897 Steak Tartar Laduc



y macerar al gusto



Passion Food

Plant Based

- Nueva gama de la familia de productos Compasión, siguiendo la misma propuesta de valor de la marca.
- Elaborados a base de proteína de guisante (SIN SOJA).
- Proteína positiva, sin aditivos ni espesantes químicos
- Elaborados en España
- Las Burgers estan elaboradas con seta shiitake y portobello sofridas con ajo en aceite de oliva como base, y le dan un sabor umami con mucha personalidad.
- Las albóndigas se aportan versatilidad en la cocina porque se pueden manipular y hacer “smash burger”.
- Proteina de guisante, champiñón, ajo, shiitake, aroma natural, fibra, aceite de oliva y manteca de cacao.



New

5812 Mini Burger Vegana
Passion Food



20g 100 u 2Kg



New

5810 Burger Vegana
Passion Food



120g 2x18 u 4,3Kg



New

5808 Albóndigas Veganas
Passion Food



20g 100 u 2Kg



Foie Gras

Alta calidad





4607 Foie Gras Extra

550g 20 u 11Kg

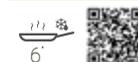
y concinar
al gusto





5110 Escalopas de Foie Gras

40-60g 20u 1Kg



4079 Escalopas de Foie Barqueta

400g 4x400g 1,6Kg



5365 Magret de Pato

400g 12u 4,8Kg



4566 Magret de Pato

400g 25u 10Kg



*¡Pruébalo!
Te sorprenderá*



5813 Foie Gras a la Sal
Bodega



400g 10 u 4Kg

y servir 



Tarrina a base de un solo hígado,
cocida a baja temperatura



4646 Tarrina de Foie Gras
Entier Micuit



500g 1u 500g

y listo 



Foie Gras Micuit

100% Vegetal

- Producto exclusivo
- Experiencia sensorial, aroma a foie
- En el paladar, tiene matices de sabor dulces y salados con una textura untuosa pero fundente
- Muy versátil, ofrece la posibilidad de tomarlo en fresco, de marcarlo en plancha y también glasearlo con alguna confitura
- Tiene 35% menos de grasas saturadas respecto al foie original



New

5811 Foie Gras Micuit 100% Vegetal

400g 8 u 3,2Kg



y concinar al gusto



Guarniciones

Calidad garantizada



Setas del Pirineo

Vall de Aran

- Producto Español
- Amplia variedad de setas y hongos
- Recolección de las setas silvestre respetando siempre el bosque y la naturaleza.
- Se controla todo el proceso, desde la recolección hasta la elaboración final



4949 Boletus Edulis
Silvestre entero

 1Kg
  3x1Kg
  3Kg



4945 Boletus Edulis
Laminado Silvestre

 400g
  5x400g
  2Kg





4948 Trompeta Negra Silvestre

2.5Kg 2.5Kg



4947 Rebozuelo Silvestre

1Kg 3x1Kg 3Kg



BAJO PEDIDO

4946 Colmenilla Silvestre

1Kg 3x1Kg 3Kg



4944 Fantasia de 7 setas silvestres

1Kg 3x1Kg 3Kg



Mezcla de setas Premium, calidad y variedad



4696 Atadito de Espárragos Verdes 9 cm

30g 67 u 2Kg

Atado con hoja de plátano



4321 Atadito de Espárragos con Bacón

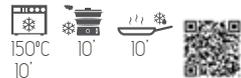
30g 67 u 2Kg



4320 Atadito de 3 Verduras

30g 67 u 2Kg

Atado con hoja de plátano



4323 Atadito de Zanahorias

30g 67 u 2Kg



4319 Brocheta de es

60g 33 u 2Kg





Gratin
de patata



4765 Gratín de Patata
PREMIUM

100g 20 u 2Kg

200°C 10' 700W 3' 



6

3767 Gratín De Patatas y
Queso

100g 15 u 1,5Kg

200°C 15' 200°C 12' 



6

3763 Gratín de Patata y
Setas

100g 15 u 1,5Kg

200°C 15' 200°C 12' 



6

3765 Gratín de Patata
y Brócoli

100g 15 u 1,5Kg

200°C 15' 200°C 12' 



10

3762 Mini Gratin Espárragos
y Parmesano

35g 29u 1Kg

200°C 12' 200°C 8' 





Nido de patata

Novedad

- Muy versátil
- Se puede servir como pintxo con diferentes tipos de rellenos o guarnición
- Se regenera en horno y aguanta todo el día crujiente, para rellenarlo en cualquier momento
- Rellenalo tanto de verdura, marisco, carne o incluso con alguna salsa



New

5764 Nido de patata paja

35g

24 u

840g



180°C
8'





Alta calidad

Descongelar y listo



- Pasta rellena cremosa al dente elaborada con productos frescos y de proximidad
- Sabores diferenciadores con los que sorprender
- Rápida regeneración tanto congelado como descongelado
- Porcionable, ideal para menú, carta y self-service
- Máxima versatilidad, una vez descongelado mantiene sus propiedades durante 5 días en nevera
- Relleno: Pasta Fina con un 20% y Pasta Chef con un 10%



Pasta fresca al huevo rellena de berenjena, provolone, queso crema y especias finas.

5324 Gransole Provolone & Berenjena



17g

117 u±

2Kg

FINA

y listo



Pasta fresca al huevo rellena de guisantes, Ricotta, menta, zumo de limón y queso fresco.

4754 Gransole Piselli & Menta



16g

125 u±

2Kg

FINA

y listo



SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



Pasta fresca al huevo rellena de Provolone, tomates y queso fresco. **4498 Triangolo Provolone**



10g 300 u± 3Kg FINA



y listo



Pasta fresca al huevo rellena de espinacas, crème Fraiche, Provolone, Ricotta y queso fresco. **4499 Triangolo Spinaci**



10g 300 u± 3Kg FINA



y listo



Pasta fresca al huevo rellena de Ricotta, carne de ternera, Provolone, salvia y queso fresco. **4500 Triangolo Vitello y Salvia**



10g 300 u± 3Kg FINA



y listo



Pasta fresca al huevo rellena de Pecorino, higos secos y queso fresco. **4502 Rústico Pecorino e Higos**



12g 250 u± 3Kg FINA



y listo



Pasta fresca al huevo rellena de tomate, aceitunas negras, aceitunas verdes y queso fresco. **4514 Rústico Pomodoro y Oliva**



10g 300 u± 3Kg FINA



y listo



Pasta fresca al huevo rellena de salmón, espinacas y queso fresco. **4513 Rústico Salmone y Spinaci**



10g 285 u± 2,8Kg FINA



y listo



Pasta fresca al huevo rellena de tomate y albahaca.

5572 Fagottini Pesto Rosso



10g 400 u± 4Kg



Pasta fresca al huevo rellena de Requesón, Ricotta y espinacas.

5582 Tortelloni Ricotta y Spinaci



11g 363 u± 4Kg



Pasta fresca al huevo rellena de Requesón y Ricotta.

5583 Tortelloni Verdi Ricotta



11g 363 u± 4Kg



Pasta fresca al huevo rellena de tomate y carne de vacuno.

5584 Tortelloni Carne



11g 363 u± 4Kg



Pasta fresca al huevo rellena de Champiñones, Ricotta y Gouda.

5571 Cappelletti Funghi



5g 800 u± 4Kg





5581 Gnocchi di Patata



Pasta fresca al huevo precocinada para hacer tu propia pasta rellena.

3280 Pasta Sfoglia Precotta Gialla 460x255mm





Alta cocina

Calidad y originalidad

Creaciones nacidas en los fogones del Restaurante Sagartoki (Vitoria-Gasteiz), que atesoran los más prestigiosos premios gastronómicos.





¡De un bocado!

Lámina de patata deshidratada rellena de yema de huevo con... **Descubre sus 4 sabores**



4604 Pintxo de Huevo con Patata y Bacón

23g 5x25 u 2,88Kg



1h temperatura ambiente



170°C 40" con los pliegues hacia abajo



4606 Pintxo de Huevo con Trufa

23g 5x25 u 2,88Kg



1h temperatura ambiente



170°C 40" con los pliegues hacia abajo



4603 Pintxo de Huevo con Chistorra

23g 5x25 u 2,88Kg



1h temperatura ambiente



170°C 40" con los pliegues hacia abajo



BAJO PEDIDO

4605 Pintxo de Huevo con Piquillo

23g 5x25 u 2,88Kg



1h temperatura ambiente



170°C 40" con los pliegues hacia abajo





Mini croquetas cocktail

Sin Gluten

- Elaboradas con producto de 1ª calidad
- Caseras, crujientes y muy cremosas



5725 Croqueta Cocktail Setas



5728 Croqueta Cocktail Bacalao y Cebolla Caramelizada



5729 Croqueta Cocktail Jamón Ibérico



5730 Croqueta Cocktail Parmesano



5726 Croqueta Cocktail Trufa



5727 Croq Cockt Queso Azul-Nueces



Croquetas al horno

Sin Gluten

- Nuevas croquetas para horno
- Crujientes, cremosas y caseras
- Ganadoras del Premio Innoval 2018 Alimentaria Barcelona



5723 Croqueta Bacalao-Ceb Caram



5158 Croqueta Jamón Ibérico



5159 Croqueta Queso Azul Nueces





Croquetas

Sin Gluten

- Elaboradas con producto de 1ª calidad
- Caseras, crujientes y muy cremosas



5517 Croqueta Pollo Campero



5518 Croqueta Bacalao Tomate



5519 Croqueta de Salmón

 30 g
  4x24 u
  3Kg



180°C

3'-4'



5722 Croqueta de Trufa



5715 Croqueta de Bacalao y Cebolla Caramelizada



5716 Croqueta Boletus y Escamas Patata



5718 Croqueta Parmesano y Tomate



5719 Croqueta de Queso Azul y Nueces



5721 Croqueta de Jamón Ibérico y rebozado de Kikos



5717 Croqueta Jamón Ibérico

 30 g
  4x24 u
  3Kg



180°C

3'-4'



5034 Tortilla Trufa Baby Burger

180g 9x2u 3.24Kg 10cm



en nevera de 6h 3' por cada lado, potencia media-alta. Dejar reposar en plato unos minutos.



4675 Tortilla Patata Baby Burger

180g 9x2u 3.24Kg 10cm



en nevera de 6h 3' por cada lado, potencia media-alta. Dejar reposar en plato unos minutos.



SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



4881 Tortilla Morcilla Baby Burger

180g 9x2u 3.24Kg 10cm



en nevera de 6h 3' por cada lado, potencia media-alta. Dejar reposar en plato unos minutos.



4674 Tortilla de Patatas con Cebolla Baby Burger

180g 9x2u 3.24Kg 10cm



en nevera de 6h 3' por cada lado, potencia media-alta. Dejar reposar en plato unos minutos.



4882 Tortilla Queso de Cabra Baby Burger

180g 9x2u 3.24Kg 10cm



en nevera de 6h 3' por cada lado, potencia media-alta. Dejar reposar en plato unos minutos.



BAJO PEDIDO

No necesita frío

5822 Tortilla patata con cebolla en lata

250g 9u 2.25Kg 10cm



1:30' sin la tapa





4672 Tortilla de Patata con Cebolla

700g 5 u 3,5Kg 21,5cm

en nevera de 6h  6' por cada lado, potencia media-alta. Dejar reposar en plato unos minutos.  

4673 Tortilla de Patata sin Cebolla

700g 5 u 3,5Kg 21,5cm

en nevera de 6h  6' por cada lado, potencia media-alta. Dejar reposar en plato unos minutos.  



5394 Tortilla de Patata con Cebolla

1,300Kg 8 u 10,4Kg 21,5cm

en nevera de 6h  6' por cada lado, potencia media-alta. Dejar reposar en plato unos minutos.  





Láminas vegetales

Cocina creativa



4652 Láminas vegetales
Crujientes



160°C

5" y manipular



- 5052 Láminas vegetales Remolacha
- 5053 Láminas vegetales Patata
- 5054 Láminas vegetales Piquillo
- 5055 Láminas vegetales Zanahoria
- 5056 Láminas vegetales Espinaca



160°C

5" y manipular



Nuestros catálogos

*Fast
Good*



Postres



*Plant
Based*



*Focaccias
y pizzas*



*Pasta
Italiana*



Pan



Tartaletas



*Masas y
utilajes*





Laduc[®]

Les amis du cuisinier

*Síguenos en instagram
y se el primero en conocer
todas nuestras novedades!*

