ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

DIVISIÓN HO.RE.CA.
HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

Pasión por nuestros arroces

ABORDO Fresco

CATÁLOGO ESPECIAL ARROCES

Sibarit BY ABORDO

ESENCIA MEDITERRÁNEA

*En **Abordo***
*llevamos más de 40 años ofreciendo calidad y servicio, tanto al cliente final como al sector **HO.RE.CA**.*

*A lo largo de estas cuatro décadas, hemos perfeccionado nuestra oferta, enfocándonos en todos aquellos productos que cuentan con la satisfacción de todos nuestros clientes y la garantía **Abordo.***

Ofrecemos una cuidada selección de ingredientes para chefs exigentes que buscan la innovación y la excelencia.

El secreto para el mejor arroz

*En **Abordo** te lo ponemos muy fácil. Seleccionamos los ingredientes más demandados por profesionales del sector hostelero especializado en paellas y arroces.*

Productos que cuentan con la garantía y satisfacción de todos nuestros clientes con la facilidad de solicitarlos a un mismo proveedor y en un mismo pedido.

Sabor a fondo 4

El emplatado 6

Los ingredientes 8

Pura tradición 11

Todo sabor 12

De la tierra 14

La base 16

Sabor a fondo

El secreto del sabor de un buen fondo está en los ingredientes.

Nécoras crudas

C-827

Las nécoras aportan un sabor dulce y ligeramente salino, intensificando el carácter marino de los arroces.

4/6 pzas./ kg	800 g	6 bandejas de 800 g

Cangrejo azul partido

C-2654

Cangrejo de origen mediterráneo, crudo. La carne es abundante, sabrosa y suave con toque dulce.

100 g	1 kg	8 estuches de 1 kg

Soft crab (cangrejo blando)

C-2653

El cangrejo blando aporta un sabor suave y mantecoso al arroz, enriqueciendo su textura y delicadeza.

24/26 pzas./kg	1 kg aprox.

Carrillada y cabeza de rape

C-3773

Enriquece el fondo de caldo con una profundidad gelatinosa y un sabor suave, perfecto para intensificar los arroces.

20 g **1 kg aprox.**

Cabezas de gambas rayadas

C-3595

Las cabezas de gambas rayadas aportan un sabor marino y concentrado, enriqueciendo el arroz con su esencia intensa.

2 kg aprox.

Cabezas de rojos brillantes

C-5685

Las cabezas de rojos brindan al arroz un sabor profundo y exquisito, con un toque umami inigualable.

1,5 kg aprox.

El emplatado

Platos que entran por los ojos y satisfacen al paladar.

Colas de gambón (Sin piel y desvenadas)

C-3471

Colas de gambón tamaño grande, añaden una textura tierna y un sabor delicadamente dulce al arroz.

10/30 pzas./lb **6 kg**

Mejillones cocidos media concha

C-3205

Añade un toque visual impresionante y un sabor marino intenso al arroz.

50/80 pzas./kg **2,5 kg**

Vieira del Pacífico media concha

C-6004

Añaden elegancia a tus platos y aportan un sabor dulce y delicado al arroz. El toque más gourmet.

20/30 pzas./kg **900 g** **8 bolsas de 900 g**

Carne de mejillones medianos cocidos

C-3129

Enriquece el arroz con su sabor marino intenso y una textura suculenta.

100/200 pzas./kg **6 kg**

Patas pulpo cocido

C-3137

Pulpo de primerísima calidad, origen Marruecos. Con el punto óptimo de cocción. Añade elegancia a tus platos.

150/ 200 g **1,5 Kg 8 patas**

Calamar de playa

C-6256

Aporta frescura y ternura, enriqueciendo el arroz con su sabor delicado. Envueltos uno a uno.

250/450 g/pza. **6 kg aprox.**

Puntilla limpia sin pluma

C-1007

Mejora visualmente el emplatado con su tamaño pequeño. Ternura de un bocado.

800 g **6 bolsas de 800 g**

Sepia limpia sin piel

C-3154

Sepia limpia natural del mejor origen. Con todo su sabor y textura. Ideal para trocear.

1000/ 2000 g **7 kg**

Los ingredientes

El secreto mejor guardado de cada chef en su cocina.

Carabineros gigantes

C-687

De sabor intenso y textura carnosa. El toque más premium y elegante que enriquece tus arroces.

12/16 pzas./kg | **1,2 kg**

Cigalas grandes

C-62

Las cigalas destacan por su dulzura marina y su carne tierna, mejorando la sofisticación del arroz.

21/30 pzas./kg | **2 fardos de 1kg**

Gambas rayadas grandes (extra)

C-597

Ofrece un sabor suave y una textura firme, complementando perfectamente con cualquier otro ingrediente.

20 g | **1 kg aprox.**

Bogavante grande crudo

C-6680

El rey del mar. Sin duda el producto más sofisticado y demandado por su exquisito e intenso sabor.

300/ 400 g **13 u.**

Langosta roja

C-3665

Una carne compacta, blanca, fina y delicada. Un ingrediente exclusivo que no puede faltar.

150/ 300 g **1,5 kg**

Tacos de rape (2x2)

C-33201

Tacos de 2x2 ya cortado y preparados para cocinar al gusto. Jugosos bocados de intenso sabor marino.

7 kg

Calamar chipirón troceado

C-1006

Añade una textura firme pero tierna. Y un suave y delicado sabor. Producto del mejor origen.

800 g **5 bolsas de 800 g**

Dados de sepia limpia

C-3174

Sepia de carne suave y tierna. Uno de los cefalópodos más versátiles y demandados.

1 Kg **8 bolsas de 1 kg**

Pura tradición

Mezclamos los ingredientes para los platos más tradicionales.

** Sugerencia de presentación.*

Preparado básico para paellas de marisco

C-1228

Almeja del Pacífico, gamba pelada, calamar troceado, tacos de rape, mejillón cocido y dados de sepia.

800 g **8 bolsas de 800 g**

Preparado premium de paellas de marisco

C-3228

Almeja, 1/2 concha de mejillón, langostino, cigala, dados de sepia, taquitos de caella y anilla de potón.

6 kg

Preparado premium del senyoret

C-6297

Calamar y sepia troceados, gamba pelada, taquitos de caella, tacos de rape y mejillón cocido.

1 kg **6 bolsas de 1 kg**

Todo sabor

El bocado más delicioso en tus arroces de la tierra.

Puntas de hígado de pato

C-528

Trozos irregulares de hígado de pato de alta calidad. Aporta una suave textura y sabor delicado.

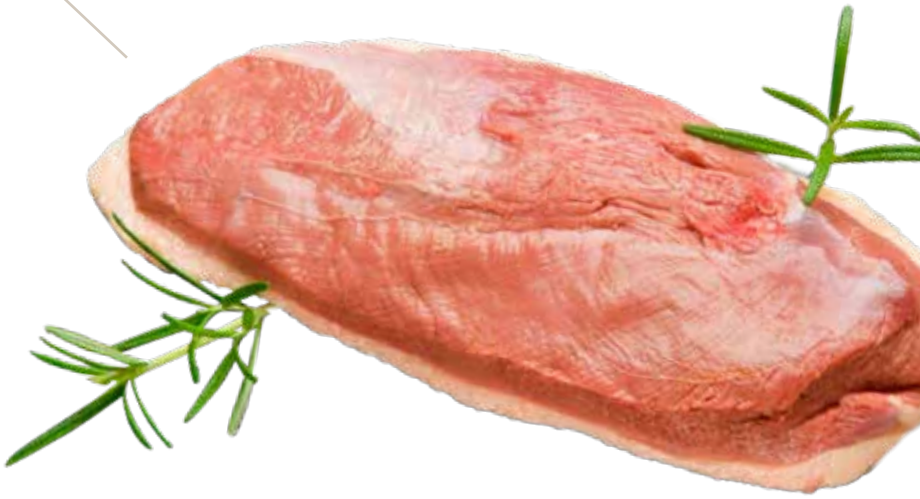
1 kg aprox. **1 bolsa de 1 kg.**

Magret de pato

C-529

Procedente de la pechuga del pato, tiene las características de una carne roja. ¡Una "delicatessen"!

300/400 g/pza. **8 u.**



Pollo troceado

C-556

Pollo troceado. Preparado para cocinar en tradicional paella valenciana. El ingrediente más versátil.

6 kg

Carrillada interna de cerdo (sin hueso)

C-5050

Una apuesta segura. Su bocado es meloso, jugoso y sabroso. Definitivamente una delicia.

40/60 g/pza. **10 kg**

Secreto de cerdo

C-5548

Deliciosa y robusta carne, muy demandada debido a su versatilidad para combinar con otros ingredientes.

1/2 kg pza. **6 kg**

Figatells de cerdo

C-755

Cuando la tradición se convierte en innovación. Añade un bocado original, delicioso y jugoso.

3 kg

Conejo troceado

C-556

Conejo troceado, ideal para la tradicional paella valenciana. Carne magra y suave.

3 kg **origen nacional**

De la tierra

El toque más fresco de una cucharada.

Salteado mixto de setas

C-6015

Aporta complejidad y umami, junto con una variedad de texturas que elevan los arroces.

1 kg **5 bolsas de 1 kg**

Ajos tiernos troceados

C-3592

Limpios de hojas duras y troceados: solo lo más tierno. Disfruta de su sabor suave y aromático.

1 kg **5 bolsas de 1 kg**

Verdura paella

C-8036

Típica mezcla de verduras para paella valenciana. Limpio, cortado y sin mermas. ¡Ahorra tiempo!

1 kg **5 bolsas de 1 kg**

Habas baby

C-8022

Añade sabor y paladar dulce, además de una textura firme. Ingrediente estrella en paellas vegetales.

1 kg **5 bolsas de 1 kg**

Boletus entero (*Edulis*) 1ª calidad

C-6010

Boletus con un inconfundible sabor. Al ser entero tiene poca merma y excelente calidad.

2,5 kg **origen nacional**

Boletus troceado (*Edulis*) 1ª Calidad

C-6110

Boletus Edulis en su versión troceada para adelantar trabajo en cocina sin renunciar al sabor.

1 kg **5 bolsas de 1 kg** **origen nacional**

Alcachofas troceadas

C-6002

Alcachofas troceadas muy tiernas, de origen nacional. Todo el sabor de la huerta en tus arroces.

2,5 kg **1 bolsas de 2,5 kg** **origen nacional**

Garrofón Precocido

C-8020

Tradicional legumbre para paella valenciana. Limpia, hidratada y cocida. ¡Lista en pocos minutos!

1 kg **5 bolsas de 1 kg** **pre-cocido**

Judías verdes planas

C-8024

Judías tiernas verdes planas con un corte de 2/4 centímetros. Ideal para paella valenciana.

1 kg **5 bolsas de 1 kg**

La base

La clave para garantizar el éxito en cada plato.

Aceite de oliva virgen extra

C-9892

Elaborado con aceituna picual en su primer prensado. La auténtica esencia mediterránea.

5 Lt **3 garrafas de 5 Lt**

Fideo entrefino nº1

C-9907

Para los amantes de la fideuà clásica de fideo fino. Ofrece una textura crujiente.

5 kg

Fideo grueso nº4

C-9949

Fideo de textura sustanciosa y masticable. Absorbe los sabores del caldo.

5 kg

Arroz Dacsa Extra

C-9026

Queda suelto y cremoso después de cocido. Asegurando la perfecta absorción de sabores.

1 kg **15 bolsas de 1 kg**

Arroz redondo

C-9779

Cultivo de variedades locales con un sistema de riego que favorece la maduración del grano.

1 kg **10 bolsas de 1 kg**

Tomate triturado

C-9298

Elaborado con tomates triturados con la madurez óptima. Listo para cocinar según preparación.

Lata 800 g **12 latas de 800 g**

Tomate troceado

C-9551

Tomate natural troceado. Elaborado con tomates maduros. Listo para cocinar.

Lata 500 g **12 latas de 500 g**

* Sugerencia de presentación.

Fumet de marisco

C-7228

La base perfecta para tus arroces, gracias a sus tres principales ingredientes: buey de mar, nécora y centollo.

bol 1 Lt

4 boles 1 Lt

Caldo de marisco

C-377

Caldo casero de marisco elaborado con cigala, gamba, camarón, moluscos y rape.

bol 500 ml

8 boles 500 ml

Tinta de sepia

C-1210

Aporta un sabor marino profundo y el distintivo color negro a los arroces.

Bote 500 g

NOTAS:

¿Por qué elegirnos?

Estamos comprometidos con la calidad, la regularidad en los productos y el apoyo personalizado con el objetivo de mejorar la eficiencia y competitividad de tu negocio.

SERVICIO VIP ENTREGA 24H

PUNTUALIDAD EN LAS ENTREGAS

VARIEDAD DE PRODUCTOS

CALIDAD GARANTIZADA

ASESORAMIENTO PROFESIONAL

Abordo, los de siempre
como nunca.
40 años ¡dan para mucho!

ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Sibarit
BY ABORDO

+34 963 979 210

Servifrío Valenciana, S.L.
Av. Alquería de la Mina s/n
Pol. Ind. La Mina
46200 Paiporta (Valencia) ESPAÑA

www.abordo.es