

Catálogo 2016

NOVEDADES



APERITIVOS



CIGARRITOS

de morcilla con manzana reineta
de huevos con chorizo ibérico

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

FORMATO

Caja 180 uds. | 3 bolsas abrefácil de 60 uds.

ref. 11014
11015



BOCADITO DE SOLOMILLO DE CERDO Y MOSTAZA

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

FORMATO

Caja 90 uds. | 3 bolsas de 30 uds.

ref. 11006



MINIATURAS

pato y naranja
solomillo de cerdo, torta de queso y pimiento

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

FORMATO

Caja 180 uds. | 3 bolsas abrefácil de 60 uds.

ref. 11001
11003



PIRULÍS DE CODORNIZ

ELABORACIÓN DEL PLATO

Dejar descongelar y elaborar al gusto.
Se recomienda macerar en soja, salpimentar y freír.
También se pueden rebozar en una tempura y freír.

FORMATO

Caja 120 uds. | 2 bolsas abrefácil de 60 uds.

ref. 9004



PIRULÍS DE PINTADA

ref. 9013

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, salpimentar y freír a 180°C u hornear, con el horno precalentado a 190°C, durante 9 minutos.

FORMATO

Caja 100 uds. | 2 bolsas abrefácil de 50 uds.



CROQUETAS (25g)

de jamón ibérico
de boletus
de queso azul



ref. 11043
11045
11047

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

FORMATO

Caja de 4 kg. aprox. | 2 bolsas de 2 kg



CROQUETAS (15g)

de jamón ibérico
de boletus
de queso azul



ref. 11042
11044
11046

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

FORMATO

Caja de 4 kg. aprox. | 2 bolsas de 2 kg



CREMOSO (15g) DE CHIPIRÓN



ref. 11048

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

FORMATO

Caja de 4 kg. aprox. | 2 bolsas de 2 kg

APERITIVOS



TRIÁNGULOS DE FOIE AVELLANA E HIGOS

ref. 11038

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

FORMATO

Caja 180 uds. | 3 bolsas abrefácil de 60 uds.



MINI PITA

de cerdo
de cerdo con salsa barbacoa

ref. 11034
11035

ELABORACIÓN DEL PLATO

Precalentar el horno a 120°C e introducir el producto directamente congelado y calentar durante 7-9 min.

FORMATO

Caja 150 uds.



BOLITAS

de queso de cabra con membrillo y pistacho
de foie y turrón con almendra

ref. 11024
11010

SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Dejar descongelar en refrigerado.
Mantener en refrigeración hasta su consumo.

FORMATO

Caja de 90 uds | 3 bolsas de 30 uds.



BOCADO DE BUEY

¡NOVEDAD!

ref. 11041

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

FORMATO

Cajas de 176 uds.



SOPA THAI

ref. 13002

SIN GLUTEN

¡NOVEDAD!

ELABORACIÓN DEL PLATO

Calentar la sopa en una cazuela o microondas y servir la cantidad deseada. Se puede calentar también a baño maría, metiendo la bolsa en el agua hasta que la sopa esté caliente.

FORMATO

Caja de 6 kg. aprox. | 3 bolsas de 2 kg



BOLITA DE MOJITO

ref. 11049

¡NOVEDAD!

ELABORACIÓN DEL PLATO

Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo.

FORMATO

Cajas de 90 uds. | 3 bolsas de 30 uds.

ENTRANTES



CARPACCIO DE BUEY

ref. 7015

ELABORACIÓN DEL PLATO

Pintar ligeramente el plato con un poco de aceite. Abrir la bolsa y extraer el carpaccio. Sin descongelar, quitar la primera hoja de papel y colocar el lado sin papel contra el plato. Dejar descongelar a temperatura ambiente plato y una vez descongelado despegar delicadamente la segunda hoja de papel. Aliñar al gusto antes de servir.

FORMATO

Peso aprox. unidad 70 g | 75 uds. por caja



MINI CANELÓN DE MELOSO DE BUEY, MANOS DE CERDO Y FOIE

ref. 7006

ELABORACIÓN DEL PLATO

Colocar el producto en congelado sobre un plato, cubrirlo de la salsa deseada, de forma que toda la pasta quede totalmente cubierta. Cocinarlo en el horno a 180°C durante 7 min. y terminar gratinando ligeramente.

FORMATO

Peso aprox. unidad 40 g | 42 uds. por caja

DESMIGADOS



DESMIGADO DE PATO

¡NOVEDAD!

ref. 18038
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Para descongelar la el producto recomendamos calentar la bolsa al "baño María" para luego poder elaborar el desmigado a su gusto.

FORMATO

4 bolsas de 1 kg por caja



DESMIGADO DE BUEY

¡NOVEDAD!

ref. 18064
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Para descongelar la el producto recomendamos calentar la bolsa al "baño María" para luego poder elaborar el desmigado a su gusto.

FORMATO

Bolsas de 0,5 kg | 8 bolsas por caja



DESMIGADO DE CODILLO DE CERDO

¡NOVEDAD!

ref. 18083
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Para descongelar la el producto recomendamos calentar la bolsa al "baño María" para luego poder elaborar el desmigado a su gusto.

FORMATO

Bolsas de 0,5 kg | 8 bolsas por caja

ESCABECHADOS



MIGAS DE PERDIZ ESCABECHADA

ref.2009

ELABORACIÓN DEL PLATO

Presentar una cama de ensalada variada. Repartir las migas de perdiz escabechada (100 g por ración aproximadamente) y aliñar con vinagre de Modena, aceite de oliva y escabeche del propio producto al gusto. Consumir a temperatura ambiente.

FORMATO

Tarro de Cristal de 12 tarros | Caja de 8 kg

GUARNICIONES



MINI GRATÉN GRATÉN DE PATATAS

ref. 17024, 17000

¡NOVEDAD!

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación.

Precalentar el horno a 180°C.

Hornear 15 min. aproximadamente.

FORMATO MINI GRATÉN | Peso aprox. pieza 50 g | 24 uds por caja

FORMATO GRATÉN DE PATATAS | Peso aprox. pieza 90 g | 20 uds por caja



TIMBAL DE TRIGO

ref. 17015

¡NOVEDAD!

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación. Precalentar el horno a 180°C.

Hornear 8-10 min. aproximadamente.

FORMATO

Peso aprox. pieza 75 g | 24 uds por caja

Producto ultracongelado en IQF (bandeja de 6 alveolos)



NIDO DE PASTA BRICK

ref. 17016

¡NOVEDAD!

ELABORACIÓN DEL PLATO

Directamente de congelación. Precalentar el horno a 180°C.

Hornear 8-10 min. aproximadamente.

FORMATO

Peso aprox. pieza 30 g | 24 uds por caja

Producto ultracongelado en IQF (bandeja de 6 alveolos)

PECHUGA ESCABECHADA DE PAVO LONCHEADA

ref.2012

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la bolsa y emplatar; aliñese con su jugo, aceite de oliva y vinagre de Módena. Decore el centro de la ensalada al gusto (berros, cogollos, canónigos o tomatitos cherry).

FORMATO

Caja 24 uds. | Peso aprox. 4,40 kg | Peso aprox. 200 g



CERDO



CARRILLERA DE CERDO EN SU JUGO

ref. 18009
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Cortar en medallones al gusto y con el horno precalentado a 130°C con vapor hornear durante 10 min.

FORMATO

3 uds. por bolsa | 6 bolsas por caja | 200 g peso aprox. ud.



CARRILLERA DE CERDO RACIÓN

ref. 18018
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Cortar las carrilleras a la medida deseada. Calentar en microondas o precalentar el horno a 180°C y hornear durante 7-9 min. Servir entera sin cortar.

FORMATO

4 bolsas por caja | Peso aprox. de la bolsa 1,2 kg



LATÓN DE CARRILLERA DE CERDO

ref. 1021
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata y calentar "Al baño María". Una vez la grasa esté líquida extraer las piezas. Cortar las carrilleras a la medida deseada. Calentar en microondas o precalentar el horno a 180°C y hornear durante 7-9 min. Emplatar con salsa y guarnición al gusto.

FORMATO

Caja de 4 latones | Peso neto latón: 4 kg | Peso aprox. de la caja 16 kg



CODILLO DE CERDO

1/2 codillo
codillo entero

ref. 18020
18047
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Extraer la pieza del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 10 min.

FORMATO

2 medios codillo por bolsa | 8 bolsas por caja | 300 g peso aprox. ud.
1 codillo entero por bolsa | 8 bolsas por caja | 700 g peso aprox. ud.



COSTILLA BARBACOA

ref. 18026

ELABORACIÓN DEL PLATO

Horno: Precalentar a 180°C. Abrir el envase, colocar las costillas sobre una bandeja y calentar durante 5-7 min aprox.

Microondas: Perforar la bolsa y calentar a máxima potencia, durante 5 min.

FORMATO

8 bolsas por caja | 550-650 g peso aprox. ud.



COCHIFRITO DE COCHINITO

ref. 18061

ELABORACIÓN DEL PLATO

Calentar 1 minuto la bolsa en el microondas, escurrir bien y freír a 180°C durante 3-5 minutos

FORMATO

6 bolsas por caja | 1 kg peso aprox. ud.

¡NOVEDAD!



ABANICO IBÉRICO

ref. 18078

ELABORACIÓN DEL PLATO

En plancha calentar 2 minutos por cada lado. En Horno calentar a 300°C durante 4 minutos

FORMATO

10 bolsas por caja | 200-450 g peso aprox. ud.

¡NOVEDAD!



SOLOMILLO DE CERDO HOJALDRADO RELLENO DE DÁTIL Y FRUTOS SECOS

ref. 7036

ELABORACIÓN DEL PLATO

Extraer la pieza del envase y en congelado pintar el hojaldrado con huevo batido e introducir en el horno previamente calentado a 200°C durante 20-25 min.

FORMATO

10 uds. por caja | 140-160 g peso aprox. ud.

CERDO



CUARTO DE COCHINILLO

ref. 18004
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Extraer la pieza y escurrir el aceite. Precalentar el horno a 250°C. Colocar sobre una bandeja de rejilla de horno a media altura, con otra debajo que recoja la grasa que suelte. Hornear la pieza durante 20-25 min. aproximadamente. Comprobar que la piel está crujiente golpeándola con un tenedor. En caso contrario continuar horneando hasta conseguir el crujiente.

FORMATO

1 cuarto por bolsa | Caja de 4 bolsas (2 delanteros y 2 traseros)

CORDERO



JARRETE DE CORDERO

ref. 18062
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Extraer la pieza del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 10 min.

FORMATO

2 jarretes por bolsa | 6 bolsas por caja | 275-340 g ud.

¡NOVEDAD!



CUARTO DE CORDERO LECHAL EN SU JUGO

ref. 8017
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Extraer la pieza del envase junto con su jugo, precalentar el horno a 190°C. Colocar la pieza en una bandeja de horno, rociando el jugo por encima y hornear hasta que la piel se dore (aprox. 20 min.)

FORMATO

Peso neto 1 kg | 1 cuarto por bolsa | caja de 4 cuartos

AVE



CRESTAS DE GALLO

ref. 1015
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata y calentar "Al baño María", una vez la grasa esté líquida extraer las piezas desechando la grasa.
Microondas: Calentar 1 minuto aproximadamente a máxima potencia.
Horno: Precalentar el horno a 180°C. Hornear durante 7-9 minutos.

FORMATO

Peso neto: 500 g | 6 latas por caja

AVE



MUSLO DE PINTADA DESHUESADO RELLENO DE SETAS Y CASTAÑAS

ref. 9032
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Colocar en una bandeja de horno las piezas congeladas. Precalentar el horno a 200 - 210 °C y hornear durante 20 - 25 min. aproximadamente.

FORMATO

12 uds. por caja (IQF) | 150-160 g peso aproximado ud.



WELLINGTON DE CAPÓN CON TURRÓN DE JIJONA

ref. 7033

ELABORACIÓN DEL PLATO

Extraer la pieza del envase y en congelado, pintar el hojaldre con huevo batido e introducir en el horno previamente precalentado a 200°C durante 20-25 min.

FORMATO

10 uds. por caja | 140-160 g peso aprox. ud.



JAMONCITOS DE GALLO DE CORRAL

ref. 1031
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata y calentar "Al baño María", una vez la grasa esté líquida extraer las piezas desechando la grasa.

Microondas: Calentar 1 minuto aprox a máxima potencia.

Horno: Precalentar el horno a 180°C. Hornear durante 7-9 minutos.

FORMATO

Caja de 4 latones | Peso neto latón: 4 kg | Peso aprox. de la caja 16 kg



JAMONCITOS Y CONTRAMUSLOS DE GALLO DE CORRAL

ref. 3035
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Aconsejamos descongelar y posteriormente cocinar al gusto. Perfectos para guisar en cazuela abierta o a presión.

FORMATO

Peso aprox. pieza 350 g | caja de 16 uds.
Producto ultracongelado en IQF

AVE



CAPÓN DE CASCAJARES RELLENO DE FRUTOS ROJOS Y PIÑONES

ref. 9011

ELABORACIÓN DEL PLATO

- Extraer las piezas del envase y retirar el plástico que las envuelve. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír a 180°C para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 minutos aprox.
- Directamente de congelación hornear a 190° durante 17min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 minutos.

FORMATO

4 uds por envase | 6 envases por caja | Peso aprox. de la pieza 175 g



SUPREMA DE PULARDA RELLENA DE FOIE, OREJONES Y PIÑONES

ref. 9010

ELABORACIÓN DEL PLATO

- Extraer las piezas del envase y retirar el plástico que las envuelve. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír a 180°C para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 minutos aprox.
- Directamente de congelación hornear a 190° durante 17min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 minutos.

FORMATO

4 uds por envase | 6 envases por caja | Peso aprox. de la pieza 175 g



MUSLO DE PINTADA RELLENA DE FOIE Y PASAS

ref.9021

ELABORACIÓN DEL PLATO

- Extraer las piezas del envase y retirar el plástico que las envuelve. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír a 180°C para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 minutos aprox.
- Directamente de congelación hornear a 190° durante 17min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 minutos.

FORMATO

4 uds por envase | 6 envases por caja | Peso aprox. de la pieza 175 g

BUEY



CARRILLERAS DE BUEY EN SU JUGO

ref. 18006
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Cortar en medallones al gusto y con el horno precalentado a 150°C con vapor hornear durante 10 min.

FORMATO

1 carrillera por bolsa | Peso aprox. de la pieza 500-900 g



JARRETÓN DE TERNERA

ref. 18043
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Una vez descongelado, precalentar el horno a 180 °C. Verter todo el contenido del envase (jarretón y jugo) sobre una bandeja y colocarlo de pie para que se dore bien por todos los lados. Añadir un vaso de agua (250 ml) en la bandeja. Hornear a 180 °C durante 30 min. aproximadamente.

FORMATO

4 ud. por caja | Peso aproximado de la ud. 1,7-2 kg



LATÓN DE CARRILLERAS DE BUEY

ref. 1022
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Abrir la lata y calentar "Al baño María". Una vez la grasa esté líquida extraer las piezas. Cortar las carrilleras a la medida deseada.

Calentar en microondas o precalentar el horno a 180°C y hornear durante 7-9 min. Emplatar con salsa y guarnición al gusto

FORMATO

Caja de 4 latones | Peso neto latón: 4 kg | Peso aprox. de la caja 16 kg



RABO DE BUEY EN SU JUGO

ref. 18024
SIN GLUTEN

ELABORACIÓN DEL PLATO

Extraer las piezas del envase y calentar un minuto aproximadamente a máxima potencia en el microondas. Si se quiere preparar en el horno lo ideal es precalentar a 130°C con vapor y luego hornear durante 7-9 minutos.

FORMATO

1 kg. aproximadamente por bolsa | 4 bolsas por caja

www.
casca
jares
.com

Ctra. Burgos - Portugal, Km 99
Pol. Ind. de Dueñas
C/ Vegapalacios, 1
34210 Dueñas (Palencia). ESPAÑA
Tel. +34 979 761 503
Fax +34 979 780 621
cascajares@cascajares.es



ultracongelado
deep frozen



refrigerado
refrigerated



temperatura ambiente
room temperature



Alimentaria Asua, S.L.

Pol. Ind. "El Campillo", P - 39
48500 Gallarta (Bizkaia)

Tel.: 94 636 15 03

www.alimentariaasua.com
pedidos@alimentariaasua.com

 cascajares



[@cascajares_es](http://www.facebook.com/cascajares)