



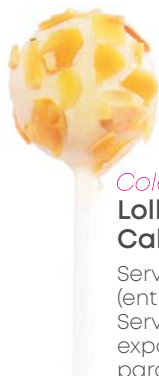
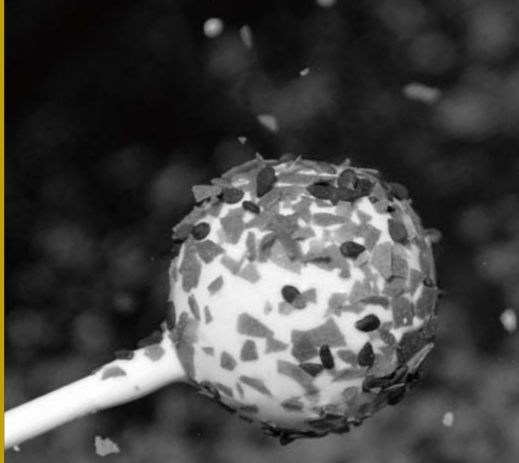
LA·ABUELA

CANDIDA

soluciones gastronómicas



soluciones gastronómicas

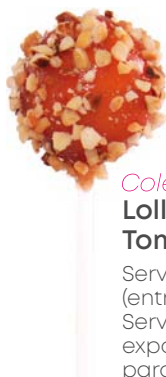


Nuevo

*Colección 2018***Lollipops de Queso de Cabra, Miel y Almendras**

Servir y consumir semicongelado (entre -5°C y 0°C).

Servir de pie utilizando los expositores a disposición para 4, 12 y 24 lollipops.



Nuevo

*Colección 2018***Lollipops de Mango, Tomate y Avellanas**

Servir y consumir semicongelado (entre -5°C y 0°C).

Servir de pie utilizando los expositores a disposición para 4, 12 y 24 lollipops.

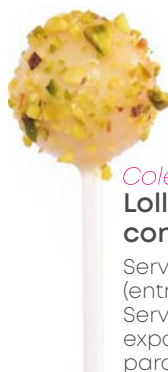


Nuevo

*Colección 2018***Lollipops de Trufas y Arándanos**

Servir y consumir semicongelado (entre -5°C y 0°C).

Servir de pie utilizando los expositores a disposición para 4, 12 y 24 lollipops.



Nuevo

*Colección 2018***Lollipops de Manzana Verde con Pistachos**

Servir y consumir semicongelado (entre -5°C y 0°C).

Servir de pie utilizando los expositores a disposición para 4, 12 y 24 lollipops.

Innovar y aportar soluciones gastronómicas es la forma más concreta y útil de comprender las exigencias de nuestros clientes de catering, hostelería y restauración.

Javier Huertas.Asesor Gastronómico
La Abuela Cándida

APERITIVOS Semi-descongelar y Servir

Sugerencia de preparación



Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).



Servir de pie utilizando los
expositores a disposición para
4, 12 y 24 lollipops.



Lollipops de Foie con Higos

Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).
Servir de pie utilizando los
expositores a disposición
para 4, 12 y 24 lollipops.



Lollipops de Foie con Chocolate Negro

Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).
Servir de pie utilizando los
expositores a disposición
para 4, 12 y 24 lollipops.



Lollipops de Queso Manchego con Membrillo

Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).
Servir de pie utilizando los
expositores a disposición
para 4, 12 y 24 lollipops.



Lollipops de Gin Tonic

Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).
Servir de pie utilizando los
expositores a disposición
para 4, 12 y 24 lollipops.



Lollipops de Mojito

Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).
Servir de pie utilizando los
expositores a disposición
para 4, 12 y 24 lollipops.



Lollipops de Melón con Jamón

Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).
Servir de pie utilizando los
expositores a disposición
para 4, 12 y 24 lollipops.



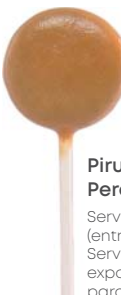
Piruletas de Queso Manchego con Arándanos

Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).
Servir de pie utilizando los
expositores a disposición
para 4, 12 y 24 lollipops.



Piruletas de Foie con Frambuesa

Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).
Servir de pie utilizando los
expositores a disposición
para 4, 12 y 24 lollipops.



Piruletas de Paté de Perdiz con Naranja

Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).
Servir de pie utilizando los
expositores a disposición
para 4, 12 y 24 lollipops.



Lingotes de Foie con Mermelada de Frutas del Bosque.

Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).
Servir utilizando los soportes a
disposición.



Lingotes de Queso Manchego con Mermelada de Melocotón.

Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).
Servir utilizando los soportes a
disposición.



Lingotes de Paté de Perdiz con Mermelada de Frutas del Bosque.

Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).
Servir utilizando los soportes a
disposición.



BOMBAS
de Queso Manchego con
Frambuesa
de Morcilla con Piñones
de Brandada de Bacalao
de Foie
de Chorizo



MINI-CROQUETAS
de Perdiz
de Boletus
de Rabo de Toro
de Jamón Ibérico
de Trufa y Boletus



CARAMELOS
de Faisán
de Paté de Perdiz
de Foie



BUÑUELOS
de Bacalao
de Vieiras y Langostinos



BOCADITOS
de Codorniz



MUSLITOS
de Codorniz
Villaroy

Otros aperitivos Freidora

Tacos de Queso Manchego Fritos
Mini-Crepes de Gambas y Espinacas
Mini-Crepes de Salmón y Bacon

Sugerencia de preparación

1. Mantener congelado y no descongelar previamente.
2. Freír en aceite muy caliente hasta que se doren.



Sugerencia de preparación

1. Mantener congelado y no descongelar previamente.
2. Cocinar al horno a 180° durante 10 min. hasta que se doren.



CRUJIENTES
de Setas y Trufa
de Morcilla
de Huevo con Chorizo



SINFONÍAS
de Jamón Ibérico y
Queso Manchego
de Chorizo Curado



MINI-BROCHETAS
de Codorniz

RULOS



Rulo de Rabo de Toro Deshuesado
Rulo de Carrillada de Buey
Rulo de Manitas de Cerdo Deshuesadas
Rulo de Carne de Cerdo

Sugerencia de Preparación:

1. Semi-descongelar el producto y cortar en medallones al gusto.
2. Cocinar en la plancha o en la sartén hasta que se doren y servir.

SEGUNDOS PLATOS



Milhojas de Rabo de Toro con Láminas de Queso Manchego



Pierna de Cordero Lechal rellena de Setas y Trufas



Manitas de Cerdo rellenas de Boletus y Puerros



Codorniz rellena de Higos, Setas y Piñones



Carrillada de Cerdo al Hojalдре

Sugerencia de Preparación:

1. Es aconsejable descongelar previamente.
2. Introducir el producto en el horno a 180° durante:
 - Cordero Relleno: 30 minutos aprox.
 - Otros productos: 20 minutos aprox.
3. Presentar el plato y finalizarlo con una salsa.



Plancha de Codillo Confitado



Rabo de Toro Desmigado

Sugerencia de Preparación:

1. Semi-descongelar el producto.
2. Cocinar en la plancha o en la sartén hasta que se doren y servir.

Sugerencia de Preparación:

1. Perforar el film en diferentes puntos.
2. Calentar en microondas a 800w durante 7 minutos.
3. Abrir el recipiente, mover suavemente y servir.



CONSERVAS ARTESANAS

Desde hace más de medio siglo elaboramos a mano conservas artesanas, utilizando exclusivamente ingredientes naturales. Recetas tradicionales adaptadas a los paladares y a las tendencias gastronómicas de hoy en día.



Perdiz en Escabeche



Codornices en Escabeche



Lomo de Orza en Aceite de Oliva Virgen Extra



Perdices Deshuesadas



Paté de Perdiz
Paté de Ciervo
Paté de Jabalí
Pastel de Morcilla y Piñones



Rabo de Toro Estofado



Carrillada de Cerdo en salsa Syrah



Codornices Deshuesadas

Otros Productos:

Lomo de Orza Fileteado en Aceite de Oliva Virgen Extra
Ciervo Fileteado en Aceite de Oliva Virgen Extra
Ciervo Estofado
Codillo de Cerdo a la Campesina
Perdiz Estofada a la Toledana
Pollo Picantón en Escabeche
Pimientos del Piquillo rellenos de Perdiz y de Ciervo


LA·ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas

Autovía A-4, Km. 217 Tel.: +34 926 343 220
13730 Santa Cruz de Mudela (CR) Fax: +34 926 343 219
España administracion@laabuelacandida.com

www.laabuelacandida.com