

ENERO/FEBRERO 2025

www.decasa.es

DeCasa
ULTRACONGELADOS



NOVEDADES

**RODAJA DE BONITO
PORCIÓN DE FOGONERO
MOUSSE CAFÉ GIANDUJA**

SUMARIO

| | |
|------------------------|----|
| Precocinados | 3 |
| Precocinados CROQUETAS | 5 |
| Pescados | 6 |
| Cefalópodos | 11 |
| Verduras | 12 |
| Verduras SALTEADOS | 13 |
| Carnes | 14 |
| Postres | 15 |

PRECOCINADOS



**CANELONES
GRATINADOS** 300 gr.
Caja 15 unidades

1,39€
bandeja



NUGGETS DE POLLO
Bolsa 1 kilo, caja 5 bolsas

0,16€
aprox. unidad
7,95€
kilo



**LASAÑA
GRATINADA** 300 gr.
Caja 15 unidades

1,39€
bandeja



**HAMBURGUESA DE
COLIFLOR Y QUESO**
Bolsa 1 kilo, caja 10 bolsas

0,55€
aprox. unidad
5,50€
kilo



**FILETE DE MERLUZA
EMPANADO MSC**
Caja 5 kilos

0,52€
aprox. unidad
6,60€
kilo

PRECOCINADOS



FLAMENQUÍN YORK
Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas

0,19€
aprox. unidad
3,70€
kilo



LIBRITO LOMO Y QUESO
Caja 3 kilos

0,95€
aprox. unidad
8,60€
kilo



BUÑUELOS CASEROS DE BACALAO
Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas

0,49€
aprox. unidad
4,99€
kilo



EMPANADILLA DE ATÚN
Bolsa 1 kilo, caja 3 bolsas

0,085€
aprox. unidad
2,75€
kilo



PESCADITO EN TEMPURA
Bolsa 1 kilo, caja 5 bolsas

0,21€
aprox. unidad
6,99€
kilo

Croquetas PRECOCINADOS



CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN
Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas

0,075€
aprox. unidad
2,60€
kilo



CROQUETAS CASERAS DE POLLO
Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas

0,075€
aprox. unidad
2,60€
kilo

PESCADOS



**FILETE DE MERLUZA
SIN PIEL BORDO**
60/120 Origen: Sudáfrica

Especie > Merluccius Capensis
FAO > 47 Atlántico Sureste Sudáfrica

0,65€
aprox. unidad
7,25€
kilo



**RODAJA CAELLA
CORTE "CAZÓN"**
Caja 6 kilos

Especie > Prionace Glauca
FAO > 51 Océano Índico

0,70€
aprox. unidad
4,70€
kilo



**CABEZAS DE RAPE
DADOS**
Caja 6 kilos

Especie > Lophius Piscatorius
FAO > Atlántico Noroeste

2,20€
kilo



Natural

COLA DE RAPE CHINO
150/300, caja 6 kilos

Especie > Lophius Litulon
FAO > 61 Océano Pacífico Noroeste

1,33€
aprox. unidad
5,99€
kilo



**PREPARADO DE SOPA
SIN CÁSCARA**
Caja 6 kilos

Ingredientes: Tacos de alas de pota, carne de mejillón cocida, anilla de calamar, carne de almeja cocida, cola de gamba pelada.

0,49€
aprox. 100 gr.
4,90€
kilo



**SALMÓN SALAR
PORCIONES
SIN PIEL**
150/200, Caja 5 kilos
Especie > Salmo Salar
FAO > Noruega

1,90€
aprox. unidad
10,95€
kilo

**SALMÓN SALAR
PORCIONES
CON PIEL, SIN ESPINAS**
100/140, Caja 5 kilos
Especie > Salmo Salar
FAO > Noruega

1,07€
aprox. unidad
8,90
kilo

Pescados NOVEDADES



RODAJA DE BONITO
140/180, SIN GLASEO
Caja 5 kilos

Especie > Thunnus alalunga
FAO > 34

0,76€
aprox. unidad
4,75€
kilo

Porción de Fogonero a la Naranja con Salsa de Vino Blanco y Almendras

Ingredientes:

- 2 filetes de fogonero
- 1 naranja (su jugo y la ralladura)
- 100 ml de vino blanco
- 30g de almendras laminadas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Ramitas de tomillo fresco (opcional)

Preparación:

- Cocinar las almendras:** En una sartén pequeña, tuesta las almendras laminadas a fuego medio hasta que estén doradas y crujientes. Reserva.
- Cocinar el fogonero:** En una sartén grande, calienta el aceite de oliva. Sazona los filetes de fogonero con sal y pimienta y cocínalos a fuego medio-alto durante 3-4 minutos por cada lado hasta que estén dorados y cocidos. Reserva los filetes en un plato caliente.
- Preparar la salsa:** En la misma sartén, agrega la mantequilla y deja que se derrita. Añade el jugo y la ralladura de naranja, junto con el vino blanco. Cocina a fuego medio durante 2-3 minutos hasta que la salsa reduzca un poco.
- Servir:** Coloca los filetes de fogonero en los platos, vierte la salsa de naranja y vino blanco por encima y espolvorea las almendras tostadas. Si lo deseas, decora con ramitas de tomillo fresco.

¡Un plato fresco, afrutado y lleno de contrastes!

PESCADOS



PLATIJA/LIMANDA PELADA

IQF, Caja 6 kilos

Especie > Hippoglosoides Plapessoides
FAO > 21 Atlántico Noroeste

1,23€
aprox. unidad
4,95€
kilo



FILETE DE FOGONERO

C/P, Punto de Sal, 1000+ Caja 11 kilos

Especie > Pollachius Virens
FAO > 27 Atlántico Noroeste

5,99€
kilo

Pescados NOVEDADES



PORCIÓN DE FOGONERO SIN PIEL

80/120 PBO
Caja 5 kilos

Especie > Pollachius Virens
FAO > 27 Atlántico Noroeste

0,69€
aprox. unidad
6,75€
kilo

Sepia con Alcachofas, Judía Verde y Limón

Ingredientes:

- 2 sepias medianas (limpias y cortadas en trozos)
- 4 alcachofas (cortadas en cuartos)
- 200g de judía verde (cortada en trozos)
- 2 dientes de ajo (picados)
- Jugo de 1 limón
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Ramitas de perejil fresco (opcional)

Preparación:

- 1. Cocinar las verduras:** En una sartén grande, calienta 2 cucharadas de aceite de oliva. Añade las alcachofas y las judías verdes. Cocina durante unos 5 minutos, removiendo de vez en cuando hasta que estén tiernas pero al dente. Reserva.
- 2. Cocinar la sepia:** En la misma sartén, agrega la cucharada restante de aceite y los trozos de sepia. Cocina 3-4 minutos a fuego medio-alto hasta que estén dorados y tiernos.
- 3. Mezclar:** Incorpora las alcachofas y judías verdes de vuelta a la sartén con la sepia. Agrega el ajo picado y cocina todo junto por 2 minutos más. Exprime el jugo de limón sobre la mezcla y ajusta de sal y pimienta.
- 4. Servir:** Sirve caliente, decorado con perejil fresco si lo deseas.

¡Un plato fresco y sabroso, ideal para sorprender!



Torry Harris

PUNTILLA INDIA LIMPIA SIN PLUMA

Bolsa 800 gr., caja 6 bolsas

Especie > Lophius Spp
FAO > 51 Océano Índico

0,59€
aprox. 150 gr.
3,99€
bolsa

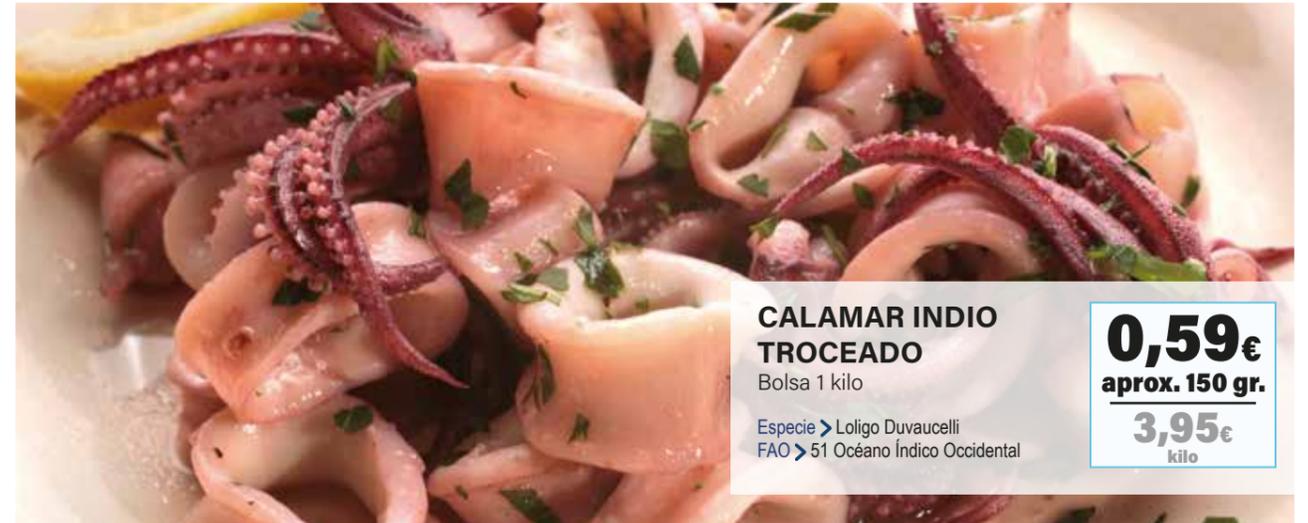


RODAJA REJOS COCIDOS POTON

6 x 1 kilo, caja 6 bolsas

Especie > Dosidicus giga
FAO > 87 Océano Pacífico

0,95€
aprox. 100 gr.
9,50€
kilo



CALAMAR INDIO TROCEADO

Bolsa 1 kilo

Especie > Loligo Duvaucelli
FAO > 51 Océano Índico Occidental

0,59€
aprox. 150 gr.
3,95€
kilo



Torry Harris

SEPIA LIMPIA

1/2, caja 8 kilos

9,40€
kilo

Torry Harris

SEPIA LIMPIA

5/7, caja 6 kilos

Especie > Sepia Officialis
FAO > 34

1,65€
aprox. unidad
9,95€
kilo

VERDURAS



AJOS TIERNOS

Bolsa 2,5 kilos, caja 4 bolsas

0,52€
100 gr.
5,25€
kilo



ALCACHOFA TROCEADA

Bolsa 2,5 kilos, caja 4 bolsas

0,37€
100 gr.
3,70€
kilo



JUDÍA VERDE PLANA TROCEADA

Bolsa 2,5 kilos, caja 4 bolsas

0,15€
100 gr.
1,54€
kilo



AJO PICADO 250 gr.

Caja 8 bolsas

0,85€
bandeja 250 gr.
3,40€
kilo



COCKTAIL DE SETAS

Bolsa 1 kilo
Caja 5 bolsas

0,41€
100 gr.
4,15€
kilo

Salteados VERDURAS



0,30€
100 gr.
2,99€
kilo

SALTEADO VERDURAS ASADAS

Bolsa 1 kilo, caja 10 bolsas



0,26€
100 gr.
2,59€
kilo

SALTEADO CAMPESTRE

Bolsa 1 kilo, caja 10 bolsas

CARNES



CHURRASCO DE TERNERA
Caja 5 kilos

1,85€
aprox. unidad
8,50€
kilo



ENTRECOT DE VACUNO PP CORTADO
Caja 5 kilos

2,20€
aprox. unidad
9,50€
kilo



HAMBURGUESA MIXTA
Caja 6 kilos

0,45€
aprox. unidad
5,25€
kilo



CUARTOS TRASEROS DE POLLO
300+ Caja 10 kilos

0,78€
aprox. unidad
2,35€
kilo



SECRETO DE CERDO EXTRA
Caja 6 kilos aprox.

1,90€
aprox. unidad
6,99€
kilo



CODILLO CERDO C/H CRUDO
Caja 6 kilos aprox.

1,40€
aprox. unidad
3,99€
kilo

POSTRES



DULCE CORAZÓN VAINILLA Y FRAMBUESA 90 gr.
Caja 20 unidades

1,95€
unidad
39€
caja

Postres NOVEDADES



CAFÉ GIANDUJA
Mousse de café, glaseado de café, recubierto de chocolate gianduja con avellana, bizcochito de almendra, terminado con nuez de pecán.

Caja 8 und. x 70 g

2,20€
unidad
17,60€
caja



1 - CÁMARAS FRIGORÍFICAS, S.A.

Tel. 971 380 199 (Menorca)

2 - CANALSA

Tel. 928 700 266 (Las Palmas)
Tel. 922 503 546 (Tenerife)

3 - COFRIGUS, S.L.

Tel. 987 214 146 (León)

4 - COMERCIAL DOSER REPRESENTACIONES, S.L.

Tel. 942 845 207 (Cantabria)

5 - COMERCIAL HERMANOS ORTEGA, S.A.

Tel. 975 226 138 (Soria)

6 - CONGECAR, S.L.

Tel. 968 703 071 (Murcia - Albacete)

7 - CONGELADOS BEDARONA, S.L.

Tel. 945 290 838 (Álava - Miranda de Ebro)

8 - CONGELADOS IRUSTA, S.L.U.

Tel. 943 490 786 (Guipúzcoa)

9 - CONGELADOS DEL SUROESTE, S.L.

Tel. 924 270 470 (Badajoz)

10 - CONGELADOS ORBESA, S.A.

Tel. 947 484 017 (Burgos)

11 - DIL, S.L.

Tel. 964 225 050 (Castellón)
Tel. 961 250 773 (Valencia)

12 - DISALVI ÁLVAREZ, S.L.

Tel. 932 781 441 (Barcelona)

13 - DIST. CONG. ROSA DE LOS VIENTOS, S.L.

Tel. 965 282 140 (Alicante)
Tel. 965 286 088 (Murcia)

14 - DISTRIBUCIONES POSADA

Tel. 942 10 71 25 (Asturias)

15 - DIST. Y REPRE. JOSÉ MIGUEL, S.L.U.

Tel. 969 231 896 (Cuenca)

16 - EFRAN DISTRIBUCIONES, S.L.

Tel. 926 610 878 (Ciudad Real)

17 - EXC. GARCÍA DE LEONARDO, S.L.

Tel. 962 320 116 (San Antonio de Requena)

18 - FERTOFRIO

Tel. 925 79 71 51 (Toledo)

19 - FRIGORÍFICOS ORTEGA, S.L.

Tel. 958 320 927 (Loja)

20 - FRIGORÍFICOS SOL Y NIEVE, S.L.

Tel. 958 509 082 (Granada)

21 - FRIMALSA, S.C

Tel. 927 404 026 (Plasencia - Salamanca - Ávila)

22 - FRIMASUR MÁLAGA, S.L.

Tel. 952 334 562 (Málaga)

23 - FRIO FOOD SERVICE IBIZA, S.L.

Tel. 971 313 364 (Ibiza - Formentera)

24 - GALLARDO FOODSOLUTIONS, S.L.

Tel. 924 847 247 (Badajoz)

25 - GYG ENVASADOS Y ESTUCHADOS, S.L.

Tel. 925 760 001 (Toledo)

26 - LOALMA 2007, S.L.

Tel. 976 690 540 (Zaragoza - Huesca - Teruel)

27 - LUIS BARRIGA BERNAL

Tel. 927 232 935 (Cáceres)

28 - PILAR LÓPEZ FREIRE, S.L.

Tel. 981 285 030 (A Coruña)

29 - PEIMOGO DISTRIBUCIONES, S.L.

Tel. 886 126 812 (Vigo)

30 - PESCADOS ARRANZ, S.L.

Tel. 983 503 025 (Valladolid - Segovia)
Tel. 983 881 237 (Aranda de Duero)

31 - PESCADOS LAVILLA, S.A.

Tel. 941 270 730 (La Rioja - Navarra)

32 - QUESERÍAS BAGUR, S.A.

Tel. 971 905 353 (Palma de Mallorca)

33 - PROFESIONALES DEL CONGELADO 2015 SL.

Tel. 957 690 508 (Córdoba - Jaén)

34 - ROYALMAR ARS, S.L.

Tel. 949 200 168 (Guadalajara)

35 - S.I.D. EUROSUR, S.L.

Tel. 956 474 082 (Cádiz)
Tel. 955 515 242 (Sevilla - Huelva)

Ofertas válidas del 7 de enero al 28 de febrero de 2025

Avda. Hermanos Bou 247, ZH 133, 12003 Castellón

964 225 050

info@decasa.es

www.decasa.es

