

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform. The chef is sprinkling small, light-colored seeds from their fingers onto a dish served in a white bowl. The dish contains fresh green leafy vegetables, a slice of red tomato, and a small, golden-brown, textured garnish. The background is slightly blurred, showing a kitchen setting.

SELECCIÓN EXCLUSIVA

PRODUCTOS | SOLUCIONES | HOSTELERÍA

2024

Índice

Verduras	pág. 03
Patatas	pág.10
Bases para tortilla	pág.12
Pescados	pág.14
Green Cuisine	pág.16
La Cocinera	pág.18



Verduras

LA HUERTA DE TODOS

Verduras frescas perfectas para tus recetas y acompañamientos culinarios.





080235

ACELGA PORCIONES 15G - 6X1KG
Tierna acelga de penca blanca, de recogida temprana.

 8/10 min  7 min - Micro
700W / 400g



080890

AJO TROCEADO - 8X0,25KG
Tan práctico como el seco pero con todas las propiedades del fresco. Utilízalo directamente.

 4 min  3 min



080222

ALCACHOFA TROCEADA - 6X1KG
Variedad típica nacional, limpia y troceada.

 12 min  Horno vapor
12 min



080830

ALCACHOFA CORAZÓN - 6X1KG
Tiernos corazones de alcachofa ideales como primer plato, guarnición o rebozados.

 6/7 min  10 min - Micro
700W / 300g



081002

CEBOLLA EN JULIANA - 6X1KG
Cómodas rodajas de cebolla para facilitar el trabajo en la cocina.

 Sartén  3/4 min



080800

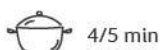
CEBOLLA CAMELIZADA - 6X0,5KG
Jugosa y sabrosa cebolla caramelizada. Cortada en juliana y pochada a fuego lento.

 10 min - Micro  Descongelar al baño maría 30 min

080202

**BRÓCOLI - 6X1KG**

Flor compacta, textura suave, tamaño homogéneo de 50 a 70 mm de diámetro, libre de partes fibrosas.



4/5 min

080831

**COLIFLOR - 6X1KG**

Grandes floretes de coliflor de 50 a 70 mm, uniformes, tiernos y compactos.



7 min

14 min - Micro
700W / 400g

080873

**ENSALADILLA CLÁSICA - 4X2,5KG**

Patata, zanahoria, guisante y judía.



6/8 min

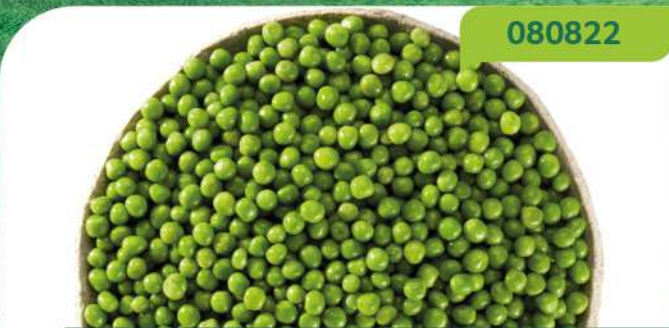
081009

**ENSALADILLA SELECTA - 4X2,5 KG**

Patata, zanahoria, guisante y judía redonda.

1000g
6/8 min - Cocer1000g
1 min - Olla a presión

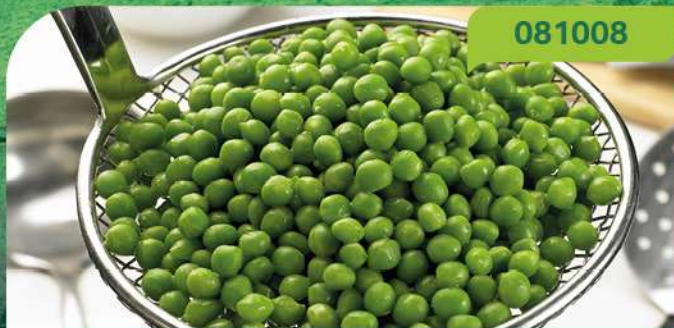
080822

**GUISANTE FINO - 4X2,5KG**

Seleccionados por su tamaño, de 8,7 mm a 10,2mm, y ternura.

5 min - Hervir
2 min - Olla a presión

081008

**GUISANTE SUPERFINO - 6X1KG**

Guisante seleccionado por su tamaño y ternura.

5 min - Hervir
2 min - Olla a presión10 min
Vapor



080229

JUDÍA REDONDA TROZO - 4X2,5KG
Judía cuidadosamente seleccionada. Sin tallos, sin hebras y sin semillas.

 1250g 9/11 min - Hervir  1 min Olla a presión



080203

JUDÍA PLANA TROZO CLÁSICA - 4X2,5KG
Con un corte uniforme de 40mm, es perfecta para menús.

 9/11 min Hervir 1250g  2 min Olla a presión



080803

ESPÁRRAGO TRIGUERO ENTERO - 6X1KG
Cuidada selección de espárragos, ideales a la parrilla o a la plancha.

 3 min 500g  5 min 500g  7 min - Micro 700W / 500g



081001

VERDURAS PARA SOFRITO - 6X1KG
Cebolla, tomate, pimiento verde y ajo.

 7 min - saltear



081014

CALABAZA DADOS - 6X1KG
Calabaza ya pelada, cortada y troceada en cómodos dados de 10x10 mm.

 5 min - Saltear  3 min



080838

PIMIENTO ROJO - 6X1KG
Cuidada selección de pimiento rojo en cortes de 10x10 mm.

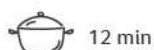
Usar como el no congelado.



080829

MENESTRA DE LA HUERTA - 6X1KG

Judía verde plana, guisante, zanahoria rodajas, floretes de brécol y coliflor, tallo de espárrago blanco troceado y alcachofa troceada.



12 min



081007

HABA BABY IMPORTACIÓN - 6X1KG

Variedad de sabor suave, seleccionada por su tamaño y ternura.

5/10 min
Hervir2 min
Olla a presión

081020

MAÍZ SÚPER DULCE - 6X1KG

Perfecto para dar sabor a las ensaladas o como guarnición.



8 min

6 min - Micro
700W / 300g

081004

JULIANA DE PIMIENTOS ASADOS - 6X1 KG

Pimiento rojo asado, pimiento verde asado, pimiento amarillo asado.

3 min - Micro
750W / 200g10/15 min
Seco

5/7 min



NUEVA RECETA

080221

REVUELTO DE AJOS, TRIGUEROS Y LANGOSTINOS - 6X1KG

Ajete, espárrago verde y langostinos.



13 min - Saltear



NUEVA RECETA

051042

PISTO CON SALSA TOMATE - 6X1KG

Tomate, calabacín, berenjena, cebolla, patata, pimiento verde y pimiento rojo.

7 min
Saltear10/15 min
Seco2 min - Micro
900W / 150g



080880

SETAS DEL BOSQUE - 6X1KG

Seta de ostra cultivada, seta nameko cultivada y seta shiitake cultivada.



12 min - Saltear



080841

CHAMPIÑÓN LAMINADO - 6X1KG

Ahorro de tiempo y mermas, cortados en láminas uniformes.



8/10 min - Saltear



080801

REVUELTO DE VERDURAS Y SETAS - 6X1KG

Calabacín, champiñón, seta nameko y pimiento.



13 min - Saltear



050750

TEMPURA SELECCIÓN - 6X1KG

Deliciosa combinación de vegetales premium: calabacín, judía verde, zanahoria, cebolla, espárrago verde y boniato.



Freír 175°
2/3 min



10/14 min
200°C Seco



051008

TEMPURA DE VERDURAS - 6X1KG

Calabacín, zanahoria, berenjena, cebolla, pimientos rojo y verde.



Freír 180°
2/3 min



8/10 min
200° Seco



080818

MEZCLA VERDURAS PARRILLA - 6X1KG

Pimiento rojo, calabacín, berenjena, patata y cebolla.



5/7 min
Saltear



10/15 min
Seco



3 min - Micro
900W / 200g

051007

**SALTEADO CAMPERO - 6X1KG**

Judía redonda, judía crema, berenjena, zanahoria y cebolla.



6/8 min
Saltear



6/8 min
Vapor



3/4 min - Micro
900W / 200g

NUEVA RECETA

080820

**SALTEADO DE ARROZ CON TORTILLA Y LANGOSTINOS - 6X1KG**

Arroz, guisante, tortilla, zanahoria, langostinos y fiambre de magro.



5/7 min
Saltear



12/15 min
Seco



3/4 min - Micro
900W / 250g

051032

**SALTEADO THAI - 6X1KG**

Zanahoria amarilla, zanahoria, cebolla, pimiento rojo, judía redonda, mini mazorcas de maíz, bambú, seta negra.



5/7 min
Saltear



3/4 min - Micro
900W / 200g

051037

**SALTEADO TRADICIONAL - 6X1KG**

Calabacín, judía redonda, tomate, champiñón, cebolla y zanahoria.



7/8 min
Saltear



10/15 min
Seco



3/4 min - Micro
900W / 200g



Descubre cómo potenciar tu negocio **con una selección exclusiva de recetas**



Patatas

COMO PICOTEO O ACOMPAÑAMIENTO

Para todos los públicos y todas las ocasiones: sabrosas guarniciones, deliciosos aperitivos y bases para tortilla.





050904

PATATA JULIENNE - 4X2,5KG

Patatas finísimas perfectas para menús con hamburguesas, sándwiches o bocadillos.



10/15 min
Seco



Freír 175°
4 min



050903

PATATA PREFRITA SELECCIÓN 3/8" 4X2,5KG

Patatas de alta calidad, seleccionadas por su largura.



Freír 175° - 4 min

Bases para **Tortilla**

BEST SELLER



Ver preparación

CON O SIN CEBOLLA, Y EN TIEMPO RÉCORD

Olvídate de pelar, trocear y pochar. Ahorra producto, porque no es necesario añadir aceite. Ahora es más fácil y rápido: tu tortilla lista en 10 minutos.



BEST SELLER

080232



**BASE PARA TORTILLA:
PATATA POCHADA - 6X1KG**

Deliciosa tortilla de patata en pocos minutos.
Calentar, añadir huevo y lista.



6-8 min.
Saltear



25 min.
210°C



12 min.
700W 500g.



BEST SELLER

080226



**BASE PARA TORTILLA:
PATATA Y CEBOLLA POCHADA - 6X1KG**

Deliciosa tortilla de patata en pocos minutos.
Calentar, añadir huevo y lista.



6-8 min.
Saltear



25 min.
210°C



12 min.
700W 500g.



Ahorra tiempo



Tú eres el chef



Ahorra producto

Pescado

Toda nuestra gama de pescado tiene el sello Marine Steward o MSC, que garantiza la procedencia sostenible de nuestros pescados y mariscos. Somos el mayor usuario del sello MSC a nivel mundial con más del 90% del pescado empleado en nuestros productos.

Fish & Chips

120 gr

Código del producto: 96020524

Si no lo tienes en tu negocio de hostelería,

te van a

CRUJIR

NOVEDAD



¡La auténtica receta del Reino Unido!
Sabor y rebozado increíbles.



051021



FISH AND CHIPS 120G-1X7KG

La auténtica receta del Reino Unido. Filete de abadejo de Alaska con un excelente sabor.



Horno 220°C
10/15 min



Freír 180°C
5 min



051039



MSC SKIPPER DE BACALAO 80G-1X4,4KG

Delicioso y original empanado de bacalao (Gadus Morhua).



Horno 220°C
10/15 min



Freír 180°C 3/5
min



051020

ANILLAS A LA ROMANA COMPASS 1X3KG

Anillas de pota de tamaño regular y tierna textura, con una sabrosa envoltura.



Freír 3 min. 180°C



051000



MSC PORCIONES MERLUZA 50G-1X5KG

Jugosas porciones de merluza cubiertas de un fino empanado.



Horno 220°C
10/15 min



Freír 180°C 3/5
min

GREEN Cuisine™

Todo lo BUENO de los VEGETALES

NO, NO ES UNA MODA. ES UNA TENDENCIA MUNDIAL.

El perfil de tus clientes está cambiando: veganos, vegetarianos, flexitarianos o personas que se preocupan cada vez más por su dieta. Por eso, queremos darte facilidades para que adaptes tu negocio a estas nuevas formas de consumo.

QUINOA CON VERDURAS



051036 - 6X1KG

IDEAL PARA DIETAS VEGETARIANAS. QUINOA COCIDA, HABA DE SOJA, MAÍZ DULCE, ZANAHORIA, PIMIENTO NARANJA, PIMIENTO ROJO ASADO, CEBOLLA ROJA Y PASAS.

4h Descongelar
Frigorífico  4 min Saltear  2 min Micro 700W / 250g

BURGER KALE Y QUINOA



051023 - 3X1,2KG

DELICIOSA HAMBURGUESA VEGETAL CON UN GUSTOSO Y CRUJIENTE EMPANADO DE QUINOA INFLADA.

 75g  16uds

 Freír 175° 5 min  4 min Saltear  18 min 200° / Seco

**BURGER
0% CARNE**



171650 - 1X2KG
JUGOSA HAMBURGUESA VEGANA 0% DE CARNE, EXCELENTE ALTERNATIVA VEGANA Y VEGETARIANA.



**ALBONDIGAS
0% CARNE**



171651 - 1X2KG
LAS ALBONDIGAS 0% CARNE DE FINDUS SON ADECUADAS TANTO EN SALSA O COMO PLATO PRINCIPAL.



0% CARNE

**TIRAS ESTILO
AMERICANO**



171654 - 1X2KG
HECHAS A PARTIR DE PROTEÍNA DE TRIGO CON ESPECIMOS, EMPANADAS, PREFRITAS Y ULTRACONGELADAS.



**SALCHICHA
0% CARNE**



171657 - 1X2KG
JUGOSA SALCHICHA VEGANA 0% DE CARNE, EXCELENTE ALTERNATIVA VEGANA Y VEGETARIANA.



0% CARNE



0% POLLO

LEYENDA



la Cocinera®

DESDE 1960

BIENVENIDOS A LA REVOLUCIÓN DE LA TRADICIÓN

Si no conoces La Cocinera, bienvenido a la Tierra.
Llevamos desde 1960 dando lo mejor de cada
uno de nosotros.

¡Como
en casa!





050326

MSC MINI EMPANADILLAS DE ATÚN 4X1KG

Crujiente masa rellena de atún, tomate, cebolla y huevo duro.



 180°C. 3-4 min
  200°C. 8-10 min
  65
  15,3G



051027

CHICKEN MINI FILLETS 2X1,5KG

Tiras de pollo 100% pechuga marinadas y rebozadas con semillas de sésamo.

 200°C. 15 min
  175°C. 5 min
  42
  35G



051001

EMPANADO DE PECHUGA 2,5KG

Deliciosas y crujientes porciones empanadas.

 175°C. 3-4 min
  31
  80G



051016

FINGERS DE POLLO 1X2,5KG

Fingers de pechuga cubiertos de un crujiente empanado. Ideales para utilizar con salsas.

 220°C. 15 min
  175°C. 3 min
  125
  20G



DISPUIG
C/ Riera Rimau, nº 1, 17007 Girona
Girona. Espanya

Horari Oficines
De Dll a Dv de 8:00 a 14:00 i de 15:00 a 19:00 hores
Telèfon : (+34) 972 20 67 13



www.dispuig.com