



IV y V GAMA

Eventos y celebraciones





APERITIVOS / ENTRANTES	4
ESPECIAL SAQUITOS	5
CROQUETAS	8
CROQUELLANAS	10
GYOZAS	12
PASTA	16
MARISCOS, PESCADOS Y CEFALÓPODOS	19
ESPECIAL DESCONGELAR Y LISTO	20
CARNES Y FOIE	22
CONSERVAS	28
POSTRES	30
COCKTAILS	35

Presentamos nuestra línea de IV y V Gama para eventos y celebraciones.

Sabor, calidad y practicidad en cada bocado

En DeCasa estamos orgullosos de presentar nuestra línea de productos de IV y V Gama, pensada para quienes buscan la combinación perfecta entre alta cocina y comodidad.

¿Qué es la IV y V gama?

IV y V Gama representan una solución moderna y práctica en el mundo de la alimentación. La IV Gama incluye frutas y verduras frescas, lavadas, cortadas y envasadas, listas para consumir o cocinar, sin perder su frescura ni valor nutricional. Por su parte, la V Gama se compone de platos ya cocinados y envasados, listos para calentar y servir, elaborados con ingredientes de calidad y con procesos que garantizan sabor, seguridad y conservación.

Ambas gamas ofrecen comodidad, ahorro de tiempo y reducción de desperdicios, ideales para la hostelería.

¿Qué ofrecemos?

Ideal para empresas y profesionales de la restauración que buscan soluciones gastronómicas rápidas, saludables y llenas de sabor.

Una nueva forma de comer bien sin perder "tu toque" personal .





PIRULETA LANGOSTINO MARINADA

Delicada y crujiente piruleta elaborada con un jugoso langostino confitado a baja temperatura, que realza todo su sabor y textura.

BOLSA 1 KG. CAJA 6 BOLSAS



TWISTER DE LANGOSTINO

Twister relleno de delicioso Langostino marinado.

CAJA 5 UNDS



QUESO DE CABRA CRUJIENTE

Suave queso de cabra rebozado y dorado, con un contraste irresistible entre exterior crujiente e interior cremoso.

2x1 KG



QUESO CAMEBERT EMPANADO

Suave por dentro y crujiente por fuera. Queso de textura cremosa, empanado y frito al punto justo para que su interior se funda en cada bocado.

BOLSA 1 KG. CAJA 2 BOLSAS

BOLUM FOIE SOJA

Pequeña explosión de sabor en formato bolita; suave foie micuit envuelto en un fino glaseado de soja, que equilibra la untuosidad del hígado con un toque salino y umami.

36 UND. CAJA

MINI QUESO BRIE EMPANADO

Bocaditos de brie cremoso recubiertos con crujiente empanado, ideales para aperitivos gourmet.

4 x 500 GR.

DADOS DE QUESO EN TEMPURA

Dados de queso fundente envueltos en ligera y crujiente tempura, listos para freír.

4 x 500 GR.

NIDO DE HOJALDRE CON QUESO DE CABRA

Delicados nidos de hojaldre rellenos de suave queso de cabra, perfectos para canapés.

30 UNDS.



SAQUITO QUESO CABRA Y VERDURAS

Crujiente por fuera, cremoso por dentro. Un bocado delicioso relleno de queso de cabra fundente y verduras salteadas. Perfecto como tapa caliente o entrante.

BOLSA 1,5 KG. CAJA 6 BANDEJAS

SAQUITO LONGANIZAS CON HABAS

Caramelo crujiente relleno de morcilla suave y especiada, acompañado de un toque de pistacho tostado que aporta textura y un matiz fresco y ligeramente dulce.

BOLSA 1,5 KG. CAJA 6 BANDEJAS

SAQUITO DE CARRILLERA

Saquitos de masa rellenos de carrillera guisada al punto, tiernos y sabrosos.

800 GR.

SAQUITO DE CONFIT DE PATO

Saquitos rellenos de jugoso confit de pato, un bocado sofisticado.

800 GR.

SAQUITO ALMEJAS A LA MARINERA

Caramelo crujiente relleno de morcilla suave y especiada, acompañado de un toque de pistacho tostado que aporta textura y un matiz fresco y ligeramente dulce.

BOLSA 1,5 KG. CAJA 6 BANDEJAS

SAQUITO BRANDADA DE BACALAO

Caramelo crujiente relleno de morcilla suave y especiada, acompañado de un toque de pistacho tostado que aporta textura y un matiz fresco y ligeramente dulce.

BOLSA 1,5 KG. CAJA 6 BANDEJAS

SAQUITO DE BOLETUS

Masa fina rellena de boletus seleccionados, con intenso aroma a setas.

1,5 KG.

SAQUITO DE MARISCO

Masa fina rellena de boletus seleccionados, con intenso aroma a setas.

800 GR.





GAMBÓN KARIKARI
Disfruta la fusión perfecta de mar y sabor con nuestro gambón Karikari: crujiente, jugoso y lleno de carácter oriental!
16 X 2 UND CAJA



CENTOLLO RELLENO GOURMET
Marisco de sabor intenso, presentado en su propio caparazón y acompañado de un relleno delicado y marinero.
200 GR.



ERIZO RELLENO DEL CANTÁBRICO
Bocado de mar con todo el sabor del erizo, enriquecido con un relleno suave y elegante.
95 GR. X 15 UNDS.



LANGOSTINO TORPEDO
crujiente por fuera, jugoso por dentro. Ideal para tapas, entrantes o platos gourmet con un toque asiático listo para servir.
16 X 2 UND CAJA



VIEIRA SUPREMA CON LANGOSTINOS
Suave por dentro y crujiente por fuera. Queso Camembert de textura cremosa, empanado y frito al punto justo para que su interior se funda en cada bocado.
BOLSA 1 KG. CAJA 2 BOLSAS

- **CONCHAS DE VIEIRAS**
- **CÁSCARAS DE ERIZO**
- **YEMAS DE ERIZO**



EBI FRY DE LANGOSTINO
Langostinos envueltos en una suave masa estilo japonés, cocinados al estilo takoyaki. Crujientes, sabrosos y con un toque exótico irresistible.
BOLSA 25 GR. X 80 UND.
APROX. CAJA 2 KILOS



VIEIRA GRATINADA
Bocado jugoso y crujiente en forma de chupa chups, elaborado con carne de buey seleccionada y copos de avena que aportan textura y un pinto tostado.
BOLSA 3 X 5 UND.

CROQUETAS

Sin gluten



CROQUETA SIN GLUTEN DE JAMÓN O POLLO
Clásica y cremosa, con el sabor auténtico del jamón serrano. Rebozada sin gluten, para que todos puedan disfrutarla sin preocupaciones.

CROQUETA DE HUEVOS CON CHORIZO
Cremosa y con el toque intenso del chorizo, envuelta en un rebozado crujiente.
BOLSA 3 X 5 UND.

CROQUETA DE SETAS
Cremosas croquetas con relleno de setas, textura suave y sabor delicado.
BOLSA 1 KG.

MINI CROQUETAS DE JAMÓN
Mini croquetas tradicionales con jamón, crujientes por fuera y cremosas por dentro.
BOLSA 1 KG.



CROQUETA DE CHIPIRÓN EN SU TINTA
Intensa y marinera. Con trocitos de chipirón y tinta que le da un sabor profundo y auténtico. Un toque gourmet en cada croqueta.
BOLSA 1 KG. CAJA 2 BOLSAS



CROQUETA DE RABO DE VACUNO
Pura tradición con un giro elegante. Guiso de rabo de vacuno deshilachado en una croqueta suave, con un sabor potente y reconfortante.
BOLSA 1 KG. CAJA 2 BOLSAS



CROQUETA DE CARRILLERA MELOSA DE TERNERA
Cremosa bechamel con carrillera de ternera guisada a fuego lento.
3 X 1



CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO
Clásico de siempre, con la intensidad del mejor jamón ibérico.
BOLSA 1 KG



CROQUETA DE POLLO TRADICIONAL
Receta casera con pollo jugoso y rebozado dorado.
BOLSA 1 KG



CROQUETA DE CECINA
Suave bechamel con auténtica cecina, sabor tradicional en cada bocado.
BOLSA 1 KG. CAJA 2 BOLSAS



CROQUETA DE COCIDO EXTRA
Auténticas croquetas caseras con el sabor del cocido, cremosas y reconfortantes.
4 X 1 KG.

CROQUELLANAS



CROQUELLANA DE COCIDO
Inspirada en el guiso de toda la vida, llena de sabor tradicional.
60 UNDS.



LAS CROQUELLANAS
Encontramos las croquellanas, una versión gourmet de la croqueta que ha conquistado a locales y visitantes con su sabor, y originalidad. A diferencia de las croquetas tradicionales, las croquellanas (croquetas Morellanas) destacan por su forma de media luna, que las diferencia de las croquetas tradicionales y por su oblea que hace que se parezcan a una empanadilla.

CROQUELLANA DE ESPINACAS CON QUESO
Ligera y cremosa, con equilibrio vegetal y lácteo.
60 UNDS.



CROQUELLANA DE BOLETUS SILVESTRES
Aroma intenso a setas de bosque, con un toque de trufa.
60 UNDS.



CROQUELLANA DE ALCACHOFAS CON JAMÓN
Alcachofas tiernas realizadas por el punto salino del jamón.
60 UNDS.



CROQUELLANA DE CORDERO TRUFADO
Carne de cordero guisada con la elegancia de la trufa.
60 UNDS.

TRUFA CONGELADA

- TUBER MELANOSPORUM**
(TRUFA NEGRA)
- TUBER AESTIVUM**
(TRUFA DE VERANO)



CROQUELLANA DE SETAS CON FOIE
Textura delicada y sabor sofisticado con el foie como protagonista
60 UNDS.



GYOZA DE VERDURAS
Una opción vegetal llena de sabor. Crujientes por fuera, suaves por dentro, con un relleno equilibrado de verduras frescas.

BOLSA 600 GR. CAJA 12 BOLSAS

GYOZA DE LANGOSTINOS
Exquisitos bocados orientales rellenos de langostinos y verduras. Sabor marino con un toque exótico. Se preparan en minutos al vapor o a la plancha.

BOLSA 600 GR. CAJA 12 BOLSAS

GYOZA DE PATO
Intenso y sabroso. Rellenas de pato especiado, estas gyozas son una propuesta original que combina tradición oriental con ingredientes de alta calidad.

BOLSA 600 GR. CAJA 12 BOLSAS

GYOZA DE POLLO
Empanadillas japonesas rellenas de pollo especiado.

12 X 600 GR.

GYOZA DE CERDO
Versión tradicional, jugosa y sabrosa.

12 X 600 GR.

Gyozas



MODOS DE EMPLEO



• **Freidora de aceite:** Pre calentando a 175 °C durante 3 minutos.



• **Vaporera:** Hervir agua en la vaporera, colocar las gyozas y cocinar 6-8 minutos.



• **Horno:** Cocinar a 200 °C durante 8 minutos.



• **Sartén:** Colocar 2 cucharadas de aceite en la sartén, añadir las gyozas congeladas y dejar cocinar hasta que se doren por la parte de abajo. Añadir 4 cucharadas de agua, tapar y dejar cocinar hasta que se evapore el agua.



GYOZA DE CARRILLERA TERNERA
Una explosión de sabor umami con corazón castizo. Perfecta como entrante o tapa sorprendente, acompañada de salsa ponzu o agri dulce.

BOLSA 600 GR. CAJA 12 BOLSAS

- SALSA DE SOJA
- ACEITE DE SESAMO
- PAN RAYADO PANKO



CREP DE VIEIRAS Y GAMBAS
Suave, reconfortante y sin aditivos. Una mezcla equilibrada de verduras frescas —brócoli, zanahoria, calabacín y puerro— cocidas a fuego lento para conservar todo su sabor y nutrientes. Lista para calentar y disfrutar.

BOLSA 1,5 KILOS CAJA 6 BANDEJAS



CARAMELO BOGAVANTE
Delicado caramelo salado relleno de bogavante de primera calidad, acompañado de una base suave de marisco y ligeros aromas mediterráneos
BOLSA 3 X 5 UND.



CARAMELO MORCILLA PISTACHO
Caramelo crujiente relleno de morcilla suave y especiada, acompañado de un toque de pistacho tostado que aporta textura y un matiz fresco y ligeramente dulce.

BOLSA 1 KG. CAJA 6 BOLSAS



CREP DE ESPINACA, RICOTA Y PIÑONES
Suave relleno vegetal con un punto crujiente de piñones.

CAJA 20 UNDS.

CREP DE BOLETUS
Suave crepe relleno de boletus salteados, cremoso y lleno de sabor.

CAJA 20 UNDS.



CARAMELO LANGOSTINO RAPE AL CAVA

Fino envoltorio crujiente que guarda en su interior una sedosa mezcla de langostino y rape, cocinados lentamente y perfumados con un suave toque de cava

BOLSA 1 KG. CAJA 2 BOLSAS



CREP DE CHAMPIÑÓN, QUESO Y BACON

Contraste entre lo cremoso y lo ahumado..

CAJA 20 UNDS.



GRATINADO DE PATATA CON BOLETUS
Elaborada principalmente con patatas de Francia, leche, nata y queso emmental, esta receta se elabora siguiendo la tradición francesa. La novedad está en los boletus, de aromas intensos y sabrosos, que aportan originalidad a este gratinado.

100 GR. CAJA 20 UNIDADES



GRATINADO DE PATATA CON TRUFA
Este gratinado de patata, una guarnición ultrarrefinada, destaca por su receta de gama alta con trufa blanca de verano. Además, es rápido de preparar y muy sencillo de manipular, lo que le facilitará el emplatado.

100 GR. CAJA 20 UNIDADES



CANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA CON IDIAZÁBAL

Pasta fina rellena de carne melosa con un toque ahumado del queso.

4 KG.

CANELÓN DE SETAS SILVESTRES

Relleno vegetal con sabor a bosque y textura cremosa.

5 X 16

CANELÓN DE FOIE CON TRUFA

Delicadeza suprema con un relleno intenso y aromático.

62 GR. APROX, 80 UNDS, (5X16 UNDS.)

CANELÓN DE CARNE GRATINADO

Clásico de siempre, cubierto de bechamel y queso fundido.

CAJA 30 UNDS.



CANELÓN ESPINACAS QUESO AZUL PASAS Y PIÑONES

Otro clásico de la cocina catalana reinventado en formato canelón con una exquisita combinación de sabores.

130 GR. CAJA 30 UNDS.



CANELÓN VEGETAL

Relleno de verduras frescas, con sabor equilibrado y textura suave. Perfecto para menús saludables

130 GR. CAJA 30 UNDS.



CANELÓN DE MARISCO

Marisco seleccionado con una textura cremosa y presentación de alta cocina. Fácil de preparar, inolvidable al probar.

130 GR. CAJA 30 UNDS.



CANELÓN DE BRANDADA DE BACALAO Y AJO ESCALIVADO

La brandada de bacalao, una receta tradicional de la cocina catalana, ahora en formato de canelón.

130 GR. CAJA 30 UNDS.



CANELÓN XXL DE CARNE ASADA

Un canelón único, generoso en tamaño y sabor. Elaborado con carne asada al punto perfecto

130 GR. CAJA 30 UNDS.



CANELÓN XXL DE FOIE DE PATO

Relleno cremoso y el toque exquisito del foie de pato, que aporta una intensidad elegante y delicada. Una experiencia gourmet que sorprende desde el primer bocado

130 GR. CAJA 30 UNDS.



RAVIOLI PATO Y FOIE

Ravioli crujiente de pato con foie quinta gama, una fusión de sabores lujosos y una textura crujiente, creando una experiencia culinaria refinada.

BOLSA 25 GR. X 80 UND. APROX. CAJA 2 KILOS



RAVIOLI WANTON TORO AL VINO TINTO

Una receta tradicional con un formato divertido.

BOLSA 25 GR. X 80 UND. APROX. CAJA 2 KILOS



RAVIOLI WANTON XL BOGAVANTE

A partir de un relleno a base de bogavante, sofrito de cebolla y salsa cardinale obtenemos un ravioli wanton perfecto para eventos o platos más sofisticados

80 GR. APROX. BOLSA 30 UNDS.



RAVIOLI WANTON MERLUZA Y GAMBA

Merluza y gambón dan sabor a éste original ravioli.

30 GR. APROX. BOLSA 70 UNDS.



RAVIOLI CRUJIENTE CORDERO Y ROMERO

Cordero cocido a baja temperatura y con un toque de romero, con un formato de ravioli crujiente y para los amantes de la cocina tradicional más gourmet

BOLSA 25 GR. X 80 UND. APROX. CAJA 2 KILOS

RAVIOLI CRUJIENTE BACALAO A LA LLAUNA

35 GR. CAJA 2 KILOS

KATAFI DE MERLUZA Y VIEIRAS



Mariscos

BOGAVANTE PELADO COCIDO
CARACOL DE MAR COCIDO
COULIS DE GAMBA ROJA DE DÉNIA
LANGOSTA COCIDA
NÉCORAS COCIDAS

Pescados

ANCHOAS
BACALAO AHUMADO CARPACCIO
BACALAO CON PIMIENTO Y CEBOLLA
BACALAO CONFITADO
RAYA EN SALSA
SALMÓN AHUMADO
SARDINA AHUMADA

Cefalópodos

CALAMARES CON CEBOLLA
PULPO COCIDO
SEPIA GUISADA

ESPECIAL DESCONGELAR Y LISTO



TIRADITOS DE SALMÓN CON SALSA WAKAME

Finas láminas de salmón fresco realizadas con salsa de wakame, un bocado ligero, fresco y lleno de sabor del mar.

12X100 GR



CARPACCIO DE BUEY

Finas láminas de bacalao curado, marinadas con aceite de oliva virgen extra y acompañadas de toques cítricos que realzan su frescura.

BOLSA 1,5 KILOS CAJA 6 BANDEJAS

CARPACCIO DE GAMBA ROJA

Sabor delicado y presentación refinada. Ideal para servir como entrante gourmet en segundos.

BOLSA 1 KG. CAJA 3 BOLSAS

CARPACCIO DE GAMBA BLANCA

Fino y fresco, realza el sabor delicado de la gamba blanca.

3 BANDEJAS 10 X 50 GR.

CARPACCIO DE GAMBÓN

Cortes suaves con un punto marino más intenso.

3 BANDEJAS 10 X 50 GR.



TIRADITOS DE ATÚN CON SALSA WAKAME

Delicados cortes de atún fresco acompañados de una suave salsa de wakame, un equilibrio entre frescura y sabor marino.

12X100 GR



TATAKI DE ATÚN PRECORTADO

Finas lonchas de atún fresco, selladas brevemente a la plancha para conservar su jugosidad y frescura, aderezadas con una salsa ligera de soja y semillas de sésamo tostado.

BOLSA 3 X 5 UND.



CARPACCIO DE ATÚN

Finas láminas de atún rojo, con una presentación impecable. Ideal para preparar un plato fresco, elegante y lleno de sabor sin esfuerzo.

BOLSA 1 KG. CAJA 3 BOLSAS

ATÚN ESFERAS

Bocado jugoso y crujiente en forma de chupa chups, elaborado con carne de buey seleccionada y copos de avena que aportan textura y un pinto tostado.

BOLSA 3 X 5 UND.



SALMÓN ESFERAS

Suave por dentro y crujiente por fuera. Queso Camembert de textura cremosa, empanado y frito al punto justo para que su interior se funda en cada bocado.

BOLSA 1 KG. CAJA 2 BOLSAS



TARTAR DE VIEIRAS

Elegancia marina en su máxima expresión. Vieiras seleccionadas, cortadas finamente y aliñadas con suavidad. Una opción sofisticada y ligera.

BOLSA 20 X 100 GR. CAJA 6 BOLSAS

TARTAR DE SALMÓN

Dados de salmón fresco delicadamente aliñados, listos para disfrutar. Perfecto como entrante o plato principal, con un equilibrio entre sabor, textura y frescura.

BOLSA 20 X 100 GR. CAJA 6 BOLSAS

TARTAR DE ATÚN

Sabor intenso y textura firme. El clásico tartar de atún, con ingredientes de alta calidad y aliño equilibrado, ideal para platos frescos y modernos.

16 X 2 UND CAJA



CARRILLADA DE CERDO CONFITADA

Melosidad pura con un sabor redondo. Perfecta para platos de cuchara o presentaciones de autor.

180/230 GR. APROX. BOLSA 20 UNDS.



CARRILLADA DE TERNERA CONFITADA

Tierna, sabrosa y lista para enamorar. Un clásico reinventado con técnica moderna y sabor auténtico.

350/400 GR. APROX. BOLSA 6 UNDS.



MANITA DE CERDO DESHUESADA

Tierna y melosa, cocinada a baja temperatura. Ideal para platos tradicionales o versiones modernas con presentación gourmet.

4/5 UNDS. LATA 1350 GR.



COCHINILLO CONFITADO DESHUESADO

Todo el sabor del cochinillo tradicional en un formato moderno. Confitado lentamente y deshuesado para facilitar el servicio y mejorar la presentación.

160 GR. APROX. CAJA 20 UNDS.



RACK DE CORDERO CONFITADO

Es tierno y sabroso, con opciones de guarniciones y salsas como la pimienta, curry o yogur.

400 GR. CAJA 6 UNDS.



SECRETO IBÉRICO CONFITADO

Una de las joyas del cerdo ibérico. Cocinado a baja temperatura para conseguir una textura melosa y un sabor profundo.

4/5 UNDS. LATA 1350 GR.

PLACA COSTILLA DE CERDO CONFITADA

Melosidad pura con un sabor redondo. Perfecta para platos de cuchara o presentaciones de autor.

180/230 GR. APROX. BOLSA 20 UNDS.



PINTADA RELLENA DE FOIE, CIRUELAS Y MANZANA

Una joya culinaria. Relleno suave y contrastes dulces que elevan el plato a una experiencia de alta cocina.

160 GR. CAJA 20 UNDS.



PLACA RABO DE VACUNO CONFITADO

Rabo deshuesado, prensado y confitado.

180 GR. APROX. BOLSA 20 UNDS.





JARRETE DE CORDERO CONFITADO

Cocinado lentamente para lograr una carne que se deshace al servir. Intensidad y tradición en cada bocado.

350/400 GR. APROX. CAJA 6 UNIDADES



CONFIT DE PULARDA
Carne tierna cocinada lentamente para lograr jugosidad y sabor.
10 UNDS.

CONFIT DE PATO
Alas de pato cocinadas lentamente en su propia grasa. Jugosas, tiernas y llenas de sabor. Listas para calentar y disfrutar.
25/30 UNDS. POR LOTE

MAGRET DE PATO
Jugoso magret con piel dorada y un ligero toque dulce.
200 GR.

CONFIT DE MUSLO DE PATO

CONFIT DE ALAS DE PATO BLANQUETA)



JARRETE DE CIERVO
Sabor potente y textura tierna. Ideal para platos de invierno, maridajes con vinos robustos y presentaciones elegantes

400/500 GR. CAJA 5 UNIDADES



ESCALOPES DE FOIE
Bocado jugoso y crujiente en forma de chupa chups, elaborado con carne de buey seleccionada y copos de avena que aportan textura y un pinto tostado.

40/60 GR. BOLSA 1 KILO



FOIE GRAS BLOC
Auténtico bloc de foie gras de pato de textura suave y sabor delicado.

BOLSA 1 KG. CAJA 3 BOLSAS



CODILLO DE CERDO CONFITADO
Carne jugosa y deshuesada, lista para dorar y servir. Perfecto con guarniciones clásicas o fusiones creativas.

350 GR. APROX. CAJA 6 UNDS.



PALETILLA CABRITILLO ASADA
Asado tradicional, cocinado lentamente hasta alcanzar la ternura perfecta. Sabor delicado, carne jugosa y piel dorada.

350 GR. APROX. CAJA 6 UNDS.



HÍGADO DE PATO
Delicado y sabroso, ideal para preparar patés, foie gras o servir en tostas. Un toque gourmet para cualquier ocasión.

600/730 POR LOTES





SECRETO DE CERDO CON PIMIENTOS Y TOMATE

Carne de cerdo caracterizada por su ternura y jugosidad bañada por una popular salsa a base de tomate frito con pimiento.

6 X 1 KG. CAJA



MINI BROCHETA DE POLLO BARBACOA

Mini brochetas de pollo marinado con salsa barbacoa, asadas hasta quedar tiernas y jugosas. Un toque ahumado que te conquistará.

BOLSA 3 X 5 UND.



PINCHO DE POLLO MINI

Pequeños pero matones. Dados de pollo especiados, tiernos y dorados, servidos en brocheta. Perfectos para picar o acompañar.

BOLSA 1 KG. CAJA 2 BOLSAS



ALBÓNDIGAS CON TOMATE

Albóndigas guisadas con salsa de tomate y cebolla, realzando el sabor con una suave y casera salsa Mery junto un abanico de especias aromáticas.

6 X 1 KG. CAJA



POLLO DESHILACHADO

Jugoso y lleno de sabor. Pollo cocinado a fuego lento, desmenuzado y listo para tacos, arepas, o lo que se te antoje. ¡Versátil y delicioso!

BOLSA 1 KG. CAJA 2 BOLSAS

CERDO DESHILACHADO ESTILO CASERO

Cocción lenta hasta obtener fibras tiernas y sabrosas.

8 X 500 GR.

CERDO DESHILACHADO "PULLED PORK" ESTILO AMERICANO

Tradicional receta BBQ, ahumada y jugosa.

GARBANZOS CON GAMBÓN

Creemos guiso de garbanzos acompañado de tiernas gambas, un plato que combina tradición y sabor mediterráneo.



HABITAS CON LONGANIZAS

Plato gastronómico típico de la cuenca mediterránea, con claro predominio de las habas entre sus ingredientes. La parte cárnica del conjunto favorece un sabor exultante y potente, obteniendo un plato de sabor singular.

BOLSA 20X100 GR. CAJA 6 BOLSAS



ALITAS DE POLLO TANDOORI

Marinadas en especias indias, sabrosas y ligeramente picantes

5 X 1 KG.

ALITAS DE POLLO BARBACOA

- CODORNICES DESMIGADAS
- PERDIGES EN ESCABECHE
- TOMATE CONFITADO



SALSA TARTUFATA ARTESANAL

Mezcla de setas y trufa, con aroma profundo y elegante.

90 GR CAJA 5 TARROS



SALSA TARTUFATA PREMIUM

Potente y aterciopelada, ideal para carnes y pastas.

90 GR CAJA 5 TARROS



MOUSSE DE ALCACHOFAS

Cremosa y ligera, con sabor vegetal refinado.

110 GR.



MOUSSE DE BOLETUS EDULIS

Textura suave con intensidad a setas.

110 GR.



ALCACHOFA EN ACEITE DE OLIVA

Tierna y natural, conservada en el mejor aceite.

330 GR.-140 GR. 12 UNDS.



CIERVO AL BRANDY TRUFADO

Carne de caza aromatizada con brandy y notas de trufa.

380 GR.-230 GR. 12 UNDS.



MOUSSE DE QUESO CURADO CON TRUFA

Potente y elegante, con notas de trufa.

110 GR.

¿CÓMO SE PUEDEN COMBINAR LOS PRODUCTOS, COMO EL ACEITE DE TRUFA CON LAS CROQUELLANAS O LOS PATÉS?

Unas croquellanas crujientes pueden potenciarse al rociarlas con aceite de trufa, mientras que un paté de textura fina se beneficia de un toque de este aceite, realzando sus matices. Estas combinaciones han sido cuidadosamente diseñadas por expertos para ofrecer propuestas que elevan la experiencia gastronómica a un nivel superior.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON TRUFA BLANCA

Aroma suave y delicado para platos exclusivos.

250 ML.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON TRUFA NEGRA

Sabor más intenso, perfecto para realzar recetas.

250 ML.



PATÉ DE CECINA AHUMADA

Sabor intenso y único de la cecina.

110 GR.



PATÉ DE JAMÓN CON FOIE

Mezcla equilibrada de tradición y sofisticación.

110 GR.



EXPLOSIÓN DE YUZU
 Refrescante y exótica. Un toque cítrico para paladares curiosos.
 120 GR. CAJA 20 UNDS.



- CREP DE CHOCOLATE FUNDIDO**
 Clásico irresistible con relleno cremoso.
 90 GR., CAJA 20 UND.
- CREP DE NOCILLA**
 Goloso y perfecto para los amantes del cacao.
 90 GR., CAJA 20 UND.
- CREP DE MANZANA CARAMELIZADA**
 Suave, dulce y con toque afrutado.
 90 GR., CAJA 20 UND.
- CREP DE MOUSSE TURRÓN**
 Original y navideño, con relleno esponjoso.
 90 GR., CAJA 20 UND.



CREMOSA DE GALLETA LOTUS)
 Suave, dulce y con el inconfundible sabor Lotus.
 120 GR. CAJA 20 UNDS.



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS
 Cremoso, con base crujiente y frescos frutos rojos en formato individual.
 90 GR. CAJA 16 UNDS.



TRES LECHES
 Bizcocho esponjoso bañado en tres leches y coronado con un toque de crema.



CROQUELLANA DE REQUESÓN CON ALMENDRA
 Un toque final sorprendente, cremoso y ligeramente dulce.
 60 UNDS.



- TIRAMISÚ**
 Clásico italiano con capas de bizcocho, café y crema suave de mascarpone.
- OREO**
 Postre cremoso con galletas Oreo, la mezcla perfecta entre chocolate y dulzura.
- CHOCOLATE VEGANO**

LEMON PIE
 Base crujiente, crema de limón fresca y merengue delicadamente dorado.



Especial San Valençin



DULCE CORAZÓN VAINILLA Y FRAMBUESA

Mousse de vainilla Bombón con interior de confitura de frambuesa. Recubierto en chocolate blanco color rojo efecto terciopelo..

90 GR. CAJA 20 UNDS.



*Sin
gluten*

BROWNIE DE CHOCOLATE

Una esfera irresistible con mezcla de chocolate negro, con leche y blanco.

100 GR. CAJA 24 UNDS.



MILHOJAS CARAMELIZADAS LAMINADAS

Capas crujientes y caramelizadas con crema delicada. Puro arte.

60 UNDS.



TORRIJAS BRIOCHE

TORRIJAS DE HORCHATA



*Sin
gluten*

COULANT DE CHOCOLATE CON Y SIN GLUTEN

Exterior firme, corazón fundido. Un clásico infalible.

120 GR. CAJA 18 UNDS.



*Sin
gluten*

COULANT DE CHOCOLATE BLANCO

Versión blanca, cremosa y sorprendente.

120 GR. CAJA 18 UNDS.



BOMBITA TRES CHOCOLATES

Tradición reinventada. Dulzura valenciana lista para regenerar.

90 GR. CAJA 100 UNDS.



TRUFAS DE CHOCOLATE

Deliciosas trufas granillo hechas con los mejores chocolates, licor de brandy y fideos de chocolate.

CAJA 25 UNDS.





GIANDUJA CAFÉ
Para amantes del café. Textura ligera, sabor profundo.
70 GR. CAJA 80 UNDS.



TATÍN DE MANZANA
Nuestra tarta tatin es puro encanto: manzanas caramelizadas sobre una base de masa dorada y crujiente. Servida tibia, es un abrazo en cada bocado.
16 X 120 GR.



MINI TIRAMISÚ
Una versión individual de este clásico italiano. Capas de bizcocho esponjoso, café aromático y una suave crema de mascarpone. El final perfecto para cualquier comida.
48 X 85 GR.

LE TRUFFON
Intensamente suave, cremoso y con un sabor profundo a chocolate. Elaborado con ingredientes de alta calidad para los paladares más exigentes.
16 X 85 GR..



ESPECIAL COCKTAILS ready to drik

100%
NATURAL
CON O SIN ALCOHOL



EXPRESSO MARTINI



PASSION FRESH FRUIT



MOJITO CLASSIC



MOJITO RED FRUITS



MOJITO VIRGIN



PIÑA COLADA



SEX ON THE BEACH



STRAWBERRY FIELDS



TOMMYS MARGARITA



PASIÓN CAHIPIRINYA

CONSULTA CON
TU COMERCIAL





CONGELADOS



REFRIGERADOS



CONSERVA

Sugerencia de presentación. consulta formatos con tu comercial.
Documento no contractual válido excepto error tipográfico.

ATENCIÓN AL CLIENTE

 **96 422 50 50**

 **info@decasa.es**

 Av/ Hermanos Bou, ZH 133
12003 – Castellón



SÍGUENOS

congeladosdilcs
www.decasa.es

