

MARZO/ABRIL 2025
www.decasa.es



Novedades

CACHOPO TERNERA

CACHOPO POLLO

HAMBURGUESA POLLO CRUNCHY

POLLO KENTUCKY

EL SAQUITO DE CARRILLERA DE
TERNERA

VERDURAS FRESCAS TEMPURA

TARTA COCO Y CREMA CRUJIENTE

FONDUE CACAO Y AVELLANAS

Especial

CROQUETAS



SUMARIO

Precocinados	3
Especial CROQUETAS	6
Pescados	8
Cefalópodos	9
Verduras	10
Carnes	12
Postres	15

PRECOCINADOS



GAMBA REBOZADA

Bolsa 1 kilo, caja 2 bolsas



PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO

Bolsa 1 kilo, caja 6 bolsas

Precocinados **NOVEDADES**



SAQUITO DE CARRILLERA DE TERNERA

Caja 800 gr.



PRECOCINADOS



TORTITAS DE CAMARÓN

Caja 2,5 kg.



MINI EMPANADILLAS DE ATÚN

Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas



TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA

800 gr., caja 10 unds.



FONDO PATATA POCHADA SIN CEBOLLA

Bolsa 1 kilo, caja 8 bolsas



FONDO PATATA POCHADA CON CEBOLLA

Bolsa 1 kilo, caja 8 bolsas



PUNTILLA ENHARINADA

Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas



BOQUERÓN EN ADOBO
Caja 2,5 kg.



CARACOLES DECASA
Bolsa 2,5 kilos, caja 4 bolsas

Precocinados **NOVEDADES**



**POLLO ESTILO
KENTUCKY**
Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas



PRECOCINADOS



CROQUETA DE CHIPIRÓN

Bolsa 1 kilo, caja 3 bolsas



CROQUETA DE RABO DE VACUNO

Bolsa 1 kilo, caja 3 bolsas



CROQUETA DE HUEVO CON CHORIZO

Bolsa 500 gr, caja 6 bolsas



CROQUETA DE SETAS

Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas

Especial CROQUETAS



CROQUETA DE CECINA

Bolsa 500 gr., caja 6 bolsas



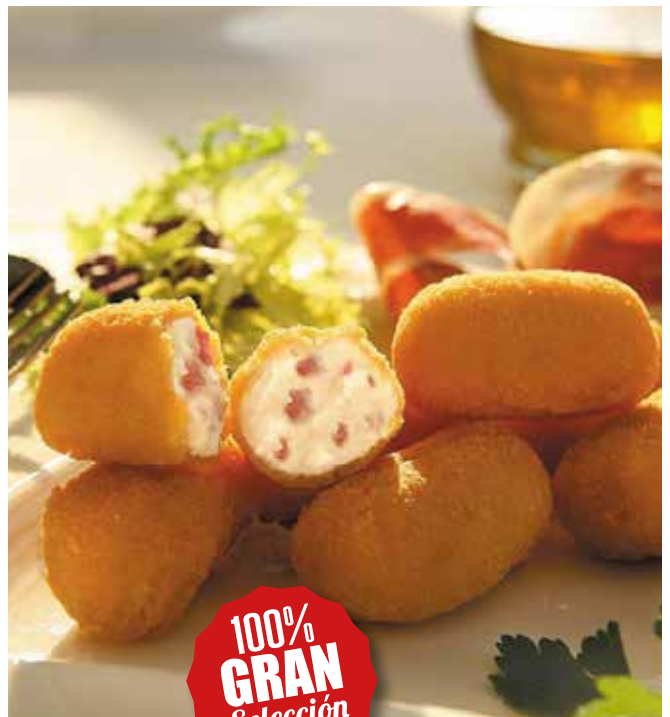
CROQUETA DE COCIDO

Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas



CROQUETÓN DE JAMÓN

70 gr. aprox.
Bolsa 1 kilo, caja 5 bolsas



CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas

PESCADOS




ORIGEN ISLANDIA

BACALAO JUMBO

500+, Caja 5 kilos

Especie > Gadus Morhua
FAO > 27 Atlántico Noreste - Islandia -




ORIGEN ISLANDIA

BACALAO LOMO MENÚ

250/300, Caja 6 kilos

Especie > Gadus Morhua
FAO > 27 Atlántico Noreste - Islandia -



FILETE DE TILAPIA

SIN PIEL

5/7, (140/200 gr.),
Bolsa 1 kilo, caja 5 bolsas

Especie > Oreochromis niloticus
FAO > China




ORIGEN ISLANDIA

FOGONERO INTERFOLIADO

16/32, caja 9 kilos

Especie > Pollachius Virens
FAO > 27 Atlántico Noreste - Islandia -



RODAJA DE PEZ ESPADA

180/250, Caja 6 kilos

Especie > Xipias Gaudius
FAO > 34,41 y 47

Bacalao a la Vizcaína

Ingredientes:

- 4 lomos de bacalao desalado (puedes comprarlo ya desalado o desalarlo tú mismo durante 24-48 horas)
- 3 tomates maduros
- 1 cebolla grande
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (si es necesario)
- Pimienta al gusto
- 1 vaso de vino blanco (opcional)
- 1 cucharadita de pimentón dulce

Preparación:

1. Preparación del bacalao: Si el bacalao está en salazón, asegúrate de desalarlo correctamente, cambiando el agua cada 6-8 horas durante 2 días. Si ya está desalado, simplemente sécalo con papel de cocina.

2. Sofrito de verduras. En una sartén grande, añade un poco de aceite de oliva y caliéntalo a fuego medio. - Pica finamente la cebolla, los ajos y el pimiento rojo. Sofríe las verduras durante unos 10 minutos hasta que la cebolla se ponga transparente y el pimiento esté tierno. Añade los tomates pelados y triturados (puedes hacerlo con un rallador si prefieres sin piel). Cocina a fuego bajo durante 15 minutos, removiendo ocasionalmente, hasta que el tomate se haya reducido y la salsa esté espesa.

3. Añadir el bacalao. Agrega los lomos de bacalao a la sartén con la salsa. - Añade el pimentón dulce y la hoja de laurel. Si quieres, puedes verter un poco de vino blanco para darle más sabor (opcional). - Cocina a fuego lento durante unos 10-15 minutos, hasta que el bacalao esté tierno y se deshaga fácilmente con un tenedor. Si lo prefieres más jugoso, añade un poco de agua o caldo de pescado.

4. Rectificar el sabor. Prueba la salsa y ajusta la sal y la pimienta al gusto.

5. Servir. Sirve caliente, acompañado de un poco de pan para mojar en la salsa. Puedes acompañarlo con una ensalada verde o unas patatas cocidas. ¡Y listo! Tienes un delicioso bacalao a la vizcaína, perfecto para Semana Santa, fácil de hacer y lleno de sabor.

CEFALÓPODOS



Torry Harris

SEPIA LIMPIA

2/4, caja 8 kilos

Torry Harris

SEPIA LIMPIA

2P, 8/12, origen India, caja 6 kilos

Especie > Sepia Officinalis

FAO > 34

VERDURAS



ESPINACAS PORCIONES

Bolsa 2,5 kilos, caja 4 bolsas



ZANAHORIA DADOS

Bolsa 2,5 kilos, caja 4 bolsas



ESPÁRRAGO GRUESO ENTERO

Bolsa 1 kilo, Caja 5 bolsas



BONIATO FRITO

Bolsa 2 kilos, Caja 4 bolsas



SALTEADO DE PISTO
Bolsa 2,5 kilos, caja 4 bolsas



FALAFEL
Bolsa 1 kilo, caja 10 bolsas

Verduras **NOVEDADES**



**VERDURAS FRESCAS
EN TEMPURA**
Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas



CARNES



PINCHOS MORUNOS

80 gramos, caja 25 unidades



CARNE TACOS DE MORUNO

Bolsa 1 kilo, Caja 3 bolsas



CARRILADA DE CERDO SIN HUESO

Peso variable



CONEJO TROCEADO

Bolsa 1 kilo, caja 5 kilos

12

Carnes NOVEDADES



HAMBURGUESA DE POLLO CRUNCHY

110 gr. aprox., caja 3,5 kg.



**HAMBURGUESA BUEY
ANGUS**

200 gramos, caja 10 unidades



TORREZNOS

Bandeja 1,5 kilos, caja 4 bandejas

Carnes **NOVEDADES**



*Sin
gluten*



**CACHOPO DE
POLLO, JAMÓN Y
QUESO**

250 gramos



**CACHOPO DE
TERNERA, JAMÓN Y
QUESO**

350 gramos

CARNES



SOLOMILLO DE CERDO

Peso variable



LOMO DE CERDO FILETEADO

Caja 5 kilos



MAGRET DE PATO

300/450 gramos
Peso variable



CONFIT ALAS DE PATO

25-30 unidades bote



PALETILLA DE CORDERO GARRÓN

+1400, peso variable



**CHEESCAKE
FRUTOS ROJOS**
90 gramos, caja 16 unidades

1,62€
unidad
25,99€
caja



EXPLOSIÓN DE YUZU
120 gramos, caja 20 unidades

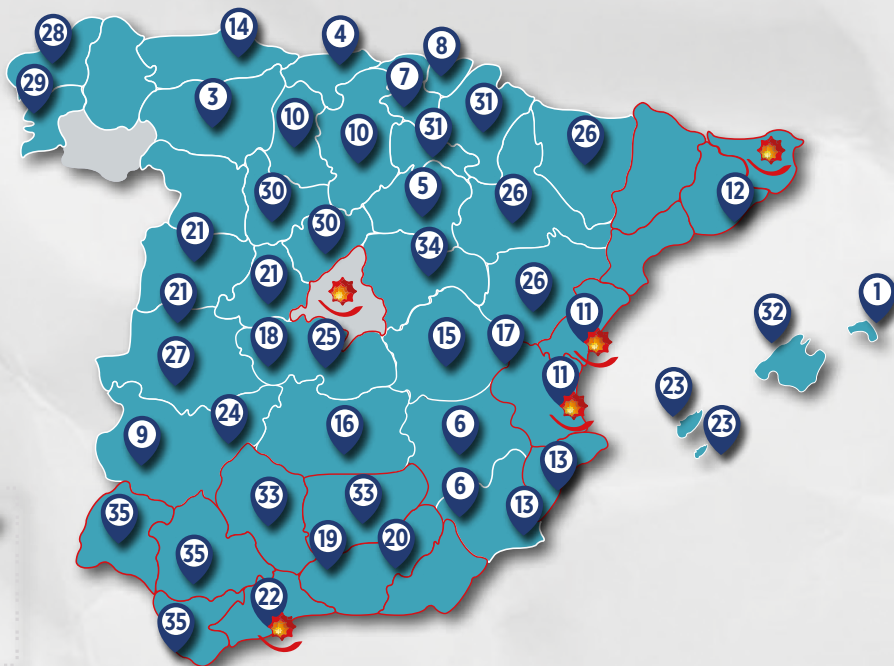
Postres **NOVEDADES**



**TARTA COCO Y
CREMA CRUJIENTE**
1,5 kilos, caja 1 unidad



**FONDUE CACAO
Y AVELLANA
SUPREMA**
1,5 kilos, caja 1 unidad



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 - FRIU 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 1 de marzo al 30 de abril de 2025

Su distribuidor:

📍 Avda. Hermanos Bou 247, ZH 133, 12003 Castellón

☎ 964 225 050

✉ info@decasa.es

🌐 www.decasa.es

