

ASTURQUES



CATÁLOGO 2025

09

Quesos

Frescos, Barra, Azules, Mezcla, Oveja, Importación, Asturianos, Rallados, Loncheados y de Untar

26

Yogures

28

Nata, mantequilla, margarina

Nata, Mantequilla, Margarina y Grasas

32

Cárnicos

Chorizo, Salchichón, Callos, Cecina, Lomo, Jamón, Loncheados, Fiambre, ...

41

Pescado

Bacalao, Pulpo, Atún y Bonito, Mejillón, Sardina, Anchoa, Pates, Pudding.

46

Ovoproductos

48

Aceites y sal

50

Conservas vegetales

Tomate, Pimiento, Espárragos, Cebolla, Ajo, Pisto, Salsas,...

56

Mermeladas

58

Aperitivos

Pinchos, Gildas y Musker

60

Tulipas y tartaletas

62

Confitería

- 63 **Elaboración tartas**
- 64 **Elaboración bollería y pan**
- 65 **Elaboración repostería**
- 66 **Impulsores**
- 66 **Emulsionantes**
- 67 **Azúcares y derivados**
- 68 **Rellenos**
- 70 **Coberturas**
- 71 **Gelatina y brillo**
- 72 **Frutos secos**
- 74 **Cartón**
- 76 **Otros repostería**

LEYENDA



Producto con disponibilidad bajo pedido.



Preparado alimenticio que imita al queso en color, textura y sabor.



Descripción del producto.



Receta. Modo de preparación.



Producto hecho o contiene mantequilla



Producto hecho con margarina



Producto hecho con manteca



Producto ya fermentado listo para descongelar y hornear



Producto listo para descongelar y hornear.



Producto express necesario pulverizar agua antes de hornear



Producto decorado con azúcar



Producto decorado con chocolate



Producto decorado con semillas y otros



Producto ya pintado con huevo



Producto elaborado con alimentos que no tienen procedencia de origen animal.



Producto adecuado para (lacto ovo) vegetarianos



Producto no contiene gluten



Producto listo para descongelar y servir



Porciones



Pintado con brillo



Producto que necesita muy poco tiempo de cocción



Unidades que incluye la caja



Medidas



Peso



Tiempo de descongelación



Tiempo de fermentación



Temperatura de horneado



Tiempo de horneado



Preparación al vapor



Producto para freír



Tiempo



Producto bajo disponibilidad proveedor

QUESOS



Frescos



Villalón

Peso aprox. 2 Kg
Cod. 100003



Queso fresco Ameta

Peso: 1 Kg
Cod. 147001



Burgos Duro

Peso aprox. 2 Kg
Cod. 100004



Tarrina Angulo

Peso: 2 Kg
Cod. 100044



Barra Angulo

Peso: 1,5 Kg
Cod. 100099



POR ENCARGO Barra Angulo Sin Sal

Peso: 1,5 Kg
Cod. 100090
2 uds por caja

Frescos



Burgo Arias original

Peso: 900 grs
Cod. 104338



Burgo de Arias original

Peso: 230 grs
Cod. 104314



Mini Burgo Arias

Formato: 3 x 72 grs
Cod. 104011



Mini Burgo Arias Sin Sal

Formato: 3 x 72 grs
Cod. 104025



Mini Burgo Arias 0%

Formato: 3 x 72 grs
Cod. 104109



Burgo de Arias Cabra

Formato: 3 x 72 grs
Cod. 104319

Barra



Barra Asturques 45% MG

Peso Aprox. 3,5 Kg
Cod. 154000



Barra Edam Ameta 45% MG

Peso Aprox. 2,8 Kg
Cod. 116004



**Barra Edam Ameta
roja 40% MG**

Peso Aprox. 3 Kg
Cod. 116009



**Barra Gouda Ameta
48 % MG**

Peso Aprox. 3 Kg
Cod. 116006



Barra Cheddar Naranja

Peso Aprox. 3.4 Kg
Cod. 112010



Barra



Barra tierno cabra Ameta

Peso Aprox. 3 Kg
Cod. 117007



Barra tierno mezcla Ameta

Peso Aprox. 3 Kg
Cod. 117037



Barra Azul Grand Roi

Peso Aprox. 1,7 Kg
Cod. 138033



Barra Mozzarella Ameta

Peso Aprox. 2,5 Kg
Cod. 150009



Barra basic Badaya

Peso Aprox. 3 Kg
Cod. 150007



Barra Cheddar Badaya

Peso Aprox. 3 Kg
Cod. 150008

Azules



Azul Asturques 65% MG

Peso aprox. 2,5 Kg
Cod. 114000



Azul Peñasiana

Peso aprox. 2,5 Kg
Cod. 115000



Azul Hojas Asturques

Peso aprox. 2,5 Kg
Cod. 121000



Azul Cumbres Don Diego

Peso aprox. 2,5 Kg
Cod. 121005



Saint Agur

Peso aprox. 2,2 Kg
Cod. 104065



Cuña Valdeon

Peso: 100 grs
Uds por caja: 8
Cod. 117033



Cuña Campobio

Peso: 100 grs
Uds por caja: 8
Cod. 126006



**POR
ENCARGO**

Cuña Saint Agur

Peso: 115 grs
Uds por caja: 7
Cod. 104066



Crema Kabernus blue

Peso: 200 grs
Uds por caja: 6
Cod. 117038

Mezcla



**Mezcla semicurado
Ameta**

Peso aprox. 3 Kg
Cod. 117000



**Mezcla semicurado
Despensa Ameta**

Peso aprox. 3 Kg
Cod. 147000



Mezcla Asturques Curado

Peso aprox. 3 Kg
Cod. 100019



Queso Peñasiana

Peso aprox. 3 Kg
Cod. 103001



Queso Luyan

Peso aprox.. 2,7 Kg
Cod. 103000

Oveja



Queso Oveja semicurado DM

Peso aprox. 3 Kg
Cod. 103010



Queso DM curado

Peso aprox. 2,8 Kg
Cod. 103002



Queso Cumbres de Don Diego

Peso aprox. 2.8 Kg
Cod. 103005



Queso Oveja Ameta Curado

Peso aprox. 3 Kg
Cod. 117002



Queso Añejo Reserva DM

Peso aprox. 2,7 Kg
Cod. 103004



Queso Tierno DM

Peso aprox. 2,8 Kg
Cod. 103013

Oveja



**Queso Curado Aceite Oliva
Valle de los Molinos**

Peso aprox. 1,5 Kg
Cod. 153002



**Queso Añejo
Valle de los Molinos**

Peso aprox. 1,5 Kg
Cod. 153001



Queso Añejo DM

Peso aprox. 1,4 Kg
Cod. 103014



Cuñas DM

Peso: 250 grs
Cod. 103008



Cabra



**POR
ENCARGO**

Cabaña Cabra

Peso aprox. 2,7 Kg
Cod. 104050



Delicia Cabra Ameta

Peso aprox. 2,2 Kg
Cod. 117001



Casita Cabra

Peso aprox. 2,3 Kg
Cod. 141001



Rulo Grand Roi Cabra paja 100%

Peso aprox: 1 Kg
Cod. 138007



Rulo Grand Roi mezcla 50-50

Peso: 850 grs.
Cod. 138024



Rulo Cabra Ameta Nacional

Peso: 1 Kg
Cod. 117003



Rulo Cabra Carcasa

Peso: 1 Kg
Cod. 138000

Importación



**POR
ENCARGO**

Chaumes

Peso aprox. 2 Kg
Cod. 104073
1 ud por caja



**POR
ENCARGO**

Chamois D'or

Peso aprox. 2,8 Kg
Cod. 104071
1 ud por caja



**POR
ENCARGO**

Rambol Nuez

Peso: 2 Kg
Cod. 104077
1 ud por caja



**POR
ENCARGO**

Rambol Decoré

Peso: 1,2 Kg
Cod. 104076
1 ud por caja



**POR
ENCARGO**

Fol Epi

Peso: 3 Kg
Cod. 104084
1 ud por caja



**POR
ENCARGO**

Bresse Bleu

Peso: 2 Kg
Cod. 104332
1 ud por caja

Importación



Brie Grand Roi 60% MG

Peso aprox. 1 Kg
Cod. 138002



POR
ENCARGO

Camembert gigante Grand Roi

Peso aprox. 4 Kg
Cod. 138001



Brie La Brique 60% MG

Peso aprox. 1,2 Kg
Cod. 138037



POR
ENCARGO

Raclette Le Rustique

Peso: 350 grs
Cod. 104351
6 uds por caja



POR
ENCARGO

Brie Le Rustique

Peso: 200 grs
Cod. 104350
8 uds por caja



POR
ENCARGO

Camembert Le Rustique

Peso: 250 grs
Cod. 104349
6 uds por caja

Importación



Provolone

Peso aprox. 6 Kg
Cod. 144005



1/2 Provolone

Peso aprox. 3 Kg
Cod. TR0013



Queso Gran Guardia

Peso aprox: 4 Kg
Cod. 138005



Cuña Grana Padano

Peso: 200 grs
Cod. 144007



POR
ENCARGO

Wensleydale Arándanos

Peso: 1,5 Kg
Cod. 112017
4 uds por caja



POR
ENCARGO

Wensleydale Mango

Peso: 1,5 Kg
Cod. 112018
4 uds por caja



Cabrales
2,5 kg aprox.

110003

Cabrales
500grs aprox.

110004



Gamonéu del Valle
3 kg aprox.

127000



Gamonéu mini
500 grs aprox.

127001



Gamonéu cuña
500 grs aprox.

127002



AHUMADO
el Guaje 500 grs

124007



El guaje 500 grs

124006



Afuega'l pitu rojo
500 grs

124000



Afuega'l pitu blanco
500 grs.

124001



Ahumado de Pria
3,2 kg aprox

107010



Ahumado
Pria 500 grs

107007



Pria 3 leches
ROJO 3 kg aprox.

107012



Pria 3 leches
AZUL 3 kg aprox.

107009

POR
ENCARGO

Pria 3 leches
AZUL Magnum
7 kg aprox.

107008



Cuña Pria 3 leches
ROJO 500 grs aprox.

107014



Cuña Pria 3 leches
AZUL 500 grs aprox.

107013



La Peral grande
2,8 kg Aprox.

126001



La Peral Mediano
900 grs Aprox.

126005



La Peral Mini
400 grs Aprox.

126000



Peñoceo 2 kg Aprox.

126003



Peñoceo 800 grs Aprox.

126002

**POR
ENCARGO**



Queso Vidiago barra 1,2 kg Aprox.

129001

Queso Franxon
300 grs aprox

151001



Cabra Cuevas Mar
500 grs Aprox

107015



Mini Vidiago
500 grs aprox

129002



Peralzola
2 kg Aprox.

126004

**POR
ENCARGO**

Peralzola
500 grs Aprox

126004



Casin 250 grs Aprox

151000



Estuche azul
afuega'l pitu

124010

Asturias

Tabla de Quesos Asturianos

ASTURQUES 250 grs

T00001

8 uds por caja

Vidiago
Ahumado Pria
Cabrales
Afuega'l pitu rojo
Afuega'l pitu blanco



Rallados y Loncheados



Rallado 4 quesos

Peso: 1 Kg
Cod. 150006



Rallado Mix

Peso: 1 Kg
Cod. 117022



Mozzarella Cantadora 100%

Peso: 2,5 Kg
Cod. 138025



Rallado Grana Padano

Peso: 1 Kg
Cod. 144018



Lonchas Semicurado

Peso: 70 grs
Cod. 117012



Lonchas Edam Ameta

Peso: 1 Kg
Cod. 150005



Lonchas Cheddar Ameta

Peso: 1 Kg
Cod. 150013

Quesos de untar



Queso crema Ameta

Peso: 3 Kg
Cod. 148000



San Millán cubo

Peso: 3 Kg
Cod. 104026



San Millán tarrina

Peso: 150 grs
Cod. 104100



Crema Queso de Cabra

Peso: 2,2 Kg
Cod. 150002



Crema de Queso Azul

Peso: 2 Kg
Cod. 150000



Salsa con Queso Cheddar

Peso: 2,2 Kg
Cod. 150011



YOGURES





Yogur Cremoso

Peso: 5 Kg
Cod. 100045



Yogur Griego

Peso: 3,5 Kg
Cod. 100046



Yogur Fresa

Peso: 5 Kg
Cod. 100104



Yogur Melocotón

Peso: 5 Kg
Cod. 100105

**NATA
MANTEQUILLA
MARGARINA**





**POR
ENCARGO**

Nata pasteurizada 38% MG 2 litros

6 uds x caja
Cod. 414000



Nata pasteurizada 35% MG 2 litros

6 uds x caja
Cod. 414001



Nata UHT montar el Castillo 35% MG 1 litro

6 uds x caja
Cod. 414004



Super Dasi Mix brick 1litro

10 uds x caja
Cod. 414024



Claudina Mix brick 1 litro

10 uds x caja
Cod. 414025



Nata Refrigerada Spray 500 grs

12 uds x caja
Cod 414014



Nata cocinar Candia 18% 1 litro

12 uds x caja
Cod 138035



Nata vegetal Omega 11% azúcar 1 litro

12 uds x caja
Cod. C10545



Manga de nata Congelada 750 grs

Equivale a 2 litros
6 uds x caja
Cod. 409000



Manga mousse chocolate Congelada 750 grs

Equivale a 2 litros
6 uds x caja
Cod. 409001



Mantequilla Bloque 10 Kg El Castillo

Cod. 414015



**POR
ENCARGO**

Mantequilla Bloque 10 Kg Villepré

Cod. 618015



Mantequilla porciones

Formato: 100 uds de 10 grs
Cod. 414026



Mantequilla Bloque 1 kg El Castillo

Cod. 414008



Crescendo sistema-mix

MARGARINA CON MANTEQUILLA EN PLACA PARA ELABORAR CROISSANT -HOJALDRE

Formato: 6 uds de 2 kg

Cod. C10748



Hojaldor placas

MARGARINA SIN MANTEQUILLA EN PLACA PARA ELABORAR CROISSANT -HOJALDRE

Formato: 6 uds de 2 kg

Cod. C10746



Margarina Fribar

MARGARINA VEGETAL

Formato: 2 kg

Cod. C10747



Margarina porciones

Formato: 200 uds x 10 grs

Cod. C10916



Cremas Hojaldor

MARGARINA VEGETAL EN CREMA CON AROMA. PARA AÑADIR A LA MASA DE PAN, ELABORAR CHANTILLY, HACER PASTAS

Formato: 4 uds de 5Kg

Cod. C10745



Manteca Erica

MANTECA DE CERDO

Formato: 12,5 Kg

Cod. C10515

CÁRNICOS



Chorizo



Chorizo extra especial 90

Peso aprox. 2 Kg
Cod. 203067



Chorizo ibérico bellota mitades

Peso aprox. 500 grs
Cod. 203117



**Chorizo cular Arau
picante**

Peso aprox. 1 Kg
Cod. 206002



Sarta Chorizo extra Dulce

Peso aprox. 500 grs
Cod. 221002



Sarta Chorizo extra Picante

Peso aprox. 500 grs
Cod. 221003



Chorizo criollo mini

Peso : 1 Kg
Cod. 227000



Chorizo aperitivo

Peso : 1 Kg
Cod. 225011

Salchichón y callos



Salchichón Cular Arau

Peso aprox. : 1 Kg
Cod. 206001



Salchichón Extra Cular

Peso aprox. : 1,8 Kg
Cod. 203025



**Salchichón Ibérico
Bellota mitades**

Peso aprox. 500 grs
Cod. 203118



Sarta Salchichón Extra

Peso aprox. 500 grs
Cod. 221005



Callos caseros

Peso : 3,5 Kg
Cod. 228000



**Callos caseros
blancos**

Peso : 3,5 Kg
Cod. 228002



**Callos caseros
pequeños**

Peso : 500 grs
Cod. 228001

Cecinas y lomo



Cecina babilla Mitad

Peso aprox. 2 Kg
Cod. 221001



Mitad cecina Arau

Peso aprox. 1,2 Kg
Cod. 206000



Lomo 1/2 pieza natural

Peso aprox. 1,2 Kg
Cod. 221009



Lomo Cebo Ibérico 1/2 pz

Peso aprox. 500 grs
Cod. 203081

Jamones



**Jamón deshuesado
Bodega c/recto**

Peso aprox. 5,5 Kg.
Cod. 203008



**Jamón Ibérico
deshuesado 1/2 pieza**

Peso aprox. 1,8 Kg
Cod. 203103



**Jamón deshuesado
Bodega Bajo en sal**

Peso aprox. 4,5 Kg
Cod. 203124



**Centro Duroc 50%
pulido**

Peso aprox. 5 Kg
Cod. 232004



**Centro Jamón
Reserva**

Peso aprox. 5 Kg
Cod. 232002

Jamones



Jamón Gran Reserva 50% Duroc

Peso aprox. 9 Kg
Cod. 232000



Jamón Cebo 50% Finura

Peso aprox. 9 Kg
Cod. 232003



**POR
ENCARGO**

Jamón Bellota 50% Ibérico

Peso aprox. 9 Kg
Cod. 232008



Jamón Bellota 100% Ibérico

Peso aprox. 9 Kg
Cod. 232005

Loncheados



Tabla de León

Peso : 150grs
Cod. 227002



Loncheado Cecina

Peso : 100 grs
Cod. 227001



Loncheado Jamón Bodega

Peso : 1 Kg
Cod. 232001



Loncheado Bacon

Peso : 1 Kg
Cod. 223008

Fiambres



Jamón cocido artesano Ameta

Peso aprox. 6,5 Kg
Cod. 223000



Pechuga de pavo Ameta

Peso aprox. 4,5 Kg
Cod. 223003



Paleta 11 x 11

Peso aprox. 3 Kg
Cod. 223010



Lomo Adobado medios Ameta

Peso aprox. 2.5 Kg
Cod. 223004



Lunch

Peso: 1,5 Kg
Cod. 217000

Bacon y otros



Bacon Standar Ameta

Peso aprox. 4 Kg
Cod. 223006



Bacon Costilla Ahumado Natural

Peso aprox. 3,5 Kg
Cod. 223009



Bacon Mitades Ahumado Grill

Peso aprox. 2 Kg
Cod. 223011



Tercio Panceta Curada

Peso aprox. 800 grs
Cod. 225007



Lacón Curado

Peso : 300 grs
Cod. 225004

PESCADO





**POR
ENCARGO**

Bacalao miga Wing

Peso : 3 Kg
Cod. 305010



Bacalao Miga Universal

Peso : 3 Kg
Cod. 305012



Lomitos sin espina

Peso : 3 Kg
Cod. 305011



Pulpo Norum Ameta

Peso : 500 grs
Cod. 215005



Pulpo 2 patas A Pulpeira

Peso aprox. 500 grs
Cod. 312000



Pulpo Norum Ameta

Peso : 200 grs
Cod. 215010



Lomitos Atún lata

Peso : 900 grs
Cod. 306027



Ventresca Atún lata

Peso : 900 grs
Cod. 306022



Bonito lata pequeña

Peso : 120 grs
Cod. 306004



Trozos Bonito del Norte

Peso : 1800 grs
Cod. 306035



Atún Claro Trocitos

Peso : 1 Kg
Cod. 611024



Bolsa Atún Bachi

Peso : 7 Kg
Cod. 309005



Bolsa Atún Ameta

Peso : 1 Kg
Cod. 309001



Mejillón cocido 60/90

Peso : 1,5 Kg
Cod. 311000



Mejillón calibre grande

Peso : 1,5 Kg
Cod. 317000

"SUJETO A
DISPONIBILIDAD"



Mejillones escabeche 50/70

Peso : 1 Kg
Cod. 306029

"SUJETO A
DISPONIBILIDAD"



Mejillones escabeche 8/12

Peso : 120 grs
Cod. 306012



Sardinilla gallega 10/14

Peso : 125 grs
Cod. 306013



Sardina Montey

Peso: 1 Kg
Cod. 611022



Sardinilla Santoña

Peso : 1 Kg
Cod. 306028



Anchoa Cantábrico ac .Oliva 65/70

Peso : 650 grs
Cod. 306033



Filete Anchoa ac. Vegetal

Peso : 1 Kg
Cod. 306002



Anchoa Cantábrico

Peso : 100 grs
Cod. 306000



Boquerón

Peso : 500 grs.
Cod. 315000



Pastel Cabracho

Peso : 1 Kg
Cod. 306014



Tarrina Cabracho

Peso : 170 grs.
Cod. 306024



Pincho Donostiarra

Peso : 1 Kg
Cod. 520000



Pincho Marisco

Peso : 1 Kg
Cod. 520001

OVOPRODUCTOS





Huevo Liquido

Formato: 1 litro
Cod. 508000



Clara Liquida

Formato: 1 litro
Cod. 508001



Yema Liquida

Formato: 1 litro
Cod. 508003

POR
ENCARGO



Huevo Liquido bag in box

Formato: 10 litros
Cod. 508004



Huevo Cocido pelado

Formato: 70 unid.
Cod. 508002

ACEITES Y SAL





Aceite Oliva suave Gran Olivo

Formato: 5 litros
Cod. 526000



Aceite Oliva Virgen Extra Bau

Formato: 5 litros
Cod. 526001



Euliva aceite de freir

Girasol alto oleico, girasol, orujo de uva, manteca de coco.
Formato: 5 litros
Cod. 526005



Aceite Refinado de Girasol

80% Alto oleico. Premium
Formato: 25 litros
Cod. 526003



Sal escamas natural

Formato: 750 grs
Cod. 504000



Sal escamas negra

Formato: 350 grs
Cod. 504002



Sal escamas natural

Formato: 350 grs
Cod. 504001

CONSERVAS VEGETALES





Judía Verde ancha

Formato: 3 Kg
Cod. 611008



Corazón Alcachofa

Formato: 3 Kg 30/40
Cod. 611001



Guisante fino mediano

Formato: 3 Kg
Cod. 611009



Champiñón Laminado

Formato: 3 Kg
Cod. 611006



Setas Cultivo

Formato: 3 Kg
Cod. 611007



Tomate Triturado

Formato: 5 Kg.
Cod: 610008



Tomate Frito

Formato: 3 Kg.
Cod: 610007



Pisto Exito

Formato: 3,75 Kg
Cod: C10333



Pisto Especial Empanadas

Formato: 3 Kg
Cod: 611010



Esparrago Alesves

Formato: 660 grs 17/24
Cod: 610009



Esparrago Carretilla 5 frutos

Formato: 500 grs
Cod: 610013

"SUJETO A
DISPONIBILIDAD"



Pimiento Piquillo Entero

Formato: 3 Kg. 80/100
Cod: 611004



Pimiento Piquillo Tiras

Formato: 3 Kg.
Cod: 611020



Pimiento Piquillo Entero

Formato: 500 grs 18/22
Cod: 611005



Pimiento Morrón Tiras

Formato: 3 Kg
Cod: 611002



Pimiento Morrón Entero

Formato: 3 Kg
Cod: 611003



Cebolla Frita en Aceite Oliva

Formato: 3 Kg
Cod: 611021



Cebolla Caramelizada

Formato: 500 grs
Cod: 611023



Dientes Ajo Entero Pelado

Formato: 1 Kg
Cod: 509000



Aceituna Laminada Negra

Formato: 3,3 Kg
Cod: 611016



Aceituna Laminada Verde

Formato: 3,3 Kg
Cod: 611015



Salsa Pizza (sin oregano)

Formato: 5 Kg
Cod: 610024



Mayo25

Formato: 3.600 ml
Cod: 523000



Monodosis Barbacoa

Formato: 252 uds de 10 grs
Cod: 523013

MERMELADAS MEMBRILLO





Mermelada Fresa

Formato: 192 uds de 15 grs
Cod: 611013



Mermelada Melocotón

Formato: 192 uds de 15 grs
Cod: 611011



Mermelada Ciruela

Formato: 192 uds de 15 grs
Cod: 611012



Dulce de Membrillo

Peso: 3,75 Kg
Cod: 401000

APERITIVOS





Pincho de Queso con Cecina

Peso: 250 grs Bote 7 Uds
Cod: 316000



Gilda de Anchoa

Peso: 250grs Bote 7 uds
Cod: 316002



Gilda Anchoa con Queso

Peso: 250grs Bote 7 uds
Cod: 316003



**POR
ENCARGO**

Musker de Boquerón dulce

Peso: 250grs Bote 7 uds
Cod: 316007

TULIPAS





35 mm



105 mm

Tulipa Flor

Uds: 72
Cod: 609001



50 mm



120 mm

Tulipa Cesta

Uds: 96
Cod: 609000



15 mm



4,5 mm

Tartaleta Neutra

Uds: 350
Cod: C10406

CONFITERIA



Tartas- semifríos

QUARK STABIL



Producto para la elaboración de Tartas de queso al horno. Permite la adición de diferentes quesos, según tipo de tarta que se quiera obtener. Óptima estabilidad tras el horneado.

Cod: C00027



Mezclar 300 g de Quark Stabil, 500 g de agua, 100 g de huevo y 1 kg de queso fresco tipo quark durante 1 minuto a marcha lenta y 4 minutos a marcha media. Llenar moldes y cocer 45 minutos a 160 °C o al baño María.



Formato:
Caja 5 Kg

FOND



Estabilizante para nata fresca para la elaboración de semifríos, mousses, bavareses. Corte limpio, excelente sabor y textura suave. Con aromas y colorantes naturales.

C00066 Fond Neutro
C00069 Fond Quark
C00080 Fond Frambuesa



Mezclar 250 g Fond, 300 g agua, 50 g azúcar. Añadir 1 kg de nata montada.



Formato:
Caja 5 Kg

TURRON EN PASTA



Turrón en pasta granulado. Ideal para elaboraciones de repostería, pastelería y heladería. Para elaborar cremas de relleno, mousses, turrones, bombones, helados, semifríos, cookies y masas abizcochadas

Cod: C10492



Listo para usar.



Formato:
Cubo 6.5 Kg

YEMA CONFITADA



Producto elaborado a partir de huevos frescos. Para la elaboración de todo tipo de tartas. Textura muy suave. Facil de extender.

Cod: C10906



Listo para usar.



Formato:
Cubo 7 Kg



Elaboración Bollería-Pan

MUFFINO MAGIC



Producto para la elaboración de Muffin, bizcocho, cakes, magdalenas, planchas. Gran volumen y desarrollo. Sabor limón.

Cod: C00007



Mezclar 1 kg de Muffino Magic, 350 g de huevo, 300 g de aceite y 225 g de agua. Añadir 150 g de chips de chocolate, frutos secos,... Hornear 25 minutos a 200 °C.



Formato:
Saco 15 Kg

LASEMIX BISCOIN



Producto para la elaboración de Bizcochos, planchas, bizcochón, mini piezas. Estructura regular. Muy buen volumen. Esponjoso. Resistente al baño con jarabe de azúcar. No se desmiga.

Cod: C00125



Batir 1 kg de Biscoin, 700 g de huevo y 100 g de agua durante 8-10 minutos. Llenar moldes y cocer 30 minutos a 180 °C.



Formato:
Saco 15 Kg

LASEMIX MUFFIN



Producto para la elaboración de Muffin, bizcocho, cakes. Contiene huevo incorporado. Esponjoso y tierno. Producto muy regular.

Cod: C00127



Mezclar 1 kg de Lasemix Muffin, 400 g de agua y 400 g de aceite. Añadir 150 g de chips de chocolate, frutos secos, Hornear 25 minutos a 200 °C.



Formato:
Saco 15 Kg

CROISSANT FRESH



Producto preparado para obtener un croissant o bollería danesa muy regular, con buen sabor y textura. Utilizar con una buena margarina de croissant para los pliegues.

Cod. C00163



Amasar 1 kg de mix, 1 kg de harina de fuerza y 900 g de agua y 90 g de levadura fresca. Estirar la masa en cruz, colocar la margarina en el centro y cerrar la masa. Estirar la masa en 3 pliegues sencillos y formar las piezas, fermentar y cocer 20 minutos a 200 °C.



Formato:
Saco 15 Kg

HARINA TRIGALIA



Harina especialmente versátil. Indicada para la elaboración de barra común y barra artesana, tanto en fermentación directa como en fermentación controlada y frío positivo. Sin aditivos

Cod: C10890



Harina floja. Fuerza 120w



Formato:
Saco 25 Kg

Elaboración Repostería

TRUFFISIMA



Preparado en polvo para la elaboración de trufas en frío.

Cod: C00108



Batir un litro de nata líquida. Mezclar en seco 200 grs del mix con 200 grs de azúcar y añadir a la nata montada. Mezclar.



Formato:
Bote 5 Kg

CACAO EN POLVO



Cacao en polvo Terra Rossa, ligeramente desaceitado. 22-24% de grasa, de Zaan. Con notas de cacao, nuez, caramelo y cremoso. Ideal para postres, helados, bebidas y dulces.

Cod: C10499



Listo para usar.



Formato:
Bolsa 1 Kg

ALBUMINA MYRUAR



1° En la batidora, disolver los 100 g de albúmina CLARAKEL con un litro de agua, remover con las varillas del batidor.
2° Poner la marcha rápida y batir hasta obtener el montado del producto (Espuma consistente).
3° Mientras, en un recipiente prepararemos, con los 3 kg de azúcar y 1 litro de agua, un jarabe a "punto de bola" (120°/121° C).
4° Cuando la espuma sea lo suficientemente consistente, poner la marcha lenta y añadir el jarabe preparado en el punto 3.
5° Continuar el proceso hasta que se enfríe un poco el merengue, sacar de la batidora, extender sobre una bandeja o sobre la mesa y dejar enfriar la masa, que irá tomando cuerpo y se trabajará mejor.

Cod: C10496



Formato:
Bote 1 Kg

ALBUMINA CLARAKEL



1° En la batidora, disolver los 100 g de albúmina CLARAKEL con un litro de agua, remover con las varillas del batidor.
2° Poner la marcha rápida y batir hasta obtener el montado del producto (Espuma consistente).
3° Mientras, en un recipiente prepararemos, con los 3 kg de azúcar y 1 litro de agua, un jarabe a "punto de bola" (120°/121° C).
4° Cuando la espuma sea lo suficientemente consistente, poner la marcha lenta y añadir el jarabe preparado en el punto 3.
5° Continuar el proceso hasta que se enfríe un poco el merengue, sacar de la batidora, extender sobre una bandeja o sobre la mesa y dejar enfriar la masa, que irá tomando cuerpo y se trabajará mejor.

Cod: C10383



Formato:
Bote 800 grs



Impulsores/Emulsionante

TANGO F



Impulsor enternecedor en polvo para masas de batido. Más indicado para elaboraciones donde se pretenda alargar la vida del producto final. Aporta un bonito tono dorado a la corteza. Para bizcochos densos, rosquillas fritas y elaboraciones que se les quiera dar larga duración en ternura de la miga.

Cod: C00033



Añadir al resto de ingredientes sólidos. Dosis de 25 g por cada 1 kg del total del batido.



Formato:
Saco 10 Kg

FERPO B



Para elaboraciones básicas de pastelería: bizcochos, magdalenas, planchas, soletillas. impulsor en polvo para masas de batidos

Para elaboraciones en las que se quiera conseguir una corteza fina, suave y dorada.

Cod: C00034



Mezclar con la harina y añadir el resto de ingredientes. Dosis de 5-10 g por cada 1 kg del total del batido.



Formato:
Cubo 5 Kg

BOESON



Para elaboraciones básicas de pastelería: bizcochos, magdalenas, planchas, soletillas.

Impulsor en polvo para masas de batido. Aporta una subida muy regular. Se recomienda para masas emulsionadas tipo bizcocho de tartas, planchas, etc.

Cod: C00035



Mezclar 10-30 g de impulsor por 1 kg de harina y a continuación añadir el resto de ingredientes.



Formato:
Saco 20 kg

ADEMUL



Emulsionante para masas de bizcocho.

Cod: C00129



Mezclar con la masa.



Formato:
Cubo 5 Kg

Azúcares y derivados

WHITE MANTLE ESPOLVOREAR



Azúcar antihumedad de gran calidad. Para elaboración de pastelería y bollería, ensaimadas, pandoros, berlinas.

Cod: C00090



Listo para usar. Aplicar sobre la pieza para aportar una capa de azúcar.



Formato:
Saco 10 Kg

AZUCAR



Endulzante de origen natural para pastelería y bollería.

Cod: C10681



Listo para usar.



Formato:
Saco 20 Kg

JARABE GLUCOSA



Edulcorante muy utilizado en pastelería. Ideal para la elaboración de helados, bizcochos y sobre todo bombones. También se utiliza como espesante. Aporta vistosidad y coloración.

Cod: C10385



Listo para usar.



Formato:
Bote 1,3 Kg

AZUCAR LUSTRE



Azúcar para espolvorear

Cod: C10384



Listo para usar



Formato:
Saco 10 Kg

AZUCAR INVERTIDO



Se utiliza en la elaboración de helados por su poder anticristalizante, y en alimentos dulces en los que se desee una textura suave. Acelera la fermentación de la masa de levadura. Tiene mayor poder endulzante que el azúcar común.

Cod: C10498



Listo para usar



Formato:
Garrafa 14 litros

Rellenos

TRADICION MANZANA



Preparación de fruta lista para usar para relleno y decoración de piezas de pastelería. Contiene un 90% de manzana variedad Jonagold. Estable al horno y congelación. Con trozos de fruta y compota. Con aromas y colorantes naturales.

Cod: C00152



Relleno de fruta. Uso directo, tanto en procesos fríos como en procesos en caliente.



Formato:
cubo 5,5 Kg

DELIFRUIT



Compuestos entre un 60-70% de fruta, contienen trozos de fruta o frutas enteras. Ofrece una textura excelente, estabilidad al horneado y congelación, aromas y colorantes naturales.



Uso directo.

C00048 Delifruit Arandanos
C00040 Delifruit Dark Cherry
C00047 Delifruit Frambuesa
C00042 Delifruit Manzana



Formato:
lata 2,7 Kg

DELIFRUIT DAILY



Compuestos entre un 15-50% de fruta. Ofrece una textura excelente, estabilidad al horneado y congelación.



Uso directo.

C00054 Daily Fresa (15 % fruta)



Formato:
cubo 6 Kg

CABELLO DE ANGEL



El cabello de Angel es un relleno dulce que se hace con calabaza y se utiliza para rellenar, acompañar o elaborar multitud de dulces.

Cod: C10335



Listo para usar.



Formato:
Cubo 20 Kg

MORELA



Producto para aplicar en tartas donde se quiera conseguir mucho brillo.

Cod: C10605



Listo para usar



Formato:
Lata 3 Kg

Rellenos

GAJOS DE MANZANA



Manzanas en gajos al natural se cuecen con un almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico. Admite horno.

Cod: C10440



Listo para usar.



Formato:
Lata 3 Kg

SUCREM NOVA



Preparado para crema pastelera en frío.

Cod: C00162



Mezclar entre 350- 400 grs con 1000 ml de agua. Mezclar todo junto en la batidora a maxima velocidad entre 3 y 5 minutos.



Formato:
Caja 5 Kg

BECHAMEL



Preparado para rellenos salados.

Cod: C00117



Mezclar 300 grs de mix con 1000 ml de agua. Mezclar durante dos minutos a velocidad media.



Formato:
Caja 5 Kg



Coberturas

COBERTURA NEGRA S.FELIPE



Chocolate negro en gotas con un sabor intenso y muy fino al paladar. Hecho con chocolate belga. Para ganache, bombones, trufas, cremas, bollería. Cuarteá.

Cod: C00131



Fundir y aplicar según la receta.



Formato:
Saco 5 Kg

CREMA DECORAR NEGRA



Para cubrir pasteles, tarta y bizcochos. No cuarteá. Al reposar queda crema.

Cod: C10589



Calentar en el microondas para fundir.



Formato:
Cubo 5 Kg

SOUPLESSE



Cobertura de chocolate con color y sabor ligero. No cuarteá. Al reposar queda cremoso. No pierde color. No pierde el color con el frío.

C10847 Souplesse Blanco
C10879 Souplesse Caramelo
C10848 Souplesse Chocolate con leche
C10845 Souplesse Naranja
C10846 Souplesse Platano
C10844 Souplesse Fresa

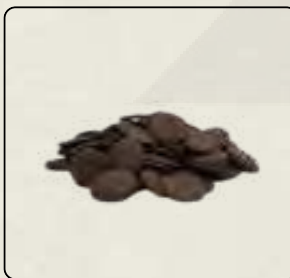


Calentar para fundirlo y aplicar directamente.



Formato:
Cubo 3 Kg

COBERTURA MYRUAR NEGRA



Cobertura de chocolate con color y sabor ligero.

Cod: C10593



Calentar para fundirlo y aplicar directamente.



Formato:
Caja 12 Kg

COBERTURA MYRUAR BLANCA



Cobertura de chocolate con color y sabor ligero.

Cod: C10592



Calentar para fundirlo y aplicar directamente.



Formato:
Caja 12 Kg

Gelatinas y brillo

DECORGEL



Brillo especialmente recomendado para bandas de fruta, semifríos, tartas, croisanes, brioches y todo tipo de bollería. No daña la fruta.

POR ENCARGO

C00058 Decorgel Neutro classic
C00164 Decorgel Caramelo



Muy fluido, se puede introducir el pincel y aplicar a la pieza. Indicada para "puntos calientes" ya que no requiere de muchas herramientas y se aplica directamente en el producto. Aplicar en frío. Admite frío y congelación. No pierde color con el frío.



Formato:
Cubo 7 Kg

PRESTINAP MANZANA



Gelatina de uso en caliente para pastelería y bollería. Cubierta transparente y resistente. Agradable sabor a manzana.

Cod: C00122



Mezclar 1 kg de Prestinap con aprox. 500 g de agua. Hervir.



Formato:
Cubo 14 Kg

GELATINA MANZANA EL GAITERO



Gelatina de manzana el Gaitero, de color dorado y brillante, se elabora al estilo tradicional, a partir de la cocción del mosto de manzana con azúcares y su posterior enfriamiento. Absorción de agua del 25%. Sabor a manzana.

Cod: C10391



Listo para usar. Aplicación en caliente.



Formato:
Cubo 6,5 Kg

GELATINA MIROIR



Gelatina en frío neutra profesional, ideal para acabados de piezas de pastelería y bollería.

Cod: C10505



Listo para usar.



Formato:
Cubo 6 Kg

LAMINAS GELATINA ORO



Conocidas también como cola de pescado, la gelatina en láminas se presenta en forma de rectángulo, son hojas transparentes, apariencia plástica y rígidas. Se puede utilizar para gelificar o solo para darle espesor y densidad.

Cod: C10519



Una vez hidratadas en agua fría se vuelven maleables y están listas para usar.



Formato:
Caja 1 Kg
25 uds

Frutos secos



Filete de Almendra

Formato: 1 kg
Cod: C10542



Granillo de Almendra

Formato: 1 kg
Cod: C10544



Crocanti de Almendra

Formato: 1 kg
Cod: C10486



Harina de Almendra

Formato: 1 kg
Cod: C10586



Filete Almendra

Formato: 10 kg
Cod: C10577



Granillo Almendra

Formato: 10 kg
Cod: C10575



Harina Almendra

Formato: 10 kg
Cod: C10574

Frutos secos



Nuez Granillo

Formato: 10 kg
Cod: C10553



Nuez USA 20% mitad

Formato: 11,34 kg
Cod: C10556



Avellana Mondada

Formato: 5 kg
Cod: C10571



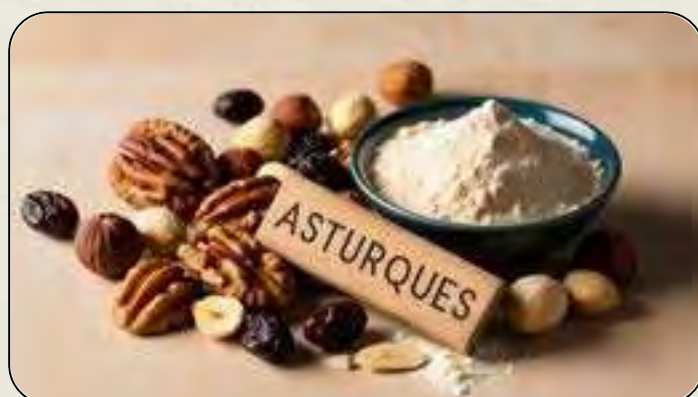
Avellana Repelada

Formato: 10 kg
Cod: C10572



Pasas sultanas

Formato: 5 kg
Cod: C10557



Bandeja Blanca Rectangular



Paquetes 100 uds

Paquetes 50 uds

C10018 Bandeja Rectangular N° 2	(11,5 x 18.0 cm)	C10027 Bandeja Rectangular N° 11	(28.0 x 36.0 cm)
C10019 Bandeja Rectangular N° 3	(13,5 x 20,5 cm)	C10028 Bandeja Rectangular N° 12	(31.0 x 38.0 cm)
C10020 Bandeja Rectangular N° 4	(15,6 x 21,8 cm)	C10029 Bandeja Rectangular N° 13	(33.0 x 41,5 cm)
C10021 Bandeja Rectangular N° 5	(16,7 x 23,7 cm)	C10030 Bandeja Rectangular N° 14	(36.0 x 43.0 cm)
C10022 Bandeja Rectangular N° 6	(18,8 x 25,5 cm)	C10031 Bandeja Rectangular N° 15	(39.5 x 50.4 cm)
C10023 Bandeja Rectangular N° 7	(20,8 x 27,7 cm)	C10032 Bandeja Rectangular N° 16	(37.5 x 56.4 cm)
C10024 Bandeja Rectangular N° 8	(22,7 x 28,7 cm)		
C10025 Bandeja Rectangular N° 9	(24.0 x 31,5 cm)		
C10026 Bandeja Rectangular N° 10	(26.0 x 32,8 cm)		



Bandeja Oro Rectangular

Paquetes 100 uds

Paquetes 100 uds

C10163 Bandeja Rectangular N° 2	(10.0 x 16.0 cm)	C10169 Bandeja Rectangular N° 8	(22,7 x 28,7 cm)
C10164 Bandeja Rectangular N° 3	(13,5 x 20,5 cm)	C10170 Bandeja Rectangular N° 9	(24.0 x 31.5 cm)
C10165 Bandeja Rectangular N° 4	(15,6 x 21,8 cm)	C10171 Bandeja Rectangular N° 10	(26.0 x 32,8 cm)
C10166 Bandeja Rectangular N° 5	(16.7 x 23,7 cm)		<u>Paquetes 50 uds</u>
C10167 Bandeja Rectangular N° 6	(18,8 x 24,5 cm)	C10186 Bandeja Rectangular N° 11	(28.0 x 36.0 cm)
C10168 Bandeja Rectangular N° 7	(20,0 x 27,0 cm)	C10187 Bandeja Rectangular N° 12	(31.0 x 38,0 cm)

Bandeja Blanca Redonda

Paquetes 100 uds

- C10033 Bandeja Redonda N° 18
- C10034 Bandeja Redonda N° 20
- C10035 Bandeja Redonda N° 22
- C10036 Bandeja Redonda N° 25
- C10037 Bandeja Redonda N° 28
- C10038 Bandeja Redonda N° 30
- C10039 Bandeja Redonda N° 32
- C10040 Bandeja Redonda N° 35

Paquetes 50 uds

- C10041 Bandeja Redonda N° 37
- C10042 Bandeja Redonda N° 40
- C10043 Bandeja Redonda N° 44
- C10044 Bandeja Redonda N° 48

Bandeja Blanca Brazo

Paquetes 50 uds

- C10046 Bandeja Brazo N° 55 (14,0 x 35,0 cm)
- C10047 Bandeja Brazo N° 65 (15,0 x 39,8 cm)
- C10048 Bandeja Brazo N° 75 (15,0 x 46,0 cm)

Tira Larga Cartón

- C10050 Tira larga cartón 75 cm

Otros



Papel de horno

Formato: 500 hojas de 41 grs
Medidas: 60x40
Cod: C00121



Papel de horno

Formato: 500 hojas de 50 grs
Medidas: 60x40
Cod: C10511



Desmoldeante

Formato: 500 ml
Cod: C10504



Guantes Anticalórico

Formato: 2 uds
Cod: C10421



**Pg. de Olloniego, Parcela A5
33660 Olloniego (Asturias)**

Tfno. 985 467 989



684 614 298



asturques@asturques.es

http://

www.asturques.es

