Soluciones Gastronómicas

Mayo 2018

APERITIVOS SEMI-DESCONGELAR Y SERVIR

LOLLIPOPS

Lollipops de Trufas y Arándnos.
Formato: Bandeja 40 unds.
Código: 7036

Lollipops de Mango, Tomate y Avellanas.
Formato: Bandeja 40 unds.
Código: 7032

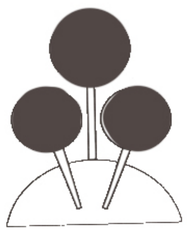
Lollipops de Manzana Verde con Pistachos.
Formato: Bandeja 40 unds.
Código: 7034

Lollipops de Queso de Cabra, Miel y Almendras
Formato: Bandeja 40 unds.
Código: 7031

Sugerencia de preparación

Servir y consumir semicongelado
(Entre -5ºC y 0ºC)

Servir de pie utilizando los expositores a disposición para 4, 12, 24 lollipops o piruletas



LOLLIPOPS

PIRULETAS

APERITIVOS SEMI-DESCONGELAR Y SERVIR

Lollipops de Foie con Higos
Formato: Bandeja 40 unds.
Código: 7040

Lollipops de Foie con Chocolate Negro
Formato: Bandeja 40 unds.
Código: 7039

Lollipops de Queso Manchego y Membrillo
Formato: Bandeja 40 unds.
Código: 7037

Lollipops de Gin Tonic
Formato: Bandeja 40 unds.
Código: 7038

Lollipops de Mojito
Formato: Bandeja 40 unds.
Código: 7041

Lollipops de Meló con Jamón
Formato: Bandeja 40 unds.
Código: 7043

Piruleta de Queso Manchego con Arandanos
Formato: Bandeja 40unds.
Código: 7059

Piruleta de Foie con Frambuesa
Formato: Bandeja 40unds.
Código: 7069

Piruleta de Pate de Perdiz con Naranja
Formato: Bandeja 40unds.
Código: 7061

APERITIVOS FREIDORA

Mini Croqueta de Perdiz
Formato: Bolsa 1kg. al vacio
Caja 6 Bolsas
Código: 7055

Muslitos de Codorniz Villaroy
Formato: Bandeja 50 unds.
Código: 7052

Bombas de Queso Manchego con Frambuesa
Formato: Bandeja 75 unds.
Código: 7054

Caramelos de Faisán
Formato: Bandeja 150 unds.
Código: 7053

Sugerencia de preparación
1. Mantener congelado y no descongelar previamente.
2. Freir en aceite muy caliente hasta que se doren.

PLANCHA

Mini Brocheta de Codorniz
Formato: Bandeja 50 unds.
Código: 7051

Sugerencia de preparación
1. Mantener congelado y no descongelar previamente.
2.Cocinar a la plancha durante 10 min. hasta que se doren.

Rulos

Rulo Rabo de Toro Deshuesado
Formato: 1 ind. bolsa al vacio(600gr.aprox)
Código: 7044

Rulo de Carrilladas de Buey
Formato: 1 ind. bolsa al vacio(600gr.aprox)
Código: 7045

Sugerencia de preparación
1. Semi-descongelar el producto y cortar en medallones al gusto.
2. Cocinar en la plancha o en la sartén hasta que se doren y servir.

Segundos Platos

Milhojas de Rabo de Toro con Láminas de queso Manchego
Formato: Bandeja 12 unds.
Código: 7048

Carrillada de Cerdo al Hojaldre
Formato: Bandeja 6 unds.
Código: 7050

Manitas de Cerdo Rellenas de Boletus y Puerros
Formato: Bandeja 6 unds.
Código: 7047

Codorniz Rellena de Higos, Setas y Piñones
Formato: Bandeja 8 unds.
Código: 7049

Sugerencia de preparación
1. Es aconsejable descongelar previamente.
2. Introducir el producto en el horno a 180º durante 20 min. aprox.
3. Presentar el plato y finalizar con una salsa.

Plancha Codillo Deshuesado
Formato: Bandeja 12 unds.
Código: 7058

Sugerencia de preparación
1. Perforar el film en diferentes puntos
2. Calentar en mocroondas a 800W durante 7 minutos.
3. Abrir el recipiente, mover suavemente y servir.

Conservas

Codornices Deshuesadas

Código: 7056 Formato: Tarro cristal 425gr.

Desde hace más de medio siglo elaboramos a mano conservas artesanas, utilizando exclusivamente ingredientes naturales. Recetas tradicionales adaptadas a los paladares y a las tendencias gastronómicas de hoy en día.

Artesanas

Perdices Deshuesadas

Código:7056 Formato: Tarro cristal 425gr.

MANUMAR

CONGELADOS DE CALIDAD

Manumar S.L
Pol. Ind. El Oliveral parc.1 calle K
46190 Ribarroja del Turia (Valencia)
Telf. 96 164 33 22 (5 lineas)
e-mail: manumar@manumar.es
web: manumar.es

Sierra Mudela