

COMPARTIMOS NUESTRA
MEJOR PESCA

ESPECIALIDADES



NUESTRAS ESPECIALIDADES

1

AL VAPOR

2

HORNEABLES & FRITOS

3

PLANCHA

4

COLAS CRUDAS Y COCIDAS

5

FRITOS



AL VAPOR



AL VAPOR

Shaomai de Langostino

40 uds. aprox

Formato: 4 x 1 kg.



Al vapor: sin descongelar. 7-9 min.

Microondas: pulverizar con agua
y calentar durante 2-4 min (500w)





AL VAPOR

Gyoza de Shiitake

30 uds. aprox

Formato: 4 x 1.05 kg.



Al vapor: sin descongelar. 7-9 min.

Microondas: pulverizar con agua y calentar durante 2-4 min (500w)

Freír hasta conseguir un tono dorado.





AL VAPOR

Gyoza de Langostino y Jengibre

30 uds. aprox

Formato: 4 x 1 kg.



Al vapor: sin descongelar. 7-9 min.

Microondas: pulverizar con agua y calentar durante 2-4 min (500w)

Freír hasta conseguir un tono dorado.





AL VAPOR

Dim Sum premium Box



Caja 12 uds.

Formato: 12 x 300 g.



Al vapor: sin descongelar. 7-9 min.

Microondas: pulverizar con agua y calentar durante 2-4 min (500w)

Freír hasta conseguir un tono dorado.

4 x hakau



4 x gyozas de
langostino
y jengibre



4 x shaomai





AL VAPOR

Pan Bao

14 uds. aprox

Formato: 8 x 560 g.



Al vapor: sin descongelar. 4-5min.

Microondas: pulverizar con agua
y calentar durante 1:30 min (900w)



2



HORNEABLES & FRITOS

2

HORNEABLES & FRITOS

Flores de langostinos



20 uds. aprox
Formato: 400 g.



Horno: 180°, durante 6-8 min.

Freír hasta conseguir un tono dorado.

Freidora de aire: 190° durante 5 min.
aprox.



2

HORNEABLES & FRITOS

Nido de langostinos

20 uds. aprox

Formato: 400 g.

Horno: 190°, durante 8-10 min.

Freír hasta conseguir un tono dorado.

Freidora de aire: 200° durante 5 min.
aprox.



2

HORNEABLES & FRITOS

Tortillitas de Langostinos

30 uds. aprox

Formato: 4 x 900 g.

Horno: 190°, durante 12-15 min.

Freír hasta conseguir un tono dorado.

Freidora de aire: 200° durante 5 min.
aprox.



2

HORNEABLES & FRITOS

UFO de Langostinos

40 uds. aprox

Formato: 4 x 1 kg.

**Horno:** 190°, durante 12-15 min.**Freír** hasta conseguir un tono dorado.**Freidora de aire:** 200° durante 5 min.
aprox.

2

HORNEABLES & FRITOS

Deli Seafood Box



Caja de 20 uds.
Formato: 10 x 300 g.



Horno: 180°, durante 4-5 min.
Freír hasta conseguir un tono dorado.
Freidora de aire: 200° durante 5 min.
aprox.

5 x tofees de
langostino



6 x minitwister
de langostino



4 x UFOS de
langostino



5 x samosas
de langostino



2

HORNEABLES & FRITOS

Chao Tom de Langostino

30 uds. aprox

Formato: 10 x 300 g.

Horno: 180°, durante 4-5 min.

Freír hasta conseguir un tono dorado.

Freidora de aire: 200° durante 5 min.
aprox.



3



PLANCHA



PLANCHA

Piruletas de Langostinos



Formatos: 4 x 1 kg. (125 uds.)
1 x 5 kg. (25 uds.)



A la plancha: Una vez descongelado.
Retirar embalaje. Colocar piruleta en sartén
con poco aceite (130-140°) durante 10- 12 min.



3

PLANCHA

Brochetas de Langostinos

12 uds. aprox

Formato: 10 x 600 g.



A la plancha hasta obtener
un tono dorado.





COLAS CRUDAS & COCIDAS



COLAS CRUDAS & COCIDAS

Colas de Langostino Devenada cruda

Desde 30 - 40 a 51 - 60 uds.

Formato: 20 x 500g

10 x 1 kg.



Descongelar en el frigorífico,
condimentar y consumir.





COLAS CRUDAS & COCIDAS

Colas de Langostino Devenada cocida

Desde: 30 - 40 a 51 - 60 uds.

Formato: 20 x 500 g

10 x 1 kg.



Descongelar en el frigorífico,
condimentar y consumir.



4 COLAS CRUDAS & COCIDAS

Corona de Langostinos en Salsa Rosa | REFRIGERADO



18/20 uds. por corona
Formato: 10 x 200 g.



**Consumir directamente
con su salsa**



4 COLAS CRUDAS & COCIDAS
Corona de Langostinos cocido | CONGELADO

18/20 uds. por corona
Formato: 4 x 1 kg.



Descongelar en el frigorífico,
y consumir al gusto.



5



FRITOS

5

FRITOS

Atadillo de Langostinos

33uds. aprox

Formato: 4 x 1 kg.

**Freír:** Sin descongelar, freír en aceite caliente entre 6-9 min.**Freidora de aire:** 200° durante 5 min. aprox.

5

FRITOS

Crujientes de Langostino

50 uds. aprox

Formato: 4 x 1 kg.



Freír: Sin descongelar, freír en aceite caliente durante 4 min.

Freidora de aire: 200° durante 5 min. aprox.



5 FRITOS

Twister de Langostino

45 uds. aprox
Formato: 4 x 1 kg.



Freír: Sin descongelar, freír en aceite caliente durante 4 min.

Freidora de aire: 200° durante 5 min. aprox.



5

FRITOS

Mini-Twister de Langostino

105 uds. aprox
Formato: 4 x 1 kg.



Freír: Sin descongelar, freír en aceite caliente durante 4 min.

Freidora de aire: 200° durante 5 min. aprox.





FRITOS

Saquitos de Langostino

50 uds. aprox

Formato: 4 x 1 kg.



Freír: Sin descongelar, freír en aceite caliente durante 4 min.

Freidora de aire: 200° durante 5 min. aprox.



5 FRITOS

Torpedo de Langostino

50 uds. aprox
Formato: 4 x 1 kg.



Freír: Sin descongelar, freír en aceite caliente durante 4 min.

Freidora de aire: 200° durante 5 min. aprox.



