



LA·ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas

CATÁLOGO

CONSERVAS ARTESANAS



PERDIZ EN ESCABECHE

Sólo con ingredientes frescos
100% Naturales
ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

Servir a temperatura ambiente
acompañado con su propio escabeche.



**ABRE
FACIL**



SIN GLUTEN



Logística

Minorista (1 ud)

Peso neto: 475 g.
12 uds por caja
96 cajas por pallet

Restauración (4 uds)

Peso neto: 2.600 g.
4 uds por caja
64 cajas por pallet

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura
ambiente. Una vez abierto, mantener refrigerado y
consumir en 48 hrs.

Caducidad

4 años.

PERDICES DESHUESADAS

en Escabeche

Sólo con ingredientes frescos
100% Naturales
ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas

Especial
Ensaladas



Sugerencia de preparación

VERANO especial Ensaladas: Añade a tu ensalada 60g-80g de perdices deshuesadas.
INVIERNO: Añade a tu plato de legumbres (lentejas, alubias o garbanzos) las perdices deshuesadas y termina de cocer unos minutos a fuego lento.



SIN GLUTEN

Logística

Peso neto: 400 g.
12 uds por caja
90 cajas por pallet

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

4 años.

CODORNICES EN ESCABECHE

Sólo con ingredientes frescos
100% Naturales
ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

Servir a temperatura ambiente
acompañado con su propio escabeche.



SIN GLUTEN



Logística

Minorista (2 uds)

Peso neto: 475 g.
12 uds por caja
96 cajas por pallet

Restauración (10 uds)

Peso neto: 2.650 g.
4 uds por caja
64 cajas por pallet

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

4 años.

CODORNICES DESHUESADAS

en Escabeche

Sólo con ingredientes frescos
100% Naturales
ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas

Especial
Ensaladas



Sugerencia de preparación

VERANO especial Ensaladas: Añade a tu ensalada 60g-80g de codornices deshuesadas.

INVIERNO: Añade a tu plato de legumbres (lentejas, alubias o garbanzos) las codornices deshuesadas y termina de cocer unos minutos a fuego lento.



SIN GLUTEN

Logística

Peso neto: 400 g.
12 uds por caja
90 cajas por pallet

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

4 años.

MUSLITOS DE CODORNIZ

en Escabeche

Sólo con ingredientes frescos
100% Naturales
ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

Servir a temperatura ambiente
acompañado con su propio escabeche.



**ABRE
FÁCIL**



SIN GLUTEN



Logística

Minorista (10 uds)

Peso neto: 475 g.
12 uds por caja
96 cajas por pallet

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

4 años.

POLLO PICANTÓN

en Escabeche

Sólo con ingredientes frescos
100% Naturales
ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas

Sugerencia de preparación

Servir a temperatura ambiente
acompañado de su propio escabeche.



Logística

Peso neto: 850 g.
6 uds por caja
90 cajas por pallet

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

4 años.



PERDIZ ESTOFADA

a la Toledana

ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

Verter el contenido en un plato y calentar en microondas o en cazuela durante 2-3 minutos.



Logística

Peso neto: 450 g.
12 uds por caja
96 cajas por pallet

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

4 años.

PIMIENTOS DE PIQUILLOS

rellenos de Perdiz y de Ciervo

ELABORADO A MANO

LA ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

Calentar al baño maría o verter en un plato y calentar en microondas.



Logística

Peso neto: 220 g.
25 uds por caja
72 cajas por pallet

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

4 años.

LOMO DE ORZA

en Aceite de Oliva Virgen Extra

Sólo con ingredientes frescos
100% Naturales
ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

Cortar en láminas finas y servir acompañado del Aceite de Oliva Virgen Extra del envase.



SIN GLUTEN



Logística

Minorista

Peso neto: 400 g.
12 uds por caja
90 cajas por pallet

Restauración

Peso neto: 1.850 g.
4 uds por caja
72 cajas por pallet

Conservación

Conservar refrigerado entre 0°C-5°C. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

1 año.

LOMO DE ORZA FILETEADO

en Aceite de Oliva Virgen Extra

Sólo con ingredientes frescos
100% Naturales
ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

Servir a temperatura ambiente
acompañado del Aceite de Oliva Virgen
Extra del envase.



SIN GLUTEN



Logística

Minorista

Peso neto: 570 g.
4 uds por caja
90 cajas por pallet

Restauración

Peso neto: 1500 g.
2 uds por caja
112 cajas por pallet

Conservación

Conservar refrigerado entre 0°C-5°C. Una vez
abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

8 meses.

CIERVO FILETEADO

en Aceite de Oliva Virgen Extra

Sólo con ingredientes frescos
100% Naturales
ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

Servir a temperatura ambiente, acompañado del Aceite de Oliva Virgen Extra del envase.



Logística

Peso neto: 570 g.
4 uds por caja
90 cajas por pallet

Conservación

Conservar refrigerado entre 0°C-5°C. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

8 Meses.

CIERVO ESTOFADO

ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

Calienta en microondas sin tapa,
o en una cacerola, durante 2-3 minutos.



Logística

Peso neto: 400 g.
12 uds por caja
90 cajas por pallet

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

4 años.

PATÉS DE PERDIZ, CIERVO Y JABALÍ



Sugerencia de preparación

Abrir y servir.



Logística

Minorista

Peso neto: 110 g.
12 uds por caja
140 cajas por pallet

Restauración

Peso neto: 1.000 g.
4 uds por caja
112 cajas por pallet

Conservación

Minorista: Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Restauración: Conservar refrigerado entre 0°C-5°C. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

Minorista: 2 años.

Restauración: 3 Meses.

PASTEL DE MORCILLA Y PIÑONES



Sugerencia de preparación

Abrir y servir.



Logística

Peso neto: 110 g.
12 uds por caja
140 cajas por pallet

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

2 años.

RABO DE TORO ESTOFADO

ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

Calienta en microondas sin tapa,
o en una cacerola, durante 2-3 minutos.



Logística

Peso neto: 400 g.
12 uds por caja
90 cajas por pallet

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

4 años.

CARRILLADA DE CERDO

con Salsa de Vino Tinto

ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

Calienta en microondas sin tapa,
o en una cacerola, durante 2-3 minutos.



Logística

Peso neto: 300 g.
9 uds por caja
112 cajas por pallet

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en 48 hrs.

Caducidad

4 años.



LA·ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas

CATÁLOGO

LOLLIPOPS

APERITIVOS

SEGUNDOS PLATOS





Surtido

de Queso de Cabra, Miel y Almendras
de Trufas y Arándanos
de Mango, Tomate y Avellanas
de Manzana verde con Pistachos
de Roquefort con Nueces

Sugerencia de preparación



1. Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).



2. Servir de pie utilizando los
expositores a disposición para 4,
12 y 24 lollipops.

Logística

40 uds./barqueta
4 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

12-14 g./unidad

APERITIVOS *Semi-descongelar y Servir* LOLLIPOPS

ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas




Vegetariano

Surtido

de Foie con Higos
de Foie con Chocolate Negro
de Queso Manchego con Membrillo
de Gin Tonic
de Mojito
de Melón con Jamón

Sugerencia de preparación



1. Servir y consumir semicongelado (entre -5°C y 0°C).



2. Servir de pie utilizando los expositores a disposición para 4, 12 y 24 lollipops.

Logística

40 uds./barqueta
4 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C .
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

11-13 g./unidad

APERITIVOS *Semi-descongelar y Servir* PIRULETAS

ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Surtido

de Queso Manchego con Arándanos
de Foie con Frambuesa
de Paté de Perdiz con Naranja

Sugerencia de preparación



1. Servir y consumir semicongelado
(entre -5°C y 0°C).



2. Servir de pie utilizando los
expositores a disposición para 4,
12 y 24 lollipops.

Logística

40 uds/barqueta
4 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C .
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

10-12 g./unidad)

APERITIVOS *Semi-descongelar y Servir* LINGOTES

ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas




Vegetariano

Surtido

de Foie con Mermelada de Frutas del Bosque
de Queso Manchego con Mermelada de Melocotón
de Paté de Perdiz con Mermelada de Frutas del Bosque

Sugerencia de preparación



1. Servir y consumir semicongelado (entre -5°C y 0°C).
2. Servirlos utilizando las propias cucharillas del envase.

Logística

24 uds./barqueta
4 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

10-12 g./unidad



Surtido

de Queso Manchego con Frambuesa
de Morcilla con Piñones
de Brandada de Bacalao
de Foie
de Chorizo

Sugerencia de preparación

1. Mantener congelado y no descongelar previamente.
2. Freír en aceite muy caliente hasta que se doren.

Logística

48 uds/barqueta
4 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

14-16 g./unidad



Surtido

de Faisán
de Paté de Perdiz
de Foie

Sugerencia de preparación

1. Mantener congelado y no descongelar previamente.
2. Freír en aceite muy caliente hasta que se doren.

Logística

48 uds/barqueta
4 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

7-9 g./unidad

APERITIVOS *Freidora* MINICROQUETAS

ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Surtido

de Perdiz
de Boletus
de Rabo de Toro
de Jamón Ibérico
de Trufa y Boletus

Sugerencia de preparación

1. Mantener congelado y no descongelar previamente.
2. Freír en aceite muy caliente hasta que se doren.

Logística

Bolsa de 1 Kg.
4 bolsas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

1 kg. (60-70 uds. aprox.)



Surtido

de Bacalao
de Vieiras y Langostinos

Sugerencia de preparación

1. Mantener congelado y no descongelar previamente.
2. Freír en aceite muy caliente hasta que se doren.

Logística

80 uds/barqueta
4 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

10-12 g./unidad

APERITIVOS *Freidora* MUSLITOS DE CODORNIZ VILLARROY



ELABORADO A MANO

Sugerencia de preparación

1. Mantener congelado y no descongelar previamente.
2. Freír en aceite muy caliente hasta que se doren.

Logística

50 uds/barqueta
2 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

21-23 g./unidad

APERITIVOS *Freidora* BOCADITOS DE CODORNIZ

ELABORADO A MANO

LA ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

1. Mantener congelado y no descongelar previamente.
2. Freír en aceite muy caliente hasta que se doren.

Logística

25 uds/bolsa
6 bolsas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

16-18 g./unidad



ELABORADO A MANO

Sugerencia de preparación

1. Mantener congelado y no descongelar previamente.
2. Freír en aceite muy caliente hasta que se doren.

Logística

48 uds./barqueta
4 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

11-13 g./unidad





Surtido

de Setas y Trufas
de Morcilla
de Huevo con Chorizo

Sugerencia de preparación

1. Mantener congelado y no descongelar previamente.
2. Cocinar al horno a 180° durante 10 min. hasta que se doren.

Logística

40 uds/barqueta
4 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

10-12 g./unidad



Sugerencia de preparación

1. Semi-descongelar el producto.
2. Cocinar en la plancha o en la sartén hasta que se doren y servir.

Logística

40 uds/barqueta
4 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

16-18 g./unidad



Surtido

de Jamón Ibérico y Queso Manchego de Chorizo Curado

Sugerencia de preparación

1. Mantener congelado y no descongelar previamente.
2. Cocinar al horno a 180° durante 10 min. hasta que se doren.

Logística

40 uds/barqueta
4 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

10-12 g./unidad



Surtido

de Rabo de Toro deshuesado
de Carrillada de Buey
de Manitas de Cerdo deshuesadas
de Carne de Cerdo

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.

Logística

1 ud en bolsa vacío
4 unidades por caja
280 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

700 g./ud. (aprox).

SEGUNDOS PLATOS *Plancha* PLANCHA DE CODILLO CONFITADO



ELABORADO A MANO

Sugerencia de preparación

1. Semi-descongelar el producto.
2. Cocinar en la plancha o en la sartén hasta que se doren y servir.

Logística

- 1 ud en bolsa vacío
- 10 bolsas por caja
- 104 cajas por pallet



Conservación

- Conservar a -18°C.
- Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

340 g./ud. (aprox).

SEGUNDOS PLATOS *Horno* MILHOJAS DE RABO DE TORO

ELABORADO A MANO

LA ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

1. Semi-descongelar el producto.
2. Introducir el producto en el horno a 180° durante 20 minutos aprox.
3. Presentar el plato y finalizarlo con una salsa.

Logística

12 uds./barqueta
2 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

130-150 g./unidad

SEGUNDOS PLATOS *Horno* **MANITAS DE CERDO** rellenas de Boletus y Puerros



ELABORADO A MANO

Sugerencia de preparación

1. Semi-descongelar el producto.
2. Introducir el producto en el horno a 180° durante 20 minutos aprox.
3. Presentar el plato y finalizarlo con una salsa.

Logística

6 uds/barqueta
2 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

200-220 g./unidad

SEGUNDOS PLATOS *Horno* **CARRILLADA DE CERDO** al Hojaladre

ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

1. Semi-descongelar el producto.
2. Introducir el producto en el horno a 180° durante 20 minutos aprox.
3. Presentar el plato y finalizarlo con una salsa.

Logística

6 uds/barqueta
2 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

190-210 g./unidad

SEGUNDOS PLATOS *Horno* RABO DE TORO DESMIGADO

ELABORADO A MANO

LA-ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas



Sugerencia de preparación

1. Perforar el film por diferentes puntos.
2. Calentar en microondas a 800w durante 7 minutos aproximadamente.
3. Abrir el recipiente, mover suavemente y servir.

Logística

1 uds./barqueta
12 barquetas por caja
104 cajas por pallet



Conservación

Conservar a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Caducidad

24 Meses

Peso Neto

230 g./bandeja



LA·ABUELA
CANDIDA
soluciones gastronómicas

Autovía A-4, Km. 217 Tel.: +34 926 343 220
13730 Santa Cruz de Mudela (CR) Fax: +34 926 343 219
España administración@laabuelacandida.com

www.laabuelacandida.com