DeCasa
ULTRACONGELADOS



ES NAVIDAD

EL MEJOR REGALO

ESQUETUSCLIENTESVUELVAN

EstaNavidad, conviertecadavisitaenunaoportunidadpara fidelizar. Sorprende a tus clientes con pequeños detalles y experiencias quelesanimenaregresar.

5 IDEAS PARA QUE VUELVAN

PREMIA SU FIDELIDAD
Tarjetas de puntos y recompensas por repetir.

REGALA SU PRÓXIMA VISITA
Invitaciones y ventajas para enero o febrero.

ACTIVA LOS DÍAS TRANQUILOS
Promociones especiales cuando más las necesitas.

CREA EXPERIENCIAS
Sorteos, degustaciones y cenas para recordar.

MANTÉN EL CONTACTO
Utiliza las redes sociales para seguir presente.

Porque el mejor cliente no es solo el que viene. **ES EL QUE VUELVE**

ES NAVIDAD

Es tiempo de compartir, de celebrar y de disfrutar de esos pequeños detalles que convierten una comida en un momento especial. Es tiempo de reencontrarse alrededor de una mesa, de descubrir nuevos sabores y de crear recuerdos que permanecen durante mucho tiempo después de las fiestas.

Para quienes viven la gastronomía con pasión, la Navidad es también una oportunidad para sorprender, cuidar cada elaboración y ofrecer experiencias que estén a la altura de cada celebración.

En Pomona Dil sabemos que detrás de cada plato hay una elección, una idea y un equipo que lo hace posible. Por eso, hemos preparado este Especial Navidad con una cuidada selección de productos pensados para acompañar a los profesionales de la restauración durante estas fechas tan señaladas.

En estas páginas encontrarás propuestas para dar forma a menús llenos de sabor: entrantes que abren el apetito, pescados y mariscos para ocasiones especiales, carnes que invitan a disfrutar sin prisas, ingredientes versátiles, soluciones de quinta gama que facilitan el trabajo en cocina, una selección de charcutería y quesos y postres para poner el broche final.

Nuestra intención es ayudarte a encontrar el equilibrio entre calidad, creatividad y practicidad, con opciones que se adapten a distintos estilos de cocina y a las necesidades de cada servicio. Porque sabemos que, cuando llegan los días de mayor actividad, contar con buenos productos y un proveedor de confianza marca la diferencia.

Este catálogo es también nuestra manera de agradecerte la confianza que depositas en nosotros a lo largo del año. Seguimos a tu lado, compartiendo la pasión por la gastronomía y el compromiso de ofrecer siempre lo mejor.

Porque es tiempo de compartir, de ilusionarse, de celebrar y de disfrutar de los pequeños grandes momentos que nos reúnen alrededor de una mesa.

Porque, sencillamente, ES NAVIDAD.



SUMARIO

6 ENTRANTES

16 PESCADOS Y MARISCOS

28 CARNES

32 Vª GAMA

38 POSTRES





ENTRANTES

Pequeños bocados que anuncian grandes celebraciones. Una selección de entrantes para compartir, sorprender y abrir el apetito con propuestas llenas de sabor, elegancia y espíritu navideño.

Para Empezar



BACALAO AHUMADO
TARRINA / 700G

SALMON AHUMADO CONGELADO 1 KG
Caja: 10 kg.





BARRITAS KRISSIA 1 KG
Caja: 5 bolsas.



LA GULA 300 G (2 X 150 G)
Caja: 20 paquetes.

Croquetas y Patata

CROQUETA DE COCIDO EXTRA

Bolsa:1kg.Caja:4bolsas.



CROQUETON DE JAMÓN

Bolsa: 1 kg.Caja: 5 bolsas.





GRATINADO DE PATATA Y TRUFA 110 G

Caja: 20 uds.

GRATINADO PATATA Y BOLETUS 90 G

Caja: 20 uds.



GOFRE DE PATATA 85 G

Caja:48uds.

NUE VO



C a nelone s

CANELON DE CARRILLADA DE TERNERA CON IDIAZABAL 130 G APROX.

Caja:30uds.

CANELON XXL DE CARNE ASADA 130 G APROX.

Caja: 30uds.

CANELON XXL DE FOIE Y PATO 130 G APROX.

Caja: 30 uds.

CANELONES DE SETAS 50 G

Bandeja:16uds.Caja: 5 bandejas.

CANELONES DE FOIE TRUFA 50 G

Bandeja:16 uds.Caja: 5 bandejas.

CANELONES DE MARISCO 50 G

Bandeja: 16 uds.Caja: 5 bandejas.



Creppes



PINTXO DE SALMÓN AHUMADO

Bandeja:500g(12 uds.). Caja: 3 bandejas.

NUE VO



PINTXO DE BACALAO DESALADO

Bandeja:500 g(12 uds.).Caja:3bandejas.

NUE VO



CREPPE DE BOLETUS

Caja: 20 uds.



CREPPE DE VIEIRA Y GAMBAS 110 G

Caja:20uds.



CREPPE DE TXANGURRO Y GAMBAS 110 G

Caja: 20 uds.

NUE VO

Especialidades de Queso



DeCasa

RODAJA DE QUESO CAMEMBERT EMPANADA ±50 G

crujiente por fuera, tierno por dentro



DADOS DE QUESO FRESCO EN TEMPURA

Bolsa:500g.Caja:4bolsas.



DeCasa

RODAJA DE QUESO DE CABRA EMPANADA

Bolsa: 1 kg.Caja: 2 bolsas.



MINI QUESO BRIE EMPANADO 500G

Caja:4bolsas.

Especial
Twisters y Rollitos



TWISTER DE LANGOSTINO ±20 G
Caja:800g.



ROLLITO DE MARISCO CON GAMBÓN 50 G
Caja: 25 uds.

NUE VO



TWISTER DE SECRETO AL PEDRO XIMENEZ 20G
Caja:800g.



ROLLITO DE CARRILLERA DE TERNERA CON SETAS 50 G
Caja: 25 uds.

NUE VO

Del Mar

super crujiente, listo para freír



DeCasa

LANGOSTINO TORPEDO 25 G

Bandeja: 10 uds.Caja: 10 bandejas.

GAMBA REBOZADA

Bolsa:1kg.Caja:2bolsas.





DeCasa

BUÑUELOS DE MARISCO

Bandeja: 500 g.Caja: 6 bandejas.

DeCasa

TORTITA DE CAMARÓN PREMIUM

Caja:30uds.



Del Mar



VIEIRA GRATINADA 110 G

Cantidad: 5 uds.Caja: 3 bolsas.



VIEIRA SUPREMA CON LANGOSTINOS ±150 G

Caja: 14 uds.



DeCasa

MEJILLON TIGRE RELLENO

Bolsa: 1 kg.Caja: 6 bolsas.

CENTOLLA O CENTOLLO RELLENO ±200 G

Caja:6uds.

ERIZO RELLENO ±92 G

Caja: 15 uds.



Variados



DADOS DE AGUACATE 1 KG

Caja:5bolsas.

DADOS DE MANGO 1 KG

Caja: 5 bolsas.



un entrante fresco y original



TARTAR DE SALMÓN 100 G

Caja:20uds.



TARTAR DE VIERAS 100 G

Caja: 20 uds.

CARPACCIO DE GAMBÓN ARGENTINO 70 G

Caja:20uds.





ANCAS DE RANA 1 KG

Calibre:16/20.Caja:10estuches.



PESCADOS Y MARISCOS

El sabor del mar se viste de fiesta en Navidad. Pescados y mariscos seleccionados para llevar a la mesa todo el sabor, la frescura y la esencia de estas celebraciones.

Especial Cefalópodo



pequeña pero extraordinaria

PATAS DE PULPO COCIDO 160/200 G

Caja: 6 uds.

CONSEJOS
MODOS DE COCCIÓN

A la plancha: Secar bien el pulpo y marcarlo en una plancha muy caliente con un poco de aceite de oliva durante 2-3 minutos por lado, hasta conseguir un exterior dorado.

A la brasa: Pintar las patas con aceite de oliva y colocarlas sobre la parrilla caliente durante 3-4 minutos por lado, hasta obtener un ligero toque ahumado.

Al horno: Colocar el pulpo en una bandeja con aceite de oliva y especias al gusto. Hornear a 200 °C durante 8-10 minutos, hasta que esté caliente y ligeramente dorado.

Al vapor: Colocar las patas en una vaporera sobre agua hirviendo durante 5-7 minutos. Calentar suavemente para mantener su textura tierna y jugosa.



Pescados Blancos



suavidad que conquista paladares

FILETE DE DORADA 120/170 G

Caja: 5 kg.



FILETE DE LUBINA 120/170 G

Caja:5kg.



finura en cada preparación



NEPTURA

FILETE DE RODABALLO 80/150 G

Caja:2,8kg.

NUEVO



FILETE DE CORVINA SALVAJE C/P +1000 G

Caja: 10 kg.

Pescados Seleccionados

la nobleza de un clásico



FILETE DE BACALAO G MACRO 1 KG ·30% DE GLASEO

Caja: 11 kg.

BACALAO JUMBO +900 G ·15% DE GLASEO

Caja: 5kg.



grandes lomos, grandes platos



FILETE DE RAPE DE NUEVA ZELANDA S/P ±600 G

Caja: 5 kg.

NUE VO

color, frescura y personalidad

LOMOS DE SALMON SALAR S/P 250 G (2 X 125 G)

Paquete:2uds.Caja: 20 estuches.



Crustáceos



LANGOSTINO COCIDO 30/40 PIEZAS/KG

Caja:±2kg.



LANGOSTINO VANNAMEI DESVENADO Y PELADO 10/30 PIEZAS/KG

Bolsa:1kg.Caja: 10 bolsas.

bocados de sabor picante



GAMBÓN PELADO TAIL ON 1 KG ·20% DE GLASEO

Caja: 6 bolsas.

bocados de sabor picante

bocados de sabor picante



GAMBA PELADA ARGENTINA 20/40 PIEZAS/KG ·10% DE GLASEO

Caja:3bolsas.



GAMBA COCIDA 100/120 PIEZAS/KG

Caja: 10 estuches.

Cr ust áceos



pequeña pero extraordinaria

CIGALA Nº2 EXTRA 16/20 PIEZAS/KG

Caja: 1,5 kg.

CIGALA Nº0 EXTRA 7/9 PIEZAS/KG

Caja:1,5kg.





DeCasa

LANGOSTINO COCIDO 40/60 PIEZAS/KG

Estuche:2kg.Caja: 6 estuches.

lujo servido en la mesa



LANGOSTA COCIDA 630/690 G

Caja:10kg.

Cr ust áceos



un festín para compartir

MARISCADA COCIDA 800 G

Caja: 6 estuches.

carácter y distinción marina



BOGAVANTE 1 PINZA 400/800 G

Caja:5kg.

Cr ust áceos

la esencia del atlántico



NECORA CRUDA 5/8 PIEZAS/KG

Estuche:800g.Caja: 6 estuches.

un festín entre pinzas



BUEY COCIDO ENTERO 600/800 G

Caja: 10 kg.

un clásico de celebración



NECORA COCIDA 5/8 PIEZAS/KG

Caja:6estuches.

Especial Ca ngrejo

delicadeza y sabor del mar



CLUSTER COCIDO L

Estuche: 800 g. Caja:6estuches.



Biba l vo s

un capricho de las profundidades



CARACOL DE MAR COCIDO 50/70 PIEZAS/KG · 10% DE GLASEO

Paquete: 1 kg.Caja: 10 paquetes.

delicadeza y frescura marina

NAVAJAS HOLANDESAS 50/60 PIEZAS/KG

Bolsa:1kg.Caja:10bolsas.



pequeñas joyas de la costa



ALMEJA JAPONICA 60/80 PIEZAS/KG

Bolsa:1kg.Caja: 6 bolsas.

Bivalvos



CARNE DE VIEIRA CON CORAL EXTRA 8/12 · 0%DEGLASEO

Bolsa:1kg.Caja: 10 bolsas.



VIEIRA MEDIA CONCHA DEL PACIFICO 20/30 "ZAMBURIÑA"

Bolsa: 1 kg.Caja: 8 bolsas.

delicias del mar en miniatura

VIEIRA 1/2 CONCHA ESCOCIA 8/10 PIEZAS/KG

Caja:5kg.



Recet a

BOGAVANTE THERMIDOR

INGREDIENTES |4 RACIONES

Bogavante	600/800 g
Mantequilla	25 g
Chalota	1 Pequeña
Nata para cocinar	100 ml
Caldo de pescado	50 ml
Mostaza de Dijon	1 Cucharada
Queso gruyère o Emmental rallado	30 g
Zumo de limón	1 Cucharada
Brandy (opcional)	1 Cucharada
Perejil fresco, sal y pimienta	

ELEGANCIA,SABORYTRADICIÓN EN CADA BOCADO

Sorprende a tusinvitadoscon uno de los grandes clásicos de la cocinafestiva.El bogavante Thermidor combina la delicadeza del marisco con una irresistible salsa cremosa de mostaza suave, un toque de brandy y una capa dorada de queso gratinado. Una receta sofisticada que convierte cualquier celebración en un momento inolvidable. Un plato elegante y lleno de sabor, con carne tierna de bogavante bañada en una salsa cremosa de mostaza, nata y un toque de brandy, cubierta con queso gratinado. Ideal para convertir la cena de Navidad en una ocasión especial.



RECETA PASO A PASO:

1. Prepara el bogavante
Cuece elbogavante hasta que esté prácticamente hecho, según su tamaño. Déjalo templar, córtalo longitudinalmente y extrae la carne con cuidado, reservando las conchas para rellenarlas.

2. Elabora la salsa Thermidor
Sofríe la chalota picada con la mantequilla. Añade el brandy, si lo utilizas, y deja que se evapore el alcohol. Incorpora el caldo, la nata y la mostaza. Cocina hasta que la salsa espese ligeramente.

3. Rellena las conchas
Trocea la carne del bogavante, mézclala con la salsa y unas gotas de limón. Reparte el relleno en las dos mitades de la concha.

4. Gratina y sirve
Espolvorea el queso rallado y gratina a 220 °C durante 3–5 minutos, vigilando hasta que la superficie quede dorada. Termina con perejil fresco y sirve inmediatamente.

El toque de chef
Presenta cada mitad sobre un plato oscuro o blanco, con unas patatas pequeñas asadas, espárragos verdes y unas gotas de aceite de perejil. El contraste de colores hará que el plato luzca espectacular.

Tiempo total: 40 min.

Raciones: 2 personas.

DIFICULTAD MEDIA



CARNES

La Navidad invita a disfrutar de sabores memorables. Carnes seleccionadas para crear platos especiales, compartir buenos momentos y convertir cada celebración alrededor de la mesa en un auténtico festín.

Especial
Solomillo

jugoso y bajo en grasa



SOLOMILLO GALLEGO PORCION 180 G

Caja: ±2 kg.

CONSEJOS
MODOS DE COCCIÓN

A la plancha: secar bien el solomillo y marcarlo en una plancha muy caliente con un poco de aceite de oliva. Dorar por ambos lados, ajustar la cocción al grosor y dejar reposar antes de servir.

A la brasa: pincelar la carne con aceite de oliva y colocarla sobre una parrilla caliente. Cocinar por ambos lados, controlando la intensidad del fuego para conseguir un exterior dorado y un interior jugoso.

Al horno: sellar previamente el solomillo en una sartén caliente. Terminar la cocción en el horno a 180 °c, controlando la temperatura interior para conseguir el punto deseado.

A baja temperatura: envasar el solomillo al vacío con aceite de oliva y hierbas aromáticas. Cocinar a temperatura controlada según el tipo de carne y finalizar con un marcado rápido en la plancha.



Especial Pato



HIGADO DE PATO RESTAURACIÓN

Bolsa:±600g.Caja:±6kg.



ESCALOPE DE FOIE 20-40 1 KG

Bolsa: 1 kg.Caja: 5 kg.

todo el sabor, desmigado



CONFIT DE PATO DESMIGADO ±1 KG

Caja: ±20 kg.

MAGRET DE PATO

Bolsa:±350g.Caja:5kg.



sabor tierno y jugoso





Vª GAMA

Todo el sabor de una gran cocina, con la comodidad que necesitas. Propuestas de quinta gama pensadas para facilitar el servicio y sorprender en cada celebración de Navidad.

Cordero

sabor intenso y auténtico



JARRETE DE CEIERVO CONFITADO 400-600 G
Caja:5uds.



JARRETE DE CORDERO CONFITADO 350-450 G
Caja: 6 uds.

crujiente por fuera, jugoso dentro



PLACA DE CORDERO CONFITADO 170G
Caja:20uds.



PALETILLA DE CORDERO GARRON ±1,2 KG
Caja: ±18 kg.

Cerdo



jugoso y lleno de sabor

DeCasa

CODILLO CONFITADO DE CERDO 1/2 350/400 G

Caja: 6 uds.

crujiente por fuera, tierno dentro



DeCasa

COCHINILLO DE CERDO CONFITADO S/H 170 G

Caja:20uds.



DeCasa

CARRILLADA DE CERDO CONFITADA 200/250 G

Caja:12uds.

Cerdo y Pollo

ternura y sabor irresistibles



DeCasa

SECRETO IBERICO CONFITADO 180/250 G

Caja:12uds.



CARRILLERA DE CERDO INTERNA S/H

Caja: ±5 kg.

melosidad en cada bocado



SOLOMILLO DE CERDO REBOZADO AL TORREZNO

Caja: 3 kg.

NUE VO

Vacuno



PLACA DE RABO DE VACUNO CONFITADO 170 G

Caja:20uds.



CARRILLADA DE VACUNO CONFITADA 400/600 G

Caja: 5 uds.



COSTILLA DE VACUNO EN SU JUGO ±330 G.

Caja: ±10 kg.



CRUJIENTE DE CARRILLERA

Caja:140uds.

NUE VO

Recet a

PALETILLA DE CORDERO MELOSA AL ROMERO Y MIEL

INGREDIENTES |4 RACIONES

Cordero de V gama	1 Paletilla
Patatas baby	400 g
Chalotas	150 g
Miel	2 Cucharadas
Jugo de cordero o salsa de asado	200 ml
Romero fresco	
Aceite de oliva virgen extra	
Sal y pimienta al gusto	
Granada fresca para decorar	

UN CLÁSICO NAVIDEÑO REINVENTADO PARA SORPRENDER

El lujo de la cocina tradicional, listo para disfrutar. Una paletilla decorderococinada lentamente hasta conseguir una carne tierna y jugosa, con un delicado glaseado de miel y romero que aporta brillo, aroma y un irresistible toque festivo. Acompañada de patatas baby doradas, chalotas confitadas y una salsa de su propio jugo.



RECETA PASO A PASO:

1.Regenerar y preparar:
calentarla paletillasegúnlas indicaciones del fabricante hasta alcanzar la temperatura de servicio.

2.Crear el glaseado:
mezclar la miel con parte del jugo de asado y unas hojas de romero.

3.Dorar y lacar:
aplicar el glaseado y terminar según las instrucciones del producto para conseguir una superficie brillante y apetecible.

4.Preparar la guarnición:
dorar las patatas baby y cocinar las chalotas hasta que queden tiernas y caramelizadas.

5.Emplatar con elegancia:
colocar la paletilla como protagonista, añadir las patatas y las chalotas, napar con la salsa y terminar con romero fresco y unos granos de granada.

EL TOQUE QUE MARCA LA DIFERENCIA
Una carne melosa, un acabado lacado y aromas que evocan la Navidad. Una propuesta pensada para ofrecer una experiencia gastronómica especial con la comodidad y la regularidad de la V gama.

MENOS TIEMPO EN COCINA. MÁS MAGIA EN LA MESA.
Ideal para restaurantes, hoteles, catering y menús de Navidad.

FACIL DE PREPARAR



POSTRES

La mejor manera de terminar una celebración es con algo dulce. Postres que invitan a compartir, disfrutar y poner el broche perfecto a los momentos más especiales de Navidad.

Pequeños placeres



CHURROS BITE DE NOCILLA 1 KG

Unidad:±17g.Caja:4bolsas.

CREPPE DE MOUSSE DE TURRON 80 G

Caja: 20 uds.



sabor clásico



CREMOSA GALLETA SPECULOS 120 G

Caja: 20 uds.

COULAND DE CHOCOLATE 110 G

Caja:18uds.

explosión de chocolate



Tartas Individuales



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS 90 G

Caja:16uds.



EXPLOSION DE YUZU 120 G

Caja: 20 uds.



PECADO DE TURRÓN 90 G

Caja:12uds.



BOMBÓN ROCHER 100 G

Caja: 12 uds.

Especial
PETIT FOUR

SYMPHONIE PASQUIER

PETIT FOUR ELEGANCE CHOCOLAT
Estuche:48uds.Caja:4estuches.

NUE VO

PETIT FOUR FRUTAS
Estuche:53 uds. Caja: 4 estuches.

NUE VO



DeCasa
ULTRACONGELADOS

POMONA

HappyChefs

decasa.es

@congeladosdilcs

info@decasa.es

ATENCIÓN AL CLIENTE
96 422 50 50

Av/ Hermanos Bou, ZH 133 12003 – Castellón

CONGELADOS REFRIGERADOS CONSERVAS

PRECIO SIN IVA RECOMENDADO PARA PENÍNSULA Y BALEARES.
Sugerencia de presentación. Venta por cajas hasta fin de existencias.
Documento no contractual válido excepto error tipográfico.
Válido del 26 de agosto al 26 de octubre de 2026.

Su distribuidor:



1 - CÁMARAS FRIGORÍFICAS, S.A.
Menorca · Tel. 971 380 199

2 - CANALSA
Las Palmas · Tel. 928 700 266
Tenerife · Tel. 922 503 546

3 - COFRIGUS, S.L.
León · Tel. 987 214 146

4 - COMERCIAL DOSER REPRESENTACIONES, S.L.
Cantabria · Tel. 942 845 207

5 - COMERCIAL HERMANOS ORTEGA, S.A
Soria · Tel. 975 226 138

6 - CONGECAR, S.L.
Murcia y Albacete · Tel. 968 703 071

7 - CONGELADOS BEDARONA, S.L.
Álava y Miranda de Ebro · Tel. 945 290 838

8 - CONGELADOS IRUSTA, S.L.U.
Guipúzcoa · Tel. 943 490 786

9 - CONGELADOS DEL SUROESTE, S.L.
Badajoz · Tel. 924 270 470

10 - DIL, S.L.
Castellón · Tel. 964 225 050
Valencia · Tel. 961 250 773

11 - DISALVI ÁLVAREZ, S.L.
Barcelona · Tel. 932 781 441

12 - DIST. CONG. ROSA DE LOS VIENTOS, S.L.
Alicante · Tel. 965 282 140
Murcia · Tel. 965 286 088

13 - DISTRIBUCIONES POSADA CANTABRIA Y ASTURIAS S.L.U.
Asturias · Tel. 942 10 71 25

14 - DIST. Y REPRE. JOSÉ MIGUEL, S.L.U.
Cuenca · Tel. 969 231 896

15 - EFRAN DISTRIBUCIONES, S.L.
Ciudad Real · Tel. 926 610 878

16 - EXC. GARCÍA DE LEONARDO, S.L.
San Antonio de Requena · Tel. 962 320 116

17 - FERTOFRIO
Toledo · Tel. 925 79 71 51

18 - FRIGORÍFICOS ORTEGA, S.L.
Loja · Tel. 958 320 927

19 - FRIGORÍFICOS SOL Y NIEVE, S.L.
Granada · Tel. 958 509 082

20 - FRIMALSA DISTRIBUCIONES, S.L.
Plasencia / Salamanca y Ávila · Tel. 927 404 026

21 - FRIMASUR MÁLAGA, S.L.
Málaga · Tel. 952 334 562

22 - FRIU FOOD SERVICE IBIZA, S.L.
Ibiza / Formentera · Tel. 971 313 364

23 - GALLARDO FOODSOLUTIONS, S.L.
Badajoz · Tel. 924 847 247

24 - GYG ENVASADOS Y ESTUCHADOS, S.L.
Toledo · Tel. 925 760 001

25 - LOALMA 2007, S.L.
Zaragoza / Huesca / Teruel · Tel. 976 690 540

26 - LUIS BARRIGA BERNAL
Cáceres · Tel. 927 232 935

27 - PILAR LÓPEZ FREIRE, S.L.
A Coruña · Tel. 981 285 030

28 - PEIMOGO DISTRIBUCIONES, S.L.
Vigo · Tel. 886 126 812

29 - PESCADOS ARRANZ, S.L.
Valladolid / Segovia · Tel. 983 503 025
Aranda de Duero · Tel. 983 881 237

30 - PESCADOS LAVILLA, S.A.
Logroño y Navarra · Tel. 941 270 723

31 - QUESERÍAS BAGUR, S.A.
Palma de Mallorca · Tel. 971 905 353

32 - PROFESIONALES DEL CONGELADO 2015
Córdoba / Jaén · Tel. 957 690 508

33 - ROYALMAR ARS, S.L.
Guadalajara · Tel. 949 200 748

34 - S.I.D. EUROSUR, S.L.
Cádiz · Tel. 956 474 082
Sevilla / Huelva · Tel. 955 515 242

35 - LA PERLA
Teruel · Tel. 978 607 702

DeCasa

ULTRACONGELADOS

GELIS AGENCIA GRÁFICA - 11/26