

Magia Navidad

DEL 1 DE NOVIEMBRE AL 6 DE ENERO





LA MAGIA DE LA NAVIDAD EMPIEZA EN TU COCINA

La Navidad es, cada año, una invitación a celebrar lo mejor de nuestra profesión: la pasión por ofrecer experiencias únicas a través de la gastronomía. En **POMONA IBERIA** compartimos ese espíritu con todos los chefs, cocineros y profesionales del sector HORECA que hacen posible que estas fechas se vivan alrededor de una mesa, con sabor, emoción y excelencia.

Sabemos que cada servicio, cada menú y cada detalle son el reflejo de un esfuerzo constante, de muchas horas de dedicación y de un compromiso inquebrantable con la calidad. Por eso, nuestro concepto sigue guiando todo lo que hacemos: *Making Happy Chefs*. Porque creemos que un chef feliz es el corazón de una cocina que inspira, innova y crea momentos inolvidables.

En esta edición especial de Navidad, hemos reunido una cuidada selección de productos pensados para facilitar vuestro trabajo, estimular la creatividad y ofrecer soluciones adaptadas a las necesidades reales del sector. Productos que combinan tradición e innovación, y que reflejan nuestra apuesta por la excelencia y la sostenibilidad.

POMONA IBERIA es más que un proveedor: somos un aliado para los profesionales que viven la gastronomía con pasión. Queremos estar a vuestro lado en cada servicio, aportando confianza, calidad y un catálogo que evoluciona al ritmo de vuestras exigencias. Nuestro compromiso es claro: ofrecer todo lo necesario para que cada cocina funcione con eficacia y cada chef pueda centrarse en lo que realmente le hace feliz, cocinar y emocionar.

En nombre de todo el equipo de **POMONA IBERIA**, queremos agradecer vuestra confianza y desearos unas fiestas llenas de éxito, inspiración y buenos momentos compartidos.

Cuando un chef es feliz, todo el mundo lo nota

| 6 ENTRANTES | 1 2 PESCADOS Y MARISCOS | 2 2 CARNES | 2 8 IV^a-V^a GAMA | 3 4 POSTRES

SUMARIO



El arte de la trufa Esencia y elegancia en la mesa

Latrufa de verano (Tuber aestivum) es una joyadelanaturalezaqueaportaacadaplatounaroma delicado y un sabor sutilmente terroso. Su versatilidadlaconvierteenelcomplementoperfectopara pastas, risottos, carnes, huevos o quesos artesanales.

Formas de disfrutarla:

- Rallada o laminada sobre platos calientes para liberar todo su perfume.
 Infusionada en aceites o mantequillas, realzando el carácter de cada receta.
 Integrada en salsas o cremas, para un acabado de auténtica distinción.

Con la llegada del invierno, la trufa negra (Tuber melanosporum) toma el relevo: un aroma más profundo, intenso y envolvente que convierte cualquier creación culinaria en una experiencia única. Trufa de verano o trufa de invierno, un lujo natural para las mesas más selectas.







MARISCO RELLENO



VIEIRAS GRATINADAS 110 G Bolsa:5uds. Caja:3bolsas.



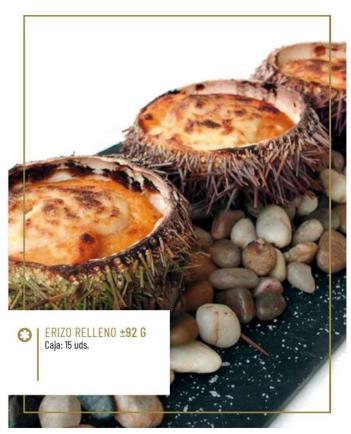
VIEIRA SUPREMA CON LANGOSTINOS ±150 G Caja: 14 uds.

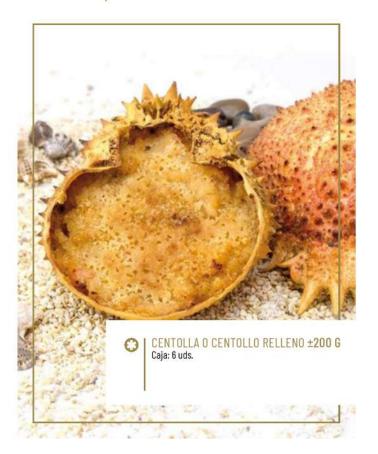


PIMIENTO BACALAO
Bolsa: 1 kg. Caja: 6 bolsas.



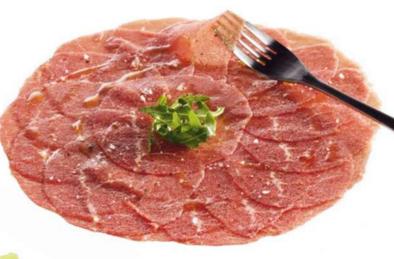
MEJILLÓN TIGRE RELLENO Bolsa: 1 kg. Caja: 6 bolsas.







CARPACCIO DE BUEY Estuche: 20 uds. Caja:5estuches.





AGUACATE A DADOS 1 KG Bolsa: 1 kg. Caja: 5 bolsas.



TARTAR DE SALMÓN 100 G Caja:20 uds.

TARTAR DE VIEIRAS 100 G Caja: 20 uds.















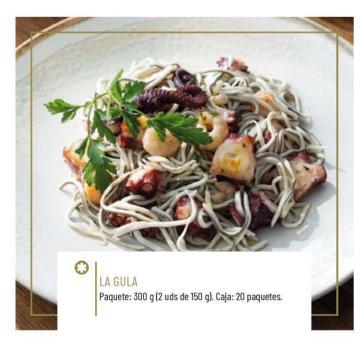






SOLUCIONES DEL MAR





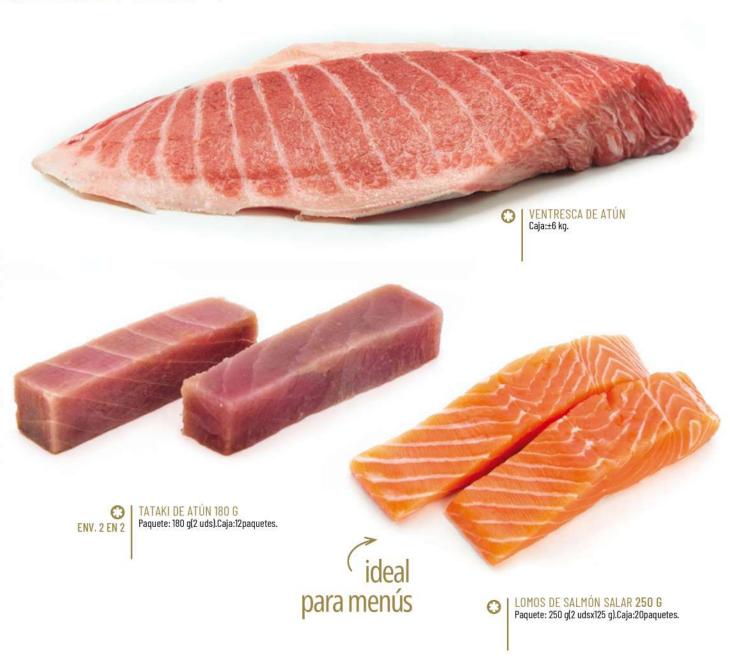




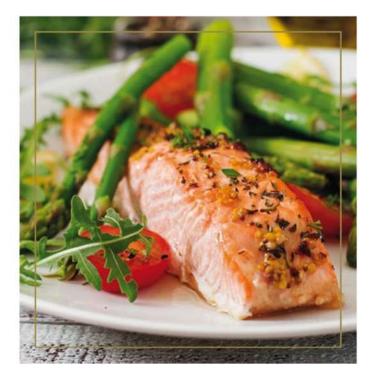


















GAMBA COCIDA 100/120 PIEZAS/KG Paquete: 500g. Caja:12 paquetes.



DeCasa

LANGOSTINO COCIDO 40/60 PIEZAS/KG Estuche: 2 kg.Caja: 6estuches.

LANGOSTINO COCIDO 30/40 PIEZAS/KG Estuche: 2 kg.Caja: 6 estuches.



CARPACCIO GAMBON ARGENTINO 70 G Caja: 20 uds.



GAMBA PELADA ARGENTINA 20/40 PIEZAS/KG Con un 10% deglaseo. Bolsa: 1 kg. Caja: 3 bolsas.



CRUSTÁCEOS



LANGOSTA COCIDA 630/740 G Caja:10 kg. La unidad aprox.a 22,00 €



CIGALA NºO EXTRA 7/9 PIEZAS/KG Caja: 1,5 kg. La unidad aprox.a 3,09 € CIGALA Nº2 EXTRA 16/20 PIEZAS/KG Caja: 1,5 kg.

La unidad aprox.a 0,94 €



SANTIAGUIÑO ENTERO 800 G Estuche: 5 uds.Caja:12 estuches.





Especial







EN SU JUGO

PATA DE PULPO 200/300 G Caja: ±3 kg.

EN SU JUGO

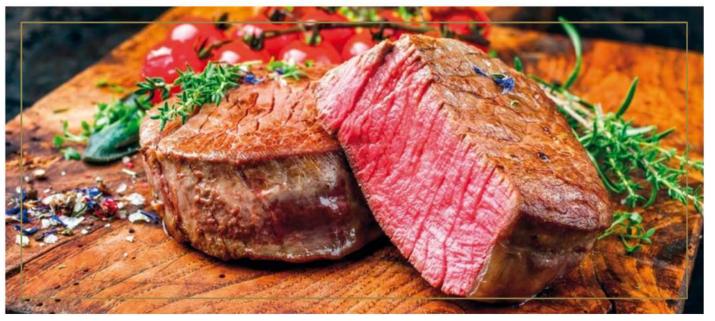
PATA DE PULPO +300 G Caja: ±3 kg.















PRECOCINADOS



PLACA DE COCHINILLO CONFITADO DESHUESADO 170 G Caja: 20 uds



MANITA DE CERDO A LA PLANCHA Placa:2,5 kg. Caja: 3placas. La ración de 200g aprox. a 1,60 €















calentar, emplatar y servir

DeCasa

PINTADA RELLENA DE FOIE, CIRUELAS Y MANZANA 160 G Caja: 20 uds. La unidad aprox.a3,25 €

SECRETO IBÉRICO CONFITADO 180/250 G Caja:12uds.





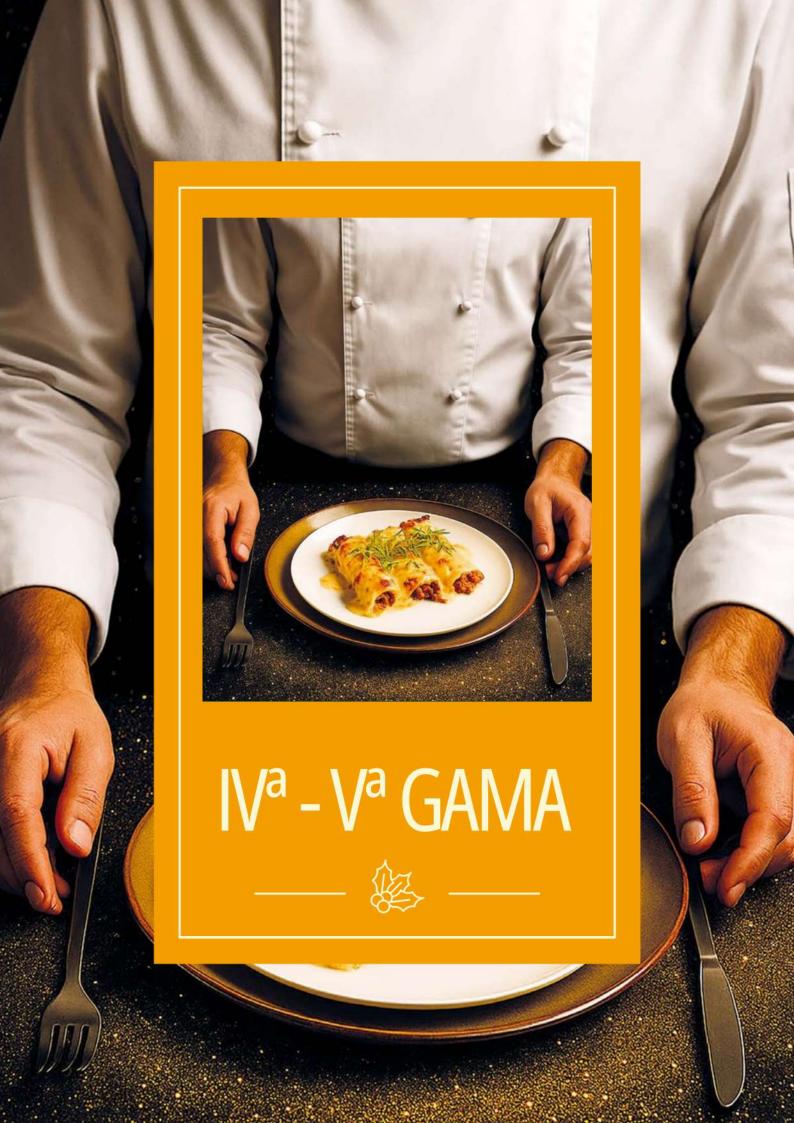
CARRILLADA DE TERNERA CONFITADA INT. 400/600 G Caja: 5 uds.





DeCasa

PLACA DE RABO DE VACUNO CONFITADO 170 G Caja: 20 uds.





EspecialCroquetas



CROQUETAS DE COCIDO EXTRA Bolsa: 1 kg. Caja: 4 bolsas.



jamón ibérico

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Bolsa: 1 kg. Caja: 4 bolsas.



CROQUETAS DE RABO DE VACUNO
Bolsa: 1 kg. Caja: 3 bolsas. La unidad aprox. a



carrillada

de ternera





DeCasa

CROQUETAS DE CECINA Bolsa:500 g.Caja: 6bolsas.





Canelones depatoy foie con bechamel de trufa

INGREDIENTES

Pasta fresca rellena de pato confitado y foie gras.

Bechamel ligera con crema de trufa negra y parmesano.

Toque final de pimienta rosa y hierbas provenzales.

ELABORACIÓN

- 1. Precalienta el horno a 180 °C.
- Retira la tapa y hornea el plato durante 10-12 minutos, hasta que la superficie esté dorada.
- (También puedes calentar en microondas 3-4 minutos a potencia media).
- Sirve inmediatamente con unas virutas de trufa o unas hojas de rúcula.

MARIDAJE

Ideal con un vino tinto suave tipo pinot noir o un cava brut reserva.

CONSEJO DEL CHEF

Añade unas **escamas de sal** y un chorrito de **aceite de trufa** justo al emplatar para potenciar el aroma.





CREPPE S





GRATINADO DE PATATA
Y BOLETUS 90 G
Caja: 20 uds.







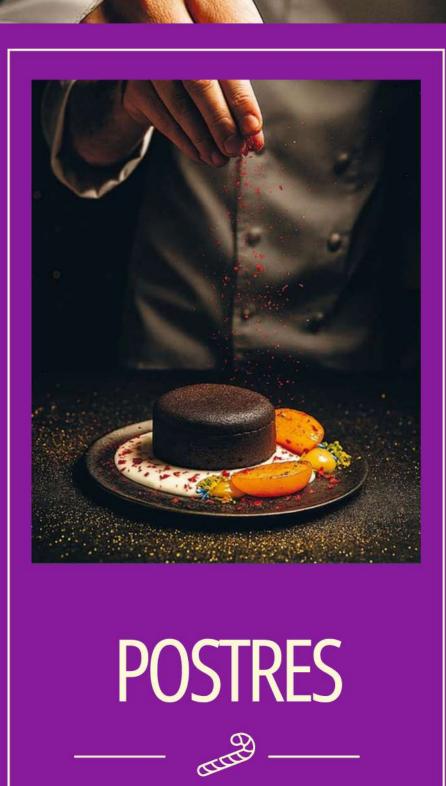
CREPPE DE BOLETUS
Caja: 20 uds







CREPPE DE VIEIRAS Y GAMBAS 110 G Caja: 20 uds.







Porciones Individuales



S

POS T RE

36

muy tiernos



DeCasa

COULANT DE CHOCOLATE 110 G Caja: 27 uds.

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS 90 G Caja: 16 uds.



CHURROS RELLENOS DE CHOCOLATE Caja:1,80 kg.



CREPPE DE MOUSSE DE TURRÓN **80 G** Caja: 20 uds.



DeCasa

CREPPE DE CHOCOLATE 90 G Caja:20uds.

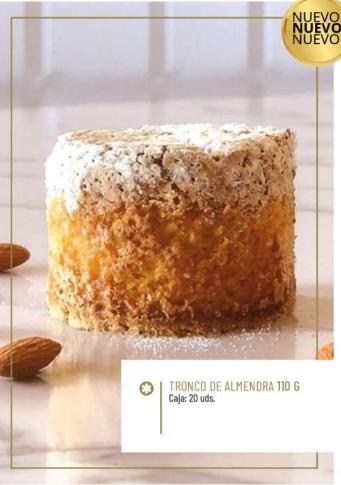


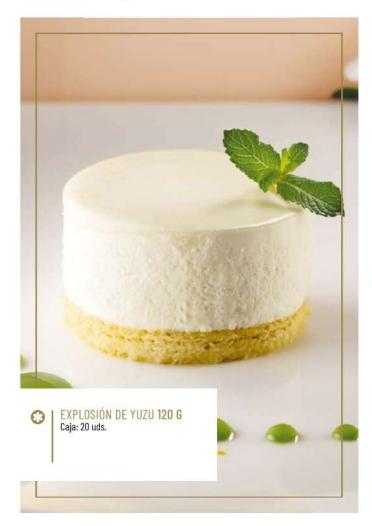
TORRIJA BRIOCHE 90 G Caja: 30 uds.

INDIVIDUALES





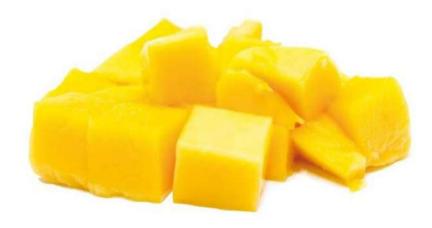




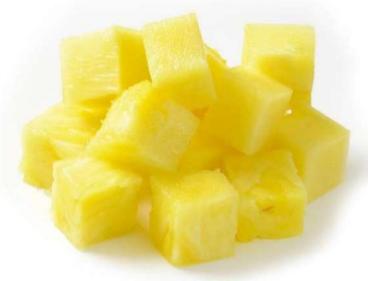


S









MEZCLA DE FRUTAS DEL BOSQUE 1 KG Bolsa: 1 kg. Caja: 5 bolsas.



PIÑA A DADOS 1 KG Bolsa: 1 kg. Caja: 10 bolsas.



FRESA ENTERA 1 KG Bolsa: 1 kg. Caja: 10 bolsas.





Asociados

- CÁMARAS FRIGORÍFICAS, S.A. 2 - CANALSA 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 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. Alava 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 9 - CONGELADOS DEL SUROESTE Badajoz - Tel. 924 270 470 10 - CONGELADOS ORBESA, S.A. Burgos - Tel. 947 484 017 11 - DII, S.L. Castellón - Tel. 964 225 050 Valencia - Tel. 961 250 773 12 - DISALVI ÁLVAREZ, S.L. Barcelona - Tel. 932 781 441

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

14 - DISTRIBUCIONES POSADA

Asturias - Tel. 942 10 71 25

15 - DIST. Y REPRE. JOSÉ MIGUEL, S.L.U.

Cuenca · Tel. 969 231 896

16 - EFRAN DISTRIBUCIONES, S.L.

Ciudad Real - Tel. 926 610 878

17 - EXC. GARCÍA DE LEONARDO, S.L.

San Antonio de Requena · Tel. 962 320 116

18-FERTOFRIO

Toledo - Tel. 925 79 71 51

19 - FRIGORÍFICOS ORTEGA, S.L.

Loia · Tel. 958 320 927

20 - FRIGORÍFICOS SOL Y NIEVE, S.L.

Granada · Tel. 958 509 082

21 - FRIMALSA, S.C.

Plasencia / Salamanca y Ávila · Tel. 927 404 026

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

23 - FRIU FOOD SERVICE IBIZA, S.L. Ibiza / Formentera · Tel. 971 313 364 24 - GALLARDO FOODSOLUTIONS, S.L.

Badajoz · Tel. 924 847 247

25 - GYG ENVASADOS Y ESTUCHADOS, S.L.

Toledo Tel. 925 760 001
26 - LOALMA 2007, S.L.
Zaragoza / Huesca / Teruel Tel. 976 690 540
27 - LUIS BARRIGA BERNAL
Cáceres Tel, 927 232 935
28 - PILAR LÓPEZ FREIRE, S.L.

A Coruña · Tel. 981 285 030 29 - PEIMOGO DISTRIBUCIONES, S.L.

29 - PEIMOGO DISTRIBUCIONES, S.L.
Vigo - Tel. 886 126 812
30 - PESCADOS ARRANZ, S.L.
Valladolid / Segovia - Tel. 983 503 025
Aranda de Duero - Tel. 983 881 237
31 - PESCADOS LAVILLA, S.A.
Logroño y Nayarra - Tel. 641 270 723
32 - QUESERÍAS BAGUR, S.A.
Palma de Mallorca - Tel. 971 905 353
33 - REPOSTERÍA FLORY'S VERGARA, S.L.U.
Córdoba / Jaén - Tel. 957 690 508
34 - ROYALMAR ARS, S.L.
Guadalajara - Tel. 949 200 168
35 - S.I.D. EUROSUR, S.L.
Cádiz - Tel. 956 474 082
Sevilla / Huelva - Tel. 955 515 242







REFRIGERADOS



PRECIO SIN IVA RECOMENDADO PARA PENÍNSULA Y BALFARES.

Sugerencia de presentación. Venta por cajas hasta fin de existencias.

Documento no contractual válido excepto error tipográfico.

Válido del 1 de noviembre al 6 de enero de 2026.

ATENCIÓN AL CLIENTE







Av/ Hermanos Bou, ZH 133 – 12003 – Castellón





SÍGUENOS

@congeladosdilcs

Su distribuidor:



