



MATERIA PRIMA PARA COCINAR 2025

SELECCIONAMOS DESDE LA PASIÓN Y
EL CONOCIMIENTO, PARA AYUDAROS A
CREAR PLATOS EMOCIONANTES

Martiko



Martiko cría en sus granjas navarras de forma sostenible y responsable patos de raza Moulard, un cruce de pekinés y barberíe. El control de la cría empieza desde la incubación de los huevos. Los patos viven en libertad y se alimentan de maíz.



Granjas en libertad



Matadero y sala de despiece



Sala de elaboraciones

- Martiko empezó la cría de patos en 1983.
- Control del animal desde la incubación y alimentados con maíz.
- Patos con 15 semanas de vida aproximadamente criados en libertad en granjas propias.
- Matadero y sala de despiece propio en Lerín.
- Sala de elaboración en Bera de Bidasoa.
- Martiko es ejemplo Europeo en trazabilidad, sanidad y bienestar animal y socio fundador del Basque Culinary Center
- Trabajamos con ellos desde 1988
- Hacemos un pedido fresco diario



El hígado de pato es el corte más noble, se utiliza para infinidad de elaboraciones. Nos gusta trabajarlo fresco para minimizar los efectos de la proteólisis.

- **Hígado fresco extra lóbulo grande 300gr**
- **Hígado fresco extra congelado 500gr**
- **Hígado fresco primera 650gr**
- **Hígado fresco desvenado 600 gr**
- **Escalopas de Hígado congelado 40/50**
- **Terrina fresca de hígado de pato**
- **Micuit redondo 250gr**
- **Micuit redondo 125 gr**
- **Micuit loncha individual 80gr**
- **Bloc con mollejas 750gr**
- **Bloc en flauta 300gr**
- **Pate superior 950gr**



El resto del despiece empieza en el magret, pasando por los muslos, los solomillos o las mollejas.

- **Magret fresco 350-400**
- **Magret congelado 300-350**
- **Jamón de pato en sobres 200gr**
- **Solomillo de pato fresco**
- **Muslo de pato fresco**
- **1 Muslo en confit individual**
- **Latón 10 muslos restauración**
- **Carne de pato desmigada 1,5kg**
- **Bolsa 20 delicias confitadas**
- **Lata 14 mollejas en confit**
- **Latón de grasa de pato**
- **Carcasas de pato (por encargo)**

Enrique García es una empresa familiar que se dedica desde hace más de 100 años a la cría en libertad de cerdos ibéricos de máxima calidad. Comercializamos sus jamones curados y su extraordinaria carne ibérica ultracongelada. Actualmente crían unos 18.000 cerdos/año



Granjas en libertad



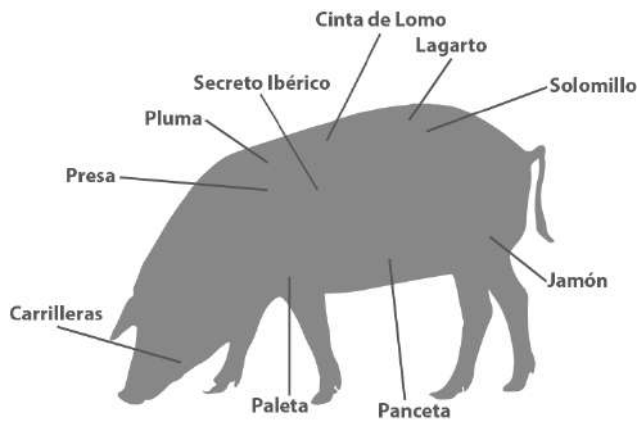
Fábrica propia de piensos



Su dehesa en Extremadura



Sala de curación de jamones



- 15.000 m2 entre matadero, sala de despiece, obrador, saladero y secaderos.
- Control genético propio de la raza, más de 90.000m2 con 800 madres activas.
- Control de la alimentación. Fábrica de piensos propia, elaboran más de 750.000kg de pienso al mes
- Finca Carabias, plantación de cereal, trigo y cebada.
- Finca Carmelo, 300 hectareas para la cría de cerdos ibéricos de cebo de campo. Finca en forma de "U"
- Finca Los Bayones (Cáceres) 800 hectáreas para la cría de cerdos ibéricos de bellota
- Empresa reconocida por la Junta de Castilla y León por el bienestar del medio ambiental.



Despiece de carne cruda. La matanza se hace los martes y esa misma semana recibimos la carne ultracongelada en nuestras instalaciones.

- **Pluma Ibérica**
- **Presa Ibérica**
- **Secreto Ibérico**
- **Solomillo Ibérico**
- **Lomo Ibérico**
- **Carrillera Ibérica**
- **Aguja Ibérica**
- **Lagarto Ibérico**
- **Lágrima Ibérica**
- **Papada Ibérica**



La curación de sus embutidos se realiza en Valdecarros (Salamanca) traemos un pedido semanal con todo tipo de embutido.

- **Jamón de bellota puro (100% Ibérico)**
- **Jamón de bellota (75% Ibérico)**
- **Jamón Ibérico de cebo de campo entero**
- **Jamón Ib. de cebo de campo deshuesado**
- **Jamón Ibérico de cebo de campo cortado**
- **Jamón blanco Gran Reserva**
- **Lomo Ibérico de bellota**
- **Chorizo Ibérico de bellota**
- **Salchichón Ibérico de bellota**
- **Panceta Ibérica 3kg**

En época de montanera es de bellota y el resto del año de cebo de campo.



MURCIANO-GRANADINA

Trabajamos mano a mano con cooperativas de ganaderos y pastores, asegurando no solo una calidad excepcional en nuestros productos y su abastecimiento, sino también apoyando la sostenibilidad del pastoreo tradicional.

- **Cabrito Lechal de Andalucía**
- **Cordero IGP Ternasco de Aragón.**

Cabrito lechal de Andalucía

El cabrito lechal es menos graso que el lechazo
Su carne es jugosa, delicada y de sorprendente finura.

- La cabra de raza murciano-granadina produce una leche de gran calidad
- Cabritos alimentados exclusivamente con leche materna.
- Sacrificados con 30 días aproximadamente.
- Animales pequeños 4kg en canal aprox.



- **Mollejas de Lechal bolsa 250gr aprox.**
- **Paletilla de Lechal 450gr aprox.**
- **Pierna de Lechal 500gr aprox.**
- **Pierna de lechal +600gr aprox.**
- **1/2 Canales de lechal 2kg aprox.**
- **Chuletillas de Lechal bolsa 270gr.**

Cordero Ternasco de Aragón

Menos graso que el lechazo y más delicado que el recental. Su carne es tierna, sabrosa y de aroma limpio y suave.

- La Cooperativa esta formada por más de 800 pastores que dan vida a casi 400 pueblos de las montañas de Aragón.
- Las canales tienen que pesar entre 8 y 12kg según la IGP.
- Animales entre 70 y 90 días y al menos 40 de lactancia.
- Carne de color rosa pálido, muy jugosa y de textura suave.



- **Paletilla entera 700-850gr**
- **Pierna deshuesada 900-1000gr**
- **Jarrete de Pierna 276gr a 360gr**
- **Churrasco 225gr**

Agnei Ibérico

El Agnei Ibérico es una raza de cordero criado en los Pirineos en libertad y tiene la particularidad de infiltrar la grasa de una forma similar a la del cerdo ibérico

- Sabor único, carne jugosa y de textura suave.
- Alto contenido en ácido oléico, con lo cual es más untuosa y saludable.
- Máxima versatilidad en cocina y en alta cocina.
- Perfecto equilibrio entre intensidad y suavidad.

- **Churrasco (500gr)**
- **Saratoga Fench rack 4 (250gr)**
- **French Racks 9 palos (500gr)**
- **Carrillón (cuello deshuesado) (1kg)**
- **Tournedó (piezas 170gr)**
- **Solomillo de Agnei (piezas 80gr)**

Empresa familia fundada en 1968 en Segovia, Tabladillo es un equilibrio de tradición y modernidad, con un sabor genuino y de calidad sublime.



- Granjas propias con un 20% más de espacio por animal de lo exigido por la normativa Europea.
- Laboratorio propio para el control de calidad.
- Control integral de todas las fases, desde el momento previo a la concepción del animal, nacimiento, cría, alimentación controlada, elaboración, envasado y logística
- Los residuos orgánicos, se utilizan como abono natural en sus campos de cereales, con los que se elabora el pienso que alimenta a las madres de manera 100% natural.



- **Pierna de Cochinillo <500gr**
- **Rotí de cochinillo 700-800gr**
- **Cochinillo entero 4kg**
- **Bocaditos Cochifrito 500-600gr**



Más de 40 años dedicándose a la caza y unas instalaciones con más de 8.000 metros cuadrados entre congeladores, sala de despique y tuneles de ultracongelación.

Esta empresa de Cáceres es una referencia a nivel Europeo de carne de Caza Mayor



- **Jabalí Pierna deshuesada 2,5kg**
- **Cinta de Lomo de Venado sin hueso**
- **Pierna deshuesada de Ciervo 8kg**
- **Perdiz salvaje congelada (bandeja 4 unid)**



Importan bacalao curado en sal de del Atlántico Noreste, de Islandia e Islas Faroe. Una vez llega a sus instalaciones en Rentería lo desalan y racionan al gusto de cada restaurante.

Producto auténtico, de sabor inolvidable y en formatos cómodos



Origen Islandia e Islas Faroe
Auténtico Gadus Morhua

Pesca de anzuelo

Curación mínima de 6 meses

Detalle de filetes salados



Los Lomos altos (desalados)

- **Lomo Alto 500**
- máxima calidad (A), piezas de 500gr.
- Formato. Bandejas de 2x500
- **Lomo Gran Laminación 500**
- Calidad muy alta (B)
- Formatos. Bandeja (2x500) y (por raciones sueltas a medida 200, 220,250,300)
- posibilidad de envasar con aceite por raciones.
- **Lomo Rentería 800**
- Calidad muy alta (B). Piezas especialmente gruesas aunque irregulares,
- Por raciones sueltas a medida

Otros cortes (desalados)

- **Lomo Ración**
- máxima calidad (A), bandejas de 1kg
- Formatos:
 - Bandejas de 4x250 (plato de carta)
 - Bandejas de 5x200 (menu especial)
 - Bandejas de 6x180 (menu largo)
 - Bandejas 1kg (piezas 80gr)
- **Lomo pil-pil**
- Máxima calidad (A), bandejas de 1kg
- **Tacos especial fritos**
- Calidad muy alta (B). Bandejas de 1kg
- **Desmigado**
- Calidad muy alta (B). Bandejas de 1kg
- **Kokotxas 500gr**
- Máxima calidad (A), bandejas de 500gr
- **Callos de bacalao**
- Máxima calidad (A), bandejas de 1kg
- **Filetes enteros 1.000 - 1.500**
- Máxima calidad (A), piezas individuales

Al punto de sal (ultracongelado)

- **Lomo Suprema (0% glaseo)**
- Caja de 2kg con piezas de 250gr
- **Lomo Gran Grosor (0% glaseo)**
- Caja de 2kg con piezas de 250gr
- **Filete +1000 (15% Glaseo)**
- Producto muy económico
- Caja de 11kg

Bacalao salado

- **Morrito especial pintxo**
- Caja de 5kg con trozos pequeños y gruesos
- Maravilloso para hacer garbanzos con bacalao
- **Todos los cortes desalados se ofertan sin desalar**

Yurrita - Anchoas del Cantábrico

En 1867 Agapito Yurrita fundó una escabechería en los bajos del Hotel Mauleón en Mutriku y allí mismo inició la elaboración artesanal de anchoas. Llevan más de 150 años conservando los mejores bocartes del cantábrico (750.000kg al año)

- Anchoas Mariposa
- Anchoas Doble "00" Hansa
- Anchoas "0" bandeja 100 filetes
- Anchoa Octavillo
- Boquerones en aceite virgen extra



Arroyabe - Bonito del cantábrico

Arroyabe es una empresa familiar ubicada en Bermeo. Sólo trabajan bonito de costera en temporada.

- Bonito en aceite oliva RO - 1800
- Bonito en escabeche RO - 1800
- Bonito en aceite oliva RO-260



Agromar - Caviar de Oricios

Agromar es una empresa Asturiana de prestigio.

- Caviar de Oricios 70gr
- Cogotes de bonito LO-120



Cetarea el Musel - Carne de centollo y buey de mar

Desde su sala de elaboración en Gijón, elaboran carne de centollo y buey de mar, ideal para salpicones, txangurros, rellenos, etc... Todo ello en bandejas de 500gr ultracongelado.

- Carne de centollo y buey de mar 500gr
- Carro de centollo y buey de mar 500gr
- Mezcla de Carne y Carro 500gr



Cocimar - Pulpo cocido

Fueron muchas las pruebas que hicimos a diferentes cocederos, hasta que finalmente nos decidimos a trabajar con la que más nos gustó, Cocimar.

- Pulpo pata XG (1 pata 280gr)
- Pulpo pata M (2 patas 300gr)
- Pulpo en su jugo pata M (2 patas 300gr)
- 1/2 Pulpín de roca en su jugo (250gr medio pulpín)



Martiko Ahumados - Salmón ahumado

Martiko produce un excelente salmón ahumado desde hace más de 30 años, su salmón proviene de granjas en las frías aguas de Noruega, donde se cría bajo estrictos controles de seguridad.

- Solomillo de salmón ahumado 500gr
- Salmón ahumado entero 1.200 gr
- Salmón ahumado precortado 1.200 gr
- Salmón ahumado precortado sobre 80gr



Cal&Ter - Huevas de Trucha

Las huevas de trucha Calter destacan por su explosión de sabor fresco y ligeramente salino, con una textura crujiente y jugosa. Son recolectadas de truchas criadas en aguas puras y frías,

- Huevas de trucha Cal&Ter - Tarro 100gr



Herpac - Sardinas y Atún de Barbate

Herpac es una empresa familiar fundada en 1986 en Barbate (Cádiz), especializada en salazones, conservas y sus maravillosas sardinas.

- Sardinas Marinadas 500gr
- Sardinas Ahumadas 500gr
- Sardinas Anchoadas 750gr
- Ventresca de atún en escabeche dulce 750gr
- Mejillones en escabeche LO-120
- Mojama de Atún IGP Mojama de Barbate



Arroces

Vignola es una empresa italiana con una larga trayectoria en la producción y comercialización de arroz de alta calidad. Fundada en 1880.

- Arroz Carnaroli 1kg
- Arroz Origini Nero Assoluto 500gr
- Arroz Origini Viola Intenso 500gr
- Arroz Origini Rossa 500gr
- Arroz Origini Fior d'Himalaya 500gr



- Arroz de Calasparra I.G.P. 1kg

El Arroz de Calasparra es el primer arroz en el mundo en obtener una Denominación de Origen, concedida en 1986. Este arroz se cultiva en zonas montañosas de las vegas de los ríos Segura y Mundo, utilizando aguas limpias y frescas.

- La cooperativa Virgen de la Esperanza es la más importante de la zona representa el 90% de la producción.
- Tiene más de 150 socios agricultores
- Cultivan unas 600 hectareas de arroz.



Hojaldre y masas culinarias



Hojaldre y masas culinarias

Por un lado Marie, un obrador familiar al sur de París, en Rungis. Elaboran un hojaldre de muchísima calidad con un 28% de mantequilla pura. Y por otro desde Grecia tenemos el gusto de trabajar con la prestigiosa casa Kanaki y sus masas culinarias.

- Hojaldre de mantequilla 2,8 mm (caja 10kg)
- Hojaldre en rollo de 230gr
- Pasta Fillo 450gr
- Pasta Kataifi 450gr
- Pasta Ravioli Wonton
- Pasta para Gyozas

Tortos de Asturias



ArQsella elabora de forma artesanal tortos de maíz ultracongelados, sin gluten. Ubicados en Caño, a las puertas de los Picos de Europa, combina la tradición gastronómica asturiana con técnicas innovadoras que garantizan una conservación óptima sin perder sabor ni textura.

LOS DE SIEMPRE

- **Torto 5cm dim** - caja 180 unid
- **Torto 7cm dim** - caja 132 unid
- **Torto 10cm dim** - caja 60 unid
- **Torto 17 cm dim** - caja 36 unid
- **Láminas cristal** - caja 96 unid



LA BORONA PREÑADA

- **Velita de Borona rápida** - caja 40 unid

RELLENOS

- **Queso Gamoneu 5cm** - caja 54 unid
- **Queso Gamoneu 10 cm** - caja 20 unid
- **Picadillo 5cm** - caja 54 unid
- **Picadillo 10 cm** - caja 20 unid
- **Matachana 5cm** - caja 54 unid
- **Matachana 10 cm** - caja 20 unid
- **Tortellini relleno de picadillo** - caja 150 unid

Utilizan solo harina de maíz certificada sin gluten y materias primas de alta calidad procedentes de nuestra región. Pensados para facilitar el trabajo en cocina, nuestros tortos están dirigidos tanto a profesionales de la hostelería como al consumidor final, con la posibilidad de personalizar rellenos y elaboraciones según las necesidades de cada cliente.





Silvestris es una empresa ubicada en Orense, Galicia, especializada en la comercialización de setas silvestres, boletus y frutas ultracongeladas. Trabajamos con ellos desde hace más de 20 años. Por otro lado Carvi es una empresa de Tarragona especializada en trufas.

- Boletus pinicola entero pequeño 2kg
- Boletus Edulis entero grande 2kg
- Boletus Edulis Extra Trozos 1kg
- Mezcla de setas con boletus 1kg
- Mezcla de setas silvestres 1kg
- Trufa de verano (Carvi)

- Aguacate en trozos 1kg
- Fresa entera 1kg
- Mango en dados 1kg
- Mezcla de frutos rojos 1kg



Les Vergers Boiron es una empresa francesa de renombre internacional, especializada en la producción de purés y coulis de frutas. Más de 80 años de experiencia, son líderes del sector.

Purés de fruta

- Mango
- Maracuya - Fruta Pasion
- Coco
- Lichi
- Albaricoque
- Mandarina
- Manzana Verde
- Higo
- Naranja Sanguina
- Lima
- Limon
- Frutas rojas y negras
- Fresa
- Frambuesa
- existen mas de 70 sabores...



Los coulis

- Coulis Frutos rojos
- Coulis Mango



Maestros chocolateros desde 1872.
En 2009 se unió al grupo Barry - Callebaut

- Ocumare Origen Unico 71%
- Tobado cobertura negra 64 %
- Napal cobertura blanca
- Cacao en Polvo Dr22
- Praline de avellana

Aceites

El aceite Fritus Elite es un aceite de freidora de alta calidad, diseñado para soportar temperaturas de hasta 225°C. y enriquecido con vitamina E para reducir la absorción en más de un 20% en comparación con otros aceites ricos en ácido oleico, lo que contribuye a obtener frituras de más calidad

- Fritus Élite 20 litros
- Fritus Élite 10 litros
- Fritus Pro 20 litros



- No se quema
- No ahuma
- No espuma
- Resistencia 225°
- Rico en Vitamina E
- Absorción 0

Nekeas ofrece un aceite monovarietal de Arbequina con unas características organolépticas de gran calidad. La ubicación geográfica del Valle de Nekeas, con inviernos fríos y veranos cálidos, favorece una maduración lenta de las aceitunas, lo que se traduce en un aceite con mayor complejidad y matices de sabor.

- Aceite Oliva Virgen Extra Garrafa 5litros
- Aceite Oliva Virgen Extra botella 250ml
- Aceite Oliva Virgen Extra botella 500ml



Vinagres

El equilibrio gustativo de un plato depende de la presencia controlada de los sabores básicos. En ese marco, la acidez tiene un papel fundamental, y el vinagre representa su forma más expresiva y compleja. Su uso adecuado realza sabores, aporta frescura, limpia el paladar entre bocados y, en manos expertas, convierte una receta correcta en una experiencia memorable.



- Forum Cabernet Sauvignon 250ml y 500ml
- Forum Chardonnay 250ml y 500ml
- Forum Merlot 250ml y 500ml

- Vinagre Balsamico de Cava Agusti Torello
- Vinagre balsamico al PX Toro Albala
- Vinagre seco de Pedro Ximenez Toro Albala

Complementos

- BIB PX vino dulce para reducciones - 5 litros
- BIB Vinagre Balsámico al PX - 5 litros
- Sal Maldom Bidon 1,4k
- Cargas de Sifon ISI
- Gelatina Alemana caja 1kg
- Aceituna de Kalamata Jumbo 2kg
- Aceituna de kalamata deshuesada tarro 300g



Nuestra 4ª gama ofrece soluciones óptimas en producto de ensamblaje para los profesionales de la restauración

- Rulo de rabo de vacuno
- Rulo de manitas de cerdo
- Plancha de cochinillo racion 170gr
- Plancha de cordero racion 140gr
- Plancha de costilla deshuesada 800gr
- Plancha de carrillera de ternera 800gr
- Carne de pato desmigada Bolsa 1,5kg
- Secreto de Cerdo Ibérico (de papada)
- Muslo de pollo deshuesado relleno de verduras



- Chips de Manitas de cerdo - bolsa 45 unidades
- Carpaccio de gambón 70gr
- Carpaccio de vacuno 50gr



• Fondo Oscuro de Ternera

Elaborado únicamente con huesos de caña de ternera, cebolla de Figueras, puerros, zanahorias, vino dulce y agua. Con una lenta cocción controlada de 36 horas

Con una lenta cocción controlada de 36 horas



• Demi Glace de Pato

Una salsa concentrada elaborada por Martiko a partir de carcasas de pato. Formato 1kg



Otros de 4ª Gama

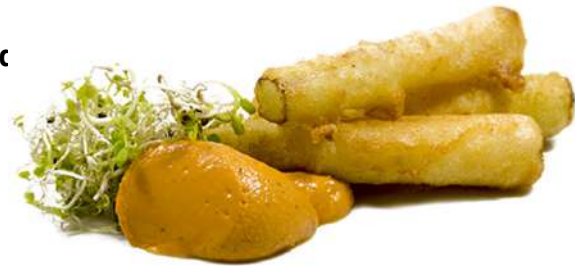


- Torreznos de Soria bandeja 500gr
- Pastel de Cabracho Yurrita 1kg
- Croquetas de Jamón Ibérico 25gr. Caja 3kg



4ª Gama de Verduras

- Alcachofa en flor confitada en aceite de oliva (bandeja 10 unidades)
- Puerros confitados en aceite - bandeja 16 unidades
- Alcachofa de Tudela Pasteurizada (racion 6ud 180gr)
- Pimientos rojos asados a la brasa
- Pimientos tricolor asados a la brasa



Salsas profesionales



Salsa Romesco	Tarro 140gr
Salsa Xató	Tarro 140gr
Salsa Olivada negra de Aragón	Tarro 140gr
Chutney de Mango y pimiento verde	Tarro 140gr
Chutney de peras y Jengibre	Tarro 140gr
Salsa de Zanahorias dulce	Tarro 280gr



