

Servimos cada día a hosteleros en la provincia de Tarragona, Barcelona y Castellón.

¡Conócenos más!



Visita nuestra página Web



www.grupromero.com

Descubre nuestro blog

encontrarás noticias sobre nuestros productos y actividades que hacemos en Romero.

¡No te lo pierdas!





Visita nuestra Área Cliente



Podrás revisar y descargar tu historial de pedidos, facturas y albaranes





Pedido de venta con detalles de estado, precio y factura

Facturas con detalle del estado de pago y impresión en PDF



¡Además! Accede a la tienda on-line y tendrás todos nuestros productos con tu tarifa actualizada.

¿No tienes acceso? Solicítalo a tu comercial o envíanos un e-mail a <u>clientes@grupromero.com</u>



Totalmente Natural • Sabor y Textura Preparación muy rápida • Tradición

Materia prima seleccionada rigurosamente en las costas de Dakhla (Marruecos), zona reconocida mundialmente como el caladero con el mejor pulpo, el cual capturan mediante pesca artesanal con nasas y trampas.

REF: 1119A

PULPO COCIDO PATAS T3

350gr / Paquete 2 Patas

REF: 1119B

PULPO COCIDO PATAS T2

525gr / Paquete 2 Patas



Ahumados y Carpaccios



REF: 1505

CARPACCIO BACALAO

12 x 100gr





REF: 1502

CARPACCIO DE GAMBA

12 x 100gr

REF: AR0011

SALMON AHUMADO PRECORTADO

1,1/1,4kg



CARPACCIO BACALAO FRESCO

500gr



SALMON AHUMADO RECORTES

1kg



Angulas Aguinaga



REF: 1193A

GULAS AGUINAGA

20 x 300gr (2x150gr)



REF: AR5993

ANCHOA FILETES
DEL CANTABRICO
EN ACEITE 100/130
FACTORIA DEL MAR

450gr

REF: 3008

PALITO MAR KRISIA

5 x 1kg







REF: 1129A

TELLERINA PASTEURIZADA

12 x 250gr



REF: 371

NAVAJA HOLANDESA 10/13



REF: AR1935A

ZAMBURIÑA 1/2 CONCHA 20/30

8 x 1kg



REF: AR1936B

CARNE VIEIRA ROTA BLAQUS

3kg



REF: 488

ALMEJA MARRON SILOM 60/80

6 x 1kg



REF: 1075

LANGOSTINO TUNEZ AA 16/20 PIEZAS/ESTUCHE

12 x 1kg





REF: 1022A

GALERAS
ENTERAS "G"

8 x 1kg



5kg

REF: 1065

GAMBA COCIDA SALADA 170+

6 x 1kg



REF: 925P

GAMBA PULPA 20/40 CONARPESA

20 x 500gr



REF: 357

LANGOSTINO SAL 40/60 EE

6 x 2kg

REF: 751B

GAMBA LANGOSTINERA N°2 BORDO

6 x 2kg



REF: 923

GAMBA LANGOSTINERA N°3 BORDO

6 x 2kg

Cefalópodos



REF: VIR-202204

CALAMAR ANILLAS SIN AGUA SILOMAR

1 x 4kg



REF: 62

CALAMAR ENTERO LIMPIO INDIO IQF SILOMAR 10/20

6 x 1kg

REF: 1341B

CALAMAR NACIONAL "M"

REF: 25A

CALAMAR PATAGONICO 4-C 10/12 CM 5 kg aprox.

REF: 36

CALAMAR PATAGONICO LIMPIO 6 x 1kg



REF: 391C

CALAMAR 20/40 TROCEADO SILOMAR C/PIEL INDIO

6 x 1kg



PULPITO BLOQUE 41/60

6 x 1kg





REF: VIR-200209

POTON MANTO TIRAS SILOMAR

Cefalópodos



REF: 11025C

CHOCO LIMPIO MARROQUI 200/300

7kg

REF: 885

CHOCO LIMPIO MARROQUI 300/400

7kg



SEPIA LIMPIA INDIA 5/7 TORRY HARRIS 6kg





CHOCO SUCIO MARRUECOS ENVUELTA M

Pieza 250/325gr - Estuche 5kg +/-



REF: VIR-202101

TUBO VAINA ILEX EXTRA 23+ SILOMAR

7kg





REF: 1123

POTON RODAJAS COCIDO

8 x 750gr



REF: 5082A

PULPO PATA COCIDA 250/300

4 x 1,5kg

REF: VIR-202303

CHOCO MONGO Nº4

Pieza 2/3 Kg. - Caja 13kg

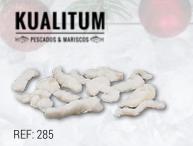


REF: VIR-101003

PUNTILLA CHINA S/PLUMA 3/5 ALIGATOR



Pescados



BACALAO DESMIGADO

8 x 500gr



REF: 1457A

BACALAO LOMO MENU 190/275

7kg



BACALAO JUMBO +800

7kg



11kg





REF: 725

BACALAO LOMO GOLDEN +300 GR 2kg

REF: 725A

BACALAO LOMO GOLDEN +600 GR

2,5kg





RAPE COLA GRAN SOL

pieza 1,5 a 2kg

REF: 880B

RAPE COLA NAMBIA

Pieza de 250 a 500gr

REF: 1068A

RAPE COLAS CHINO 300/500







MERLUZA FILETE

C/P 4/6 Pieza 150 gr +/-Envuelta 5kg



MERLUZA CHILE S/C 1,8 + 2,2 Kg



PERCA NILO FILETES 500/1000

6kg



REF: 333A

MERLUZA RODAJAS Nº 4 "G"

6kg



REF: 123

LENGUADO HOLANDES Nº3 275/325 20%

5kg



REF: VIR-202608

RODABALLO SALVAJE 300/600

5kg



LENGUADO HOLANDES Nº4 170/220 20%

5kg



PREPARADO PAELLA SILOMAR

4kg





REF: 1251A

SALMON SUPREMAS HIGIENIZADA NORUEGO 20%

Findus





REF: 126

MENESTRA SELECCION

6 x 1kg



REF: 2511A

HABAS SUPER BABY

6 x 1kg



REF: 375800

ALCACHOFA TROCEADA

6 x 1kg



SELECCION

6 x 1kg



REF: 503A

SETAS DEL BOSQUE

6 x 1kg



REF: 1359

BASE TORTILLA POCHADA

6 x 1kg



REF: 147A

REVUELTO AJOS,TRIGUEROS y GAMBAS

6 x 1kg



Especial



REF: 96015299

BURGUER 0% CARNE

2kg





REF: 96012302

HAMBURGUESA KALE QUINOA

3 x 1,2kg



REF: 96015298

ALBONDIGAS 0% CARNE 2kg



REF: 96015604

TIRAS ESTILO
AMERICANO 0% POLLO
2kg



REF:96015605

NUGGUETS 0% POLLO 2kg



REF: 96015688

PICADILLO PROTEINA DE GUISANTE

2kg



REF: 96015302

FALAFEL

Mc Cain





REF: 1219

AROS GRUESOS DE CEBOLLA A LA CERVEZA

6 x 1kg



REF: 100D

BOCADITO QUESO CAMEMBERT

6 x 1kg



REF: 7658

CRISPY CHICKEN STRIPS (FINGERS POLLO)

5 x 1kg



REF: 200007

CRUJIENTE DE POLLO (FILETES)

2 x 2,5kg



REF: 1212

MOZZARELLA STICK

6 x 1kg



REF: 623000

POLLO ALITAS BARBACOA

5 x 1kg



REF: 100C

BOCADITO POLLO BARBACOA

6 x 1kg



REF: 625500

POLLO ALAS CRUJIENTES

5 x 1kg



Especialidades de Patatas







PATATA CRINKLE

5 x 2,5kg



REF: 1000002569

PATATA BISTRO STYLE 14/14

5 x 2,5kg



REF: 1000009195

PATATA CRUNCHY PETALS

4 x 2,5kg



REF: 690000

PATATA MAXI CHIPS

5 x 2kg



REF: 436A

PATATA PREF FRY'N DIP(SURE) SKIN ON

5 x 2,5kg



REF: 6736

POTATO SWEET FRIES (BONIATO)

4 x 2,5kg

Productos











KRUSTYLLANT DE GAMBA ROJA AL AJILLO

90 x 22gr



Freir 180°C Congelado 4 min



REF: 4404

KRUSTYLLANT DE FOIE, GOMINOLA DE MANZANA

90 x 22gr



Freir 180°C Congelado 4 min



REF: 4897

STEAK TARTAR

16 x 90gr



REF: 2146

GAMBA TORPEDO SÉSAMO

100 x 20gr



Horno 180°C Congelado 10 min



Freir 190°C Congelado 3 min



MARIPOSA GAMBA CON PICATOSTE Y SWEET CHILI

125 x 16gr



Horno 180°C Congelado 10 min



Freir 180°C Congelado 4 min



GAMBA EN TEMPURA

154 x 13gr



Horno 200°C Congelado 8 min



Horno 200°C Descongelado 6 min



REF: 4352

PIRULETA DE GAMBA, COCO Y CILANTRO

56 x 18gr



Horno 200°C Congelado 10 min



Horno 200°C Descongelado 8 min



REF: 4354

PIRULETA ROJA DE GAMBA THAI PENANG

56 x 18gr



Horno 200°C Congelado 10 min



Horno 200°C Descongelado 8 min



Productos







6 x 1kg









10kg - 60 bolsas/caja



Precocinados



REF: 1144B

CANELON XXL SETAS Y QUESO

c/32un - 1 x 3kg



REF: 517B

TWISTER DE LANGOSTINO

Caja de 800gr



REF: 29664

LANGOSTINO TORPEDO

10 x 250gr



REF: VIR-202602

CANELONES S/BECHAMEL DOMINGO

c/100un



REF: 377

PIMIENTOS PIQUILLO BACALAO VACIO

1 x 2,5kg



REF: 47

MUSSAKA

12 x 300gr



REF: 802

FRITES POLLO TIRAS RIVERSIDE

3 x 1kg



Precocinados



REF: 386

CALAMAR ANILLAS ANDALUZA

4 x 500gr



REF: VIR-600903

CROQUETA RABO TORO

4 x 500gr



REF: 6009

CROQUETAS MERLUZA/ GAMBA PRIELA MESON

8 x 500gr



REF: 292A

CALAMAR ROMANA ALFRIO

4 x 1kg



REF: 6007

CROQUETAS COCIDO PRIELA MESON

8 x 500gr



REF: 6007A

CROQUETAS BRANDADA PRIELA MESON

8 x 500gr



REF: 706

CHIPIRON ENHARINADO NOS

4 x 1kg



REF: 1127

PUNTILLA ENHARINADA

1 x 2kg



REF: 4481

HAMBURGUESA POLLO CRUJIENTE

20 x 120gr

Dr. Oetker Professional





DISTRIBUIDOR OFICIAL

Pizza Perfetissima

REF: 125017000

BASE PIZZA 10 pizzas / caja

REF: 125017300

PIZZA PROSCIUTO

6 pizzas / caja

REF: 125017100

PIZZA MARGARITA

6 pizzas / caja

REF:125017200

PIZZA SALAMI

6 pizzas / caja

REF:125017500

PIZZA VEGETAL 5 pizzas / caja

Lista en **'** 2 **min**. REF: 125017600

PIZZA ATUN

6 pizzas / caja

REF: 125017800

PIZZA CALABRESE PICANTE 6 pizzas / caja

REF: 125017700

PIZZA BBQ POLLO

5 pizzas / caja

REF: 125017400

PIZZA 4QUESOS

6 pizzas / caja

Pasta

REF: VIR-270102

FAGOTTINI PESTO ROSSO

4 x 2,5kg



REF: VIR-206211

TORTELLONI RICOTTA

4 x 2,5kg

REF: VIR-206200

GNOCCHI

4 x 2,5kg



REF: VIR-206212

TORTELLONI CLASICO

4 x 2,5kg



REF: VIR-270103

RAVIOLI FUNGHI

4 x 2,5kg



REF: VIR-270105

RAVIOLI GORGONZOLA

4 x 2,5kg



REF: VIR-270106

RAVIOLI BRUSCHETTA

4 x 2,5kg













































Productos



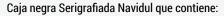


REF: 34049

COSTILLAS MOSTAZA Y MIEL CONG 12 x 600gr



LOTE PALETA CEBO
IBERICO NAVIDUL
+4,5KG + EMBUTIDOS



- Jamón de Cebo Ibérico Navidul PF de +4,5 Kg.
- Chorizo Ibérico Gran Selección Navidul 225gr
- · Salchichón Ibérico Gran Selección Navidul 225gr
- Lata de Aceite La Chinata 500ml
- · Pate Ibérico Pedro Ximenez





REF: VIR-18757

LOTE JAMÓN RESERVA NAVIDUL GRAN SELECCIÓN

Caja negra Serigrafiada Navidul que contiene:

- Jamón Navidul Reserva Gran Selección de 8 8,5 Kg
- Chorizo Ibérico Gran Selección Navidul 225gr
- Salchichón Ibérico Gran Selección Navidul 225gr

REF: 26688

LOTE EMBUTIDOS IBÉRICOS

Caja negra Serigrafiada Navidul que contiene:

- · Chorizo Ibérico Gran Selección Navidul 225g
- · Salchichón Ibérico Gran Selección Navidul 225g
- 1/2 Cabecero de Lomo Duroc Navidul
- Tabla de Pizarra















MEDALLON MOUSSE PATO

2 x 1,2kg





REF: 35553

QUESO RULO DE CABRA FRESCO

2 x 1kg

PROMO

Por la compra de 2 de estos productos



REF: VIR-8492

BACON PRACTICO

Aprox. 4 kg

REF: VIR-728

FIAMBRE DE CARNE YORK

Aprox. 4 kg





REF: 28994

QUESO BARRA EDAM

2 x 3kg Aprox.

de **regalo** 1 unidad de

REF: 30281

JAMON CURADO LONCHAS

6 x 500gr



PROMOCIÓN VÁLIDA HASTA 31-12-2021

PROMO

Por la compra de 1 pieza de

REF: VIR-2500

JAMON CENTRO CURADO N.G.R.

1 x 4,5kg



de **regalo** 1 unidad de

REF: 710560

CODILLO DE CERDO ALEMAN TULIP

600gr



PROMOCIÓN VÁLIDA HASTA 31-12-2021

Jamones y Embutidos





REF: CV08235

JAMON IBÉRICO DE CEBO

Pata 8-9kg



REF: CV08134

LOMO IBÉRICO (1/2 PIEZA VACIO)

0,7 kg aprox

REF: CV08238

CENTRO PALETA IBÉRICA CEBO BRIDA BLANCA MOLDEADA

Centro vacio 2,5-3kg



REF: CV08236

CENTRO DE JAMON IBÉRICO DE CEBO

Centro vacio 2,5-3kg



REF: CV08132

CHORIZO BELLOTA IBÉRICO (1/2 PIEZA VACIO)

0,7 kg aprox



REF: CV08133

SALCHICHON BELLOTA IBÉRICO (1/2 PIEZA VACIO)

0,7 kg aprox





Sus hamburguesas siempre se han caracterizado por la alta calidad de sus productos elaborados con la mejor carne de origen nacional y las mejores mezclas de especias y sal para conseguir ese sabor tan inconfundible.









REF: E4081

HAMBURGUESA
100% VACUNO 250gr

HAMBURGUESA 100% VACUNO 180gr

HAMBURGUESA MINI 100% VACUNO 30gr

REF: 4102





REF: E4303

HAMBURGUESA
BLACK ANGUS
180gr



REF: E4501

HAMBURGUESA
DE POLLO DE CORRAL 140gr





REF: E4204

HAMBURGUESA PREMIUM
(100%CARNE GALLEGA)
180gr





Cerdo Ibérico



REF: 1307.02

ABANICO CERDO IBERICO

C/ 6kg aprox.



SOLOMILLO DE CERDO IBERICO

C/ 5kg aprox.



REF: 1373.02

PLUMA IBERICA

C/ 5kg aprox.



REF: 1357.02

SECRET IBERICO 1º CONG.

C/ 9kg aprox.



REF: 1356.02

PRESA IBERICA CONG.

C/ 5kg aprox.



Cerdo



REF: 759S

CERDO SOLOMILLO AL VACIO PIEZA 550GR

Caja de aprox. 11kg



REF: 1074.02

CERDO CARRILLERA S/HUESO

Caja de aprox. 11kg



REF: 201205

LOMO CERDO CORTADO

1 x 5kgs

Vacuno





CARPACCIO DE BUEY EXTRA 20 x 100gr



REF: 1084

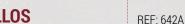
CALLOS
DE TERNERA
COCIDOS
5kq



REF: CV07093.02

ENTRECOT DE VACA P/ESTRECHA C/H MADURADO

Unidad 300gr +/-Caja de 4,5kg +/-



RABO DE VACUNO CORTADO

c/3kg





Behiki es la selección de carne de vacuno realizada para cumplir con las expectativas más elevadas de nuestros hosteleros,

Behiki es Premium Meat

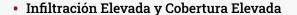




REF: 7303

REF: CV07304

LOMO ALTO DE VACA +4,5KG LOMO BAJO DE VACA IMPORTACION +5KG



• Tamaño Grande en cualquier formato



- Infiltración interior media y exterior elevada
- Tamaño Grande en cualquier formato
- 95% maduración en 3-4 semanas





MAGRET DE PATO



REF:5501





REF: 5521

CONFIT DE PATO

Lata de 12 un





REF: 1102

PATO FOIE 650 / 750gr IDG

10 un/ caja



REF: 30070

CORDERO JARRETE (DELANTERO)

C/ 5kg aprox.



REF: CV03004.02

CORDERO PALETILLA

0,9kg - 1,2kg



REF: 31091

CORDERO CHULETAS MIXTA IQF



Para tu Menú





CERDO CARRILLADA CON HUESO 7kg

REF: 1049A



MANOS DE CERDO CORTADAS 1 x 3,5kg



OSOBUCO TERNERA CORTADO Caja de 5kg aprox.



ALBONDIGAS MIXTA ICA FOODS 5kg

REF: 256



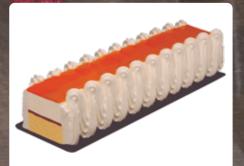
REF: 1165A

HAMBURGUESA MIXTA
150GR/PIEZ
4kg





Postres



REF: VIR-31342

CDO TARTA WHISKY RECTANG.

1800ml / 1kg



REF: VIR-451

BARRA CROCANTI 1L

4un / caja



REF: VIR-256

BLOQUE TURRON SELECTO 1L

6un / caja



TRUFAS DE COCO Y TÉ MATCHA

80 x 20gr

REF: 3720

TIRAMISU 3 SAVOIARDIS

5 x 100gr



REF: VIR-83118

TRUFAS VIÇENS

50 x 750gr





REF: VIR-106013

TARTA MANZANA

6 x 1000gr



REF: 724

PROFITEROLES NATA ELALCON

8 x 500gr

Postres



REF: VIR-58832

TARTA SACHER FRIGO

960gr / 12 raciones



REF: VIR-58842

BROWNIE CON NUECES FRIGO 1700gr / 24 porciones



REF: 10026A

COULANT DE TURRON 27 x 100gr



REF: 4758

COULANT CHOCOLATE Y FRAMBUESA

90gr



REF: 4669

COULANT TE MATCHA ALMENDRA

20 x 100gr

-1-



REF: VIR-3934

COULANT DE CHOCOLATE 27 x 110gr



REF: VIR-301026

TARTA CHOCO TOFFE BIO PASTIS

2350gr / 18 raciones



REF: VIR-3917

TARTA MUERTE CHOCOLATE BIO PASTIS

2350gr / 18 raciones

la abuela



REF: 301025

TARTA GALLETA CARAMEL LA ABUELA

1500gr / 30 raciones

Pan **Distribuidor Oficial**



Gama Vitrium



REF: 100151

GRAN VITRIUM

25 x 250gr

DESCONGELACIÓN





180°C / 4'



REF: 100152

CUADRADO VITRIUM

28 x 75gr

DESCONGELACIÓN





180°C / 4



REF: 100153

FLAUTA VITRIUM

55 x 55gr

DESCONGELACIÓN







Gama Diamante



REF: VIR-211002

DIAMANTE

110 x 55gr



DESCONGELACIÓN



120'



REF: VIR-211027

DIAMANTE **100% INTEGRAL**

110 x 55gr





120'



REF: VIR-211029

DIAMANTE MAIZ 10%

110 x 55gr





DESCONGELACIÓN





REF: VIR-211028

DIAMANTE SEMILLAS

110 x 55gr



DESCONGELACIÓN





Salados Distribuidor Oficial

Nuevos



REF: 114320

RAYADO CARBONARA

40 x 140gr

DESCONGELACIÓN



30'

HORNO



180°C / 22-24'



REF: 114321

RAYADO POLLO TERIYAKI

40 x 140gr

DESCONGELACIÓN



30'

HORNO





REF: 300353

PAMPADILLA ATÚN

24 x 90gr

DESCONGELACIÓN

HORNO



45'

180°C / 20-22'



REF: 300354

PAMPADILLA POLLO AL CURRY 24 x 90gr

DESCONGELACIÓN



45'



180°C / 20-22'



REF: 300355

PAMPADILLA TERNERA Y HUEVO 24 x 90qr

DESCONGELACIÓN



45'



180°C / 20-22'



REF: 300356

PAMPADILLA POLLO TRADICIONAL 24 x 90gr

DESCONGELACIÓN

HORNO



15'



180°C / 20-22'





REF: 113748

ROLL

68 x 81gr

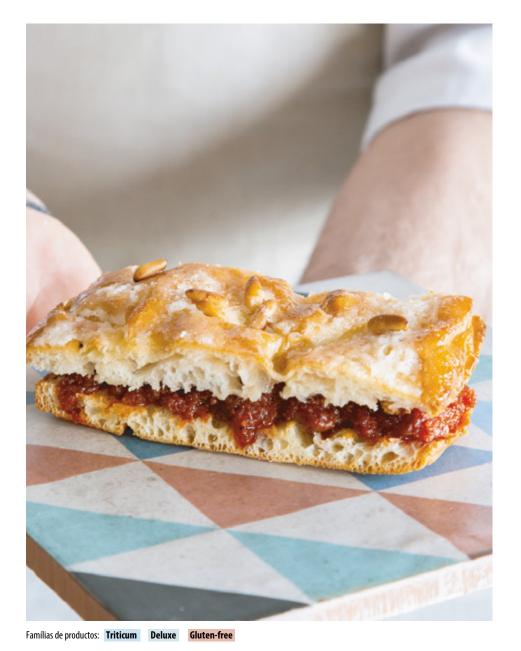
DESCONGELACIÓN



60'

180°C / 18-20'

HORNO



REF: PA00002 | Pan neutro



RÚSTICO EN PUNTA

El homenaje a la tradición
Harina de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.

•	Q	*
40 g/unidad	100	Conservación -18°C
12 x 4 cm	unidades/caja	12 meses
		D
Descongelación	200 °C	Cocción
15 min	Humedad 30%	8-10 min

REF: PA00011 | Pan aromático



OLIVAS Y NUECES

La fuerza del olivo

Harina de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.



TRITICUM

Just for bread lovers

Triticum nació en 2006 con una única y sencilla intención: hacer pan de calidad para la hostelería y la restauración.

La columna vertebral de este proyecto es la calidad, la obsesión por el trabajo bien hecho y el respeto absoluto hacia cada cliente.

¿Por qué pan precocido Triticum?

Todos los panes Triticum, siguen un proceso de fabricación muy elaborado y artesanal, con gran cantidad de harinas ecológicas, de harinas molturadas en molino de piedra y fermento natural. Son panes de largas fermentaciones (48 horas) y descansan en telas de lino.

Prepara las cantidades necesarias para cada momento y augmenta la rentabilidad de los pedidos minimizando sobrantes y merma.

Nuestro pan, bien conservado a -18°C, tiene una caducidad de hasta un año.

Nuestro stock de productos nos permite abastecerte con regularidad.

www.triticum.net instagram @triticumbreadlovers

REF: PA00005 | Pan integral



CEREALES

Baile harmónico de sabores

Harina de trigo, harina integral de centeno, fermento natural, avena, lino, sésamo y pipas.





FICELLE

Crujiente color rojizo. El bocadillo perfecto

Harina de trigo y fermento natural.

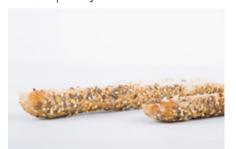






Cocción Humedad 30% 7-9 min

REF: PA00170 | Pan integral



FICELLE CEREALES

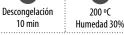
Versatilidad en el formato

Harina de trigo, harina integral de centeno, fermento natural, copos de avena y semillas de lino, sésamo y pipas.

40









Conservación -18°C 12 meses



8-10 min

REF: PA00237 | Pan neutro



CO(K) RHÒME

La base perfecta para tus creaciones

Harina de trigo, fermento natural, aceite de oliva virgen extra, levadura de cerveza.



45 x 15 cm



Conservación -18°C 12 meses



235 ℃ Humedad 10%

L Cocción





Gluten free bread

Gluten-free bread es nuestra colección de pan precocido libre de gluten, libre de lactosa y vegano para el sector profesional.

églibre produce para Triticum pan precocido y congelado libre de gluten, preparado para finalizar y servir recién horneado en mesa.

Garantizamos la seguridad para restauradores y consumidores evitando contaminaciones cruzadas.

Envasamos individualmente el producto en bolsas herméticas horneables, que el consumidor abre justo antes de degustar.

REF: PA00177 | Pan libre de gluten



THE ONLY GLUTEN FREE

Cultura de pan, libre de gluten

Harina de arroz, levadura fresca.



REF: PA00141 | Pan libre de gluten



RUSTIC SLICES

Tierno, ligero y ágil

Harina de arroz, harina de lino, harina de algarroba y fermento natural de centeno.

Q _b	Q	*
50 g/unidad x 2	30	Conservación -18°C
15 x 7 cm	unidades/caja	12 meses
O		O
Descongelación	200 °C	Cocción
0 min	Humedad 30%	10 min

Ofrece a tus clientes los mejores ingredientes de la temporada

Knorr

Salsas Clásicas Knorr y Salsas Garde d'Or



(Almenos 1 Clásica y 1 Garde d'Or)

Además, de REGALO una varilla

Pasta con setas y fondo de ternera



Ingredientes

Tallarines cocidos Ajo en láminas Perejil picado Chalota en brunoise

Setas

Vino tinto

Salsa Demiglace Knorr

Nata

Preparación

Pochar la cebolla en mantequilla. Incorporar las setas picadas. Añadir el vino y reducir. Incorporar la nata y dejar hervir hasta que espese. En ese momento, añadir la Salsa Demiglace Knorr y cocinar durante unos segundos para así poder sacar todo su sabor y añadir agua. Hervir hasta que quede con textura de crema ligera. Dorar el ajo en una sartén y añadir los tallarines cocidos.

Lomo con huevos de codorniz y bechamel



Ingredientes

Salsa Bechamel Knorr Garde d'Or

Huevos de codorniz Espárragos trigueros Lomo de cerdo Pimentón ahumado Rebanadas de pan

Preparación

Disponer en las rebanadas de pan la Salsa Bechamel Knorr Garde d'Or, el lomo, los espárragos trigueros y los huevos de codorniz plancheados. Acabar con pimentón ahumado.

(1) Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017.

Ofertas válidas hasta el 31 de Diciembre del 2021 o hasta agotar existencias



Ayudar. Inspirar. Transformar.





The Vegetarian Butcher



Carne" 100% vegetariana

Elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne









BBQ NoBurger

Noodles con NoPollo

NoAlbóndigas con pasta

NoNuggets con dips

Arroz con verduras, pollo vegano y alioli de azafrán



Pimiento amarillo

The Vegetarian **Butcher NoPollo**

Hellmann's Vegana

Azafrán

Primerba de Ajo

Knorr

Vino blanco

Sal

Caldo deshidratado Vegetal Knorr

Preparar este arroz de la misma forma que estamos acostumbrados a prepararlo con carne de pollo. Comenzar haciendo una buena marca con las verduras bien pochadas, donde incorporamos los trozos de The Vegetarian Butcher NoPollo para que vaya caramelizando. Seguido los corazones de alcahchofa y cocinar junto unos minutos. A parte, quemar unas berenjenas al fuego y terminarlas al horno hasta que queden bien escalibadas. Una vez listas y tibias, pelar y sazonar ligeramente su carne interor con sal. Volviendo al arroz, incorporar el vino y una vez se ha consumido echamos el arroz y mojamos con el Caldo deshidratado Vegetal Knorr. Este caldo puede estar preparado previamente o puede incorporarse en polvo directamente con la medida de agua después. A media cocción, incluir en el arroz la berenjena en tiras. Cocinar unos 15 minutos y reposar otros 5 min. Servir con unos puntos de un alioli suave hecho con la Hellmann's Vegana, el Primerba de Ajo Knorr y el azafrán en polvo.

Ofertas válidas hasta el 31 de Diciembre del 2021 o hasta agotar existencias



Bases Neutras Carte d'Or



Sorbete de mojito



Ingredientes

Base Neutra para Sorbetto Carte D'Or

Agua

Sirope de mojito

Hoias de menta frescas

Preparación

Mezclar el agua, el sirope de mojito y la Base Neutra para Sorbetto Carte D'Or hasta disolver. Añadir la mezcla a la sorbetera o una máquina para preparar helados. Preparar durante 40 minutos o hasta obtener la textura deseada. Transferir a moldes. Añadir las hojas frescas de menta y congelar. Retirar de los moldes y servir.

CARTE D'OR

Especialidades, Clásicos y Mousses Carte D'Or



Panna cotta de té verde, con fresitas y menta



Ingredientes

Nata

Leche

Panna Cotta Carte D'Or

Té Verde

Sirope de Fresas Carte D'Or

Fresitas de bosque

Menta fresca

Llevar a ebullición la leche infusionándola con el té verde y, mientras los ingredientes están sobre el fuego, verter la**Panna Cotta Carte D'Or**. Mezclar hasta disolver completamente el producto. Retirar del fuego y añadir nata, mezclando a mano con unas varillas durante algunos segundos. Verter el compuesto en vasitos monoporción y dejar reposar en la nevera durante 3 horas por lo menos. Decorar con el Sirope de Fresas Carte d'Or, las fresillas de bosque y un toque de menta.

Ofertas válidas hasta el 31 de Diciembre del 2021 o hasta agotar existencias



Helados Krea



Ensalada de gambas y cítricos con helado de jengibre y limón



Ingredientes

Helado Krea de Jengibre confitado y Limón

Colas de gamba roja

Mango maduro

Lima

Yogur natural

Sucedáneo de caviar negro

Preparación

Pasar las colas de gamba por una sartén con un poco de aceite de oliva, 30 segundos por cada cara. Pelar el mango y cortar unos gajos alargados. Mezclar el yogur con el sucedáneo de caviar, unas gotas de zumo de lima y un poco de raspadura de su piel. En un plato disponer las colas de gamba alternadas con los gajos de mango, una bola o quenelle de Helado Krea de Jengibre confitado y Limón, una pequeña quenelle de huevas. Decorar con la salsa de yogur y ralladura de piel de lima.

Tarta Sacher con helado de nata con piñones



Helado de Nata con Piñones Krea

Tarta Sacher Frigo Restauración Alta Repostería

Sirope de Chocolate Carte D'Or

Piñones

Preparación

Cortar la Tarta Sacher finamente. Calentar, sin llevar a ebullición, el Sirope de Chocolate Carte D'Or. Con la ayuda de un pincel, pintar el plato de lado a lado. Disponer la tarta encima del Sirope de Chocolate Carte D'Or. Junto a la tarta, poner una bola o quenelle de Helado de Nata con Piñones Krea. Decorar con piñones.

Ofertas válidas hasta el 31 de Diciembre del 2021 o hasta agotar existencias



Ayudar. Inspirar. Transformar.



www.grupromero.com

En Romero intentamos mejorar siempre.

Ayúdanos respondiendo a nuestra encuesta de satisfacción.



Síguenos en redes sociales





CONGELADOS ROMERO S.A. Venta al por mayor | C/Alcalde Pascual, s/n 43205 Reus (Tarragona)

T. 977 313 400 | clientes@grupromero.com