



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

De cocineros para cocineros



REFRIGERADO Y
ULTRACONGELADO



LISTO PARA
REGENERAR



RENDIMIENTO
Y CONSTANCIA



INGREDIENTES
DE CALIDAD

**DAVID
PASTOR**

Chef

687 10 22 23

info@englobahosteleria.com

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS PARA HOSTELERÍA REAL

Convertimos productos de calidad en platos rentables, claros y fáciles de ejecutar en tu negocio

En Engloba Hostelería trabajamos para acompañar a bares, restaurantes, cafeterías, cervecerías y negocios con cocina limitada o sin cocina propia a **construir una oferta gastronómica clara, rentable y fácil de ejecutar.**

Seleccionamos productos, probamos y proponemos formas reales de incorporarlos a carta, barra, vitrina, menú, terraza o servicio rápido.

¿CÓMO TRABAJAMOS?



Entendemos tu negocio

Analizamos tu tipo de local, cocina disponible, equipo, cliente y momentos de consumo.



Seleccionamos productos

Filtramos referencias útiles, estables y adaptadas a hostelería real y a tu negocio.



Probamos

Testamos soluciones de producto y propuesta de carta acorde a cada necesidad.



Implantamos

Te ayudamos con ideas de servicio, regeneración, emplatado, guarniciones, salsas y puesta en marcha.

Una buena solución no es la que funciona sobre el papel, sino la que funciona en cocina, en servicio y en la cuenta de resultados.

www.englobahosteleria.com

info@englobahosteleria.com

David Pastor 687 10 22 23



CROQUETAS ARTESANAS DE OBRADOR



LÍNEA CONGELADA

Elaboradas en obrador local con leche fresca, mantequilla, bechamel cremosa y materia prima protagonista. Recetas desarrolladas desde la cocina profesional, pensadas para ofrecer sabor, regularidad y buen rendimiento en hostelería.

Boleadas de forma artesanal y rebozadas en panko, ofrecen una textura cremosa en el interior y un acabado crujiente en fritura. Producto ultracongelado, envasado y etiquetado para garantizar trazabilidad, seguridad y constancia en servicio.

Bechamel cremosa, panko crujiente y producto reconocible en cada bocado.



De jamón ibérico

Elaborada con jamón ibérico y una base cremosa de gran sabor, es una de las referencias más equilibradas y demandadas.



De gamba roja al ajillo

Intensa y aromática, elaborada con gamba y un toque de ajo que potencia su sabor sin enmascararlo.



De pollo asado

Receta tradicional con pollo asado desmigado, sabor suave y textura muy cremosa. Perfecta para todo tipo de público.



De boletus

Elaborada con boletus, de sabor profundo y perfil gastronómico, muy valorada en cartas más cuidadas.



De chorizo

Sabor potente y ligeramente ahumado, con el carácter del chorizo integrado en una bechamel cremosa.



De berenjena asada

Opción vegetal con una textura suave y sabor delicado, muy equilibrada y versátil en carta. Rebozada en pan rallado.



FORMATO DE VENTA

Peso unidad/croqueta: 38–40 g

Caja: 75–85 unidades (3 kg aprox.)

TAPAS FRÍAS

LÍNEA REFRIGERADA

Selección de recetas listas para servicio, elaboradas con ingredientes naturales y pensadas para una ejecución rápida, versátil y rentable en barra, vitrina o carta. Opciones adaptadas para público vegetariano y propuestas personalizables según el tipo de servicio.

Ensaladillas



**ENSALADILLA RUSA
PREMIUM**

10 uds. * 1200 g

0°/4° 25 días



**ENSALADILLA DE MERLUZA
Y LANGOSTINOS**

10 uds. * 1000 g

0°/4° 25 días



**ENSALADILLA DE
MARISCO**

10 uds. * 1200 g

0°/4° 25 días

❄ Disponible versión
congelada sin mayonesa



**ENSALADILLA DE BOCAS
DE MAR**

10 uds. * 1200 g

0°/4° 25 días

*Posibilidad de unidades sueltas o combinadas

Otras opciones



SUGERENCIA DE ACOMPANIAMIENTO

MARINERA GOURMET

Caja 1000 g/ 60 uds. aprox



PATATAS CON AJO

10 uds. * 1200 g

0°/4° 25 días



ESCALIVADA EXTRA

10 uds. * 1000 g

0°/4° 60 días

LÍNEA CONGELADA

Productos ultracongelados pensados para mantener calidad, controlar raciones y facilitar una puesta en servicio rápida y sin merma.

**100 %
VEGETARIANO
VEGANO**



**GAZPACHO ANDALUZ
CLÁSICO**

24 uds/caja 250 g

8 uds/caja 1000 g



HUMUS DE REMOLACHA

16 uds/caja 500 g



SOBRASADA VEGANA

16 uds/caja 500 g



**PATÉ DE ACEITUNAS
NEGRAS**

16 uds/caja 500 g



❄ FORMATO Y CONSERVACIÓN

Productos ultracongelados y envasados al vacío para mantener calidad, seguridad y resultados constantes. Su formato plano ahorra espacio y facilita el trabajo en cocina, mientras las raciones controladas reducen mermas y mejoran el control de costes.

TAPAS CALIENTES

LÍNEA REFRIGERADA

Tapas refrigeradas listas para regenerar y servir: ideales para vitrina, barra, menú diario y raciones de servicio rápido.



ALBÓNDIGAS EN SALSA

10 uds. * 1200 g

0°/4° 50 días



CARACOLE EN SALSA

10 uds. * 1000 g

0°/4° 50 días



QUESO CON TOMATE

10 uds. * 1200 g

0°/4° 60 días



FRITADA DE BACALAO

10 uds. * 1000 g

0°/4° 50 días



LOMO CON AJITOS

10 uds. * 1200 g

0°/4° 50 días



MAGRO CON TOMATE

10 uds. * 1200 g

0°/4° 50 días



CHORICILLOS

10 uds. * 1200 g

0°/4° 60 días



PATATAS A LO POBRE

10 uds. * 1000 g

0°/4° 50 días

*Posibilidad de unidades sueltas o combinadas

PLANCHEADOS

LÍNEA REFRIGERADA

Producto preparado para resolver bocadillos, almuerzos y platos combinados con velocidad, regularidad y mínima manipulación.



LONGANIZA A LA PLANCHA

10 uds. * 1200 g

0°/4° 60 días



PECHUGA DE POLLO PLANCHA

10 uds. * 1200 g

0°/4° 60 días



LOMO FRESCO

10 uds. * 1200 g

0°/4° 60 días



LOMO ADOBADO

10 uds. * 1200 g

0°/4° 60 días

*Posibilidad de unidades sueltas o combinadas

PICOTEO Y STREET FOOD

LÍNEA REFRIGERADA Y CONGELADA

Soluciones versátiles para carta informal, picoteo y montajes rápidos. Productos listos para regenerar y convertir en alitas, fingers, tacos, brioches, wraps, baos, nachos o propuestas de alta rotación.



Alitas de pollo Kentucky

Alitas y muslitos de pollo marinados y cocinados lentamente. Listo para regenerar en horno, fritura o brasa y terminar con la salsa deseada.

 10 uds.

 300 g



Alitas pre-cocidas (neutras) ❄️

Base de alitas cocinadas sin salsa, pensadas para personalizar en servicio con distintos acabados.

 15 uds/caja

 1000 g



CRISPY CHICKEN BASE

Base de pollo crujiente personalizable con rebozados, salsas y acabados propios. Ideal para fingers, burgers, wraps o picoteo.

 8 uds.

 1000 g

 -18°

 1 año cong.



RELLENO PULLED PORK

Cerdo desmigado listo para regenerar y montar en brioches, burgers, baos, fries, nachos o bocadillos.

 16 uds.

 500 g

 -18°

 1 año cong.



RELLENO TINGA DE POLLO

Pollo desmigado con salsa especiada, ideal para tacos, tostadas, wraps, bowls, nachos o ensaladas templadas.

 16 uds.

 500 g

 -18°

 1 año cong.



RELLENO COCHINITA PIBIL

Cerdo desmigado con achiote y especias, perfecto para tacos, cocas, brioches, baos o nachos.

 16 uds.

 500 g

 -18°

 1 año cong.

PECHUGA DE POLLO PRECOCIDA

Pechuga de pollo marinada y cocinada al vacío a baja temperatura, pensada para conservar jugosidad y facilitar el servicio. Lista para regenerar, marcar, trincar o incorporar a platos principales, ensaladas, wraps y sándwiches.

 7-8 kg aprox (precio/kg)

 2 uds. de 350 g aprox

 -18°



NUESTRO PRODUCTO MÁS VERSÁTIL



UN MISMO PRODUCTO - VARIAS FORMAS DE PREPARACIÓN



CURRY ROJO Y LECHE DE COCO



ENSALADA CÉSAR PREMIUM



PECHUGA A LA PIMIENTA



SANDWICH CLUB/ WRAP BOCADILLOS

PASTAS LISTAS PARA EL SERVICIO

LÍNEA CONGELADA

Pastas precocidas de alta calidad, diseñadas para facilitar el servicio en cocina sin renunciar a la textura y resultado final. Listas para regenerar y combinar con diferentes salsas, permiten ofrecer platos de pasta de forma rápida, homogénea y con mínimo esfuerzo operativo. Una solución versátil que reduce tiempos, mermas y complejidad en cocina.



Espaguetis precocido

 250 g.
 24 barquetas



Rigatoni precocido

 220 g.
 24 barquetas



Fusilli precocido

 220 g.
 24 barquetas

SALSAS Y BASES

Selección de salsas elaboradas listas para usar, pensadas para combinar con las pastas y facilitar un servicio rápido, consistente y de calidad. Permiten ampliar la carta con múltiples opciones utilizando una misma base de producto.



Salsa napolitana

Salsa de tomate de estilo tradicional, ligera y versátil. Base perfecta para pasta, pizzas o elaboraciones que requieran un toque mediterráneo.

 1000 g.
 8 uds.



Salsa boloñesa

Elaborada con carne y sofrito tradicional, de sabor intenso y equilibrado. Una de las opciones más demandadas, perfecta para platos clásicos de pasta.

 200 g.
 30 uds.

 1000 g.
 8 uds.



Salsa carbonara

Salsa cremosa con sabor suave y equilibrado, ideal para platos de pasta rápidos y de alta aceptación. Textura homogénea y fácil aplicación.

 250 g.
 30 uds.



Salsa Grana Padano

Salsa cremosa elaborada con queso Grana Padano y mezcla de quesos italianos seleccionados. Intensa, elegante y muy versátil. Perfecta para carnes, pastas, pizzas y gratinados.

 500 g.
 16 uds.



Salsa pesto

Salsa aromática a base de albahaca, con sabor intenso y característico. Perfecta para propuestas frescas y diferenciadas.

 1000 g.
 6 uds.



Salsa funghi (setas)

Salsa cremosa con sabor a setas, ideal para aportar un toque más gourmet a la oferta de pasta. Muy bien valorada en carta.

 500 g.
 16 uds.



Preparado de setas

Preparado de setas al ajillo, versátil y aromático, ideal como base en pastas, risottos y más.

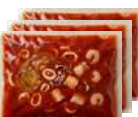
 120 g.
 50 uds.



Preparado arrabiata

Salsa con bacon y chorizo picante. Sabor fuerte y picante suave, perfecta para pizzas y pasta.

 220 g.
 25 uds.



Preparado marinera

Base marinera con sofrito suave y mezcla de pescado y marisco, realzada con vino blanco y salsa napolitana. Ideal para platos con toque mediterráneo.

 250 g.
 24 uds.

ESPECIALIDADES PARA HORNO

LÍNEA CONGELADA

Selección de elaboraciones listas para regenerar y gratinar, diseñadas para ofrecer platos completos con mínima manipulación y excelente resultado final.

Soluciones prácticas y versátiles para optimizar tiempos en cocina manteniendo una presentación cuidada y gran aceptación en carta y menú.



Lasaña boloñesa

Elaborada con capas de pasta fresca, salsa boloñesa tradicional y suave bechamel cremosa. Un clásico de alta rotación, fácil regeneración y excelente rendimiento en servicio.

 370 g.
 24 barquetas



Lasaña de verduras

Elaborada con selección de verduras y suave bechamel, perfecta para ampliar la oferta con una opción vegetal sabrosa y equilibrada.



 360 g.
 24 barquetas



Lasaña de pollo

Lasaña cremosa elaborada con pollo y suave salsa bechamel, de sabor equilibrado y gran aceptación. Ideal para menú y servicio diario.

 280 g.
 24 barquetas



Canelón de ternera

Gran canelón relleno de carne de ternera guisada lentamente. Versátil y muy visual, ideal tanto para compartir como para servicio individual.

 2 uds. - 280 g.
 16 barquetas



Canelón de verduras

Canelón de gran formato relleno de verduras seleccionadas, pensado para ofrecer una alternativa ligera, sabrosa y muy versátil en carta.



 2 uds. - 280 g.
 16 barquetas



Crep de pollo y verduras

Crep suave y equilibrado relleno de pollo y verduras seleccionadas. Fácil regeneración y gran versatilidad en servicio. Incluye bechamel y queso para gratinar.

 1 uds. - 300 g.
 24 barquetas



Crep de morcilla

Crep relleno de morcilla con sabor intenso y equilibrado, ideal para propuestas diferentes y platos con personalidad.

 135 g.
 50 uds.

Salsas especial gratinados



Salsa bechamel

Bechamel cremosa lista para gratinar y finalizar elaboraciones de pasta, verduras o montajes al horno.

 100 g.  1000 g.
 60 uds.  8 uds.



Salsa neutra

Base cremosa versátil ideal para gratinados, montajes y elaboraciones que requieran una salsa suave y equilibrada.

 100 g.  1000 g.
 80 uds.  8 uds.

GUISOS Y PLATOS DE CUCHARA

LÍNEA REFRIGERADA

Guisos listos para regenerar y servir. Ideales para menú diario, plato del día, vitrina caliente y raciones tradicionales.



CALLOS TRADICIONALES

7uds. * 280 g

0°/4° 50 días



MANITAS DE CERDO

10 uds. * 350 g

0°/4° 50 días



CARRILLERA EN SALSA

10 uds. * 1200 g

0°/4° 50 días



TERNERA EN SALSA

10 uds. * 1000 g

0°/4° 50 días

*Posibilidad de unidades sueltas o combinadas.

AMPLIA OFERTA DE CUCHARA

Variedad de soluciones en platos calientes para la rotación diaria del menú semanal y de temporada.

- Guiso de pollo
- Gazpacho manchego
- Potaje de garbanzos con bacalao
- Pelotas con caldo
- Alubias con chorizo
- Lentejas
- Pollo al chilindrón
- Merluza marinera



2 uds. 2500 g

0°/4° 50 días



LÍNEA CONGELADA

Opciones congeladas para ampliar carta con cremas, platos vegetales y soluciones ligeras de fácil regeneración.



**LENTEJAS ESTOFADAS
CON VERDURAS**

20 uds/caja 350 g



CREMA DE ALCACHOFAS

20 uds/caja 300 g



**CREMA DE CALABAZA Y
JENGIBRE**

20 uds/caja 300 g

**100 %
VEGETARIANO
VEGANO**

PRINCIPALES Y BAJA TEMPERATURA

LÍNEA REFRIGERADA Y CONGELADA

Piezas y raciones individuales listas para regenerar, terminar y emplatar como platos principales. Soluciones pensadas para ampliar carta con control de ración, regularidad y mínima manipulación.



Costillas Carolina

Costilla de cerdo asada y glaseada con salsa estilo Carolina. Ideal para carta informal, raciones principales o propuestas de estilo americano.

 10 uds. *

 400 g



Costillar de cerdo a baja temperatura (neutro) ❄️

Costillar neutro cocinado a baja temperatura, listo para terminar al horno o plancha y personalizar con salsa o guarnición.

 14 kg aprox

 330 g aprox.



Carrillera de cerdo en salsa sin hueso

Pieza individual cocinada a baja temperatura, tierna y melosa. Perfecta como plato principal con parmentier u otra salsa seleccionada.



 8 uds. *

 350 g

 0°/4°

MODO DE EMPLEO



MICROONDAS

Pinchar el envase, introducirlo 4/5' máx. potencia



SARTÉN-PLANCHA

Sacar del envase, lonchear y dorar al gusto a fuego fuerte

*Posibilidad de unidades sueltas



SECRETO DE CERDO A BAJA TEMPERATURA

 10 uds. *  300g

 -18°/0-4°  1 año cong. 60 días refrig.



CODILLO A BAJA TEMPERATURA

 10 uds. *  350 g

 -18°/0-4°  1 año cong. 60 días refrig.



PALETILLA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA

 10 uds. *  400 g

 -18°/0-4°  1 año cong. 60 días refrig.



ALBÓNDIGAS IBÉRICAS EN SALSA Y SETAS

 25 uds.  250 g

 -18°  1 año cong.

Pescados



LOMO DE BACALAO A BAJA TEMPERATURA

 10 uds. *  250 g

 -18°/0-4°  1 año cong. 60 días refrig.



LOMO DE BACALAO HORNO CON PIMIENTOS Y CEBOLLA

 24 uds.  350 g

 -18°  1 año cong.

SALSAS Y COMPLEMENTOS

LÍNEA CONGELADA

Salsas elaboradas en formato individual, pensadas para agilizar el servicio, reducir mermas y aportar regularidad en cocina. Ideales para carnes, pastas, guarniciones y montajes rápidos de carta o menú.



Salsa pimienta

Salsa cremosa y equilibrada con el clásico sabor de la pimienta negra. Ideal para carnes rojas y parrilla.



100 g.
60 uds.



Salsa de queso azul

Elaborada con queso azul y base cremosa suave. Perfecta para carnes, burgers y patatas.



100 g.
60 uds.



Salsa de Oporto

Salsa reducida con notas dulces y fondo intenso. Ideal para carnes premium y platos especiales.



100 g.
60 uds.



Salsa de setas y foie

Salsa cremosa con mezcla de setas y matices de foie. Muy versátil y con gran rendimiento en cocina.



100 g.
60 uds.



Salsa de pimientos del piquillo

Salsa suave y cremosa con el sabor característico del piquillo asado. Ideal para carnes y pescados.



100 g.
60 uds.



Salsa romesco tradicional

Salsa tradicional elaborada con verduras asadas y frutos secos, inspirada en recetas mediterráneas clásicas. Ideal para verduras a la brasa, pescados, carnes y arroces.



500 g.
16 uds.



Salsa Curry Rojo y Leche de Coco

Salsa cremosa de inspiración Thai elaborada con curry rojo, leche de coco y un suave fondo de manzana y tomate. Ideal para pollo, arroces, noodles o platos de fusión.



1000 g.
8 uds.



Salsa de Boletus y Pedro Ximénez

Salsa cremosa elaborada con boletus, fondo de carne y un toque de Pedro Ximénez. Perfecta para pastas rellenas, canelones, carnes y platos premium.



500 g.
16 uds.



Parmentier de patata

Crema de patata muy suave y estable, ideal como base para platos de carne, pescado o creaciones modernas. Funciona en servicio tradicional o con sifón.



500 g.
16 uds.



Cebolla caramelizada

Cebolla cocinada lentamente hasta quedar dulce y suave. Ideal para hamburguesas, tostas, pizzas y platos gourmet.



500 g.
16 uds.



Mermelada de bacon

Mermelada artesanal de bacon con cebolla caramelizada y toque especiado. Ideal para burgers, brioche y tapas, con sabor ahumado y dulce.



500 g.
16 uds.