¿Sin tiempo para cocinar?

CocinArte

Cocinamos por y para ti

Índice

Preparados del Mar

10130	Especial Fideuá, Pastas y Arroces	6 * 1 kg = 6 kg	8*10 = 80
10300	Especial Fideuá, Pastas y Arroces	15 * 500g =7,500 kg	8*10 = 80
10761	Preparado de Paella y Sopa	15 * 500g =7,500 kg	8*10 = 80
10331	Preparado para Paella, Arroces y Sopas	12*600g = 7,2 kg	8*10 = 80
59673	Preparado para Fideuá	12*330g= 3,96 kg	8*7 = 56
59674	Preparado para Paella de Verduras	12*355g= 4,2 kg	8*7 = 56
32311	Fritura de Pescado	12*600g = 7,2 kg	8*10 = 80
10876	Sopa de Marisco GOURMET con Caldo de Pescado	15* 450g = 6,750 kg	8*10 = 80
10120	Preparado de Paella con caldo	12*500g = 6 kg	11*5 = 55
10965	Salpicón de Marisco	9*330g = 2,97 kg	8*10 = 80

Tapas

35825	Colas de langostinos rebozadas	20 * 200g = 4,000 kg	8*10 = 80
27051	Filete de boquerón en tempura	12 * 400g = 4,800 kg	8*10 = 80
27198	Boquerón enharinado	15 * 300g = 4,500 kg	8*10 = 80
42467	Puntilla enharinada	15 * 300g = 4,500 kg	8*10 = 80
10511	Chipirón enharinado (NOVEDAD)	12 * 300g = 3,600 kg	8*10 = 80
10108	Anillos tradicionales a la andaluza	10* 400g = 4 kg	8*10 = 80
10146	Brócoli Empanado	12*400g = 4,800 kg	8*10 = 80
27246	Rabas Empanadas Horneables	8*500g = 4 kg	8*10 = 80
32758	Tapa de Chipirones con Habitas con salsa de ajo perejil	6 * 400g = 2,4 kg	16*11 = 176
10088	Tapa de Alcachofas con bacon con salsa de queso de cabra	6 * 400g = 2,4 kg	16*11 = 176
27127	Alcachofas en Tempura	8*250g = 2 kg	16*11 = 176
28109	Verduras en Tempura	12 * 400g = 4,8 kg	8*10 = 80

Pimientos y Mejillón Rellenos

35281	Pimientos de Bacalao	16* 240g = 3,840 kg	11*9 = 99
35293	Pimientos de Marisco	16* 240g = 3,840 kg	11*9 = 99
10230	Mejillón Relleno Tigre	6*500g = 3 kg	16*11 = 176

Verduras

61746	Habitas super baby	15*400g=6 kg	9*14 = 126
61317	Ajos Tiernos	18*300g=5,4 kg	8*10 = 80
61758	Espárragos troceados	18*300g=5,4 kg	8*10 = 80

Croquetas

10080	Croquetas con Jamón Ibérico HORNEABLES	15*300g =4,5 kg	8*10 = 80
10081	Croquetas de Cocido HORNEABLES	15*300g =4,5 kg	8*10 = 80
10126	Croquetas de Bogavante HORNEABLES	15*300g =4,5 kg	8*10 = 80
10383	Croquetas de Carrillera de Cerdo HORNEABLES (NOVEDAD)	15*300g =4,5 kg	8*10 = 80
10328	Croquetas de Pollo (NOVEDAD)	18*300g =5,4 kg	8*10 = 80
10329	Croquetas de Jamón (NOVEDAD)	18*300g =5,4 kg	8*10 = 80
10330	Croquetas de Cocido (NOVEDAD)	18*300g =5,4 kg	8*10 = 80

Principales

10132	Merluza al huevo	8*600g = 4,8 kg	8*10 = 80
10301	Merluza Empanada Horneable	8*600g = 4,8 kg	8*10 = 80
59189	Costilla Suprema con Salsa BBQ	8 * 475g = 3,8 kg	9*11 = 99
36089	Espinacas Bechamel RECETA CASERA	15 * 450g = 6,750 kg	8*10 = 80
10221	Parrillada de Verduras con Gambas	12 * 600g = 7,200 kg	8*10 = 80
10222	Parrillada de Verduras y Pollo	12 * 600g = 7,200 kg	8*10 = 80
10039	Risotto de Gambón y Espárragos	15 * 400g = 6 kg	8*10 = 80

Cocinarte Japón

10506	Ebiyaki de Langostino (NOVEDAD)	18*300g =5,4 kg	8*10 = 80
10507	Takoyaki de Pulpo (NOVEDAD)	18*300g =5,4 kg	8*10 = 80

Picoteo Gourmet

59963	Vieira Rellena (Flow individual)		14 uds	16*10=160
10471	Vieira Rellena con Buey de Mar (Flow ind) (NOVEDAD)		14 uds	16*10=160
10363	Vieira Rellena con Langostinos (Flow ind) (NOVEDAD)		14 uds	16*10=160
10241	Tartar de Vieira (NOVEDAD)	1 ud	12* 100g = 1,200 kg	16*11=176
29883	Surtido de Saquitos	12 uds	12* 180 g = 2,160 kg	8*10 = 80
29884	Surtido de Bolitas	12 uds	12* 150 g = 1,800 kg	8*10 = 80
59365	Brocheta Nido Langostino	8 uds	12*104 g = 1,240 kg	11 * 9 = 99
10376	Queso Camembert Empanado (NOVEDAD)		8* 250g = 2,000 kg	16*11=176
10399	Langostino Panko (NOVEDAD)		20*200g = 4,000 kg	8*10 = 80
59353	Envoltino de Langostino y Pasta Filo	8 uds	12*136 g =1,632 kg	11 * 9 = 99
59352	Torpedos de Langostino	8 uds	12*200 g =2,400 kg	11 * 9 = 99
59366	Caramelo de Bogavante	8 uds	12*112 gr = 1,340 kg	11 * 9 = 99
10398	Saquito de Vieira al Cava (NOVEDAD)	10 uds	12* 150 gr = 1,800 kg	11 * 9 = 99
59939	Saquitos de Marisco	10 uds	12* 150 gr = 1,800 kg	11 * 9 = 99
59942	Twister de Langostino	6 uds	12* 120 gr = 1,440 kg	11 * 9 = 99

Preparados del Mar

10130

Especial Fideuá, Pastas y Arroces

FORMATO: 6 X 1 KG

ANILLAS DE POTA, CARNE DE MEJILLÓN COCIDA, COLA DE GAMBA PELADA Y DADOS DE POTÓN.

10300

Especial Fideuá, Pastas y Arroces

FORMATO: 15 X 500G

ANILLAS DE POTA, CARNE DE MEJILLÓN COCIDA, COLA DE GAMBA PELADA Y DADOS DE POTÓN.

10761

Preparado de Paella y Sopa

FORMATO: 15 X 500 G

ALMEJA ENTERA, ANILLA DE POTA, DADOS DE ALAS DE POTÓN, MEJILLÓN MOLLA, COLA DE GAMBA PELADA, MEJILLÓN MEDIA CONCHA Y CAMARÓN ENTERO.

10331

Preparado para Paellas, Arroces y Sopas

FORMATO: 12 X 600 G

ALMEJA DEL PACÍFICO, DADOS DE ALAS DE POTÓN, CARNE DE MEJILLÓN COCIDA, LANGOSTINO VANNAMEI, DADOS DE CAELLA, MEJILLÓN MEDIA CONCHA Y GAMBA ENTERA BLANCA.

59673

Preparado para Fideuá

FORMATO: 12 X 330 G

ANILLAS Y ALAS DE POTA, MEJILLÓN COCIDO MEDIA CONCHA Y GAMBA BLANCA.

CocinArte

59674

Preparado para Paella de Verduras

FORMATO: 12 X 355 G

ALMEJA ENTERA, GUISANTES, ANILLA DE POTA, PIMIENTO ROJO Y VERDE TROCEADO, MEJILLÓN MEDIA CONCHA COCIDO, CAMARÓN Y CIGALA ENTERA.

32311

Fritura de Pescado

FORMATO: 12 X 600 G

DADOS DE LAMPUGA, ABADEJO, CALAMAR TROCEADO Y COLAS DE LANGOSTINO.

10876

Sopa de Marisco Gourmet con Caldo de Pescado

FORMATO: 15 X 450 G

ALMEJA WHITE, MERLUZA, MEJILLÓN MOLLA, CALAMAR, COLA DE GAMBA COCIDA Y BOLAS DE CALDO DE PESCADO.

10120

Preparado de Paella con Caldo

FORMATO: 12 X 500 G

ALMEJA DEL PACÍFICO, CALDO, JUDÍA VERDE PLANA, GUISANTES, DADOS DE POTÓN, PIMIENTO ROJO, MEJILLÓN ENTERO, CIGALA ENTERA Y CAMARÓN (O GAMBA BLANCA).

10965

Salpicón de Marisco

FORMATO: 9 X 330 G

CARNE DE MEJILLÓN, DADOS Y RODAJAS DE PULPO COCIDO, COLA DE LANGOSTINO COCIDO, SURIMI, CEBOLLITA, PIMIENTO VERDE Y PIMIENTO ROJO.

cocinArte

Tapas

35825

Colas de Langostinos Rebozadas

FORMATO: 20 X 200 G

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA (185º), 14 MINUTOS AL HORNO (220ºC) O 12 MINUTOS EN AIRFRYER.

10511

Chipirón Enharinado

FORMATO: 12 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 2 MINUTOS EN FREIDORA (180º).

27198

Boquerón Enharinado

FORMATO: 15 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA (180º).

42467

Puntilla Enharinada

FORMATO: 15 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA (180º).

10108

Anillos Tradicionales a la Andaluza

FORMATO: 10 X 400 G

MODO DE EMPLEO: 1 MINUTO EN FREIDORA (180º).

CocinArte

27246

Rabas Empanadas Horneables

FORMATO: 8 X 500 G

MODO DE EMPLEO: 12 MINUTOS EN HORNO, 8 MINUTOS EN AIRFRYER Y 2 MINUTOS EN LA FREIDORA.

27051

Filete de Boquerón en Tempura

FORMATO: 12 X 400 G

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA (185º), 12 MINUTOS AL HORNO (220ºC) O 9 MINUTOS EN AIRFRYER.

10088

Tapa de Alcachofas con Bacon con Salsa de Queso de Cabra

FORMATO: 6 X 400 G

MODO DE EMPLEO: 10 MINUTOS EN SARTÉN.
2 RACIONES.

32758

Tapa de Chipirones con Habitas con Salsa de Ajo y Perejil

FORMATO: 6 X 400 G

MODO DE EMPLEO: 7 MINUTOS EN SARTÉN.
2 RACIONES.

28109

Verduras en Tempura

FORMATO: 12 X 400 G

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA.
12 MINUTOS EN HORNO. 9 MINUTOS EN AIRFRYER.

27127

Alcachofas en Tempura

FORMATO: 8 X 250 G

MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA.
12 MINUTOS EN HORNO. 8 MINUTOS EN AIRFRYER.

10146

Brócoli Empanado

FORMATO: 12 X 400 G

MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA.
12-14 MINUTOS EN HORNO. 10 MINUTOS EN AIRFRYER.

Pimientos y Mejillón Rellenos

35281
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao
FORMATO: 16 X 240 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN MICROONDAS.
15 MINUTOS EN HORNO.

35293
Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco
FORMATO: 16 X 240 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN MICROONDAS.
15 MINUTOS EN HORNO.

10230
Mejillón Relleno Tigre
FORMATO: 6 X 500 G

MODO DE EMPLEO: 3-4 MINUTOS
EN LA FREIDORA.

Verduras

61746
Habitas super baby
FORMATO: 15 X 400 G

61317
Ajos tiernos
FORMATO: 18 X 300 G

61758
Espárragos troceados
FORMATO: 18 X 300 G

Croquetas

COMO EN CASA

10328
Croquetas de Pollo
FORMATO: 18 X 300 G

MODO DE EMPLEO:4 MINUTOS EN FREIDORA O SARTÉN.

10329
Croquetas de Jamón
FORMATO: 18 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA O SARTÉN.

10330
Croquetas de Cocido
FORMATO: 18 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA O SARTÉN.

HORNEABLES

10080
Croquetas con Jamón Ibérico
FORMATO: 15 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA.12-14 MINUTOS EN HORNO, 8 MINUTOS EN AIRFRYER.

10081
Croquetas de Cocido
FORMATO: 15 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA.12-14 MINUTOS EN HORNO, 8 MINUTOS EN AIRFRYER.

10126
Croquetas de Bogavante
FORMATO: 15 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA.12-14 MINUTOS EN HORNO, 8 MINUTOS EN AIRFRYER.

10383
Croquetas de Carrillera de Cerdo
FORMATO: 15 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA.12-14 MINUTOS EN HORNO, 8 MINUTOS EN AIRFRYER.

Principales

10132

Merluza al Huevo

FORMATO: 8 X 600 G

MODO DE EMPLEO: 5-6 MINUTOS EN FREIDORA.
13-14 MINUTOS EN HORNO, 11-13 MINUTOS EN AIRFRYER.

10301

Merluza Empanada Horneable

FORMATO: 8 X 600 G

MODO DE EMPLEO: 12 MINUTOS EN HORNO, 10 MINUTOS EN AIRFRYER Y 5-6 MINUTOS EN LA FREIDORA.

36089

Espinacas con Bechamel Receta Casera

FORMATO: 15 X 450 G

MODO DE EMPLEO: 8 MINUTOS EN MICROONDAS.
7 MINUTOS EN SARTÉN. 2 RACIONES.

10039

Risotto de Gambón y Espárragos

FORMATO: 15 X 400 G

MODO DE EMPLEO: 6 MINUTOS EN MICROONDAS.
8 MINUTOS EN SARTÉN. 2 RACIONES.

10221

Parrillada de Verduras con Gambas

FORMATO: 12 X 600 G

MODO DE EMPLEO: 7-8 MINUTOS EN MICROONDAS.
6-7 MINUTOS EN SARTÉN. 2 RACIONES.

10222

Parrillada de Verduras y Pollo

FORMATO: 12 X 600 G

MODO DE EMPLEO: 7-8 MINUTOS EN MICROONDAS.
6-7 MINUTOS EN SARTÉN. 2 RACIONES.

59189

Costilla Suprema con Salsa BBQ

FORMATO: 8 X 475 G

MODO DE EMPLEO: 6 MINUTOS EN MICROONDAS.
8 MINUTOS EN HORNO.

cocinArte

cocinArte Japón

DÉJATE SEDUCIR POR LA GASTRONOMÍA JAPONESA

Cocinarte Japón

10506

Ebiyaki de Langostino
Bolita de Langostino en Tempura

FORMATO: 18 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 8-9 MINUTOS EN HORNO,
6-7 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE O 3-4 MINUTOS EN FREIDORA.

10507

Takoyaki de Pulpo
Bolita de Pulpo en Tempura

FORMATO: 18 X 300 G

MODO DE EMPLEO: 8-9 MINUTOS EN HORNO,
6-7 MINUTOS EN FREIDORA DE AIRE O 3-4 MINUTOS EN FREIDORA.

Picoteo Gourmet

59963
Vieira Rellena
FORMATO: 14 UDS
ENVASE INDIVIDUAL
MODO DE EMPLEO: HORNO 15-17 MINUTOS.

10363
Vieira Rellena con Langostinos
FORMATO: 14 UDS
ENVASE INDIVIDUAL
MODO DE EMPLEO: HORNO 13-16 MINUTOS.

10471
Vieira Rellena con Buey de Mar
FORMATO: 14 UDS
ENVASE INDIVIDUAL
MODO DE EMPLEO: HORNO 12-15 MINUTOS.

29883
Surtido de Saquitos
FORMATO: 12 X 180 G
MODO DE EMPLEO: FREIDORA 2-3 MINUTOS.

29884
Surtido de Bolitas
FORMATO: 12 X 150 G
MODO DE EMPLEO: FREIDORA 2-3 MINUTOS.

10241
Tartar de Vieira
FORMATO: 12 X 100 G
MODO DE EMPLEO: DESCONGELAR Y LISTO.

10376
Queso Camembert Empanado
FORMATO: 8 X 250G
MODO DE EMPLEO: 4-5 MINUTOS EN FREIDORA.
10-12 MINUTOS EN EL HORNO.

10399
Langostino Panko
FORMATO: 20 X 200G
MODO DE EMPLEO:
2-3 MINUTOS EN FREIDORA.

59365
Brocheta Nido de Langostino
FORMATO: 12 X 104 G
MODO DE EMPLEO: 2 MINUTOS EN FREIDORA.

59353
Envoltino de Langostino y Pasta Filo
FORMATO: 12 X 136 G
MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA.
12 MINUTOS EN HORNO.

59352
Torpedos de Langostino
FORMATO: 12 X 200 G
MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA.
12 MINUTOS EN HORNO.

59366
Caramelo de Bogavante
FORMATO: 12 X 112 G
MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA.

59939
Saquitos de Marisco
FORMATO: 12 X 150 G
MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA.

10398
Saquitos de Vieira al Cava
FORMATO: 12 X 150G
MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA.

59942
Twister de Langostino
FORMATO: 12 X 120 G
MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA.

cocinArte

PLATOS PARA SORPRENDER Y DISFRUTAR
Y EN OCASIONES DONDE HAY ALGO QUE CELEBRAR...

PRODUCTOS CONGELADOS SELECTOS 3000 S.L.
POLÍGONO INDUSTRIAL DE PICASSENT C. N-6, Nº 30
46220 PICASSENT VALENCIA
902 10 04 32
www.pcs.es