



*¿Sin tiempo para cocinar?*

**COCINA** *Arte*

**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

10553	Caella en Adobo (NOVEDAD)	18 * 250g = 4,500 kg	8*10 = 80
10511	Chipirón enharinado (NOVEDAD)	12 * 300g = 3,600 kg	8*10 = 80
42467	Puntilla enharinada	15 * 300g = 4,500 kg	8*10 = 80
27198	Boquerón enharinado	15 * 300g = 4,500 kg	8*10 = 80
10108	Anillos tradicionales a la andaluza	10* 400g = 4 kg	8*10 = 80
35825	Colas de langostinos rebozadas	20 * 200g = 4,000 kg	8*10 = 80
27246	Rabas Empanadas Horneables	8*500g = 4 kg	8*10 = 80
10146	Brócoli Empanado	12*400g = 4,800 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
28109	Verduras en Tempura	12 * 400g = 4,8 kg	8*10 = 80
27127	Alcachofas en Tempura	8*250g = 2 kg	16*11 = 176
27051	Filete de boquerón en tempura	12 * 400g = 4,800 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

## Cocinarate 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



NUNCA FUE TAN FÁCIL PREPARAR UNA PAELLA

## Preparados del Mar



**10130**

**Especial Fideuá, Pastas y Arroces**

**FORMATO: 6 X 1 KG**

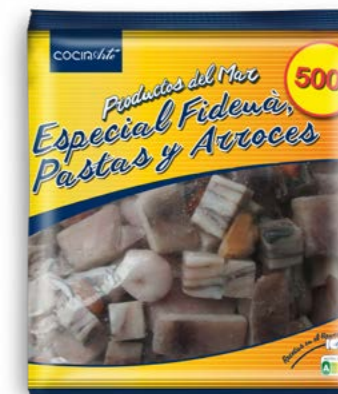
ANILLAS DE POTA, CARNE DE MEJILLÓN COCIDA, COLA DE GAMBA PELADA Y DADOS DE POTÓN.

**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, GUIANTES, 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 MOLA, 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, GUIANTES, 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



**10553**  
**Caella en Adobo**  
FORMATO: 18 X 250 G  
MODO DE EMPLEO: 2-3 MINUTOS EN FREIDORA.

**10511**  
**Chipirón Enharinado**  
FORMATO: 12 X 300 G  
MODO DE EMPLEO: 2 MINUTOS EN FREIDORA (180°).



**27198**  
**Boquerón Enharinado**  
FORMATO: 15 X 300 G  
MODO DE EMPLEO: 4 MINUTOS EN FREIDORA (180°).



**42467**  
**Puntilla Enharinada**  
FORMATO: 15 X 300 G  
MODO DE EMPLEO: 3 MINUTOS EN FREIDORA (180°).



**10108**  
**Anillos Tradicionales a la Andaluza**  
FORMATO: 10 X 400 G  
MODO DE EMPLEO: 1 MINUTO EN FREIDORA (180°).

**cocinArte**

COMIDAS TRADICIONALES EN UNOS MINUTOS



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.



# 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.



**61746**  
**Habitas super baby**  
**FORMATO: 15 X 400 G**

# Verduras



**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.



CROQUETAS COMO LAS DE TU ABUELA





# 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.



**cocinarArte**



COME SANO ALLÍ DONDE ESTÉS

*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.

**¡CIERRA LOS OJOS, PRUÉBALO  
Y SORPRÉNDETE!**

**SERÁ COMO ESTAR COMIENDO  
EN UN RESTAURANTE JAPONÉS.**



# Picoteo Gourmet



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



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



**10471**  
**Vieira Rellena con Buey de Mar** ENVASE INDIVIDUAL  
FORMATO: 14 UDS  
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.



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

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



**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...



cocina*lita*

**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](http://www.pcs.es)**