



Oblanca

El sabor de tu bienestar

Catálogo Especial Eventos





Oblanca

El sabor de tu bienestar

¡Descubre lo fácil que es comprar en nuestra tienda online!

tienda.oblanca.es

- 5% de descuento en tu primer pedido
- Gastos de envío gratis
- +1.500 referencias con completas fichas
- Área personalizada para cada cliente

**OFERTAS EXCLUSIVAS
EN LA TIENDA ONLINE**

Para cualquier duda, consulta con tu comercial o escríbenos a tiendaonline@oblanca.es





Sakito de bogavante

i **🍴** Fina pasta rellena de crema de bogavante.

👨‍🍳 Freidora o sartén.

🛒 Bolsa de 800 g.



Sakito de setas, jamón y foie

i **🍴** Fina pasta rellena de sabrosas setas, jamón y foie.

👨‍🍳 Freidora o sartén.

🛒 Caja de 800 g. Piezas de 15 g.



Sakito de pulled pork

i **🍴** Fina pasta rellena de pulled pork.

👨‍🍳 Freidora o sartén.

🛒 100 piezas de 15 g.



Sakito de carrillera de ternera

i **🍴** Fina pasta en forma de saco rellena de carrillera de ternera.

👨‍🍳 Freidora o sartén.

🛒 1 caja de 1,5 kg.



Croqueta de carrillera de vacuno

i **🍴** Croquetas elaboradas con bechamel, carrillera de vacuno, cebolla y champiñones. Textura melosa y sabor intenso, ideales como entrante o para destacar en la carta de tapas.

👨‍🍳 Freidora o sartén.

🛒 3 bolsas de 1 kg.



Croquetas ibérico

i **🍴** Croquetas de alta calidad y muy cremosas. Rellenas de un exquisito jamón ibérico. Un producto perfecto para servir como entrante en cualquier menú.

👨‍🍳 Freidora o sartén.

🛒 6 bolsas de 500 g.



i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

🍷 SIN ALÉRGENOS

ALÉRGENOS:



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



Croquetas de torrezno

i **🍴** Sabrosa croqueta gourmet cuyo sabor y aroma es el característico de los torreznos. Un producto original para sorprender a tus clientes.

👨‍🍳 Freidora o sartén.

🛒 4 bolsas de 1 kg.



Croquetas de rabo de toro

i **🍴** Un guiño a la cocina de siempre, con sabor honesto y bien hecho. Un plato sencillo, cálido y perfecto para compartir sin complicaciones

👨‍🍳 Freidora o sartén.

🛒 6 bolsas de 0,5 kg.



Gyozas de pollo y fungus

i **🍴** Empanadillas coreanas rellenas de pollo y hongo negro.

👨‍🍳 Freidora o sartén, al vapor.

🛒 1 caja de 3 kg.



Gyozas de langostinos, setas y trufa

i **🍴** Empanadillas coreanas rellenas de langostinos, setas y trufa. Jugosas y aromáticas, perfectas como entrante atractivo o para aportar un toque diferenciador a la oferta de tapas.

👨‍🍳 Freidora o sartén, al vapor.

🛒 1 bolsa de 2 kg.



Twister de langostino

i **🍴** Delicioso langostino envuelto en una crujiente pasta. Perfecto para servir como entrante acompañado de una fina salsa.

👨‍🍳 Freidora o sartén.

🛒 1 estuche de 800 g.



Salpicón de marisco sin verduras

i **🍴** Producto perfecto para preparar una gran variedad de recetas, ya sea con una vinagreta o utilizándolo como relleno.

👨‍🍳 Descongelar y listo.

🛒 6 bandejas de 1kg.



i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

🍷 SIN ALÉRGENOS

ALÉRGENOS:



CONTIENE GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SÉSAMO

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

ALTRAMUCOS

MOLUSCOS



Cóctel de marisco

i **🍴** Calidad y sabor garantizados. Solo descongelar, aliñar y servir. Rápido, fácil y siempre a nivel.

👨‍🍳 Descongelar y listo.

🛒 5 bolsas de 1 kg.



Ebi fry

i **🍴** Langostino con alga rebozado. Perfecto para servir como entrante o aperitivo acompañado de una salsa agri dulce.

👨‍🍳 Freidora o sartén.

🛒 Caja de 800 g.



Takoyaki de pulpo

i **🍴** Bola en tempura rellena de pulpo. Receta japonesa ideal para servir como entrante o aperitivo acompañado de una salsa de soja.

👨‍🍳 Freidora o sartén.

🛒 1 caja de 2,5 kg.



Pincho de cordero

i **🍴** Pincho de cordero tierno y sabroso, fácil de preparar y perfecto para servir como ración o tapa llena de sabor.

👨‍🍳 Sartén o plancha.

🛒 90 piezas de 50 g.

🍷 SIN ALÉRGENOS.

❄️ CONGELADOS

PESCADOS



Lomo de merluza pincho

i **🍴** Piezas de excelente calidad con los que podrás hacer grandes platos y deleitar a tus comensales.

👨‍🍳 Horno.

🛒 Pieza de más de 160 g (1 caja de 5 kg).



Lomo jumbo bacalao

i **🍴** Lomo de bacalao con piel, sin espinas y al punto de sal. Ideales para preparaciones al pil-pil.

👨‍🍳 Al horno o cocido.

🛒 1 caja de 5 kg.



i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

🍷 SIN ALÉRGENOS

ALÉRGENOS:



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



Solomillo de atún

i **🍴** Pieza de atún de textura jugosa perfecta para elaborar en tartar, sashimi, a la plancha y guisada.

👨‍🍳 Ideal para hacer a la plancha.

🛒 1 caja de 2,55 kg.



Lomo de atún partido sin sangacho y sin piel

i **🍴** Lomo de atún sin piel y sin sangacho, ¡listo para cocinar! Piezas de excelente calidad con las que podrás hacer grandes platos y deleitar a tus comensales.

👨‍🍳 Ideal para hacer a la plancha.

🛒 1 estuche 6 kg.



Rape Gran Sol

i **🍴** Cola de rape sin piel. Este pescado es envasado individualmente a bordo.

👨‍🍳 Horno.

🛒 1 pieza de 3 kg aprox.



Lubina

i **🍴** Pescado que se caracteriza por su excelente sabor y la textura de su carne. Su carne blanca y firme se puede degustar a la plancha, al horno y aderezada con diferentes especias como azafrán, tomillo o romero.

👨‍🍳 Plancha u horno.

🛒 Consultar formatos y tamaños disponibles.



Salmón ahumado

i **🍴** Excelente salmón, ahumado de forma artesanal y laminado para que te sea más fácil usarlo en tus recetas. Es un producto versátil que puedes incluir en muchos platos.

👨‍🍳 Descongelar y listo.

🛒 Consultar formatos disponibles.



Tartar de salmón

i **🍴** Tartar de salmón crudo y aguacate con sobre de aliño. Es un producto versátil que puedes incluir en muchos platos.

👨‍🍳 Descongelar y listo.

🛒 10 piezas de 125 g.



i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

🍷 SIN ALÉRGENOS

ALÉRGENOS:



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUZES



MOLUSCOS



Zamburiñas

i **🍴** Producto 100% natural. Se caracteriza por su sabor intenso, concentrado y sabroso. Tienen una textura delicada y tierna.

👨‍🍳 Plancha u horno.

🛒 Consultar formatos disponibles.



Pulpo pata cocida

i **🍴** Pata de pulpo cocida de forma artesanal. Tamaño ideal del tentáculo para servir como raciones y entrantes.

👨‍🍳 Descongelar y listo.

🛒 Consultar formatos disponibles.



Pulpo entero cocido

i **🍴** Pulpo cocido de pequeño tamaño, ideal para servir como plato principal.

👨‍🍳 descongelar y listo.

🛒 6-7 piezas de 200-500 g aprox.



Pulpo entero

i **🍴** Con nuestro pulpo podrás obtener el mejor sabor en tus platos, ya que su calidad es extraordinaria y totalmente garantizada.

👨‍🍳 Ideal para hacer a la plancha o cocido.

🛒 Consultar los distintos tamaños que disponemos.



Pincho de pata de pulpo cocida

i **🍴** Pincho de pata de pulpo cocida de forma artesanal. Tamaño ideal para servir como entrante.

👨‍🍳 Descongelar y listo.

🛒 2 bandejas de 1,5 kg.



i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

🍷 SIN ALÉRGENOS

ALÉRGENOS:





Cola de gambón sin piel desvenada

i **🍴** Es un ingrediente de máxima calidad que no puede faltar en tu cocina, ya que es ideal para utilizar como alternativa en muchos platos.

👨‍🍳 Cocido.

🛒 Consultar formatos y tamaños disponibles.



Bogavante

i **🍴** Bogavante crudo de excelente calidad que destaca por su intenso sabor. Existen muchas opciones para cocinarlo: hervido, a la plancha, al horno, guisado...

👨‍🍳 Al horno, a la plancha, hervido.

🛒 1 caja de 13 piezas.
Pieza de 420 g aprox.



Langostino cocido

i **🍴** Deliciosos langostinos cocidos perfectos para preparar una gran variedad de platos.

👨‍🍳 A la plancha o cocido.

🛒 Consultar formatos disponibles.



Gambón argentino

i **🍴** El gambón argentino es una buena opción si buscas un marisco versátil con el que preparar muchas recetas, tanto a la plancha como en salsa.

👨‍🍳 A la plancha o cocido.

🛒 1 estuche de 2 kg.



i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

🍷 SIN ALÉRGENOS

ALÉRGENOS:



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



Gamba roja

i **🍴** Su carne roja, suave, fina y elegante te hará degustar un trozo de mar con cada bocado, especialmente cuando la preparamos a la plancha.

👨‍🍳 A la plancha.

🛒 1 estuche de 1 kg aprox.



Navajas

i **🍴** Crustáceo de sabor intenso, perfecto para preparar a la plancha con aceite y limón.

👨‍🍳 A la plancha.

🛒 6 bolsas de 1 kg.



Nécoras

i **🍴** Se trata de un ingrediente de calidad superior que resulta sencillo de cocinar, pues apenas necesita preparación para conseguir un plato gourmet.

👨‍🍳 A la plancha.

🛒 6 bolsas de 800 g.



Gamba cocida

i **🍴** Sabrosas gambas cocidas ideales para preparar una gran variedad de recetas.

👨‍🍳 Descongelar y listo.

🛒 1 estuche de 800 g (60-80 piezas).



Cola langostino cocido

i **🍴** Perfecto para incorporar en ensaladas, entrantes y preparaciones frías.

👨‍🍳 Descongelar y listo.

🛒 5 bolsas de 1 kg.



i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

🍷 SIN ALÉRGENOS

ALÉRGENOS:



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



French rack cochinillo

i **🍴** Presentación impecable y resultado de alta cocina, perfecto para crear platos principales con gran impacto visual y excelencia culinaria.

👨‍🍳 A la plancha o al horno.

🛒 6 bolsas de 1 kg.

❤️ SIN ALÉRGENOS.



Cochinillo

i **🍴** Una de las carnes más apreciadas de nuestra gastronomía es el cochinillo. Presenta tras su asado una piel dorada y crujiente, que guarda una carne tierna, jugosa y gelatinosa, de textura muy suave y agradable al paladar.

👨‍🍳 A la plancha.

🛒 Consultar formatos disponibles.

❤️ SIN ALÉRGENOS.



Lechal esquinado

i **🍴** Media canal de lechal esquinado sin cabeza, cuya carne es extremadamente apreciada como manjar culinario.

👨‍🍳 A la plancha o al horno.

🛒 1 pieza de 2,5 kg aprox.
1 pieza de 3,5 kg aprox.
1 pieza de 4,5 kg aprox.

❤️ SIN ALÉRGENOS.



Paletilla de lechal

i **🍴** Es ideal para su consumo a la plancha, pero también es posible cocinarla al horno o simplemente acompañada de una salsa española.

👨‍🍳 A la plancha o al horno.

🛒 Consultar formatos y tamaños disponibles.

❤️ SIN ALÉRGENOS.



Pierna de lechal

i **🍴** La pierna de cordero lechal, cuenta con más carne y más compacta que la paletilla. Es una carne perfecta para hacer al horno.

👨‍🍳 Al horno.

🛒 Consultar formatos y tamaños disponibles.

❤️ SIN ALÉRGENOS.

i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

❤️ SIN ALÉRGENOS

ALÉRGENOS:



CONTIENE GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SÉSAMO

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

ALTRAMUCES

MOLUSCOS



Carré lechal

i **🍴** Chuletero de lechal entero. Ideal para sacar chuletillas.

👨‍🍳 A la plancha o al horno.

🛒 10 piezas de 1,3 kg aprox.

🍷 SIN ALÉRGENOS.



Chuletillas lechal

i **🍴** Chuletillas de cordero lechal cuya carne tiene un sabor fino e intenso a la vez. Perfecto para servir en menús para comensales de cualquier edad.

👨‍🍳 Al horno.

🛒 1 caja de 5 kg.

🍷 SIN ALÉRGENOS.



Cabrito

i **🍴** Este producto tiene una carne delicada, tierna y sabrosa que permite cocinarlo de muchas formas diferentes.

👨‍🍳 Al horno o a la plancha.

🛒 1 pieza de 5 kg aprox.

🍷 SIN ALÉRGENOS.



Filete de lomo alto de vaca

i **🍴** Es el corte por excelencia para los que la quieran disfrutar poco hecha o en su punto al ser una porción de carne de 350 g aprox. completamente deshuesada, destacando su jugosidad, ternura y sabor en la misma proporción.

👨‍🍳 Plancha.

🛒 Caja de 14 unidades.

🍷 SIN ALÉRGENOS



Hígado de pato

i **🍴** De textura suave y sabor exquisito, fino y delicado. El hígado de pato fresco es uno de los cortes del pato más versátiles de la cocina.

👨‍🍳 Descongelar y listo.

🛒 Consultar formatos disponibles.

🍷 SIN ALÉRGENOS.



Mini-hamburguesas de cochinillo

i **🍴** Deliciosas mini hamburguesas de 30 gramos de carne picada de cochinillo. Gracias a su tamaño puedes elaborar infinidad de recetas con las que sorprender a tus clientes.

👨‍🍳 Freidora o sartén.

🛒 9 bandejas de 8 unidades.



i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

🍷 SIN ALÉRGENOS

ALÉRGENOS:



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUZES



MOLUSCOS



Nido de patata y setas del bosque

i **🍴** Preparación de patatas al Emmental, adornada con crema con setas del bosque, cocida y congelada. Lista para calentar y consumir.

👨‍🍳 Al horno.

🛒 24 unidades de 100 g.



Flor de alcachofa confitada

i **🍴** Alcachofas seleccionadas y peladas en corazones. Doce unidades envasadas en aceite de oliva y confitadas a temperatura media y posteriormente congeladas.

👨‍🍳 Freidora o sartén.

🛒 4 bandejas de 950 g aprox.

🍷 SIN ALÉRGENOS.



Crema de marisco

i **🍴** Ideal para garantizar un primer plato de calidad constante y presentación impecable.

👨‍🍳 Una vez descongelado, verter el contenido en un recipiente y calentar al gusto.

🛒 15 bolsas de 190 g.



Codillo de cerdo confitado

i **🍴** Pieza procedente de la parte trasera del cerdo, preparada y cocinada a baja temperatura en bolsa de vacío. Fácil de preparar, ya que solo hay que calentarlo y es perfecto para servir como plato principal.

👨‍🍳 Calentar en el horno.

🛒 8 piezas de 375 g.

🍷 SIN ALÉRGENOS.

i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

🍷 SIN ALÉRGENOS

ALÉRGENOS:



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



Carrillada de cerdo confitada

i **🍴** Las carrilladas de cerdo sin hueso confitadas son estupendas para preparar deliciosos platos, listas para calentar y servir con la guarnición preferida del comensal.

👨‍🍳 Microondas, cazuela o baño maría.

🛒 1 caja de 3 kg aprox.

🍷 SIN ALÉRGENOS



Roti de cochinito asado

i **🍴** Carré sin hueso enrollado, tierno, jugoso, con la corteza característica del cochinito de segovia. Su formato da mucha versatilidad a la hora de elaborar distintas recetas.

👨‍🍳 Preparación al horno.

🛒 8 piezas de 800 g.

🍷 SIN ALÉRGENOS.



Jamoncito asado de cochinito

i **🍴** Piezas carnosas con el sabor del cochinito asado al horno de siempre. ¡Hazlo tú mismo!

👨‍🍳 Freidora y horno.

🛒 8 unidades de 500 g.

🍷 SIN ALÉRGENOS



Placa de lechal

i **🍴** Producto premium de quinta gama perfecto para eventos, ya que su formato permite elaborar desde canapés hasta platos principales.

👨‍🍳 Cortar en raciones y marcar por las dos caras para dorar. Acabar de calentar en microondas.

🛒 4 bandejas de 720 g aprox.

🍷 SIN ALÉRGENOS.



Plancha de cochinito confitado deshuesado

i **🍴** Producto perfecto para eventos, ya que su formato permite elaborar desde canapés hasta platos principales.

👨‍🍳 Dorar la porción por el lado de la piel en la plancha y calentar en el horno hasta que el corazón alcance los 65°C. Emplatar.

🛒 4 bandejas de 850 g aprox.

🍷 SIN ALÉRGENOS.



Rulo de manitas de cerdo

i **🍴** Textura melosa y sabor intenso, ideal para elaboraciones tradicionales con presentación refinada.

👨‍🍳 Al horno o a la plancha.

🛒 6 piezas de 650 g.

🍷 SIN ALÉRGENOS.

i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

🍷 SIN ALÉRGENOS

ALÉRGENOS:



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



Sorbetes

i **🍴** Sorbete artesano de sabores como mojito, mango, manzana verde, mandarina y limón. Perfecto para preparar cócteles o acompañar postres.

👨‍🍳 Listo para su consumo.

🛒 1 bote de 2,5 litros.



Capricho de chocolate blanco y coco

i **🍴** Monoporción con crujiente base de galleta y una rica crema de coco y chocolate blanco, cubierta por una capa de coco rallado.

👨‍🍳 Listo para su consumo.

🛒 120 g unidad.



Explosión de yuzu

i **🍴** Monoporción con tierna base de galleta y una refrescante crema de yuzu, cubierta por una fina capa de gel de yuzu.

👨‍🍳 Listo para su consumo.

🛒 120 g unidad.



i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

🍷 SIN ALÉRGICOS

ALÉRGICOS:





Individual de galleta caramelizada

i **🍴** Monoporción con base crujiente de galleta Lotus, bajo una deliciosa crema de queso, coronada por crema de galleta Lotus y polvo de galleta caramelizada.

👨‍🍳 Listo para su consumo.

🛒 120 g unidad.



Ferrochino

i **🍴** Un postre irresistible para cerrar cualquier comida con el mejor sabor. Bombón de chocolate con explosión de crema de avellana en su interior.

👨‍🍳 Listo para su consumo.

🛒 100 g aprox. pieza.



Banda de tiramisú Savoiard

i **🍴** Banda de crema mascarpone con bizcochos "savoiard" y empapado de café. Perfecto para servir como postre.

👨‍🍳 Descongelar y listo.

🛒 1 caja de 1,05 kg.



Trufa helada de chocolate

i **🍴** Redondos caprichos de intenso sabor cubiertos por una capa de virutas de chocolate. Un dulce apetecible a cualquier hora.

👨‍🍳 Descongelar y listo.

🛒 9 estuches con 50 unidades.



i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

🍷 SIN ALÉRGICOS

ALÉRGICOS:



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS





ALTRAMUCES





MOLUSCOS



Lengua de vacuno curada cocida

  Procedente de una lengua de vacuno seleccionada, adobada, curada, cocida y pelada, se obtiene un producto gourmet con el que elaborar entrantes, ensaladas, raciones y pinchos.



 Ideal para comer en finas lonchas aderezadas con pimentón o virutas de queso y aceite de oliva.


 1 pieza de 800 g aprox.


 SIN ALÉRGICOS.



Pierna de pato confitada

  Se trata de un producto premium, que al estar confitado, para su presentación en plato, solo necesita dorarse y acompañarlo de alguna guarnición al gusto.



 Preparación al horno.


 1 bote con 11 unidades de 200-220 g.

 SIN ALÉRGICOS.



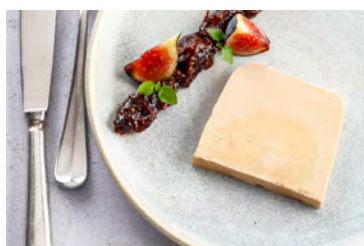
Foie gras micuit

  Producto premium con el que podrás preparar una gran variedad de entrantes y canapés.



 Listo para su consumo.


 1 lata de 400 g.

 SIN ALÉRGICOS.



Foie gras pato entero

  Textura melosa y sabor intenso, ideal para elaboraciones tradicionales con presentación refinada.



 Listo para su consumo.


 1 barqueta de 1 kg.


 SIN ALÉRGICOS.



Desmigado micuit

  Producto exclusivo que te permite elaborar entrantes y canapés variados con un toque sofisticado y de calidad superior.



 Listo para su consumo .


 1 bolsa de 1,5 kg.


 SIN ALÉRGICOS.



Pastel de centollo

  Suave paté gourmet elaborado a partir de marisco de textura ligera, que podrás utilizar como entrada o aperitivo en tus mejores propuestas de menú.

 Listo para su consumo.

 1 barqueta de 1 kg.

  INFORMACIÓN

 PREPARACIÓN

 FORMATO

 SIN ALÉRGICOS

ALÉRGICOS:



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DÍÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



Pastel de cabracho

i **🍴** Producto de excelente calidad que puedes servir como entrante o como ingrediente de alguna receta.

👨‍🍳 Listo para su consumo.

🛒 1 barqueta de 1 kg.



Centro de jamón ibérico pulido 50%

i **🍴** Centro de jamón seleccionado de cerdo de cebo ibérico 50%. Pieza de raza ibérica con origen propio, salada de forma manual y con una curación mínima de 24 meses en secaderos.

👨‍🍳 Listo para su consumo.

🛒 1 pieza de 5 kg aprox.

🍷 SIN ALÉRGENOS.



Queso de rulo de cabra con papaya

i **🍴** Combina la intensidad cremosa del queso de cabra con el toque dulce y exótico de la papaya, creando un equilibrio perfecto entre sabor y textura.

👨‍🍳 Listo para su consumo.

🛒 8 unidades de 100 g.



Solomillo de salmón ahumado

i **🍴** Exquisitas lonchas de salmón ahumado del corte del lomo. Perfectas para servir directamente como entrante.

👨‍🍳 Listo para su consumo.

🛒 Barqueta de 1 kg.



Pollo relleno

i **🍴** Tierno y sabroso pollo relleno de panceta y bacon de cerdo. Perfecto para restaurantes de carta y como segundo plato en menús. Por encargo.

👨‍🍳 3 horas al horno a 180°.

🛒 1 pieza de 1,90 kg aprox.

🍷 SIN ALÉRGENOS.



Roti de pollo relleno

i **🍴** Relleno de bacon y queso.

👨‍🍳 Preparación al horno.

🛒 Piezas de 750 g aprox.



i **🍴** INFORMACIÓN

👨‍🍳 PREPARACIÓN

🛒 FORMATO

🍷 SIN ALÉRGENOS

ALÉRGENOS:



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUZES



MOLUSCOS

Recetas por el chef Javi Estévez

Cola de rape alangostado con mahonesa de cítricos

La cola de rape Oblanca se transforma en esta versión “alangostada” gracias a su carne firme y sabor elegante. Acompañada por una mahonesa cítrica que potencia su frescura marina, es un plato sofisticado que sorprende por su sencillez.

INGREDIENTES:

- Cola de rape
- Aceite de oliva
- Pimentón dulce
- Polvo de tomate
- Ralladura y zumo de lima

Mahonesa cítrica:

- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Huevo
- Sal al gusto
- Ralladura de lima o limón (opcional)

Vinagreta de frutos secos:

- Aceite de oliva
- Vinagre de Jerez
- Mostaza
- Soja
- Almendra en láminas frita
- Piñones
- Ensalada de brotes



Paletilla de cordero a baja temperatura, con cremoso de orejones, cuscús y verduritas

Cocinar la paletilla al vacío, deshuesar y enfriar. Después, racionar y marcar en sartén antiadherente. Acompañar con un cuscús con verduritas muy finas, pasas, hierbas y un cremoso de orejones

INGREDIENTES:

- Paletilla cruda con mantequilla, romero y tomillo
- Mantequilla, tomillo y romero
- Paletilla cocinada
- Rulo de paletilla
- Cuscús
- Picada de verduritas (calabaza y calabacín)
- Jugo de cordero
- Cebollino
- Puré de orejones
- Manga con mahonesa de curry
- Brotes varios





El sabor de tu bienestar

OFICINAS CENTRALES:

LEÓN - T. 987 250 000 - E. oblanca@oblanca.es

DELEGACIONES COMERCIALES:

PONFERRADA
VALLADOLID

ORENSE
BURGOS

ZAMORA
SALAMANCA

ASTURIAS
MADRID

ATENCIÓN AL CLIENTE T. 987 250 000

www.oblanca.es

