



# Oblanca

El sabor de tu bienestar



## OFERTAS | Julio 2026

### ❄️ REFRIGERADO

**CHULETERO DE SAJONIA  
SIN AGUJA**

1 Caja de 8 kg aprox.

**4,80** €/Kg

garlaiz



**CENTRO DE JAMÓN  
50% IBÉRICO PULIDO**

1 Pieza de 5 kg aprox.

**33,95** €/Kg



**ATÚN EN BOLSA**

12 Bolsas de 1 kg

**5,50** €/B



### ❄️ CONGELADO

**CALAMAR PATAGÓNICO  
LIMPIO C/P 10%**

6 Bolsas de 1 kg

**10,40** €/Kg



**PULPO COCIDO ENV.**

6-7 Piezas de 200-500 g aprox.

**24,40** €/Kg



**SECRETO DE  
CERDO IBÉRICO 2ª**

1 Caja de 6 kg aprox

**9,65** €/Kg



Las ofertas de todo este catálogo serán válidas salvo error tipográfico o fin de existencias.

ATENCIÓN AL CLIENTE  
 987 25 00 00



[www.oblanca.es](http://www.oblanca.es)

❄️ CONGELADO

CHICHARRO ABIERTO  
200-300 20%

1 Caja de 4 kg

4,65 €/Kg



FILETE DE CORVINA S/P  
INTERF. 1-2KG 20%

1 Caja de 10 kg

8,95 €/Kg



TRUCHA EVIS IQF  
250-300GR 10%

1 Caja de 5 kg

7,99 €/Kg



MERLUZA Nº 2 0,8-1 ENV.  
NACIONAL

1 Caja de 9 kg aprox.

4,80 €/Kg



SARDINA ENTERA  
GALLEGA 30/40

1 Caja de 7 kg

2,65 €/Kg



POTA GALLEGA  
14-19CM IQF

1 Caja de 6 kg

4,45 €/Kg



TUBO XL INTERFOLIADO  
ILLEX 5%

1 Caja de 6 kg

9,85 €/Kg



PATA DE PULPO COCIDA  
250-300 OBL

1 Bandejas de 1,5 kg

36,30 €/Kg



PULPO IND. C/C

3 Bandejas de 4/6kg.


13,95 €/Kg




**CONGELADO**
**LANGOSTINO VANNAMEI  
ECUADOR 80/100**


1 Estuches de 2 kg

**6,10** €/Kg

**CIGALA Nº2 16/20 P/KG**


1 Estuche de 1,5 kg

**11,65** €/Kg

**COLA DE LANGOSTINO  
S/P COCIDA DEV. 70-90**



5 Bolsas de 1 kg





**11,30** €/Kg

**LANGOSTINO COCIDO  
38/42 IQF TGS**



1 Estuche de 2 kg

**8,40** €/Kg

**PREPARADO PAELLA  
EXTRA**





6 Bolsas de 1 kg

**5,50** €/Kg

**CHOPIRONES  
REBOZADOS CON HUEVO**






4 Bolsas de 1 kg



**5,75** €/Kg

**EMPANADA DE ATÚN  
PLANCHA**




3 Unidades de 3,2 kg

**13,95** €/Pz

**EMPANADA DE POLLO**



2 Unidades de 1750 gr

**7,50** €/Pz

**RULO DE  
MANITAS CERDO**

1 Piezas de 650 gr aprox.

**22,95** €/Kg



**CONGELADO**
**COCHINILLO ROTI ASADO**

1 Pieza de 800 gr

**28,50** €/Pz

**CARRILLADA DE CERDO S/H CONFIT**

10 Piezas de 0,3 kg aprox.

**12,80** €/Kg

**LOMO DE CERDO CINTA PARTIDO INY MP**

1 Caja de 12 kg

**3,20** €/Kg

**PLUMA DE CERDO IBÉRICO**

1 Caja de 6 kg aprox.

**15,60** €/Kg

**CARRILLERA DE CERDO DUROC**

5 Bolsas de 1,2 aprox.

**10,10** €/Kg

**PINCHO DE CORDERO**

9 Piezas de 50 gr aprox.

**0,99** €/Pincho **19,95** €/Kg

**HAMBURGUESA DE CORDERO 40 UNX120 GR**

1 Caja de 4,8 kg

**14,95** €/Kg

**PLANCHA PRECOR PISTACHO BASIC**

1 Pieza de 1,8 kg

**9,95** €/Pz

**TARTA HELADA DE LIMÓN**

6 Piezas de 1500 ml

**4,60** €/Pz


OFERTAS EXCLUSIVAS SÓLO TIENDA ONLINE

## CELEBRA EL ANIVERSARIO DE LA TIENDA ONLINE



**5 AÑOS**   
CONECTANDO PRODUCTO,  
SERVICIO Y CONFIANZA EN  
UN SOLO CLIC.   
SOLO PARA LA TIENDA ONLINE



En julio, por cada pedido de más de 200 €, llévate de regalo un **delantal Oblanca** y una participación para el **sorteo de 5 regalos** a elegir entre los siguientes:

PLANCHA  
HOSTELERÍA



CHAQUETILLA  
PERSONALIZADA



TARJETA  
EL CORTE INGLÉS  
DE 150€



SET DE COCINA



VITRINA  
EXPOSITORA

SORTEO EXCLUSIVO PARA CLIENTES: ORO - PLATA - BRONCE

CONSULTA LAS BASES LEGALES EN [WWW.OBLANCA.ES](http://WWW.OBLANCA.ES)

 **REFRIGERADO****FIAMBRE DE LOMO  
ADOBADO 1/2 PIEZA**

2 Piezas de 3kg aprox.

**4,95** €/kg **garlaiz****FIAMBRE DE LOMO  
FILET. GARLAIZ**

4 Piezas de 1kg aprox.

**5,50** €/kg **garlaiz****LOMO DE SAJONIA LONCH.  
VAC GARLAIZ**

1 Pieza de 1,6 kg aprox.

**6,15** €/kg **garlaiz****TORREZNO-PANCETA  
ADOBADA**

4 Piezas de 2 kg aprox.

**8,50** €/kg **garlaiz****LOMO CURADO  
MITADES OBLANCA**

1 Caja de 4kg aprox.

**10,50** €/kg **garlaiz****CHORIZO DULCE INDIV**

1 Caja de 6 kg aprox.

**7,25** €/kg **garlaiz****CHORIZO PICANTE IND**

1 Caja de 6 kg aprox.

**7,25** €/kg **garlaiz****SALCHICHÓN INDIV.**

1 Caja de 6 kg aprox.

**6,90** €/kg **garlaiz****JAMÓN EN LONCHAS  
ALTO RENDIMIENTO**

6 Bolsas de 500gr

**6,75** €/BI


**REFRIGERADO**
**FILETE DE POLLO  
EMPANADO**

1 Caja de 2,5kg

**5,60** €/kg

**ROTI DE POLLO**

1 Bandeja de 700 gr

**6,90** €/kg

**QUESO DE OVEJA  
CURADO LECHE CRUDA**

1 Pieza de 3 kg

**13,95** €/kg

**QUESO RULO MEZCLA TF**

2 Piezas de 850gr

**7,95** €/Pz

**QUESO RULO DE CABRA**

2 Piezas de 1 kg

**12,50** €/kg

**ENSALADILLA RUSA**

2 Bandejas de 2 kg

**9,50** €/Bj

**COCKTAIL 5 FRUTAS**

6 Latas de 3 kg

**4,60** €/kg

**CARAMELO LÍQUIDO  
100% NATURAL**

6 Botes de 900gr

**2,75** €/Bt

**SIROPE DE CHOCOLATE**

6 Botes de 900gr

**2,95** €/Bt



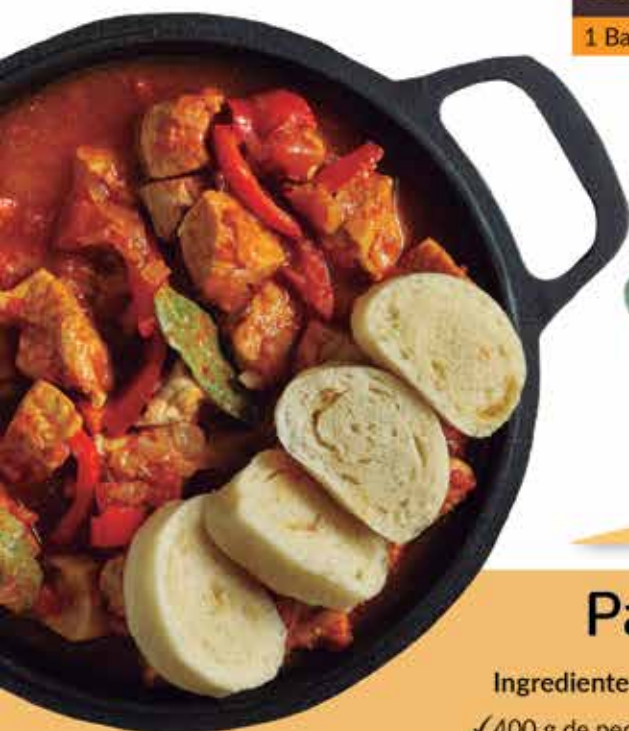
**FRESCO**
**JAMONCITOS DE PAVO**

1 Bandeja de 2,5 kg aprox.

**3,60 €/kg**

**PECHUGA DE PAVO**

1 Bandeja de 3 kg aprox.

**8,80 €/kg**


## Pavo en salsa de tomate

**Ingredientes:**

- ✓ 400 g de pechuga de pavo
- ✓ 500 g de tomate triturado (natural o en conserva)
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta negra molida
- ✓ 150 g de cebolla
- ✓ 45 g de aceite de oliva
- ✓ Pimiento rojo

**Preparación:**

1. Lo primero que vamos a hacer para preparar este pavo en salsa de tomate es cortar los 400 g de pechuga de pavo en trozos de bocado. Una vez cortada la pechuga, le añadimos sal y pimienta negra molida.
2. Ahora, vamos a picar muy fino 1 diente de ajo y 150 g de cebolla.
3. A continuación, ponemos una cazuela a fuego fuerte con 20 g de aceite de oliva. Cuando el aceite esté bien caliente, incorporamos la pechuga de pavo troceada y la doramos durante un par de minutos para que se selle bien por todos los lados. Después, retiramos la pechuga a una fuente y la reservamos.
4. En la misma cazuela donde doramos el pavo, añadimos 25 g de aceite de oliva y ponemos la cazuela a fuego medio. Añadimos el ajo, lo sofreímos 1 minuto e incorporamos la cebolla y 1 pizca de sal. Dejamos cocinar la cebolla unos 7 minutos.
5. A continuación, añadimos 500 g de tomate triturado, 1 pizca de sal y pimienta negra molida. Mezclamos bien y vamos a dejar cocinar a fuego medio-bajo, con la cazuela tapada, durante 15 minutos.
6. Pasados estos últimos 5 minutos, ya tenemos el pavo en salsa de tomate listo para servir.

**BAJAMOS PRECIOS EN  
MÁS DE 400 PRODUCTOS**

**Comprometidos con el crecimiento  
de nuestros clientes**

\*Precios más bajos en relación al mismo periodo de 2025.


**ALÉRGENOS**
