



# Oblanca

El sabor de tu bienestar

## OFERTAS | Junio 2026

### ❁ REFRIGERADO

**POLLO ASADO 6PZX1KG  
APR**

6 Piezas de 1 kg aprox.

**5,40** €/Kg



### ❁ CONGELADO

**PATA DE PULPO COCIDA  
300-400GR MOY**

1 Bandeja de 2 kg

**38,15** €/Kg



**CHIPIRÓN Nº4 LARGO  
(11-14)**

1 Caja de 5 kg aprox.

**8,20** €/Kg



**LÁGRIMA DE  
CERDO IBÉRICO**

1 Caja de 6 kg aprox.

**13,45** €/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


❄️ CONGELADO

**RODAJA DE MERLUZA  
130-170** 

6 bolsas de 1 kg

**4,70** €/kg




**COLA DE RAPE +500GR** 

1 Pieza de 0,8 kg aprox.

**16,95** €/kg



**FILETE DE LIRIO** 

1 Caja de 7 kg

**5,80** €/kg



**SALMÓN AHUMADO  
PRECORTADO CHILE** 

1 Estuche de 1 kg

**19,50** €/kg



**ALMEJA FINA JAPONICA  
60-80 P/KG.** 

6 bolsas de 1 kg

**10,80** €/kg



**ANILLA DE POTA ILLEX  
C/P 20%** 

1 Caja de 4 kg

**7,98** €/kg



**CARNE VIEIRA DE  
GRAN SOL 8/12P/L 25%** 

1 Bolsa de 1 kg

**20,60** €/kg



**RODAJA DE REJO COCIDO  
20%** 

1 Caja de 6 kg

**7,98** €/kg



**TUBO DE POTA  
INTERFOLIADO 30% TGS** 

1 Caja de 5 kg

**3,45** €/kg




**CONGELADO**
**ZAMBURIÑA VIEIRA  
CHILE M/C 30/40**

1 Bolsa de 1 kg

**16,50** €/Kg

**CANGREJO DE RÍO  
COCIDO 40-60PZ/KG**

1 Caja de 2 kg

**4,95** €/Kg

**LANGOSTINO BRAVO  
NOTIALIS 20-30P/K**

1 Estuche de 2 kg

**11,90** €/Kg

**CÓCTEL DE MARISCO  
COCIDO**

5 Bolsas de 1 kg

**9,10** €/Kg

**CHIPIRÓN ENHARINADO**

1 Caja de 2 kg

**8,95** €/Kg

**CROQUETAS DE  
CARRILLERA VACUNO**

3 Bolsas de 1 kg

**7,20** €/Kg

**EMPANADA DE PULPO**

1 Pieza de 1,8 kg

**15,95** €/Pz

**EMPANADA DE  
VOLANDEIRA**

1 Pieza de 1,8 kg

**12,50** €/Pz

**GYOZAS DE LANGOSTINO-  
SETA-TRUFA**

1 Caja de 2 kg

**8,50** €/Kg


❄️ CONGELADO

**GYOZAS RABO VACUNO 1X2KG**

1 Caja de 2 kg

**10,30** €/Kg



**HAMBURGUESA BEYOND MEAT**

10 Piezas de 113,50 gr

**18,95** €/Kg



**HAMBURGUESA DE BUEY**

10 Piezas de 220 gr

**17,90** €/Kg



**CODILLO DE CERDO PORCIONADO JACS ENV**

1 Caja de 6 kg

**3,15** €/Kg



**CABECERO DE CERDO DUROC 3-4PZ**

1 Caja de 6 kg

**4,35** €/Kg



**COSTILLA DE CERDO DUROC**

1 Caja de 7 kg aprox.

**6,20** €/Kg



**CHULETILLAS DE CORDERO ARG**

2 Piezas de 2,5 kg

**17,25** €/Kg



**HELADO SURTIDO FAMILIAR**

1 Caja de 16 Unidades

**10,90** €/Cj



**VENECIANA VAINILLA 40GR/BOLA**

36 Unidades de 80 ml

**16,95** €/Cj



# En junio, tu compra online tiene premio. ¡Ofertas exclusivas en la tienda online!

Los 3 clientes que más cajas compren de los productos en campaña durante el mes de junio conseguirán esta fantástica vinoteca de **REGALO**.



Vinoteca en negro de 26 botellas de capacidad

## COMPRA CUALQUIERA DE ESTOS PRODUCTOS Y SUMA CAJAS PARA GANAR:

|         |   |        |
|---------|---|--------|
| 0356609 | SALTEADO MEDITERRANEO TGP 4x2,5 KG          | 2,50 € |
| 0356621 | SALTEADO CAMPESTRE TGP 4x2,5 KG             | 2,50 € |
| 0418472 | LANGOSTINO COCIDO 60-80 1x4 KG              | 6,45 € |
| 0416679 | PREPARADO TROPICAL 10% 5x1 KG               | 6,45 € |
| 0408775 | CERDO PANCETA C/PIEL FILLET. 1x5 KG         | 5,95 € |
| 0415212 | PIZZA PLANCHA YORK BACON 5x1,200 GR         | 5,95 € |
| 0364823 | EMPANADA COCIDA ATUN 1x1,6 KG               | 9,99 € |
| 0364834 | EMPANADA COCIDA CARNE 1x1,6 KG              | 9,99 € |
| 0416423 | BOMBON ALMENDRADO MENU 20x90 ML             | 0,50 € |
| 0414735 | CONO PATATA-CHOCO MENU 27x110 ML            | 0,50 € |
| 0607552 | BOCADILLO GOURMET READY OHIP 60x120 GR      | 0,29 € |
| 0418483 | MINI BATON VERITE EXPRESS PANAMAR 100x65 GR | 0,15 € |
| 0330852 | CERDO LOMO CINTA INY FLTE PREP TGS 1x6 KG   | 3,95 € |
| 0411494 | CERDO CARNE PINCHO ADOB. 10x0,7 KG APROX.   | 3,95 € |
| 0415190 | PIZZA MINI VEGANA 24x160 GR                 | 1,20 € |
| 0415112 | PERRITO BACON-QUESO 24UNx155 GR APROX.      | 1,20 € |
| 0416713 | PATATA CRISPY 10MM C/P FF 5x2,5 KG          | 1,99 € |


**REFRIGERADO**
**BACON AHUMADO**

2 Piezas de 3,5 kg aprox.

**6,95** €/Kg

 garlaiz

**CECINA BABILLA MITADES**

2 Piezas de 2 kg aprox.

**23,90** €/Kg

 garlaiz

**LACÓN COCIDO S/HUESO  
1/2 PIEZA**

2 Piezas de 2 kg aprox.

**6,50** €/Kg

 garlaiz

**LENGUA DE VACUNO  
CURADA COCIDA**

1 Estuche de 800 gr aprox.

**17,50** €/Kg

 garlaiz

**LOMO EMBUCHADO  
OBLANCA**

2 Piezas de 2 kg aprox.

**10,50** €/Kg

 garlaiz

**CHORIZO POLLO**

2 estuches de 3 Piezas de 300 gr

**3,70** €/Pz

**SALCHICHÓN POLLO**

2 estuches de 3 Piezas de 300 gr

**3,70** €/Pz



**JAMÓN COC. CAMPEÓN  
OBLANCA**

1 Caja de 7 Kg aprox.

**6,40** €/Kg

**BURGER MEAT 100%  
POLLO ATM OBL**

1 Caja de 2,5 kg

**4,50** €/Kg



**REFRIGERADO**
**BURGER MEAT BASIC**

1 Caja de 2,5 aprox.

**4,70** €/Kg

**LOMO DE SARDINA AHUMADA ACEITE**

1 Lata de 550 gr

**12,90** €/Lt

**TAPA DEL CANTÁBRICO TFS**

4 Botes de 1000 gr

**6,40** €/Kg

**BOQUERÓN VINAGRE**

1 Tarrina de 500 gr

**8,35** €/Tr

**QUESO OBLANCA SEMICURADO**

1 Pieza de 3 kg aprox.

**8,95** €/Kg

**QUESO BARRA SANDWICH OBLANCA**

2 Piezas de 3 kg aprox.

**6,40** €/Kg

**SALSA CÉSAR**

1 Bote de 820 ml

**4,20** €/Bt

**SALSA AJONESA**

1 Bote de 820 ml

**4,30** €/Bt

**OFERTA DE LANZAMIENTO**
**GUISANTE NATURAL**

3 Botes de 3 kg

**4,30** €/Bt



**FRESCO**

**CODORNIZ GIG. ESPE.  
150-170**

1 bandeja de 8 piezas

**1,60 €/Pz**

**CODORNIZ GRAN  
SELECCIÓN +160GR**

1 bolsa de 10 piezas

**1,70 €/Pz**


## Codorniz estofada

### Ingredientes:

- ✓ Codorniz
- ✓ 2 ajos

- ✓ 1 cebolla
- ✓ 1 tomate maduro

- ✓ 2 zanahorias
- ✓ 1 copa de vino tinto

- ✓ 1 ramillete de tomillo
- ✓ Harina

- ✓ Sal
- ✓ Caldo de carne

### Preparación:

1. Salpimenta las codornices y pásalas ligeramente por harina. Este paso ayudará a espesar la salsa durante la cocción.
2. Sella las codornices en una cazuela amplia con un poco de aceite, dorándolas bien por todos sus lados. Una vez selladas, retíralas y resérvalas.
3. Prepara el sofrito en la misma cazuela. Pocha el ajo, la cebolla y las zanahorias a fuego suave durante unos 15 minutos, re-

moviendo de vez en cuando.

4. Incorpora el tomate pelado y sin pepitas y rehoga el conjunto durante unos 20 minutos, cuidando de obtener un sofrito bien concentrado, base fundamental del estofado.
5. Vierte el vino tinto y deja reducir hasta que el alcohol se evapore por completo.
6. Añade las hierbas aromáticas, reincorpora las codornices y cubre con caldo de carne.

Si no dispones de caldo casero, utiliza una pastilla de caldo concentrado. Cocina a fuego lento durante 30-40 minutos, controlando el punto de las codornices.

7. Retira las codornices una vez estén tiernas y tritura la salsa si deseas una textura más fina (paso opcional). Pasa la salsa por un colador y vuelve a introducir las codornices antes de 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



CONTIENE GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUTES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APDO

HOJAZA

GRANOS DE SÉSAMO

 E-X  
AZULENO Y SULFITOS

ALTRAMUCES

MOLUSCOS