



# 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 OHIN 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 | ✓ 1 cebolla       | ✓ 2 zanahorias         | ✓ 1 ramillete de tomillo | ✓ Sal            |
| ✓ 2 ajos   | ✓ 1 tomate maduro | ✓ 1 copa de vino tinto | ✓ Harina                 | ✓ Caldo de carne |

### Preparación:

- Salpimenta las codornices y pásalas ligeramente por harina. Este paso ayudará a espesar la salsa durante la cocción.
- Sella las codornices en una cazuela amplia con un poco de aceite, dorándolas bien por todos sus lados. Una vez selladas, retíralas y resérvalas.
- 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.
- 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.
- Vierte el vino tinto y deja reducir hasta que el alcohol se evapore por completo.
- 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.
- 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  
DIÓXIDO DE  
AZÚBRE Y SULFITOS

ALTRAMUCCES

MOLUSCOS