



Precocinados

campomar
selección gourmet

GESALAGA	Pag. 3
SELECCIÓN CAMPOMAR	Pag. 6
DON BOCARTE	Pag. 7
FOODVAC	Pag. 9
FOODVAC	Pag. 15
CASCAJARES	Pag. 16 - 17
CAMPOREL	Pag. 17
HAMBURGUESAS	Pag. 18
PRODUCTOS SILVESTRES	Pag. 19



NUESTRAS CROQUETAS



JAMÓN

❄ 4 bol 1 kg

60 gr. GG0025

45 gr. GG0037

25 gr. GG0001

REFRIGERADO

45 gr. GG0100 **BP** **SIN GLUTEN**

Ban. 27 Ud 1,2 kg GG0316 **BP**

25 gr. GG0105 **BP**

Ban. 12 Ud 300 gr



BACALAO

❄ 4 bol 1 kg

60 gr. GG0026

45 gr. GG0049

25 gr. GG0002

REFRIGERADO

45 gr. GG0101 **BP**

Ban. 27 Ud 1,2 kg

25 gr. GG0106 **BP**

Ban. 12 Ud 300 gr



HONGO BOLETUS

❄ 4 bol 1 kg

60 gr. GG0028

45 gr. GG0051

25 gr. GG0004

REFRIGERADO

45 gr. GG0103 **BP**

Ban. 27 Ud 1,2 kg

25 gr. GG0108 **BP**

Ban. 12 Ud 300 gr



CHIPIRÓN EN SU TINTA

❄ 4 bol 1 kg

60 gr. GG0030

45 gr. GG0038

25 gr. GG0005

REFRIGERADO

45 gr. GG0104 **BP**

Ban. 27 Ud 1,2 kg

25 gr. GG0109 **BP**

Ban. 12 Ud 300 gr



PIQUILLO

❄ 4 bol 1 kg

60 gr. GG0040

15 gr. GG0024 **BP**

JALAPEÑO

REFRIGERADO

25 gr. GG0341 **BP**

Ban. 12 Ud 300 gr



IDIAZÁBAL

❄ 4 bol 1 kg

60 gr. GG0031

15 gr. GG0021

CABRALES ❄

25 gr. GG0059

45 gr. GG0050

25 gr. GG0003



CECINA DE VACA

❄ 4 bol 1 kg

45 gr. GG0072

25 gr. GG0058



TXISTORRA

❄ 4 bol 1 kg

45 gr. GG0071



TXANGURRO

❄ 4 bol 1 kg

60 gr. GG0029

45 gr. GG0039

25 gr. GG0006

15 gr. GG0020



CHULETÓN

❄ 4 bol 1 kg

45 gr. GG0042

25 gr. GG0007

SOLOMILLO

REFRIGERADO

25 gr. GG0326 BP

Ban. 12 Ud 300 gr



PECADO CAPITAL

❄ 4 bol 1 kg

45 gr. GG0043

25 gr. GG0009



HUEVO Y YORK

REFRIGERADO

Ban. 27 Ud 1,2 kg

45 gr. GG0102 BP



POLLO DE CASERÍO

REFRIGERADO

Ban. 27 Ud 1,2 kg

45 gr. GG0311 BP



DELICIA DE JAMÓN Y QUESO

❄ 4 bol 1 kg

REFRIGERADO

350 gr. GG0033 BP

Ban. 18 Ud 1,2 kg

Ban. 5 Ud 350g

GG0127 BP GG0131 BP



MEJILLÓN RELLENO

❄ 4 bol. de 1 kg

REFRIGERADO

35 gr. GG0032 BP

Ban. 22-23 Ud 1,2 kg

GG0129 BP

Ban. 8 Ud 1,3 kg

GG0133 BP



PECHUGA DE POLLO CON BECHAMEL

REFRIGERADO

Ban. 8-11 Ud 1,2 kg

GG0128 BP

Ban 3 Ud 350 gr

GG0132 BP



NUGGETS DE POLLO ❄

4 bol. de 1 kg

GG0034 BP

CREPES 45 gr



❄ 4 Bolsas de 1 kg

Hongos

Ban. 20 Ud

❄ GG0019

BP GG0117

Ban. 6 Ud

BP GG0123

Chipirón

Ban. 20 Ud

❄ GG0010

BP GG0119

Ban. 6 Ud

BP GG0125

Espinacas con jamón

Ban. 20 Ud

❄ GG0012

Puerros y gambas

Ban. 20 Ud

❄ GG0013

BP GG0116

Ban. 6 Ud

BP GG0122

Txangurro

Ban. 20 Ud

❄ GG0027

BP GG0118

Ban. 6 Ud

BP GG0124

Carne con Piquillo

Ban. 20 Ud

❄ GG0011

BP GG0114

Ban. 6 Ud

BP GG0120

MÁS DELICIAS



ENSALADILLA Y MENESTRA

Rusa premium

1,1 kg GG0147

250 gr GG0149

Txaca

1,1 kg GG0148

250 gr GG0150

Menestra de verduras

BP

275 gr GG0139



PIMIENTOS RELLENOS

Carne

❄ 4X1 kg GG0054

BP 235 gr GG0154

Bacalao

4X1 kg ❄ GG0046

1,14 kg BP GG0152

235 gr BP GG0153

En salsa 250 gr

Carne BP GG0155

Bacalao BP GG0156



CHIPIRONES EN SU TINTA

1,1 kg 11-14 Ud/C BP GG0138

250 gr 3-4 Ud/C BP GG0145



ALBÓNDIGAS

En salsa

1,1 kg BP GG0134

250 gr BP GG0141

Vacuno

4X1 kg ❄ GG0069

MÁS DELICIAS



LASAÑA

Verduras

270 gr **BP** **GG0161**

Carne

270 gr **BP** **GG0160**

Boloñesa

3 kg **LJ0001**



BACALAO PIL-PIL

250 gr **BP** **GG0157**



CALLOS EN SALSA

2,5Kg **BP** **GG0162** 500g **BP** **GG0164**



RISOTTO DE HONGOS

250g **BP** **GG0310**



**KOKOTXAS DE MERLUZA
EN SALSA VERDE**

200 gr **BP** **GG0328**



CACHOPO

450g **BP** **GG0338**

Arte en el Paladar

DON BOCARTE

CROQUETAS
dos texturas, dos sabores y dos colores.



JAMÓN IBÉRICO



BOLETUS

DB0098



CARRILLERA BUEY



HUEVO FRITO, TRUFA Y FOIE

DB0212



PULPO GALLEGA PURÉ



PARMESANO ARÁNDANOS
Y GORGONZOLA

DB0215



ESPINACA Y PASAS



CABRALES, HIGOS AGUARDIENTE



CARABINERO Y GAMBA



BACALAO SALSA

DB0210



SEPIA ALIOLI

DB0101



CIGALAS ALBARIÑO

DB0114



ESTUCHE 250 gr ~ 9 Ud
8 Ud/C



B 1 kg ~ 30 gr ~ 33 Croq aprox.
50 gr ~ 20 Croq aprox.
4 B/C

SABOR A ELEGIR

Arte en el Paladar

DON BOCARTE

BOMBAS DE AUTOR

La cocina tradicional llevada a recetas en miniatura. La combinación de materia prima de calidad con creatividad e imaginación dan como resultado texturas y sabores que sorprenderán a los paladares más exigentes.

Vaca Tudanca de los Montes Cántabros con Explosión de Boletus DB0203

Zamburiña Isla de Man con Explosión de Azafrán y Albariño DB0204

Rape Negro del Cantábrico con Explosión de Carabineros DB0205

Bacalao de Islandia con Explosión de Crema de Piquillo DB0201

Gambas del Meditteráneo con Explosión de Ajoblanco

Rape Negro del Cantábrico con Explosión de Teriyaki

Merluza Pincho Cantábrico Gambas Mejillones

Gamba Mediterráneo Curry Verde Leche Coco DB0202

Bacalao de Islandia con Explosión de Vizcaína

Confit de Pato con Explosión de Naranja DB0206



ESTUCHE 120 gr ~ 6 Ud

10 Ud/C



ESTUCHE 10 SABORES 500 gr ~ 25 Ud
4 Ud/C

SABOR A ELEGIR

Entrantes



STEAK TARTAR

100 gr 32Ud/C ❄️ FV0014 **NOVEDAD**



TARTAR DE SALMÓN

100g 32ud/c ❄️ FV0032 **NOVEDAD**



TARTAR DE ATÚN

100g 32ud/c ❄️ FV0010 **NOVEDAD**

Carnes



COCHINILLO DESHUESADO

160-170g 16 ud/c ❄️ FV0001
Plancha 2,25 Kg ❄️ FV0005

SECRETO IBÉRICO

220-250g 16 ud/c ❄️ FV0017
Bol 1Kg 4ud ❄️ FV0036

OREJA DE CERDO

170-200g 16 ud/c ❄️ FV0042



CORDERO NACIONAL DESHUESADO

170-200g 16 ud/c ❄️ FV0028
Plancha 2,25 Kg ❄️ FV0003

RABO DESHUESADO

170-200g 16 ud/c ❄️ FV0012
Plancha 2,25 Kg ❄️ FV0008

CARRILLERA DE CERDO

220-250g 16 ud/c ❄️ FV0016



PINTADA CON FOIE Y SETAS

200g 16 ud/c ❄️ FV0023

PICANTÓN JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA NEGRA

200g 16 ud/c ❄️ FV0027

**PREGÚNTANOS POR EL CATÁLOGO
FOODVAC**

Pescados



SALMÓN CON ACEITE DE LIMÓN Y VAINILLA

160-180g 12 ud/c ❄️ FV0034



BACALAO CONFITADO CON AJO

170-190g 12 ud/c ❄️ FV0021



GRATÉN DE PATATA JAMÓN Y TRUFA

100g 36 ud/c ❄️ FV0018

GRATÉN DE BOLETUS Y FOIE

100g 36 ud/c ❄️ FV0024

ALCACHOFA CONFITADA

100g 18 ud/c ❄️ FV0019



CARRILLERA DE VACA

Bol. 450 gr ~ 6 Ud/C C18006

**CARRILLERA DE CERDO
EN SU JUGO**

Bol. 150 gr ~ 6 Ud/C C18009

COCHINILLO PLANCHA BP

700-750 gr ~ 4Ud C18134

CUARTO DE COCHINILLO

1,2 kg ~ 4 Ud/C C18004

COCHIFRITO

Bol. 1 Kg ~ 5 Ud C18061



COSTILLA BBQ

400-500 gr ~ 8 Ud/C C18026



RABO DE VACA EN SU JUGO

Bol. 1 kg ~ 4 Ud C18024



CUARTO DE CORDERO LECHAL

1,3 kg ~ 4 Ud/C C10047



CARPACCIO DE BUEY

70 gr ~ 15 Ud/C ❄ C07015

Disfruta de tu tiempo, cocinamos por tí

 cascajares



**MUSLO DE PAVO
AL ESTILO CANADIENSE**

Bol. 350 gr ~ 10 Ud/C C18165



MUSLO DE PATO CONFITADO

Bol. 350 gr ~ 10 Ud/C C18077



**CODILLO DE CERDO
AL ESTILO ALEMÁN**

Bol. 700 gr ~ 8 Ud/C C181028



**COSTILLAS DE CERDO
CON SALSA BBQ**

Bol. 550 gr 10 Ud/C C181032

CONSULTANOS PARA MÁS PRODUCTOS

RABO DE TORO ESTOFADO

LT 850 gr ~ 6 Ud/C CL0016



PERDÍZ ROJA EN SALSA

LT 850 gr ~ 6 Ud/C CL0002



PIZZA ARTESANAL

Con masa madre



LOMO Y QUESO MANCHEGO

450-500 gr PZ0005

BACON BBQ

400-450 gr PZ0003

CUATRO QUESOS

400-450 gr PZ0001

*Posibilidad de mezclar sabores,
consúlte a nuestro comercial*

Soluciones gastronómicas



PERDIZ ESCABECHADA DESHUESADA

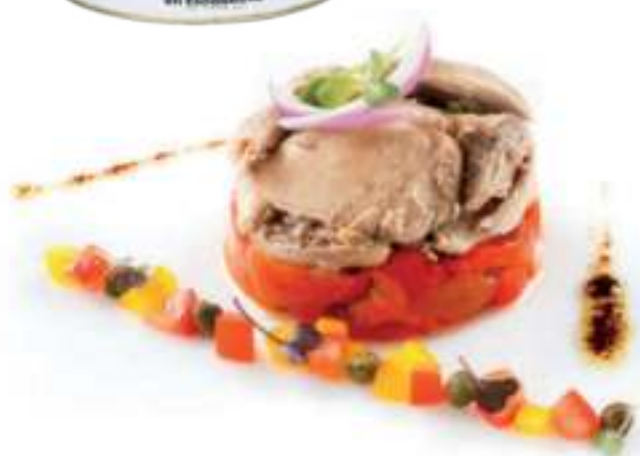
Frasco 675 gr ~ 12 Ud CZ0033

PERDIZ ESCABECHADA 1 PIEZA

Frasco 550 gr ~ 12 Ud CZ0031

CODORNIZ ESCABECHADA DESHUESADA

Frasco 675 gr ~ 2 Ud CZ0037





Boletus edulis 1ª Mediano
Boletus 1ª Dados
Surtido setas con boletus
Surtido setas
Trompeta muerte
Rebozuelo

PS0001
PS0003
PS0004
PS0005
PS0011
PS0021

ESPÁRRAGOS VERDES

Espárrago verde mediano
Espárrago verde troceado
Espárrago verde grueso

PS0006
PS0007 **BP**
PS0013



FRUTAS

Mezcla frutos del bosque
Fresa entera
Mango en trozos

PS0008
PS0010
PS0012 **BP**

FORMATO: Bolsa 1kg 5 Ud/Caja



*selección
gourmet*



VACA PREMIUM
230 gr GG0063 ❄️
18 Ud/C

VACA PREMIUM
175 gr GG0055
24 Ud/C

MINI BURGUER
38 gr GG0074
84 Ud/C



TERNERA VALTIERRA
175 gr 3,3 kg ~ 24 Ud
GG0064 ❄️

**MASA HAMBURGUESA
VACA PREMIUM**
Bol. 1 Kg ~ 4 Ud/C
GG0075

Vegetales

VEGETAL OKELAN
105 gr x 32 Ud GG0018



BELLOTA IBÉRICA
160 gr 30 Ud/C CG0093



PINCHO DE POLLO
30 Ud 100 gr TL0056



SOLOMILLO DE PATO PAVE
90 gr ~ 24 Ud
RG0210
120 gr ~ 24 Ud
RG0215



1. No descongelar para freír. Directamente del congelador a la freidora.
2. Freír en abundante aceite a 175°C, añadiendo pequeñas cantidades.
3. Retirlas cuando estén a flote, doradas y crujientes.
4. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.



TORTILLAS DE CAMARONES 45 gr
Bolsas 2,4 Kg

CRM004 ❄️



PUNTILLITAS SIN PLUMA
Bolsas 4 Kg

CRM005 ❄️



SALMONETES
Bolsas 4 Kg

CRM003 ❄️



GAMBAS CRISTAL
Bolsas 3 Kg

CRM002 ❄️



BOQUERON LIMPIO
Bolsas 4 Kg

CRM001 ❄️



Selección Campomar



PATATA POCHADA

C/cebolla 2,5 kg ~ 4 Ud/c

GIR008

S/cebolla 2,5 kg ~ 4 Ud/c **BP**

GIR007



TORTILLA CON CEBOLLA

1 kg ~ 4 Ud/c

AL0009

1,5 kg ~ 6 Ud/c



AL0002



PREPARADO ENSALADILLA

2 kg

AL0011



ENSALADA BOGAVANTE

1 kg ~ 2 Ud/c

CB0301



CACHOPO ASTURIANO POLLO JAMÓN

180-200 gr



BC001



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]



campomar
selección gourmet



*Hacerlo bien no basta,
lo hacemos con pasión.*

MÁS EN WWW.CAMPOMARGOURMET.COM