

CATÁLOGO GENERAL

Precocinados del Mar
Verduras Rebozadas
Finger Food



Desde 1978 elaboramos alimentos precocinados que unen la esencia de la cocina tradicional con la innovación, ofreciendo soluciones a las necesidades del mercado.





Especialistas desde hace más de **45 años** en la elaboración de alimentos precocinados para hostelería y gran distribución.

Somos una empresa familiar que desde **1978** elabora alimentos **precocinados de alta calidad**. Especialistas en Precocinados del Mar, Verduras Rebozadas y Finger Food, con soluciones adaptadas a la hostelería, la gran distribución y a los **nuevos hábitos de consumo**. La confianza de marcas líderes del canal HORECA y nuestra presencia en más de 20 países respaldan una trayectoria construida sobre la calidad, la innovación y la flexibilidad comercial.



Specialists for over 45 years in the production of precooked foods for the hospitality industry and large-scale distribution.

We are a family-owned company that has been producing **high-quality precooked foods** since **1978**. Specialists in Seafood Precooked Products, Breaded Vegetables, and Finger Food, we offer solutions tailored to the hospitality industry, large-scale distribution, and **new consumer habits**. The trust of leading HORECA brands and our presence in more than 20 countries support a track record built on quality, innovation, and commercial flexibility.

Precocinados que aportan sabor, calidad y practicidad.

En Cabezuelo Foods hemos desarrollado tres familias de productos que reflejan la esencia de nuestra propuesta. Los **Precocinados del Mar** reúnen recetas elaboradas con pescado cuidadosamente seleccionado, que conservan intacta la frescura y el sabor del mar. Las **Verduras Rebozadas** aportan una opción ligera y deliciosa, con un rebozado que realza el carácter natural de cada verdura. Y nuestra gama de **Finger Food** incorpora un enfoque innovador, con aperitivos versátiles que sorprenden por la combinación de sabores y texturas únicas.



Precooked foods that deliver flavor, quality, and convenience.

At Cabezuelo Foods, we have developed three product families that embody the essence of our vision. **Seafood Precooked** Products bring together recipes made with carefully selected fish, preserving all the freshness and flavor of the sea. **Breaded Vegetables** offer a light and delicious option, with a coating that enhances the natural character of each vegetable. And our **Finger Food** range incorporates an innovative approach, with versatile appetizers that surprise with their unique combinations of flavors and textures.

- Productos que agilizan el trabajo
- Garantía de calidad constante
- Formatos versátiles
- Envases atractivos en el lineal
- Catálogo en evolución constante

- Products that streamline work
- Consistent quality guarantee
- Versatile formats
- Attractive packaging on the shelf
- Continuously evolving catalog



Facilitamos el trabajo del distribuidor y mejoramos la experiencia del consumidor.

Nos adaptamos a las necesidades específicas de cada cliente y canal, operando como **fabricantes** para marcas de distribución y ofreciendo, al mismo tiempo, un amplio catálogo bajo **nuestra propia marca**. Esta flexibilidad, unida a la confianza de marcas líderes y a nuestra presencia internacional, nos permite dar respuesta tanto al Food Service como al Retail, con **soluciones prácticas y sabrosas**, garantizando calidad, continuidad de suministro y una propuesta alineada con los nuevos hábitos de consumo.

We make distributors' work easier and enhance the consumer experience.

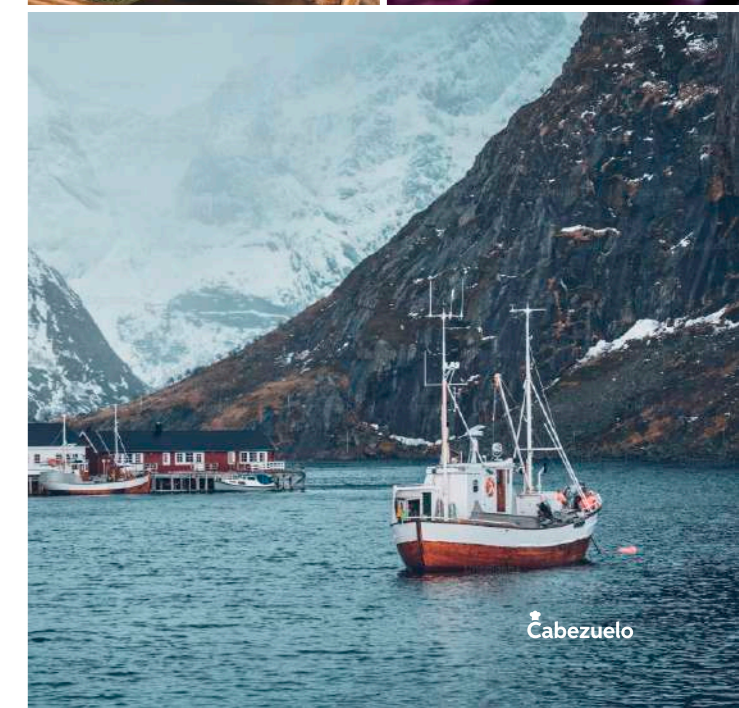
We adapt to the specific needs of each client and channel, operating as **manufacturers** for private label brands while also offering a broad catalog under **our own brand**. This flexibility, together with the trust of leading brands and our international presence, enables us to serve both the Food Service and Retail sectors with **practical, flavorful solutions** that ensure quality, continuity of supply, and a proposition aligned with new consumer habits.

Controlando el origen de los alimentos podemos garantizar calidad constante.

La calidad de nuestros productos comienza en el **origen**. Seleccionamos cuidadosamente cada materia prima, trabajando solo con proveedores homologados y de **confianza** que garantizan frescura, seguridad y sabor. Este control riguroso es la base de nuestra fiabilidad como fabricante y la mejor garantía de elaboraciones **seguras y auténticas**.

By controlling the origin of our food, we can guarantee consistent quality.

The quality of our products begins at the **source**. We carefully select raw materials, working only with **trusted**, approved suppliers who guarantee freshness, safety, and flavor. This rigorous control is the foundation of our reliability as a manufacturer and the guarantee of **safe, authentic** products.



Cabezuelo Foods, una **aventura** que se convertiría en un referente en la industria de los alimentos precocinados.

En 1978, la familia Cabezuelo Gascón emprendió un camino marcado por la ilusión, el esfuerzo y la vocación por hacer bien las cosas. Más de cuatro décadas después, la pasión por la **excelencia** y el compromiso con la calidad siguen siendo el corazón de nuestra empresa. Como negocio familiar, la dirección está en manos de los hermanos Carmelo, Félix, Valentín y José Ángel, que han sabido combinar la **tradición heredada** con una visión clara de **futuro**.

At Cabezuelo Foods, each department works in perfect harmony to guarantee the highest quality in each of our products.

Cabezuelo Foods, an adventure that became a benchmark in the precooked food industry.

In 1978, the Cabezuelo Gascón family embarked on a journey driven by enthusiasm, dedication, and a genuine passion for **doing things right**. More than four decades later, the pursuit of excellence and an unwavering commitment to quality remain at the very heart of the company. As a family business, management is led by the brothers Carmelo, Félix, Valentín, and José Ángel, who have successfully blended **inherited tradition** with a clear and forward-looking vision for the **future**.

Producción y Calidad

Somos el eje operativo de la compañía. Supervisamos cada fase del proceso de fabricación con rigor, garantizando seguridad alimentaria, trazabilidad y calidad constante de nuestros productos.

Production and Quality

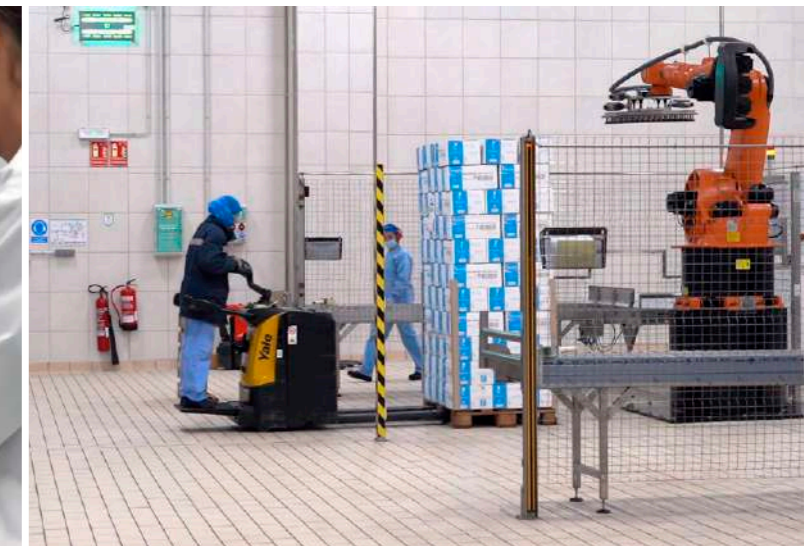
We are the operational core of the company. We supervise each phase of the manufacturing process with technical rigor, guaranteeing food safety, traceability, and the consistent quality of all our products.

Innovación

El área de I+D trabaja con visión de futuro, desarrollando nuevas recetas, formatos y soluciones que responden a las tendencias del mercado. Nuestro compromiso: mantener una oferta atractiva y diferenciadora.

Innovation

The R&D area works with a vision for the future, developing new recipes, formats, and solutions that respond to market trends. Our commitment: to maintain an attractive and differentiating offer.



En Cabezuelo Foods, cada departamento trabaja en perfecta sintonía para garantizar la máxima calidad en cada uno de nuestros productos.

Comercial y Crecimiento

Nuestros equipos de Ventas y Exportación impulsan la presencia en más de 20 países. Creamos relaciones sólidas con distribuidores y clientes estratégicos, abriendo mercados con visión global.

Commercial and Growth

Our Sales and Export teams drive the presence of Cabezuelo Foods in more than 20 countries. We establish solid relationships with distributors and strategic clients, opening new markets with a global vision.

Logística y Tecnología

Gracias a nuestros almacenes automatizados y un sistema de distribución eficiente, gestionamos el producto con precisión. De fábrica a destino, garantizamos trazabilidad, puntualidad y conservación óptima.

Logistics and Technology

Thanks to our automated warehouses and an efficient distribution system, we manage product flow with precision. From factory to destination, we ensure traceability, punctuality, and optimal preservation.

Gestión y Apoyo

Finanzas, Compras, Recursos Humanos y Legal forman la estructura que sustenta el día a día de la empresa. Coordinamos recursos y personas para asegurar una operación estable y sostenible.

Management and Support

Finance, Purchasing, Human Resources, and Legal form the structure sustaining the company's daily operations. We coordinate resources and people to ensure stable, sustainable performance.

Cabezuelo en cifras

Cabezuelo in figures

Estos datos reflejan la dimensión real de la compañía: un equipo en crecimiento, instalaciones modernas y una capacidad productiva y logística que nos permite estar presentes en numerosos mercados internacionales, siempre con innovación, eficiencia y calidad.

These figures reflect the true dimension of the company: a growing team, modern facilities, and a production and logistics capacity that allows us to be present in numerous international markets, always driven by innovation, efficiency, and quality.

250

Empleados

Más de 250 empleados forman el motor de la compañía, un equipo multidisciplinar y comprometido que asegura el buen funcionamiento.

Employees

More than 250 employees drive the company, a multidisciplinary and committed team that ensures smooth operations.

24

Países

Presencia en 24 países, construida sobre relaciones sólidas con distribuidores y clientes estratégicos que respaldan nuestro crecimiento.

Countries

Presence in 24 countries, built on strong relationships with distributors and strategic clients that support our international growth.

26.000

M² de instalaciones

Centro de producción de 26.000 m², equipado con tecnología avanzada y diseñado para garantizar la máxima eficiencia en cada proceso.

M² of facilities

26,000 m² production center, equipped with advanced technology and designed to ensure maximum efficiency in every process.

14.000

Toneladas de producción

14.000 TN anuales de producto acabado, resultado de procesos eficientes que garantizan calidad, seguridad y continuidad en el suministro.

Production tons

14,000 annual tons of finished product, the result of efficient processes that ensure quality, safety, and continuity of supply.

27.000

M² de almacenamiento

Centro logístico automatizado de 27.000 m², diseñado para optimizar la gestión del producto y garantizar rapidez y precisión en la distribución.

M² of storage

27,000 m² automated logistics center, designed to optimize product management and ensure speed and accuracy in distribution.

40.000

M³ de almacenamiento

40.000 m³ de almacenamiento en frío (-25 °C), que garantizan la conservación óptima del producto y la máxima seguridad alimentaria.

M³ of storage

40,000 m³ of cold storage (-25 °C), ensuring optimal product preservation and guaranteeing maximum food safety.

5.280

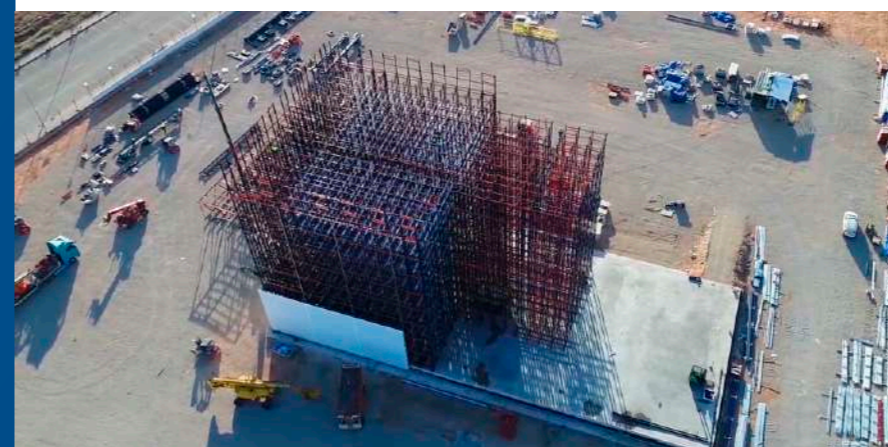
Palés de capacidad

Almacén robotizado con capacidad para 5280 palés, 28 metros de altura y control a -25 °C. Sistema WMS y Tecnología Pallet Shuttle.

Pallet capacity

Robotized warehouse with capacity for 5,280 pallets, 28 meters high and controlled at -25 °C. WMS system and Pallet Shuttle technology.

El crecimiento de la compañía es el resultado de una estrategia basada en la **inversión continua**, la innovación y la capacidad de adaptación. Hemos consolidado una estructura empresarial **sólida**, capaz de responder a los retos del mercado y de mantener un **rumbo firme** hacia el futuro.



Fase de construcción de nuestro almacén robotizado para almacenamiento en frío a -25 °C.

Construction phase of our robotized warehouse for cold storage at -25 °C.



Cada etapa de nuestro desarrollo ha estado guiada por la búsqueda de la excelencia y por la convicción de que solo con una **visión de largo plazo** se construye un proyecto duradero. Apostamos por la modernización constante de nuestras instalaciones y procesos, reforzamos la eficiencia y la sostenibilidad de nuestro modelo productivo, y consolidamos así una posición de confianza que nos impulsa a seguir creciendo.

Un centro de producción de última generación.

Nuestro centro de producción de última generación, con 26.000 m², combina **tecnología avanzada, capacidad y eficiencia** para garantizar un suministro estable y una cadena de frío ininterrumpida. Dispone de un almacén automatizado de 30.000 m³ a -22 °C, gestionado con WMS, RFID y escáneres láser, que asegura un control exhaustivo en **tiempo real**. Esta infraestructura nos permite maximizar el rendimiento en cada fase, responder con rapidez y adaptarnos a las exigencias de un mercado global en evolución.



A state-of-the-art production center.

Our state-of-the-art production center, with 26,000 m², combines **advanced technology, capacity, and efficiency** to ensure a stable supply and an uninterrupted cold chain. It features a 30,000 m³ automated warehouse at -22 °C, managed with WMS, RFID, and laser scanners, providing exhaustive **real-time** control. This infrastructure allows us to maximize performance at every stage, respond quickly, and adapt to the demands of an evolving global market.

The company's growth is the result of a strategy based on **continuous investment**, innovation, and adaptability. Over time, we have consolidated a **solid** business structure, capable of meeting market challenges while maintaining a steady course toward the future. Guided by excellence and the belief that only a **long-term vision** builds a lasting project, we modernize our facilities and processes, reinforce efficiency and sustainability in our production model, and strengthen a **position of trust** that drives us to grow.



Procesos controlados en todas las fases, con **trazabilidad integral** y seguridad alimentaria certificada para ofrecer la máxima confianza en cada producto.

En Cabezuelo Foods la seguridad alimentaria es una prioridad esencial. Todos nuestros procesos están sometidos al sistema **APPCC**, que garantiza el estricto cumplimiento de los estándares internacionales más exigentes. Con un software avanzado de **gestión en tiempo real** monitorizamos cada lote, desde la materia prima hasta la entrega final, asegurando máxima transparencia, trazabilidad y la confianza de nuestros clientes.

Calidad certificada, confianza garantizada

Nuestras certificaciones internacionales, como **BRC Global Standard e IFS Food**, avalan nuestros procesos y controles, refuerzan la trazabilidad de cada producto y representan la confianza de nuestros clientes y nuestro firme compromiso diario por ofrecer siempre lo mejor.



Certified quality, guaranteed confidence.

Our international certifications, such as **BRC Global Standard and IFS Food**, validate our processes and controls, strengthen product traceability, and represent our customers' trust and our firm daily commitment to always delivering the very best.



Controlled processes at every stage, with full traceability and certified food safety to provide maximum confidence in every product.

At Cabezuelo Foods, food safety is an essential priority. All our processes are subject to the **HACCP** system, ensuring strict compliance with the most demanding international standards. With advanced **real-time management** software, we monitor each batch from raw material to final delivery, ensuring maximum transparency, traceability, and our customers' trust.

Taste of the Sea

PRECOOKED FISH AND SEAFOOD PRODUCTS

The Cabezuelo range of precooked seafood brings together a carefully selected variety of high-quality fish and shellfish products, including squid, hake, cod and prawns. Each piece is coated in a delicate, crispy batter that enhances its natural flavour and texture. These versatile recipes are designed for both domestic use and the food service industry, offering a perfect balance between tradition and today's consumer trends.



El sabor del mar

PRECOCINADOS DEL MAR

La gama de Precocinados del Mar de Cabezuelo ofrece una completa selección de productos elaborados con pescado y marisco de alta calidad, como calamar, merluza, bacalao o langostino. Cada pieza se recubre con un rebozado fino, sabroso y crujiente que potencia su sabor natural. Recetas versátiles, pensadas para el canal doméstico y profesional, que se adaptan a los nuevos hábitos sin perder su esencia tradicional.



Anillas a la Romana Excellent
Roman-Style Squid Rings Excellent
14



Anillas a la Romana Extra
Roman-Style Squid Rings Extra
14



Anillas a la Romana
Roman-Style Squid Rings
15



Exquisito a la Romana
Roman-Style Squid Delights
16



Rabas Enharinadas
Lightly Floured Squid Strips:
16



Rabas Empanadas
Breaded Squid Strips
17



Rodajas de Merluza Rebozadas
Preformed Battered Hake Slices:
18



Filetes de Merluza Empanados
Preformed Breaded Hake Fillets
18



Varitas de Merluza Empanadas
Breaded Hake Sticks
19



Palitos de Pescado Rebozados
Battered Fish Sticks
20



Pavías de Merluza Rebozadas
Battered Hake Pavias
21



Porciones de Merluza Rebozadas
Battered Hake Portions
21



Bacalao Rebozado
Battered Cod Bites
22



Langostinos Rebozados
Battered Prawns
22



Langostinos a la Gabardina
Prawns in Tempura-Style Batter
23

Anillas a la Romana Excellent

Anillas de calamar tierno envueltas en nuestro rebozado más delicado. Cada bocado revela la textura sedosa del mar con un crujiente dorado que se deshace sutilmente. Una elaboración cuidada, pensada para momentos especiales.

- La selección de nuestras anillas más tiernas
- Recubiertas de un excelente rebozado fino



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 4 x 1 kg | 4 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 10 x 400 g | 4 kg | 99 |

1 kg

400 g

60/90

Precocinados del Mar

Bolsa Bag Bolsa Bag Unidades / Kg Units / Kg Seafood products

Anillas a la Romana Extra

Anillas generosas de calamar fresco, seleccionadas por su textura firme y sabor auténtico, rebozadas con nuestra receta tradicional. Crujientes y sabrosas desde el primer bocado. Ideales para compartir o como plato principal.

- Nuestra receta tradicional
- Rebozado exterior crujiente y sabroso



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 4 x 1 kg | 4 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 10 x 400 g | 4 kg | 99 |

1 kg

400 g

60/90

Precocinados del Mar

Bolsa Bag Bolsa Bag Unidades / Kg Units / Kg Seafood products



Roman-Style Squid Rings – Excellent: Tender squid rings wrapped in our most delicate batter. Each bite reveals the silky texture of the sea beneath a golden crisp that gently melts away. A carefully crafted product, designed for special moments.

Beignets de Calamar à la Romaine – Excellent: Anneaux de calamar tendres enrobés de notre pâte à frire la plus délicate. Chaque bouchée révèle la texture soyeuse de la mer sous un croustillant doré qui fond en douceur. Une préparation soignée, pensée pour les instants d'exception.

Tintenfischringe nach römischer Art – Excellent: Zarte Tintenfischringe, umhüllt von unserem feinsten Teig. Jeder Bissen offenbart die seidige Textur des Meeres unter einer goldbraunen Kruste, die sanft zerfällt. Eine sorgfältige Komposition, gedacht für besondere Momente.



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 4 x 1 kg | 4 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 10 x 400 g | 4 kg | 99 |

1 kg

400 g

40/50

Precocinados del Mar

Bolsa Bag Bolsa Bag Unidades / Kg Units / Kg Seafood products

Anillas a la Romana

Crujientes, doradas, irresistibles. El sabor familiar que une generaciones, con la textura perfecta que hace que cada anilla se destaque por su rebozado casero. Una receta de siempre, pensada para disfrutar en cualquier ocasión.

- Nuestras anillas más exquisitas
- Un bocado delicioso que no deja a nadie indiferente



Exquisito a la Romana

Anillas de calamar con rebozado artesanal de textura fina y acabado dorado uniforme. Producto que se destaca por su cocción homogénea y excelente presentación y sabor equilibrado que satisface paladares exigentes.

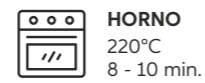
- Deliciosas anillas rebozadas
- Un bocado exquisito



Roman-Style Squid Delights: Squid rings with a finely textured, artisanal batter and a uniform golden finish. A product that stands out for its even cooking, excellent visual appeal and balanced flavour—perfect for discerning palates.

Délices de Calamar à la Romaine: Anneaux de calamar avec une panure artisanale à la texture fine et une finition dorée uniforme. Un produit remarquable par sa cuisson homogène, sa présentation soignée et sa saveur équilibrée qui séduit les palais les plus exigeants.

Calamari-Delikatessen nach römischer Art: Tintenfischringe mit feiner, handwerklicher Panade und gleichmäßig goldbraunem Finish. Ein Produkt mit homogener Garung, ansprechender Optik und ausgewogenem Geschmack – ideal für anspruchsvolle Genießer.



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 4 × 1 kg | 4 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 12 × 400 g | 4,8 kg | 99 |



Bolsa Bag



Bolsa Bag



Unidades / Kg Units / Kg



Seafood products



Rabas Enharinadas

Tiernas tiras de calamar envueltas en una ligera capa de harina que realza su sabor natural del mar, creando bocados suaves, tiernos y jugosos, con una textura delicada, un acabado muy ligero y una experiencia de sabor auténtica.

- Un clásico en forma de tiras
- Cubiertas de un enharinado muy ligero



Lightly Floured Squid Strips: Tender squid strips coated in a light layer of flour that enhances their natural sea flavour, creating smooth, tender and juicy bites with a delicate texture, an airy finish and an authentic taste experience.

Lamelles de Calamar Enfarinées: Tendres lamelles de calamar enrobées d'une fine couche de farine qui sublime leur saveur naturelle de la mer. Des bouchées moelleuses, juteuses et délicates, avec une texture légère et une expérience gustative authentique.

Mehlierte Tintenfischarme: Zarte Tintenfischstreifen in einer leichten Mehlschicht, die den natürlichen Meeresschmack betont. Weiche, saftige Bissen mit feiner Textur, luftiger Hülle und einem authentischen Geschmackserlebnis.



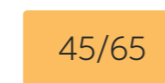
| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 5 × 1 kg | 5 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 12 × 400 g | 4,8 kg | 99 |



Bolsa Bag



Bolsa Bag



Unidades / Kg Units / Kg



Seafood products



Rabas Empanadas

Crujiente por fuera, sedoso por dentro. Tiras de calamar tierno protegidas por un empanado dorado y crujiente que encierra toda la jugosidad y el sabor natural del mar, aportando una textura equilibrada y una presentación excelente.

- Tiernas tiras de calamar
- Crujiente empanado
- El contraste perfecto



Breaded Squid Strips: Crispy on the outside, silky on the inside. Tender squid strips wrapped in a golden, crunchy breading that seals in all the juiciness and natural flavour of the sea, offering a balanced texture and excellent presentation.

Lamelles de Calamar Panées: Croustillantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur. Tendres lamelles de calamar enveloppées d'une panure dorée et croustillante qui retient toute la jutosité et la saveur naturelle de la mer, avec une texture équilibrée et une belle présentation.

Panierte Tintenfischarme: Außen knusprig, innen zart. Zarte Tintenfischstreifen in einer goldbraunen, knusprigen Panade, die den natürlichen Geschmack und die Saftigkeit des Meeres bewahrt – mit ausgewogener Textur und ansprechender Präsentation.



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 5 × 1 kg | 5 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 12 × 400 g | 4,8 kg | 99 |



Bolsa Bag



Bolsa Bag



Unidades / Kg Units / Kg



Seafood products



Rodajas de Merluza

Rebozadas Preformadas

La merluza en su formato más clásico. Rodajas generosas con un rebozado dorado y crujiente que protege la carne blanca, tierna y delicada, manteniendo intactos todos sus jugos naturales y realzando su sabor suave y auténtico.

- Sabrosas rodajas de merluza rebozada
- Interior jugoso y tierno



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 4 x 1 kg | 4 kg | 130 |
| Bolsa/Bag: 360 g | 10 x 360 g | 3,6 kg | 130 |

| | | | | |
|-----------|-----------|--------------------------|----------------------|----|
| 1 kg | 360 g | 10/12 | Precocinados del Mar | QR |
| Bolsa Bag | Bolsa Bag | Unidades / Kg Units / Kg | Seafood products | |

Filetes de Merluza

Empanados Preformados

Filetes preformados de merluza recubiertos con un empanado dorado y crujiente. Su textura firme y jugosa se mantiene tras la cocción, que resulta homogénea y rápida. Un producto práctico y versátil, con presentación constante.

- Delicioso sabor a merluza en su interior
- Empanado crujiente en su exterior



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 6 kg | 1 x 6 kg | 6 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |

| | | | | |
|-----------|-----------|--------------------------|----------------------|----|
| 6 kg | 1 kg | 12 | Precocinados del Mar | QR |
| Bolsa Bag | Bolsa Bag | Unidades / Kg Units / Kg | Seafood products | |

Preformed Breaded Hake Fillets: Preformed hake fillets coated in a golden, crispy breading. Their firm and juicy texture remains intact after cooking, which is quick and even. A practical, versatile product with consistent presentation.

Filets de Merlu Préformés Panés: Filets de merlu préformés enrobés d'une panure dorée et croustillante. Leur texture ferme et juteuse reste intacte après une cuisson rapide et homogène. Un produit pratique et polyvalent à la présentation constante.

Vorgeformte Panierte Seehechtfilets: Vorgeformte Seehechtfilets mit goldbrauner, knuspriger Panade. Die feste, saftige Textur bleibt auch nach dem gleichmäßigen und schnellen Garen erhalten. Ein praktisches und vielseitiges Produkt mit konstanter Präsentation.

Varitas de Merluza

Empanadas

Jugosas varitas de merluza en formato familiar, empanadas con una masa dorada y crujiente. El pescado blanco en su versión más divertida y versátil, perfecto para compartir y disfrutar en cualquier ocasión.

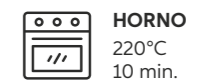
- Jugosas y crujientes
- Un plato para toda la familia



Breaded Hake Sticks: Juicy hake sticks in a family-friendly format, coated in a golden, crispy breading that adds flavour and texture. White fish in its most fun and versatile version—perfect for sharing and enjoying on any occasion.

Bâtonnets de Merlu Panés: Bâtonnets de merlu juteux au format familial, enrobés d'une panure dorée et croustillante qui apporte saveur et texture. Le poisson blanc dans sa version la plus ludique et polyvalente, idéal à partager en toute occasion.

Panierte Seehechtstäbchen: Saftige Seehechtstäbchen im familienfreundlichen Format, umhüllt von einer goldbraunen, knusprigen Panade. Weißfisch in seiner unterhaltsamsten und vielseitigsten Form – perfekt zum Teilen und Genießen bei jeder Gelegenheit.



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 15 x 400 g | 6 kg | 99 |

| | | | | |
|-----------|-----------|--------------------------|----------------------|----|
| 1 kg | 400 g | 30/35 | Precocinados del Mar | QR |
| Bolsa Bag | Bolsa Bag | Unidades / Kg Units / Kg | Seafood products | |



Palitos de Pescado Rebozados

El clásico que nunca falla en formato stick. Pescado blanco tierno envuelto en un rebozado dorado, ligero y crujiente, perfecto para combinar con cualquier acompañamiento. Sencillez, sabor y textura en cada bocado.

- Un clásico en forma de “sticks”
- Combina tus platos de la forma más fácil



Battered Fish Sticks: The classic that never fails, in a convenient and family-friendly stick format. Tender white fish wrapped in a golden, light and crispy batter, perfect to pair with any side dish. Simplicity, flavour and texture come together in every bite.

Bâtonnets de Poisson en Beignet: Le classique qui ne déçoit jamais, en format stick pratique. Poisson blanc tendre enrobé d'une pâte dorée, légère et croustillante, parfait avec tout accompagnement. Simplicité, saveur et texture à chaque bouchée.

Fischstäbchen im Backteig: Der Klassiker, der immer überzeugt – im praktischen Stick-Format. Zarter Weißfisch in goldbraunem, leichtem und knusprigem Teig. Perfekt kombinierbar mit jeder Beilage. Einfachheit, Geschmack und Textur in jedem Bissen.

FREIDORA
180°C
2 - 2,5 min.

HORNO
220°C
8 - 10 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 15 x 400 g | 6 kg | 99 |

| | | | | |
|-------------------------|--------------------------|--|---|--|
| 1kg Bolsa Bag | 400g Bolsa Bag | 50/60 Unidades / Kg Units / Kg | Precocinados del Mar Seafood products | |
|-------------------------|--------------------------|--|---|--|

Battered Hake Pavias: High-quality hake in its most traditional preparation. A golden, classic batter that preserves all the fish's natural juiciness, offering flavourful, firm bites full of the authentic character of the Cantabrian Sea.

Pavias de Merlu en Beignet: Merlu de qualité dans sa préparation la plus classique. Une pâte dorée et traditionnelle qui conserve toute la jutosité du poisson et offre des bouchées savoureuses et fermes, pleines du caractère authentique de la mer Cantabrique.

Panierte Seehecht-Pavias: Hochwertiger Seehecht in seiner klassischsten Zubereitung. Ein goldbrauner, traditioneller Teigmantel bewahrt die natürliche Saftigkeit des Fisches und liefert geschmackvolle, feste Bissen mit echtem Charakter der Kantabrischen See.

FREIDORA
180°C
2,5 - 3 min.

HORNO
220°C
10 - 12 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 15 x 400 g | 6 kg | 99 |

| | | | | |
|-------------------------|--------------------------|--|---|--|
| 1kg Bolsa Bag | 400g Bolsa Bag | 35/45 Unidades / Kg Units / Kg | Precocinados del Mar Seafood products | |
|-------------------------|--------------------------|--|---|--|

Pavias de Merluza Rebozadas

Merluza de calidad en su preparación más clásica. Un rebozado tradicional y dorado que conserva toda la jugosidad del pescado, ofreciendo bocados sabrosos, firmes y llenos del carácter auténtico del mar Cantábrico.

- Trozos de filetes de merluza
- Receta tradicional con un rebozado crujiente



Battered Hake Portions: Family-style hake portions coated in a light batter that enhances their natural flavour. Each piece preserves the fish's juicy texture and guarantees the freshness and quality of the finest catch from the Cantabrian Sea.

Portions de Merlu en Beignet: Portions familiales de merlu enrobées d'une pâte légère qui sublime leur goût naturel. Chaque pièce conserve la texture juteuse du poisson et garantit la fraîcheur et la qualité du meilleur produit de la mer Cantabrique.

Panierte Seehecht-Portionen: Familiengerechte Portionen vom Seehecht in einem leichten Backteig, der den natürlichen Geschmack unterstreicht. Jede Stück bewahrt die saftige Textur des Fisches und garantiert Frische und Qualität aus der Kantabrischen See.

FREIDORA
180°C
3 - 4 min.

HORNO
220°C
18 - 20 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |

| | | | |
|-------------------------|--|---|--|
| 1kg Bolsa Bag | 10/12 Unidades / Kg Units / Kg | Precocinados del Mar Seafood products | |
|-------------------------|--|---|--|

Porciones de Merluza Rebozadas

Merluza en porciones familiares, recubierta con un rebozado ligero que realza su sabor natural. Cada pieza conserva la textura jugosa del pescado y garantiza la frescura y calidad propias del mejor producto del Cantábrico.

- Sabrosas porciones de merluza
- Cubiertas con un ligero rebozado



Bacalao

Rebozado

Trozos selectos de bacalao tierno y jugoso, envueltos en un rebozado especiado que realza su sabor único. La textura melosa del bacalao se encuentra con el crujiente dorado en cada bocado memorable.

- Trozos de tierno y jugoso bacalao
- Rebozado especiado



FREIDORA
180°C
2,5 - 3 min.

HORNO
220°C
10 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 15 x 400 g | 6 kg | 99 |

1 kg
Bolsa Bag

400 g
Bolsa Bag

40/50
Unidades / Kg
Units / Kg

Precocinados del Mar

Seafood products



Langostinos

Rebozados

Langostinos de primera calidad envueltos en un rebozado consistente que conserva su textura firme y realza su sabor intenso. Puro sabor marino concentrado en cada porción generosa, crujiente y visualmente apetecible.

- Auténtico sabor a mar
- Deliciosa textura del rebozado



FREIDORA
180°C
2 - 2,5 min.

HORNO
220°C
10 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 3 x 1 kg | 3 kg | 154 |
| Bolsa/Bag: 500 g | 6 x 500 g | 3 kg | 154 |

1 kg
Bolsa Bag

500 g
Bolsa Bag

70/85
Unidades / Kg
Units / Kg

Precocinados del Mar

Seafood products



Prawns in Tempura-Style Batter: The delicacy of the prawn, protected by a light, golden and crispy coating that wraps each piece with balance and flavour. A perfect texture that preserves all the freshness and intense taste of these select seafood products.

Crevettes en Pâte à Beignet (Gabardine): L'exquise saveur de la crevette, protégée par une pâte légère, dorée et croustillante qui enveloppe chaque pièce avec équilibre et goût. Une texture parfaite qui préserve toute la fraîcheur et l'intensité de ces fruits de mer d'exception.

Garnelen im Backteig (Gabardina): Die Feinheit der Garnele, umhüllt von goldbraunem, knusprigem Teig, der jedes Stück mit Ausgewogenheit und Geschmack umschließt. Eine perfekte Textur, die Frische und den intensiven Geschmack dieser edlen Meeresfrüchte bewahrt.

FREIDORA
180°C
3,5 - 4 min.

HORNO
220°C
10 - 12 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 3 x 1 kg | 3 kg | 156 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 12 x 400 g | 4,8 kg | 99 |

1 kg
Bolsa Bag

400 g
Bolsa Bag

55/75
Unidades / Kg
Units / Kg

Precocinados del Mar

Seafood products



Langostinos

a la Gabardina

La exquisitez del langostino, protegida por una gabardina ligera, dorada y crujiente que envuelve cada pieza con equilibrio y sabor. Una textura perfecta que conserva toda la frescura y el sabor intenso de estos frutos del mar selectos.

- Un aperitivo especial
- Gran sabor a marisco





The best of vegetable patch

BATTERED VEGETABLES

The Cabezuelo range of battered vegetables brings together a carefully selected variety of fresh produce such as courgette, onion, aubergine and cauliflower. Each ingredient is processed with great care to preserve its natural flavour, vibrant colour and authentic texture, then coated in a light, crispy batter that enhances its qualities without overpowering them. A versatile and well-balanced option, ideal for side dishes, sharing platters or creative menu combinations.

Lo mejor de la huerta

VERDURAS REBOZADAS

La gama de Verduras Rebozadas de Cabezuelo pone en valor la calidad y frescura de hortalizas cuidadosamente seleccionadas. Cada ingrediente se trabaja con esmero para conservar su sabor, textura y propiedades naturales, y se recubre con un rebozado ligero que aporta el equilibrio perfecto entre ternura y crujiente. Una propuesta versátil, ideal tanto para compartir como para acompañar.



Verduras en Tempura
Vegetables in Tempura Batter
26



Judía Cajún
Cajun Green Beans
26



Mixto de Verduras Rebozadas
Assorted Breaded Vegetables
27



Judía Verde en Tempura
Green Bean Tempura
28



Calabacín en Tempura
Zucchini Tempura
28



Berenjena en Tempura
Eggplant Tempura
29



Zanahoria en Tempura
Carrot Tempura
29



Tiras de Pimiento Rebozadas
Battered Pepper Strips
30



Aros de Cebolla Empanados
Breaded Onion Rings
30



Aros de Cebolla Rebozados
Battered Onion Rings
31



Calabacín Rebozado
Battered Courgette Medallions
32



Berenjena Rebozada
Battered Aubergine Slices
33



Brócoli Rebozado
Battered Broccoli
33



Alcachofa Rebozada
Battered Artichoke Hearts
34



Coliflor Rebozada
Battered Cauliflower
35

Verduras en Tempura

Variedad de verduras frescas seleccionadas, envueltas en una tempura tradicional japonesa. Una técnica oriental que realza el sabor natural de cada pieza con una textura aérea, ligera y crujiente absolutamente inigualable.

- Gran variedad de verduras frescas
- Exquisita receta oriental



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 4 x 1 kg | 4 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 10 x 400 g | 4 kg | 99 |

1 kg

400 g

130/150

Verduras Rebozadas

Bolsa Bag Bolsa Bag Unidades / Kg Units / Kg Vegetable Patch

Judía Cajún

Un viaje culinario que despierta los sentidos. Las judías están recubiertas con una mezcla de especias cajún que aporta un sabor distintivo. El rebozado realza su frescura y añade un toque picante ideal como acompañamiento.

- Sabor especiado con el toque justo de picante
- Rebozado fino que realza la textura de la judía



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |

1 kg

200/300

Finger Food

Bolsa Bag Unidades / Kg Units / Kg

Cajun Green Beans: A culinary journey that awakens the senses. Green beans coated in a blend of Cajun spices deliver a distinctive flavour. The light batter enhances their freshness and adds a spicy kick—perfect as a side dish.

Haricots Verts à la Cajun: Un voyage culinaire qui éveille les sens. Des haricots verts enrobés d'un mélange d'épices cajun au goût unique. Une fine panure met en valeur leur fraîcheur et ajoute une touche épicée idéale en accompagnement.

Cajun-Bohnen im Backteig: Eine kulinarische Reise für die Sinne. Grüne Bohnen in einer Cajun-Gewürzmischung sorgen für einen besonderen Geschmack. Der leichte Backteig unterstreicht die Frische und bringt eine pikante Note – perfekt als Beilage.



Assorted Breaded Vegetables: A variety of light vegetables, selected for their texture and flavour, coated in a traditional, even breading. The ideal mix that brings together different vegetable notes in a crispy, tasty and well-balanced experience.

Mélange de Légumes Panés: Une variété de légumes légers, choisis pour leur texture et leur goût, enrobés d'une panure traditionnelle et homogène. Le mélange idéal qui associe plusieurs saveurs végétales dans une expérience croustillante, savoureuse et équilibrée.

Gemüsemix im Backteig: Auswahl leichter Gemüse, ausgewählt nach Textur und Geschmack, umhüllt von traditionellem, gleichmäßigem Backteig. Die ideale Mischung aus pflanzlichen Aromen – knusprig, geschmackvoll und ausgewogen.



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 4 x 1 kg | 4 kg | 99 |

1 kg

130/150

Verduras Rebozadas

Bolsa Bag Unidades / Kg Units / Kg Vegetable Patch

Mixto de Verduras Rebozadas

Variedad de verduras ligeras, seleccionadas por su textura y sabor, envueltas en un rebozado tradicional y homogéneo. La mezcla ideal que combina diferentes matices vegetales en una experiencia crujiente, sabrosa y equilibradamente saludable.

- Selección de verduras ligeras
- Exquisito rebozado crujiente



Judía Verde en Tempura

Judía verde cuidadosamente seleccionada con tempura japonesa que preserva su textura al dente y su sabor natural. Una cobertura delicada y crujiente que realza la frescura de esta verdura sin alterar sus propiedades originales.

- Judías verdes frescas y cuidadosamente seleccionadas
- Crujientes y ligeras con auténtica tempura japonesa



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 15 x 400 g | 6 kg | 99 |

1 kg

400 g

200/300

Verduras Rebozadas

Bolsa Bag Bolsa Bag Unidades / Kg Units / Kg Vegetable Patch

Calabacín en Tempura

Calabacín fresco cortado en bastones con tempura formulada para verduras de alto contenido en agua. Conserva la firmeza al dente y el sabor herbáceo sutil característico.

- Calabacín fresco cortado en bastones
- Crujiente tempura que realza su sabor



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 5 x 1 kg | 5 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 12 x 400 g | 4,8 kg | 99 |

1 kg

400 g

140/165

Verduras Rebozadas

Bolsa Bag Bolsa Bag Unidades / Kg Units / Kg Vegetable Patch

Berenjena en Tempura

Bastones de berenjena cuidadosamente envueltos en una tempura ligera que preserva su textura cremosa interior. El proceso de elaboración mantiene esa textura sedosa y tierna en contraste con el exterior dorado y crujiente.

- Bastones de berenjena con tempura ligera
- Textura cremosa en contraste crujiente



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 4 x 1 kg | 4 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 12 x 400 g | 4,8 kg | 99 |

1 kg

400 g

110/155

Verduras Rebozadas

Bolsa Bag Bolsa Bag Unidades / Kg Units / Kg Vegetable Patch

Zanahoria en Tempura

Zanahoria fresca procesada con tempura ligera que conserva su color vibrante y dulzor natural. El resultado combina la consistencia firme de la zanahoria con la delicadeza del rebozado japonés.

- Zanahoria fresca con tempura ligera
- Color vibrante y dulzor natural



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 5 x 1 kg | 5 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 12 x 400 g | 4,8 kg | 99 |

1 kg

400 g

160/200

Verduras Rebozadas

Bolsa Bag Bolsa Bag Unidades / Kg Units / Kg Vegetable Patch

Carrot Tempura: Fresh carrot carefully prepared with a light and delicate tempura that preserves its vibrant color and natural sweetness. The result harmoniously combines the carrot's firm consistency with the refined delicacy of Japanese batter.

Carotte en Tempura: Carotte fraîche soigneusement préparée avec une tempura légère et délicate qui conserve sa couleur vibrante et sa douceur naturelle. Le résultat associe harmonieusement la consistance ferme de la carotte à la délicatesse raffinée de la pâte japonaise.

Karotte in Tempura: Frische Karotte, sorgfältig verarbeitet mit einer leichten und feinen Tempura, die ihre leuchtende Farbe und natürliche Süße bewahrt. Das Ergebnis verbindet harmonisch die feste Konsistenz der Karotte mit der feinen Raffinesse des japanischen Backteigs.

Tiras de Pimiento Rebozadas

Bastones de pimiento rojo y verde cortados uniformemente, envueltos en un ligero rebozado. La técnica preserva la dulzura natural del pimiento y su textura jugosa, creando un contraste perfecto con la cobertura crujiente dorada.

- Gran variedad de verduras frescas
- Exquisita receta oriental



FREIDORA
180°C
1,5 - 2 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 12 x 400 g | 4,8 kg | 99 |

| | | | | |
|-----------|-----------|--------------------------|--------------------|----|
| 1 kg | 400 g | 130/150 | Verduras Rebozadas | QR |
| Bolsa Bag | Bolsa Bag | Unidades / Kg Units / Kg | Vegetable Patch | |

Aros de Cebolla Empanados

Aros de cebolla tierna recubiertos con un empanado de textura fina y dorada que proporciona mayor consistencia y realza el sabor. La técnica empleada preserva los jugos naturales, desarrollando una costra crujiente con carácter distintivo.

- Excelentes aros de cebolla
- Recubiertos de crujiente empanado



FREIDORA
180°C
2 - 2,5 min.

HORNO
220°C
10 - 12 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 750 g | 4 x 750 g | 3 kg | 96 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 12 x 400 g | 4,8 kg | 99 |

| | | | | |
|-----------|-----------|--------------------------|--------------------|----|
| 750 g | 400 g | 50/55 | Verduras Rebozadas | QR |
| Bolsa Bag | Bolsa Bag | Unidades / Kg Units / Kg | Vegetable Patch | |

Aros de Cebolla Rebozados

Cebolla tierna transformada en aros perfectos que se deshacen en boca, envueltos en un rebozado dorado que crujie al primer bocado. El aroma caramelizado de la cebolla se libera creando una explosión de sabor.

- Nuestra receta tradicional
- Crujientes y sabrosos aros de cebolla



Battered Onion Rings: Tender onion transformed into perfect rings that melt in the mouth, wrapped in a golden batter that crunches at first bite. The caramelised aroma of the onion is released, creating an explosion of flavour.

Rondelles d'Oignon en Beignet: Oignon tendre transformé en rondelles parfaites qui fondent en bouche, enrobées d'une pâte dorée qui croustille dès la première bouchée. L'arôme caramélisé de l'oignon se libère, créant une véritable explosion de saveur.

Panierte Zwiebelringe: Zarte Zwiebel, geformt zu perfekten Ringen, die auf der Zunge zergehen – umhüllt von goldbraunem Teig, der beim ersten Biss knuspert. Das karamellierte Zwiebelaroma entfaltet sich und sorgt für eine wahre Geschmacksexplosion.

FREIDORA
180°C
1,5 - 2 min.

HORNO
220°C
9 - 10 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 800 g | 4 x 800 g | 3,2 kg | 108 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 8 x 400 g | 3,2 kg | 99 |

| | | | | |
|-----------|-----------|--------------------------|--------------------|----|
| 800 g | 400 g | 55/65 | Verduras Rebozadas | QR |
| Bolsa Bag | Bolsa Bag | Unidades / Kg Units / Kg | Vegetable Patch | |




Battered Aubergine Slices: Uniformly cut slices of Mediterranean aubergine wrapped in traditional golden batter. Controlled cooking maintains the aubergine's signature creamy interior while developing a crisp, golden coating.

Tranches d'Aubergine en Beignet: Tranches d'aubergine méditerranéenne coupées de façon uniforme et enrobées d'une pâte dorée traditionnelle. Une cuisson maîtrisée conserve la texture intérieure fondante de l'aubergine tout en créant un enrobage croustillant.

Panierte Auberginenscheiben: Gleichmäßig geschnittene Scheiben mediterraner Aubergine im traditionellen goldbraunen Teig. Die kontrollierte Garung bewahrt die cremige Konsistenz im Inneren und sorgt für eine knusprige Hülle.

 **FREIDORA**
180°C
1,5 - 2 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 5 x 1 kg | 5 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 10 x 400 g | 4 kg | 99 |

| | | | | |
|-----------|-----------|--------------------------|--------------------|---|
| 1kg | 400g | 40/55 | Verduras Rebozadas |  |
| Bolsa Bag | Bolsa Bag | Unidades / Kg Units / Kg | Vegetable Patch | |

Berenjena Rebozada

Rodajas de berenjena mediterránea cortadas en grosor uniforme, envueltas en rebozado tradicional dorado. La cocción controlada mantiene la textura cremosa interior característica de la berenjena mientras desarrolla una cobertura crujiente.

- Rodajas de tierna berenjena
- Un rebozado crujiente y delicioso



Calabacín Rebozado

Medallones de calabacín mediterráneo recubiertos con un rebozado ligero que respeta la estructura natural de la verdura. Mantiene la firmeza característica y el sabor fresco y suave del calabacín de temporada.

- Tiernas rodajas de calabacín
- Una forma diferente de disfrutar


Battered Courgette Medallions: Mediterranean courgette medallions coated in a light batter that preserves the vegetable's natural structure. They maintain their characteristic firmness and the fresh flavour of seasonal courgette.

Rondelles de Courgette en Beignet: Rondelles de courgette méditerranéenne enrobées d'une pâte légère qui respecte la structure naturelle du légume. Elles conservent leur fermeté caractéristique et la fraîcheur typique de la courgette de saison.

Panierte Zucchini-scheiben: Mediterrane Zucchini-scheiben im leichten Backteig, der die natürliche Struktur des Gemüses bewahrt. Sie behalten ihre charakteristische Festigkeit und den frischen Geschmack saisonaler Zucchini.

 **FREIDORA**
180°C
1,5 - 2 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 5 x 1 kg | 5 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 12 x 400 g | 4,8 kg | 99 |

| | | | | |
|-----------|-----------|--------------------------|--------------------|---|
| 1kg | 400g | 60/70 | Verduras Rebozadas |  |
| Bolsa Bag | Bolsa Bag | Unidades / Kg Units / Kg | Vegetable Patch | |



Battered Broccoli: Freshly selected broccoli florets coated in a light, golden batter that maintains a pleasant al dente texture. The process preserves their vibrant green colour, natural bite, and the healthy, beneficial properties of this nutritious vegetable.


Brocoli en Beignet: Bouquets de brocoli frais soigneusement sélectionnés, enrobés d'une pâte légère et dorée qui conserve une agréable texture al dente. Ce procédé préserve leur couleur vive, leur texture naturelle et toutes les propriétés saines de ce légume nutritif.

Panierter Brokkoli: Ausgewählter frischer Brokkoli in leichtem Backteig, der die bissfeste Konsistenz bewahrt. Der Prozess erhält seine leuchtende Farbe, natürliche Struktur und die gesunden Eigenschaften dieses nährstoffreichen Gemüses.

 **FREIDORA**
180°C
3 - 4 min.

 **HORNO**
220°C
10 - 12 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 12 x 400 g | 4,8 kg | 99 |

| | | | | |
|-----------|-----------|--------------------------|--------------------|---|
| 1kg | 400g | 65/80 | Verduras Rebozadas |  |
| Bolsa Bag | Bolsa Bag | Unidades / Kg Units / Kg | Vegetable Patch | |

Brócoli Rebozado

Brócoli fresco seleccionado, recubierto con un rebozado ligero que mantiene la consistencia al dente. El proceso conserva su color vibrante, su textura natural y las propiedades saludables de esta verdura nutritiva.

- Crujiente brócoli rebozado
- Un deliciosa mezcla de texturas





Alcachofa Rebozada

Corazones de alcachofa mediterránea en porciones ideales, protegidos por rebozado crujiente tradicional. Cada pieza mantiene la textura mantecosa característica de la alcachofa con una cobertura dorada uniforme.

- Exquisita receta de alcachofa
- Nuestro rebozado más crujiente



Battered Artichoke Hearts: Mediterranean artichoke hearts in ideal portions, wrapped in a traditional, crispy golden batter. Each piece maintains the artichoke's signature buttery texture with a uniformly golden, appetizing coating.

Cœurs d'Artichaut en Beignet: Cœurs d'artichaut méditerranéens en portions idéales, enrobés d'une pâte dorée et croustillante traditionnelle. Chaque pièce conserve la texture fondante typique de l'artichaut et un enrobage doré homogène et appétissant.

Panierte Artischockenherzen: Mediterrane Artischockenherzen in idealen Portionen, umhüllt von traditionellem, goldbraunem und knusprigem Backteig. Jedes Stück bewahrt die charakteristische, buttrige Textur und eine gleichmäßig goldene, ansprechende Kruste.



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 12 x 400 g | 4,8 kg | 99 |

1kg

Bolsa Bag

400g

Bolsa Bag

40/60

Unidades / Kg Units / Kg

Verduras Rebozadas

Vegetable Patch



Coliflor Rebozada

Coliflor de primera calidad, cortada en porciones ideales y protegida por un rebozado homogéneo y dorado. La técnica aplicada conserva la estructura natural de la verdura, aportando la textura crujiente y ligera deseada.

- Coliflor con un rebozado crujiente
- Un bocado irresistible



Battered Cauliflower: Premium-quality cauliflower, carefully cut into ideal portions and coated in a golden, even batter. The preparation technique preserves the vegetable's natural structure and bite, while delivering the desired light, crispy texture in every mouthful.

Chou-Fleur en Beignet: Chou-fleur de première qualité, découpé en portions idéales et enrobé d'une pâte dorée et homogène. La technique appliquée conserve la structure naturelle du légume tout en offrant une texture croustillante et légère.

Paniierter Blumenkohl: Blumenkohl in Premiumqualität, in ideale Portionen geschnitten und mit gleichmäßigem, goldbraunem Teig umhüllt. Die Zubereitung bewahrt die natürliche Struktur des Gemüses und sorgt für eine leichte, knusprige Textur.



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |
| Bolsa/Bag: 400 g | 12 x 400 g | 4,8 kg | 99 |

1kg

Bolsa Bag

400g

Bolsa Bag

60/80

Unidades / Kg Units / Kg

Verduras Rebozadas

Vegetable Patch





Flavours to share

FINGER FOOD

The Cabezuelo Finger Food range offers an irresistible selection of tasty, original bites designed for sharing and suited to today's consumption habits. Melted cheeses, jalapeños, onion rings and other specialities make up a varied and versatile offer, ideal for appetisers or more creative presentations. Products that stand out for their texture, flavour and quality in every bite.

Sabores para compartir



FINGER FOOD

La gama Finger Food de Cabezuelo ofrece una selección irresistible de bocados sabrosos y originales, pensados para compartir y adaptados a nuevos momentos de consumo. Quesos fundidos, jalapeños, aros de cebolla y otras especialidades forman una propuesta variada y versátil, ideal tanto para aperitivos como para elaboraciones más creativas. Productos que sorprenden por su textura, sabor y calidad en cada porción.



Aros de Cebolla Finos
Thin Battered Onion Rings
38



Aros de Cebolla con Especias
Spiced Onion Rings
38



Aros de Cebolla a la Cerveza
Beer-Battered Onion Rings
39



Aros de Cebolla con Especias
Spiced Onion Rings
40



Fingers Mozzarella con Jalapeño
Mozzarella Fingers with Jalapeño
40



Fingers Mozzarella Empanados
Breaded Mozzarella Fingers
41



Jalapeños Rojos Queso Crema
Red Jalapeños Cream Cheese
42



Jalapeños Verdes Queso Crema
Green Jalapeños Cream Cheese
42



Jalapeños Verdes Queso Cheddar
Green Jalapeños Cheddar Cheese
43



Nuggets Queso con Jalapeño
Cheese Nuggets with Jalapeño
44



Camembert Empanado
Breaded Camembert
44



Queso Camembert Fundido
Breaded Melted Camembert
45



Queso Fundido Brie Empanado
Breaded Melted Brie
46



Triangulo de Queso Brie
Breaded Brie Cheese Triangles
47



Rulo de Cabra Empanado
Breaded Goat Cheese Log
48



Queso de Cabra En Tempura
Goat Cheese in Tempura
48

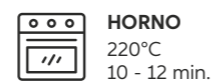


Mac & Chesse Rebozados
Battered Cod Bites
49

Aros de Cebolla Finos Rebozados

Presentación elegante con rebozado ligero y crujiente que aporta sofisticación, calidad y contraste. Su textura refinada y sabor concentrado posicionan el producto en el segmento gourmet, ideal para propuestas culinarias de alto nivel.

- Crujientes y sabrosos
- Sorprendente rebozado especiado



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 48 |



Bolsa
Bag

65/75

Unidades / Kg
Units / Kg

Finger Food



Thin Battered Onion Rings: An elegant presentation with a light, crispy coating that adds sophistication, quality and contrast. Their refined texture and concentrated flavour position the product in the gourmet segment, ideal for high-end culinary concepts.

Fines Rondelles d'Oignon en Beignet: Une présentation élégante avec un enrobage léger et croustillant qui apporte sophistication, qualité et contraste. Leur texture raffinée et leur goût concentré placent ce produit dans le segment gourmet, idéal pour des créations culinaires haut de gamme.

Feine Panierte Zwiebelringe: Elegante Präsentation mit leichter, knuspriger Panade für Raffinesse, Qualität und Kontrast. Die feine Textur und der konzentrierte Geschmack positionieren das Produkt im Gourmet-Segment – ideal für anspruchsvolle Küchenkonzepte.

Aros de Cebolla Rebozados con Especias

Con una mezcla exclusiva de especias que marca la diferencia competitiva en el mercado. Un producto único que eleva la propuesta gastronómica y fideliza al cliente más exigente gracias a su sabor distintivo y personalidad inconfundible.

- Sabrosos aros de cebolla
- Rebozado especiado y picante



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 63 |



Bolsa
Bag

35/45

Unidades / Kg
Units / Kg

Finger Food



Spiced Battered Onion Rings: With an exclusive spice blend that sets a competitive difference in the market. A unique product that elevates the culinary offering and builds loyalty among the most demanding customers thanks to its distinctive flavour and unmistakable character.

Rondelles d'Oignon en Beignet aux Épices: Avec un mélange exclusif d'épices qui crée une vraie différence sur le marché. Un produit unique qui enrichit l'offre culinaire et fidélise les clients les plus exigeants grâce à sa saveur marquée et son caractère inimitable.

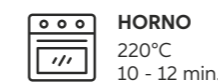
Panierte Zwiebelringe mit Gewürzen: Mit exklusiver Gewürzmischung, die klaren Marktvorteil schafft. Ein Produkt, das das gastronomische Angebot bereichert und selbst anspruchsvollste Kunden mit Geschmack und Charakter überzeugt.



Beer-Battered Onion Rings: Artisanal beer batter that delivers an exceptional texture and a distinctive flavour profile. The caramelised onion blends with malty notes to create a premium product with high added value.

Rondelles d'Oignon en Beignet à la Bière: Un enrobage artisanal à la bière qui offre une texture exceptionnelle et un goût distinctif. L'oignon caramélisé se mêle aux notes maltées pour un produit premium à forte valeur ajoutée.

Zwiebelringe im Bierteig: Handwerklich hergestellter Bierteig mit hervorragender Textur und charakteristischem Geschmack. Karamellierte Zwiebel und malzige Noten verschmelzen zu einem Premiumprodukt mit hohem Mehrwert.



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 63 |



Bolsa
Bag

35/45

Unidades / Kg
Units / Kg

Finger Food



Aros de Cebolla Rebozados a la Cerveza

Rebozado artesanal con cerveza que garantiza una textura excepcional y sabor diferenciador. La cebolla caramelizada se fusiona con notas maltosas creando un producto premium de alto valor añadido.

- Crujientes y sabrosos aros de cebolla
- Con un toque especial a cerveza



Aros de Cebolla Empanados con Especias

Rebozado especiado artesanal que potencia el dulzor caramelizado de la cebolla con notas aromáticas únicas. La combinación perfecta de texturas que eleva cualquier propuesta gastronómica con un sabor excepcional.

- Extraordinario empanado con especias
- Una combinación perfecta de sabores



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 63 |



Bolsa
Bag

35/45

Unidades / Kg
Units / Kg

Finger Food



Fingers de Mozzarella Rebozados con Jalapeño

La fusión audaz entre la suavidad sedosa del queso y el toque picante del jalapeño fresco. Una experiencia gastronómica vibrante que despierta los sentidos y marca la diferencia en cada bocado.

- Crujientes y sabrosos aros de cebolla
- Con un toque especial a cerveza



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |



Bolsa
Bag

35/40

Unidades / Kg
Units / Kg

Finger Food



Breaded Mozzarella Fingers with Jalapeño: A bold and delicious fusion of silky-smooth mozzarella and the spicy kick of fresh jalapeño. A vibrant, layered culinary experience that awakens the senses and truly stands out in every single bite.

Fingers de Mozzarella Panés au Jalapeño: Une fusion audacieuse entre l'onctuosité fondante de la mozzarella et le piquant vif du jalapeño frais. Une expérience culinaire vibrante et inoubliable qui éveille les sens et se démarque à chaque bouchée.

Panierte Mozzarella-Sticks mit Jalapeño: Mutige Kombination aus zartschmelzender Mozzarella und der feurigen Schärfe frischer Jalapeños. Ein intensives, unvergessliches Geschmackserlebnis, das die Sinne belebt und bei jedem Biss begeistert.



Breaded Mozzarella Fingers: Creamy mozzarella sticks that melt gently inside while the golden, crispy breading preserves the ideal texture. An irresistible and timeless classic that wins over with its perfect simplicity, rich taste and comforting appeal.

Fingers de Mozzarella Panés: Bâtonnets de mozzarella fondante à l'intérieur, enrobés d'une panure dorée et croustillante qui garantit une texture parfaite. Un classique irrésistible et intemporel qui séduit par sa simplicité parfaite, sa richesse en goût et son côté réconfortant.

Panierte Mozzarella-Sticks: Cremige Mozzarellastangen mit geschmolzenem Kern und goldbrauner, knuspriger Panade, die eine ideale Textur bewahrt. Ein zeitloser Klassiker, der mit perfekter Einfachheit, intensivem Geschmack und wohliger Wärme überzeugt.



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |



Bolsa
Bag

35/40

Unidades / Kg
Units / Kg

Finger Food



Fingers de Mozzarella Empanados

Bastones de mozzarella cremosa que se funde al interior mientras el rebozado dorado mantiene la textura crujiente ideal. Un clásico irresistible que conquista por su simplicidad perfecta y sabor reconfortante.

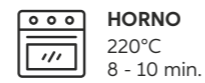
- Crujientes y exquisitos fingers
- Rellenos de cremoso queso Mozzarella



Jalapeños Rojos Con Queso Crema Empanados

El picante del jalapeño rojo se equilibra con la frescura del queso crema que se derrite al morder. Rebozado crujiente que protege el contraste perfecto entre fuego y suavidad en cada bocado irresistible.

- Deliciosa experiencia
- Aúna el picante con la cremosidad del queso



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |



Bolsa Bag

28/35

Unidades / Kg Units / Kg

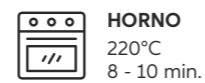
Finger Food



Jalapeños Verdes Con Queso Crema Empanados

Jalapeño verde que libera su intensidad mientras el queso crema templá el calor con su textura sedosa. Una combinación adictiva donde el picante y la cremosidad se funden creando sabores únicos.

- La cremosidad del queso con la intensidad del jalapeño verde
- Una exquisita combinación de sabores



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |



Bolsa Bag

28/35

Unidades / Kg Units / Kg

Finger Food



Breaded Red Jalapeños with Cream Cheese: The heat of red jalapeño is balanced by the freshness of cream cheese that melts when bitten. A crispy coating protects the perfect contrast between fire and softness in every irresistible bite.

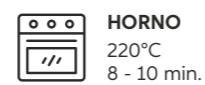
Piments Jalapeños Rouges au Fromage Frais Panés: Le piquant du jalapeño rouge s'équilibre avec la fraîcheur du fromage frais fondant en bouche. Une panure croustillante enveloppe ce contraste parfait entre feu et douceur dans chaque bouchée irrésistible.

Panierte Rote Jalapeños mit Frischkäsefüllung: Die Schärfe der roten Jalapeños trifft auf die frische, zartschmelzende Füllung aus Frischkäse. Eine knusprige Panade bewahrt den perfekten Kontrast zwischen feuriger Intensität und sanfter Cremigkeit bei jedem Biss.

Breaded Green Jalapeños with Cream Cheese: Green jalapeño that releases its intensity while the cream cheese softens the heat with its silky texture. An addictive combination where spiciness and creaminess blend to create unique flavours.

Piments Jalapeños Verts au Fromage Frais Panés: Le jalapeño vert libère toute son intensité, adoucie par la texture soyeuse et fondante du fromage frais. Une combinaison addictive et équilibrée où piquant et onctuosité se fondent en des saveurs uniques et pleines de caractère.

Panierte Grüne Jalapeños mit Frischkäsefüllung: Grüne Jalapeños entfalten ihre intensive Schärfe, während der Frischkäse mit seiner cremigen Textur die Wärme mildert. Eine unwiderstehliche Kombination aus Schärfe und Cremigkeit mit einzigartigem Geschmack.



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |



Bolsa Bag

28/35

Unidades / Kg Units / Kg

Finger Food



Jalapeños Verdes Con Queso Fundido Cheddar Empanados

Cheddar fundido que se escapa al primer mordisco, mezclándose con el ardor del jalapeño verde. La textura cremosa del queso derretido convierte cada bocado en una experiencia sabrosa y satisfactoria.

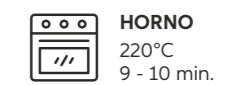
- Explosión de sabor del Jalapeño con la cremosidad del queso



Breaded Green Jalapeños with Melted Cheddar: Melted cheddar that oozes out with the first bite, blending with the heat of green jalapeño. The creamy texture of the melted cheese turns each mouthful into a flavourful and satisfying experience.

Piments Jalapeños Verts au Cheddar Fondant Panés: Du cheddar fondant qui s'échappe dès la première bouchée, se mêlant à la chaleur du jalapeño vert. La texture crémeuse du fromage fondu transforme chaque bouchée en une expérience savoureuse et satisfaisante.

Panierte Grüne Jalapeños mit Geschmolzenem Cheddar: Geschmolzener Cheddar, der beim ersten Biss ausläuft und sich mit der Schärfe des grünen Jalapeños verbindet. Die cremige Textur des Käses macht jeden Bissen zu einem würzigen und befriedigenden Genusslebnis.



| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |



Bolsa Bag

55/65

Unidades / Kg Units / Kg

Finger Food



Nuggets de Queso Con Jalapeño

Rebozado crujiente que encierra la mezcla perfecta entre queso fundido y jalapeño picante. Cada bocado libera el contraste adictivo entre la cremosidad del queso y el toque ardiente que despierta el paladar.

- Mezcla de queso y jalapeño
- Sorprendente rebozado crujiente



FREIDORA
180°C
2,5 - 3 min.

HORNO
220°C
8 - 9 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |

1 kg
Bolsa Bag

45/55

Finger Food



Camembert Empanado

Porciones de camembert cubiertas por un empanado dorado que se quiebra revelando el queso derretido. La textura sedosa del camembert se derrama creando una experiencia indulgente y sofisticada.

- Sabrosos aros de cebolla
- Rebozado especiado y picante



FREIDORA
180°C
4 - 4,5 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |

1 kg
Bolsa Bag

18/24

Finger Food



Breaded Melted Camembert: Camembert that melts completely with the very first bite, oozing irresistibly through the crispy golden coating. A hot, creamy explosion of flavour that transforms every mouthful into a rich and indulgent moment of pure cheesy pleasure.

Camembert Fondant Pané: Un camembert qui fond entièrement dès la première bouchée, s'échappant à travers une panure croustillante. Une explosion chaude et crémeuse qui transforme chaque bouchée en un pur moment de plaisir fromager irrésistible.

Panierter Geschmolzener Camembert: Camembert, der beim ersten Biss vollständig schmilzt und durch die knusprige Panade fließt. Eine heiße, cremige Explosion, die jeden Bissen zu einem unwiderstehlichen Käsemoment macht.

FREIDORA
180°C
2,5 min.

HORNO
220°C
8 - 10 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |

1 kg
Bolsa Bag

45/55

Finger Food



Queso Camembert Fundido y Empanado

Camembert que se funde completamente al primer mordisco, escapándose entre el rebozado crujiente. Una explosión cremosa y caliente que convierte cada bocado en un momento de puro placer quesero irresistible.

- Crujientes y sabrosos aros de cebolla
- Con un toque especial a cerveza





Queso Fundido Brie Empanado

Brie que se funde completamente al primer bocado, escapando del empanado crujiente en una cascada cremosa. El sabor único e inigualable del brie se intensifica con el calor, creando una experiencia adictiva.


- El inigualable saber del queso Brie
- Combinación perfecta con un rebozado crujiente

Breaded Melted Brie: Brie that melts completely with the first bite, escaping the crispy breading in a creamy cascade. The unique and unmistakable flavour of brie intensifies with heat, creating an addictive and satisfying experience.

Brie Fondant Pané: Un brie qui fond entièrement dès la première bouchée, s'échappant de la panure croustillante en une cascade crémeuse. Sa saveur unique et inimitable se révèle intensément à la chaleur pour une expérience irrésistible.

Panierter Geschmolzener Brie: Brie, der beim ersten Biss vollständig schmilzt und aus der knusprigen Panade in eine cremige Welle fließt. Sein einzigartiger, unverkennbarer Geschmack entfaltet sich durch die Hitze und schafft ein süchtig machendes Erlebnis.

 **FREIDORA**
180°C
2,5 min.

 **HORNO**
220°C
8 - 10 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |

1 kg
Bolsa Bag

45/55
Unidades / Kg
Units / Kg

Finger Food



Triangulo de Queso Brie Empanado

Triángulos de brie cremoso envueltos en un rebozado súper crujiente que estalla al morder. El queso se derrite instantáneamente, creando una textura sedosa y envolvente que contrasta con la corteza dorada y crocante.

- Sabroso queso Brie
- Empanado super crujiente

Breaded Brie Cheese Triangles: Creamy brie triangles wrapped in ultra-crispy breading that bursts at first bite. The cheese melts instantly, creating a silky and rich texture that contrasts beautifully with the golden, crunchy crust.

Triangles de Brie Pané: Triangles de brie crémeux enrobés d'une panure ultra-croustillante qui éclate à la première bouchée. Le fromage fond instantanément en une texture soyeuse et généreuse, contrastant avec la croûte dorée et croquante.

Panierte Brie-Dreiecke: Cremige Brie-Dreiecke in superknuspriger Panade, die beim ersten Biss aufbricht. Der Käse schmilzt sofort und entfaltet eine seidige, reichhaltige Textur im Kontrast zur goldbraunen, knusprigen Kruste.

 **FREIDORA**
180°C
3 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |

1 kg
Bolsa Bag

28/38
Unidades / Kg
Units / Kg

Finger Food



Rulo de Cabra Empanado

Empanado crujiente que protege la intensidad característica del queso de cabra hasta el momento exacto del bocado. El sabor potente se libera mezclándose con la textura cremosa que se derrite en la boca.

- **Aperitivo sabroso y crujiente**
- **Combinación perfecta de sabor y textura**



FREIDORA
180°C
2,5 min.

HORNO
220°C
6 - 8 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |

1 kg
Bolsa Bag

35/45
Unidades / Kg Units / Kg

Finger Food



Queso de Cabra En Tempura

Pequeños bocados con un gran sabor. El Queso de Cabra se sumerge en una delicada y crujiente tempura que realza su sabor suave y ligeramente ácido, creando una combinación perfecta que deleitará tu paladar en cada mordisco.

- **Ligero sabor ácido del queso de cabra**
- **Una tempura perfecta, fina y crujiente**



FREIDORA
180°C
3 - 3,5 min.

HORNO
220°C
9 - 10 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 3 x 1 kg | 3 kg | 154 |
| Bolsa/Bag: 250 g | 12 x 250 g | 3 kg | 99 |

1 kg
Bolsa Bag

250 g
Bolsa Bag

80/90
Unidades / Kg Units / Kg

Finger Food



Breaded Goat Cheese Log: A crispy breading that protects the characteristic intensity of goat cheese until the very moment of the bite. Its bold flavour is released and blends with the creamy texture that melts in the mouth.

Bûche de Chèvre Panée: Une panure croustillante qui préserve toute l'intensité du fromage de chèvre jusqu'à l'instant précis de la dégustation. La saveur puissante se libère et se mêle à une texture crémeuse fondante en bouche.

Panierter Ziegenkäse-Rolle: Knusprige Panade, die die charakteristische Intensität des Ziegenkäses bis zum perfekten Biss bewahrt. Der kräftige Geschmack entfaltet sich und verschmilzt mit der cremigen, zartschmelzenden Textur im Mund.

Goat Cheese in Tempura: Small bites with big flavour. Goat cheese is dipped in a delicate, crispy tempura that enhances its smooth and slightly tangy taste, creating a perfect combination that will delight your palate with every bite.

Fromage de Chèvre en Tempura: De petites bouchées au goût intense. Le fromage de chèvre est plongé dans une tempura légère et croustillante qui sublime sa douceur légèrement acidulée, pour une combinaison parfaite qui ravira le palais à chaque bouchée.

Ziegenkäse in Tempura: Kleine Häppchen mit großem Geschmack. Ziegenkäse wird in einen zarten, knusprigen Tempurateig getaucht, der seinen milden, leicht säuerlichen Geschmack unterstreicht – eine perfekte Kombination für genussvolle Momente bei jedem Bissen.

Mac & Chesse Rebozados

Un clásico reconfortante reinventado. La cremosa y reconfortante salsa de queso Mac & Cheese se fusiona con una explosión de sabor audaz. Crujientes por fuera y deliciosamente suaves por dentro.

- **La explosión de sabor de una combinación perfecta**
- **Receta tradicional de macarrones y queso fundido Cheddar**
- **Ligero toque picante**



Mac & Cheese: A comforting classic, reinvented with a gourmet twist. The creamy, indulgent Mac & Cheese filling meets a bold burst of flavour in every bite. Golden and crispy on the outside, irresistibly soft and melty on the inside.

Mac & Cheese: Un grand classique réconfortant réinventé. La sauce crémeuse et fondante au fromage Mac & Cheese rencontre une explosion de saveurs audacieuses. Croustillant à l'extérieur et délicieusement fondant à l'intérieur.

Mac & Cheese: Ein neu interpretierter Klassiker zum Wohlfühlen, mit einem Hauch Gourmet. Die cremige, reichhaltige Käsesauce von Mac & Cheese trifft auf eine kräftige Geschmacksexplosion bei jedem Bissen. Außen goldbraun und knusprig, innen herrlich weich und schmelzend.

FREIDORA
180°C
3 - 4 min.

HORNO
220°C
9 - 10 min.

| Envase Packaging | Envases / Caja Packs / Case | Peso / Caja Weight / Case | Cajas / Palé Cases / Pallet |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Bolsa/Bag: 1 kg | 6 x 1 kg | 6 kg | 99 |

1 kg
Bolsa Bag

15/25
Unidades / Kg Units / Kg

Finger Food



Natural en cada ingrediente,
profesional en cada proceso.



Cabezuelo

• DESDE 1978 •



Cabezuelo Foods, S.L.
C/. Campo de Criptana, 86
13630, Socuéllamos. Ciudad Real. ESPAÑA.
Teléfonos: +34 926 532 842 / +34 926 532 722
cabezuelofoods.com / info@cabezuelofoods.com

