

ARTESANOS DESDE 1919



Canela, en rama



DE LA MASA A LA MESA

EMPANADAS Y EMPANADILLAS

CANELA EN RAMA





0-4°C | 20 días

Cód. ❄️ 503

Empanada de atún

Plancha 3kgs. aprox. Ideal para 6 porciones

🍴🍴 Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Cód. ❄️ 533

Empanada de carbonara

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones

🍴🍴 Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Cód. ❄️ 525

Empanada de morcilla

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones

🍴🍴 Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Cód. ❄️ 527

Empanada de salmón

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones

🍴🍴 Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Cód. ❄️ 535

Empanada de rulo de cabra

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones

🍴🍴 Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Cód. ❄️ 539

Empanada de pollo BBQ

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones

🍴🍴 Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Cód. 504

Empanada jamón york y queso

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones

Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir
Calentar 2-3min. en microondas



0-4°C | 20 días

Cód. 769

Empanada de lacón y brie

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones

Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Cód. 524

Empanada de carne en su jugo

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones

Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Cód. 729

Empanada de bacalao y asadillo

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones

Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Cód. 531

Empanada de pulpo

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones

Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Cód. 532

Empanada de espinacas y queso

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones

Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Empanada de cecina, rulo y tomate natural

Cód. 537

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Hornazo de hojaldre "De nuestra matanza"

Cód. 526

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir
Calentar 2-3min. en microondas





-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

York y queso

Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

PREPARACIÓN

- Dejar atemperar y listo!
- 3-5 minutos
- 8-10 minutos
- 2-3 minutos

Cód. 3649
Cód. 649



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Bacon y queso

Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

PREPARACIÓN

- Dejar atemperar y listo!
- 3-5 minutos
- 8-10 minutos
- 2-3 minutos

Cód. 3653
Cód. 653



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Atún

Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

PREPARACIÓN

- Dejar atemperar y listo!
- 3-5 minutos
- 8-10 minutos
- 2-3 minutos

Cód. 3646
Cód. 646



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Morcilla

Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

PREPARACIÓN

- Dejar atemperar y listo!
- 3-5 minutos
- 8-10 minutos
- 2-3 minutos

Cód. 3651
Cód. 651



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Rulo de cabra

Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

PREPARACIÓN

- Dejar atemperar y listo!
- 3-5 minutos
- 8-10 minutos
- 2-3 minutos

Cód. 3652
Cód. 652



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Pollo y berenjena

Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

PREPARACIÓN

- Dejar atemperar y listo!
- 3-5 minutos
- 8-10 minutos
- 2-3 minutos

Cód. 3648
Cód. 648



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Carne criolla

Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

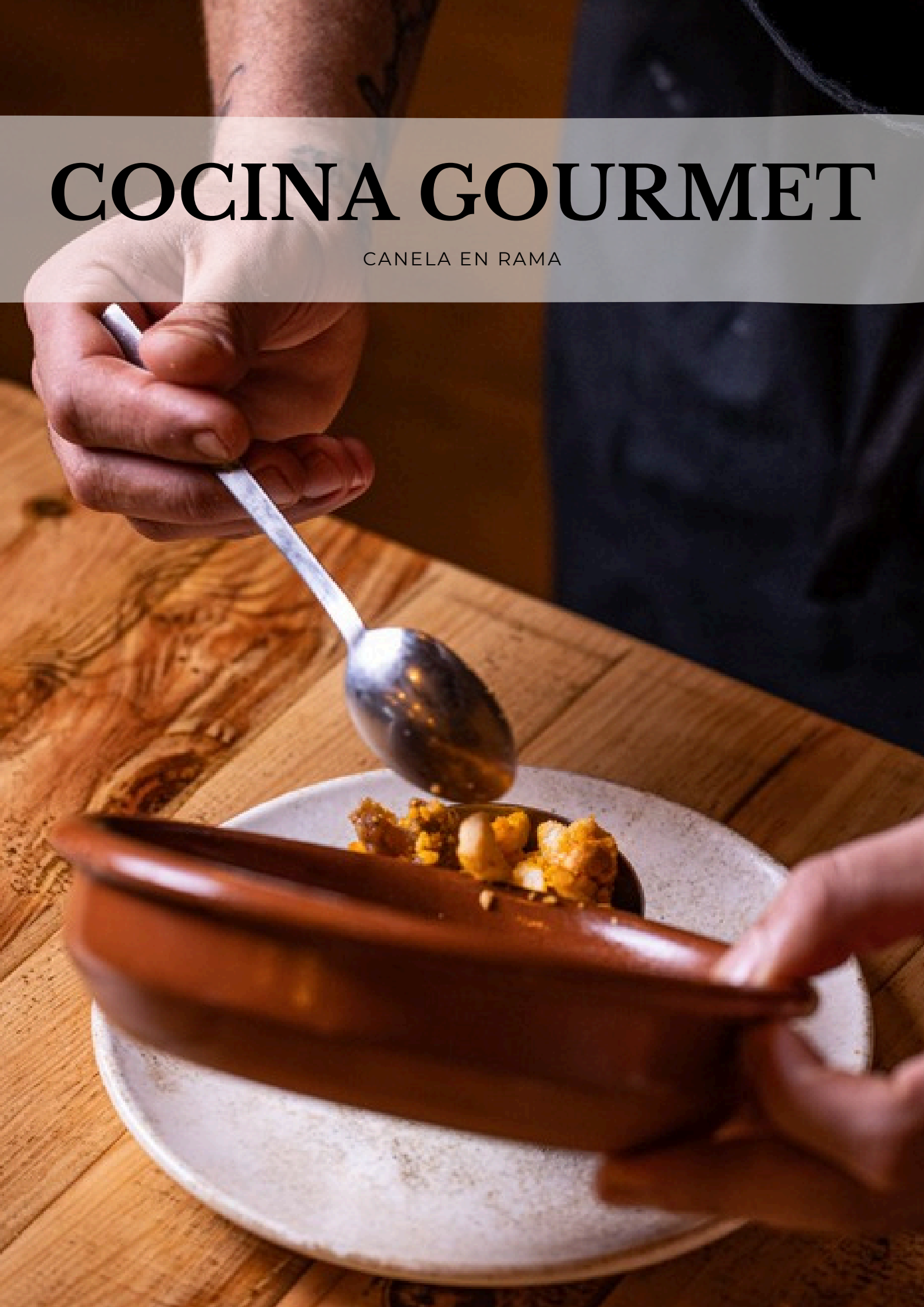
PREPARACIÓN

- Dejar atemperar y listo!
- 3-5 minutos
- 8-10 minutos
- 2-3 minutos

Cód. 3833
Cód. 833

COCINA GOURMET

CANELA EN RAMA





❄️ -18°C | 180 días
 ☁️ 0-4°C | 20 días

Burritos de pollo con salsa de yogur

Bandeja 1.250Kgs aprox. 7 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ **3676**
 Cód. ☁️ **676**



❄️ -18°C | 180 días
 ☁️ 0-4°C | 20 días

Burritos de pulled pork

Bandeja 1.250Kgs aprox. 12 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ **3680**
 Cód. ☁️ **680**



❄️ -18°C | 180 días
 ☁️ 0-4°C | 20 días

Burritos de pollo con salsa guacamole

Bandeja 1.250Kgs aprox. 7 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ **3610**
 Cód. ☁️ **610**



❄️ -18°C | 180 días
 ☁️ 0-4°C | 20 días

Burritos de lacón con cheddar

Bandeja 1.250Kgs aprox. 7 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ **3606**
 Cód. ☁️ **606**



❄️ -18°C | 180 días
 ❄️ 0-4°C | 20 días

Flautas de carne con salsa mexicana

Bandeja de 14 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ 3621

Cód. ❄️ 621



❄️ -18°C | 180 días
 ❄️ 0-4°C | 20 días

Flautas de espinacas con rulo de cabra

Bandeja de 14 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ 3753

Cód. ❄️ 753



❄️ -18°C | 180 días
 ❄️ 0-4°C | 20 días

Quesadillas de carne con salsa mexicana

Bandeja de 12 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ 3845

Cód. ❄️ 845



0-4°C | 20 días

Rollitos de jamón york y queso

Bandeja de 18 unidades

Cód. 565

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Rollitos de morcilla y manzana

Bandeja de 18 unidades

Cód. 2554
Cód. 554

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.





-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Tacos de carrillada con salsa sriracha

Bandeja 1.100Kgs. aprox. 14 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ **3846**
Cód. ❄️ **846**



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Tacos de alcachofa

Bandeja 1.100Kgs. aprox. 14 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ **3851**
Cód. ❄️ **851**



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Conitos de pollo

Bandeja 14 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ **2772**
Cód. ❄️ **772**



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Sandballs de pollo al curry

Bandeja 12 unidades de 80grs. aprox.



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir

Cód. ❄️ 3601
Cód. ❄️ 601



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Sandaballs de salmón

Bandeja 12 unidades de 80grs. aprox.



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir

Cód. ❄️ 3605
Cód. ❄️ 605



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Sandballs atún huevo y tomate

Bandeja 12 unidades de 80grs. aprox.



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir

Cód. ❄️ 3603
Cód. ❄️ 603



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Sandballs queso azul y rúcula

Bandeja 12 unidades de 80grs. aprox.



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir

Cód. ❄️ 3604
Cód. ❄️ 604



0-4°C | 20 días

Tortilla de patatas 600grs

Cód. ❄️ 612

Caja con 6 unidades

Tortilla de patatas 1Kg

Cód. ❄️ 613

Caja con 4 unidades

PREPARACIÓN



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



3 min. para tortilla jugosa.
5 min para más cuajada.
Todo a 800W



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Migas (Granel) tradicionales

Cód. ❄️ 3563
Cód. ❄️ 563

Bandeja 1.500Kgs. aprox.

Migas (Porción)

Cód. ❄️ 4563

8 Bandejas de 200Grs.

PREPARACIÓN



2-3 minutos



2-3 min a 800 W



0-4°C | 20 días

Ensaladilla de atún (Granel)

Cód. ❄️ 655

Bandeja 1.500Kgs. aprox.

Ensaladilla (Porción)

Cód. ❄️ 838

8 Bandejas de 250Grs.



¡Listo para servir!



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Pisto Manchego (Granel)

Bandeja 1.500Kgs. aprox.

Cód. ❄️ 25711
Cód. ❄️ 5711

Pisto (Porción)

8 Bandejas de 280Gr.

Cód. ❄️ 711

PREPARACIÓN

🍳 2-3 minutos

📱 2-3 min a 800 W



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Guiso de carne con tomate "Carcamusa" (Granel)

Bandeja 900Kgs. aprox.

Cód. ❄️ 3517

Carcamusa (Porción)

8 Bandejas de 250Gr.

Cód. ❄️ 4517

PREPARACIÓN

🍳 2-3 minutos

📱 2-3 min a 800 W



❄️ -18°C | 180 días
 ❄️ 0-4°C | 20 días

Lasaña vegetal

Plancha 3kgs. aprox. Ideal para 8 porciones

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ 35111

Cód. ❄️ 511



❄️ -18°C | 180 días
 ❄️ 0-4°C | 20 días

Lasaña de carne

Plancha 3kgs. aprox. Ideal para 8 porciones

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ 3509

Cód. ❄️ 509



0-4°C | 20 días


Cód. 589

Berenjena de carne

Bandeja 1.800Kgs. aprox. 6 Unidades de 300grs. aprox.

PREPARACIÓN

 7-8 minutos a 160°C

 10-12 minutos a 180°C



0-4°C | 20 días


Cód. 670

Pimiento relleno de carne

Bandeja 1.800Kgs. aprox. 9 Unidades de 200grs. aprox.

PREPARACIÓN

 7-8 minutos a 160°C

 10-12 minutos a 180°C






❄️ -18°C | 180 días
❄️ 0-4°C | 20 días

Tortillita de langostinos

Bandeja 1Kg. aprox. 22 unidades aprox.

PREPARACIÓN

-  8-10 minutos a 160°C
-  12-15 minutos a 180°C
-  Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.

Cód. ❄️ **3667**
Cód. ❄️ **667**






❄️ -18°C | 180 días
❄️ 0-4°C | 20 días

Tortillita de bacalao

Bandeja 1Kg aprox. 22 Unidades aprox.

PREPARACIÓN

-  8-10 minutos a 160°C
-  12-15 minutos a 180°C
-  Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.

Cód. ❄️ **3573**
Cód. ❄️ **573**





❄️ 0-4°C | 20 días

Bombas rellenas de carne en su jugo

Bandeja 2 Kgs. aprox. 20 Unidades de 20grs.

PREPARACIÓN

-  7-8 minutos a 160°C
-  Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.

Cód. ❄️ **540**



0-4°C | 20 días

Cód. 736

Patata de Olot de carne

Bandeja 15 Unidades

GUERIBER
LOS HIELOS COMO EN CASA

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



0-4°C | 20 días

Cód. 737

Patata de Olot de rulo de cabra y cebolla caramelizada

Bandeja 15 Unidades

GUERIBER
LOS HIELOS COMO EN CASA

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



0-4°C | 20 días

Cód. 739

Patata de Olot de brandada de bacalao

Bandeja 15 Unidades

GUERIBER
LOS HIELOS COMO EN CASA

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



❄️ -18°C | 180 días
❄️ 0-4°C | 20 días

Pulled pork deshilachado

Bandeja 1,5Kgs. aprox.



Producto neutro
Especial para elaborar o ensaladas, a falta de dar el toque personal del chef

Cód. ❄️ **3755**
Cód. ❄️ **755**



❄️ -18°C | 180 días
❄️ 0-4°C | 20 días

Pollo asado deshilachado

Bandeja 1.500Kgs. aprox.



Producto neutro
Especial para elaborar o ensaladas, a falta de dar el toque personal del chef

Cód. ❄️ **3754**
Cód. ❄️ **754**



❄️ -18°C | 180 días
❄️ 0-4°C | 20 días

Carrillada de cerdo deshilachada

Bandeja 1.500Kgs. aprox.



Producto neutro
Especial para elaborar o ensaladas, a falta de dar el toque personal del chef

Cód. ❄️ **3566**
Cód. ❄️ **55667**



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Pan Bao de pollo salsa yogur

Cód. ❄️ 35666
Cód. ❄️ 5666

Bandeja 14 unidades

PREPARACIÓN

- 7-8 minutos a 160°C
- 10-12 minutos a 180°C



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Pan Bao de carrillada

Cód. ❄️ 35667
Cód. ❄️ 5667

Bandeja 14 unidades

PREPARACIÓN

- 7-8 minutos a 160°C
- 10-12 minutos a 180°C



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Pan Bao de pulled pork

Bandeja 14 unidades

PREPARACIÓN

- 7-8 minutos a 160°C
- 10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ 35664
Cód. ❄️ 5664



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Gyozas de pollo con verduras

Cód. ❄️ 3685
Cód. ❄️ 685

Bandeja 60 unidades

PREPARACIÓN

- Salteadas durante 2 min.
- 5-6 minutos a 160°C
- 2 minutos a 180°C tapadas y pulverizadas con agua



-18°C | 180 días
0-4°C | 20 días

Gyozas de gambas

Cód. ❄️ 3686
Cód. ❄️ 686

Bandeja 60 unidades

PREPARACIÓN

- Salteadas durante 2 min.
- 5-6 minutos a 160°C
- 2 minutos a 180°C tapadas y pulverizadas con agua



❄️ -18°C | 180 días
 ❄️ 0-4°C | 20 días

Escalopes de pollo y bacon

Bandeja 1.500Kgs. aprox. 12 unidades de 125grs. aprox.

GUERIBER
 FOR BIRD TANKS CO. SAS

PREPARACIÓN

🕒 7-8 minutos a 160°C

🍳 Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.

Cód. ❄️ **3683**

Cód. ❄️ **683**



❄️ -18°C | 180 días
 ❄️ 0-4°C | 20 días

Escalopes de pollo y carbonara

Bandeja 1.500Kgs. aprox. 12 unidades de 125grs. aprox.

GUERIBER
 FOR BIRD TANKS CO. SAS

PREPARACIÓN

🕒 7-8 minutos a 160°C

🍳 Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.

Cód. ❄️ **3684**

Cód. ❄️ **684**



❄️ -18°C | 180 días
 ❄️ 0-4°C | 20 días

Aros de pollo con pepitas de queso

Bandeja 1.500Kgs. aprox. 12 unidades de 125grs. aprox.

GUERIBER
 FOR BIRD TANKS CO. SAS

PREPARACIÓN

🕒 7-8 minutos a 160°C

🍳 Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.

Cód. ❄️ **3682**

Cód. ❄️ **682**

TARTAS Y DULCES

CANELA EN RAMA





Tarta cremosa de queso

Tarta de 1.600kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **3609** ❄️ -18°C | 180 días

Cód. **609** ❄️ 0-4°C | 20 días



Tarta cremosa de frambuesa

Tarta de 1.800kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **643** ❄️ 0-4°C | 20 días



Tarta cremosa de chocolate

Tarta de 1.800kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **645** ❄️ 0-4°C | 20 días



Tarta coulant

Tarta de 1.600kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **707** ❄️ -18°C | 180 días



Tarta cremosa con galleta biscoff

Tarta de 1.800kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **3831** ❄️ -18°C | 180 días

Cód. **831** ❄️ 0-4°C | 20 días



Tarta cremosa "Mini"

Tarta de 0.600kgs. aprox. 4-5 Raciones

Cód. **5609** ❄️ -18°C | 180 días



Tarta cremosa de turrón

Tarta de 1.800kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **3848** ❄️ -18°C | 180 días

Cód. **848** ❄️ 0-4°C | 20 días



Tarta cremosa de pistacho

Tarta de 1.800kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **3836** ❄️ -18°C | 180 días

Cód. **836** ❄️ 0-4°C | 20 días



Tarta de zanahoria

Tarta de 1.250kgs. aprox. 14-16 Raciones



Cód. **512**

Cód. **3512**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



Bizcocho de naranja con pepitas de chocolate

Tarta de 1.250kgs. aprox. 14-16 Raciones



Cód. **513**

Cód. **3513**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



Tarta de manzana

Tarta de 1.750kgs. aprox. 12 Raciones



Cód. **668**

Cód. **3668**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



Muerte por chocolate

Tarta de 1.250kgs. aprox. 14 Raciones
(porcionada)



Cód. **839**

Cód. **3839**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



Tarta tres leches

Tarta de 1.250kgs. aprox. 20 Raciones
(porcionada)



Cód. **773**

❄️ -18°C | 180 días



Torrija brioche caramelizada

Tarta de 1.800kgs. aprox. 20 Raciones
(porcionada)



Cód. **840**

❄️ -18°C | 180 días

“El sabor más clásico
de nuestra cocina:
torrija tradicional”



Torrija brioche tradicional

Bandeja de 1.250kgs. aprox. 6 Unidades

Cód. 519

0-4°C | 20 días

Cód. 2519

-18°C | 180 días



Brownie cremoso con nueces

Tarta de 1.750kg. aprox. 14-16 Raciones



Cód. **436**

Cód. **2436**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



Tarta de cerveza con cacao y crema de queso

Tarta de 1.750kg. aprox. 14-16 Raciones



Cód. **3681**

❄️ -18°C | 180 días



Green cake con crema de queso

Tarta de 1.750kgs. aprox. 14-16 Raciones

Cód. **602**

Cód. **3602**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



Green cake con galleta cacao

Tarta de 1.750kgs. aprox. 14-16 Raciones

Cód. **622**

Cód. **3622**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



Ponche toledano

Tarta de 1kg. aprox. 10-12 Raciones



Cód. **631**

❄️ 0-4°C | 20 días

Cód. **3631**

❄️ -18°C | 180 días



Lingote de pistacho

Tarta de 1kg. aprox. 10-12 Raciones



Cód. **699**

❄️ 0-4°C | 20 días

Cód. **2699**

❄️ -18°C | 180 días



Tiramisú

Tarta de 1.750kgs. aprox. 10-12 Raciones



Cód. **3835**

❄️ -18°C | 180 días



CANELITAS DE CHOCOLATE

Granel

Bandeja de 2Kgs. aprox.

Cód. 555

❄️ 0-4°C | 20 días

Cód. 3555

❄️ -18°C | 180 días



Estuche 6 unidades
Caja de 12 estuches

Cód. 4555

❄️ 0-4°C | 20 días



Marquesinas

Estuche con 10 unidades
Caja 10 estuches



Cód. **4633**

❄️ 0-4°C | 20 días



Angelitos

Estuche con 18 unidades
Caja 10 estuches



Cód. **550**

❄️ 0-4°C | 20 días



Caprichitos

Estuche con 6 unidades
Caja 10 estuches



Cód. **4673**

❄️ 0-4°C | 20 días



LLEGAMOS DONDE ESTÉS





Somos familia,
Somos tradición y cocina artesana

