



Vicente  
elaborados caseros

# CATALOGO



# NOSOTROS

**-Vicente**  
elaborados caseros

Vicente Elaborados Caseros, es una empresa familiar, presente el mundo del precocinado Onubense desde el año 2008. Desde entonces nos esforzamos en ofrecer productos de alta calidad, acompañados de un servicio lo más personalizado y cercano.

Deliciosas croquetas rellenas con una cremosa y suave bechamel con un empanado crujiente, y tropezones de sabor, como recién hechas y de sabor verdaderamente auténtico.

Nuestros productos con su textura y tamaño adecuado, que prácticamente se derriten en la boca, son ideales como aperitivo en cualquier ámbito, tanto formal como con los amigos o la familia.

Choco



**Ingredientes:** 88% choco, base mix, cebolla, ajo, perejil, albumina de huevo, sal y especias.

**Preparación:** se recomienda cocinar en la barbacoa o a la plancha.



5-6 min

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
4kg	8 bandejas	500gr
	---	---



Vicente  
elaborados caseros

HAMBURGUESA

# HAMBURGUESA

Vicente  
elaborados caseros



*Carrillera*

**Ingredientes:** Carrillera, magro, jamón serrano, champiñones, zanahoria, cebolla, ajo, perejil, albumina de huevo, sal, especias, base mix.

**Preparación:** se recomienda cocinar en la barbacoa o plancha.



Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
4Kg	8 bandejas	500gr
	--	--

# Carrillera

**Ingredientes:** Carrillera, magro, jamón serrano, champiñones, zanahoria, cebolla, ajo, perejil, albumina de huevo , sal, especias, base mix, aceite de girasol y pan rallado sin gluten .

**Preparación:** se recomienda cocinar en su salsa, o fritas.

Vicente  
elaborados caseros



# ALBÓNDIGAS

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
4 kg	8 bandejas	500gr
	---	--

# ALBÓNDIGAS



**Ingredientes:** 88% choco , ajo, perejil, cebolla, pan rallado sin gluten y encolante sin gluten, albumina de huevo , sal, especias y aceite de girasol, base mix.

**Preparación:** se recomienda cocinar en salsa marinera, a la riojana, en su tinta o en salsa verde.



Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
4 kg	8 Cajas	500gr
	---	---

# Choco y Gambas

Vicente  
elaborados caseros

**Ingredientes:** choco ,pan rallado, gambas, ajo , perejil, cebolla, albumina de huevo , sal , especias y aceite de girasol .

**Preparación:** se recomienda cocinar en salsa marinera, a la riojana, en su tinta o en salsa verde.

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
6kg	3 bolsas	2kg
	12 bolsas	500gr



# ALBÓNDIGAS

# BOQUERONES

Vicente  
elaborados caseros



## Boquerones rellenos con Queso Roquefort

**Ingredientes:** Boquerones, queso roquefort, pan rallado sin gluten y encolante sin gluten.

**Preparación:** Freír durante 4 minutos en abundante aceite a 180 grados.



4 min.

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
4kg	8 Bandejas	500gr (13/14 parejas)



# Boquerones rellenos de Salmón Ahumado



**Ingredientes:** Boquerones, Salmón Ahumado, pan rallado sin gluten y encolante sin gluten.

**Preparación:** Freír durante 4 minutos en abundante aceite a 180 grados.



4 min.

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
4kg	8 Bandejas	500gr (13/14 parejas)



# BOQUERONES



*Puchero*

Vicente  
elaborados caseros

**Ingredientes:** Caldo de puchero, carne (pollo, ternera y Jamón), harina, cebolla, hierba buena, margarina, sal y especias.

**Preparación:** Freír durante 4 minutos en abundante aceite a 180 grados .



# CROQUETAS



4 min.

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
6kg	3 bolsas	2kg
	12 bolsas	500gr

Tamaño artesanal (de 30 gr aprox ,(33,35 unid kilo )

# CROQUETAS

Vicente  
elaborados caseros

Jamón



**Ingredientes:** harina de trigo, jamón 19%, leche, margarina, cebolla, sal, pimienta, nuez moscada, encolante y pan rallado.

**Preparación:** Freír durante 4 minutos en abundante aceite a 180 grados.



4 min.

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
6kg	3 bolsas	2 kg
	12 bolsas	500gr

Tamaño artesanal (de 30 gr aprox ,(33,35 unid kilo )

# Esencia de Bogavante *con Gambas* -Vicente elaborados caseros

**Ingredientes:** leche, harina de trigo, gambas 19%, margarina, esencia de bogavante 2%, cebolla, sal, pimienta, nuez moscada, encolante y pan rallado.

**Preparación:** Freír durante 4 minutos en abundante aceite a 180 grados .



4 min.

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
6kg	3 bolsas	2kg
	12 bolsas	500gr

Tamaño artesanal (de 30 gr aprox ,(33,35 unid kilo )



# CROQUETAS

# CROQUETAS



## Espinacas con Piñones

**Ingredientes:** leche,harina de trigo, espinacas 33%, margarina, piñones 3%, cebolla, sal, pimienta, nuez moscada, encolante y pan rallado.

**Preparación:** Freír durante 4 minutos en abundante aceite a 180 grados.



4 min.

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
6kg	3 bolsas	2 kg
	12 bolsas	500gr

Tamaño artesanal (de 30 gr aprox ,(33,35 unid kilo )

# Cabrales con Nueces

**Ingredientes:** leche, harina de trigo, Cabrales 20%, nueces 3%, margarina, cebolla, sal, pimienta, nuez moscada, encolante y pan rallado.

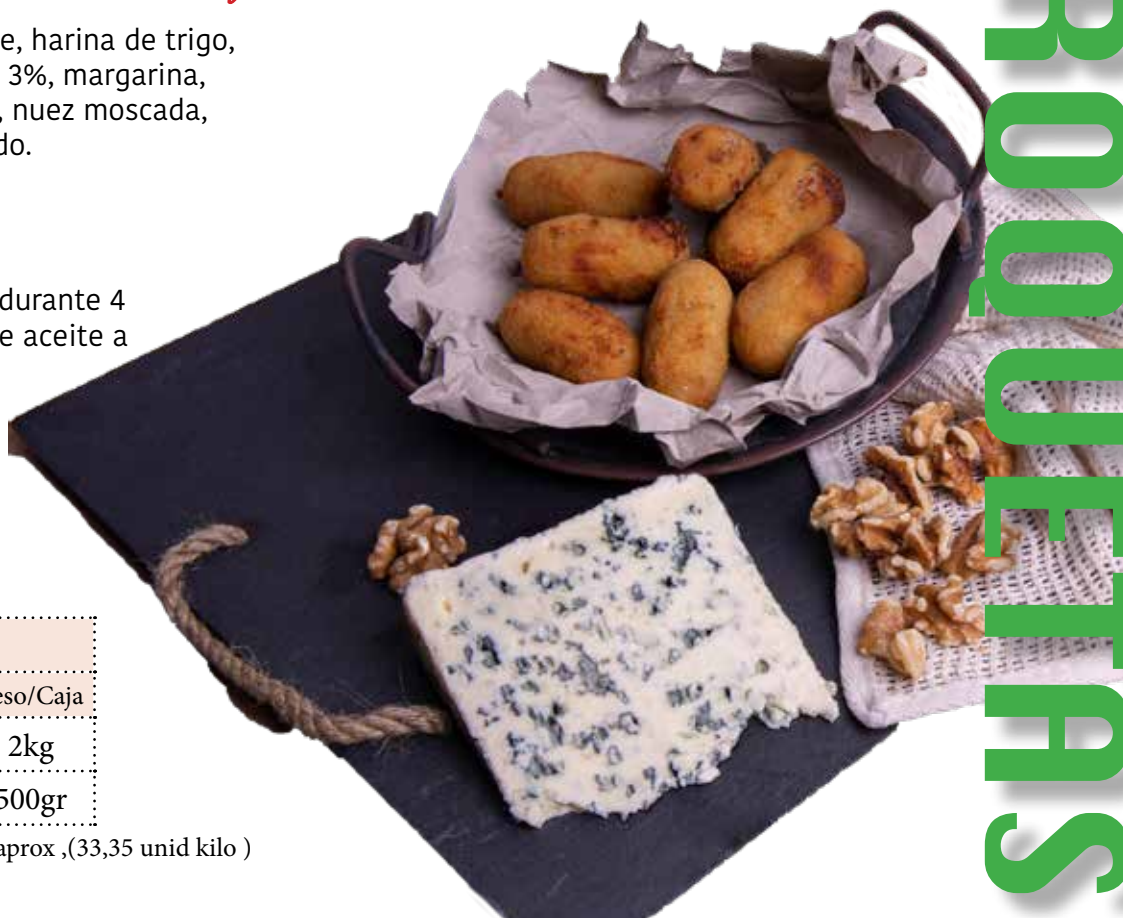
**Preparación:** Freír durante 4 minutos en abundante aceite a 180 grados .



4 min.

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
6kg	3 bolsas	2kg
	12 bolsas	500gr

Tamaño artesanal (de 30 gr aprox ,(33,35 unid kilo )



# CROQUETAS

# CROQUETAS

## Bacalao al Tit Tit



**Ingredientes:** leche, harina de trigo, bacalao 20%, aceite de oliva, cebolla, ajo, perejil, sal, pimienta, nuez moscada, encolante y pan rallado.

**Preparación:** Freír durante 4 minutos en abundante aceite a 180 grados.



4 min.

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
6kg	3 bolsas	2 kg
	12 bolsas	500gr

Tamaño artesanal (de 30 gr aprox ,(33,35 unid kilo )



# Merluza y Carabinero

**Ingredientes:** caldo de merluza 70%, harina de trigo, margarina, carabinero 3%, cebolla, ajo, perejil, sal, pimienta, nuez moscada, encolante y pan rallado.

**Preparación:** Freír durante 4 minutos en abundante aceite a 180 grados.



4 min.

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
6kg	3 bolsas	2 kg
	12 bolsas	500gr

Tamaño artesanal (de 30 gr aprox ,(33,35 unid kilo )



# CROQUETAS



# Tortilla de Camarones

**Ingredientes:** camarones 20%, agua, harina de trigo ,harina de garbanzo, perejil, cebolla, pimiento rojo, sal y aceite de girasol .

**Preparación:** Freír durante 1 -2 minutos en abundante aceite a 180 grados .



1-2 min.

**Consejo :** descongelar antes de freír para conseguir una textura mas crujiente.



# TORTILLA

Caja	Formato	
	unidades	---
1	1 bolsa	60 unds

# TORTILLA

**consejo :** descongelar antes de freír para conseguir una textura mas suave

## Gambas

**Ingredientes:** gambas 20%, leche, harina de trigo, ajo perejil, caldo de marisco, impulsor, colorante, sal y aceite de girasol.

**Preparación:** Freír durante 1-2 minutos en abundante aceite a 180 grados.



1-2 min.

Caja	Formato	
	unidades	---
1	8 bandejas	15 unds

# Marisco

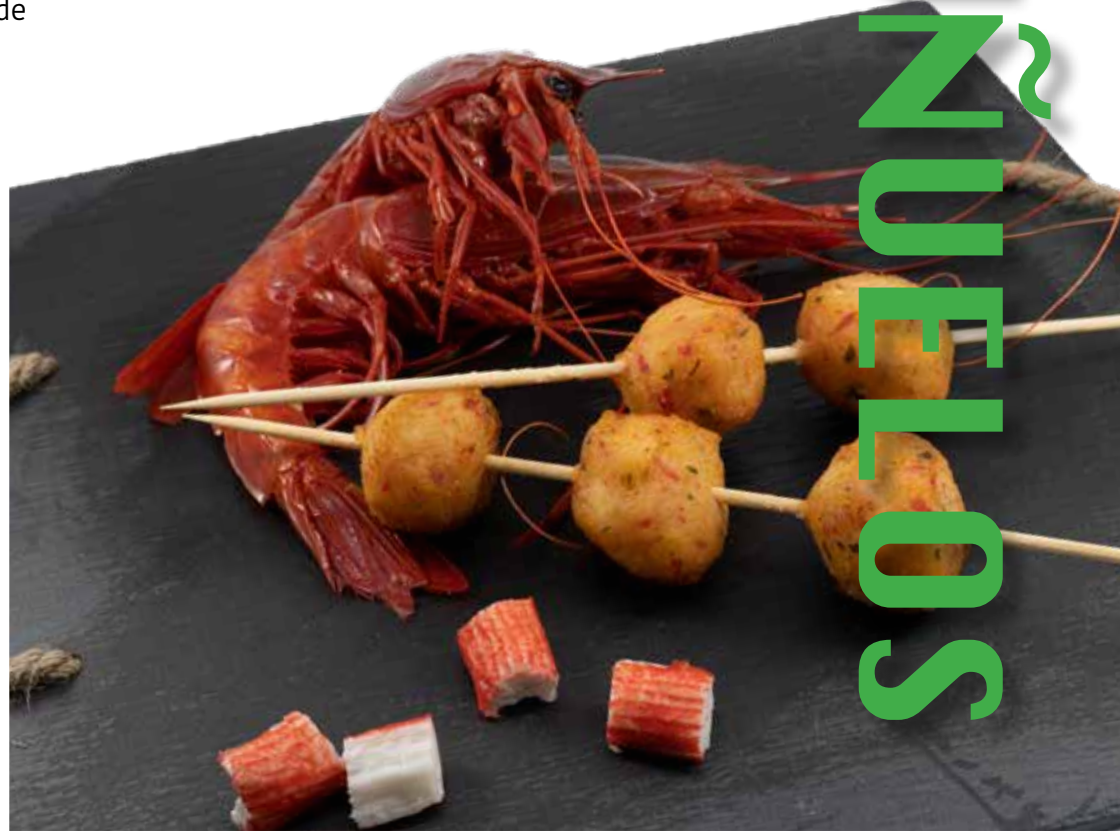
**Ingredientes:** delicia del mar, gambas, harina de trigo, caldo de pescado, cebolla, ajo y perejil.

**Preparación:** Freír durante 2 minutos en abundante aceite a 180 grados .



2 min.

**Consejo :** descongelar antes de freír para conseguir una textura mas suave



# BUNUELOS

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
5kg	10 bolsas	500gr

# TIRAS DE JIBIA

## *Tiras de Jibia*

Preparación: se recomienda Frito, o cocinado en salsa marinera, a la riojana, en su tinta o en salsa verde.



Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
7 kg	1 caja	7 kg

# Calamares rellenos a la Huevana

**Ingredientes:** relleno de choco, huevo cocido, bacon, ajo, perejil y pan rallado.

**Preparación:** cocinar en salsa marinera, a la riojana, en su tinta, en salsa verde o en amarillo.



# CALAMARES

Caja	Formato	
	unidades	Peso/Caja
5 kg	5 bandejas	1 kg

EXCELENTE SELECCIÓN DE PRODUCTOS  
ELABORADOS  
EN LAS MEJORES CONDICIONES PARA  
GARANTIZAR LA CONSERVACIÓN  
DE TODAS SUS CALIDADES.



E-mail: [vicenteelaboradoscaserosll@hotmail.com](mailto:vicenteelaboradoscaserosll@hotmail.com)  
web: [www.vicenteelaboradoscaseros.es](http://www.vicenteelaboradoscaseros.es)  
Móvil: 658933529