

ENERO/FEBRERO 2025

[www.decasa.es](http://www.decasa.es)

**DeCasa**  
ULTRACONGELADOS



NOVEDADES

**RODAJA DE BONITO  
PORCIÓN DE FOGONERO  
MOUSSE CAFÉ GIANDUJA**

# SUMARIO

Precocinados	3
Precocinados CROQUETAS	5
Pescados	6
Cefalópodos	11
Verduras	12
Verduras SALTEADOS	13
Carnes	14
Postres	15

## PRECOCINADOS



**CANELONES  
GRATINADOS** 300 gr.  
Caja 15 unidades

**1,39€**  
bandeja



**NUGGETS DE POLLO**  
Bolsa 1 kilo, caja 5 bolsas

**0,16€**  
aprox. unidad  
**7,95€**  
kilo



**LASAÑA  
GRATINADA** 300 gr.  
Caja 15 unidades

**1,39€**  
bandeja



**HAMBURGUESA DE  
COLIFLOR Y QUESO**  
Bolsa 1 kilo, caja 10 bolsas

**0,55€**  
aprox. unidad  
**5,50€**  
kilo



**FILETE DE MERLUZA  
EMPANADO MSC**  
Caja 5 kilos

**0,52€**  
aprox. unidad  
**6,60€**  
kilo

# PRECOCINADOS



**FLAMENQUÍN YORK**  
Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas

**0,19€**  
aprox. unidad  
**3,70€**  
kilo



**LIBRITO LOMO Y QUESO**  
Caja 3 kilos

**0,95€**  
aprox. unidad  
**8,60€**  
kilo



**BUÑUELOS CASEROS DE BACALAO**  
Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas

**0,49€**  
aprox. unidad  
**4,99€**  
kilo



**EMPANADILLA DE ATÚN**  
Bolsa 1 kilo, caja 3 bolsas

**0,085€**  
aprox. unidad  
**2,75€**  
kilo



**PESCADITO EN TEMPURA**  
Bolsa 1 kilo, caja 5 bolsas

**0,21€**  
aprox. unidad  
**6,99€**  
kilo

# Croquetas PRECOCINADOS



**CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN**  
Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas

**0,075€**  
aprox. unidad  
**2,60€**  
kilo



**CROQUETAS CASERAS DE POLLO**  
Bolsa 1 kilo, caja 4 bolsas

**0,075€**  
aprox. unidad  
**2,60€**  
kilo

# PESCADOS



**FILETE DE MERLUZA  
SIN PIEL BORDO**  
60/120 Origen: Sudáfrica

Especie > Merluccius Capensis  
FAO > 47 Atlántico Sureste Sudáfrica

**0,65€**  
aprox. unidad  
**7,25€**  
kilo



**RODAJA CAELLA  
CORTE "CAZÓN"**  
Caja 6 kilos

Especie > Prionace Glauca  
FAO > 51 Océano Índico

**0,70€**  
aprox. unidad  
**4,70€**  
kilo



**CABEZAS DE RAPE  
DADOS**  
Caja 6 kilos

Especie > Lophius Piscatorius  
FAO > Atlántico Noroeste

**2,20€**  
kilo



Natural

**COLA DE RAPE CHINO**  
150/300, caja 6 kilos

Especie > Lophius Litulon  
FAO > 61 Océano Pacífico Noroeste

**1,33€**  
aprox. unidad  
**5,99€**  
kilo



**PREPARADO DE SOPA  
SIN CÁSCARA**  
Caja 6 kilos

**Ingredientes:** Tacos de alas de pota, carne de mejillón cocida, anilla de calamar, carne de almeja cocida, cola de gamba pelada.

**0,49€**  
aprox. 100 gr.  
**4,90€**  
kilo



**SALMÓN SALAR  
PORCIONES  
SIN PIEL**  
150/200, Caja 5 kilos  
Especie > Salmo Salar  
FAO > Noruega

**1,90€**  
aprox. unidad  
**10,95€**  
kilo

**SALMÓN SALAR  
PORCIONES  
CON PIEL, SIN ESPINAS**  
100/140, Caja 5 kilos  
Especie > Salmo Salar  
FAO > Noruega

**1,07€**  
aprox. unidad  
**8,90**  
kilo

## Pescados NOVEDADES



**RODAJA DE BONITO**  
140/180, SIN GLASEO  
Caja 5 kilos

Especie > Thunnus alalunga  
FAO > 34

**0,76€**  
aprox. unidad  
**4,75€**  
kilo

## Porción de Fogonero a la Naranja con Salsa de Vino Blanco y Almendras

### Ingredientes:

- 2 filetes de fogonero
- 1 naranja (su jugo y la ralladura)
- 100 ml de vino blanco
- 30g de almendras laminadas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Ramitas de tomillo fresco (opcional)

### Preparación:

- Cocinar las almendras:** En una sartén pequeña, tuesta las almendras laminadas a fuego medio hasta que estén doradas y crujientes. Reserva.
- Cocinar el fogonero:** En una sartén grande, calienta el aceite de oliva. Sazona los filetes de fogonero con sal y pimienta y cocínalos a fuego medio-alto durante 3-4 minutos por cada lado hasta que estén dorados y cocidos. Reserva los filetes en un plato caliente.
- Preparar la salsa:** En la misma sartén, agrega la mantequilla y deja que se derrita. Añade el jugo y la ralladura de naranja, junto con el vino blanco. Cocina a fuego medio durante 2-3 minutos hasta que la salsa reduzca un poco.
- Servir:** Coloca los filetes de fogonero en los platos, vierte la salsa de naranja y vino blanco por encima y espolvorea las almendras tostadas. Si lo deseas, decora con ramitas de tomillo fresco.

*¡Un plato fresco, afrutado y lleno de contrastes!*

## PESCADOS



### PLATIJA/LIMANDA PELADA

IQF, Caja 6 kilos

Especie > Hippoglosoides Plapessoides  
FAO > 21 Atlántico Noroeste

**1,23€**  
aprox. unidad  
**4,95€**  
kilo



### FILETE DE FOGONERO

C/P, Punto de Sal, 1000+ Caja 11 kilos

Especie > Pollachius Virens  
FAO > 27 Atlántico Noroeste

**5,99€**  
kilo

## Pescados NOVEDADES



### PORCIÓN DE FOGONERO SIN PIEL

80/120 PBO  
Caja 5 kilos

Especie > Pollachius Virens  
FAO > 27 Atlántico Noroeste

**0,69€**  
aprox. unidad  
**6,75€**  
kilo

## Sepia con Alcachofas, Judía Verde y Limón

### Ingredientes:

- 2 sepias medianas (limpias y cortadas en trozos)
- 4 alcachofas (cortadas en cuartos)
- 200g de judía verde (cortada en trozos)
- 2 dientes de ajo (picados)
- Jugo de 1 limón
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Ramitas de perejil fresco (opcional)

### Preparación:

- Cocinar las verduras:** En una sartén grande, calienta 2 cucharadas de aceite de oliva. Añade las alcachofas y las judías verdes. Cocina durante unos 5 minutos, removiendo de vez en cuando hasta que estén tiernas pero al dente. Reserva.
- Cocinar la sepia:** En la misma sartén, agrega la cucharada restante de aceite y los trozos de sepia. Cocina 3-4 minutos a fuego medio-alto hasta que estén dorados y tiernos.
- Mezclar:** Incorpora las alcachofas y judías verdes de vuelta a la sartén con la sepia. Agrega el ajo picado y cocina todo junto por 2 minutos más. Exprime el jugo de limón sobre la mezcla y ajusta de sal y pimienta.
- Servir:** Sirve caliente, decorado con perejil fresco si lo deseas.

*¡Un plato fresco y sabroso, ideal para sorprender!*



**Torry Harris**

### PUNTILLA INDIA LIMPIA SIN PLUMA

Bolsa 800 gr., caja 6 bolsas

Especie > Lophius Spp  
FAO > 51 Océano Índico

**0,59€**  
aprox. 150 gr.  
**3,99€**  
bolsa



### RODAJA REJOS COCIDOS POTON

6 x 1 kilo, caja 6 bolsas

Especie > Dosidicus giga  
FAO > 87 Océano Pacífico

**0,95€**  
aprox. 100 gr.  
**9,50€**  
kilo



### CALAMAR INDIO TROCEADO

Bolsa 1 kilo

Especie > Loligo Duvaucelli  
FAO > 51 Océano Índico Occidental

**0,59€**  
aprox. 150 gr.  
**3,95€**  
kilo



**Torry Harris**

### SEPIA LIMPIA

1/2, caja 8 kilos

**9,40€**  
kilo

**Torry Harris**

### SEPIA LIMPIA

5/7, caja 6 kilos

Especie > Sepia Officialis  
FAO > 34

**1,65€**  
aprox. unidad  
**9,95€**  
kilo

# VERDURAS



## AJOS TIERNOS

Bolsa 2,5 kilos, caja 4 bolsas

**0,52€**  
100 gr.  
**5,25€**  
kilo



## ALCACHOFA TROCEADA

Bolsa 2,5 kilos, caja 4 bolsas

**0,37€**  
100 gr.  
**3,70€**  
kilo



## JUDÍA VERDE PLANA TROCEADA

Bolsa 2,5 kilos, caja 4 bolsas

**0,15€**  
100 gr.  
**1,54€**  
kilo



## AJO PICADO 250 gr.

Caja 8 bolsas

**0,85€**  
bandeja 250 gr.  
**3,40€**  
kilo



## COCKTAIL DE SETAS

Bolsa 1 kilo  
Caja 5 bolsas

**0,41€**  
100 gr.  
**4,15€**  
kilo

# Salteados VERDURAS



**0,30€**  
100 gr.  
**2,99€**  
kilo

## SALTEADO VERDURAS ASADAS

Bolsa 1 kilo, caja 10 bolsas



**0,26€**  
100 gr.  
**2,59€**  
kilo

## SALTEADO CAMPESTRE

Bolsa 1 kilo, caja 10 bolsas

# CARNES



**CHURRASCO DE TERNERA**  
Caja 5 kilos

**1,85€**  
aprox. unidad  
**8,50€**  
kilo



**ENTRECOT DE VACUNO PP CORTADO**  
Caja 5 kilos

**2,20€**  
aprox. unidad  
**9,50€**  
kilo



**HAMBURGUESA MIXTA**  
Caja 6 kilos

**0,45€**  
aprox. unidad  
**5,25€**  
kilo



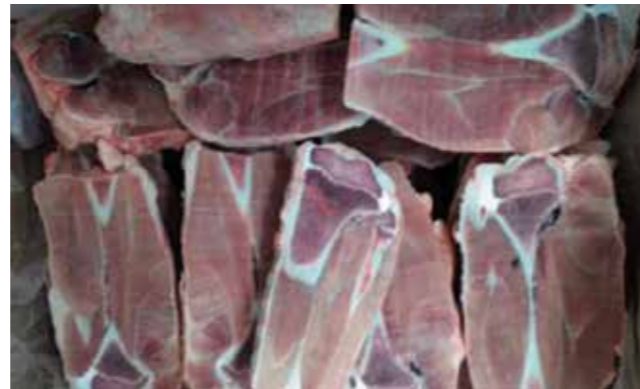
**CUARTOS TRASEROS DE POLLO**  
300+ Caja 10 kilos

**0,78€**  
aprox. unidad  
**2,35€**  
kilo



**SECRETO DE CERDO EXTRA**  
Caja 6 kilos aprox.

**1,90€**  
aprox. unidad  
**6,99€**  
kilo



**CODILLO CERDO C/H CRUDO**  
Caja 6 kilos aprox.

**1,40€**  
aprox. unidad  
**3,99€**  
kilo

# POSTRES



**DULCE CORAZÓN VAINILLA Y FRAMBUESA** 90 gr.  
Caja 20 unidades

**1,95€**  
unidad  
**39€**  
caja

## Postres NOVEDADES

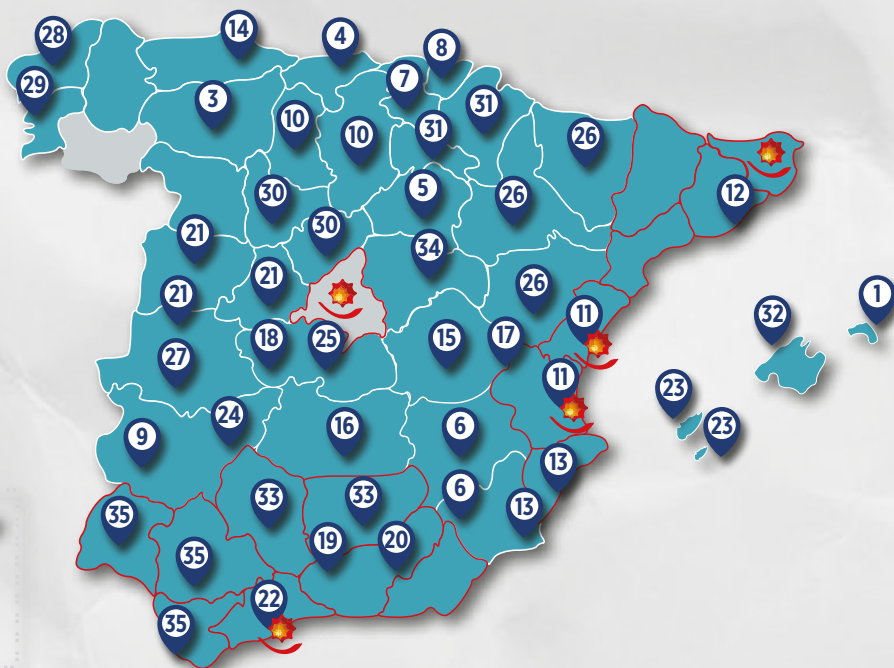


**CAFÉ GIANDUJA**  
Mousse de café, glaseado de café, recubierto de chocolate gianduja con avellana, bizcochito de almendra, terminado con nuez de pecán.

Caja 8 und. x 70 g

**2,20€**  
unidad  
**17,60€**  
caja





**1 - CÁMARAS FRIGORÍFICAS, S.A.**

Tel. 971 380 199 (Menorca)

**2 - CANALSA**

Tel. 928 700 266 (Las Palmas)  
Tel. 922 503 546 (Tenerife)

**3 - COFRIGUS, S.L.**

Tel. 987 214 146 (León)

**4 - COMERCIAL DOSER REPRESENTACIONES, S.L.**

Tel. 942 845 207 (Cantabria)

**5 - COMERCIAL HERMANOS ORTEGA, S.A.**

Tel. 975 226 138 (Soria)

**6 - CONGECAR, S.L.**

Tel. 968 703 071 (Murcia - Albacete)

**7 - CONGELADOS BEDARONA, S.L.**

Tel. 945 290 838 (Álava - Miranda de Ebro)

**8 - CONGELADOS IRUSTA, S.L.U.**

Tel. 943 490 786 (Guipúzcoa)

**9 - CONGELADOS DEL SUROESTE, S.L.**

Tel. 924 270 470 (Badajoz)

**10 - CONGELADOS ORBESA, S.A.**

Tel. 947 484 017 (Burgos)

**11 - DIL, S.L.**

Tel. 964 225 050 (Castellón)  
Tel. 961 250 773 (Valencia)

**12 - DISALVI ÁLVAREZ, S.L.**

Tel. 932 781 441 (Barcelona)

**13 - DIST. CONG. ROSA DE LOS VIENTOS, S.L.**

Tel. 965 282 140 (Alicante)  
Tel. 965 286 088 (Murcia)

**14 - DISTRIBUCIONES POSADA**

Tel. 942 10 71 25 (Asturias)

**15 - DIST. Y REPRE. JOSÉ MIGUEL, S.L.U.**

Tel. 969 231 896 (Cuenca)

**16 - EFRAN DISTRIBUCIONES, S.L.**

Tel. 926 610 878 (Ciudad Real)

**17 - EXC. GARCÍA DE LEONARDO, S.L.**

Tel. 962 320 116 (San Antonio de Requena)

**18 - FERTOFRIO**

Tel. 925 79 71 51 (Toledo)

**19 - FRIGORÍFICOS ORTEGA, S.L.**

Tel. 958 320 927 (Loja)

**20 - FRIGORÍFICOS SOL Y NIEVE, S.L.**

Tel. 958 509 082 (Granada)

**21 - FRIMALSA, S.C**

Tel. 927 404 026 (Plasencia - Salamanca - Ávila)

**22 - FRIMASUR MÁLAGA, S.L.**

Tel. 952 334 562 (Málaga)

**23 - FRIO FOOD SERVICE IBIZA, S.L.**

Tel. 971 313 364 (Ibiza - Formentera)

**24 - GALLARDO FOODSOLUTIONS, S.L.**

Tel. 924 847 247 (Badajoz)

**25 - GYG ENVASADOS Y ESTUCHADOS, S.L.**

Tel. 925 760 001 (Toledo)

**26 - LOALMA 2007, S.L.**

Tel. 976 690 540 (Zaragoza - Huesca - Teruel)

**27 - LUIS BARRIGA BERNAL**

Tel. 927 232 935 (Cáceres)

**28 - PILAR LÓPEZ FREIRE, S.L.**

Tel. 981 285 030 (A Coruña)

**29 - PEIMOGO DISTRIBUCIONES, S.L.**

Tel. 886 126 812 (Vigo)

**30 - PESCADOS ARRANZ, S.L.**

Tel. 983 503 025 (Valladolid - Segovia)  
Tel. 983 881 237 (Aranda de Duero)

**31 - PESCADOS LAVILLA, S.A.**

Tel. 941 270 730 (La Rioja - Navarra)

**32 - QUESERÍAS BAGUR, S.A.**

Tel. 971 905 353 (Palma de Mallorca)

**33 - PROFESIONALES DEL CONGELADO 2015 SL.**

Tel. 957 690 508 (Córdoba - Jaén)

**34 - ROYALMAR ARS, S.L.**

Tel. 949 200 168 (Guadalajara)

**35 - S.I.D. EUROSUR, S.L.**

Tel. 956 474 082 (Cádiz)  
Tel. 955 515 242 (Sevilla - Huelva)

Ofertas válidas del 7 de enero al 28 de febrero de 2025

Avda. Hermanos Bou 247, ZH 133, 12003 Castellón

964 225 050

[info@decasa.es](mailto:info@decasa.es)

[www.decasa.es](http://www.decasa.es)

