

PURE MARACUYA



Esencia vibrante del Pure Maracuyá de Sosa Ingredientes. Este concentrado de maracuyá captura el sabor intenso y afrutado de la fruta exótica en su forma más pura, ofreciendo una explosión de frescura en cada uso. Ideal para dar un toque tropical a tus postres, cócteles y salsas, el Pure Maracuyá de Sosa Ingredientes es perfecto para chefs y aficionados a la cocina que buscan realzar sus creaciones con el auténtico sabor del maracuyá. Su alta calidad y concentración garantizan resultados excepcionales y consistentes, elevando tus recetas a un nuevo nivel de sofisticación y sabor. ¡Incorpora la frescura del maracuyá en cada plato con Sosa Ingredientes!

Formato: 1kg adamance (C/4uds)

PETA CRISPY CHOCO BLANCA

Peta Crispy Chocolate Blanco, una delicia que combina una textura efervescente con el mejor chocolate blanco. Cada bocado te ofrece una explosión eléctrica de sabor, con crujientes peta crispies recubiertos de un suave y cremoso chocolate blanco. Esta combinación única crea una experiencia sensorial inigualable, perfecta para quienes buscan un toque innovador en sus dulces. Ideal como snack o para añadir un giro gourmet a tus postres, los Peta Crispy Chocolate Blanco proporcionan una explosión de cacao que deleitará tu paladar. ¡Atrévete a disfrutar de este capricho delicioso y sorprendente!

Formato: 900g



Dirección

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

Teléfono

952 627 103 // Fax: 952 038 587

Correo

rrhh@pickingmalaga.es



COBERTURA NEGRA TULAKALUM VALRHONA 75%

Esencia única de Puro Belice con Tulakalum, un chocolate que celebra la riqueza y diversidad de Belice. Este excepcional producto destaca por su intensidad afrutada y el distintivo sabor del grué de cacao, ofreciendo una experiencia sensorial inigualable. Con cada bocado, te sumergirás en un viaje por la bella biodiversidad de Belice, un país vibrante lleno de culturas, historias y colores. Ideal para los amantes del chocolate que buscan una experiencia auténtica y compleja, Puro Belice ofrece una mezcla perfecta de sabores exquisitos que evocan la riqueza del cacao y la diversidad del país. ¡Déjate llevar por el encanto y la profundidad de Tulakalum!.

Formato: 3 Kg

MERMELADA TOMATE

Mermelada de Tomate La Tejea, elaborada siguiendo las tradicionales recetas de nuestras abuelas. Con un 65% de tomate y un 35% de azúcar, esta deliciosa mermelada ofrece un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez. Ideal para acompañar todo tipo de quesos, especialmente el queso Manchego, y también como complemento exquisito para ensaladas y foie. Su sabor casero y su versatilidad en la cocina la convierten en un acompañamiento imprescindible para realzar tus platos con un toque de tradición y sabor genuino. ¡Añade un toque especial a tus comidas con esta mermelada artesanal!

Formato:

0910010277 1kg (C/6uds)

0910010282 275ml (C/8uds)



Dirección

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

Teléfono

952 627 103 // Fax: 952 038 587

Correo

rrhh@pickingmalaga.es

BANDA TIRAMISU SAVOIARDI

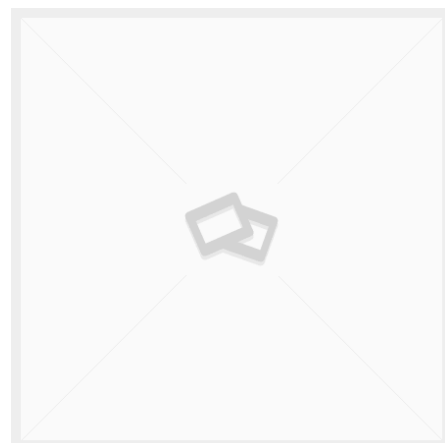


Disfruta del auténtico Tiramisú Italiano con nuestra Banda Tiramisú Savoiardi. Este delicioso postre está elaborado con bizcochos de soletilla empapados en café expreso y cubiertos con una suave y cremosa mezcla de mascarpone. Cada bocado ofrece una experiencia indulgente, combinando la intensidad del café con la suavidad del mascarpone en una perfecta armonía de sabores. Ideal para aquellos que buscan una auténtica experiencia de tiramisú, esta banda ofrece la calidad y el sabor que solo una receta tradicional italiana puede brindar. ¡Déjate seducir por la elegancia y el sabor de este clásico postre!

Formato: 1 kg

HELADO VAINILLA BOURBONS INFUSIÓN

Helado de Vainilla Bourbons Infusión de Ice Natur. Este helado premium combina la suavidad de la vainilla con una infusión de bourbons selectos, creando una experiencia de sabor única y sofisticada. Elaborado con ingredientes naturales de alta calidad, ofrece una textura cremosa y un sabor rico que deleitará tus sentidos. Ideal para disfrutar solo o como complemento en postres gourmet, el Helado de Vainilla Bourbons Infusión de Ice Natur es la opción perfecta para los verdaderos aficionados a los helados. ¡Déjate cautivar por la elegancia y el sabor distintivo de este exquisito helado! Formato: 2.5L C/4uds



Dirección

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

Teléfono

952 627 103 // Fax: 952 038 587

Correo

rrhh@pickingmalaga.es



JAMON BELLOTA IBERICO 75% RAZA

Jamón Ibérico 100% Bellota de Julián Martínez, una auténtica joya artesana, deliciosa y saludable. Este jamón proviene de cerdos ibéricos criados en libertad en amplias dehesas, alimentados con raíces, hierba, bellotas y frutos naturales. El resultado es una pieza de sabor inconfundible, elaborada de forma tradicional y curada durante un mínimo de tres años en los secaderos naturales de la Sierra de Guijuelo. Su textura agradable y fundente en boca lo convierte en un deleite para el paladar. Este excelente jamón se obtiene gracias a un minucioso seguimiento en su elaboración y conservación, garantizando la máxima calidad y homogeneidad. ¡Seleccionado expresamente para los amantes del buen jamón!

Formato: 595000020 pieza entera
5951002586 80 gramos a cuchillo

PATE PERDIZ AROMA TOMILLO PREMIUM

Paté de Perdiz de Campo al Aroma de Tomillo de Cazorla Gourmet Premium. Elaborado con perdiz de primera calidad, este paté ofrece un sabor auténtico y sofisticado, realizado con un delicado toque de tomillo. Perfecto para los amantes de la gastronomía, es una opción gourmet que no contiene gluten, adecuada para todos los comensales. Disfruta de esta delicia en tus aperitivos o como parte de tus platos más selectos. La calidad y el sabor incomparables de Cazorla Gourmet Premium elevarán tu experiencia culinaria a otros niveles.
Formato: 110g (C/12uds)



BRIOCHE HAMBURGUESA



Dale a tus hamburguesas el auténtico toque americano con el Pan Brioche de Mantequilla de primera calidad, elaborado por el reconocido Obrador de Juanito. Este pan para hamburguesa se distingue por su miga suave y firme, ofreciendo la base perfecta para tus creaciones culinarias. Hecho con los mejores ingredientes, garantiza un sabor y una textura excepcionales. Su consistencia suave pero firme es ideal para sostener tus hamburguesas sin desmoronarse. Perfecto para todo tipo de hamburguesas, desde las clásicas hasta las gourmet, este pan brioche elevará la experiencia gastronómica de tus clientes. Incorpora la excelencia del Obrador de Juanito en tu cocina!

Formato:

| | | | |
|------------|-------|----------|--------------------|
| 5283009121 | 80 g | 48 uds | 26,53€/caja |
| 5283009122 | 80 g | 48 uds | 28€/caja (cortado) |
| 5281100334 | 80 g | 12×2 uds | 15,50€/caja |
| 5283009124 | 100 g | 30 uds | 17,96€/caja |

ACEITE CASA DEL AGUA

Aceite de Oliva Virgen Extra Casa del Agua, variedad picual, de Villanueva de la Reina (Jaén). Este aceite de alta calidad destaca por su sabor robusto y su aroma afrutado, características propias de la variedad picual. Producido con aceitunas cuidadosamente seleccionadas, garantiza una experiencia sensorial única en cada gota. Perfecto para realzar tus platos favoritos, desde ensaladas hasta guisos y marinados, este aceite está disponible en formatos de 5L, 1L, 500 ml y 250 ml, adaptándose a todas tus necesidades culinarias. Eleva tu cocina con la pureza y excelencia del Aceite de Oliva Virgen Extra Casa del Agua.

Formato:

1230000005 5L C/3uds
1231000001 1L C/12uds
1230000015 250ml C/24uds
1230000666 500ml C/12uds



Dirección

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

Teléfono

952 627 103 // Fax: 952 038 587

Correo

rrhh@pickingmalaga.es

HUEVO BAJA TEMPERATURA



Huevo cocinado a baja temperatura de Granja Campomayor, elaborado con huevos de gallinas seleccionadas de nuestras propias granjas. Este producto se caracteriza por un control exhaustivo de la temperatura durante todo el proceso de cocción y enfriamiento, garantizando una calidad excepcional. El resultado es un huevo homogéneo con clara cuajada y cremosa y yema melosa, ideal para aperitivos, entrantes, platos principales y caterings. Para consumirlo, simplemente regenera el huevo sumergiéndolo en agua a 65°C durante 5 minutos, retíralo del agua, y estará listo para emplatar. Disfruta de la excelencia y la simplicidad con el Huevo cocinado a baja temperatura de Granja Campomayor.

Formato: C/2bandeja/30uds

TRUFA VERANO TRUFBOX

Descubre la excelencia de la Trufa de Verano (*Tuber aestivum*) con Trufbox. Recogidas frescas con la ayuda de perros truferos, estas trufas llegan a tu casa en 24/48 horas, garantizando la máxima frescura y aroma. El equipo de especialistas de Trufbox controla todo el proceso desde la recogida hasta la entrega, asegurando la trazabilidad y calidad del producto. De morfología globosa y tamaño variable, su superficie presenta prominentes verrugas piramidales. Originarias de la geografía española, se asocian principalmente a la encina, el quejigo, la coscona y el avellano. Maduran en mayo y están disponibles hasta finales de agosto. Con un sabor suave que recuerda a frutos secos como nueces y avellanas, y un aroma delicado, son el condimento perfecto para arroces, pastas, carnes, ensaladas e incluso repostería. Además, su alto contenido en agua, proteínas, vitaminas y minerales, junto con su bajo contenido calórico, la convierten en un "superalimento" ideal para una dieta equilibrada. Mejora tus recetas con la calidad y frescura de Trufbox.



Dirección

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

Teléfono

952 627 103 // Fax: 952 038 587

Correo

rrhh@pickingmalaga.es

FINGERS MOZARELLA



Formato: C/6 bolsas de 1kg

PASTA FILO

Descubre la versatilidad de la pasta filo, un producto elaborado con harina, agua, sal y, en algunos casos, aceite, para obtener una masa suave y ligera. Sin levadura, esta pasta se presenta en finas láminas que, al hornear, crean capas perfectamente separadas y crujientes. Su textura delicada y su capacidad para realzar sabores la han llevado a ser un ingrediente imprescindible en cocinas de todo el mundo.

Originaria de la tradición otomana, la pasta filo ha evolucionado para adaptarse a diversas preparaciones en la gastronomía internacional, convirtiéndose en una opción ideal para una amplia variedad de platos dulces y salados.

Formato: 450 g C/20 uds



Dirección

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

Teléfono

952 627 103 // Fax: 952 038 587

Correo

rrhh@pickingmalaga.es

BONITO DEL NORTE AOVE



Mejora tu menú con los lomos de bonito del norte en AOVE de Yurrita, una delicia gourmet que destaca por su exquisito sabor y textura suave. Elaborado artesanalmente, este producto proviene del Golfo de Vizcaya durante la Costera del Bonito, donde se captura respetando las artes de pesca tradicionales y la gestión pesquera sostenible. Tras una cuidadosa selección, el bonito se cocina y se envasa en lomos enteros cubiertos con el inmejorable aceite de oliva virgen extra. Perfecto para restaurantes que buscan ofrecer platos exclusivos y de alta calidad, el Bonito del Norte en AOVE de Yurrita garantiza una experiencia culinaria superior. ¡Elige Yurrita y destaca en tu cocina!
Formato: 190g C/12uds

PIMIENTO CHERRY

Pimientos cherry rellenos de queso, una joya gourmet ideal para tu restaurante. Estos pimientos cherry están rellenos con una crema de queso fresco de vaca y un toque de crocanti de almendra, ofreciendo una experiencia única en cada bocado. Su textura crujiente revela un sabor dulce de pimiento con un final ligeramente picante, todo complementado por la suavidad del aceite de oliva. Perfectos para aperitivos o como parte de platos más elaborados, estos pimientos rellenos sorprenderán y deleitarán a tus comensales. ¡Añade esta delicia a tu menú y eleva tu oferta gastronómica!

Formato: 1511010510 tarro 1/4kg (C/6uds)
1511010502 lata 1/2kg 28/40 (C/6uds)



Dirección

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

Teléfono

952 627 103 // Fax: 952 038 587

Correo

rrhh@pickingmalaga.es

STEAK TARTAR



Steak Tartar de Food Vac, una opción gourmet ideal para tu restaurante. Cada unidad de 100 gramos ofrece la porción perfecta, garantizando frescura y autenticidad en cada bocado. Elaborado con la mejor carne de res y envasado al vacío, mantiene todas sus propiedades intactas, facilitando su preparación y reduciendo tiempos en cocina. Sorprende a tus comensales con este plato sofisticado y versátil, que realzará tu menú con un toque de alta cocina. Food Vac te proporciona la calidad y el sabor que tus clientes merecen. Incorpora esta delicia a tu carta y eleva tu oferta gastronómica!

Producto Congelado: Mantiene su frescura y sabor durante 12 meses en congelación.

Sin Gluten: Apto para personas con intolerancia al gluten.

Sin Lactosa: Seguro para personas con intolerancia a la lactosa.

Formato: 100g (C/32uds)

COCHINILLO DESHUESADO PLANCHA

Mejora tu menú con el Cochinillo Deshuesado Quinta Gama de Food Vac. Este exquisito producto, elaborado con el mejor cochinillo, está cocinado a baja temperatura y envasado al vacío para preservar su jugosidad y sabor inigualable. Perfecto para restaurantes que buscan ofrecer una experiencia gastronómica superior sin complicaciones, el Cochinillo Deshuesado Quinta Gama permite una preparación rápida y sencilla, garantizando siempre resultados perfectos. Añade esta delicia gourmet a tu carta y sorprende a tus clientes con la calidad y la tradición de un plato clásico, listo para servir en minutos. ¡Opta por Food Vac y eleva tu cocina! Producto sin gluten. Producto sin lactosa.



Cochinillo deshuesado foodVAC
5390000002 Formato mono ración
Peso unidad: 160/170gr.
Unidades x Caja: 16

5391000024 Formato plancha
Peso unidad: 2,25kg.
Unidades x Caja: 3



Dirección

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

Teléfono

952 627 103 // Fax: 952 038 587

Correo

rrhh@pickingmalaga.es

SALMÓN AHUMADO PRECORTADO



Formato: 1,5 kg

GILDA BOQUERON TARRO

Disfruta de la frescura y sabor únicos de las gildas de boquerón, elaboradas a mano cada día por La Gilda del Norte. Usan ingredientes de primera calidad: aceitunas manzanilla deshuesadas, boquerón, piparra (sulfitos) y aceite de girasol.

Su elaboración diaria a mano, uno a uno, garantizan la máxima frescura. Son perfectas para aperitivos y tapas. Mantener refrigeradas.
Formato: Tarro 350 gramos /caja 15 unidades



Dirección

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

Teléfono

952 627 103 // Fax: 952 038 587

Correo

rrhh@pickingmalaga.es

SOLOMILLO VACA



La pieza se encuentra en la cara interna del lomo bajo y es alargada con una cabeza más ancha, una zona central y una punta estrecha. Sin hueso. Proveniente de razas Frisona o Simental, su origen abarca Holanda, Alemania, Italia y Polonia. Se envasa al vacío 1x1, con una caducidad de 30 a 34 días desde su producción. Su peso oscila entre 3.0 kg y 3.4 kg. Debe conservarse fresco entre 0°C y 3°C o congelado a -18°C, garantizando la máxima frescura y calidad del producto para el consumidor final.

Formato: 3 kg

MAGRET PATO

Magret de Pato de 400 gramos de Sas Agronegoce, una delicia gourmet que elevará tus platos a otro nivel. Con una textura tierna y un sabor intenso, el magret de pato es una opción ideal para platos sofisticados.

Esta pieza se caracteriza por su carne magra y jugosa, cubierta por una capa de grasa que se derrite al cocinar, aportando un sabor único. Es ideal para asar, a la parrilla, a la plancha o incluso confitar. Perfecto para cenas especiales y ocasiones festivas.

Formato: 400 g.



Dirección

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

Teléfono

952 627 103 // Fax: 952 038 587

Correo

rrhh@pickingmalaga.es