



ComenBabia

más tiempo para tu Cocina...  
más Sabor para tu negocio!!!

## Confit de CONEJO

### INGREDIENTES

Muslo de conejo, aceite de oliva suave, sal, pimenton, ajo, pimientas, cebolla, especias naturales (cilantro, oregano, albahaca)

### REGENERACION

**Microondas**, hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. a maxima potencia.  
**Horno - cazuela**, entre 7-8 min. a fuego lento

Caja: 15 ud. Unidad: 240 gr. aprox.



## Conejo ASADO

### INGREDIENTES

Medio conejo sin cabeza, aceite de oliva, sal marina, cebolla, pimientas, nuez moscada.

### REGENERACION

**Horno**: dorar al gusto 15 minutos aproximadamente a 220 grados

Caja: 10 ud.

Unidad: 600 gr. aprox.



## Conejo en ESCABECHE

### INGREDIENTES

Medio conejo sin cabeza, aceite de oliva, sal, laurel, tomillo, cilantro, pimienta negra, cebolla, vinagre de jerez, vino de jerez, fino seco

### REGENERACION

Deshuesado ideal para ensaladas, alinado en su propio jugo

Caja: 10 ud. Unidad: 600 gr. aprox.



## Pavo ASADO en su jugo

### INGREDIENTES

Contramuslo de pavo deshuesado, aceite de oliva, sal marina, cebolla, jengibre, albahaca y oregano.

### REGENERACION

**Microondas**: hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. a maxima potencia. **Horno-cazuela**: 7-8 min. a fuego lento (190°)

Caja: 15 ud. Unidad: 300 gr. aprox.

#### TODOS LOS PRODUCTOS

Conservado en frio de 0° a 8°  
Consumo preferente: 6 meses



## Costillas de CERDO IBÉRICO

### INGREDIENTES

Costillas de cerdo ibérico, pimenton, sal marina, ajo, orégano

### REGENERACION

**Microondas:** hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. a max. potencia.

**Horno cazuela:** 7-8 min. a fuego lento.

Caja: 12 ud. Unidad: 300 gr. aprox.



## Carrillera de CERDO IBÉRICO o BLANCO

### INGREDIENTES

Carrillera de cerdo ibérico, aceite de oliva virgen, sal marina, pimientas, nuez moscada

### REGENERACION

**Microondas:** hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. a máx. potencia.

**Horno-cazuela:** entre 7-8 min. a fuego lento (190°)

Caja: 15 ud. Unidad: 250 gr. aprox.

Caja: 6 ud. Unidad: 1Kg. aprox.



## Manitas de CERDO

### INGREDIENTES

Mano de cerdo, aceite de oliva, pimentón, cebolla, sal, especias naturales

### REGENERACION

**Microondas,** Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. max. potencia

**Horno-cazuela:** entre 7-8 min. a fuego lento (190°)

Caja: 12 ud. Unidad: 400 gr. aprox.



## Codillo de CERDO

### INGREDIENTES

Codillo de cerdo, aceite de oliva virgen, sal marina, pimientas, nuez moscada

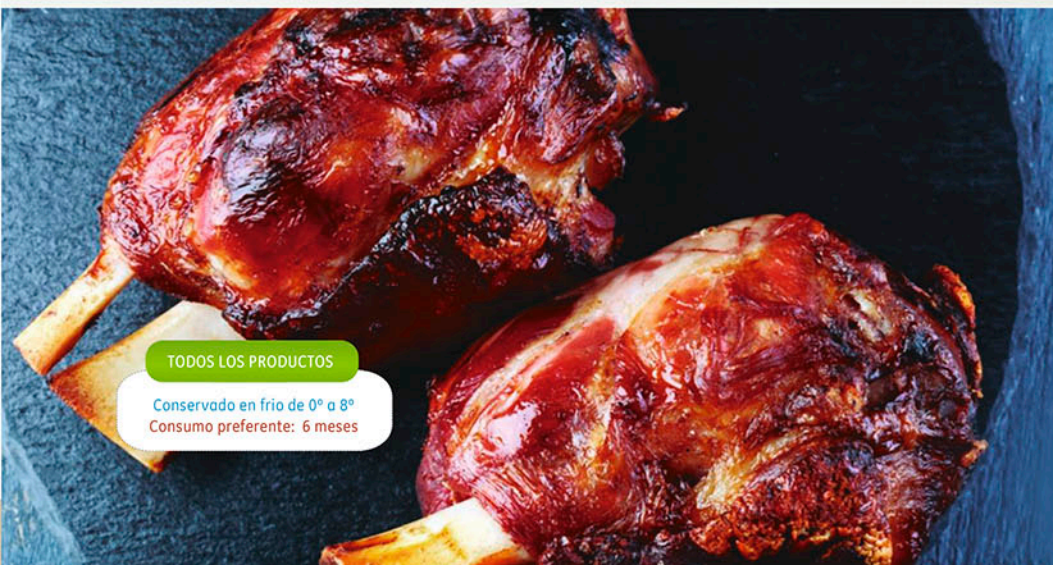
### REGENERACION

**Horno:** dorar al gusto 15 minutos aproximadamente a 220 grados

Caja: 12 ud. Unidad: 400 gr. aprox.

TODOS LOS PRODUCTOS

Conservado en frío de 0° a 8°  
Consumo preferente: 6 meses



## Paletilla de LECHAZO O CABRITO

### ✂ INGREDIENTES

Paletilla de lechazo o cabrito,  
aceite de oliva, sal, especias  
(oregano y albahaca)

### 📄 REGENERACION

Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. para atemperar. Después en el horno 10-12 min. a 250°. Acompañar con el jugo.

📦 Caja: 8 ud. 🕒 Unidad: 400/450 gr. aprox.  
Opción de 600 Gr.



## Pierna de LECHAZO O CABRITO

### INGREDIENTES 📄

Pierna de lechazo o cabrito, aceite de oliva, sal, especias (orégano y albahaca)

### REGENERACION ✂

Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. para atemperar. Horno 10-12 min, a 250°. Acompañar con el jugo

📦 Caja: 8 ud. 🕒 Unidad: 500 gr. aprox.  
Opción de 700 Gr.



## Pierna DESHUESADA

### 📄 INGREDIENTES

Pierna de cordero lechal,  
aceite de oliva, sal marina,  
limon

### ✂ REGENERACION

Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. para atemperar. Después en el horno entre 10-12 min. a 250°. Acompañar con el jugo.

📦 Caja: 12 ud. 🕒 Unidad: 450 gr. aprox.



TODOS LOS PRODUCTOS

Conservado en frío de 0° a 8°  
Consumo preferente: 6 meses

## Bacalao al AJOARRIERO

### INGREDIENTES

Lomos de bacalao, aceite de oliva virgen, ajo, pimentón, laurel

### REGENERACION

**Microondas:** hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. a max. potencia.  
**Cazuela:** Calentar a fuego lento 5 Minutos

Caja: 15 ud. Unidad: 300 gr. aprox.



## Bacalao CONFITADO

### INGREDIENTES

Lomos de bacalao desalado, aceite de oliva virgen, ajo, laurel

### REGENERACION

**Microondas:** hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el microondas durante 2 min. a max. potencia. Sacar y servir con guarnición al gusto.

**Cazuela:** vaciar y calentar a fuego lento, emplatar con huevo pochado

Caja: 15 ud.

Unidad: 300gr. aprox.



## Nombre del Plato

Elige los Ingredientes,  
el formato y nosotros  
te lo elaboramos"

Caja: ud. Unidad: gr.



TODOS LOS PRODUCTOS

Conservado en frío de 0° a 8°  
Consumo preferente: 4 meses

## Rabo de VACUNO

### INGREDIENTES

Rabo de vacuno, aceite de oliva, sal marina, cebolla, puerro, zanahoria, pimenton, pimientas y nuez moscada

### REGENERACION

**Microondas:** Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2-3 min. a max. potencia.

**Cazuela:** 7-8 min. fuego lento.

 Caja: 12 ud.  Unidad: 400 gr. aprox. (Opción 450 Gr. aprox.)



## Carillera de TERNERA

### INGREDIENTES

Carrillera de vacuno, aceite de oliva virgen, sal marina, pimientas, especias naturales (nuez moscada)

### REGENERACION

**Microondas:** filetear y calentar durante 4/5 min. a max. potencia. Sacar y reducir la salsa al gusto.

**Horno:** filetear y calentar en una bandeja con su salsa 10-12 min. a 190°. Sarten: filetear y calentar anadiendo

 Caja: 6 ud.  Unidad: 800 gr. aprox.

## Callos de VACUNO

### INGREDIENTES

Callos, pata y morro de vacuno, aceite de oliva virgen, ajo, cebolla, pimentón, sal marina, laurel, jengibre, clavo, pimientas y nuez moscada.

### REGENERACION

**Microondas:** hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el microondas durante 2 ó 3 minutos a maxima potencia. Sacar y servir con guarnición al gusto.

**Cazuela:** vaciar y calentar a fuego lento.

 Caja: 15 ud.  Unidad: 300 gr. aprox.



## Osobuco VACUNO

### INGREDIENTES

Osobuco de vacuno, aceite de oliva virgen, sal marina, pimientas, nuez moscada.

### REGENERACION

**Microondas:** hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. aprox. a max. potencia.

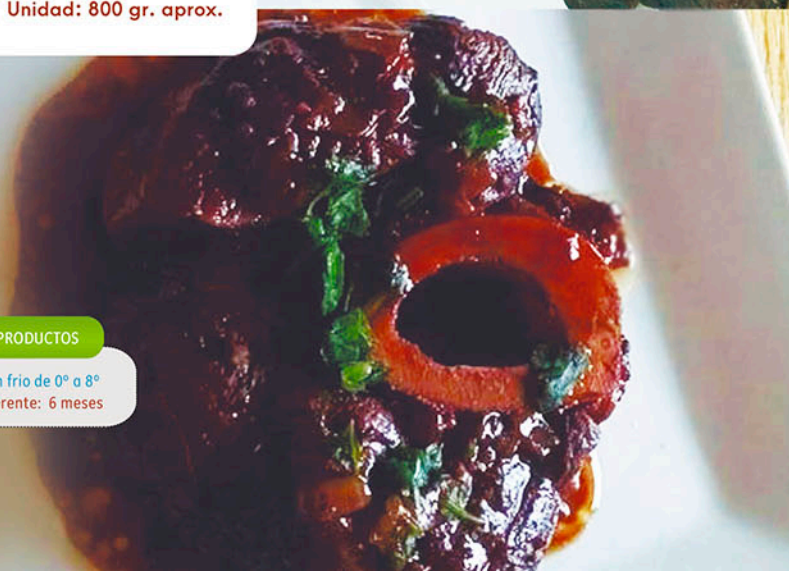
**Horno:** 7-8 min. / 190°.

**Cazuela:** vaciar y calentar a fuego lento

 Caja: 12 ud.  Unidad: 400 gr. aprox.

TODOS LOS PRODUCTOS

Conservado en frio de 0° a 8°  
Consumo preferente: 6 meses



## Pierna de COCHINILLO

### INGREDIENTES

Pierna de cochinito de aceite de oliva virgen, sal, pimienta negra

### REGENERACION

Horno: 25-30 min. / 250° hasta que quede dorado y crujiente.

Caja: 8 ud. Unidad: 700 gr. aprox.



## Cochinito ASADO 1/2

### INGREDIENTES

Medio cochinito dividido en dos cuartos, aceite de oliva virgen, sal, pimienta negra

### REGENERACION

Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. para atemperar. Después en el horno entre 24-30 min. A 250°. Acompañar con el jugo.

Caja: 4 ud. Unidad: 2 kg. aprox. (4 Cuartos)



## Lechazo o Cabrito ASADO 1/2

### INGREDIENTES

Medio Lechazo o Cabrito, aceite de oliva virgen, sal, pimienta negra

### REGENERACION

Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. para atemperar. Después en el horno 24-30 min. a 250°. Acompañar con el jugo.

Caja: 2 ud. Unidad: 2.5 kg. aprox. (4 Cuartos)



## Jarretes de CORDERO

### INGREDIENTES

Dos jarretes de cordero lechal, aceite de oliva virgen, sal marina y especias (albahaca y oregano)

### REGENERACION

Horno: dorar al gusto 15 minutos aproximadamente a 220 grados

Caja: 10 ud. Unidad: 700 gr. aprox.



#### TODOS LOS PRODUCTOS

Conservado en frío de 0° a 8°  
Consumo preferente: 6 meses



ComenBabia

más tiempo para tu Cocina...  
más Sabor para tu negocio!!!

DISTRIBUIDO POR



ComenBabia- Ctra. Vilecha, 33 Edificio Milan Nave 11, 2409 Leon - Spain

ventas@mangamartinez.com | Tel. 34 618 65 23 61