Especialistas em cozinha

2022

CONGALSA

A nossa história

A nossa história tem início nos anos 90, quando a Congalsa iniciou a sua actividade e se especializou na produção de produtos pré-cozinhados à base de peixe. Desde o início da nossa actividade, em 1990, que temos mantido boas políticas ao nível de infra-estruturas e de maquinaria de vanguarda que, associado ao know-how de uma equipa de profissionais altamente qualificados, nos permite ser uma referência entre as empresas espanholas do nosso sector.

A nossa missão

Sabemos que somente com a melhoria continua dos nossos produtos, seremos capazes de satisfazer as necessidades de um público cada vez mais exigente. Por isso, oferecemos alimentos congelados que proporcionam PRAZER: sustentável, saudável e conveniente, procuramos a excelência e pensamos nas pessoas.

Compromisso com a qualidade e I+D

A Congalsa procura a máxima confiança dos seus clientes através da excelência e da qualidade dos seus produtos.

O nosso departamento de qualidade e segurança alimentar, verifica diariamente que este objectivo seja cumprido.

O trabalho do nosso departamento de inovação, permite-nos continuar a apostar no desenvolvimento de novos produtos líderes de mercado.

IFS Food

BRC FOOD CERTIFICATED

ES-169-004

Índice

3

Congalsa

5

Ibercook Food Service

27

Ibercook Natural

30

LowFrost

Ibercook FoodService surge para oferecer as melhores soluções às necessidades dos profissionais de restauração. Com um vasto catálogo de produtos adaptados à HORECA, composto por tapas, aperitivos e pratos principais confecionados com as melhores matérias primas. A nossa equipa de profissionais aconselha e gere os serviços de apoio, inova e seleciona o melhor produto, com o melhor serviço para o ajudar a crescer e a rivalizar no exigente sector da hotelaria.

Venha conhecer a nossa gama de produtos, elaborados a pensar em si...

A melhor opção

Sempre a mesma qualidade

Pensamos em Si

iber cook ®
iber cook ®
Chef

Argolas á Romana Prestige

- Argolas de pota da espécie Illex Argentinus, caracterizadas pela sua alta qualidade.

15 g/unidade
45-65 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN MOLUSCOS

11-12 minutos 210º

2-3 minutos 180º

Argolas panadas

- Argolas de pota e peixe branco.

19 g/unidade
49-55 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN MOLUSCOS OVOS LEITE PEIXE CRUSTÁCEOS

11-12 minutos 210º

2-3 minutos 180º

Argolas panadas sem glúten

- A solução ideal para confecionar um menu para os consumidores com intolerância ao glúten.

25 g/unidade
32-48 unidades/kg

Alergénio:

MOLUSCOS OVOS PEIXE

11-12 minutos 210º

2-3 minutos 180º

ES-169-004

Lulitas enfarinhadas

- 70% de matéria prima de Loligo Gahi de primeira qualidade.

7 g/unidade
125-175 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN MOLUSCOS

1-1:30 minutos 180º

Tiras de pota panadas

- Elaborado com tiras de pota, ligeiramente panadas, para conseguirmos um sabor natural e uma textura crocante.

Quantidades variáveis/Kg

Alergénio:

GLUTEN MOLUSCOS

15-16 minutos 210º

3-4 minutos 180º

Hamburger de pescada panada

- 100% filete de pescada, sem pele nem espinha. Ideal para menus infantis e colectividades.

100 g unidade
10 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN MOLUSCOS PEIXE

15-16 minutos 210º

3-4 minutos 180º

*MSC Certified.

MSC-C-54113

Camarão reboçado

- Camarão reboçado, de qualidade premium, que se destaca pelo tamanho, massa caseira, fofa, crocante, e sabor delicioso.

17 g/unidade
55-65 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN CRUSTÁCEOS SULFITOS

10-12 minutos 210º

6 minutos 190º

Miolo de camarão panado

- 45% de matéria nobre (camarão) com um ligeiro reboçado de tempura.

15 g/unidade
60-80 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN LEITE PEIXE CRUTACEOS SULFITOS

3-3:30 minutos 180º

Delicias do mar

- Peso regular e uniforme, ideal para entradas.

18 g/unidade
50-65 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN LEITE PEIXE CRUSTÁCEOS SULFITOS

12 minutos 210º

2-3 minutos 180º

Fingers de pescada

- Corte artesanal e massa caseira crocante, com um toque de salsa. Ideal para tapas.

20 g/unidade
25-50 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN LEITE PEIXE

3-4 minutos 180º

15-16 minutos 200º

Nuggets de pescada com panko

- 100% filete de pescada, sem pele e sem espinhas, com panado muito crocante devido ao panko.

21 g/unidade
43-53 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN PEIXE

14-16 minutos 180º

3 minutos 180º

*MSC Certified.

MSC-C-54113

Pescada com ovo

- Elaborada um ligeiro e crocante rebocado à base de ovo, ideal para criança devido à ausência de espinhas.

76 g/unidade
10-13 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN PEIXE OVOS LEITE

13-14 minutos 200º

3-4 minutos 160º/170º

Pescada panada

- Filetes de Pescada, 100% livre de pele e de espinhas, com um panado crocante ideal para o forno.

83 g/unidade
8-12 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN PEIXE

20 minutos 210º

4-5 minutos 180º

*MSC Certified.

MSC-C-54113

Pescada panada

- Merluccius productus, sem pele e sem espinhas, pescada em explorações pesqueiras sustentáveis, com um peso unitário de 125g.

125 g/unidade
10 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN PEIXE

22 minutos 180º

4-5 minutos 180º

Douradinhos de pescada panada

- Elaborados a partir de filete de pescada, sem pele e sem espinhas. Ideal para menus infantis.

32 g/unidade
30-35 unidades/kg

Alergénio:

PEIXE

3-4 minutos 180º

*MSC Certified.

MSC-C-54113

Mini empanadilha de presunto

- Massa crocante e recheio caseiro, com o sabor especial de um ingrediente premium – o presunto serrano.

12,5 g/unidade
75-85 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN OVOS

2-3 minutos 180º

Mini empanadilha de carne TEX-MEX

- Massa crocante e recheio caseiro, com um surpreendente toque Tex-Mex.

12,5 g/unidade
75-85 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN SOJA APIO

2-3 minutos 180º

Empanadilhas de Forno

- Maiores (50grs) e com mais recheio, o que as torna ideais para diferentes áreas de Hotelaria.

50 g/unidade
18-22 unidades/kg

12-16 minutos 210º

2-3 minutos 180º

De frango

Alergénio:

GLUTEN SOJA APIO OVOS

De atum

Alergénio:

GLUTEN OVOS PEIXE

De carne

Alergénio:

GLUTEN OVOS SULFITOS

Empanadilha pizza

- Elaborada de forma artesanal com uma massa crocante, recheada com queijo, tomate, orégãos e pedaços de presunto.

50 g/unidade
18-22 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN LEITE OVOS

12-16 minutos 210º

2-3 minutos 180º

Empanadilha de atum

- Receita tradicional, elaborada com ingredientes naturais cuidadosamente selecionados.

32 g/unidade
29-35 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN OVOS PEIXE

2-3 minutos 180º

Crepes chineses

- Um produto de grande tradição na gastronomia chinesa, elaborado em Espanha com os melhores ingredientes.

50 g/unidade aprox.
20 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN

4 minutos 170º/180º

Mini crepes chineses com cogumelos

- Os melhores vegetais salteados com cogumelos envoltos numa massa fina e crocante.

15 g/unidade
55-77 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN

4-5 minutos 170º/180º

Mini crepes chineses com carne

- Delicioso recheio de carne e massa fina e crocante.
- Elaborado em Espanha. Sem óleo de palma.

20 g/unidade
45-55 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN

5-6 minutos 170º/180º

SEM ITENSIFICADOR DE SABOR

Mini crepes chineses de frango com caril

- Tendência de mercado com sabor asiático.
- Excelente aperitivo crocante por fora e por dentro.
- Sem óleo de palma.

Aprox.
20 g/unidade
45-55 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN

4 minutos 180º

SEM ITENSIFICADOR DE SABOR

Mini crepes chineses com mexilhão e wakame

- Novo aperitivo com recheio de legumes, algas wakame e mexilhão das águas da Galiza.
- Sem óleo de palma.

Aprox.
20 g/unidade
45-55 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN MOLUSCOS

4 minutos 180º

SEM ITENSIFICADOR DE SABOR

Tempura de salmão com aneto

- Deliciosas porções de filete de salmão, com uma fina e crocante tempura, muito saborosa e suculenta.

10 g/unidade
64-105 unidades/kg

Alergénio:

PEIXE

12 minutos 210º

3-4 minutos 180º

Cubos de bacalhau em tempura

- Porções de Filete de Bacalhau com pele muito fina, o que lhes confere um excelente sabor e crocância.

14 g/unidade
60-90 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN PEIXE OVOS

11-13 minutos 210º

2-3 minutos 180º

Biqueirão em tempura

- Filetes de Biqueirão limpos e sem espinhas.

18 g/unidade
54-58 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN OVOS PEIXE

10-12 minutos 230º

1:30-2 minutos 180º

Biqueirão enfarinhado

- Biqueirão inteiro sem cabeça, ligeiramente panado em farinha.

10 g/unidade
100-120 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN OVOS PEIXE

10-12 minutos 230º

1:30-2 minutos 180º

Filete de Verdinho Panado

- Este filete de verdinho, sem espinhas e panado é crocante e saboroso. A maneira mais divertida e fácil para preparar um receita saudável e deliciosa.

28-60 g/unidade
20-36 unidades/kg

Alergénio:

LEITE CRUTACEOS MOLUSCOS

9-11 minutos 210º

3-4 minutos 180º

Mexilhões reboçados

- Matéria nobre seleccionada, com uma excelente crocância.

6 g/unidade
165-169 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN MOLUSCOS

6-8 minutos 210º

2-3 minutos 175º

Hamburger de paloco

- Hamburguers de paloco, sem gordura, sem pele e sem espinhas.

90 g/unidade
11 unidades/kg

Alergénio:

PEIXE

16 minutos 200º

2-2,5 minutos

*MSC Certified.

MSC-C-54113

Sem aditivos, corantes ou conservantes artificiais

Mini hamburger de pescada

- Hamburger de pescada sem pele e sem espinhas.

Aprox.
26-28 g/unidade
35-40 unidades/kg

Alergénio:

PEIXE

14-15 minutos 200º

2-2,5-5 minutos

*MSC Certified.

MSC-C-54113

Sem aditivos, corantes ou conservantes artificiais

Mini-tortilhas de camarão

- Receita típica da gastronomia andaluza, feita a partir da receita tradicional.

30 g/unidade
31-35 unidades/kg

Alergénio:

CRUSTÁCEOS

2-3 minutos 180º

Vieira a la gallega

- Um produto elaborado de acordo com a receita tradicional, em que o recheio de cebola, tomate e pimento refugado, com vinho alvarinho dão um toque saboroso e distinto à carne da Vieira.

120 g/pieza
6-10 piezas/kg

Alergénio:

GLUTEN MOLUSCOS SULFITOS

18-20 minutos 190º

Churro laço

- Receita típica e artesanal, perfeita para restauração e hotelaria.

29 g/unidade
32-40 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN

3-4 minutos 180º/200º

Bolinhos de bacalhau

- Acabamento fofo e suave, com um toque de salsa.

10 g/unidade
95-105 unidades/kg

Alergénio:

GLUTEN OVOS LEITE PEIXE

2-2:30 minutos 160º

Filetes de Frango Panados

- Filés de frango 100% da melhor qualidade, suculento por dentro e crocante por fora com leve toque de limão que realça seu sabor.

80-120 g/unidade
8-12 unidades/kg

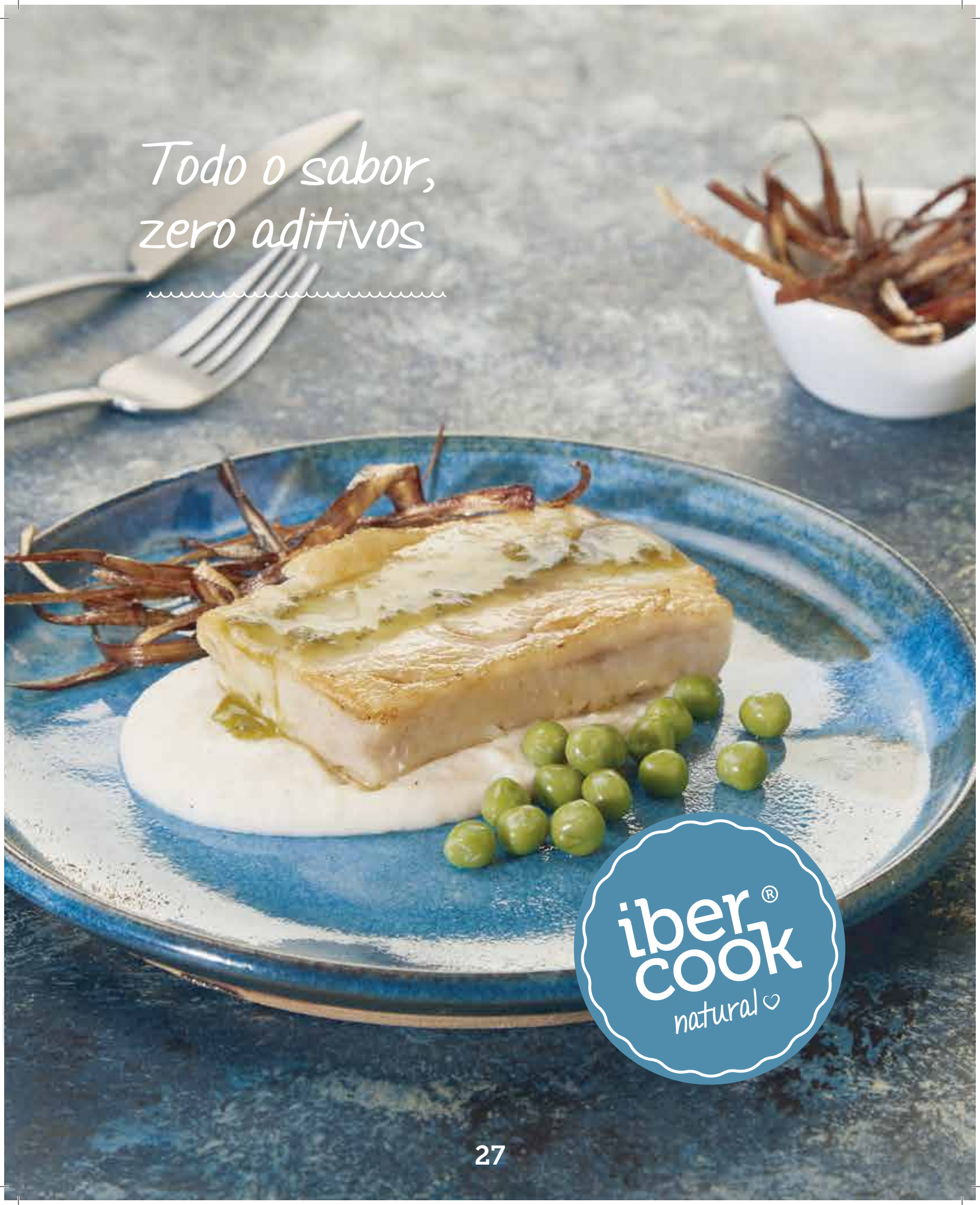
Alergénio:

GLUTEN

3 minutos 180º

iber cook®

Sabor caseiro
Qualidade Profissional


Todo o sabor,
zero aditivos
iber cook
natural

Porções de peixe

- Ideal para os sectores catering e horeca, pelas suas porções de peso controladas (80, 100 ou 120grs).

Paloco

*MSC Certified.

MSC-C-54113

Salmão

PESCADA

*MSC Certified.

MSC-C-54113

Cefalópode

Lula inteira

Tubos

Argolas

LOW FROST

APERITIVOS:

Pescada panada

sem pele e sem espinhas, panada de forma tradicional.

Tiras de pota panadas

Tiras de pota ligeiramente panadas para um aperitivo rápido.

Fingers de pescada

À base de pescada sem pele e sem espinhas, e um crocante reboçado com um ligeiro toque de salsa.

Delicias panadas

Argolas reboçados com uma textura suave – a nossa receita de sempre.

Argolas á romana

Pota especialmente selecionada, com um reboçado caseiro e um sabor tradicional.

Nugget de frango

Deliciosos e crocantes nuggets de frango para os mais pequenos.

Empanadilha de atum

Seguindo a receita tradicional, com recheio delicioso e textura crocante.

Mini empanadilha de atum

Com massa e recheio caseiro são um aperitivo delicioso.

Douradinhos de pescada

Pequenas porções de pescada sem espinhas, panadas e pré-fritas.

Figurinhas de pescada panada

100% livre de pele e de espinhas, ao gosto dos mais pequenos.

Fingers

Pescada selecionada. Sem espinhas nem restos de pele.

Tiras panadas

Tiras panadas ideais para um petisco leve.

PRATOS:

Canelón

Os melhores ingredientes
e o sabor de sempre:
carne, atum e espinafres.

Lasanha

Um béchamel cremoso e
ingredientes selecionados:
lasanha bolonhesa e
vegetal/espinafres.

Pescada panada

Um filete panado sem pele e
sem espinhas, para um prato perfeito.

Hamburger de pescada panada

Uma forma divertida e diferente
de formar peixe, para todos os gostos.

San Jacobo

Uma mistura requintada ,
de fiambre e queijo,
panados de forma tradicional.

Medalhões de Pescada

Deliciosos pedaços de pescada
levemente reboçado,
com um toque de salsa.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	KG/ CAIXA	CAIXA/ PALETE	CAIXA/ FIADA	KG/ PALETE	MÉDIA PEÇAS KG	MARCA/ Nº PÁGINA
05CPA3026IBC	ARGOLAS Á ROMANA CON BICO E ASA 8X1	8	63	9	504	60	
29AR40026IBC	ARGOLAS PANADOS 8X1	8	63	9	504	52	
05CR50019IBC	ARGOLAS Á ROMANA PRESTIGE 4X1	4	91	13	364	55	6
29AR30019IBP	ARGOLAS PANADOS 4X1	4	117	9	468	52	6
29ARS4148IBC	ARGOLAS PANADOS S/GLUT 13X500	6,5	64	8	416	40	7
05BOQT034IBC	BIQUEIRÃO EM TEMPURA 10X500	5	90	9	450	56	20
05BOQE034IBC	BIQUEIRÃO ENFARINHADO 10X500	5	99	9	495	110	20
02BUBA019IBC	BOLINHOS DE BACALHAU 4X1	4	96	12	384	100	23
05CHE5019IBC	LULITAS ENFARINHADAS 4X1	4	117	9	468	150	7
02CHUL019IBC	CHURRO LAÇO 4X1	4	121	11	484	35	23
05GRC4102IBC	CAMARAO REBOÇADO 2X1	2	176	16	352	60	9
29GAMS026IBC	DELICIAS DO MAR 8X1	8	72	9	576	58	9
22EMPA017IBC	EMPANADILHA 3X1	3	128	16	384	32	16
22EMQZ019IBC	EMPANADILHA PIZZA 4X1	4	160	16	640	20	15
04BEMP019IBC	FILETES DE VERDINHO CORTE BORBOLETA 4X1	4	135	9	540	20-36	
02PEMP019IBC	FILETE DE FRANGO PANADO 4X1	4	144	12	460,8	12	25
05CHPE019IBC	FINGERS DE PESCADA 4X1	4	99	9	396	38	10
01HAPO019IBC000	HAMBURGER DE PALOCO 4x1	4	128	16	512	11	22
04FBMZ026IBC	HAMBURGER DE PESCADA PANADA 8X1	8	72	9	576	34	8
05GRS5026IBC	MIOLO DE CAMARÃO PANADO 8X1	8	64	8	512	70	9
05MJRB023IBE	MEXILHAO REBOÇADO 6X1	6	90	9	540	167	21
04FMEE019IBC	PESCADA PANADA 4X1	4	135	9	540	40	11
04FMEE023IBC	PESCADA PANADA 6X1	6	90	9	540	8	12
05FMHV019IBC	PESCADA PANADA COM OVO 4X1	4	135	9	540	10	11
01MHAM019IBC000	MINI HAMBURGER DE PESCADA 4X1	4	128	16	512	45	22
22MRPR140IBC	MINI CREPES CHINESES COM COGUMELOS 1X4,5	4,5	117	9	126,5	67	17
22MRCA019IBC	MINI CREPES CHINESES COM CARNE 4X1	4	90	15	360	50	17
22PRDM019IBC	MINI CREPES CHINESES MIX 4X1	4	90	15	360	50	

IBERCOOK IBERCOOK CHEF IBERCOOK NATURAL SEM MARCA LOWFROST

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	KG/ CAIXA	CAIXA/ PALETE	CAIXA/ FIADA	KG/ PALETE	MÉDIA PEÇAS KG	MARCA/ Nº PÁGINA
22MRMJ019IBC	MINI CREPES DE LEGUMES COM MEXILHÃO E WAKAME 4X1	4	90	15	360	50	18
22MRPO019IBC	MINI CREPES DE FRANGO COM CARIL 4X1	4	90	15	360	50	18
22MRPR019IBC	MINI CREPES CHINESES COM COGUMELOS 4X1	4	90	15	360	67	17
04NUMZ019IBC	NUGGETS DE PESCADA PANKO 4X1	4	108	9	432	48	
04REPN021IBC	TIRAS DE POTA PANADAS 5X1	5	90	9	450	55,56	10
22ROPR004IBC	CREPES CHINESES 1X4	4	135	9	540	20	8
22ROPR140IBC	CREPES CHINESES 1X4,5	4,5	135	9	607,5	20	16
22ROPR019IBC	CREPES CHINESES 4X1	4	150	10	600	20	16
05TAPM019IBC	TAPAS MIX 4KGS	4	128	16	512	-	
05TBAT019IBC	CUBOS DE BACALHAU EM TEMPURA 4X1	4	108	9	432	75	26
05SALT019IBC	TEMPURA DE SALMÃO COM ANETO 4X1	4	128	16	512	100	
02TCAM219IBC	MINI-TORTILHAS DE CAMARÃO 4X720	2,88	96	12	276,48	33	23
04VRSG019IBC	DOURADINHOS DE PESCADA PANADAS 4X1	6	90	9	540	30	
26VIEI204IBC	VIEIRA A LA GALLEGA 18X120	2,16	208	16	449,28	8	21
22EMQA019IBC	EMPANADILHAS DE ATUM 4X1	4	160	16	640	20	14
22EMQC019IBC	EMPANADILHAS DE CARNE 4X1	4	160	16	640	20	15
22EMQP019IBC	EMPANADILHAS DE FRANGO 4X1	4	160	16	640	20	14
22MICA019IBC	MINI EMPANADILHAS DE CARNE TEX MEX 4X1	4	160	16	640	80	13
22MIJA019IBC	MINI EMPANADILHAS DE PRESUNTO 4X1	4	160	16	640	80	13
29AG10257IBC	ARGOLAS FORMADAS 6X900	5,4	84	12	453,6	78	
29AG10004IBC	ARGOLAS 1 x4	4	108	12	432	78	13
01CAPE231IBC210	ARGOLAS IBERCOOK NATURAL 5X900	4,5	90	9	405	10	16
01PAPO140IBC210	PORÇOES DE PALOCO 100 G 1X4,5	4,5	128	16	576	9	16
01PAPO218IBC210	PORÇOES DE PALOCO 100 G 4X900	3,6	135	9	486	10	30
01PMZ1218IBC210	PORÇOES DE PESCADA 100 G 4X900	3,6	135	9	486	10	30
01PMZ2218IBC210	PORÇOES DE PESCADA 120 G 4X900	3,6	135	9	486	10	30
01PMZA218IBC210	PORÇOES DE PESCADA 80 G 4X900	3,6	135	9	486	10	29
01PSAL218IBC210	PORÇOES DE SALMAO 100 G 4X900	3,6	144	16	518,4	10	29

IBERCOOK IBERCOOK CHEF IBERCOOK NATURAL SEM MARCA LOWFROST

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	KG/ CAIXA	CAIXA/ PALETE	CAIXA/ FIADA	KG/ PALETE	MÉDIA PEÇAS KG	MARCA/ Nº PÁGINA
02TB40140IBC	TUBO INT U-4 1X4,5 BART 200/400	4,5	162	6	729	5	
02TI6T004IBC	TUBO POTA INTERF U-6 1X4 TODARODES	4	162	6	648	6	29
29AGEL018SIN	ARGOLAS 3X2	6	72	9	432	58	29
02CHUR013SIN	CHURRO LONGO 2X2	4	121	11	484	50	29
05CHPE126SIN	DOURADINHOS DE PESCADA 14X500	7	72	8	504	38	29
02CHUL013SIN	CHURRO LAÇO 2X2	4	121	11	484	35	30
02CQBA019SIN	CROQUETES DE BACALHAU 4X1	4	162	9	648	50	30
02CQJA019SIN	CROQUETES DE PRESUNTO 4X1	4	162	18	648	20	
02CQPO019SIN	CROQUETES DE FRANGO 4X1	4	162	9	648	20	
22EMPA017SIN	EMPANADILHAS DE ATUM 3X1 C	3	176	16	528	32	
04FRRA019SIN	FRITURA DE TIRAS PANADAS 4X1	4	117	9	468	34	
04FRRA028SIN	FRITURA DE TIRAS PANADAS 8X500	4	104	8	416	10	
05GRC4001SIN	CAMARÃO REBOÇADO/ COLA VISTA 1X2	2	176	16	352	58	
05GRC4202SIN	CAMARÃO REBOÇADO/ COLA VISTA 4X500	2	176	16	352	58	
05GRC4176SIN	CAMARÃO REBOÇADO/ COLA VISTA 8X300	2,4	160	16	352	58	
22MIEM033SIN	MINI EMPANADILHA 10X400	4	160	16	640	76	
22MIEC019SIN	MINI EMPANADILHA 4X1 C	4	160	16	640	76	
04REPN019SIN	TIRAS DE POTA PANADAS 4X1	4	117	9	640	10	
04RAEH019SIN	TIRAS DE POTA PANADAS HOSTELERIA 4X1	4	117	9	468	58	
05CPA2023LFR	ARGOLAS Á ROMANA CON BICO E ASA 6X1	6	72	9	432	58	
05CR40023LFR	ARGOLAS Á ROMANA 6X1	6	72	9	432	66	
02CANC040LFR	CANELON DE CARNE C/BECHAMEL 12X300	3,6	180	15	648	3	
02CANS245LFR	CANELON DE CARNE S/BECHAMEL 5X760	3,8	168	14	638,4	26	
02CANV245LFR	CANELON DE ESPINACAS S/BECHA 5X760	3,8	168	14	638,4	26	
05CAPC019LFR	DELICIAS PANADAS 4X1	4	104	8	416	34	
05CHPE023LFR	FINGERS DE PESCADA PANADA 6X1	6	90	9	540	38	
22EMPA019LFR	EMPANADILHAS DE ATUM 4X1	4	144	16	576	32	
04FMZA021LFR	FIGURINHA DE PESCADA PANADA 5X1	5	104	8	520	10	

IBERCOOK IBERCOOK CHEF IBERCOOK NATURAL SEM MARCA LOWFROST

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	KG/ CAIXA	CAIXA/ PALETE	CAIXA/ FIADA	KG/ PALETE	MÉDIA PEÇAS KG	MARCA/ Nº PÁGINA
04FBMZ026LFR	HAMBURGER DE PESCADA PANADA 8X1	8	72	9	576	34	
04FRRA021LFR	FRITURA DE TIRAS PANADAS 5X1	5	90	9	450	10	
02LBCB040LFR	LASANHA BOLOÑESA C/BECHAMEL 12X300	3,6	180	15	648	3	
02LBCB018LFR	LASANHA BOLOÑESA C/BECHAMEL 3X2	6	130	10	780	10	
02LVCB018LFR	LASANHA VEGETAL C/BECHAMEL 3X2	6	130	10	780	10	
05MDMZ019LFR	MEDALHÕES DE PESCADA PANADA 4X1	4	135	9	540	15	
04FMEH023LFR	PESCADA PANADA 6X1	6	99	9	594	10	
05FMRH023LFR	PESCADA REBOÇADA 6X1	6	99	9	594	10	
22MIEM019LFR	MINI EMPANADILHAS DE ATUM 4X1	4	160	16	640	76	
02NUPO019LFR	NUGGET DE FRANGO 4X1	4	144	12	576	20	
05PLME021LFR	PALITO MERLUZA 5X1	5	104	8	520	58	
02SJAC006LFR	SAN JACOBO 1X6	6	117	9	702	11	
02SJAC249LFR	SAN JACOBO 28X180 2A2	5,04	117	9	589,68	11	
29RAEM023LFR	TIRAS PANADAS 6X1	6	90	9	540	58	
04VREH021LFR	DOURADINHOS DE PESCADA HOST. 5X1	5	104	8	520	34	

IBERCOOK IBERCOOK CHEF IBERCOOK NATURAL SEM MARCA LOWFROST

E isto não termina aqui...

Continuaremos a crescer ao lado dos nossos clientes

Melhorando os pressupostos da nossa gestão

Sendo mais eficazes, competitivos e sólidos

Surpreendendo o mercado com as melhores soluções

CONGALSA

**"O sabor caseiro de sempre,
a qualidade de hoje"**

NIF B-15.269.392 - P. I. A Tomada, Parc. 13, 14 y 15,
15940 Pobra do Caramiñal, A Coruña

T +34 902 36 46 46 / 981 83 44 00
F +34 902 36 46 00
info@congalsa.com

www.congalsa.com