



CATÁLOGO *de* PRODUCTOS

SOLUCIONES QUE INSPIRAN





EL SABOR QUE **IMPULSA** **TU COCINA**

DESCUBRE NUESTROS
PRODUCTOS CREADOS
PARA PROFESIONALES
QUE BUSCAN CALIDAD
Y CONFIANZA.



ÍNDICE *de contenidos*

Calidad, sabor e innovación en un catálogo
hecho para profesionales.

SOBRE NOSOTROS	04
EMPANADOS	13
REBOZADOS	23
MASAS	37
NATURAL	51
LOWFROST	61
PALETIZACIÓN	70



CONGALSA

ESPECIALISTAS EN SOLUCIONES CULINARIAS

Crecemos de la mano de nuestros clientes, mejoramos cada detalle de nuestra gestión y avanzamos con más eficiencia y competitividad. Pero, sobre todo, nos apasiona sorprenderles con las mejores soluciones culinarias.

**iber[®]
cook** | FOOD
SERVICE



LA CALIDAD
está en el origen

En Congalsa creemos que la calidad
empieza antes de llegar a la mesa.



ESCANEA EL QR

dale al play
Y CONÓCENOS MEJOR

MISIÓN

*mejoramos vidas
a través del sabor*

Alimentos sabrosos, saludables y sostenibles, creados con excelencia e innovación.

Trabajamos para mejorar la vida de las personas ofreciendo alimentos congelados que sean saludables, sostenibles y convenientes. Creemos en la excelencia y en la innovación como motores de nuestro día a día, y en la fuerza de un gran equipo comprometido en cada paso del proceso, desde la captura hasta la mesa.

VISIÓN

innovar para liderar

Soluciones de alimentación con impacto local y proyección internacional.

Queremos ser una empresa innovadora, líder en soluciones de alimentación de calidad, con una clara vocación internacional y un firme compromiso con lo local. Apostamos por un crecimiento sostenible y constante, que nos permita consolidar nuestra posición como referente en el mercado y seguir evolucionando junto a nuestros clientes y comunidades.

VALORES

compromiso que trasciende

La calidad de lo que hacemos nace de la calidad humana de nuestro equipo.

Creemos en el comportamiento ético y sostenible como base de nuestra organización y en la importancia de actuar con responsabilidad en cada decisión. Defendemos principios que trasladamos a todos nuestros vínculos: clientes, proveedores, empleados y comunidades. Desde el origen, cuidamos cada detalle con pasión, conscientes de que la confianza se construye día a día y que nuestro mayor valor son las personas que forman parte de este proyecto.

AVANZAMOS *con responsabilidad*

En Congalsa creemos que la excelencia no se mide solo en el sabor de nuestros productos, sino también en la forma en la que los elaboramos y en el impacto que generamos en nuestro entorno.

Por eso trabajamos con rigor en cada etapa, desde la selección de materias primas hasta la entrega final, aplicando políticas responsables que garantizan seguridad alimentaria, respeto medioambiental y relaciones de confianza con clientes, proveedores y comunidades.

Nuestra forma de hacer las cosas refleja quiénes somos:
un equipo comprometido con crear soluciones que mejoran la vida de las personas y cuidan del planeta.

SUPERVISAMOS CADA PASO

DILIGENCIA DEBIDA

Evaluamos de forma rigurosa nuestra cadena de suministro para anticipar riesgos y garantizar transparencia.

Aplicamos un examen y una evaluación exhaustiva en cada fase de la cadena de suministro. Nuestro objetivo es anticipar y gestionar los posibles riesgos éticos, activando planes de acción correctivos siempre que se detecte el incumplimiento de las normas. Con este enfoque garantizamos la responsabilidad, la transparencia y la coherencia en todos nuestros procesos de aprovisionamiento.

VERIFICAMOS DONDE TODO COMIENZA

AUDITORÍAS EN ORIGEN

Realizamos auditorías y controles en los lugares de producción para asegurar que se cumplen estrictamente las normas establecidas.

Llevamos a cabo una supervisión activa que nos ayuda a mitigar riesgos, a exigir las certificaciones correspondientes y a aplicar los mecanismos de verificación más adecuados. Así reforzamos nuestro compromiso con la trazabilidad y la confianza en cada producto que llega a nuestros clientes.

SELECCIONAMOS CON RIGOR

PROVEEDOR HOMOLOGADO

Nuestra política de compras se basa en un **exigente proceso de homologación de proveedores.**

Este proceso incluye la revisión de la estabilidad financiera, la evaluación de los procedimientos de control de calidad y el análisis del desempeño actual. Solo así garantizamos que colaboramos con socios alineados con nuestra filosofía de excelencia, sostenibilidad e innovación constante.

NUESTRAS CERTIFICACIONES



UNA MARCA
*para cada
necesidad*

**iber[®]
COOK** | **FOOD
SERVICE**

Ibercook Food Service nace para dar respuesta a las necesidades de los profesionales de la restauración con un catálogo amplio, flexible y de calidad.

Tapas, aperitivos y platos principales elaborados con las mejores materias primas, pensados para aportar sabor y rentabilidad a cualquier propuesta gastronómica.

Además, contamos con un equipo de profesionales que acompaña y asesora en cada paso, ayudándote a crecer y competir en un sector tan exigente como la hostelería.



¿sabías que...

**PROBAMOS CADA RECETA EN
NUESTRA COCINA PROFESIONAL?**

De esta forma garantizamos soluciones adaptadas a canal HORECA, con el sabor, la calidad y la practicidad que necesitas en tu día a día.



**TU MEJOR ALIADO
EN LA COCINA**

Ibercook es nuestra marca de precocinados ultracongelados, testada en el mercado español y europeo como **sinónimo de calidad, sabor y éxito**.

Una gama versátil de productos diseñados para elaboraciones más completas, todas diseñadas para facilitar el trabajo en cocina y ofrecer un resultado constante y de confianza.

Nuestro riguroso proceso de producción y control de stock garantiza que cada producto mantenga siempre el mismo nivel de calidad, asegurando un **servicio eficiente para hostelería, colectividades y especialidades**.



TAPA ✓
MENÚ ✓
APERITIVO ✓





PRODUCTOS SELECCIONADOS Y LISTOS PARA COCINAR

Ibercook Natural ayuda a hosteleros y cocineros en los primeros pasos de cada receta, con materias primas de alta calidad que marcan la diferencia.

Ingredientes que agilizan la preparación y optimizan tiempos, dejando espacio para el toque personal de cada chef.

- ✓ MENÚ
- ✓ PLATO PRINCIPAL



LOW FROST

CALIDAD GARANTIZADA, PRECIO COMPETITIVO

La gama de precocinados para el canal HORECA que une **sabor, practicidad y rentabilidad.**

Con el respaldo de la experiencia Congalsa y la garantía de los sellos BRC e IFS, Low Frost ofrece productos estandarizados y formatos adaptados para asegurar el éxito en cualquier cocina profesional.



- TAPA ✓
- MENÚ ✓
- APERITIVO ✓



MARCA PARA EL CANAL RETAIL

Ibercook Fun Food te trae una amplia variedad de aperitivos y platos originales: rollitos, nuggets, langostinos o boquerones... fáciles de preparar en freidora de aire, horno o sartén.

Una gama pensada para disfrutar de una cocina variada, divertida y sabrosa.

- ✓ PARA TODOS
LOS HOGARES





**DESCUBRE MUCHO MÁS
ESCANEANDO EL QR**

**EM
PA
NA
DOS**

EMPANADOS

crujientes y listos en minutos



MÁXIMA CALIDAD, MÍNIMO DESPERDICIO

Diseñamos nuestros productos para que conserven toda su jugosidad incluso después de freírlos u hornearlos, manteniendo ese equilibrio perfecto entre interior tierno y cobertura dorada y crujiente.

Gracias a nuestro proceso de ultracongelación individual (IQF) aseguramos la máxima calidad en cada servicio, garantizando uniformidad y seguridad alimentaria.

Además, ofrecemos una amplia variedad de referencias que se adaptan a las necesidades del canal horeca: desde formatos pensados para menús infantiles hasta soluciones para colectividades o tapas de hostelería. Todo ello con la practicidad que requieren los profesionales, optimizando tiempos en cocina y asegurando un resultado óptimo en cada plato.

ELECCIÓN PERFECTA PARA



TAPA



MENÚ



APERITIVO

crujiente, ágil y con todo el sabor del sur





CHIPIRÓN ENHARINADO

Calamar patagónico de primera calidad, recubierto por un ligero enharinado sabroso y crocante, que se adhiere a la perfección en la fritura.

 Formato: **4x1** Peso aprox.: **17 g/pieza, 59 piezas/kg**

 1,5-2 min. 180°  1,5-2 min. 180°



ANILLA A LA ANDALUZA

Illex Argentinus con un ligero enharinado que se adhiere en la fritura.

 Formato: **4x1** Peso aprox.: **12 g/pieza, 81 piezas/kg**

 1,5-2 min. 180°  1,5-2 min. 180°  7-9 min. 230°



RABAS EMPANADAS

Tiernas tiras de potón con una mordida consistente recubiertas con un ligero empanado.

 Formato: **5x1** Peso aprox.: **15 g/pieza, 66 piezas/kg**

 3-4 min. 180°  3-4 min. 180°  15-16 min. 220°



TIRAS EMPANADAS

Tiras con un tamaño uniforme elaboradas con un ligero empanado con ajo y perejil.

 Formato: **6x1** Peso aprox.: **17 g/pieza, 60 piezas/kg**

 1-2 min. 180°  1-2 min. 180°  10-12 min. 220°



UN BUEN TRUCO LO CAMBIA TODO

Detrás de una gran tapa suele haber un truco sencillo. Presentación, detalle y equilibrio pueden marcar la diferencia. Te dejamos ideas fáciles para tapear como un chef:

PIENSA EN EL TAMAÑO JUSTO

Una tapa se disfruta en uno o dos bocados. No es mini cocina, es equilibrio entre forma, sabor y cantidad.

ELIGE BIEN DÓNDE LA SIRVES

Platos irregulares, cucharas, tablas o vasos pequeños: el soporte suma personalidad y estilo.

CUIDA EL DETALLE FINAL

Brotes, semillas, hierbas o aceites deben colocarse con precisión. Nada al azar, todo con intención.



sabor a mar en
cada bocado



GAMCHITO PANKO

Elaborado con langostino troceado y recubierto de un empanado panko japonés extra crujiente. Ideal para dipear.

Formato: 4x1 Peso aprox.: 17g/pieza, 59 piezas/kg

2-3 min. 180° 18-20 min. 180°



MERLUZA EMPANADA

100% filetes de merluza sin piel ni espinas con un empanado crujiente, proveniente de caladeros sostenibles y con certificado MSC.

Formato: 4x1 Peso aprox.: 97 g/pieza, 10 piezas/kg

4-5 min. 180° 20 min. 210°





NUGGETS DE MERLUZA PANKO

Elaborados con 100% filete de merluza sin piel ni espinas, proveniente de caladeros sostenibles y con certificado MSC. Recubiertos de un crujiente empanado panko, ideal para menús infantiles.

 Formato: **4x1** Peso aprox.: **21 g/pieza, 48 piezas/kg**

 3 min. 180°  14-16 min. 180°



VARITAS DE MERLUZA

100% filete de merluza sin piel ni espinas, proveniente de caladeros sostenibles y con certificado MSC. Recubiertos de un empanado crujiente, ideal para menú infantil.

 Formato: **3x2** Peso aprox.: **33 g/pieza, 30 piezas/kg**

 3-4 min. 180°  3-4 min. 180°  14-15 min. 220°



FISHBURGER DE MERLUZA

100% filete de merluza sin piel ni espinas, proveniente de caladeros sostenibles y con certificado MSC. Recubierta por un empanado panko japonés, extra crujiente.

 Formato: **8x1** Peso aprox.: **100 g/pieza, 10 piezas/kg**

 3-4 min. 180°  3-4 min. 180°



FILETE DE POLLO EMPANADO

100% filetes de pechuga de pollo especialmente seleccionado por su calidad, un toque artesanal que no dejará indiferentes a tus clientes.

 Formato: **4x1** Peso aprox.: **100 g/pieza, 10 piezas/kg**

 4-5 min. 180°



nugget de merluza panko






**DESCUBRE MUCHO MÁS
ESCANEANDO EL QR**

**RE
BO
ZA
DOS**

REBOZADOS

textura ligera, sabor inconfundible



SOLUCIONES PRÁCTICAS, ATRACTIVAS Y PARA TODOS LOS PÚBLICOS

Los productos rebozados Ibercook combinan las mejores materias primas con una cobertura ligera que realza cada bocado y asegura un resultado atractivo en la mesa.

Gracias a su versatilidad, se adaptan tanto a freidora como a horno, manteniendo siempre una textura uniforme y un sabor equilibrado que gusta a todo tipo de clientes.

Disponibles en una amplia variedad de productos, son una solución perfecta para tapas, menús del día o servicios de colectividades, ofreciendo rapidez en la preparación y la garantía de un producto estable y de máxima calidad

ELECCIÓN PERFECTA PARA



TAPA



APERITIVO



MENÚ

*esponjoso y crujiente
rebozado casero*





ARITO REBOZADO

Un producto estandarizado, uniforme en tamaño, peso y diámetro.

 Formato: 4x1·8x1·12x500 Peso aprox.: 19 g/pieza, 53 piezas/kg

 1-2 min. 180°  1-2 min. 180°  11-12 min. 210°



ARITO REBOZADO A LA MEDITERRÁNEA

Producto uniforme en talla que combina un acabado dorado y crujiente con el toque aromático de hierbas mediterráneas.

 Formato: 8x1 Peso aprox.: 19 g/pieza, 52 piezas/kg

 1-2 min. 180°  1-2 min. 180°  11-12 min. 210°



ANILLA REBOZADA CLASSIC

Elaborada con materia prima de primera calidad con un rebozado dorado y crujiente.

 Formato: 4x1 Peso aprox.: 18 g/pieza, 55 piezas/kg

 2-3 min. 180°  2-3 min. 180°  12-14 min. 200°



ANILLA REBOZADA PRESTIGE

Elaborada con materia prima de primera calidad y con un mayor ancho de corte. Destaca por su rebozado crujiente.

 Formato: 4x1 Peso aprox.: 18 g/pieza, 55 piezas/kg

 2-3 min. 180°  2-3 min. 180°  11-12 min. 210°





BOQUERÓN ENHARINADO

100% filete de boquerón entero, eviscerado y sin cabeza. Ideal para dipear y como aperitivo.

 Formato: **10x500** Peso aprox.: **10g/pieza, 100 piezas/kg**

 1,5-2,5 min. 180°  1,5-2,5 min. 180°



BOQUERÓN EN TEMPURA

100 % Filetes de boquerón limpios sin espinas. Ligero y crujiente rebozado en tempura que potencia el sabor de este delicado pescado

 Formato: **10x500** Peso aprox.: **18g/pieza, 55 piezas/kg**

 1,5-2,5 min. 180°  1,5-2,5 min. 180°  10-12 min. 230°



MERLUZA REBOZADA AL HUEVO

100% filete de merluza rebozada al huevo sin piel ni espinas. Proveniente de caladeros sostenibles y certificado MSC.

 Formato: **4x1** Peso aprox.: **87g/pieza, 11 piezas/kg**

 3-4 min. a 160-170°  3-4 min. a 160-170°  13-14 min. 200°





FINGER DE MERLUZA

100% filete de merluza sin piel ni espinas elaborado de forma artesanal con un rebozado esponjoso con ajo y perejil

 Formato: 4x1  Peso aprox.: 27 g/pieza, 38 piezas/kg

 3-4 min. 180°  3-4 min. 180°  15-16 min. 200°



FILETE DE BACALADILLA REBOZADA

Filete de bacaladilla mariposa proveniente de pesca litoral. Pescado blanco de carne tierna y sabor suave, con un delicioso rebozado al huevo.

 Formato: 6x1  Peso aprox.: 25 g/pieza, 40 piezas/kg

 3-4 min. 170°  3-4 min. 170°  15-16 min. 180°



SIN MIEDO A ROMPER LAS REGLAS

Experimentar con la comida callejera abre la puerta a nuevas ideas y combinaciones innovadoras. Descubre cómo hacerlo escanando el QR.



TODO LO QUE TE GUSTA, EN FORMATO TAPA

Un recorrido para saborear sin prisa, descubrir, inspirarte y dejarte llevar... Porque cada tapa, y cada página, tiene algo que despierta el apetito



COLA VISTA REBOZADA

Langostino rebozado calidad premium que destaca por su tamaño, su esponjoso y crujiente rebozado casero y por su exquisito sabor.

 Formato: 2x1  Peso aprox.: 17g/pieza, 60 piezas/kg

 5-6 min. 180°  5-6 min. 180°  10-12 min. 210°



LANGOSTINO REBOZADO SIN COLA

Langostino rebozado calidad premium que destaca por su tamaño, su esponjoso y crujiente rebozado casero estilo tempura y por su exquisito sabor.

 Formato: 8x1  Peso aprox.: 14g/pieza, 70 piezas/kg

 3-4 min. 180°  3-4 min. 180°  10-12 min. 210°



BACALADILLA

un bocado perfecto

Receta clásica



Sabroso rebozado

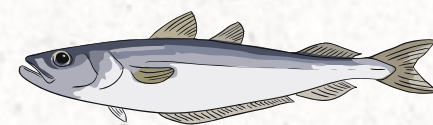
¿POR QUÉ LA BACALADILLA IBERCOOK ES CLAVE PARA TU NEGOCIO?

La bacaladilla Ibercook está pensada para reducir el tiempo de preparación, manipulación y mermas.

Con tiempos de captura inferiores a 12 horas y filetes limpios, sin espina central y con un glaseo de protección (para el producto natural), ofrece un pescado blanco saludable y versátil que reduce la manipulación y los riesgos en cada preparación. Su sabor suave la convierte en una opción ideal para todos los públicos, desde menús infantiles hasta propuestas saludables. Además, gracias a su

formato ultracongelado IQF, ayuda a optimizar los procesos y controlar costes, minimizando mermas y asegurando disponibilidad durante todo el año.

Un producto rentable, práctico y de máxima calidad que multiplica las posibilidades culinarias y aporta valor a cada negocio de hostelería.



carne tierna y
SABOR SUAVE

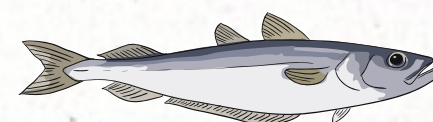
textura firme y
JUGOSA

fuelle de proteína de
ALTO VALOR NUTRICIONAL

formato

**REBOZADO 6X1
NATURAL 1X4,5**

pesca litoral
ATLÁNTICO NOROESTE



UN PESCADO AUTÉNTICO, *versátil y sostenible*

En Congalsa trabajamos con **bacaladilla fresca de la costa gallega y cántabra**, que llega a nuestras instalaciones en menos de 24 horas desde su captura. La clasificamos por tallas y la preparamos en condiciones óptimas de frescura gracias a un proceso riguroso que incluye **salmuera, congelación rápida y envasado flexible** (a granel o en bolsa).

De esta materia prima elaboramos distintas soluciones —**filete mariposa, rebozado, tronquito y lomo**— pensadas para HORECA y retail, siempre con la máxima calidad y versatilidad.

Con la bacaladilla, Congalsa reafirma su compromiso con la **sostenibilidad y la revalorización de un pescado blanco nacional**, sabroso y auténtico, que merece ocupar un lugar destacado en el mercado.



FRITO MIXTO IBERCOOK CON HUMMUS DE ZANAHORIA

Una propuesta rápida y sabrosa que combina lo mejor del mar —anillas, mejillones, boquerones y langostinos— con la suavidad y frescura de la huerta.

Una receta equilibrada, lista en pocos minutos y que sorprende por su sencillez y conquista por su sabor.

TAPAS Y BEBIDAS, MARIDAJES QUE SON UN MATCH PERFECTO

El tapeo no se entiende sin una buena copa que lo acompañe.

El mejillón rebozado encuentra en el vermut su aliado ideal, creando un maridaje clásico que realza cada bocado y eleva la experiencia del tapeo a otro nivel.



FRITO MIXTO

Compuesto por langostino rebozado sin cola, mejillón rebozado, boquerón enharinado y anilla a la andaluza. Una selección irresistible que acerca lo mejor del mar al consumidor final.

Formato: 4x1
3-3,5 min. 180° 3-3,5 min. 180° 8-10 min. 220°
6-8 min. 200°



TAPAS MIX

Surtido de 4 referencias: mini rollitos de primavera, cola vista rebozada, aritos rebozados y mini empanadillas de carne tex mex.

Formato: 4x1
Gluten, Soja, Apio, Huevos, Leche, Moluscos, Pescado, Sulfitos, Crustáceos, Mostaza.



MEJILLÓN REBOZADO

100% mejillón con un ligero rebozado que se adhiere a la perfección en la fritura y que destaca por la homogeneidad de sus piezas.

Formato: 6x1 Peso aprox.: 9 g/pieza, 111 piezas/kg
2-2,5 min. 180° 2-2,5 min. 180° 6-8 min. 210°



BUÑUELOS DE BACALAO

Una receta artesana perfecta para restauración y hostelería. Acabado esponjoso y suave con un toque de perejil

Formato: 4x1 Peso aprox.: 8 g/pieza, 125 piezas/kg
2-2,5 min. 160° 2-2,5 min. 160°





**DESCUBRE MUCHO MÁS
ESCANEANDO EL QR**

**MA
SAS**

MASAS

tradición lista para innovar



MASAS QUE LO AGUANTAN TODO

Las masas Ibercook reúnen empanadillas, rollitos y otras especialidades pensadas para conquistar tanto en tapeo como en restauración y colectividades.

Elaboradas con ingredientes seleccionados, combinan la tradición de las recetas clásicas con la comodidad de un producto ultracongelado que mantiene la frescura y asegura un resultado homogéneo en cada servicio. Su versatilidad permite ofrecer desde propuestas tradicionales hasta creaciones más innovadoras, siempre con la garantía de sabor y calidad que caracteriza a Ibercook.

ELECCIÓN PERFECTA PARA



TAPA



MENÚ



APERITIVO

*el aperitivo
estrella*



IDEALES PARA HORNO Y FREIDORA

EMPANADILLA HORNEABLE DE ATÚN

Con un % de atún que no dejará indiferente a nadie. Un clásico que nunca falla.

 Formato: 4x1 Peso aprox.: 50 g/pieza, 20 piezas/kg

 12-16 min. 210°  4 min. 180°



*nueva
receta!*

EMPANADILLA HORNEABLE DE CARNE

Elaborada con un delicioso relleno a base de carne deshilachada de primera calidad, huevo, aceituna y vegetales. Recubiertas por una masa crujiente que combina a la perfección con el relleno.

 Formato: 4x1 Peso aprox.: 50 g/pieza, 20 piezas/kg

 12-16 min. 210°  4 min. 180°



EMPANADILLA HORNEABLE DE POLLO

Rellena de tacos de pollo y vegetales con un estilo Tex Mex. Una explosión de sabor que contrasta con la masa crujiente.

 Formato: 4x1 Peso aprox.: 50 g/pieza, 20 piezas/kg

 12-16 min. 210°  4 min. 180°



EMPANADILLA HORNEABLE DE PIZZA

100% mozzarella, jamón, tomate y orégano. Ideales tanto para adultos como para los más pequeños de la casa.

 Formato: 4x1 Peso aprox.: 50 g/pieza, 20 piezas/kg

 12-16 min. 210°  4 min. 180°





EMPANADILLA DE ATÚN

Con un % de atún que no dejará indiferente a nadie. Un clásico que nunca falla.

 Formato: 3x1 Peso aprox.: 32 g/pieza, 31 piezas/kg

 3-4 min. 180°



MINI EMPANADILLA DE CARNE TEX MEX

Crujiente masa y relleno casero de carne, con un sorprendente toque tex-mex.

 Formato: 4x1 Peso aprox.: 12 g/pieza, 80 piezas/kg

 2,5-3 min. 180°



PRODUCTOS QUE CONECTAN CALIDAD NUTRICIONAL Y EFICIENCIA

Ibercook Food Service se distingue por ofrecer una propuesta culinaria basada en la calidad, la estandarización, la sostenibilidad y la trazabilidad, sin descuidar la viabilidad presupuestaria y la rentabilidad. Escanea el QR y descubre nuestras soluciones para colectividades.



LAS DE TODA LA VIDA, PERO MEJOR

*crujientes por fuera, jugosas por dentro
y con rellenos que gustan a todos*

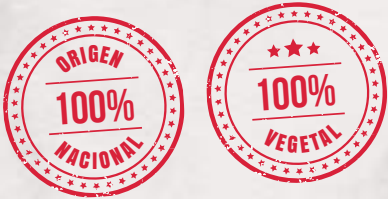
Así son las empanadillas Ibercook: una solución cómoda y versátil para hostelería y colectividades, ideales como tapa, entrante o parte de un menú completo. Porque si algo tienen claro los clientes... es que siempre repetirán.



UN BOCADO INTERNACIONAL LISTO EN MINUTOS

El rollito de primavera es una receta tradicional de la cocina asiática que hemos adaptado a las necesidades de la hostelería moderna.

Fáciles de preparar, con formatos pensados para el canal profesional, mantienen todo el sabor y la textura que los ha convertido en un clásico internacional.



ROLLITO DE PRIMAVERA

Relleno de verduras escaldadas de origen 100% nacional y cubiertos por una masa filo fina y crujiente. 100% vegetal.

Formato: 4x1 · 1x5 Peso aprox.: 50g/pieza, 20 piezas/kg

4-5 min. 180°



MINI ROLLITO DÚO

Dos referencias en un mismo formato: mini rollito de primavera y mini rollito de pollo al curry.

Formato: 4x1 Peso aprox.: 20g/pieza, 50 piezas/kg

3-4 min. 180°



MINI ROLLITO DE PRIMAVERA

Relleno de verduras escaldadas de origen 100% nacional y cubiertos por una masa filo fina y crujiente en versión mini. 100% vegetal.

Formato: 4x1 · 1x5 Peso aprox.: 15 g/pieza, 67 piezas/kg

3-4 min. 180°



MINI ROLLITO DE POLLO CURRY

Relleno con pollo deshilachado, vegetales y salsa curry, cubiertos por una masa filo fina y crujiente que potencia el sabor.

Formato: 4x1 Peso aprox.: 20 g/pieza, 50 piezas/kg

3-4 min. 180°



SABOR CON HISTORIA EN CADA BOCADO

MUCHO MÁS
que una tapa



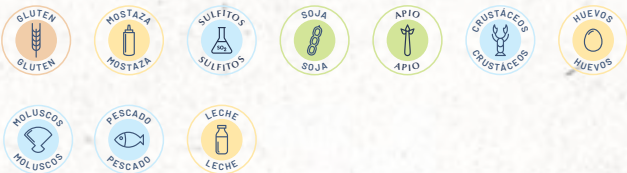
MINI SAMOSAS DE POLLO AL CURRY



Empanadilla de forma triangular elaborada con una crujiente oblea de pasta filo, rellena de pollo al curry y verduras. Un sabor intenso gracias a la calidad de sus ingredientes y la mezcla de especias.

 Formato: **4x700** Peso aprox.: **14 g/pieza, 71 piezas/kg**

 3-4 min. 180°



PASTEIS DE BACALAO



Elaborados con bacalao salado y desalado y desmigado a mano para mantener intacta la textura del bacalao. Textura esponjosa y suave con un delicioso toque a perejil.

 Formato: **8x500** Peso aprox.: **100 g/pieza, 10 piezas/kg**

 3-4 min. 180°



EL CLÁSICO PORTUGUÉS QUE CONQUISTARÁ TU CARTA

Los pastéis de bacalao Ibercook recuperan uno de los grandes clásicos de la gastronomía portuguesa y lo ponen al alcance de todos. Elaborados con bacalao de calidad y una textura esponjosa por dentro y dorada por fuera, son la opción perfecta para sorprender en tapas, entrantes o menús del día.



CHURRO LARGO

Receta tradicional artesana, con un acabado crujiente y jugoso por dentro. Ingredientes de primera calidad. Listos para cocinar.

 Formato: **2x2** Peso aprox.: **21 g/pieza, 48 piezas/kg**

 3-4 min. 180°



CHURRO LAZO

Receta tradicional artesana, con un acabado crujiente y jugoso por dentro. Ingredientes de primera calidad. Listos para cocinar.

 Formato: **2x2 · 4x1** Peso aprox.: **28 g/pieza, 36 piezas/kg**

 3-4 min. 180°



MASA DE HOJALDRE

Ideal para postres, dulces y salados.

 Formato: **13x570** Peso aprox.: **285 g/pieza, 4 piezas/kg**

 14-16 min. 180°  3 min. 180°



CONVIERTE TU TAPA EN UN ¡WOW!



*tus tapas pueden
sorprender más*

Con un toque, una salsa o una base distinta.
Escanea el QR y descubre cómo hacerlo.



TORTILLITA DE CAMARÓN

Elaboradas siguiendo la receta tradicional, consiguiendo una masa fina y crujiente con bordes crocantes.

 Formato: **3x1** Peso aprox.: **30 g/pieza, 33 piezas/kg**

 1-2 min. 180°  12-15 min. 180°



VIEIRA A LA GALLEGA

Un producto elaborado siguiendo la receta tradicional en la que la base del sofrito y el vino albariño aportan un toque sabroso y distintivo a la carne de vieira. Listas para gratinar y servir en 20 minutos.

 Formato: **18x120** Peso aprox.: **120 g/pieza, 8 piezas/kg**

 18-20 min. 190°





**DESCUBRE MUCHO MÁS
ESCANEANDO EL QR**

**NA
TU
RAL**

NATURAL

más natural, más sabor



INGREDIENTES NATURALES, SABOR AUTÉNTICO

Ibercook Natural reúne una amplia gama de productos seleccionados y listos para cocinar. **Materias primas de alta calidad, con un enfoque más saludable y equilibrado**, que respetan el sabor auténtico de cada ingrediente.

Una solución pensada para hosteleros y cocineros que buscan practicidad sin renunciar a la diferenciación, optimizando tiempos en cocina y permitiendo dar a cada plato su toque personal.

ELECCIÓN PERFECTA PARA



MENÚ



COLECTIVIDADES

*ingredientes que
inspiran recetas*



PORCIONES DE MERLUZA

100% filete de merluza sin piel ni espinas con un escandallo perfecto. Proveniente de caladeros sostenibles y certificado MSC.

 Formato: 4x900	Peso aprox.: 80 g/pieza, 11 piezas/kg
 Formato: 1x4,5	Peso aprox.: 100 g/pieza, 10 piezas/kg
 13-15 min. 180°	 18-20 min. 210°



el aliado perfecto en tu cocina de colectividades



escandallo perfecto



PORCIONES DE ABADEJO

100% filete de abadejo sin piel ni espinas con un escandallo perfecto. Proveniente de caladeros sostenibles y certificado MSC.

 Formato: 4x900 · 1x4,5	Peso aprox.: 100 g/pieza, 9 piezas/kg
 13-15 min. 180°	 18-20 min. 210°



PORCIONES DE SALMÓN

100% filete de salmón salar con un escandallo perfecto.

 Formato: 1x4,5	Peso aprox.: 80 g/pieza, 9 piezas/kg
 13-15 min. 180°	 18-20 min. 210°



listo para cocinar, sin descongelar

MÁXIMA
frescura
y calidad

gran versatilidad
en la cocina
Gracias a su sabor
suave y agradable, las
posibilidades culinarias
de este pescado
son infinitas



ARITO BLANCO

Un ingrediente perfecto para distintas elaboraciones: a la plancha, en paellas y guisos, sopas o rebozados. Un producto estable en precio y uniforme en sabor y textura.

 Formato: **6x900 · 1x4**

Peso aprox.: **15 g/pieza, 85 piezas/kg**

 1-1,5 min.



CALAMAR PATAGÓNICO

Materia prima de primera calidad Ultracongelada conservando toda su frescura y propiedades.

 Formato: **5x900**

 2 min.



FILETE DE BACALADILLA CORTE MARIPOSA

Filetes de bacaladilla corte mariposa, muy apreciado por su textura suave y sabor agradable. Procedente de pesca litoral y desembarcada en las lonjas gallegas. Elaborados y congelados pocas horas después de su captura, garantizando al máximo su frescura. Perfectos para cocinas profesionales que necesitan optimizar tiempos de elaboración y reducir mermas.

 Formato: **1x4,5** Peso aprox.: **31 g/pieza, 32 piezas/kg**

 2 min. 180°

 13-15 min. 180°



SOLUCIONES PARA TU NEGOCIO

En Ibercook Food Service diseñamos **soluciones que facilitan el día a día en la cocina profesional**: prácticas, seguras y rentables, siempre con la calidad como base.



PREVISIÓN Y PLANIFICACIÓN



SEGURIDAD ALIMENTARIA



REDUCCIÓN DE TIEMPOS Y MERMAS



FÁCIL ELABORACIÓN



NIVEL DE CALIDAD CONSTANTE



rentabilidad

una burger ligera, sabrosa y lista para sorprender

BURGER DE ABADEJO

Filete de abadejo 100% limpio, sin piel ni espinas, convertido en hamburguesa para disfrutar sin complicaciones. Elaborada con abadejo de caladeros sostenibles certificados MSC, congelado a bordo para preservar toda su frescura y calidad.

 Formato: 4x1

 5 min. 180°

 16-20 min. 180°



BROCHETA DE CALAMAR Y LANGOSTINO

Elaboradas con calamar patagónico, verduras y langostinos.

 Formato: 6x600

 20 min.

 15 min. 200°



EL TOQUE QUE LO ELEVA TODO

Salsas y aliños pensados para potenciar el sabor de la hamburguesa de abadejo, creando combinaciones llenas de frescura, contraste y carácter gastronómico.

VINAGRETA DE ENELDO Y MOSTAZA

Aliño ligero y aromático que potencia la naturalidad del pescado y le añade frescura.

ALIOLI SUAVE DE AJO NEGRO

Aporta un punto cremoso y ligeramente dulce, que equilibra el sabor del pescado sin enmascararlo.

MAYONESA DE LIMA Y CILANTRO

Refrescante y cítrica, perfecta para dar un aire más exótico y ligero a la burger.

SALSA AGRIDULCE DE PIMIENTO ROJO

Dulce, ligera y con un toque ácido que realza el sabor del abadejo.

**LOW
FRO
ST**

LOW FROST

la rentabilidad que se disfruta



CALIDAD ACCESIBLE, RESULTADOS GARANTIZADOS

La gama de precocinados diseñada para el canal HORECA que une **sabor, practicidad y competitividad.**

Con el respaldo de la experiencia Congalsa, Low Frost ofrece soluciones versátiles, estandarizadas y rentables, adaptadas a bares, restaurantes, hoteles, caterings y colectividades.

ELECCIÓN PERFECTA PARA



TAPA



APERITIVO



MENÚ



COLECTIVIDADES



¿sabías que...

LOW FROST SE ADAPTA A TODO TIPO DE MENÚS?

Dentro de la gama Low Frost encontrarás cuatro familias de producto pensadas para responder a distintas necesidades:

Natural, con materias primas de calidad listas para cocinar; **Empanados**, prácticos y versátiles para múltiples propuestas; **Rebozados**, pensados para sorprender con su sabor y textura; y **Masas**, perfectas para crear elaboraciones variadas y rentables.



EMPANADO

CRUJIENTE Y RENTABLE

RABA EMPANADA

 Formato: 8x500 · 4x1 Peso aprox.: 12 g/pieza, 84 piezas/kg
 3-4 min. 180°  15-16 min. 220°



FIGURITAS DE MERLUZA

 Formato: 10x500 · 5x1 Peso aprox.: 29 g/pieza, 35 piezas/kg
 3 min. 180°  15-16 min. 210°  3-4 min. 180°



FISHBURGER DE MERLUZA EMPANADA

 Formato: 8x1 Peso aprox.: 100 g/pieza, 10 piezas/kg
 3-4 min. 180°  15-16 min. 220°  3-4 min. 180°



MERLUZA EMPANADA

 Formato: 6x1 Peso aprox.: 97 g/pieza, 10 piezas/kg
 4-5 min. 180°  20 min. 210°  4-5 min. 180°



VARITAS EMPANADAS

 Formato: 5x1 Peso aprox.: 17 g/pieza, 60 piezas/kg
 3-4 min. 180°  14-15 min. 220°  3-4 min. 180°



SAN JACOBO

 Formato: 28x180 · 1x6 Peso aprox.: 90 g/pieza, 11 piezas/kg
 3-4 min. 180°  3-4 min. 180°



FINGER DE MOZZARELLA

 Formato: 4x1 Peso aprox.: 20 g/pieza, 50 piezas/kg
 2 min. 180°  7-8 min. 200°



sabor del mar en formato burger



REBOZADO

TEXTURA LIGERA

ANILLA A LA ROMANA

Formato: 6x1 Peso aprox.: 15 g/pieza, 65 piezas/kg
2-3 min. 180° 12-13 min. 210° 2-3 min. 180°

CAPRICHIO REBOZADO

Formato: 4x1 Peso aprox.: 29 g/pieza, 35 piezas/kg
2-3 min. 180° 12-14 min. 200°
2-3 min. 180° 8 min. 180°

TAQUITO REBOZADO TIPO SEPIA

Formato: 4x1 Peso aprox.: 10 g/pieza, 90 piezas/kg
2-3 min. 180° 2-3 min. 180° 8 min. 200°

PALITO DE MERLUZA

Formato: 5x1 Peso aprox.: 17 g/pieza, 60 piezas/kg
3-4 min. 180° 3-4 min. 180°

MERLUZA REBOZADA

Formato: 6x1 Peso aprox.: 100 g/pieza, 10 piezas/kg
3-4 min. 170°-180° 12-13 min. 220° 3-4 min. 170°-180°

MEDALLÓN DE MERLUZA REBOZADO

Formato: 4x1 Peso aprox.: 45 g/pieza, 22 piezas/kg
4-4,5 min. 180° 4-4,5 min. 180°

CHURRO DE PESCADO

Formato: 14x500 · 6x1 Peso aprox.: 45 g/pieza, 22 piezas/kg
3-4 min. 180° 15-16 min. 200° 3-4 min. 180°

NUGGETS DE POLLO

Formato: 4x1 Peso aprox.: 21 g/pieza, 49 piezas/kg
3-4 min. 175° 10 min. 170°



MASAS

VERSATILIDAD CON SABOR

EMPANADILLA DE ATÚN



Formato: 4x1

Peso aprox.: 31 g/pieza, 32 piezas/kg



3-4 min. 180°



3-4 min. 180°



MINI EMPANADILLA DE ATÚN



Formato: 4x1

Peso aprox.: 13 g/pieza, 73 piezas/kg



2-3 min. 180°



2-3 min. 180°



LASAÑA VEGETAL / BOLOÑESA CON BECHAMEL



Formato: 3x2

Peso aprox.: 100 g/pieza, 10 piezas/kg



55 min. 200°



NATURAL

CALIDAD LISTA PARA COCINAR

PREPARADO DE PAELLA



Formato: 5x910



20 min.



DEL ALMACÉN
AL SERVICIO,
sin complicaciones

NATURAL | PALETIZACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MARCA	FTO	KG ESCURRIDO/ CJ	CAJAS / PALET	KG / PALET	CAJAS / BASE	NO. PIEZAS/ RACIONES KG	PESO PIEZA/ GR RACIÓN
29AGL1257IBC	Aritos	Ibercook Natural	6x900	5,4	84	453,6	12	65	15
29AG10004IBC	Aritos	Ibercook Natural	1x4	4	117	468	9	65	15
01CAPE231IBC210	Calamar Patagonico Entero IQF	Ibercook	5x900	4,5	90	405	9	10	100
01FBM2000SIN210	Filte Bacalad C/Marip 10-14 10% Totem	Sin Formato	—	—	—	—	—	32	31
01FBM2140IBC210	Filte Bacalad C/Marip 10-14 10%	Ibercook	1x4,5	4,5	90	405	9	32	31
01PAP0140IBC210	Porciones Apo 100 G	Ibercook Natural	1x4,5	4,5	128	576	16	9	110
01PAP0218IBC210	Porciones Apo 100 G	Ibercook Natural	4x900	3,6	135	486	9	9	110
01PMZ1140IBC210	Porciones Merluza 100 G	Ibercook Natural	1x4,5	4,5	128	576	16	9	110
01PMZA218IBC210	Porciones Merluza 80 G	Ibercook Natural	4x900	3,6	135	486	9	11	88
01PSAL140IBC210	Porciones Salmon 80 G	Ibercook Natural	1x4,5	4,5	128	576	16	9	110
01PRPA292LFR000	Preparado De Paella	Low Frost	5x910	4,55	144	655,2	16	10	100

EMPANADOS | PALETIZACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MARCA	FTO	KG ESCURRIDO/ CJ	CAJAS / PALET	KG / PALET	CAJAS / BASE	NO. PIEZAS/ RACIONES KG	PESO PIEZA/ GR RACIÓN
04AAND019IBC	Anilla a la andaluza	Ibercook	4x1	4	99	396	9	81	12
05CHE5019IBC	Chipirón enharinado	Ibercook	4x1	4	117	468	9	59	17
04FMZA021LFR	Figuritas de merluza	Low Frost	5x1	5	104	520	8	35	29
04FMZA034SIN	Figuritas de merluza	Anónimo	10x500	5	104	520	8	34	29
02PEMP019IBC	Filete pollo empanado	Ibercook	4x1	4	100	400	10	10	100
04FBMZ026IBC	Fishburger merluza empanada	Ibercook	8x1	8	72	576	9	10	101
04FMZA021LFR	Fishburger merluza empanada	Low Frost	8x1	8	72	576	9	10	101
29GAMA019IBC	Gamchitos Panko Ajo/ Pere	Ibercook	4x1	4	117	468	9	59	17
04FMEE019IBC	Merluza empanada	Ibercook	4x1	4	135	540	9	10	97
04FMEH023LFR	Merluza empanada	Low Frost	6x1	6	99	594	9	10	100
04NUMZ019IBC	Nuggets de merluza panko	Ibercook	4x1	4	108	432	9	48	21
04FRRA019LFR	Raba empanada	Low Frost	4x1	4	117	468	9	12	84
04FRRA028SIN	Rabas empanadas	Anónimo	8x500	4	104	416	8	10	100
04REPN021IBC	Rabas empanadas	Ibercook	5x1	5	90	450	9	10	100
02SJAC006LFR	San Jacobo	Low Frost	1x6	6	117	702	9	11	90
02SJAC249LFR	San Jacobo 2A2	Low Frost	28x180	5,04	117	589,68	9	11	90
29RAEM023IBC	Tiras empanadas	Ibercook	6x1	6	99	594	9	60	17
04VREM018IBC	Varitas de merluza (MSC)	Ibercook	3x2	6	90	540	9	30	33
04VEHA021LFR	Varitas empanadas	Low Frost	5x1	5	104	520	8	60	17
04VREH021LFR	San Jacobo 2A2	Low Frost	5x1	5	104	520	8	60	17

REBOZADOS | PALETIZACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MARCA	FTO	KG ESCURRIDO/ CJ	CAJAS / PALET	KG / PALET	CAJAS / BASE	NO. PIEZAS/ RACIONES KG	PESO PIEZA/ GR RACIÓN
05CPA2023LFR	Anillas Romana 30/70	Low Frost	6x1	6	72	432	9	71	14
05CR40023LFR	Anillas Romana 40/60	Low Frost	6x1	6	72	432	9	65	15
05CS50019IBC	Anillas Romana Classic	Ibercook	4x1	4	117	468	9	55	18
05CR50019IBC	Anillas Romana Prestige 50/50	Ibercook	4x1	4	91	364	13	55	18
29AR40026IBC	Aritos Rebozados 2401	Ibercook	8x1	8	63	504	9	59	17
29AR30019IBC	Aritos Rebozados 2701	Ibercook	4x1	4	117	468	9	53	19
29ARP3019IBC	Aritos Rebozados 2701 C/Spe	Ibercook	4x1	4	117	468	9	53	19
29ASP4026IBC	Aritos Rebozados C/Sp 2401	Ibercook	8x1	8	63	504	9	53	19
29ARP4026IBC	Aritos Rebozados 2401 C/Spe	Ibercook	8x1	8	63	504	9	53	19
29ARP4026IBC	Aritos Rebozados C/Sp 2701	Ibercook	4x1	4	117	468	9	53	19
05BOQT034IBC	Boquerón en Tempura	Ibercook	10x500	5	84	420	12	55	18
05BOQT034IBC	Boquerón Enharinado	Ibercook	10x500	5	99	495	9	100	10
02BUBA019IBC	Buñuelos Bacalao	Ibercook	4x1	4	96	384	12	125	8
05CAPC019LFR	Caprichos Rebozados	Low Frost	4x1	4	117	468	9	35	29
05CHPE023LFR	Churro Pescado	Low Frost	6x1	6	90	540	9	22	45
05CHPE126SIN	Churro Pescado	Anónimo	14x500	7	72	504	8	38	27
05GRC4102IBC	Cola Vista Rebozada	Ibercook	2x1	2	176	352	16	60	17
05FTBR023IBC	Filete Bacaladilla Rebozada Al Huevo	Ibercook	6x1	6	99	594	9	40	25
05CHPE019IBC	Fingers De Merluza	Ibercook	4x1	4	99	396	9	38	27
05FRMX019IBC	Frito Mixto	Ibercook	4x1	4	117	468	9	—	—
05GRC4176SIN	Gamba Gabardina	Anónimo	8x300	2,4	160	384	16	58	17
05GRC4001SIN	Gamba R. Cola Vista	Anónimo	1x2	2	176	352	16	63	16
05GRC4202SIN	Gamba R. Cola Vista	Anónimo	4x500	2	176	352	16	63	16
05GRS5026IBC	Langostino R. S/Cola	Ibercook	8x1	8	72	576	9	70	14
05MDMZ019LFR	Medallones Merluza Rebozados	Low Frost	4x1	4	135	540	9	22	45
05MJRB023IBE	Mejillón Rebozado	Ibercook Este	6x1	6	104	624	8	111	9
05FMRH023LFR	Merluza Rebozada	Low Frost	6x1	6	99	594	9	10	100
05FMHV019IBC	Merluza Rebozada Al Huevo	Ibercook	4x1	4	135	540	9	11	87
02NUP0019LFR	Nugget De Pollo	Low Frost	4x1	4	144	576	12	49	21
05PLME021LFR	Palito Merluza	Low Frost	5x1	5	104	520	8	60	17
05PLAD021LFR	Palito Pescado	Low Frost	5x1	5	104	520	8	59	17
05PERE023LFR	Pescado Rebozado (Msc)	Low Frost	6x1	6	99	594	9	10	100
05TAPM019IBC	Tapas Mix	Ibercook	4x1	4	90	360	15	—	—
29TRSE019LFR	Taquitos Reboz. Tipo Sepia	Low Frost	4x1	4	108	432	9	98	10

MASAS | PALETIZACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MARCA	FTO	KG ESCURRIDO/ CJ	CAJAS / PALET	KG / PALET	CAJAS / BASE	NO. PIEZAS/ RACIONES KG	PESO PIEZA/ GR RACIÓN
02CHUR013IBS	Churro Largo	Ibercook	2x2	4	117	468	9	48	21
02CHUL013IBS	Churro Lazo	Ibercook	2x2	4	117	468	9	36	28
02CHUL019IBC	Churro Lazo	Ibercook	4x1	4	121	484	11	34	29
22EMPA017SIN	Empanadilla “C”	Anónimo	3x1	3	176	528	16	32	31
22EMPA017IBC	Empanadilla de Atún	Ibercook	3x1	3	128	384	16	31	32
22EMPA019LFR	Empanadilla de Atún	Low Frost	4x1	4	144	576	16	32	31
22EMQA019IBC	Empanadilla Horneable de Atún	Ibercook	4x1	4	160	640	16	20	50
22EMQC019IBC	Empanadilla Horneable de Carne	Ibercook	4x1	4	160	640	16	20	50
22EMQZ019IBC	Empanadilla Horno Pizza	Ibercook	4x1	4	160	640	16	20	50
22EMQP019IBC	Empanadilla Horneable de Pollo	Ibercook	4x1	4	160	640	16	20	50
22EMQV019IBC	Lasaña Boloñesa C/Bechamel	Low Frost	3x2	6	130	780	10	10	100
02LBCA018LFR	Lasaña Vegeta C/Bechamel	Low Frost	3x2	6	130	780	10	10	100
02LVCB018LFR	Masa de Hojaldre	Ibercook Retail Fun Food	113x570	7,41	96	711,36	8	4	285
27MHOJ246IBC	Mini Empanadilla	Anónimo	10x400	4	160	640	16	75	13
22MIEM033SIN	Mini Empanadilla “C”	Anónimo	4x1	4	160	640	16	75	13
22MIEC018SIN	Mini Empanadilla de Carne	Ibercook	4x1	4	160	640	16	80	13
02MSPC328IBC	Mini Empanadilla de Atún	Low Frost	4x1	4	160	640	16	75	13
02MSPC328IBC	Mini Rollito Primavera	Ibercook	4x1	4	90	360	15	67	15
22MRPR140IBC	Mini Samosas de Pollo Curry	Ibercook	4x700	2,8	156	436,8	12	71	14
22MRPR005IBC	Mini Rollito Primavera	Ibercook	1x5	5	99	495	11	67	15
22MRP0019IBC	Mini Rollitos Duo	Ibercook	4x1	4	90	360	15	50	20
02PBCL321IBC	Mini Rollitos Pollo Con Curry	Ibercook	4x1	4	90	360	15	50	20
22R0PR019IBC	Pasteis De Bacalao	Ibercook	8x500	4,5	100	450	10	10	100
22R0PR140IBC	Rollito Primavera	Ibercook	4x1	4	150	600	10	20	50
22R0PR005IBC	Rollito Primavera	Ibercook	1x5	5	117	585	13	20	50
02NUP0019LFR	Tortillitas de Camarón	Ibercook	3x1	3	100	300	10	33	30
26VIEI204IBC	Vieira a la Gallega	Ibercook	18x120	2,16	208	449,28	16	8	120

IBERCOOK

IBERCOOK NATURAL

LOW FROST

ANÓNIMO

Para cualquier consulta, contacta con nosotros y te pondremos en contacto con el responsable del área comercial.
Tfno. +34 981 834 400 · contacto@ibercook.com · www.ibercook.com



CONGALSA

WWW.CONGALSA.COM

CONTACTO@CONGALSA.COM

+34 981 834 400