



desde 1960



AROTZ FOODS, S.A. pertenece a EBRO FOODS, S.A., el mayor grupo agroalimentario de España.

AROTZ FOODS, S.A. está ubicada en Navaleno (Soria), en la mayor zona de pinares de España, considerada la provincia micológica por excelencia.

Nuestra experiencia, dedicación y esfuerzo por obtener la mejor calidad en nuestros productos, es lo que nos ha permitido ser líderes en el mercado español.

Fundada en 1960, es una empresa de gran tradición dedicada a la fabricación de productos silvestres como TRUFA, SETAS, HONGOS, FRUTAS DEL BOSQUE, PURES DE FRUTAS, VERDURAS Y CASTAÑAS, en varias líneas de fabricación: fresco, ultracongelado, conserva, deshidratado y "V gama".

A todo ello añadimos, a nuestro catálogo productos del Grupo Ebro, como arroz y pasta de la máxima calidad.

Los productos de AROTZ están presentes principalmente en el sector de la hostelería, pero también suministramos a la gran distribución, en tiendas especializadas Gourmet y clientes industriales.

Tenemos más de 40 años de experiencia exportando nuestros productos en los mercados más exigentes como Europa, Suiza, Estados Unidos, Japón, México, Sudeste Asiático, ofreciendo nuestros servicios a todo aquel interesado en excelente calidad en productos micológicos, frutas ultracongeladas y purés de frutas.



ÍNDICE

TRUFA	Trufa	Pág. 2
	Trufa Fresca	Pág. 3
	Trufa Congelada	Pág. 4
	Trufa Melanosporum en conserva	Pág. 5
	Trufa Aestivum en conserva	Pág. 6
	Trufa Indicum en conserva	Pág. 7
	Aceites Aromatizados	Pág. 8
	Productos Trufados	Pág. 9
	Salsas Trufadas	Pág. 10
BOLETUS Y SETAS	Boletus Ultracongelados	Pág. 11
	Mezclas de Setas	Pág. 12
	Setas Ultracongeladas	Pág. 13
	Setas Ultracongeladas	Pág. 14
	Conservas de Boletus y Setas	Pág. 15
	Conservas de Boletus y Setas	Pág. 16
	Setas Confitadas	Pág. 17
	Setas Deshidratadas	Pág. 18
	Setas Deshidratadas	Pág. 19
	Duo Risottos Setas	Pág. 20
VERDURAS	Alcachofas	Pág. 21
	Alcachofas Confitadas	Pág. 21
	Espárragos Trigueros	Pág. 21
	Pimientos del Piquillo	Pág. 21
	Edamame	Pág. 21
ARROZ Y PASTA	Arroz Arotz	Pág. 22
	Arroz Sos	Pág. 23
	Arroz Brillante	Pág. 23
	Arroz Scotti	Pág. 23
	Pasta Garofalo	Pág. 24

TRUFA FRESCA

Desde 1971 AROTZ es pionera en el cultivo natural de la trufa (*Tuber melanosporum*); el resultado de nuestro esfuerzo es una finca de 600 hectáreas de trufa encinas de Soria, la mayor del mundo dedicada al cultivo natural de la trufa.

Una vez recolectadas las trufas (*Tuber melanosporum*), se transportan a nuestras instalaciones, donde son seleccionadas y clasificadas según su calidad, color, aroma, madurez y tamaño, de manera minuciosa, manual y con precisión artesanal.

Después de los controles de calidad, el producto se cepilla manualmente y luego se envasa al vacío para su distribución con el fin de preservar su fragancia y sabor incomparable.

El hecho de tener nuestra propia finca nos permite realizar expediciones de trufa fresca (*Tuber melanosporum*) en las horas posteriores a su recolección.

Así es posible mantener toda la frescura, lo cual hace de nuestra trufa, un producto único de alta cocina, ya que sólo AROTZ puede garantizar la excelencia de esta calidad.

Las ofrecemos en tres calidades; ENTERA , TROZO y BRISURA

Limpias, cepilladas y seleccionadas, con el corte o canafé para controlar la madurez.



TRUFA MELANOSPORUM FRESCA



ENTERA

Se presentan limpias, cepilladas y seleccionadas una a una, con el corte para controlar la madurez y aroma. Ideal para laminado en sala.

Calibres: más de 20 gr. limpias, cepilladas y seleccionadas una a una, para controlar la madurez y aroma.

Producto refrigerado en bolsas al vacío, pedido mínimo a partir de 150 g.

Ideal para laminar en sala directamente a la vista del cliente. O para el cocinero que desea una lamina perfecta y realizada por el mismo. También pueden servir para aromatizar unos huevos en un recipiente hermético y posterior uso de las mismas en cualquier preparación que se requiera sin perder aroma.



TROZO

Son trufas rotas o con algún defecto que han sido saneadas para dejar un producto en perfecto estado. Producto muy versátil, usado para rallado en sala o para obtener pequeñas laminas, en salsas, rellenos, etc.

Producto refrigerado en bolsas al vacío, pedido mínimo a partir de 150 g.

Ideal para laminar en sala directamente a la vista del cliente. Para el cocinero que desea una lámina más económica o le quiere dar un uso donde se requiera la presencia de la trufa con un rallado más fino realizado con un microrallador. También pueden servir para aromatizar unos huevos en un recipiente hermético y posterior uso de las mismas en cualquier preparación que se requiera sin perder aroma.



BRISURA

Pequeños trocitos de trufa fresca obtenidas de trozo de pequeño calibre. Perfecto para platos trufados donde queramos que se vea la trufa.

"Excelente relación calidad precio".

Producto refrigerado en bolsas al vacío, pedido mínimo a partir de 150 g.

Ideal para rellenos de aves, revueltos, aromatizar cremas o sopas.

Con la brisura se obtiene un escandallo preciso con un precio extraordinario, con pocos gramos podemos dar un valor añadido a nuestras elaboraciones.

Fecha de consumo preferente: es de 15 días desde el momento de envasado al vacío mantenida cerrada y en refrigeración. (Sin abrir)
Como producto al vacío, aunque por la cantidad de humedad de la trufa, puede alterarse levemente a partir de los 10 días.
Una vez abierta en contacto con el oxígeno el tiempo que perdura en condiciones adecuadas es de 10 días y siempre mantenida en refrigeración intentando que esté correctamente cerrada.

TRUFA CONGELADA



ENTERA



BRISURA

TUBER MELANOSPORUM

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	PESO NETO
1601	ENTERA +20gr.	Bolsa al vacío	100 gramos
1605	BRISURA	Bolsa al vacío	100 gramos



ENTERA +20 GR.

TUBER AESTIVUM

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	PESO NETO
1801	ENTERA +20gr.	Bolsa	100 gramos



ENTERA <3 CM

TUBER INDICUM

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	PESO NETO
1701	ENTERA <3 CM	Bolsa	500 gramos
1702	ENTERA 3-5 CM.	Bolsa	500 gramos



ENTERA 3-5 CM.

TRUFA MELANOSPORUM EN CONSERVA

La trufa negra de invierno se recolecta en nuestra finca de Soria desde noviembre a marzo con la ayuda de nuestros perros expertos. De color negro y un intenso aroma, es la reina de las trufas. Nuestras conservas se elaboran artesanalmente preservando todo su aroma y sabor único, añadiendo únicamente agua y sal, antes de pasar por el proceso de esterilización. Se presentan enteras para rallar, laminar o picar. Se presentan picadas en brisura para una mejor manipulación y escandallo. Sin conservantes, ni aromas añadidos.

APLICACIONES:

Ideal para salsas, rellenos, pastas, risottos, bechamel, cremas, purés de verduras o parmentier de patatas. Acompañar preferiblemente con carnes y pescados suaves donde resalta con más fuerza. Añadir a las elaboraciones tanto rallada como en brisura, y siempre al final del proceso para que no pierda ningún aroma. El caldo en el que van conservadas se recomienda usar en el último momento para dar un toque más aromático a los platos.

Listo para consumir. Producto esterilizado.

Vida útil: 4 años. Conservar en sitio fresco y seco, una vez abierto conservar refrigerado hasta un máximo de 8/10 días.



SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.
1201	ENTERA 1ª Calidad	Lata 1/2	200 gramos
1201	ENTERA 1ª Calidad	Frasco	12,5 gramos
1205	BRISURA	Lata 1/2	200 gramos
1207	JUGO 1ª calidad brix 8	Lata 425 ml.	380 ml.
1208	JUGO 1ª calidad brix 8	Frasco	25 ml.



TRUFA AESTIVUM EN CONSERVA

La trufa de verano (Tuber Aestivum), se recolecta desde mayo hasta septiembre en los bosques mediterráneos. De color negro y con las características pirámides, su interior marrón claro y con vetas blancas la diferencia de la trufa de invierno, así como un aroma más sutil y un sabor más delicado.

Nuestras conservas se realizan artesanalmente añadiendo únicamente agua y sal, antes de pasar por el proceso de esterilización. Directamente de la tierra a nuestras conservas. Se presentan enteras para rallar, laminar o picar.

Sin conservantes, ni aromas añadidos.

Tuber aestivum entera (50%), jugo de Tuber aestivum y sal.

APLICACIONES:

Salsas, rellenos, pastas, risottos, bechamel, cremas o purés de verduras. Acompañar preferiblemente con carnes y pescados suaves donde resalta con más fuerza. Añadir a las elaboraciones tanto rallada como en brisura, y siempre al final del proceso para que no pierda ningún aroma. El caldo en que van conservadas se recomienda usar en el último momento para dar un toque más aromático a los platos.

Listo para consumir. Producto esterilizado.

Vida útil: 4 años.

Conservar en sitio fresco y seco, una vez abierto conservar refrigerado hasta un máximo de 8/10 días.



SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.
1401	ENTERA	Lata 1/2	150 gramos
1405	ENTERA	Frasco	10 gramos
1405	BRISURA	Lata 1/2	150 gramos
1406	BRISURA	Frasco	10 gr.
1403	JUGO T.Aestivum	Lata 425 ml.	380 ml.

TRUFA INDICUM EN CONSERVA

La trufa de verano (Tuber Aestivum), se recolecta desde mayo hasta septiembre en los bosques mediterráneos. De color negro y con las características pirámides, su interior marrón claro y con vetas blancas la diferencia de la trufa de invierno, así como un aroma más sutil y un sabor más delicado.

Nuestras conservas se realizan artesanalmente añadiendo únicamente agua y sal, antes de pasar por el proceso de esterilización. Directamente de la tierra a nuestras conservas. Se presentan enteras para rallar, laminar o picar.

Sin conservantes, ni aromas añadidos.

Tuber aestivum entera (50%), jugo de Tuber aestivum y sal.

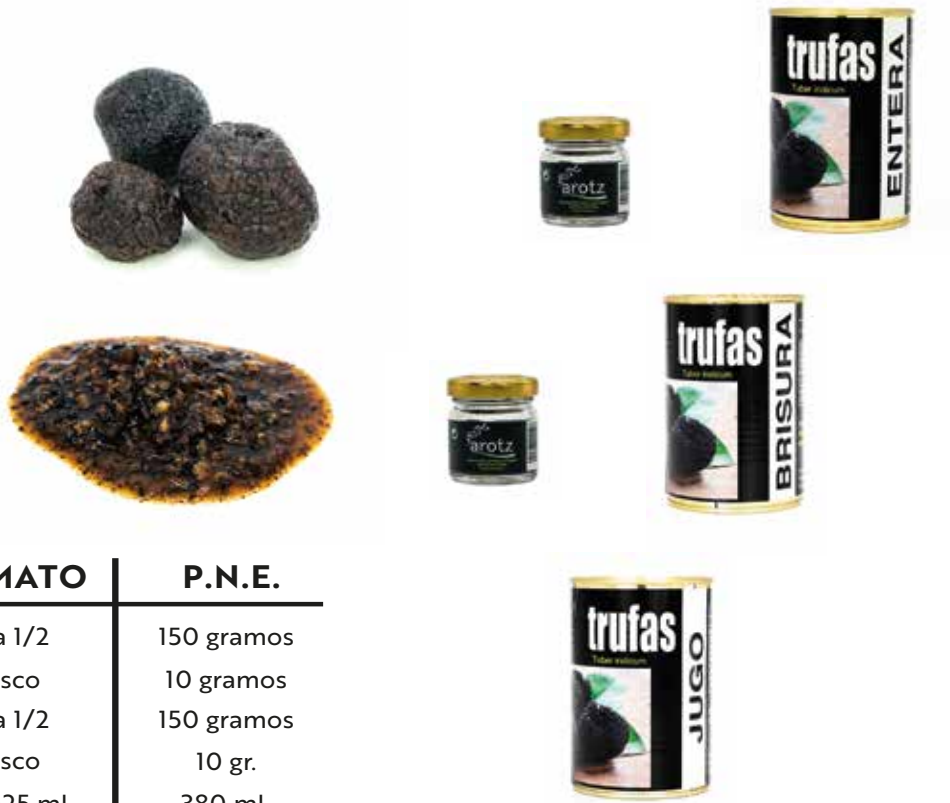
APLICACIONES:

Salsas, rellenos, pastas, risottos, bechamel, cremas o purés de verduras. Acompañar preferiblemente con carnes y pescados suaves donde resalta con más fuerza. Añadir a las elaboraciones tanto rallada como en brisura, y siempre al final del proceso para que no pierda ningún aroma. El caldo en que van conservadas se recomienda usar en el último momento para dar un toque más aromático a los platos.

Listo para consumir. Producto esterilizado.

Vida útil: 4 años.

Conservar en sitio fresco y seco, una vez abierto conservar refrigerado hasta un máximo de 8/10 días.



SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.
1306	ENTERA	Lata 1/2	150 gramos
1302	ENTERA	Frasco	10 gramos
1303	BRISURA	Lata 1/2	150 gramos
1304	BRISURA	Frasco	10 gr.
1305	JUGO T.Indicum	Lata 425 ml.	380 ml.

TRUFA ACEITES AROMATIZADOS

Arotz utiliza aceite de oliva suave al que añadimos aroma de trufa negra. Podemos darle el valor de la trufa Melanosporum a nuestros platos con unas pocas gotas de este aceite aromatizado que posee un gran perfume a la codiciada trufa pero con un coste muy económico.

Tapón dosificador antigoteo, de fácil uso.

Tiene un diseño moderno y atractivo, tanto para tienda gourmet como para restaurante.

Ideal para pastas, arroces, ensaladas, cremas de verduras, pescados, carpaccios o realzar un plato de boletus o setas.

Perfecto para añadir el aroma de la trufa a vinagretas o mayonesas.

Le podemos dar un toque gourmet a nuestras sopas, cremas o purés de patata.

Añadir al finalizar el plato para no perder su aroma. No utilizar en caliente pues puede perder el aroma.

Unas gotas nos bastarán para dar todo el sabor e intensidad de nuestra preciada trufa y convertir nuestras elaboraciones en un plato gourmet.

Ingredientes: Aceite de oliva, acidez 0,4º grados, aroma de Tuber melanosporum y/o aroma de Tuber magnatum.



SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes/caja
1506	Aceite de oliva aroma trufa negra	Lata 1 L.	1000 ml.	6
1504	Aceite de oliva aroma trufa negra	Lata 200 ml.	200 ml.	8
1501	Aceite de oliva aroma trufa negra	Botella 200 ml.	200 ml.	6
1503	Aceite de oliva aroma trufa negra	Botella 40 ml.	40 ml.	8
1507	Aceite de oliva aroma trufa blanca	Lata 1 L.	1000 ml.	6
1508	Aceite de oliva DOBLE aroma trufa blanca	Lata 1 L.	1000 ml.	6
1505	Aceite de oliva aroma trufa blanca	Lata 200 ml.	200 ml.	8
1502	Aceite de oliva aroma trufa blanca	Botella 200 ml.	200 ml.	6

TRUFA PRODUCTOS TRUFADOS

MIEL TRUFADA

Miel de encina trufada con Trufa Melanosporum.

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes./caja
1510	Miel trufada	Tarro 67 mL.	70 gramos	12



CARPACCIO

Seleccionamos las mejores trufas de verano para laminarlas y seleccionarlas manualmente. Conservadas en aceite aromatizado.

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes./caja
1407	Carpaccio	Tarro 67 mL.	30 gramos	12



TRUFA DE INVIERNO-TUBER MELANOSPORUM

Realizada artesanalmente añadiendo unicamente agua y sal, antes de la esterilización. Se presentan enteras para rallar, laminar o picar.

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes./caja
1203	Trufa de Invierno	Tarro 67 mL.	30 gramos	12



TRUFA DE VERANO-TUBER AESTIVUM

Realizada artesanalmente añadiendo unicamente agua y sal, antes de la esterilización. Se presentan enteras para rallar, laminar o picar.

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes./caja
1404	Trufa de Verano	Tarro 67 mL.	30 gramos	12



TRUFA RALLADA

Pasta de trufa Indicum rallada pensada para aportar el aroma y la presencia de la trufa de una manera económica. Ideal para su uso en salsas.

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes./caja
1509	Trufa Rallada	Tarro 67 mL.	50 gramos	12



TRUFA SALSAS TRUFADAS



TARTUFATA TRUFA NEGRA - TAPA ORO

Elaborada a partir de boletus, grupo edulis, trufa indicum y melanosporum, aceite aromatizado de tuber melanosporum y sal. No contiene ningún tipo de conservantes, antioxidantes, colorantes, ni aditivos.

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes./caja
6303	Tartufata trufa negra y Boletus	Tarro 440 ml.	400 gramos	6



TARTUFATA TRUFA BLANCA - TAPA BLANCA

Nuestra tartufata elaborada con una base de champiñón y trufa de verano aportan un toque trufado a tus platos.

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes./caja
6306	Tartufata Trufa Blanca	Tarro 440 ml.	400 gramos	6



SALSA DE TRUFA

Salsa ideal para uso directo en todo tipo de preparaciones aportando todo el aroma y potencia de la trufa.

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes./caja
6309	Salsa de trufa	Tarro 99 ml.	95 gramos	10
6310	Salsa de trufa	Tarro 250 ml.	200 gramos	6

SALSA DE TRUFA BLANCA

Hemos elaborado una nueva salsa de trufa blanca con sabor delicado, equilibrada y sabrosa. La potencia del queso le da un caracter diferente a esta salsa con todo el aroma a trufa blanca. La salsa está lista para su uso directo. 4 Años de vida útil.

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes./caja
6313	Salsa de trufa blanca	Tarro 99 ml.	95 gramos	10



BOLETUS ULTRACONGELADOS

En Arotz fuimos los pioneros en la congelación con nitrógeno, para conseguir un producto lo más parecido al fresco. Congelando con nitrógeno a -115°C se mantiene su textura, color y sabor, ya que se evita la formación de cristales intracelulares y la oxidación de los boletus.

Aconsejamos sacar de la congelación con una hora de antelación para cortar las láminas en el caso de los boletus enteros.

Es un producto que debe someterse a tratamiento culinario SIN PREVIA DESCONGELACIÓN para obtener las características típicas del producto fresco, y no perder aromas y texturas.

Siempre debe ser sometido a tratamiento culinario de > de 65 ° C en el centro del producto antes de su consumo.



Extra Selección



Migas



Boletus P



Laminilla



Boletus PP



Boletus G



Lámina



Trozo Arotz

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	Udes/caja
2301	EXTRA SELECCION	Caja poliespán 2 kg	2
2306	PP (2-4 cm diámetro de cabeza)	Bolsa 1 kilo	5
2305	P (4-7 cm diámetro de cabeza)	Bolsa 1 kilo	5
2304	G (2-4 cm diámetro de cabeza)	Bolsa 1 kilo	5
2308	Trozo 1ª Arotz	Bolsa 1 kilo	5
2309	Trozo Arotz	Bolsa 1 kilo	5
2307	Lámina Arotz	Bolsa 1 kilo	4
2315	Laminilla Arotz	Bolsa 1 kilo	5
2321	Migas	Bolsa 1 kilo	5
2312	Trozo Micex	Bolsa 1 kilo	5



Boletus Confitado con aceite de oliva

MEZCLAS DE SETAS ULTRACONGELADAS



BABY

Seta de cardo (Pleorotus ostreatus)
Shiitake (Lentinus edodes),
Nameko (Pholiota Nameko).

SKU	FORMATO	Udes./caja
3101	Bolsa 1 kg.	5



BABY & BOLETUS

Seta de cardo (Pleorotus ostreatus)
Shiitake (Lentinus edodes),
Nameko (Pholiota Nameko)
Boletus Edulis

SKU	FORMATO	Udes./caja
3102	Bolsa 1 kg.	5



ITALIANA

Boletus luteus
Champiñón (Agaricus bisporus)
Rebozuelo (Cantarellus cibarius)
Seta de cardo (Pleurotus Ostreatus)
Nameko (Pholiota Nameko)
Boletus grupo edulis.

SKU	FORMATO	Udes./caja
3129	Bolsa 1 kg.	5



SELECTA * Según temporada

Boletus grupo edulis
Senderilla (Marasmius oreades)
Rebozuelo atrompetado (Cantarellus tubaeformis)
Capuchina (Tricholoma portentosum)
Trompeta de los muertos (Craterellus cornucopiodes)

SKU	FORMATO	Udes./caja
3130	Bolsa 1 kg.	5



MICEX

Seta de cardo (Pleurotus ostreatus)
Shiitake (Lentinus edodes),
Nameko (Pholiota Nameko).

SKU	FORMATO	Udes./caja
3126	Bolsa 1 kg.	5



MICEX&BOLETUS

Seta de cardo (Pleurotus ostreatus)
Shiitake (Lentinus edodes),
Nameko (Pholiota Nameko)
Boletus Edulis

SKU	FORMATO	Udes./caja
3127	Bolsa 1 kg.	5

SETAS ULTRACONGELADAS

Seleccionamos las mejores setas silvestres en temporada y setas de cultivo durante todo el año para congelar con nitrógeno a -115°C manteniendo su textura, color y sabor, evitando la formación de cristales intracelulares y la oxidación de las setas.

Es un producto que debe someterse a tratamiento culinario SIN PREVIA DESCONGELACION para obtener las características típicas del producto fresco. En caso de elaborar otro tipo de preparaciones se puede descongelar previamente (caldos, sopas, etc).

Siempre debe ser sometido a tratamiento culinario de > de 65 ° C en el centro del producto antes de su consumo.
ATENCIÓN: La Morilla o Colmenilla debe ser cocinada y su jugo o líquido resultante de la cocción debe ser deshechado.



Amanita trozo



Amanita huevo



Champiñón lámina



Luteus



Morilla trozo



Nameko

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	Udes/caja
3142	Amanita trozo (Amanita Cesarea)	Bolsa 1 kilo	5
3141	Amanita hueso (Amanita Cesarea)	Bolsa 1 kilo	5
3108	Champiñón laminado(Agaricus bisporus)	Bolsa 1 kilo	5
3132	Champiñón Entero Baby(Agaricus bisporus)	Bolsa 1 kilo	5
3133	Champiñón portobello lámina(Agaricus bisporus)	Bolsa 1 kilo	5
3109	Luteus Trozo (Boletus Luteus)	Bolsa 1 kilo	5
3111	Morilla grande 4-6 cm(Morchella cónica)	Bolsa 1 kilo	5
3112	Morilla mediana 2-4 cm(Morchella cónica)	Bolsa 1 kilo	5
3131	Morilla trozo	Bolsa 1 kilo	5
3113	Nameko (Pholiota nameko)	Bolsa 1 kilo	5

SETAS ULTRACONGELADAS

Seleccionamos las mejores setas silvestres en temporada y setas de cultivo durante todo el año para congelar con nitrógeno a -115°C manteniendo su textura, color y sabor, evitando la formación de cristales intracelulares y la oxidación de las setas.

Es un producto que debe someterse a tratamiento culinario sin previa descongelación para obtener las características típicas del producto fresco. En caso de elaborar otro tipo de preparaciones se puede descongelar previamente (caldos, sopas, etc).

Siempre debe ser sometido a tratamiento culinario de > de 65 ° C en el centro del producto antes de su consumo.

ATENCIÓN: La Morilla o Colmenilla debe ser cocinada y su jugo o líquido resultante de la cocción debe ser deshechado.



Perrechico



Rebozuelo



Senderilla



Setas de cardo



Shiitake



Trompeta negra

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	Udes/caja
3140	Perrechico entero 1-3 cm (calocybe gambosa)	Bolsa 1 kilo	5
3116	Perrechico trozo standar (calocybe gambosa)	Bolsa 1 kilo	5
3118	Pleorotus entera mini baby(Pleortus ostreatus)	Bolsa 1 kilo	5
3123	Rebozuelo atompretado(Chantarellus tubaeformis)	Bolsa 1 kilo	5
3119	Rebozuelo/Chantarel(Chantarellus ciarius)	Bolsa 1 kilo	5
3124	Rovellón medallón (Lactarius deliciosus)	Bolsa 1 kilo	5
3141	Rovellón trozo (Lactarius deliciosus)	Bolsa 1 kilo	5
3120	Senderilla (Marasmius oreades)	Bolsa 1 kilo	5
3121	Shiitake entero (Lentinus edodes)	Bolsa 1 kilo	5
3125	Trompeta amarilla(Chanterellus lutescens)	Bolsa 1 kilo	5
3125	Trompeta amarilla(Chanterellus lutescens)	Bolsa 1 kilo	5

CONSERVAS DE BOLETUS Y SETAS

Arotz se encuentra en medio de la mayor zona de pinares de España considerada la provincia micológica por excelencia, Soria. Desde hace más de seis décadas recogemos, limpiamos y seleccionamos uno a uno los boletus por calidades, según su grado de madurez en los montes de España. Con ellos elaboramos una selecta gama de conservas elaboradas con mimo y profesionalidad. Todas nuestras conservas no contienen aditivos o conservantes. Es un producto natural elaborado con aceite de oliva y sal.



SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.
2106	Boletus Arotz aceite de oliva	Tarro 440 ml	300 gramos
2101	Boletus Arotz aceite de oliva	Frasco 228 ml	150 gramos
2102	Boletus Arotz aceite de oliva	Lata 1/2	230 gramos
2103	Boletus Arotz aceite de oliva	Lata 1/1	460 gramos



SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.
6503	Revueltos y carnes	Frasco 250 ml.	160 gramos
6504	Especial arroces y pasta	Frasco 250 ml.	160 gramos
6505	Con trufa	Frasco 250 ml.	160 gramos
6507	Enteros	Frasco 250 ml.	160 gramos

CONSERVAS DE BOLETUS Y SETAS



SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes/caja
6201	Melodia de setas *	Lata 1/1	650 gr.	12
6203	Botón de oro(Nameko)	Lata 1/1	650 gr.	12
6510	Combinado de setas	Tarro 250 ml.	160 gr.	6

* **MELODIA DE SETAS EN ACEITE DE OLIVA**
B.Edulis, T Portentosum, M. Oreades, Ph. Nameko, Shiitake,
L. Deliciosus



SKU	DESCRIPCION	FORMATO	Udes/caja
2201	Aceite aromatizado con Boletus edulis	Lata 200 ml.	8
2202	Aceite aromatizado con Perrechico	Lata 200 ml.	8



SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes/caja
2104	Puré de Boletus	Lata 1/1	800 gramos	12
2107	Puré de Boletus	Tarro 250 ml.	200 gramos	6
6311	Salsa de Boletus	Tarro 99 ml.	95 gramos	10
6312	Salsa de Boletus	Tarro 250 ml.	200 gramos	6

SETAS CONFITADAS

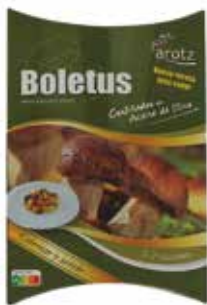
Nuestra gama de confitados en aceite de oliva a baja temperatura realza el sabor natural de las setas seleccionadas.

Pecfectas para cualquier ocasión. Abrir y usar.

Producto refrigerado.

Presentación para canal retail-Alimentación en estuche de cartón o para hostelería en caja.

Boletus Edulis, Boletus Edulis con trufa, Combinado de setas de cultivo o Setas de cardo.



Boletus Confitado con aceite de oliva

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes/Caja
7101	Boletus confitados aceite de oliva	Barqueta	100 gramos	6
7102	Trufas y Boletus confitados	Barqueta	100 gramos	6
7103	Setas de cardo	Barqueta	200 gramos	6
7104	Combinado de setas	Barqueta	200 gramos	6
7201	Boletus confitado Hostelería	Barqueta	100 gramos	20
2320	Boletus confitado Hostelería	Barqueta	200 gramos	10

SETAS DESHIDRATADAS

Recomendamos sumergir las setas en agua tibia unos 45 minutos, remover de vez en cuando para que suelten la tierra que pudieran tener. Transcurrido el tiempo, colar las setas y dejarlas escurrir sin presionar. El agua en el que se han rehidratado tendrá un color oscuro y un potente aroma, recomendamos una vez colado utilizar para sopas, caldos, guisos, fondos de risottos o salsas. Dar todo su sabor a un guiso de carne. Acompañando un pescado. En risottos de setas es fundamental. Para elaborar salsas y sopas. Añadido a la bechamel para la elaboración de croquetas, canelones, etc. En polvo es muy útil para dar todo el sabor de la trompeta negra con muy poca cantidad.

ATENCION: En el caso de las morillas o colmenillas en leche caliente unos 45 minutos, remover de vez en cuando para que suelten la tierra que pudieran tener. Transcurrido el tiempo, colar las setas y dejarlas escurrir sin presionar. La leche o agua en el que se han rehidratado no se debe utilizar. El aroma que desprende da personalidad en multitud de platos: arroces y pastas, carnes rojas o asados, para aderezar salsas, como guarnición de platos o rellenas de foie resultan exquisitas.



SKU	DESCRIPCION	FORMATO	Udes/caja
5301	Boletus lámina	Bolsa 400 gramos	5
5312	Boletus lámina pequeña	Bolsa 400 gramos	5
5302	Mezcla de setas	Bolsa 400 gramos	5
5303	Morilla Grande	Bolsa 400 gramos	2
5315	Morilla Mediana	Bolsa 400 gramos	2
5304	Perrechico lámina	Bolsa 400 gramos	5
5306	Rebozuelo	Bolsa 400 gramos	5
5307	Rebozuelo atrompetado	Bolsa 400 gramos	5
5308	Senderilla	Bolsa 400 gramos	5
5309	Shiitake entero	Bolsa 400 gramos	5
5310	Shiitake lámina	Bolsa 400 gramos	5
5311	Trompeta negra	Bolsa 400 gramos	5
5314	Oreja de judas	Bolsa 400 gramos	5

SETAS DESHIDRATADAS



Bote 2 litros

SKU 5101 - Boletus lámina
Bote 150 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5113 - Mezcla de setas
Bote 180 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5104 - Morilla
Bote 120 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5105 - Perrechico lámina
Bote 200 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5112 - Pleorotus lámina
Bote 150 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5106 - Rebozuelo
Bote 200 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5107 - Rebozuelo atrompetado
Bote 200 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5108 - Senderilla
Bote 200 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5110 - Shiitake lámina
Bote 150 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5114 - Trompeta negra
Bote 150 gr. - **CAJA 6 unid.**



Bote 1 litro

SKU 5221 - Amanita lámina
Bote 60 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5201 - Boletus lámina
Bote 70 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 202 - Mezcla de setas
Bote 70 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5203 - Morilla
Bote 60 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5204 - Perrechico lámina
Bote 90 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 211 - Pleorotus lámina
Bote 70 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5205 - Rebozuelo
Bote 90 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5206 - Rebozuelo atrompetado
Bote 70 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5207 - Senderilla
Bote 70 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5209 - Shiitake lámina
Bote 70 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5222 - Trompeta amarilla
Bote 45 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5210 - Trompeta negra
Bote 70 gr. - **CAJA 6 unid.**



Bolsas 15 gramos

SKU - 5401 - Boletus lámina
Bolsa 15 gr. - **CAJA 20 unid.**
SKU 5402 - Mezcla de setas
Bolsa 15 gr. - **CAJA 20 unid.**
SKU 5403 - Perrechico lámina
Bolsa 15 gr. - **CAJA 20 unid.**
SKU 5404 - Rebozuelo
Bolsa 15 gr. - **CAJA 20 unid.**
SKU 5406 - Senderilla
Bolsa 15 gr. - **CAJA 20 unid.**
SKU 5408 - Trompeta negra
Bolsa 15 gr. - **CAJA 20 unid.**

Polvo de setas

SKU 5102 - Boletus en polvo
Bote 100 gr. - **CAJA 12 unid.**
SKU 5506 - Boletus en polvo
Bote 400 gr. - **CAJA 6 unid.**
SKU 5505 - Boletus en polvo
Bolsa 1000 gr. - **CAJA 12 unid.**
SKU 5501 - Trompeta negra
Bote 100 gr. - **CAJA 12 unid.**
SKU 5502 - Rebozuelo
Bote 100 gr. - **CAJA 12 unid.**
SKU 5504 - Mezcla de setas
Bote 100 gr. - **CAJA 12 unid.**

DUO RISOTTOS SETAS

Gran combinación de sabores, texturas y aromas en cada bocado.

Al disfrutar de este plato nos encontramos con un primer impacto, el inconfundible aroma a trufa negra, a continuación pasamos a una textura singular, el arroz “al dente” característica primordial de un buen risotto y para terminar el potente sabor del boletus suavizado a su vez por el conjunto de verduras y ave, que componen el caldo. Lo presentamos en un envase “DUO”, compuesto por dos latas, una de arroz, y otra de caldo con boletus troceados. Listo en 15 minutos!!

Elaborado siguiendo nuestra máxima SIN CONSERVANTES NI COLORANTES AÑADIDOS.

4 AÑOS DE CADUCIDAD



SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes/caja
6603	Risotto de trufas y boletus	Lata 1/2	460 g+90 g	6
6602	Meloso de codorniz con boletus	Lata 1/2	460 g+90 g	6
6601	Risotto de pato con setas	Lata 1/2	460 g+90 g	6
6604	Meloso de bacalao con boletus	Lata 1/2	460 g+90 g	6
6301	Risotto de trufas y boletus	Lata 1/2	475 g	12
6401	Risotto de trufas y boletus	Lata 1/1	800 g	12



SKU	DESCRIPCION	FORMATO	P.N.E.	Udes/caja
6701	Risotto de trufas y boletus	Lata 1/1	800 g+170 g	6
6702	Paella carne y verduras	Lata 1/1	800 g+170 g	6
6703	Fideuá	Lata 1/1	800 g+170 g	6

VERDURAS ULTRA CONGELADAS



Fondos alcachofa



Corazones de alcachofa



Pimientos del Piquillo



Edamame



Grueso



Mediano



Delgado Corte 12 cm.

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	Udes/caja
4401	Alcachofa Fondo 5/7	Bolsa 1 kg.	5
4404	Alcachofa Corazón	Bolsa 1 kg.	5
4415	Alcachofa Cuartos	Bolsa 1 kg.	5
4409	Flor alcachofa CONFITADA MEDIANA	Barqueta 10 unid	6
4412	Flor alcachofa CONFITADA GRANDE	Barqueta 15 unid	5
4413	Flor alcachofa CONFITADA EXTRA GRANDE	Barqueta 10 unid	3
4417	Flor alcachofa CONFITADA CON TALLO	Barqueta 10 unid	3
4402	Esparrago triguero GRUESO	Bolsa 1 kg.	5
4403	Esparrago triguero MEDIANO	Bolsa 1 kg.	5
4414	Esparrago triguero DELGADO corte 12 cm	Bolsa 500 gr.	8
4408	Pimiento Piquillo	Bolsa 1 kg.	5
4416	Edamame	Bolsa 1 kg.	5



Flor Alcachofa Grande Confitada



Flor Alcachofa Mediana Confitada

ARROZ AROTZ HORECA



BOMBA

Variedad Valenciana cultivada en la Albufera. Envejecido 12 meses en silos especiales, para conseguir un grano con mayor capacidad de absorción de sabores. Se obtendrá una buena firmeza tras la cocción, ya que no se deshace.

Cocción: Para Paella y otros arroces secos, utilizar la proporción de 1 medida de arroz por 6 de caldo, a fuego medio 14 minutos. Para un arroz caldoso, utilizar 1 medida de arroz por 8 de caldo, a fuego medio durante 14-16 minutos.

SKU	FORMATO	Udes./caja
9121	Bolsa 2 kg.	6



TIPO ARBORIO

Variedad Japónica similar al arborio, especial para elaborar el tradicional risotto Italiano. Gracias a su gran contenido de almidón, se consigue una textura cremosa ideal también para los arroces melosos, como el arroz con foie, con marisco o con liebre.

Cocción: Se recomienda utilizar la proporción de 1 medida de arroz por 6 medidas de caldo, a fuego medio durante 16 minutos. Remover durante la cocción.

SKU	FORMATO	Udes./caja
9122	Bolsa 2 kg.	6



BASMATI

Cultivado y recolectado en las laderas del Himalaya. Un arroz selecto, sin mezcla de variedades, de blancura excepcional, aroma delicado y característico. Ideal para guarniciones, ensaladas y postres pero especialmente indicado para elaborar los tradicionales arroces al curry, tándori y pilaf.

Cocción: Recomendamos ponerlo en remojo previo a la cocción.

Utilizar la proporción de 1 medida de arroz por 6 de agua, a fuego medio durante 10-12 minutos.

SKU	FORMATO	Udes./caja
9120	Bolsa 2 kg.	6



SUSHI

Variedad Japónica 100% de grano pequeño y cristalino, como manda la tradición Japonesa. Obteniéndose tras la cocción un arroz blanco glacial y suelto en boca.

Cocción: Lavar el arroz varias veces a fin de eliminar adecuadamente el almidón. Se recomienda utilizar la proporción de 1 medida de arroz por 1 y media de agua, a fuego medio durante 12 minutos, tapando la olla para favorecer la Cocción. Dejar reposar 5 minutos.

SKU	FORMATO	Udes./caja
9119	Bolsa 2 kg.	6

ARROZ GRUPO EBRO

SOS

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	Udes/caja
9106	Arroz redondo food service	Bolsa 1 kg	12
9107	Arroz redondo food service	Bolsa 5 kg	3
9109	Integral	Bolsa 1 kg	10



BRILLANTE

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	Udes/caja
9111	Largo vaporizado	Bolsa 1 kg	10
9123	Largo vaporizado food service	Bolsa 1 kg	10
9125	Largo vaporizado food service	Bolsa 5 kg	3
9113	Sabroz redondo	Bolsa 1 kg	10
9114	Sabroz redondo	Bolsa 5 kg	3



SCOTTI

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	Udes/caja
9117	Arborio	Caja 1 kg	10
9118	Carnaroli	Caja 1 kg	10
9127	Carnaroli	Bolsa 5 kg	2
9126	Negro "VENERE"	Caja 500 gr	14





HORECA 3 KG

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	Udes/caja
8305	Spaguetti	Bolsa 3 kg	4
8306	Elicoloidale	Bolsa 3 kg	4
8307	Fusilli	Bolsa 3 kg	4
8308	Penne Ziti Rigate	Bolsa 3 kg	4
8330	Mezze Penne Rigate	Bolsa 3 kg	4

ITALIA CLÁSICA

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	Udes/caja
8309	Spaguetti	Bolsa 500 g	24
8312	Penne Ziti Rigate	Bolsa 500 g	16

ITALIA ESPECIAL

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	Udes/caja
8317	Lumaconi	Bolsa 500 g	12
8319	Papardelle Nido	Bolsa 500 g	12
8320	Tagiatelle Nido	Bolsa 500 g	12

ESPECIALIDADES

SKU	DESCRIPCION	FORMATO	Udes/caja
8324	Primavera Tricolor	Bolsa 500 g	16
8327	Spaguetti Nero di Sepia	Bolsa 500 g	12
8328	Cous-Cous	Bolsa 1 kg	10



desde 1960



Una empresa de



+34 975 37 41 00



comercial@arotz.com



www.arotz.com

SIGUENOS EN @AROTZ





FRÓTZ

PURÉS DE FRUTAS





Una gama de purés de fruta lista para inspirar.

En FROTZ sabemos que cada paso del proceso en la fabricación de nuestros productos es importante para alcanzar el mejor resultado. Por eso, ponemos toda nuestra experiencia y saber hacer desde el inicio, buscando el mejor origen de nuestras frutas y seleccionándolas en su momento más óptimo consiguiendo así la calidad que nuestros clientes merecen sin colorantes ni aditivos.

FROTZ



Pepita y hueso

Hemos escogido cuidadosamente las mejores frutas de la huerta española para crear una gama excepcional de puré que resaltan el punto perfecto de madurez y el color natural de la fruta, 100% natural.

Estos pures congelados de frutas son ideales para la preparación de una amplia variedad de productos en heladería, pastelería y confitería.



Puré de Albaricoque Congelado

INGREDIENTES: Albaricoque (90 %) y Azúcar (10 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4317	1 kilo	6 unidades



Puré de Granada Congelado

INGREDIENTES: Granada 100 %.

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4380	1 kilo	6 unidades



Puré de Castañas Congelado

INGREDIENTES: Castañas (80 %), agua (15,5 %), azúcar (4,5 %) y sal.

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4103	1 kilo	6 unidades



Puré de Guinda Congelado

INGREDIENTES: Guinda 100 %.

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4331	1 kilo	6 unidades



Puré de Cereza Congelado

INGREDIENTES: Cerezas (100 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4319	1 kilo	6 unidades



Puré de Higo Negro Congelado

INGREDIENTES: Higos negros (100 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4380	1 kilo	6 unidades



Puré de Ciruela Congelado

INGREDIENTES: Ciruela roja (92,5 %) y azúcar (7,5 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4345	1 kilo	6 unidades



Puré de Kiwi Congelado

INGREDIENTES: Kiwi (100 %)

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4340	1 kilo	6 unidades



Puré de Manzana Dulce Congelado

INGREDIENTES: Manzana Dulce (tipo Golden) (98 %) y Azúcar (2 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4347	1 kilo	6 unidades



Puré de Melón Congelado

INGREDIENTES: Melón Cantaloupe (100 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4360	1 kilo	6 unidades



Puré de Manzana Verde Congelado

INGREDIENTES: Manzana Verde (tipo Granny Smith) (98 %) y Azúcar (2 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4329	1 kilo	6 unidades



Puré de Pera Congelado

INGREDIENTES: Pera tipo Williams (93 %) y Azúcar (7 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4335	1 kilo	6 unidades



Puré de Melocotón Congelado

INGREDIENTES: Melocotón (93 %) y Azúcar (7 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4348	1 kilo	6 unidades



Puré de Sandía Congelado

INGREDIENTES: Sandía (100 %)

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4372	1 kilo	6 unidades



Tropicales

Escogemos las frutas tropicales más deliciosas y frescas desde su lugar de origen, para crear los purés de fruta tropicales congelados de la más alta calidad.

Con una paleta de colores vibrantes, una atractiva apariencia y un delicioso aroma son ideales para una amplia gama de creaciones en heladería, pastelería y coctelería.

Los purés de frutas tropicales congelados son nutricionalmente destacados gracias a su elevado aporte de vitaminas, así como a su riqueza en minerales y antioxidantes, lo que los hace especialmente beneficiosos para la salud.



Puré de Açai Congelado

INGREDIENTES: FORMATO 100 GR: Pulpa de bayas de Açai 14 % pureza, agua y zumo de limón verde.

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4382	400 gr.	6 unidades



Puré de Coco Congelado

INGREDIENTES: FORMATO 1 KG: Crema de Coco (90 %), azúcar (7 %) y coco deshidratado rallado (3 %).
FORMATO SIN RALLADURA: Crema de Coco (93%) y azúcar (7%).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4320	1 kilo	6 unidades
4371 (S)	1 kilo	6 unidades



Puré de Guayaba Rosa Congelado

INGREDIENTES: Guayaba Rosa (90%) y azúcar (10%)

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4392	1 kilo	6 unidades



Puré de Lichi Congelado

INGREDIENTES: Lichi (100 %)

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4391	1 kilo	6 unidades



Puré de Mango Congelado

INGREDIENTES: Mango (100 %)

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4328	1 kilo	6 unidades



Puré de Maracuyá Congelado

INGREDIENTES: Maracuyá o Fruta de la Pasión (100 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4323	1 kilo	6 unidades



Puré de Pitahaya Congelado

INGREDIENTES: Pitaya o Fruta del Dragón (100 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4388	1 kilo	6 unidades



Puré de Papaya Congelado

INGREDIENTES: Papaya (90 %) y azúcar (10 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4361	1 kilo	6 unidades



Puré de Plátano Congelado

INGREDIENTES: Plátano (100 %) y antioxidantes.

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4337	1 kilo	6 unidades



Puré de Piña Congelado

INGREDIENTES: Piña (93 %) y azúcar (7 %)

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4336	1 kilo	6 unidades



Frutos del bosque

Los frutos rojos, también conocidos como berries en inglés, son un grupo de frutas pequeñas y coloridas que son ampliamente apreciadas por su sabor delicioso y sus beneficios para la salud.

FROTZ® dispone de un amplio catalogo de todos ellos, fresas, frambuesas, arándanos, grosellas, moras,



Puré de Arándano Azul Congelado

INGREDIENTES: Arándano Azul (92,5 %) y azúcar (7,5 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4318	1 kilo	6 unidades



Puré de Frutos Rojos Congelado

INGREDIENTES:

FORMATO CON AZÚCAR: Mezcla de frutos rojos (90 %)(arándano azul, fresa, grosella roja y mora) y azúcar (10 %).

FORMATO 100 %: Mezcla de frutos rojos (100 %) (arándano azul, fresa, grosella roja y mora).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4324	1 kilo	6 unidades
4607	1 kilo	6 unidades



Puré de Arándano Rojo Congelado

INGREDIENTES: Arándano Rojo (95 %) y azúcar (5 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4353	1 kilo	6 unidades



Puré Grosella Negra Congelado

INGREDIENTES: Grosella negra (93 %) y Azúcar (7 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4351	1 kilo	6 unidades



Puré de Frambuesa Congelado

INGREDIENTES:

FORMATO CON AZÚCAR: Frambuesa (93 %) y azúcar (7 %).

FORMATO 100 %: Frambuesa (100 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4321	1 kilo	6 unidades
4606	1 kilo	6 unidades



Puré de Grosella Roja Congelado

INGREDIENTES: Grosella roja (93 %) y azúcar (7 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4350	1 kilo	6 unidades



Puré de Fresa Congelado

INGREDIENTES:

FORMATO CON AZUCAR: Fresa (89 %) y azúcar (11 %).

FORMATO 100 %: Fresa (100 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4322	1 kilo	6 unidades
4605	1 kilo	6 unidades



Puré de Mora Congelado

INGREDIENTES: Mora (90 %) y azúcar (10 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4332	1 kilo	6 unidades



Cítricos

FROTZ® ha elegido los cítricos nacionales mas destacados para crear unos deliciosos purés de frutas a base de cítricos con los mejores orígenes. Esta selección aporta la cantidad perfecta de acidez y dulzura necesaria para uso en heladerías, pastelerías o coctelerías.



Puré de Calamansi Congelado

INGREDIENTES: Calamansi (100 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4389	1 kilo	6 unidades



Puré de Naranja Navel Congelado

INGREDIENTES: Naranja Dulce (90 %) y azúcar (10 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4333	1 kilo	6 unidades



Puré de Lima Congelado

INGREDIENTES: Lima (100 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4325	1 kilo	6 unidades



Puré de Naranja Sanguina Congelado

INGREDIENTES: Naranja Sanguina (95 %) y azúcar (5 %)

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4352	1 kilo	6 unidades



Puré de Limón Congelado

INGREDIENTES:
FORMATO CON AZÚCAR: Limón (85 %) y azúcar (15 %)
FORMATO 100%: Limón (100 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4326	1 kilo	6 unidades



Puré de Pomelo Rosa Congelado

INGREDIENTES: Pomelo Rosa (100 %)

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4378	1 kilo	6 unidades



Puré de Mandarina Congelado

INGREDIENTES: Mandarina (95 %) y azúcar (5 %).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4327	1 kilo	6 unidades



Puré de Yuzu Congelado

INGREDIENTES: Yuzu (100%)

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4349	500 gr.	6 unidades



Ralladuras

FROTZ® ha elegido los mejores cítricos nacionales para elaborar con únicamente la parte exterior de la cascara una aromática ralladura. Esta sémola aportará todo el aroma y aceites esenciales para uso en heladería, pastelerías o confitería.





Ralladura de Limón Congelado

INGREDIENTES: Ralladura de Limón (100 %)

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4394	500 gr.	6 unidades



Ralladura de Naranja Congelado

INGREDIENTES: Ralladura de Naranja (100 %)

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4395	500 gr.	6 unidades



Puré cítricos enteros

En FROTZ® hemos incluido estos nuevos productos a partir de la fruta entera, incluyendo la pulpa, el zumo y la piel exterior, rica en aceites esenciales. Este proceso conserva todos los matices cítricos, dando como resultado un producto con más fuerza, sabor intenso y más aroma.



Puré Limón Entero

INGREDIENTES: Limón (100 %)

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4405	1 kilo	6 unidades



Puré Naranja Entera

INGREDIENTES: Naranja (100 %)

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4406	1 kilo	6 unidades



Barqueta Cartón 1 kilo SIN AZÚCAR

FRÓTZ® es la pionera en sostenibilidad con la nueva barqueta de cartón reciclable.

Nuestro objetivo es ser más sostenibles y acercarnos a un futuro sin plástico.

Puré de Coco Congelado

INGREDIENTES: Crema de Coco (100 %).



SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
CR01	1 kilo	6 unidades

Puré de Frambuesa

INGREDIENTES: Frambuesa (100 %).



SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
CR02	1 kilo	6 unidades

Puré de Fresa Congelado

INGREDIENTES: Fresa (100 %).



SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
CR03	1 kilo	6 unidades

Puré de Limón Congelado

INGREDIENTES: Limón (100 %).



SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
CR04	1 kilo	6 unidades

Puré de Mango Congelado

INGREDIENTES: Mango (100 %)



SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
CR05	1 kilo	6 unidades

Puré de Maracuyá Congelado

INGREDIENTES: Maracuyá (100 %).



SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
CR06	1 kilo	6 unidades



SIN AZÚCAR

Pensando en los heladeros y todos nuestros clientes que no quieren consumir azúcar presentamos esta gama sin azúcar en formato de 5 kilos.

Purés de frutas en formato cubo 5 kilos sin azúcar añadido. 100% fruta.



Puré de Arándano Azul

INGREDIENTES: Arándano Azul (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK013	Cubo	5 kilos



Puré de Cereza

INGREDIENTES: Cereza (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK015	Cubo	5 kilos



Puré de Coco

INGREDIENTES: Crema de Coco (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK005	Cubo	5 kilos



Puré de Frambuesa

INGREDIENTES: Frambuesa (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK004	Cubo	5 kilos



Puré de Fresa

INGREDIENTES: Fresa (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK003	Cubo	5 kilos



Puré de Frutos rojos

INGREDIENTES: mezcla de frutas del bosque: (arándano azul, fresa, grosella roja y mora) (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK08	Cubo	5 kilos



Puré de Limón

INGREDIENTES: Limón (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK007	Cubo	5 kilos



Puré de Mandarina

INGREDIENTES: Mandarina (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK011	Cubo	5 kilos



Puré de Mango

INGREDIENTES: Mango (100%).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK001	Cubo	5 kilos



Puré de Manzana Golden

INGREDIENTES: Manzana Golden (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK010	Cubo	5 kilos



Puré de Maracuyá o Fruta de la Pasión

INGREDIENTES: Maracuyá (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK002	Cubo	5 kilos



Puré de Melocotón

INGREDIENTES: Melocotón (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK016	Cubo	5 kilos



Puré de Naranja Sanguina

INGREDIENTES: Naranja Sanguina (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK014	Cubo	5 kilos



Puré de Naranja Dulce

INGREDIENTES: Naranja Navel Dulce (100 %).

SKU	FORMAT	NET WEIGHT
PK021	Bucket	5 kg



Puré de Plátano

INGREDIENTES: Plátano (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK009	Cubo	5 kilos



Puré de Piña

INGREDIENTES: Piña (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK012	Cubo	5 kilos



Puré de Sandía

INGREDIENTES: Sandía (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK006	Cubo	5 kilos



SIN AZÚCAR

Pensando en los heladeros y todos nuestros clientes que no quieren consumir azúcar presentamos esta gama sin azúcar en formato de 10 kilos.

Purés de frutas en formato cubo 10 kilos sin azúcar añadido. 100% fruta.



Puré de Frambuesa

INGREDIENTES: Frambuesa (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK017	Cubo	10 kilos



Puré de Mango

INGREDIENTES: Mango (100%).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK019	Cubo	10 kilos



Puré de Fresa

INGREDIENTES: Fresa (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK018	Cubo	10 kilos



Puré de Maracuyá

INGREDIENTES: Maracuyá (100 %).

SKU	FORMATO	PESO NETO
PK020	Cubo	10 kilos



Coulís

Pensado para darle un toque final a sus presentaciones, adornar un plato con precision o añadir un detalle a un postre. Hemos elaborado un coulis de frutos rojos con todo el equilibrio de color y sabor, así como el de mango y maracuyá sin aromas añadidos, listos para usar en un biberón de plástico flexible que gracias a su punta dosificadora podrá realizar dosificaciones precisas para decorar sus postres o helados.



Coulis de Frutos Rojos Congelado

INGREDIENTES:

Mezcla de frutas del bosque: (arándano azul, fresa, grosella roja y mora) y azúcar (16%).

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4501	480 gr.	6 unidades



Coulis de Mango y Maracuyá Congelado

INGREDIENTES:

Puré de Mango y
Puré de Maracuyá.

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4502	480 gr.	6 unidades



Jugo de Jengibre Congelado

INGREDIENTES:

Jugo de Jengibre.

SKU	PESO NETO	UNIDADES CAJA
4505	480 gr.	6 unidades



Una gama de frutas lista para inspirar.

En FROTZ ponemos toda nuestra experiencia y saber hacer desde el inicio buscando el mejor origen de nuestras frutas y seleccionándolas en su momento más óptimo consiguiendo una fruta única para que puedas elaborar las mejores creaciones.

FROTZ



Frutos Rojos

Los frutos rojos, también conocidos como berries en inglés, son un grupo de frutas pequeñas y coloridas que son ampliamente apreciadas por su sabor delicioso y sus beneficios para la salud. FROTZ® dispone de un amplio catalogo de todos ellos, fresas, frambuesas, arándanos, grosellas, moras,



Arándano Rojo Entero

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4301	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Arándano Azul de Cultivo

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4362	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Arándano Azul Silvestre

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4302	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Frambuesa Brisura

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4304	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Frambuesa Entera

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4303	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Fresilla del Bosque

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4305	Bolsa 1 kilo	5 unidades

Fresa Entera

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4306	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Fresa Dado 10x10 mm.

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4365	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Grosella Negra

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4307	Bolsa 1 kilo	5 unidades





Grosella Roja

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4308	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Grosella Roja en rama

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4601	Bandeja 250 gr.	6 unidades



Mora Silvestre

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4301	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Mora de Cultivo

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4358	Bolsa 1 kilo	5 unidades

Mezcla de Frutos Rojos A

(Arándano azul, fresa, mora de cultivo, grosella negra y grosella roja)

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4310	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Mezcla de Frutos Rojos B

(Arándano azul, frambuesa, mora de cultivo, grosella negra y grosella roja)

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4311	Bolsa 1 kilo	5 unidades





Manzana Pastelería

Seleccionamos las mejores manzanas tipo Golden en el momento óptimo de maduración con su color amarillo tan característico. Las pelamos, las laminamos y las congelamos en diferentes formatos para que puedas usarlas directamente congeladas para la elaboración de tartas, hojaldres y bizcochos.



Manzana Golden Dado 10x10mm.

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4363	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Manzana Verde Dado 10x10mm.

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4367	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Manzana Golden Gajos

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4375	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Manzana Golden Bandas

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4381	Bolsa 1 kilo	5 unidades



**Manzana Golden
Discos para tartas - 190 mm.**

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4396	Caja 7,41 kg	39 unidades



**Manzana Golden
Discos para tartas - 250 mm.**

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4397	Caja 6,80 kg	20 unidades





Pepita, hueso y huerta

Hemos escogido cuidadosamente las mejores frutas de la huerta española para crear una gama excepcional de puré que resaltan el punto perfecto de madurez y el color natural de la fruta, 100% natural.

Estos pures congelados de frutas son ideales para la preparación de una amplia variedad de productos en heladería, pastelería y confitería.

Albaricoque Dados 10x10 mm.

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4369	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Albaricoque Mitades

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4398	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Cereza Dulce Deshuesada

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4338	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Castaña Entera

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4101	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Castaña Trozo

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4102	Bolsa 1 kilo	5 unidades





Granada en Grano

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4504	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Guinda Deshuesada

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4339	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Higo Negro Entero

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4374	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Higo Verde Entero

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4384	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Kiwi Dados 10x10 mm.

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4330	Bolsa 1 kilo	5 unidades

Melocotón Dados 10x10 mm.

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4370	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Melón Cantaloupe Bolas

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4521	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Pera Williams Dado 10x10 mm.

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4364	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Ruibarbo Trozos

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4503	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Uva Entera Sin Pepitas

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4359	Bolsa 1 kilo	5 unidades





Tropicales

Escogemos las frutas tropicales más deliciosas y frescas desde su lugar de origen, para crear los purés de fruta tropicales congelados de la más alta calidad.

Con una paleta de colores vibrantes, una atractiva apariencia y un delicioso aroma son ideales para una amplia gama de creaciones en heladería, pastelería y coctelería.

Los purés de frutas tropicales congelados son nutricionalmente destacados gracias a su elevado aporte de vitaminas, así como a su riqueza en minerales y antioxidantes, lo que los hace especialmente beneficiosos para la salud.



Aguacate Dados

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4511	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Aguacate Mitades

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4510	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Lichi Enteros

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4393	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Mango Kent Cubo 20x20 mm.

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4313	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Mango Kent Cubo 10x10 mm.

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4368	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Maracuyá Cubos con Semillas

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4376	Bolsa 1 kilo	5 unidades





Mezcla Tropical

(Mango cubos, Papaya cubos y Piña Cubos)

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4315	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Papaya Cubos 20x20 mm.

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4314	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Papaya Dados 10x10 mm.

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4379	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Piña Dulce Tidbits

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4312	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Piña Dulce Dados 10x10 mm.

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4366	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Pitaya Cubo 20x20 mm.

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4386	Bolsa 1 kilo	5 unidades



Plátano Rodajas

SKU	FORMATO	UNIDADES CAJA
4377	Bolsa 1 kilo	5 unidades



FROTZ

Es una marca de



Ctra. Sagunto-Burgos, km. 399
42149 NAVALENO - Soria
Tel. 975 37 41 00 - frotz@frotzfruits.com

www.frotzfruits.com



Una marca de



SIGUENOS EN @frotzfruits

