



CONTENIDO

01

INFORMACIÓN GENERAL

¿Quiénes somos?
Tradición y tecnología
Certificaciones

03

PLATOS

Carnes
Guisos
Aperitivos

04

GRATINADOS

Lasañas
Berenjenas

06

CROQUETAS

Selección variada

02

ENSALADILLAS

Esencia mediterránea
Ensaladilla rusa
Ensaladilla de marisco
Mayonesa

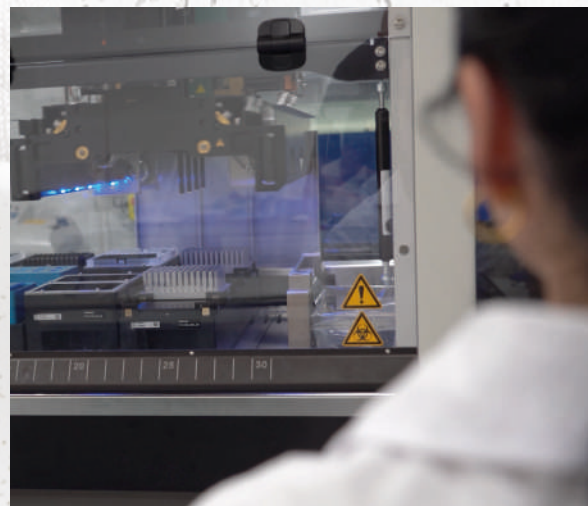
05

NUESTRO OBRADOR

Pastel de carne
Empanadillas y empanadas
Pizzas

01 COCINAMOS CON CORAZÓN MEDITERRÁNEO

En Nueva Cocina Mediterránea fusionamos 25 años de tradición culinaria con la vanguardia de la industria moderna. Desde nuestras seis plantas de producción y nuestro laboratorio de I+D+i, trabajamos cada día para llevar el auténtico sabor mediterráneo a la Gran Distribución y la hostelería europea.



TRADICIÓN Y TECNOLOGÍA

Somos una compañía especializada en soluciones integrales de alimentación de 5ª gama para el canal profesional y gran distribución, preservando los sabores y la cultura de la cocina mediterránea para adaptarlos a las exigencias del siglo XXI.

Innovamos al servicio de la tradición, combinando elaboración artesanal y tecnología puntera para garantizar productos seguros, saludables y de máxima calidad.

MAYOR PRODUCTOR DE ENSALADILLA RUSA

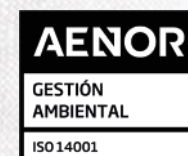
Actualmente somos el mayor productor nacional de ensaladilla rusa, con una fabricación de 60 toneladas diarias y una capacidad productiva de hasta 80 toneladas al día. Operamos a través de seis centros de producción que suman más de 14.000 m² destinados a la preparación, elaboración, almacenamiento y conservación, lo que nos permite asegurar un control integral de los procesos y una respuesta ágil a las necesidades del mercado.



CERTIFICACIONES

Nuestra política de calidad es plato principal de nuestra gestión. Trabajamos bajo los más estrictos estándares internacionales (certificaciones IFS, controles sanitarios exhaustivos) para asegurar que cada barqueta que sale de nuestras líneas es sinónimo de confianza, salud y plena trazabilidad. Porque la verdadera innovación es ofrecer la máxima seguridad alimentaria manteniendo el sabor de siempre.

Estudiamos cada proyecto para hacerlo posible y viable, cumpliendo con responsabilidad nuestro papel en los sectores donde actuamos y avanzando siempre con una visión clara de futuro.



LA RECETA

Democratizar la dieta mediterránea. Elaboramos soluciones gastronómicas de 5ª gama que permiten disfrutar de una alimentación saludable, casera y sabrosa en cualquier lugar y momento.

EL HORIZONTE

Ser el referente europeo en innovación alimentaria, demostrando que el volumen industrial y la calidad artesanal pueden, y deben, ir de la mano.

02 ENSALADA- DILLAS

Receta clásica, esencia mediterránea.

Hay sabores que forman parte de nuestra cultura gastronómica. La ensaladilla es uno de ellos. En nuestras instalaciones la elaboramos cada día a gran escala, pero con el mismo respeto por la receta tradicional que la ha convertido en un clásico.

Somos el mayor productor de ensaladilla rusa en España, con 60 toneladas diarias de producción. Un volumen industrial sin precedentes que logramos sin renunciar a lo esencial: ingredientes controlados desde su origen, procesos especializados y una elaboración cuidada.

Una ensaladilla que combina tradición, escala industrial y excelencia operativa, motivos por los que ha sido premiada como mejor producto del año por los premios Agro 2025.



ENSALADILLA RUSA

La ensaladilla rusa líder en España.

Nuestra ensaladilla rusa está elaborada siguiendo la receta tradicional y casera, respetando al máximo el sabor y la textura originales. La ensaladilla más elegida por los profesionales para ofrecer un producto de calidad, tradición y sabor.

Ref. Ref.01133 | 0° a 4°
6 x 1kg | 8 x 7

Ref. 01134 | 0° a 4°
2 x 2,3kg | 8 x 7

INGREDIENTES

- Patata
- Mayonesa
- Huevo
- Atún
- Variantes



MAYONESA PROPIA

ELABORADA EN FÁBRICA MONOPRODUCTO

SIN GLUTEN

CREMOSIDAD

NO PASTEURIZADA

CONTROL DE INGREDIENTES DESDE ORIGEN



INGREDIENTES SELECCIONADOS INDIVIDUALMENTE

ENSALADILLA DE MARISCO

Un bocado con sabor a mar.

Nuestra ensaladilla de marisco casera destaca por su cremosidad y textura. Lista para servir y personalizar, es una opción versátil y práctica para el profesional que busca calidad, frescor y tradición en cada elaboración.

Ref. 01008 | 0° a 4°
6 x 1 kg | 8 x 7

TEXTURA
CREMOSA

INGREDIENTES

Mayonesa
Bocas de mar
Langostino
Merluza

ELABORADA EN FÁBRICA
MONOPRODUCTO

NO PASTEURIZADA



Ma yonesa

Una mayonesa, infinitas recetas para la cocina profesional.

Elaboramos nuestra mayonesa de forma tradicional, sin gluten y sin lactosa, y pensada para adaptarse a todo tipo de elaboraciones y necesidades profesionales. Su estabilidad y cremosidad la convierten en una base perfecta para aperitivos, ensaladas, gratinados y cocina profesional en general.

Ref. 63092 |  Ambiente | 5L
 1 x 5L |  20 x 7



Sin
gluten



Sin
lactosa



Aceite
de girasol

03 PLATOS

Cocinando a fuego lento desde 2002.

Llevamos lo mejor de la dieta mediterránea a gran escala. Nuestros productos están diseñados para garantizar rentabilidad, seguridad alimentaria y el máximo sabor en los lineales de la Gran Distribución y en las cocinas del canal Horeca. La calidez de la cocina casera aplicada a la quinta gama.

Carnes de primera calidad acompañadas de salsas llenas de matices, con texturas que evocan la cocina tradicional. Una propuesta estandarizada y rentable que ofrece, en cada bocado, una experiencia gastronómica auténtica y deliciosa.

Platos de cuchara reconfortantes que evocan el sabor del hogar, elaborados a partir de recetas tradicionales donde el carácter y la intensidad se conservan intactos en cada ración.





PATATAS CON ALIOLI

Ref. 36101 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg
 📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7



ZARANGOLLO

Ref. 01015 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg
 📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7



MORCILLA DE VERANO

Ref. 36200 | 🌡️ -18° | 1kg
 📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7



PISTO CON BACALAO Y PIÑONES

Ref. 02038 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg
 📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7



CALAMARES CON TOMATE

Ref. 04023 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg
 📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7



**SUPREMA DE BACALAO
CON CEBOLLA CONFITADA**

Ref. 36105 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg
📦 6 x 1kg



TERNERA A LA JARDINERA

Ref. 02067 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg
📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7



SALSA BOLOÑESA

Ref. 08010 | 🌡️ 0° a 4° | 3,6kg
📦 3 x 3,6kg



**CARRILLERA EN SALSA
AL OPORTO**

Ref. 36106 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg
📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7



**RABO VACUNO A BAJA
TEMPERATURA**

Ref. 05111 | 🌡️ 0° a 4° | 400gr
📦 6 x 400gr (bolsa) | 🏠 8 x 7



MAGRA CON TOMATE

Ref. 02065 | 🌡️ 0° a 4°
📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7





CALAMARES CON TOMATE

Una receta diseñada con calamar patagónico y una salsa casera de tomate enriquecida con pimientos fritos de la huerta, que combina sabor auténtico y gran versatilidad en cocina.

Una preparación pensada para el profesional, ideal como base para guisos marineros, arroces o pastas, y perfecta también para tapas o raciones. Su formato práctico facilita el servicio y permite optimizar tiempos en cocina sin renunciar al sabor de una receta tradicional.

MAGRA CON TOMATE

Elaboramos nuestra magra con tomate siguiendo una receta tradicional, respetando el sabor auténtico de la cocina mediterránea. Utilizamos carne fresca de mezcla de paleta de cerdo y jamón, cortada a mano, que aporta una textura jugosa y equilibrada. La receta se completa con pimientos, tomate frito y aceite de oliva, logrando una salsa rica, intensa y perfectamente integrada.

Se presenta en prácticos formatos de barqueta rectangular, fáciles de almacenar y pensados para estandarizar el escandallo y facilitar la rentabilidad por ración en la cocina profesional.



**ALBÓNDIGAS
A LA JARDINERA**

Ref. 02071 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg
📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7



POLLO TIKKA MASALA

Ref. 02069 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg
📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7



POLLO AL CHILINDRÓN

Ref. 02072 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg
📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7



POLLO AL CURRY

Ref. 02068 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg
📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7



POLLO A LA ALMENDRA

Ref. 02073 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg
📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7



**ALBÓNDIGAS
A LA PARMESANA**

Ref. 39009 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg
📦 6 x 1kg | 🏠 8 x 7



SECRETO EN SALSA DE MOSTAZA DE DIJÓN

El secreto de cerdo en salsa de mostaza de Dijón se elabora a partir de uno de los cortes más jugosos del cerdo, cocinado hasta conseguir una textura tierna y sabrosa. La mostaza de Dijón aporta carácter y un equilibrio perfecto entre notas suaves y ligeramente picantes, realzando la carne sin enmascararla.

Una receta inspirada en la cocina europea que combina carne de gran sabor y una salsa elegante, ideal para aportar valor a la carta con una preparación reconocible y muy apreciada por el consumidor.



SOLOMILLO AL PEDRO XIMÉNEZ

El solomillo al Pedro Ximénez es un clásico de la cocina española que combina la suavidad de una carne tierna con la intensidad aromática de una de nuestras salsas más reconocibles. Elaborado con una reducción de vino Pedro Ximénez, su sabor equilibrado entre notas dulces y tostadas aporta profundidad y carácter al plato.

Una receta elegante que traslada al comensal la esencia de la cocina tradicional, con una presentación y regularidad pensadas para el servicio profesional.

**SOLOMILLO EN SALSA DE BOLETUS
Y AROMA DE TRUFA**

Ref. 05060 |  0° a 4° | 1kg
 6 x 1kg |  8 x 7



**SECRETO EN SALSA DE
MOSTAZA DE DIJÓN**

Ref. 36107 |  0° a 4° | 1kg
 6 x 1kg |  8 x 7



OLLA GITANA

Ref. 02054 |  0° a 4° | 1kg
 6 x 1kg



CALDO CON PELOTAS

Ref. 02081 |  0° a 4° | 18uds
 2 x 18uds |  8 x 7



LENTEJAS

Ref. 36001 |  0° a 4° | 1kg
 6 x 1kg



**SOLOMILLO AL
PEDRO XIMÉNEZ**

Ref. 36009 |  0° a 4° | 1kg
 6 x 1kg |  8 x 7



CALDO CON PELOTAS

El caldo con pelotas es uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía murciana, especialmente ligado a las celebraciones familiares y a la tradición. Este reconfortante caldo se elabora con un fondo rico y aromático en el que destacan las pelotas, grandes albóndigas preparadas con carne, especias y pan, que aportan textura y un sabor profundo.

Una receta transmitida de generación en generación que refleja la esencia de la cocina murciana: producto, tradición y sabor auténtico.

PRODUCTO LOCAL

COCINA CASERA

TRADICIÓN

RECETA ORIGINAL DE PATIÑO



**POTAJE DE GARBANZOS
CON BACALAO Y ESPINACAS**

Ref. 36005 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg

📦 6 x 1kg



MIGAS CASERAS

Ref. 01128 | 🌡️ -18° | 2kg

📦 2 x 2kg



MICHIRONES

Ref. 02053 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg

📦 6 x 1kg



04 GRATINA- DOS

El acabado perfecto en su punto exacto.

Nuestros platos gratinados combinan recetas reconocibles con procesos productivos diseñados para garantizar regularidad, seguridad alimentaria y rentabilidad operativa.

Lasañas elaboradas con rellenos sabrosos y bechamel cremosa, o verduras que equilibran textura, salsa y gratinado. Recetas que parten de ingredientes de calidad, carnes seleccionadas y salsas especiales, cocinadas para conseguir ese sabor reconfortante que recuerda a la cocina de siempre.



LASAÑA BOLOÑESA

Ref. 11009 | 🌡️ -18° | 📦 3 x 2kg



LASAÑA DE MERLUZA

Ref. 11013 | 🌡️ -18° | 📦 3 x 2kg



LASAÑA DE VERDURAS

Ref. 11012 | 🌡️ -18° | 📦 3 x 2kg



BERENJENAS RELLENAS DE CARNE

Ref. 11034 | 🌡️ -18° | 6uds

📦 3 x 6uds | 🏠 8 x 7



BERENJENAS RELLENAS DE MARISCO

Ref. 11024 | 🌡️ -18° | 6uds

📦 3uds x 6uds | 🏠 8 x 7



05 NUESTRO OBRADOR

Tradición al horno.

Trabajamos con rellenos sabrosos, carnes seleccionadas y masas cuidadosamente elaboradas, horneadas hasta alcanzar la textura crujiente y dorada que caracteriza a estas recetas tradicionales. El resultado es un producto que mantiene el carácter artesanal del horno de siempre, pero con la regularidad y consistencia que exige la gran distribución y el canal horeca.





PASTEL DE CARNE MURCIANO

La esencia de la Región de Murcia preparada para conquistar cualquier mercado. Ofrecemos a la distribución los sabores más emblemáticos de nuestra tierra, transformando los clásicos en soluciones rentables. Una receta tradicional con su inconfundible hojaldre en espiral, dorado y crujiente, elaborado siguiendo la técnica artesanal que le da su forma característica.

TAPA DE PASTEL DE CARNE MURCIANO

Ref. 17110 | -18° | 120uds
Ref. 17109 | -18° | 100uds



CRUJIENTE DE CARRILLERA, BOLETUS Y TRUFA

Ref. 11211 | -18° | 36uds
 8 x 7



MINI PASTEL DE CARNE MURCIANO

Ref. 17102 | -18° | 48 a 56gr
 4kg | 6cm | 8 x 7



PASTEL DE CARNE MURCIANO

Ref. 17111 | -18° | 250-270gr
 30uds | 13cm | 8 x 7



**EMPANADILLA
MEDIA LUNA**

Ref. 17150 | 🌡️ -18°

📦 130gr x 72uds | 🏠 8 x 7



**EMPANADILLA
DE HOJALDRE**

Ref. 17152 | 🌡️ -18°

📦 125gr x 72uds | 🏠 8 x 7



EMPANADA REDONDA

Ref. 17156 | 🌡️ -18° | 250 a 260gr

📦 36uds | 13cm | 🏠 8 x 7



EMPANADA FAMILIAR

Ref. 17271 | 🌡️ -18° | 1,2kg

📦 6 x 1,2kg | 30cm | 🏠 8 x 7



CUADRADO DE JAMÓN YORK Y QUESO

Ref. 17400 | 🌡️ -18° | 150 a 160gr

📦 30uds | 12 x 12cm | 📏 8 x 4



PIZZA PEQUEÑA JAMÓN YORK Y QUESO

Ref. 17005 | 🌡️ -18° | 110gr

📦 36uds | 12cm | 📏 8 x 7



ROSQUILLAS ARTESANAS

Ref. 04035 | Indiv | 2kg

📦 6 x 2kg | 📏 6 x 7

Ref. 04045 | Bolsa | 12uds

📦 15 x 12uds | 📏 6 x 7



PAN PIZZA JAMÓN YORK Y QUESO

Ref. 17006 | 🌡️ -18° | 150 a 160gr

📦 24uds | 23cm | 📏 8 x 7





CARBONARA

Bacon, champiñón, cebolla caramelizada, crema carbonara con pecorino romano.

Ref. 11217 | -18°
 8uds | 8 x 7



YORK QUESO

Jamón cocido, parmesano, mozzarella y tomate.

Ref. 11216 | -18°
 8uds | 8 x 7



CINCO QUESOS

Emmental, gouda, mozzarella, cheddar, curado italiano y tomate.

Ref. 11215 | -18°
 8uds | 8 x 7



TARTUFATA

Jamón serrano, mozzarella, trufa y tomate.

Ref. 11214 | -18°
 8uds | 8 x 7



BARBACOA

Pollo asado, bacon, salsa barbacoa, cebolla morada, mozzarella y tomate.

Ref. 11212 | -18°
 8uds | 8 x 7



ATÚN

Atún, aceitunas negras, mozzarella y tomate.

Ref. 11213 | -18°
 8uds | 8 x 7



MARGARITA

Tomate y mozzarella.

Ref. 11200 | -18°
 8uds | 8 x 7



PEPPERONI

Salami picante italiano, gorgonzola y mozzarella.

Ref. 11218 | -18°
 8uds | 8 x 7

06 CROQUE- TAS

El bocado más querido, adaptado al servicio profesional.

Nuestras croquetas están elaboradas con recetas de inspiración casera y una textura cremosa que conquista desde el primer bocado. Una propuesta versátil para el canal Horeca que permite enriquecer la oferta de entrantes, tapas o raciones, optimizar tiempos en cocina y garantizar siempre un resultado homogéneo.

Seis variedades que combinan tradición y variedad: jamón, gamba, boletus y parmesano, pollo al horno, salmón y merluza, y bacalao.





JAMÓN

Ref. 11020 | 30/50/80gr

 3kg |  -18° |  16 x 8

GAMBA

Ref. 01023 | 30/50gr

 3kg |  -18° |  16 x 8

BOLETUS Y PARMESANO

Ref. 01034 | 30/50/80gr

 3kg |  -18° |  16 x 8

POLLO AL HORNO

Ref. 01022 | 30/50gr

 3kg |  -18° |  16 x 8

SALMÓN Y MERLUZA

Ref. 01021 | 30/50/80gr

 3kg |  -18° |  16 x 8

BACALAO

Ref. 01032 | 30/50gr

 3kg |  -18° |  16 x 8





NUEVACOCINA MEDITERRÁNEA

• Siempre contigo •

www.nuevacocinamediterranea.es

info@nuevacocinamediterranea.es | 968 80 90 09