



CONTENIDO

01

INFORMACIÓN GENERAL

¿Quiénes somos?
Tradición y tecnología
Certificaciones

03

PLATOS

Principales
Guisos
Aperitivos

04

GRATINADOS

Lasañas
Berenjenas

06

POSTRES

Tartas
Dulces tradicionales

02

ENSALADILLAS

Esencia mediterránea
Ensaladilla rusa
Ensaladilla de marisco
Mayonesa

05

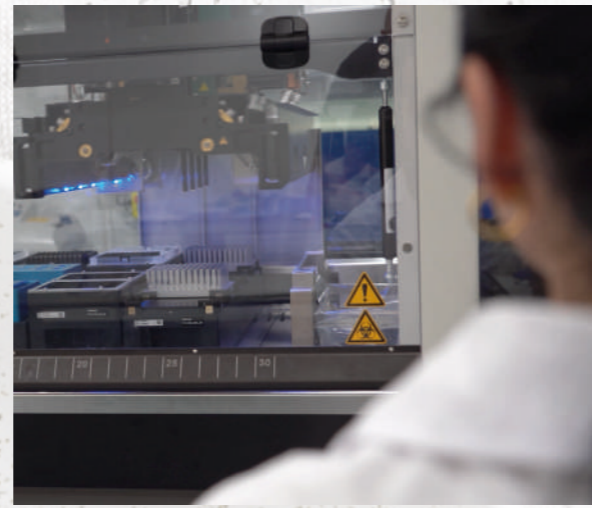
NUESTRO OBRADOR

Pastel de carne
Empanadillas y empanadas
Pizzas
Tostas



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 nacional y 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

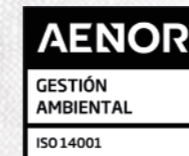
Actualmente somos el mayor productor nacional de ensaladilla rusa, con una fabricación de 60 toneladas diarias y una capacidad productiva de hasta 80 toneladas al día. Operamos a través de seis centros de producción que suman más de 14.000 m² destinados a la preparación, elaboración, almacenamiento y 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.



**PRODUCTO
DEL AÑO**



ESPECIALISTAS
5^a GAMA

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 NCM
Huevo
Atún
Variantes



SIN
GLUTEN

MAYONESA
PROPIA

ELABORADA EN FÁBRICA
MONOPRODUCTO

NO PASTEURIZADA

CREMOSIDAD



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 1kg | 8 x 7

TEXTURA
CREMOSA

INGREDIENTES

Mayonesa NCM
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, pensada para adaptarse a todo tipo de elaboraciones y necesidades profesionales. Su estabilidad y cremosidad la convierten en una base perfecta para aperitivos, ensaladas, rellenos 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.





**FLOR DE ALCACHOFA
CONFITADA EN AOVE**

Ref. 04047 | 🌡️ -18° | 1kg



**SUPREMA DE BACALAO
CON CEBOLLA CONFITADA**

Ref. 36105 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg



TERNERA A LA JARDINERA

Ref. 02067 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg



CARRILLERA AL OPORTO

Ref. 36106 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg



RABO VACUNO A BAJA TEMPERATURA

Ref. 05111 | 🌡️ 0° a 4° | 400gr

📦 6 x 400gr (bolsa)



SALSA BOLOÑESA

Ref. 08010 | 🌡️ 0° a 4° | 3,6kg



ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA

Ref. 02071 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg



ALBÓNDIGAS A LA PARMESANA

Ref. 39009 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg



PECHUGA SAN JACOBO

Ref. 05015 | 🌡️ -18° | 📦 15uds



PECHUGA EMPANADA

Ref. 05061 | 🌡️ -18° | 2kg



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

Ref. 05060 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg



**SOLOMILLO
AL PEDRO XIMÉNEZ**

Ref. 36009 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg



POLLO A LA ALMENDRA

Ref. 02073 | 0° a 4° | 1kg



POLLO AL CHILINDRÓN

Ref. 02072 | 0° a 4° | 1kg



POLLO TIKKA MASALA

Ref. 02069 | 0° a 4° | 1kg



POLLO AL CURRY

Ref. 02068 | 0° a 4° | 1kg



SECRETO EN SALSA DE MOSTAZA DE DIJÓN

Ref. 36107 | -18° | 1kg



TORTILLA DE PATATAS

Ref. 01112 | -18° | 1,2kg x 5uds



CALAMARES CON TOMATE

Ref. 04023 | 0° a 4° | 1kg



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

Ref. 02065 | 0° a 4° | 1kg



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.



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.

CALDO CON PELOTAS

Ref. 02081 | 🌡️ 0° a 4° | 18uds

PRODUCTO LOCAL

COCINA CASERA

TRADICIÓN

RECETA ORIGINAL DE PATIÑO





OLLA GITANA

Ref. 02054 | 0° a 4° | 1kg



LENTEJAS

Ref. 36001 | 0° a 4° | 1kg



**POTAJE DE GARBANZOS
CON BACALAO Y ESPINACAS**

Ref. 36005 | 0° a 4° | 1kg



MICHIRONES

Ref. 02053 | 0° a 4° | 1kg



MIGAS CASERAS

Ref. 01128 | 0° a 4° | 2kg



FIDEUA DE MARISCO

Ref. 11019 | 0° a 4° | 1kg

**PREPARADO DE
MAGRA Y COSTILLEJAS**

Ref. 06011 | -18° | 2kg



**PREPARADO DE
CONEJO ENTERO**

Ref. 06017 | -18° | 2kg



**PREPARADO DE
VERDURAS**

Ref. 06003 | -18° | 2kg



**CRUNCHY CHICKEN
BURGER**

Ref. 01188 | 🌡️ -18° | 📦 6kg



**ALITAS
BBQ**

Ref. 05104 | 🌡️ -18° | 📦 1,5kg



**COSTILLAR
BBQ**

Ref. 05105 | 🌡️ -18° | 📦 1,5kg



**HAMBURGUESA
VACUNO MADURADO**

Ref. 11301 | 🌡️ -18° | 📦 36uds





CROQUETAS





JAMÓN

Ref. 11020 | 30/50/80gr

 3kg |  -18°



GAMBA

Ref. 01023 | 30/50gr

 3kg |  -18°



BOLETUS Y PARMESANO

Ref. 01034 | 30/50/80gr

 3kg |  -18°



POLLO AL HORNO

Ref. 01022 | 30/50gr

 3kg |  -18°



SALMÓN Y MERLUZA

Ref. 01021 | 30/50/80gr

 3kg |  -18°

BACALAO

Ref. 01032 | 30/50gr

 3kg |  -18°





GILDAS



GILDA DE BOQUERÓN

Ref. 04054 | 0° a 4° | 950gr



GILDA DE ANCHOA CON QUESO

Ref. 04056 | 0° a 4° | 950gr



GILDA DE ANCHOA

Ref. 04053 | 0° a 4° | 950gr



GILDA ALEGRÍA PICANTE

Ref. 04055 | 0° a 4° | 950gr



FILETE DE ANCHOA

Ref. 04041 | 0° a 4° | 1kg



FILETE DE BOQUERÓN

Ref. 04040 | 0° a 4° | 700gr



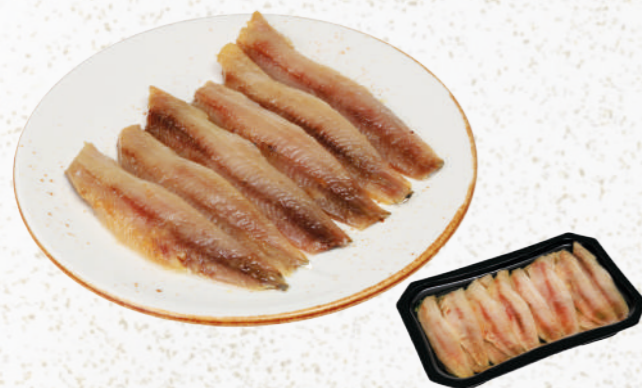
PATATAS CON ALIOLI

Ref. 36101 | 0° a 4° | 1kg



ZARANGOLLO

Ref. 01015 | 0° a 4° | 1kg



SARDINA AHUMADA

Ref. 04049 | 0° a 4° | 500gr



ATÚN DELUXE

Ref. 66523 | 0° a 4° | 1kg



PISTO CON BACALAO Y PIÑONES

Ref. 02038 | 0° a 4° | 1kg



MORCILLA DE VERANO

Ref. 36200 | -18° | 1kg



ENSALADA DE AHUMADOS

Ref. 01041 | 0° a 4° | 900gr



SALPICÓN DE PULPO

Ref. 01044 | 0° a 4° | 900gr

MEJILLONES

Ref. 04043 | 0° a 4° | 60/80uds



GAMBÓN REBOZADO

(Caballitos caseros de gran tamaño)

Los caballitos son una de las tapas más emblemáticas de la gastronomía murciana y un imprescindible en cualquier mesa con identidad. Elaborados a partir de gambón argentino envuelto en un rebozado crujiente y dorado, destacan por el contraste entre la jugosidad del marisco y la textura dorada de su cobertura.

Un bocado reconocible, ligado al momento del aperitivo y al consumo social, que aporta alta rotación, facilidad de servicio y gran aceptación. Una propuesta que permite incorporar a la carta todo el sabor del tapeo mediterráneo con la garantía de un producto estandarizado y listo para responder a la exigencia del canal horeca.

GAMBÓN REBOZADO

Ref. 01137 | 🍴 -18° | 2kg





BUÑUELOS DE PESCADO

Ref. 01121 | 🌡️ -18° | 3kg



TIGRES RECETA ARTESANA

Ref. 01131 | 🌡️ -18° | 3kg



GAZPACHO ANDALUZ

Ref. 22177 | 🌡️ 0° a 4° | 750ml



MEDALLÓN QUESO DE CABRA

Ref. 04038 | 🌡️ -18° | 2kg



JAMONCITOS CASEROS

Ref. 01132 | 🌡️ -18° | 3kg



TOMATE NATURAL RALLADO

Ref. 01015 | 🌡️ 0° a 4° | 1kg

FINGERS

POLLO TEX MEX

Ref. 04049 | 🌡️ 0° a 4° | 2kg

POLLO CAJÚN

Ref. 01170 | 🌡️ -18° | 2kg

POLLO CRISPY

Ref. 01171 | 🌡️ -18° | 2kg



SALSAS



SALSA BRAVA

Ref. 01184 | 🌡️ 0° a 4° | 📦 820ml x 8uds



SALSA BARBACOA

Ref. 01186 | 🌡️ 0° a 4° | 📦 820ml x 8uds



SALSA MIEL Y MOSTAZA

Ref. 01185 | 🌡️ 0° a 4° | 📦 820ml x 8uds

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 2,2kg



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



BERENJENAS RELLENAS DE MARISCO

Ref. 11024 | -18° | 6uds



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



MINI PASTEL DE CARNE MURCIANO

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



PASTEL DE CARNE MURCIANO

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



**EMPANADILLA
MEDIA LUNA**

Ref. 17150 | 🌡️ -18°

📦 130gr x 72uds



**EMPANADILLA
DE HOJALDRE**

Ref. 17152 | 🌡️ -18°

📦 125gr x 72uds



EMPANADA REDONDA

Ref. 17156 | 🌡️ -18° | 250 a 260gr

📦 36uds | 13cm



EMPANADA FAMILIAR

Ref. 17271 | 🌡️ -18° | 1,2kg

📦 6 x 1,2kg | 30cm



**CUADRADO DE JAMÓN
YORK Y QUESO**

Ref. 17400 | 🧊 -18° | 150 a 160gr
📦 30uds | 12 x 12cm



**PIZZA PEQUEÑA
JAMÓN YORK Y QUESO**

Ref. 17005 | 🧊 -18° | 110gr
📦 36uds | 12cm



**ROSQUILLAS
ARTESANAS**

Ref. 04035 | Individ | 2kg
📦 6 x 2kg

Ref. 04045 | Bolsa | 12uds
📦 15 x 12uds



**PAN PIZZA
JAMÓN YORK Y QUESO**

Ref. 17006 | 🧊 -18° | 150 a 160gr
📦 24uds | 23cm





TOSTA RULO DE CABRA

Jamón cocido, parmesano, mozzarella y tomate.

Ref.17638 | 🧊 -18° | 📦 6uds

TOSTA TRES QUESOS

Atún, aceitunas negras, mozzarella y tomate.

Ref.17604 | 🧊 -18° | 📦 6uds



TOSTA DE ATÚN

Atún, aceitunas negras, mozzarella y tomate.

Ref.17603 | 🧊 -18° | 📦 6uds



TOSTA CARBONARA

Jamón cocido, parmesano, mozzarella y tomate.

Ref.17605 | 🧊 -18° | 📦 6uds



TOSTA BACON FRANKFURT

Jamón cocido, parmesano, mozzarella y tomate.

Ref.17637 | 🧊 -18° | 📦 6uds

TOSTA DE POLLO

Atún, aceitunas negras, mozzarella y tomate.

Ref.17635 | 🧊 -18° | 📦 6uds



TOSTA KEBAB POLLO

Atún, aceitunas negras, mozzarella y tomate.

Ref.17601 | 🧊 -18° | 📦 6uds



TOSTA BARBACOA

Jamón cocido, parmesano, mozzarella y tomate.

Ref.17636 | 🧊 -18° | 📦 6uds



TOSTA MEXICANA

Jamón cocido, parmesano, mozzarella y tomate.

Ref.17602 | 🧊 -18° | 📦 6uds

TOSTA JAMÓN YORK

Atún, aceitunas negras, mozzarella y tomate.

Ref.17605 | 🧊 -18° | 📦 6uds





CARBONARA

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

Ref. 11217 | 🌡️ -18° | 📦 8uds



YORK QUESO

Jamón cocido, parmesano, mozzarella y tomate.

Ref. 11216 | 🌡️ -18° | 📦 8uds



CINCO QUESOS

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

Ref. 11215 | 🌡️ -18° | 📦 8uds



TARTUFATA

Jamón serrano, mozzarella, trufa y tomate.

Ref. 11214 | 🌡️ -18° | 📦 8uds



BARBACOA

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

Ref. 11212 | 🌡️ -18° | 📦 8uds



ATÚN

Atún, aceitunas negras, mozzarella y tomate.

Ref. 11213 | 🌡️ -18° | 📦 8uds



MARGARITA

Tomate y mozzarella.

Ref. 11200 | 🌡️ -18° | 📦 8uds



PEPPERONI

Salami picante italiano, gorgonzola y mozzarella.

Ref. 11218 | 🌡️ -18° | 📦 8uds

05 POSTRES

El broche final para una buena carta.

Un buen postre no es solo el final de la comida, es lo que el cliente se lleva en la memoria. Es ese último bocado que decide si la experiencia ha sido simplemente correcta o realmente redonda.

Por eso nuestra selección combina tartas que nunca fallan como la tarta de la Abuela, la tarta San Marcós o la tarta de Tiramisú, con dulces típicos murcianos como el paparajote, la leche frita o las torrijas.

Elaboraciones sencillas de calidad pensadas para enriquecer las cartas que quieren cerrar con sabor, con tradición y con ese punto casero que el cliente reconoce al instante.





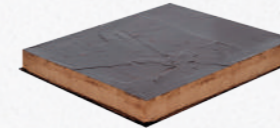
TARTA DE QUESO Y FRAMBUESA

Ref. 04041 | 0° a 4° | 28 x 18cm



TARTA DE TRES CHOCOLATES

Ref.07036 | -18° | 28 x 18cm



TARTA DE CHOCOLATE

Ref. 07031 | -18° | 28 x 18cm



TARTA AMERICAN CARROT CAKE

Ref.96043 | -18° | 1,25kg



TARTA DE SAN MARCOS

Ref. 07034 | -18° | 28 x 18cm



TARTA DE LA ABUELA

Ref. 07043 | -18° | 28 x 18cm



**TARTA MUERTE
POR CHOCOLATE**

Ref. 96042 | -18° | 2kg



TARTA DE QUESO

Ref.96030 | -18° | 1,1kg



TARTA DEL ABUELO

Ref. 07042 | -18° | 28 x 18cm



TARTA DE TIRAMISÚ

Ref. 07032 | -18° | 28 x 18cm



*Sugerencia de presentación

TORRIJAS

Ref. 17028 | 🌡️ -18° | 📦 48uds



LECHE FRITA

Ref. 04046 | 🌡️ -18° | 2kg



ARROZ CON LECHE

Ref. 07008 | 🌡️ -18° | 200gr



PAPARAJOTES

Ref. 04039 | 🌡️ -18° | 2kg



Panadería y bollería de alto rendimiento para el profesional

Europastry es uno de los grandes referentes europeos en masas congeladas, con presencia en más de 90 países y una sólida trayectoria en el desarrollo de panes, bollería y soluciones de bakery listas para hornear. Su modelo combina tradición panadera e innovación tecnológica, ofreciendo productos preelaborados que garantizan regularidad, calidad y facilidad de servicio.

Su catálogo abarca desde panes rústicos, baguettes y panes especiales, hasta croissants, bollería premium y bases de pizza, diseñados para adaptarse a cualquier momento de consumo. Gracias a su sistema de producto prehorneado y ultracongelado, permite disponer de producto recién hecho bajo demanda, optimizando mermas y operativa en el punto de venta.

Como distribuidores, incorporamos a nuestra oferta una gama que aporta versatilidad, alta rotación y eficiencia, facilitando elevar la propuesta de panadería y bollería en hostelería y gran distribución con la garantía de un líder del sector.



europastry®

La excelencia de la panadería francesa para la hostelería

Bridor es una marca internacional especializada en panadería, bollería y pastelería congelada de alta gama, reconocida por su inspiración en la tradición francesa y su presencia en más de 100 países. Su propuesta combina el savoir-faire artesanal con procesos industriales avanzados, garantizando calidad constante y sabor auténtico.

Su portfolio incluye croissants de mantequilla, panes de masa madre, especialidades internacionales y soluciones de snacking, desarrolladas en colaboración con chefs y otros panaderos. Destaca por el uso de ingredientes seleccionados, fermentaciones cuidadas y técnicas que respetan el desarrollo del sabor.

A través de nuestra distribución, acercamos al canal horeca una gama que permite diferenciar la oferta, elevar el posicionamiento gastronómico y simplificar la operativa, con productos listos para hornear que aportan valor añadido a cualquier carta.



BRIDOR



NUEVACOCINA MEDITERRÁNEA

· Siempre contigo ·

www.nuevacocinamediterranea.es
info@nuevacocinamediterranea.es
968 80 90 09