


chef
ideas
Busca tu inspiración

BUSCA TU INSPIRACIÓN CON SABROSAS RECETAS NATURALES

SIN CONSERVANTES - SIN COLORANTES - 100% CARNE DE AVE - CON ACEITE DE OLIVA





 **1 unidad**
138 x 35 x 190 mm

 **1 caja/ 10 unidades**
365 x 145 x 197 mm

 **1 palet / 64 cajas**
1 palet / 1.200 x 800 mm





PECHUGA FILETEADA EN SALSA DE MANGO & CURRY


Busca tu inspiración

Finos filetes de pechugas de pollo frescas, cocinadas lentamente en una cremosa salsa de auténtico mango y curry. Juego de aromas y sabores, por la combinación de carne de pollo con una deliciosa salsa de curry y el toque exótico del mango.

Sin conservantes
Sin colorantes
100% Carne de ave



220g

Peso neto · Ración para 1 persona



2 minutos

Perforar el film y calentar a potencia máxima durante los minutos indicados. Una vez caliente, agitar la bandeja para homogeneizar la salsa.



Mantener entre 0° y 4° C

www.chefideas.es



5 minutos

En una cacerola o sartén caliente, verter el contenido y calentar al gusto.



PECHUGA FILETEADA EN SALSA DE MANGO & CURRY

Fotografía: sugerencia de presentación



INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios)

	Por 100 g	Por ración (220 g)	% CDO*
Valor energético · kJ	459	1.009,9	12%
Valor energético · kcal	109,6	241,2	12%
Grasas · g	4,9	10,7	15%
De las cuales saturadas · g	2,3	5,1	26%
Hidratos de Carbono · g	4,2	9,3	4%
De los cuales azúcares · g	2,2	4,8	5%
Proteínas · g	11,9	26,2	52%
Sal · g	1,6	3,5	58%
Fibra alimentaria · g	0,1	0,2	3%

* CDO: Cantidad Diaria Orientativa para una dieta de 2.000 kcal.

Las necesidades personales varían en función de la edad, el sexo, el peso y el nivel de actividad física.



Toda la carne de ave utilizada para la elaboración de este plato, desde el sacrificio, despique y elaboración, ha sido seleccionada y procesada en nuestras instalaciones. CALATAYUD garantiza un producto de calidad para hacerte la vida más fácil.

MATADERO JOSÉ CALATAYUD E HIJOS S.A.

Polígono Neívar s/n. 26500 Calahorra. La Rioja. Spain - T +34 941 131 493 - www.calatayud-sa.com



PECHUGA FILETEADA EN SALSA DE TRES QUESOS

**chef
ideas**
Busca tu inspiración

Finos filetes de pechugas de pollo frescas, cocinadas lentamente en una cremosa salsa de tres quesos. Jugosos y muy sabrosos, gracias a la mezcla de los quesos Azul, Emmental y Gorgonzola.

Sin conservantes
Sin colorantes
100% Carne de ave


 **220g**
Peso neto • Ración para 1 persona

 **2 minutos**

Perforar el film y calentar a potencia máxima durante los minutos indicados. Una vez caliente, agitar la bandeja para homogeneizar la salsa.

 **5 minutos**

En una cacerola o sartén caliente, verter el contenido y calentar al gusto.

 Mantener entre 0° y 4° C

www.chefideas.es



PECHUGA FILETEADA EN SALSA DE TRES QUESOS

Fotografía: sugerencia de presentación



INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios)

	Por 100 g	Por ración (220 g)	% CDO*
Valor energético · kJ	583,2	1.170,8	14%
Valor energético · kcal	127,1	279,6	14%
Grasas · g	7,2	15,9	23%
De las cuales saturadas · g	3,8	8,4	42%
Hidratos de Carbono · g	2,8	6,2	2%
De los cuales azúcares · g	0,8	1,8	2%
Proteínas · g	12,3	27	54%
Sal · g	1,4	3,1	51%
Fibra alimentaria · g	0,1	0,2	3%

* CDO: Cantidad Diaria Orientativa para una dieta de 2.000 kcal.

Las necesidades personales varían en función de la edad, el sexo, el peso y el nivel de actividad física.



Toda la carne de ave utilizada para la elaboración de este plato, desde el sacrificio, despique y elaboración, ha sido seleccionada y procesada en nuestras instalaciones. CALATAYUD garantiza un producto de calidad para hacerte la vida más fácil.

MATADERO JOSÉ CALATAYUD E HIJOS S.A.

Polígono Neíver s/n. 26500 Calahorra. La Rioja. Spain - T +34 941 131 493 - www.calatayud-sa.com



ALBÓNDIGAS EN SALSA BASCAISE


**chef
ideas**
Busca tu inspiración


Deliciosas bolas de pollo, elaboradas a partir de una esmerada selección de nuestras mejores carnes. Cocinadas lentamente en aceite de oliva y con una sabrosa salsa Bascaise, a base de sofrito de tomate, cebolla y pimiento.

Con aceite de oliva

 **280g**
Peso neto · Ración para 1 persona


 **2 minutos**

Perforar el film y calentar a potencia máxima durante los minutos indicados. Una vez caliente, agitar la bandeja para homogeneizar la salsa.

 Mantener entre 0° y 4° C

www.chefideas.es



 **5 minutos**

En una cacerola o sartén caliente, verter el contenido y calentar al gusto.



ALBÓNDIGAS EN SALSA BASCAISE

Fotografía: sugerencia de presentación



INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios)

	Por 100 g	Por ración (280 g)	% CDO*
Valor energético · kJ	522,2	1.462,3	17%
Valor energético · kcal	124,7	349,3	17%
Grasas · g	7,3	20,5	29%
De las cuales saturadas · g	2	5,5	27%
Hidratos de Carbono · g	6,8	19	7%
De los cuales azúcares · g	5,1	14,3	16%
Proteínas · g	7,9	22	44%
Sal · g	0,9	2,5	42%
Fibra alimentaria · g	1,2	3,4	56%

* CDO: Cantidad Diaria Orientativa para una dieta de 2.000 kcal.

Las necesidades personales varían en función de la edad, el sexo, el peso y el nivel de actividad física.



Toda la carne de ave utilizada para la elaboración de este plato, desde el sacrificio, despique y elaboración, ha sido seleccionada y procesada en nuestras instalaciones. CALATAYUD garantiza un producto de calidad para hacerte la vida más fácil.

MATADERO JOSÉ CALATAYUD E HIJOS S.A.

Polígono Neírver s/n. 26500 Calahorra. La Rioja. Spain - T +34 941 131 493 - www.calatayud-sa.com



PIMIENTOS RELLENOS EN SALSA DE PIQUILLO


Busca tu inspiración

Pimientos de piquillo rellenos de carne picada de pollo, cocinados lentamente en una deliciosa salsa de piquillo elaborada a base de cremosa nata.

Sin conservantes
Sin colorantes
100% Carne de ave



260g

Peso neto - Ración para 1 persona



2 minutos

Perforar el film y calentar a potencia máxima durante los minutos indicados. Una vez caliente, agitar la bandeja para homogeneizar la salsa.



Mantener entre 0° y 4° C

www.chefideas.es



5 minutos

En una cacerola o sartén caliente, verter el contenido y calentar al gusto.



PIMIENTOS RELLENOS EN SALSA DE PIQUILLO

Fotografía: sugerencia de presentación



INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios)

	Por 100 g	Por ración (260 g)	% CDO*
Valor energético · kJ	456,2	1.186,1	14%
Valor energético · kcal	109	283,3	14%
Grasas · g	6,3	16,3	23%
De las cuales saturadas · g	2,7	7,1	36%
Hidratos de Carbono · g	7,8	20,2	8%
De los cuales azúcares · g	3	7,7	9%
Proteínas · g	5,1	13,2	26%
Sal · g	0,8	2	34%
Fibra alimentaria · g	0,7	1,8	30 %

* CDO: Cantidad Diaria Orientativa para una dieta de 2.000 kcal.

Las necesidades personales varían en función de la edad, el sexo, el peso y el nivel de actividad física.



Toda la carne de ave utilizada para la elaboración de este plato, desde el sacrificio, despique y elaboración, ha sido seleccionada y procesada en nuestras instalaciones. CALATAYUD garantiza un producto de calidad para hacerte la vida más fácil.

MATADERO JOSÉ CALATAYUD E HIJOS S.A.

Polígono Neíver s/n. 26500 Calahorra. La Rioja. Spain - T +34 941 131 493 - www.calatayud-sa.com



SALCHICHA DE POLLO EN FRITADA


chef ideas
Busca tu inspiración

Elaborado artesanalmente a base de nuestras mejores carnes 100% de pollo. Cocinadas lentamente sobre una salsa de fritada de tomate fresco, cebolla pochada y pimientos.

100% Carne de ave

 **260g**
Peso neto · Ración para 1 persona

 **2 minutos**

Perforar el film y calentar a potencia máxima durante los minutos indicados. Una vez caliente, agitar la bandeja para homogeneizar la salsa.

 Mantener entre 0° y 4° C

www.chefideas.es



 **5 minutos**

En una cacerola o sartén caliente, verter el contenido y calentar al gusto.



SALCHICHA DE POLLO EN FRITADA

Fotografía: sugerencia de presentación



INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios)

	Por 100 g	Por ración (260 g)	% CDO*
Valor energético · kJ	377,9	982,6	12%
Valor energético · kcal	90,3	234,7	12%
Grasas · g	3,1	8	11%
De las cuales saturadas · g	0,5	1,4	7%
Hidratos de Carbono · g	4,2	10,9	4%
De los cuales azúcares · g	3,4	8,9	10%
Proteínas · g	11,2	29	58%
Sal · g	1,4	3,6	59%
Fibra alimentaria · g	1,4	3,5	59%

* CDO: Cantidad Diaria Orientativa para una dieta de 2.000 kcal.

Las necesidades personales varían en función de la edad, el sexo, el peso y el nivel de actividad física.



Toda la carne de ave utilizada para la elaboración de este plato, desde el sacrificio, despique y elaboración, ha sido seleccionada y procesada en nuestras instalaciones. CALATAYUD garantiza un producto de calidad para hacerte la vida más fácil.

MATADERO JOSÉ CALATAYUD E HIJOS S.A.

Polígono Neínver s/n. 26500 Calahorra. La Rioja. Spain - T +34 941 131 493 - www.calatayud-sa.com

SABROSAS RECETAS NATURALES

PECHUGA FILETEADA EN SALSA DE MANGO & CURRY

Finos filetes de pechugas de pollo frescas, cocinadas lentamente en una cremosa salsa de auténtico mango y curry. Juego de aromas y sabores, por la combinación de carne de pollo con una deliciosa salsa de curry y el toque exótico del mango.

SALCHICHA DE POLLO EN FRITADA

Elaborado artesanalmente a base de nuestras mejores carnes 100% de pollo. Cocinadas lentamente sobre una salsa de fritada de tomate fresco, cebolla pochada y pimientos.

ALBÓNDIGAS EN SALSA BASCAISE

Deliciosas bolas de pollo, elaboradas a partir de una esmerada selección de nuestras mejores carnes. Cocinadas lentamente en aceite de oliva y con una sabrosa salsa Bascaise, a base de sofrito de tomate, cebolla y pimienta.

PIMIENTOS RELLENOS EN SALSA DE PIQUILLO

Pimientos de piquillo rellenos de carne picada de pollo, cocinados lentamente en una deliciosa salsa de piquillo elaborada a base de cremosa nata.

PECHUGA FILETEADA EN SALSA DE TRES QUESOS

Finos filetes de pechugas de pollo frescas, cocinadas lentamente en una cremosa salsa de tres quesos. Jugosos y muy sabrosos, gracias a la mezcla de los quesos Azul, Emmental y Gorgonzola.




chef
ideas
Busca tu inspiración



Toda la carne de ave utilizada para la elaboración de estos platos, desde el sacrificio, despiece y elaboración, ha sido seleccionada y procesada en nuestras instalaciones. **CALATAYUD** garantiza un producto de calidad para hacerte la vida más fácil.



MATADERO JOSÉ CALATAYUD E HIJOS S.A.

Polígono Neínver s/n. 26500 Calahorra. La Rioja. Spain
+34 941 131 493 | www.calatayud-sa.com