

Desde 2013



UNA SOLUCIÓN PARA HOSTELERÍA
ELABORADAS DE FORMA TRADICIONAL

CATÁLOGO HORECA





Ofrezca a sus clientes un producto estrella

Estamos encantados de ofrecerles la oportunidad de llevar el sabor y la tradición de España a su canal Horeca.

Con ingredientes cuidadosamente seleccionados y siguiendo recetas tradicionales, nuestras paellas son la opción perfecta para aquellos amantes de la cocina mediterránea que buscan comidas de calidad y auténticas.

En Paella Auténtica llevamos muchos años cocinando. Cuidamos hasta el más pequeño detalle en el proceso de elaboración. Utilizamos ingredientes de temporada y producto de proximidad. El resultado es una delicia para el paladar.

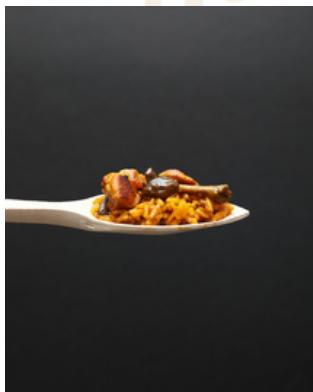


Una solución ideal para restauración



Restaurantes

Amplíe su carta y evite mermas que le hagan perder dinero. El producto de microondas es perfecto para locales **sin salida de humos**.



Caterings

Lleve a su mesa la auténtica paella con el sabor mediterráneo y sin complicaciones.

Hoteles

Ofrezca a sus huéspedes un producto de gran calidad en la cafetería o room service.



Chiringuitos

Playa, paella & friends. Ofrezca a sus clientes una paella de gran calidad en tiempo récord.



Rapidez en la preparación del producto



Ocupa muy poco espacio en nevera o congelador



Sin necesidad de contratar personal cualificado.



Mayor rentabilidad y mejor control de stock



Reducción de mermas y de compra de materia prima



Pedidos a medida para cada cliente



Caducidad, congelado 18 meses y refrigerado 45 días.



Estandarización de la calidad



Materias primas de alta calidad



Profesionales del sector con más de 10 años de experiencia



Monitoreos, para que sus clientes elijan lo que deseen



Producto mundialmente conocido

Producto de microondas

3
min



Video preparación

Nuestras Paellas



Paella de Valenciana

La tradicional paella de pollo y veruras.



Arroz del Senyoret

Paella de mariscos pelados con un sabor tradicional



Paella de Pollo y Setas

Con pollo deshuesado junto a un cóctel de setas variadas seleccionadas.



Arroz Negro

La tinta del calamar y nuestro fumet te regalarán una explosión de sabor.



Fideuá de Marisco

El sello mediterráneo en una paella de mariscos variados con pasta fina.

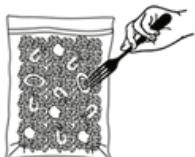


Paella de Verduras

Deliciosa selección de verduras de la huerta

*Otros sabores, consultar

Modo de preparación



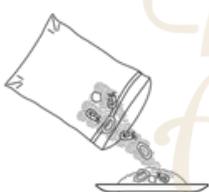
Paso 1: Perforar la bolsa

Perforar la bolsa con un tenedor o cuchillo varias veces por una de sus caras.



Paso 2: Calentar en el microondas

Introducir la bolsa en el microondas y calentar durante 2 minutos y medio a 800 vatios de potencia.



Paso 3: Listo para emplatar

Abrir la bolsa con unas tijeras y emplatar.





PRODUCTO TERMINADO

Producto de microondas

| PRODUCTO SIN PACKAGING | Caja estándar | Palet Europeo (pedido mínimo) | Contenedor 20 pies (11 palets) | Contenedor 40 pies (25 palets) |
|--|----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Medidas (L x A x H) cm. | (17,5 x 27,5 x 20,5) | (14,4 + 21 x 9) x 80 x 120 | 239 x 235 x 590 | 239 x 235 x 1.203 |
| Nº raciones | 12 | 1.728 | 19.008 | 43.200 |
| Precio x ración (300g) | - | 5,18€ | 5,02€ | 4,92€ |
| Tiempo preparación pedido (Días laborables) | - | 5 | 30 | 50 |

| PRODUCTO CON PACKAGING | Caja estándar | Palet Europeo (pedido mínimo) | Contenedor 20 pies (11 palets) | Contenedor 40 pies (25 palets) |
|--|----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Medidas (L x A x H) cm. | (17,5 x 27,5 x 20,5) | (14,4 + 21 x 9) x 80 x 120 | 239 x 235 x 590 | 239 x 235 x 1.203 |
| Nº raciones | 12 | 1.512 | 16.632 | 37.800 |
| Precio x ración (300g) | - | 5,58€ | 5,41€ | 5,30€ |
| Tiempo preparación pedido (Días laborables) | - | 5 | 30 | 50 |

*Pedido mínimo: 1 palet (opción de combinar cajas de distintas variedades).

*Precio EXWORKS (IVA no incluido)

*Condiciones de pago: Anticipado

Producto de fuego, vitro o inducción



Video preparación

Nuestras Paellas



Base de Valenciana



Base de Marisco

Personalice la paella a gusto del consumidor

Con nuestras bases semiacabadas, puede ofrecer una paella auténtica y deliciosa en tan solo 5 minutos.

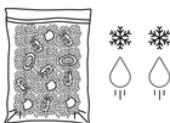
A partir de nuestras bases, podrá crear infinitas combinaciones según las preferencias de sus clientes:

- En la **Base Valenciana**, añada ingredientes como alcachofa, romero, azafrán...
- En la **Base de Marisco**, incorpore pulpo, bogavante, langosta, cangrejo...

Incluso puede elaborar un exquisito *Arroz negro de marisco con alcachofas*, añadiendo un poco de tinta de calamar y una alcachofa.

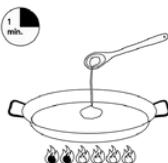
Con Paella Auténtica, convierta cada plato en una experiencia única y completamente adaptada al gusto de su público.

Modo de preparación



Paso 1: Descongelar el producto

Antes de cocinar, el producto debe estar previamente bien descongelado.



Paso 2: Encender el fuego a mínima potencia

Poner una cucharada de aceite de oliva virgen extra sobre la paellera y calentar durante 30 segundos.



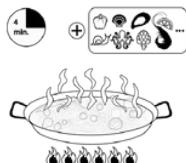
Paso 3: Volcar el contenido sobre la paellera

Abrir la bolsa con unas tijeras, volcar el contenido en la paellera y remover muy bien el producto hasta que esté suelto.



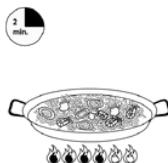
Paso 4: Añadir agua (según cuadro adjunto)

Subir el fuego a máxima potencia y añadir agua (aprovechar este momento para distribuir bien el contenido del producto). Una vez empiece a hervir, mantener el fuego a máxima potencia durante **4 minutos**



Paso 5: Personalice su paella (opcional)

En este momento, si lo desea, puede añadir a nuestra base algún ingrediente adicional para darle un toque personal.



Paso 6: Consiga el punto perfecto

Bajar el fuego a media potencia durante 2 minutos.

Transcurrido ese tiempo, apagar el fuego y dejar reposar durante 1 minuto.

Tabla de medidas y proporciones recomendadas

| Formato | Diámetro paellero | Cantidad de agua (l.) |
|---------|-------------------------------|----------------------------------|
| 1 pax | 30/35 cm. | 0,25 l. |
| 2 pax | 40/42 cm. | 0,5 l. |
| 3 pax | 50/55 cm. | 0,75 l. |
| 4 pax | 50/55 cm. | 1 l. |
| 5 pax | 55/60 cm. | 1,2 l. |
| 6 pax | 60 cm. | 1,3 l. |
| | *Para más personas, consultar | *Para arroces melosos, consultar |

También puede elaborar **arroces melosos** ajustando ligeramente la cantidad de agua, manteniendo todo el sabor de la auténtica paella.





PRODUCTO SEMITERMINADO

Producto de fuego, vitrocerámica o inducción

| BASE DE VALENCIANA | Caja estándar | Palet Europeo (pedido mínimo) | Contenedor 20 pies (11 palets) | Contenedor 40 pies (25 palets) |
|--|----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Medidas (LxAxH) cm. | (17,5 x 27,5 x 20,5) | 14,4 x 80 x 120 | 239 x 235 x 590 | 239 x 235 x 1.203 |
| Nº raciones | 10 | 1.440 | 15.840 | 36.000 |
| Precio x ración (370g) | - | 5,79€ | 5,62€ | 5,50€ |
| Tiempo preparación pedido (Días laborables) | - | 5 | 30 | 50 |
| 400g. aproximadamente una vez cocinado. | | | | |

| BASE DE MARISCO | Caja estándar | Palet Europeo (pedido mínimo) | Contenedor 20 pies (11 palets) | Contenedor 40 pies (25 palets) |
|--|----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Medidas (LxAxH) cm. | (17,5 x 27,5 x 20,5) | 14,4 x 80 x 120 | 239 x 235 x 590 | 239 x 235 x 1.203 |
| Nº raciones | 12 | 1.728 | 19.008 | 43.200 |
| Precio x ración (280g) | - | 5,79€ | 5,62€ | 5,50€ |
| Tiempo preparación pedido (Días laborables) | - | 5 | 30 | 50 |
| 320g. aproximadamente una vez cocinado. | | | | |

*Pedido mínimo: 1 palet (opción de combinar cajas de distintas variedades).

*Precio EXWORKS (IVA no incluido)

*Condiciones de pago: Anticipado



Paella Auténtica
Calle Horteta, 8
(46138 Valencia, España.)
+34 670 884 608
international@paellaautentica.com