

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



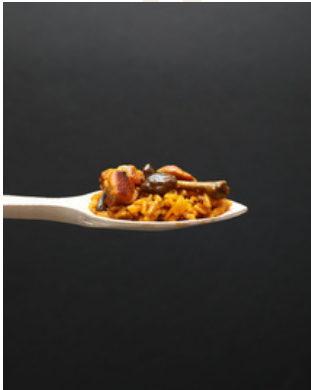
## Restaurantes

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



## Hoteles

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



## Caterings

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



## 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



Monoraciones, para que sus  
clientes elijan lo que deseen



Producto mundialmente  
conocido

Producto de microondas



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.

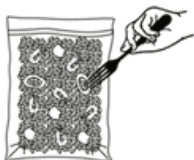


## Paella de Verduras

Deliciosa selección de verduras de la huerta

\*Otros sabores, consultar

# Modo de preparación



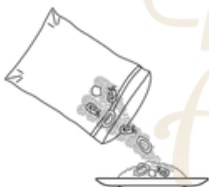
## Paso 1: Perforar la bolsa

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 x9)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 x9)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.

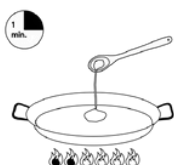


# Modo de preparación



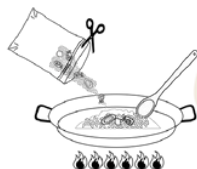
## Paso 1: Descongelar el producto

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.



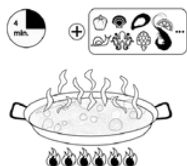
## Paso 3: Volcar el contenido sobre la paellera

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](mailto:international@paellaautentica.com)