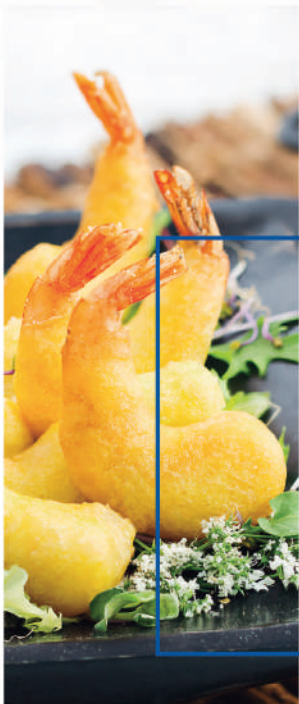


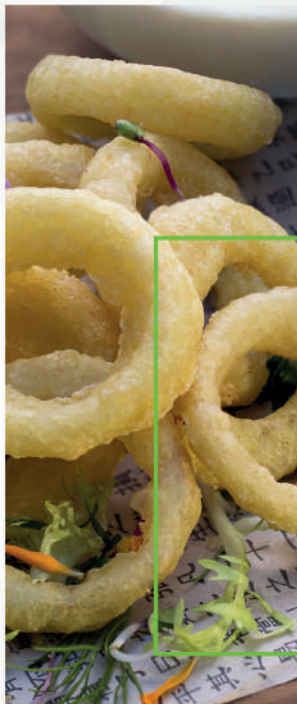
Cabezuelo®

Alimentos para una nueva generación

Food for a new generation



**Precocinados
del Mar**



**Verduras
Rebozadas**



**Finger
Food**

CATÁLOGO



Alimentación de Calidad desde 1978

Quality Food since 1978

Cabezuelo Foods es una empresa familiar española especializada en la elaboración y comercialización de alimentos preparados congelados de calidad desde 1978. Más de 40 años de trayectoria y un continuo crecimiento en calidad e innovación nos sitúan como una empresa de referencia del sector en Europa.

Cabezuelo Foods is a Spanish family business specialised in the production and sale of quality frozen food products since 1978. More than 40 years in the business and with continual growth in the areas of quality and innovation, we are a highly regarded company in our sector in Europe.

Soluciones para tu negocio

Nuestras familias de productos: **Precocinados del Mar, Verduras Rebozadas y Finger Food**, se adaptan a las necesidades de cada mercado. Entre los clientes de **Cabezuelo Foods** podemos encontrar marcas líderes a nivel mundial, lo que nos permite estar presentes en las principales cadenas de alimentación de distintos países, a través de marca propia o marcas de distribución. Además, disponemos de una extensa presencia en el canal Food Service para atender las necesidades profesionales de distribuidores especializados HORECA.

Solutions for your business

Our product lines: **Pre-cooked Fish & Seafood, Battered Vegetables and Fingerfood**, adapt to the necessities of every market. Amongst **Cabezuelo Foods** clients, you will find international top brands, which allow us to be present in the main food chains in many different countries, both through our own brands or private label. We have a large presence in the Food Service sector to attend to the needs of professional distributors specialised in HORECA.





Comprometidos con la Calidad y la Innovación

Para **Cabezuelo Foods** la calidad es un concepto de trabajo integral. Para ello, aplicamos un sistema de trazabilidad que nos permite un riguroso control desde la recepción y selección de la materia prima, pasando por el proceso de producción, diseño y elaboración de cada producto; así como la congelación, almacenaje y expedición de todos nuestros productos.

Gracias a nuestro departamento de investigación y desarrollo de nuevos productos altamente cualificado, que trabaja directamente con los departamentos de producción, calidad y comercial, garantizamos la calidad gastronómica y la seguridad e innovación con el objetivo de mantener intactos todos los atributos de nuestras elaboraciones durante las fases de producción hasta llegar al consumidor final.

Cabezuelo Foods cuenta con los certificados de calidad más exigentes como son **BRC Global Standard** e **IFS International Food Standard** que avalan la máxima calidad y seguridad alimentaria.

Committed to Quality & Innovation

For **Cabezuelo Foods** quality is an integral concept in the way we work. To ensure this, we apply a traceability system that allows us to have rigorous control from the receiving and selection of raw material, through the production process, design and elaboration of every product; to the freezing, storage and despatch of all our products.

Thanks to our highly qualified Research and Development Department that works closely with the Production, Quality and Commercial Departments, this guarantees the gastronomic quality and the safety and innovation with the objective of keeping all the attributes of our elaborations intact throughout all the production phases until it reaches the end consumer.

Cabezuelo Foods holds the most demanding quality certificates such as **BRC Global Standard** and **IFS International Food Standard** which endorse maximum quality and food safety.



Nuevas formas de consumo

Conscientes de la importancia de responder a las necesidades de nuestros clientes Food Service en un mercado cada vez más profesionalizado, **Cabezuelo Foods** desarrolla programas de innovación en: Ingredientes, Tapas, Finger Food, Fast Food y también Slow Food adaptadas a las nuevas formas de consumo actuales.

New ways of dining

Conscious of the importance to respond to the needs of our Food Service clients in an ever more professional market, **Cabezuelo Foods** develops innovation programmes in: Ingredients, Tapas, Finger Food, Fast Food and also Slow Food adapted for current consumer trends.



Precocinados del Mar

Precooked Fish and Seafood Products

El Sabor del Mar

Cabezuelo te acerca el auténtico Sabor del Mar a la mesa, gracias a su gama de **Precocinados del Mar**. Recetas sabrosas elaboradas siguiendo las nuevas tendencias de consumo para compartir con la familia y amigos.

Taste of the Sea

Cabezuelo brings you the authentic Taste of the Sea to your table, thanks to the range of **Precooked Seafood**. Tasty recipes made following new consumer trends to share with your family and friends.

Anillas a la Romana Excellent

Squid Rings Excellent

Anillas a la Romana Extra

Squid Rings Extra

Anillas a la Romana

Squid Rings

pags. 6/7

Rabas Enharinadas

Lightly Floured Squid Strips

Rabas Empanadas

Lightly Breaded Squid Strips

Exquisito a la Romana

Squid Delights

pags. 8/9

Rodajas de Merluza Rebozadas Preformadas

Preformed Battered Hake Slices

Filetes de Merluza Empanados Preformados

Breaded Preformed Hake Fillets

Varitas de Merluza Empanadas

Breaded Hake Sticks

pags. 10/11

Palitos de Pescado Rebozados

Battered Fish Sticks

Pavías de Merluza Rebozadas

Battered Hake Goujons

Porciones de Merluza Rebozadas

Battered Hake Portions

pags. 12/13

Bacalao Rebozado

Battered Cod

Langostinos a la Gabardina

Coated Prawns

Langostinos Rebozados

Battered Prawns

pags. 14/15

Anillas a la Romana Excellent

Squid Rings Excellent
Im Teig gebackene Tintenfischringe
Exzellent
Beignets de Calamar Excellents



La selección de nuestras Anillas más tiernas recubiertas con un rebozado fino y de gran calidad.

The most tender of our Rings coated in a fine batter and great quality.

Auswahl unserer zartesten Tintenfischringe, paniert mit einem feinen, hochwertigen Teig.

Une sélection de nos beignets de Calamar les plus tendres enrobés d'une fine pâte à frire de haute qualité.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	60/90	4	4 kg
Bolsa/Bag 400 g	60/90	10	4 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION



Anillas a la Romana Extra

Squid Rings Extra
Im Teig gebackene Tintenfischringe Extra
Beignets de Calamar Extra



Nuestra receta tradicional con un rebozado exterior muy sabroso.

Our traditional recipe with a tasty batter.

Unser traditionelles Rezept, paniert in einem schmackhaften Teigmantel.

Notre recette traditionnelle avec une savoureuse pâte à frire à l'extérieur.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	60/90	4	4 kg
Bolsa/Bag 400 g	60/90	10	4 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION



Anillas a la Romana

Squid Rings
Im Teig gebackene Tintenfischringe
Beignets de Calamar



Exquisitas Anillas. Un bocado delicioso que no dejará a nadie indiferente.

Exquisite Rings. A delicious snack that will not leave anybody indifferent.

Exquisite Tintenfischringe. Köstlicher Happen, der niemanden kalt lässt.

De délicieux beignets de Calamar. Un amuse-bouche exquis qui ne laissera personne indifférent.



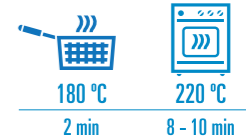
EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	40/50	4	4 kg
Bolsa/Bag 400 g	40/50	10	4 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION



Rabas Enharinadas

Lightly Floured Squid Strips
Mehlierte Tintenfischarme
Lamelles de Calamar Enfarinées



Un clásico en forma de tiras cubierto de un enharinado muy ligero.

A classic in the form of a strip with a lightly floured coating.

Klassiker in Form von Streifen, die sehr leicht mehliert ausgebacken werden.

Un classique sous forme de lamelles enrobées d'une très légère couche de farine.





EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	45/65	5	5 kg
Bolsa/Bag 400 g	45/65	12	4,8 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
2 - 2,5 min	10 - 12 min

Rabas Empanadas

Lightly Breaded Squid Strips
Panierte Tintenfischarme
Lamelles de Calamar Panées



Tiernas tiras de Calamar con el crujiente contraste del empanado.

Tender strips of Squid with a contrasting crunchy breaded coating.

Zarte Tintenfischstreifen mit dem knusprigen Kontrapunkt der Panade.

De tendres lamelles de Calamar avec une panure croustillante.





EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	40/60	5	5 kg
Bolsa/Bag 400 g	40/60	12	4,8 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
2 - 2,5 min	10 - 12 min

Exquisito a la Romana

Squid Delights
Exquisite im Teig gebackene Tintenfischringe
Délices de Calamar



Deliciosas anillas rebozadas. Un bocado exquisito.

Delicious battered rings. An exquisite bite.

Leckere Tintenfischringe im Teigmantel. Exquisiter Leckerbissen.

De délicieux beignets de Calamar enrobés de pâte à frire. Un amuse-bouche exquis.





EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	40/50	4	4 kg
Bolsa/Bag 400 g	40/50	12	4,8 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
2 min	8 - 10 min

Rodajas de Merluza Rebozadas Preformadas

Preformed Battered Hake Slices
Vorgeformte panierte Seehechtscheiben
Beignets de Darnes de Merlu Préformées



Sabrosas rodajas de Merluza rebozadas con un interior jugoso y tierno.

Tasty slices of battered Hake with a juicy and tender texture.

Schmackhafte, panierte Seehechtscheiben, innen saftig und zart.

De savoureuses darnes de Merlu, tendres et juteuses à l'intérieur, enrobées de pâte à frire.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	10/12	4	4 kg
Bolsa/Bag 360 g	10/12	10	3,6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
10	13	130
10	13	130

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
4 - 5 min	18 min

Filetes de Merluza Empanados Preformados

Breaded Preformed Hake Fillets
Vorgeformte panierte Seehechtfilets
Filets de Merlu Préformés Panés



Apetitosas formas de Merluza elaboradas con un empanado crujiente por fuera y con un sabor delicioso a Merluza en su interior.

Appetizing Hake formed fillets made with a crunchy breading on the outside and a delicious Hake flavour on the inside.

Appetit anregende Seehechtzubereitung mit einer äußeren, knusprigen Panade, in deren Innerem sich köstlicher Seehecht befindet.

Des filets de Merlu préformés savoureux avec une panure croustillante à l'extérieur.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 6 kg	12	1	6 kg
Bolsa/Bag 1 kg	12	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
3 - 4 min	18 min

Varitas de Merluza Empanadas

Breaded Hake Sticks
Panierte Seehechtstäbchen
Bâtonnets Panés de Merlu



Jugosas y crujientes varitas de Merluza. Un plato para toda la familia.

Juicy and crunchy Hake sticks. A dish for all the family.

Saftige und knusprige Seehechtstäbchen. Ein Gericht für die ganze Familie.

Des bâtonnets de Merlu juteux et croustillants. Un plat pour toute la famille.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	30/35	6	6 kg
Bolsa/Bag 400 g	30/35	15	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
2,5 - 3 min	10 min

Palitos de Pescado Rebozados

Battered Fish Sticks
Panierte Fischstäbchen
Beignets de Poisson en Sticks



Un clásico en forma de “sticks”. Combina tus platos de la forma más fácil.

A classic in the shape of a “stick”. Combines with your dishes with ease.

Klassiker in Form von „Sticks“. Kombinieren Sie Ihre Gerichte so einfach wie möglich.

Un classique sous forme de bâtonnets. Accompagne facilement d'autres plats.





EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	50/60	6	6 kg
Bolsa/Bag 400 g	50/60	15	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
2 - 2,5 min	8 - 10 min

Pavías de Merluza Rebozadas

Battered Hake Goujons
Seehechtstreifen im Teigmantel
Beignets d'Aiguillettes de Merlu



Receta tradicional de trozos de filetes de Merluza con un rebozado crujiente.

A traditional recipe of pieces of Hake fillet in a crunchy batter.

Traditionelles Rezept knusprig paniertes Seehechtfiletstücke.

Une recette traditionnelle de morceaux de filet de Merlu enrobés d'une pâte à frire croustillante.





EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	35/45	6	6 kg
Bolsa/Bag 400 g	35/45	15	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
2,5 - 3 min	10 - 12 min

Porciones de Merluza Rebozadas

Battered Hake Portions
Seehechtstücke im Teigmantel
Beignets de Morceaux de Merlu



Sabrosas porciones de Merluza cubiertas con un ligero rebozado.

Flavoursome Hake portions covered in a light batter.

Köstliche Seehechtstücke, ausgebacken in einer leichten Panade.

De savoureux morceaux de Merlu enrobés d'une légère pâte à frire.





EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	10/12	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
3 - 4 min	18 - 20 min

Bacalao Rebozado

Battered Cod
Kabeljau im Teigmantel
Beignet de Cabillaud



Trozos de tierno y jugoso Bacalao con un rebozado especiado.

Tender and juicy pieces of Cod coated in a seasoned batter.

Zarte, saftige Kabeljau-Stücke in einem würzigen Teig.

Des morceaux de Cabillaud tendres et juteux enrobés d'une pâte à frire épicée.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	40/50	6	6 kg
Bolsa/Bag 400 g	40/50	15	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
2,5 - 3 min	10 min

Langostinos a la Gabardina

Coated Prawns
Garnelen im Teigmantel
Crevettes en Robe Croustillante



Un aperitivo especial con gran sabor a marisco.

A special appetizer with the great taste of shellfish.

Vorspeise der ganz besonderen Art mit großartigem Meeresfrüchtegeschmack.

Un amuse-bouche spécial avec une délicateuse saveur de fruits de mer.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	55/75	3	3 kg
Bolsa/Bag 400 g	55/75	12	4,8 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
12	13	156
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
3,5 - 4 min	10 - 12 min

Langostinos Rebozados

Battered Prawns
Panierte Garnelen
Beignets de Crevettes



Plato que combina el sabor del mar con la deliciosa textura del rebozado.

A dish that combines the taste of the sea with a delicious battered texture.

Ein Gericht, das den Geschmack nach Meer mit der köstlichen Textur des panierten Teigs verbindet.

Un plat qui combine les saveurs marines et la délicateuse texture de la pâte à frire.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	70/85	3	3 kg
Bolsa/Bag 500 g	70/85	6	3 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
11	14	154
11	14	154

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
2 - 2,5 min	10 - min aprox.

Verduras Rebozadas

Battered Vegetables

Cabezuelo®

Lo mejor de la Huerta

La frescura de las verduras almacenada en bocados tiernos y crujientes con un rebozado suave dado que **Cabezuelo** selecciona, elabora y congela sus productos con mucho cuidado para ofrecer todo el sabor de la Huerta.

The best of the Vegetable Patch

The freshness of the vegetables stored in tender and crunchy bites with a light batter as **Cabezuelo** selects, prepares and freezes the products with great care to offer the full flavour of the Vegetable Patch.

Verduras en Tempura

Vegetables in Tempura

Judía / Zanahoria / Calabacín / Berenjena en Tempura

Green Bean / Carrot / Courgette / Aubergine in Tempura

Mixto de Verduras Rebozadas

Mixed Battered Vegetables

pags. 18/19

Aros de Cebolla Rebozados

Battered Onion Rings

Aros de Cebolla Empanados

Breaded Onion Rings

Calabacín Rebozado

Battered Courgette

pags. 20/21

Berenjena Rebozada

Battered Aubergine

Coliflor Rebozada

Battered Cauliflower

Brócoli Rebozado

Battered Broccoli

pags. 22/23

Tiras de Pimiento Rebozadas

Battered Pepper Strips

Alcachofa Rebozada

Battered Artichoke

Champiñón Rebozado a la Pimienta

Pepper Battered Mushroom

pags. 24/25

Verduras en Tempura

Vegetables in Tempura
Tempura-Gemüse
Tempura de Légumes



Exquisita receta oriental compuesta por una gran variedad de Verduras frescas.

An exquisite oriental recipe comprising of a large variety of fresh Vegetables.

Exquisites orientalisches Rezept aus einer Vielzahl an frischem Gemüse.

Une recette orientale exquise qui contient de nombreux Légumes frais différents.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	130/150	4	4 kg
Bolsa/Bag 400 g	130/150	10	4 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION



Judía / Zanahoria / Calabacín / Berenjena en Tempura

Green Bean / Carrot / Courgette / Aubergine in Tempura
Bohne / Karotte / Zucchini / Aubergine im Tempurateig
Tempura de Haricot / Carotte / Courgette / Aubergine



Verduras seleccionadas; cortadas en tiras recubiertas en una tempura deliciosa y crujiente.

Selected Vegetables cut in strips and covered in delicious and crunchy tempura.

Ausgewählte Gemüsesorten; in Streifen geschnitten und mit einem köstlichen knusprigen Tempurateig überzogen.

Des Légumes sélectionnés coupés en lamelles et enrobés d'un délicieux tempura croustillant.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION



Mixto de Verduras Rebozadas

Mixed Battered Vegetables
Gemischtes Gemüse im Teigmantel
Beignets de Légumes variés



Selección de Verduras ligeras con un rebozado crujiente.

Selection of light Vegetables with a crunchy batter.

Auswahl an leichtem Gemüse in knusprigem Teig.

Sélection de Légumes légers enrobés d'une pâte à frire croustillante.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	130/150	4	4 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION



Aros de Cebolla Rebozados

Battered Onion Rings
Im Teig gebackene Zwiebelringe
Beignets d'Oignon en Rondelles



Nuestra receta tradicional de crujientes y sabrosos Aros de Cebolla.

Our traditional recipe of crunchy and tasty Onion Rings.

Unser traditionelles Rezept knackiger, leckerer Zwiebelringe.

Notre recette traditionnelle de beignets d'Oignon croustillants et savoureux.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 800 g	55/65	4	3,2 kg
Bolsa/Bag 400 g	55/65	8	3,2 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	12	108
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
1,5 - 2 min	9 - 10 min

Aros de Cebolla Empanados

Breaded Onion Rings
Panierte Zwiebelringe
Oignon en Rondelles Panées



Excelentes Aros de Cebolla recubiertos de un empanado crujiente.

Excellent Onion Rings coated in a crunchy breading.

Ausgezeichnete Zwiebelringe in einer knusprigen Panade.

D'excellentes rondelles d'Oignon recouvertes d'une panure croustillante.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 750 g	50/55	4	3 kg
Bolsa/Bag 400 g	50/55	8	3,2 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
12	8	96
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
2 - 2,5 min	10 - 12 min

Calabacín Rebozado

Battered Courgette
Im Teig gebackene Zucchini
Beignet de Courgette



Tiernas rodajas de Calabacín presentadas de una forma diferente para disfrutar de la verdura.

Tender slices of Courgette presented in a different way to enjoy the vegetable.

Zarte Zucchini-scheiben, auf andere Weise präsentiert, um das Gemüse zu genießen.

De tendres tranches de Courgette présentées différemment pour mieux apprécier ce légume.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	60/70	5	5 kg
Bolsa/Bag 400 g	60/70	12	4,8 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION


180 °C
1,5 - 2 min

Berenjena Rebozada

Battered Aubergine
Im Teig gebackene Aubergine
Beignet d'Aubergine



Berenjena en rodajas con un rebozado delicioso y con un interior tierno.

Delicious battered slices of Aubergine with a tender centre.

In Scheiben geschnittene Auberginen, deren zartes Inneres von einem köstlichen Teig umhüllt ist.

De tendres tranches d'Aubergine enrobées d'une délicieuse pâte à frire.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	40/55	5	5 kg
Bolsa/Bag 400 g	40/55	10	4 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION



Coliflor Rebozada

Battered Cauliflower
Im Teig gebackener Blumenkohl
Beignet de Chou-Fleur



Bocados irresistibles de Coliflor con un rebozado crujiente.

Irresistible mouthfuls of crunchy battered Cauliflower.

Unwiderstehliche Blumenkohl-Häppchen in knusprigem Teig.

D'irrésistibles morceaux de Chou-Fleur enrobés d'une pâte à frire croustillante.



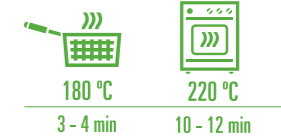
EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	60/80	6	6 kg
Bolsa/Bag 400 g	60/80	12	4,8 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION



Brócoli Rebozado

Battered Broccoli
Im Teig gebackener Brokkoli
Beignet de Brocoli



Crujiente Brócoli recubierto con una deliciosa textura de rebozado.

Crunchy Broccoli covered in a deliciously textured batter.

Knuspriger Brokkoli, umhüllt von einer köstlichen Teigtatur.

Des Brocolis croustillants enrobés de pâte à frire pour une texture délicieuse.



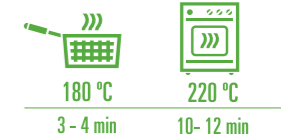
EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	65/80	6	6 kg
Bolsa/Bag 400 g	65/80	12	4,8 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION



Tiras de Pimiento Rebozadas

Battered Pepper Strips
Im Teig gebackene Paprikastreifen
Beignets de Poivron en Lamelles



Pimientos cortados en finas tiras con un ligero y crujiente rebozado.

Finely cut strips of Pepper with a light and crunchy batter.

In dünne Streifen geschnittene Paprika mit einer leichten, knusprigen Panade.

De fines lamelles de Poivron enrobées d'une pâte à frire légère et croustillante.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	85/100	6	6 kg
Bolsa/Bag 400 g	85/100	12	4,8 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
2 - 2,5 min	10 - 12 min

Alcachofa Rebozada

Battered Artichoke
Im Teig gebackene Artischocke
Beignet d'Artichaut



Exquisita receta de Alcachofa con un rebozado crujiente.

Exquisite recipe of Artichokes in a crunchy batter.

Exquisites Artischockenrezept mit knusprigem Teig.

Une recette exquise d'Artichaut enrobé d'une pâte à frire croustillante.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	40/60	6	6 kg
Bolsa/Bag 400 g	40/60	12	4,8 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

	
180 °C	220 °C
3 - 4 min	10 - 12 min

Champiñón Rebozado a la Pimienta

Pepper Battered Mushroom
Im Pfefferteig gebackene Champignons
Beignet de Champignon au Poivre



Sabroso Champiñón rebozado con el toque especial de la Pimienta.

Tasty Mushrooms in a Peppery batter.

Leckere Champignons im Teigmantel mit der besonderen Note Pfeffer.

De savoureux Champignons enrobés de pâte à frire avec une touche de Poivre.




EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	35/45	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION


180 °C
3,5 - 4 min

Finger Food



Sabores para compartir

Cabezuelo presenta su gama **Finger Food**. Soluciones atractivas pensadas para disfrutar de buenos momentos, con una oferta que sorprende por su variedad y calidad.

Flavours to share

Cabezuelo presents its Finger Food range. Attractive solutions designed to enjoy good times, with an offer that surprises with its variety and quality.

Aros de Cebolla Rebozados a la Cerveza

Beer Battered Onion Rings

Aros de Cebolla Finos

Thin Battered Onion Rings

Aros de Cebolla Rebozados con Especies

Battered Onion Rings with Spices

pag. 28/29

Aros de Cebolla Empanados con Especies

Breaded Onion Rings with Spices

Fingers de Mozzarella Empanados

Breaded Mozzarella Sticks

Fingers de Mozzarella Rebozados con Jalapeño

Battered Jalapeño Mozzarella Sticks

pag. 30/31

Jalapeños Rojos con Queso Crema Empanados

Breaded Red Jalapeños with Cream Cheese

Jalapeños Verdes con Queso Crema Empanados

Breaded Green Jalapeños with Cream Cheese

Jalapeños Verdes con Queso Fundido Cheddar Empanados

Breaded Green Jalapeños with blended Cheddar Cheese

pag. 32/33

Nuggets de Queso con Jalapeño

Cheese with Jalapeño Nuggets

Camembert Empanado

Breaded Camembert

Queso Fundido Camembert Empanado

Breaded Blended Camembert

pag. 34/35

Triángulo de Queso Brie Empanado

Breaded Brie Triangle

Queso Fundido Brie Empanado

Breaded Blended Brie

Rulo de Cabra Empanado

Breaded Goats Cheese

pag. 36/37

Queso de Cabra en Tempura

Goats Cheese in Tempura

Mac & Cheese

Mac & Cheese

Judía Cajún

Cajun Green Bean

pag. 38/39

Aros de Cebolla Rebozados a la Cerveza

Beer Battered Onion Rings
Im Bierteig gebackene Zwiebelringe
Beignets d'Oignon en Rondelles à la Bière



Crujientes y sabrosos
Aros de Cebolla con el toque especial a Cerveza.

Crunchy and tasty Onion Rings with a special touch of Beer.

Knusprige und leckere Zwiebelringe mit besonderem Bier-Touch.

De savoureux et croustillants beignets d'Oignon en rondelles avec des notes de Bière.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	35/45	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	7	63

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C	220 °C
2 - 2,5 min	10 - 12 min

Aros de Cebolla Finos

Thin Battered Onion Rings
Dünne Zwiebelringe
Beignets d'Oignon en Fines Rondelles



Aros de Cebolla recubiertos de un sorprendente rebozado especiado.

Onion Rings coated in a surprising seasoned batter.

Zwiebelringe, umhüllt von einem würzigen, überraschenden Teig.

Des rondelles d'Oignon enrobées d'une surprenante pâte à frire épicée.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	65/75	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
8	6	48

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C	220 °C
1,5 - 2 min	10 - 12 min

Aros de Cebolla Rebozados con Especias

Battered Onion Rings with Spices
Im Gewürzteig gebackene Zwiebelringe
Beignets d'Oignon en Rondelles Épicées



Aros de Cebolla, pero esta vez con un rebozado especiado y picante.

Onion Rings, but this time with a spicy and seasoned batter.

Ebenfalls Zwiebelringe, aber diesmal in einem pikanten, würzigen Teig ausgebacken.

Des rondelles d'Oignon, mais cette fois avec une pâte à frire épicée et piquante.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	35/45	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	7	63

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C	220 °C
2 - 2,5 min	10 - 12 min

Aros de Cebolla Empanados con Especias

Breaded Onion Rings with Spices
Würzig panierte Zwiebelringe
Oignon en Rondelles Epicéées et Panées



Extraordinario empanado con especias que combina perfectamente con el sabor de la Cebolla.

Extraordinary breading with spices that combines perfectly with the flavour of the Onion.

Außergewöhnliche Panade mit Gewürzen, die perfekt auf den Geschmack der Zwiebeln abgestimmt sind.

Une extraordinaire panure épicée qui se marie parfaitement avec la saveur de l'Oignon.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	35/45	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	7	63

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C	220 °C
2 - 2,5 min	10 - 12 min

Fingers de Mozzarella Empanados

Breaded Mozzarella Sticks
Panierte Mozzarella-Stangen
Bâtonnets de Mozzarella Panés



Crujientes y exquisitos Fingers rellenos de cremoso queso Mozzarella.

Crunchy and exquisite Sticks filled with creamy Mozzarella.

Knusprige und leckere Stangen, gefüllt mit cremigem Mozzarella.

De délicieux Bâtonnets croustillants de Mozzarella crémeuse.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	35/40	6	6 kg
Estuche/Retail case 250 g	35/40	16	4 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C	220 °C
1,5 min aprox.	5 - 6 min

Fingers de Mozzarella Rebozados con Jalapeño

Battered Jalapeño Mozzarella Sticks
Im Teig gebackene Mozzarella-Stangen mit Jalapeño-Paprikaschoten
Beignets de Mozzarella et Jalapeño en Bâtonnets



El toque picante de los Jalapeños combinado con la suavidad de la Mozzarella.

The spicy touch of Jalapeños combined with smooth Mozzarella.

Die pikante Note der Jalapeño-Schoten kombiniert mit der Milde des Mozzarellas.

Les notes piquantes du Jalapeño combinées à la douceur de la Mozzarella.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	35/40	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C	220 °C
1,5 min aprox.	5 - 6 min

Jalapeños Rojos con Queso Crema Empanados

Breaded Red Jalapeños with Cream Cheese
Panierte rote Jalapeño-Paprikaschoten mit Frischkäse
Jalapeños Rouges Panés au Fromage frais



Deliciosa experiencia que aúna el picante con el contraste del queso Crema.

A delicious experience that unites the spiciness with the contrast of the Cream Cheese.

Köstliche Erfahrung des Zusammenspiels von Frischkäse und Schärfe.

Une expérience délicate où contrastent le Jalapeño épicé et le Fromage Frais.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	28/35	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C	220 °C
3.5 - 4 min	8 - 10 min

Jalapeños Verdes con Queso Crema Empanados

Breaded Green Jalapeños with Cream Cheese
Panierte grüne Jalapeño-Paprikaschoten mit Frischkäse
Jalapeños Verts panés au Fromage frais



Un sabor exquisito que combina la cremosidad del queso con la intensidad del Jalapeño verde.

An exquisite flavour combining the creaminess of the cheese with the intensity of the Green Jalapeño.

Ein exquisiter Geschmack, der die Cremigkeit des Käses mit der Intensität der grünen Jalapeño verbindet.

Une saveur exquise qui associe l'onctuosité du fromage à l'intensité du Jalapeño vert.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	28/35	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C	220 °C
3.5 - 4 min	8 - 10 min

Jalapeños Verdes con Queso Fundido Cheddar Empanados

Breaded Green Jalapeños with blended Cheddar Cheese
Panierte grüne Jalapeño-Paprikaschoten mit Cheddar-Creme
Jalapeños Verts panés au Fromage fondu à base de Cheddar



Explosión de sabor del Jalapeño verde con el toque cremoso del queso fundido Cheddar.

An explosion of flavour from the Green Jalapeños with a touch of creaminess from the blended Cheddar cheese.

Explosion vom Geschmack grüner Jalapeños mit der streichartigen Note der Cheddar-Creme.

L'explosion de saveurs du Jalapeño vert avec la touche crémeuse du fromage fondu à base de Cheddar.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	28/35	6	6 kg
Estuche/Retail case 250 g	28/35	16	4 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C	220 °C
3.5 - 4 min	8 - 10 min

Nuggets de Queso con Jalapeño

Cheese with Jalapeño Nuggets
Cheese Nuggets mit Jalapeño-Paprikaschoten
Nuggets aux Jalapeños et au Fromage



Una mezcla de Queso y Jalapeño con un rebozado crujiente que no dejará a nadie indiferente.

A mixture of Cheese and Jalapeños in a crunchy batter that will not leave anyone indifferent.

Mischung aus Käse und Jalapeños mit einem knusprigen Teig, der niemanden kalt lässt.

Un mélange de Fromage et de Jalapeños enrobé d'une pâte à frire croustillante qui ne laissera personne indifférent.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	45/55	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C	220 °C
2,5 - 3 min	8 - 9 min

Camembert Empanado

Breaded Camembert
Paniertes Camembert
Camembert Pané



Porciones de cremoso queso Camembert cubiertas de un fino y crujiente empanado.

Creamy portions of Camembert covered in a fine and crunchy breading.

Cremige Camembert-Portionen, umhüllt von einer dünnen, knusprigen Panade.

Des morceaux de Camembert crémeux recouverts d'une panure fine et croustillante.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	18/24	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C
4 - 4,5 min

Queso Fundido Camembert Empanado

Breaded Blended Camembert
Panierte Camembert-Creme
Fromage Fondu à base de Camembert Pané



Queso Camembert que se funde en un bocado crujiente y cremoso a la vez.

Camembert that melts into a crunchy and creamy bite.

Camembert, der in einem knusprigen und dabei sämigen Biss verschmilzt.

Du fromage fondu à base de Camembert, un amuse-bouche croustillant et crémeux à la fois.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	45/55	6	6 kg
Estuche/Retail case 250 g	45/55	16	4 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C	220 °C
2,5 min aprox.	8 - 10 min

Triángulo de Queso Brie Empanado

Breaded Brie Triangle
Panierte Brie-Dreiecke
Triangle de Brie Pané



Triángulos de sabroso queso Brie con un empanado super crujiente.

Tasty triangles of Brie with a super crunchy breading.

Dreiecke aus leckerem Brie mit einer superknusprigen Panade.

Des triangles de Brie savoureux avec une panure croustillante.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	28/38	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION



180 °C

3 min

Queso Fundido Brie Empanado

Breaded Blended Brie
Panierte Brie-Creme
Fromage Fondu à base de Brie Pané



El inigualable sabor del queso Brie se combina con el crujiente del empanado.

The unmistakable flavour of Brie combines with this crunchy breading.

Der einzigartige Geschmack des Brie kommt unter der Knusprigkeit der Panade hervor.

La saveur unique du Brie rencontre le croustillant de la panure.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	45/55	6	6 kg
Bolsa/Bag 500 g	45/55	12	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION



180 °C

2,5 min aprox.



220 °C

8 - 10 min

Rulo de Cabra Empanado

Breaded Goats Cheese
Panierte Ziegenkäsetaler
Bûche de Chèvre Pané



Aperitivo sabroso con un empanado muy crujiente que combina con la intensidad del queso de Cabra.

A tasty appetizer with a crunchy breading that combines with the intensity of the Goats cheese.

Leckere Vorspeise mit einer sehr knusprigen Panade, die sich mit der Intensität des Ziegenkäses verbindet.

Un amuse-bouche savoureux avec une panure croustillante allié à l'intensité du fromage de Chèvre.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	35/45	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION



180 °C

2,5 min



220 °C

6 - 8 min

Queso de Cabra en Tempura

Goats Cheese in Tempura
Ziegenkäse im Tempurateig
Tempura de Chèvre



El ligero sabor ácido del queso de Cabra se mezcla a la perfección con una tempura fina y crujiente.

The slightly acidic flavour of the Goats cheese mixes perfectly with the fine and crunchy tempura.

Der leicht herbe Geschmack des Ziegenkäses harmoniert perfekt mit der dünnen, knusprigen Tempura.

Un mariage parfait entre le goût légèrement acidulé du fromage de Chèvre et un tempura fin et croustillant.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	80/90	3	3 kg
Estuche/Retail case 250 g	80/90	16	4 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
11	14	154
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C	220 °C
3 - 3,5 min	9 - 10 min

Mac & Cheese

Mac & Cheese



Una explosión de sabor resultante de la combinación de la receta tradicional de Macarrones con queso fundido Cheddar con un toque picante.

An explosive flavour resulting from the combination of the traditional Macaroni Cheese dish with a touch of spiciness.

Geschmacksexplosion aus der Kombination traditionell zubereiteter Makkaroni mit leicht scharfer Cheddar-Creme.

La recette traditionnelle des Macaronis au fromage fondu à base de Cheddar, mais avec une touche épicée, pour une explosion de saveurs.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	15/25	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C	220 °C
3 - 4 min	9 - 10 min

Judía Cajún

Cajun Green Bean
Cajun – grüne Bohne
Haricot vert Cajun



Auténtica combinación de condimentos estilo Cajún que realza el exquisito sabor de la Judía verde.

Authentic Cajun style seasoning combination that enhances the exquisite flavour of the green Bean.

Authentische Gewürzmischung im Cajun-Stil, die den reichen Geschmack der grünen Bohnen verstärkt.

Une authentique combinaison d'assaisonnements de style Cajun qui rehausse la saveur exquise des Haricots verts.



EMBALAJE / PACKAGING

Envase Packaging	Piezas/kg Counts/kg	Bolsas/caja Bags/case	Peso/caja Weight/case
Bolsa/Bag 1 kg	200/300	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION

Cajas/base Cases/base	Filas/palé Layers/pallet	Cajas/palé Cases/pallet
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION

180 °C
1,5 - 2 min

Presencia Internacional

Los nuevos tiempos definen nuevos consumidores y gustos cada vez más universales. Consumidores deseosos de probar platos nuevos, especialidades originales, combinaciones y texturas. **Cabezuelo Foods** aplica esta máxima a sus elaboraciones combinando sabores nacionales e internacionales lo que nos permite estar presentes en más de 20 países, donde logramos que los consumidores puedan deleitarse con lo último en rebozados, fingerfood o verduras de delicado sabor.

International Presence

New eras mean new consumers with increasingly universal tastes. Consumers keen to try new dishes, original specialities, combinations and textures. **Cabezuelo Foods** applies this maxim to its elaborations combining national and international flavours, something that allows us to be present in more than 20 countries, meaning consumers can delight in the latest delicious batters, fingerfood or vegetables.



www.cabezuelofoods.com





**INNOVACIÓN
Y CALIDAD**

www.cabezuelofoods.com