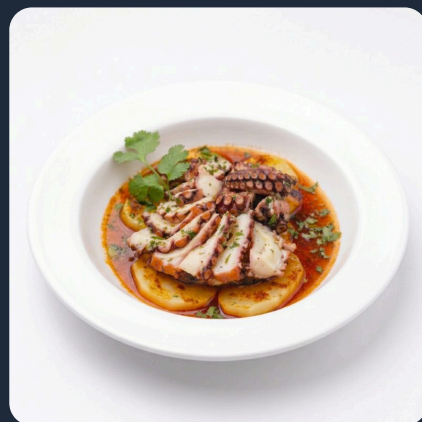
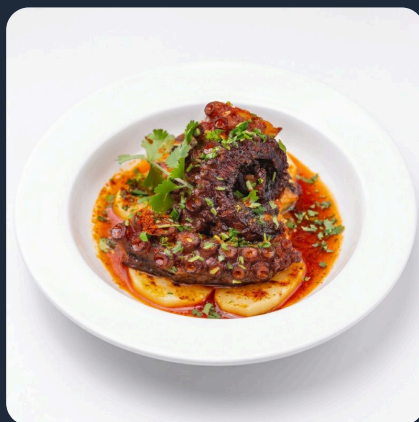


CATÁLOGO DE PRODUCTO · 2026

Sabores Abad

Croquetas, pulpo confitado y platos preparados de 5ª gama



Sabores Abad S.L. · Padules (Almería) · Alpujarra almeriense

saboresabad.com · info@saboresabad.com

Elaboración artesanal · Cocina a baja temperatura · Barqueta termosellada · Envasado para hostelería y distribución

Índice

CROQUETAS · 20 SABORES

Croquetas de bacalao
Croquetas de boletus
Croquetas de boletus con foie
Croquetas de carrillera al Pedro Ximénez
Croquetas de choco en su tinta
Croquetas de cocido
Croquetas de codillo con compota de manzana
Croquetas de costilla BBQ
Croquetas de costilla a la orza
Croquetas de espinacas
Croquetas de gamba roja de Garrucha
Croquetas de gambas al pil-pil
Croquetas de jamón serrano
Croquetas de morcilla con compota de manzana
Croquetas de pollo
Croquetas de puchero de Almería
Croquetas de pulpo
Croquetas de rabo de toro
Croquetas de rulo de cabra con mermelada de tomate
Croquetas de sepia en su tinta

PULPO CONFITADO · 6 FORMATOS

Pulpo confitado T1 · Más de 360 g
Pulpo confitado T2 · 270 – 360 g
Pulpo confitado T3 · 180 – 270 g
Pulpo confitado T4 · 130 – 170 g / ud
Pulpo confitado T4 con panko · 130 – 170 g / ud
Lagrimitas de pulpo

EMPANADILLAS · 1

EMPANADILLAS DE LA ABUELA

PLATOS ESPECIALES · 13

CARRILLERA AL PX 2,600
CARRILLERA DE CERDO AL VINO TINTO 350 GR
CARRILLERA DE CERDO BLANCO AL PX 360 GR
CODILLO DE CERDO AL ROMERO 700 GR.
COSTILLA DE CERDO BARBACOA TIRA
COSTILLA DE CERDO BARBACOA TIRA XXL
LINGOTE PULLED PORK BBQ
LOMO EN SALSA DE ALMENDRAS 360 GR.
MIGAS DE PAN 300 GR
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE PULPO
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE RABO
RABO DE TORO CORDOBES
SOLOMILLO AL WHISKY

GRAN FORMATO · 11

ALBONDIGAS DE TERNERA CON TOMATE 2,600
BACALAO CON PISTO 2,600
BACALAO CON TOMATE 2,600
CEBOLLA CARAMELIZADA
LOMO AL ROQUEFORT
LOMO CON TOMATE
LOMO CON TOMATE 2,600
LOMO DE BACALAO CON PISTO 360 GR.
LOMO DE BACALAO CON TOMATE 360 GR.
LOMO EN SALSA DE ALMENDRAS 2,600
MANITAS DE CERDO



Nuestras croquetas nacen de la receta de la abuela: una bechamel cremosa, hecha despacio, que envuelve el ingrediente principal sin esconderlo. Por fuera, un rebozado fino que queda crujiente; por dentro, una masa que se funde. Esa combinación de sabor, cremosidad y crujido es la que buscamos en cada sabor.

Son croquetas caseras de verdad, elaboradas de forma completamente artesanal en nuestro obrador de Padules, en la Alpujarra almeriense. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor: el sabor lo pone el guiso, el pescado o la verdura con la que se hace cada una, muchos de ellos los mismos platos que cocinamos en el restaurante y en nuestra gama de platos preparados.

Veinte sabores, de los clásicos de siempre a propuestas propias, pensados para que el hostelero pueda ofrecer una croqueta distinta y para que en casa se sirva como recién hecha.

20 sabores

DE CARNE Y GUISO

Cocido

Puchero de Almería

Jamón serrano

Pollo

Rabo de toro

Carrillera al Pedro

Ximénez

Costilla BBQ

Costilla a la orza

Codillo con compota de manzana

Morcilla con compota de manzana

DEL MAR

Pulpo

Bacalao

Gamba roja de

Garrucha

Gambas al pil-pil

Sepia en su tinta

Choco en su tinta

DE HUERTA Y QUESO

Boletus

Boletus con foie

Espinacas

Rulo de cabra con mermelada de tomate



Pulpo confitado a baja temperatura en su propio jugo, al estilo Sabores Abad. Lo cocinamos despacio para que la pata quede tierna y conserve todo su sabor, y lo envasamos listo para que en cocina solo haya que marcarlo: a la brasa, a la plancha o a la gallega, en minutos y sin merma.

Lo servimos por calibres, de forma que cada cocina elija el tamaño de pata que necesita para su plato: una pata grande para una ración de presentación, una mediana para la ración individual, o patas pequeñas y lagrimitas para tapas, arroces y guisos.

6 formatos

CALIBRE	PESO PATA	FORMATO	USO EN COCINA
T1	Más de 360 g	1 pata	Platos donde el tamaño manda en la presentación (pulpo a la gallega). Da dos raciones de 175 g.
T2	270 – 360 g	1 pata	Pata entera, ración individual: pulpo a la brasa, a la gallega.
T3	180 – 270 g	1 pata	Pata entera, ración individual: pulpo a la brasa.
T4	130 – 170 g / ud	Bolsa 300 g · 2 patas	Para cualquier fórmula en cocina; tapas y raciones pequeñas.
T4 con panko	130 – 170 g / ud	Bolsa 300 g · 2 patas	Mismo calibre T4, rebozado en panko para freír directamente.
Lagrimitas	—	Bolsa	Puntas de pata para tapas, arroces, guisos y salteados.

Empanadillas

Receta tradicional, hechas a mano.



EMPANADILLAS DE LA ABUELA



CARRILLERA AL PX 2,600

2,6 kg

CARRILLERA AL PX 2,600 de Sabores Abad, de textura tierna y melosa, cocina con verduras, su propio jugo, cocinada a a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.



CARRILLERA DE CERDO AL VINO TINTO 350 GR

350 g

Carrillera de Sabores Abad, de textura tierna y melosa, cocina con verduras, su propio jugo y un toque de Pedro Ximénez, cocinada a a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.

Ingredientes: Carrillera de cerdo, cebolla, puerro, zanahoria, tomate, azúcar, agua, harina, sal fina, pimienta , AOVE, Pedro Ximénez y vino tinto.



CARRILLERA DE CERDO BLANCO AL PX 360 GR

360 g

CARRILLERA DE CERDO BLANCO AL PX 360 GR de Sabores Abad, de textura tierna y melosa, cocina con verduras, su propio jugo, cocinada a a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.



CODILLO DE CERDO AL ROMERO 700 GR.

700 g

CODILLO DE CERDO AL ROMERO 700 GR. de Sabores Abad, de textura tierna y melosa, cocina con verduras, su propio jugo, cocinada a a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.



COSTILLA DE CERDO BARBACOA TIRA

Tierna costilla de Sabores Abad, aliñada con salsa barbacoa que da un sabor especial, es de sabor suave y con una textura muy tierna, gracias a su cocción a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda l...

Ingredientes: Costillar de cerdo, salsa barbacoa, azúcar, sal, aceite de oliva y pimienta.



COSTILLA DE CERDO BARBACOA TIRA XXL

Tierna costilla de Sabores Abad, aliñada con salsa barbacoa que da un sabor especial, es de sabor suave y con una textura muy tierna, gracias a su cocción a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda l...

Ingredientes: Costillar de cerdo, salsa barbacoa, azúcar, sal, aceite de oliva y pimienta.



LINGOTE PULLED PORK BBQ

LINGOTE PULLED PORK BBQ ofrece una gran calidad en la cocina, un plato con un resultado final muy considerado.



LOMO EN SALSA DE ALMENDRAS 360 GR.

360 g

LOMO EN SALSA DE ALMENDRAS 360 GR. de Sabores Abad, de textura tierna y melosa, su propio jugo, cocinada a a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.



MIGAS DE PAN 300 GR

300 g

MIGAS DE PAN 300 GR



PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE PULPO

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE PULPO de Sabores Abad, de textura tierna y melosa, cocina con verduras, su propio jugo, cocinada a a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.



PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE RABO

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE RABO de Sabores Abad, de textura tierna y melosa, cocina con verduras, su propio jugo, cocinada a a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.



RABO DE TORO CORDOBES

Guiso tradicional, de sabor intenso y ricas verduras, dan como resultado un plato consistente y de sabor equilibrado. El rabo de toro de Sabores Abad es un Guiso tradicional, de sabor intenso y ricas verduras, dan como resultado un plato...



SOLOMILLO AL WHISKY

SOLOMILLO AL WISKY de Sabores Abad, de textura tierna y melosa, su propio jugo, cocinada a a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.



ALBONDIGAS DE TERNERA CON TOMATE 2,600

2,6 kg · Producto refrigerado 90 días.

Sabor tradicional. Ricas y sabrosas albondigas de ternera con salsa de tomate casera.

Ingredientes: Carne de ternera, huevo, ajo, pimienta, sal, pan, leche, harina, aceite de oliva virgen extra, perejil, cebolla y tomate frito.



BACALAO CON PISTO 2,600

2,6 kg · Producto refrigerado 90 días.

Rico bacalao cortado en dados, acompañado de pisto casero hecho con las verduras mas frescas de la huerta almeriense.

Ingredientes: Lomo de bacalao, cebolla, pimiento lamuyo rojo, pimiento italiano, calabacin, berenjena, tomate, sal, harina y aceite de oliva virgen extra.



BACALAO CON TOMATE 2,600

2,6 kg · Producto refrigerado 90 días.

Rico bacalao acompañado de salsa de tomate casera.

Ingredientes: BACALAO, tomate (tomate, aceite de girasol, almidón modificado, sal, verduras, azúcar y acidulante, cebolla, aceite de oliva, guisantes, ajo, harina de TRIGO y pimienta).



CEBOLLA CARMELIZADA

Producto refrigerado 90 días.

Cebolla caramelizada de forma natural

Ingredientes: Cebolla, aceite virgen extra, azúcar blanca.



LOMO AL ROQUEFORT

Producto refrigerado 90 días.

Tiernos y jugosos taquitos de carne de cerdo con salsa de roquefort.

Ingredientes: Magro de cerdo, nata culinaria, sal fina, pimienta negra molida, aceite virgen extra de oliva, queso azul.



LOMO CON TOMATE

Producto refrigerado 90 días.

Tiernos y jugosos taquitos de carne de cerdo con salsa de tomate casera.

Ingredientes: Magro de cerdo, ajo, tomate, cebolla, sal, pimienta y aceite



LOMO CON TOMATE 2,600

2,6 kg · Producto refrigerado 90 días.

Tiernos y jugosos taquitos de carne de cerdo con salsa de tomate casera.

Ingredientes: Magro de cerdo, ajo, tomate, cebolla, sal, pimienta y aceite



LOMO DE BACALAO CON PISTO 360 GR.

360 g · Producto refrigerado 90 días.

Rico bacalao cortado en dados, acompañado de pisto casero hecho con las verduras mas frescas de la huerta almeriense.

Ingredientes: Lomo de bacalao, cebolla, pimiento lamuyo rojo, pimiento italiano, calabacin, berenjena, tomate, sal, harina y aceite de oliva virgen extra.



LOMO DE BACALAO CON TOMATE 360 GR.

360 g · Producto refrigerado 90 días.

Rico bacalao acompañado de salsa de tomate casera.

Ingredientes: BACALAO, tomate (tomate, aceite de girasol, almidón modificado, sal, verduras, azúcar y acidulante, cebolla, aceite de oliva, guisantes, ajo, harina de TRIGO y pimienta.



LOMO EN SALSA DE ALMENDRAS 2,600

2,6 kg · Producto refrigerado 90 días.

Tiernos y jugosos taquitos de carne de cerdo con salsa de almendras.

Ingredientes: Lomo de cerdo, sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra, almendra, tomate, azúcar, ajo, perejil, pan, laurel y agua.



MANITAS DE CERDO

Producto refrigerado 90 días.

Deliciosa receta de manitas con un toque picante.

Ingredientes: Manitas de cerdo, ajo, cebolla, tomate frito, perejil, laurel, sal, pimienta negra molida, guindilla y colorante.