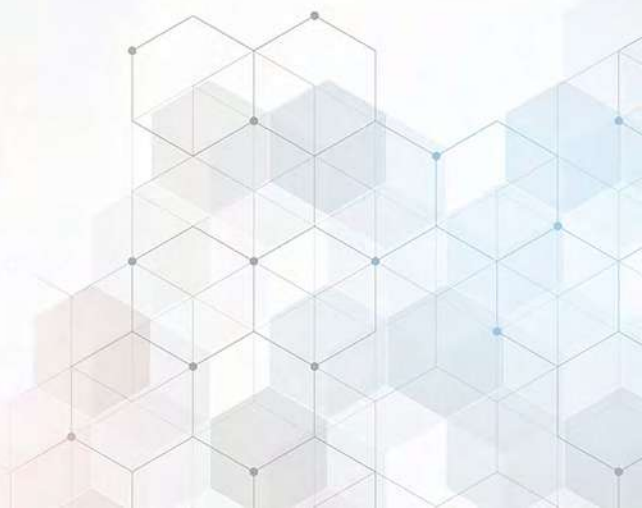




Comen Babia

más tiempo para tu Cocina...
más Sabor para tu negocio!!!



CONFIT DE CONEJO

PASIÓN Y TENTACIÓN

Muslo de conejo, aceite de oliva, sal marina, pimentón, ajo, pimientas, cebolla, especias naturales (cilantro, orégano, albahaca)



REGENERACIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 min. a máxima potencia.
HORNO-CAZUELA: 7-8 min. a fuego lento (190°)



Caja: 15 ud.
Unidad: 240 gr. aprox.
Conservación en frío de 0° a 8°
Consumo preferente 4 meses



CONEJO ASADO

EN SU JUGO

Medio conejo sin cabeza, aceite de oliva, sal marina, cebolla, pimientas, nuez moscada.



Caja: 10 ud.
Unidad: 600 gr. aprox.
Conservación en frío de 0° a 8°
Consumo preferente 4 meses

HORNO: dorar al gusto 15 minutos aproximadamente a 220 grados

REGENERACIÓN

CONEJO EN ESCABECHE

FRESCO Y DELICIOSO

Medio Conejo sin cabeza, Aceite de Oliva, Vinagre de Jerez, Vino de Jerez, Cebolla Sal Marina, Cilantro, Pimienta, Tomillo y Laurel



REGENERACIÓN

Deshuesándolo ideal para ensaladas, aliñado en su propio jugo, pruébalo y disfruta de un escabeche increíble pensado para los grandes gourmets y tus mejores recetas.



Caja: 10 ud.
Unidad: 600 gr. aprox.
Conservación en frío de 0° a 8°
Consumo preferente 4 meses



PAVO ASADO

EN SU JUGO

Contramuslo de pavo deshuesado, aceite de oliva, sal marina, cebolla, jengibre, albahaca y orégano.



Caja: 15 ud.
Unidad: 300 gr. aprox.
Conservación en frío de 0° a 8°
Consumo preferente 6 meses

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 min. a máxima potencia.
HORNO-CAZUELA: 7-8 min. a fuego lento (190°)

REGENERACIÓN

COSTILLAS DE CERDO

AUTENTICO CERDO IBÉRICO

Costillas de cerdo Iberico , Pimenton de La Vera , Sal Marina , Ajo y Oregano

También disponible la opción sin pimentón



REGENERACIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 min. a máxima potencia.

HORNO-CAZUELA: 7-8 min. a fuego lento (190°)

Caja: 12 ud.
Unidad: 300 gr. aprox.
Conservación en frío de 0° a 8°
Consumo preferente 6 meses

CARRILLERA DE CERDO

IBÉRICO

Carrillera de cerdo ibérico, aceite de oliva virgen, sal marina, pimientas, nuez moscada



MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 min. a máxima potencia.

HORNO-CAZUELA: 7-8 min. a fuego lento (190°)

REGENERACIÓN

Caja: 15 ud.
 Unidad: 250 gr. aprox.
 Conservación en frío de 0° a 8°
 Consumo preferente 6 meses

MANITAS DE CERDO

UNA RECETA CON TRADICIÓN

Manos de cerdo, aceite de oliva, pimentón, cebolla, sal marina, especias naturales



REGENERACIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. a máxima potencia.

HORNO-CAZUELA: 7-8 min. a fuego lento (190°)

Caja: 12 ud.
Unidad: 400 gr. aprox.
Conservación en frío de 0° a 8°
Consumo preferente 6 meses

CODILLO DE CERDO

TEXTURA Y SABOR

Codillo de cerdo, aceite de oliva virgen, limón, sal marina, pimientas y nuez moscada



HORNO: dorar al gusto 15 minutos aproximadamente a 220 grados

REGENERACIÓN

Caja: 10 ud.
 Codillo de 700gr. partido al medio +/- 350 gr.
 Conservación en frío de 0° a 8°
 Consumo preferente 6 meses

PALETILLA DE LECHAZO O CABRITO EN SU JUGO

Paletilla de lechazo o cabrito, aceite de oliva, sal marina, jugo de limón y especias (orégano y albahaca)



REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 min. para atemperar.

HORNO: 10-12 min. a 250°. Acompañar con el jugo.



Caja: 8 ud.

Unidad: 400/500 gr. aprox. · Opción de 600 Gr.

Conservación en frío de 0° a 8°

Consumo preferente 6 meses

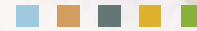
REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequen corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 min. para atemperar.

HORNO: 10-12 min. a 250°. Acompañar con el jugo.

PIERNA DE LECHAZO O CABRITO EN SU JUGO

Pierna de lechazo o cabrito, aceite de oliva, sal marina, jugo de limón y especias (orégano y albahaca)



Caja: 8 ud.

Unidad: 500 gr. aprox. Opción de 700 Gr.

Conservación en frío de 0° a 8°

Consumo preferente 6 meses

MOLLEJAS DE LECHAZO A LA PLANCHA... ESPECTACULARES

Mollejas de Lechazo, Acerite de Oliva, Harina de Maiz, Sal Marina, Cebolla, Ajo, Pimientas, Zumo de Limon y Nuez Moscada.



REGE
NERA
CIÓN

PREPARACIÓN: Atemperar el producto 1 minuto al microondas o a temperatura ambiente y en una sartén o en la plancha con unas gotas de aceite caliente presionarlas y tostarlas por ambos lados.



Caja: 15 ud.

Unidad: 300 gr. aprox.

Conservación en frío de 0° a 8°

Consumo preferente 4 meses

PIERNA DE COCHINILLO

TE ACERCAMOS SEGOVIA

Pierna de cochinillo de aceite de oliva virgen, sal marina, jugo de limón y pimienta negra



REGE
NERA
CIÓN

HORNO: 25-30 min. / 250° hasta que quede dorado y crujiente.



Caja: 8 ud.
Unidad: 500 gr. Opción 2: 700 gr.
Conservación en frío de 0° a 8°
Consumo preferente 6 meses



COCHINILLO ASADO 1/2

MEDIO COCHINILLO

Medio cochinillo dividido en dos cuartos, aceite de oliva virgen, sal marina, jugo de limón y pimienta negra



MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 min. para atemperar
HORNO: 24-30 min. Aprox a 250°. Acompañar con el jugo.

REGE
NERA
CIÓN

Caja: 2 ud.
 Unidad: 2 Kg Aprox (4 Cuartos)
 Conservación en frío de 0° a 8°
 Consumo preferente 6 meses

LECHAZO O CABRITO

MEDIO LECHAZO O CABRITO ASADO

Medio Lechazo o Cabrito dividido en 2 cuartos, aceite de oliva virgen, sal marina, pimienta negra



REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 min. para atemperar
HORNO: 24-30 min. Aprox a 250°. Acompañar con el jugo.



Caja: 2ud.
Unidad: 2,5 Kg. Aprox (4 Cuartos)
Conservación en frío de 0° a 8°
Consumo preferente 6 meses



JARRETES DE CORDERO

UN PLACER DE GOURMETS

Dos jarretes de cordero lechal, aceite de oliva virgen, sal marina y especias (albahaca y orégano)



HORNO: Dorar al gusto 15 minutos aproximadamente a 220 grados

REGE
NERA
CIÓN

Caja: 10 ud.
 Unidad: 700 gr. aprox.
 Conservación en frío de 0° a 8°
 Consumo preferente 6 meses

RABO DE VACUNO

PASIÓN Y TENTACIÓN

Rabo de vacuno, Aceite de Oliva, Sal Marina, Vino Tinto, Zanahoria, Puerro y cebolla ecologicos, Pimientas, Pimenton de La Vera y Nuez Moscada



REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2-3 min. a máx. potencia.

CAZUELA: 7-8 min. fuego lento.



Caja: 12 ud.

Unidad: 300 gr. aprox.

Conservación en frío de 0° a 8°

Consumo preferente 6 meses



- Caja: 15 ud.
- Unidad: 300 gr. aprox.
- Conservación en frío de 0° a 8°
- Consumo preferente 6 meses

CALLOS DE VACUNO

SABORES DE TRADICIÓN

Callos de Vacuno, Pata de vacuno deshuesada, morro de vacuno, Aceite de Oliva Sal Marina, Harina de Maiz, Cebolla, Ajo, Pimentón de la Vera, Pimientas Jengibre, Comino, Laurel, Nuez Moscada y Clavo.



MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir 2 ó 3 minutos a máxima potencia. Sacar y servir con guarnición al gusto.

CAZUELA: vaciar y calentar a fuego lento.

REGE
NERA
CIÓN

CARRILLERA DE VACUNO

TIERNA Y JUGOSA

Carrillera de vacuno, aceite de oliva virgen, sal marina, pimientas y nuez moscada)



REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: filetear y calentar durante 4/5 min. a máx. potencia. Sacar y reducir la salsa al gusto.

HORNO: filetear y calentar en una bandeja con su salsa 10-12 min. a 190°. **SARTÉN:** filetear y calentar



Caja: 6 ud.

Unidad: 800 gr. aprox.

Conservación en frío de 0° a 8°

Consumo preferente 6 meses



OSOBUCCO DE VACUNO

SUAVE Y GELATINOSO

Osobucco de vacuno, aceite de oliva virgen, sal marina, pimientas, nuez moscada.



MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. aprox. a máx. potencia | **HORNO:** 7-8 min. / 190°

CAZUELA: 7 / 8 minutos a fuego lento

REGE
NERA
CIÓN

- Caja: 10/12 Ud.
- Unidad: 450/600gr. aprox.
- Conservación en frío de 0° a 8°
- Consumo preferente 6 meses

BACALAO AL AJOARRIERO

PASIÓN Y TENTACIÓN

Lomos de bacalao sin espinas, aceite de oliva virgen, ajo, pimentón de la Vera, laurel



REGE
NERA
CIÓN

MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 min. a máx. potencia.

CAZUELA: Calentar a fuego lento 5 Minutos

Caja: 15 ud.

Unidad: 300 gr. aprox.

Conservación en frío de 0° a 8°

Consumo preferente: 4 meses



BACALAO CONFITADO

UN PLACER PARA GOURMETS

Lomos de bacalao sin espinas desalado, aceite de oliva virgen, ajo y laurel



Caja: 15 ud.

Unidad: 300 gr. aprox.

Conservación en frío de 0° a 8°

Consumo preferente 4 meses

HORNO: Existen múltiples alternativas, pero entre muchas otras te proponemos gratinar con alioli 5 minutos ... ¡Exquisito!

CAZUELA: Remover 5 minutos hasta lograr el Pil-Pil

REGE
NERA
CIÓN

NOMBRE DEL PLATO

“Elige los Ingredientes, el formato y nosotros te lo elaboramos”





ComenBabia

más tiempo para tu Cocina...
más Sabor para tu negocio!!!

DISTRIBUIDO POR



ComenBabia- Ctra. Vilecha, 33 Edificio Milán Nave 11, 2409 Leon - Spain

ventas@mangamartinez.com | Tel. 34 618 65 23 61