



delfín  
*Cocina fácil*

@DelfinUltracongelados





Los mejores momentos son los que compartimos con los que más queremos y en Delfín, desde 1950 hasta hoy, mantenemos la misma pasión, ser el sabor de esos momentos.

Y es que a todos nos gusta que comer sea siempre un placer. Por eso en Delfín, llevamos tantos años elaborando marisco de calidad, ideal para cuidarse, compartir y disfrutar. Nos levantamos cada día con un objetivo: BIENESTAR, para tí y los tuyos, pero también para el mar. Así que trabajamos por una alimentación sana, segura, con mucho sabor y por unos mares llenos de vida.

En definitiva, nosotros podemos poner la mesa pero la ocasión, la pones tú, sólo tienes que encontrarla. Porque hay algo que tenemos muy claro, y es que ningún plato está completo sin las personas que más queremos.

## **Delfín, desde 1950... el sabor de los mejores momentos**

Os melhores momentos são aqueles que partilhamos com aqueles que mais amamos e na Delfin, desde 1950 até aos dias de hoje, mantemos a mesma paixão, sendo o sabor desses momentos.

Todos sabemos que comer é sempre um prazer. É por isso que na Delfín produzimos produtos de origem do mar com a mesma qualidade há muitos anos, ideais para cuidar, partilhar e desfrutar. Levantámos-mos todos os dias com um único objetivo: BEM-ESTAR, para si e para os seus, mas também para o mar. Por isso, trabalhamos para uma alimentação saudável, segura e saborosa e para mares cheios de vida.

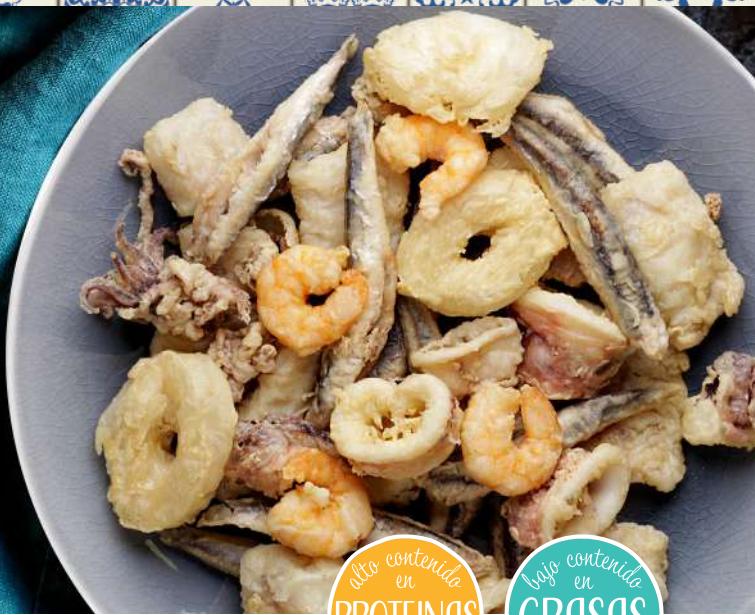
Queremos contribuir para a sua felicidade partilhando a sua mesa e o seu prato, com as pessoas que você mais gosta, porque sabemos que nenhuma refeição é perfeita sem a presença das pessoas que nos são mais queridas.

## **Desde 1950... o sabor dos melhores momentos**



# ÍNDICE

<b>Preparado de pescado para fritura</b> ~Preparado de peixe para fritar .....	6
<b>Preparado de marisco para paella y sopa</b> ~Preparado de marisco para paella e sopa .....	7
<b>Preparado de marisco para paella con caldo</b> ~Preparado de marisco para paella com caldo .....	8
<b>Ceviche de corvina</b> ~Ceviche de corvina.....	9
<b>Tronkito de surimi sabor a cangrejo</b> ~Delícias de surimi com sabor a caranguejo .....	10
<b>Colas de surimi sabor a langosta</b> ~Delícias de surimi com sabor a lagosta.....	11
<b>Colas de surimi sabor a langostino</b> ~Caudas de surimi com sabor a camarão .....	12
<b>Muslitos de surimi sabor a cangrejo</b> ~Muslitos de surimi com sabor a caranguejo .....	13
<b>Langostinos a la gabardina</b> ~Camarões Panados.....	14
<b>Langostino empanado crunch</b> ~Miolo de camarão panado.....	15
<b>Rabas empanadas</b> ~Tiras de Lula Panado .....	16
<b>Palitos de merluza</b> ~Palitos de Pescada.....	17
<b>Tortillita de camaron</b> ~Tortilha de camarão .....	18
<b>Boquerón enharinado</b> ~Biqueirão polvilhado com farinha.....	19
<b>Bacalao rebozado</b> ~Bacalhau panado.....	20
<b>Salpicón de marisco</b> ~Salpicão de marisco .....	21
<b>Bacalao dorado</b> ~Bacalhau à brás.....	22



alto contenido  
en  
**PROTEINAS**  
↑

bajo contenido  
en  
**GRASAS**  
↓

# PREPARADO DE PESCADO PARA FRITURA

PREPARADO DE PEIXE PARA FRITAR

600g



**MUY CALIENTE**  
**2-3MIN**





Llegó contenido  
en  
**GRASAS**  
↓

cocinar  
SIN  
DESCONGELAR  
❄️

# PREPARADO DE MARISCO PARA PAELLA Y SOPA

PREPARADO DE MARISCO PARA PAELLA E SOPA

600g



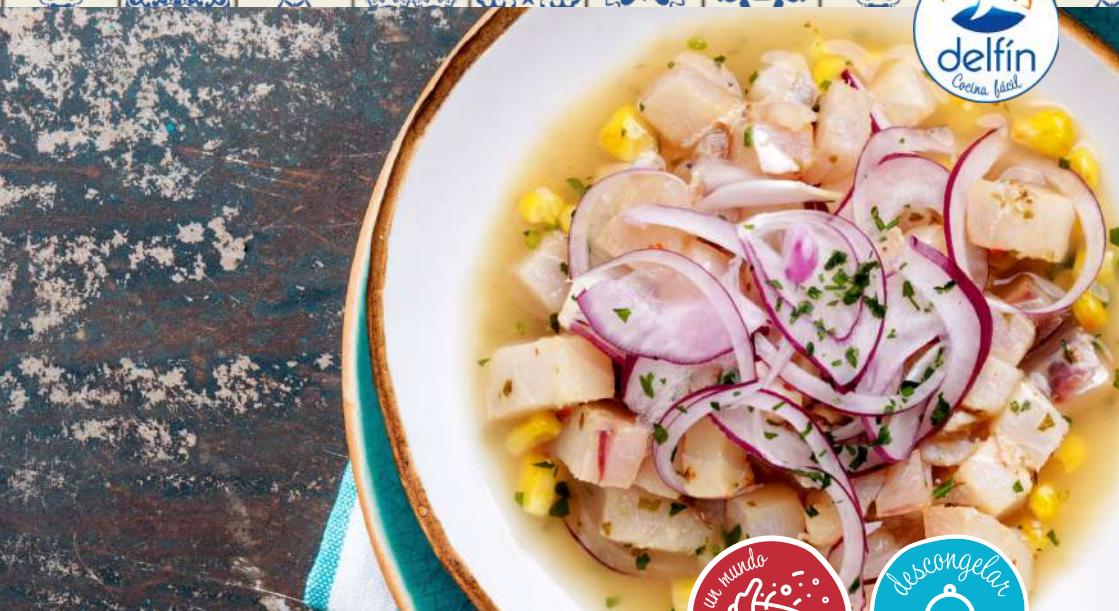


# PREPARADO DE MARISCO PARA PAELLA CON CALDO

PREPARADO DE MARISCO PARA PAELLA COM CALDO

480g y 675g





# CEVICHE DE CORVINA

CEVICHE DE CORVINA

454g



**DESCONGELAR  
Y SERVIR**





alto contenido  
en  
**PROTEINAS**  
↑

bajo contenido  
en  
**GRASAS**  
↓

## TRONKITO DE SURIMI SABOR A CANGREJO

DELÍCIAS DE SURIMI COM SABOR A CARANGUEJO

1kg y 250g



**DESCONGELAR  
Y SERVIR**





alto contenido  
en  
**PROTEINAS**  
↑

bajo contenido  
en  
**GRASAS**  
↓

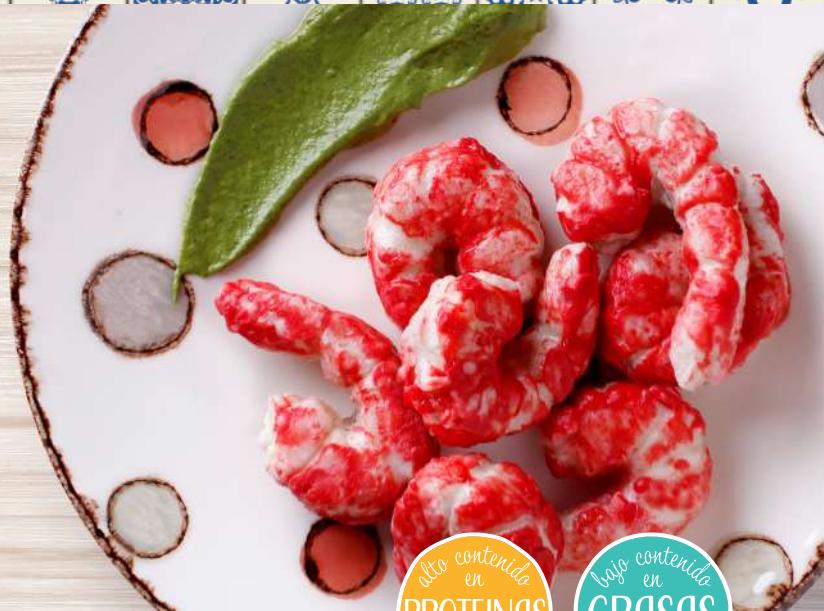
# COLAS DE SURIMI SABOR A LANGOSTA

DELÍCIAS DE SURIMI COM SABOR A LAGOSTA

500g y 250g



**DESCONGELAR  
Y SERVIR**



alto contenido  
en  
**PROTEINAS**  
↑

bajo contenido  
en  
**GRASAS**  
↓

## COLAS DE SURIMI SABOR A LANGOSTINO

CAUDAS DE SURIMI COM SABOR A CAMARÃO

1kg y 250g



**DESCONGELAR  
Y SERVIR**





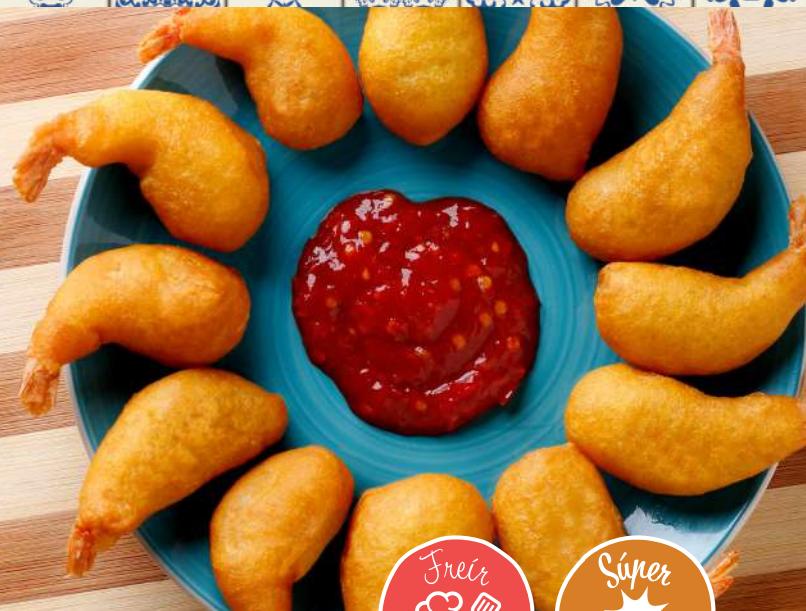
# MUSLITOS DE SURIMI SABOR A CANGREJO

MUSLITOS DE SURIMI COM SABOR A CARANGUEJO

1kg y 250g



**MUY CALIENTE  
3MIN**



# LANGOSTINOS A LA GABARDINA

CAMARÕES PANADOS

\* También es posible cocinarlo en el horno a 180°C en 10-12min.—Também é possível cozinhl-o no forno a 180°C em 10-12min.

300g y 1kg



MUY CALIENTE  
3-4MIN





# LANGOSTINO EMPAÑADO CRUNCH

MOJO DE CAMARÃO PANADO

\* También es posible cocinarlo en el horno a 220°C en 8-10min.—Também é possível cozinhar-lo no forno a 220°C em 8-10min.

300g



MUY CALIENTE  
3MIN





# RABAS EMPAÑADAS

TIRAS DE LULA PANADO

\* También es posible cocinarlo en el horno a 180°C en 11min.-Também é possível cozinhar-lo no forno a 180°C em 11min.

500g y 1kg



MUY CALIENTE  
2-3MIN





# PALITOS DE MERLUZA

## PALITOS DE PESCADA

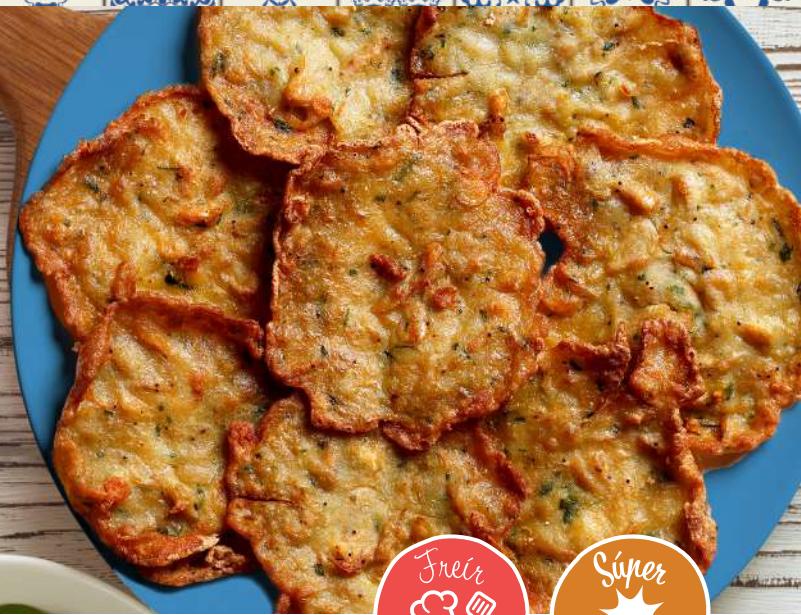
\* También es posible cocinarlo en el horno a 220°C en 10-12min.—Também é possível cozinhar-lo no forno a 220°C em 10-12min.

400g



MUY CALIENTE  
3MIN





# TORTILLITA DE CAMARÓN

TORTILHA DE CAMARÃO

\* También es posible cocinarlo en el horno a 180°C en 15min.-Também é possível cozinhar-lo no forno a 180°C em 15min.

300g



MUY CALIENTE  
3MIN





# BOQUERÓN ENHARINADO

BIQUEIRÃO POLVILHADO COM FARINHA

400g



MUY CALIENTE  
2-3MIN



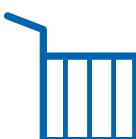


# BACALAO REBOZADO

## BACALHAU PANADO

\* También es posible cocinarlo en el horno a 210°C en 25min.-Também é possível cozinhar-lo no forno a 210°C em 25min.

300g



MUY CALIENTE  
4-5MIN





# SALPICÓN DE MARISCO

SALPICÃO DE MARISCO

270g



**DESCONGELAR  
Y SERVIR**





# BACALAO DORADO

BACALHAU À BRÁS

250g



