



Laduc[®]

Les amis du cuisinier

Selección de productos Laduc

DP DISTRIBUCIONES
POSADA

Pansalud Krek®

Muy crujiente

- 100% Natural
- Elaborado con harina de alta calidad
- Con elevada hidratación
- Triple fermentación
- Listo en 2 minutos



9072 Pansalud Pulga Krek®

10g 180 u 1,8Kg 6cm 3cm 3cm



9071 Pansalud Pincho Krek®

20g 100 u 2Kg 10cm 3cm 3cm



Pansalud



9065 Pansalud Menú Krek®

40g 70 u 2,8Kg 10cm 8cm 4,5cm



9073 Pansalud Hamburguesa Krek®

65g 45 u 2,7Kg 11cm 4cm



9102 Pansalud Burguer Krek Precortada

65g 45u/c 2,925Kg 11cm



9070 Pansalud Flautín Krek®

40g 45 u 1,8Kg 24cm 3cm 3cm



9063 Pansalud Coca Krek®

180g 24 u 4,3Kg 28cm 10cm 4,5cm



9064 Pansalud Flauta Krek®

80g 60 u 4,8Kg 24cm 6cm 4,5cm



9104 Pansalud Masa Madre Cereales®

700g 4u/c 2,8Kg 21,5x9cm rebanada



9103 Pansalud Masa Madre Krek®

700g 4u/c 2,8Kg 21,5x9cm rebanada





3736 Pan Polar Fino®



60g



8x8 u



3.8Kg



26cm



18cm



y manipular
al gusto

Mini Mix

Sin alérgenos

Sin ninguno de los 14 alérgenos

7 referencias variadas en formato mini (20/30gr/ud)

- Elaborado artesanalmente
- Ingredientes de alta calidad
- Calentar y consumir
- Fácil, seguro y rápido

Producto garantizado libre de los 14 alérgenos

- | | |
|---------------------------|------------------|
| ✓ Sin gluten | ✓ Sin cacahuete |
| ✓ Sin leche y sin lactosa | ✓ Sin soja |
| ✓ Sin huevo | ✓ Sin apio |
| ✓ Sin pescado | ✓ Sin mostaza |
| ✓ Sin crustáceos | ✓ Sin sésamo |
| ✓ Sin moluscos | ✓ Sin sulfitos |
| ✓ Sin frutos de cáscara | ✓ Sin altramuces |

5465 Mini Mix Sin Alérgenos

20-30g 15x7 u 2'5Kg



150°C
5'-8'

350W
4'



Mini bomba

Queso Gouda sin lactosa y jamón cocido. **Solo contiene proteína de leche.**



Mini burrito

Pollo, pimientos tricolor y pimienta.



Mini falafel

Garbanzos, cebolla y comino.



Mini calzone

Queso Gouda sin lactosa, tomate y jamón cocido. **Solo contiene proteína de leche.**



Mini oriental

Pollo y salsa agri dulce.



Mini pita

Carne de ternera, carne de cerdo y cebolla. **Solo contiene proteína de leche.**



Mini pizza

Queso Gouda sin lactosa, tomate, jamón cocido y aceitunas. **Solo contiene proteína de leche.**

Croquetas

Sin Gluten

- Elaboradas con producto de 1ª calidad
- Caseras, crujientes y muy cremosas



¿Cómo cocinar las croquetas?



5716 Croqueta Boletus y Escamas Patata



5719 Croqueta de Queso Azul y Nueces



5721 Croqueta de Jamón Ibérico y rebozado de Kikos

30 g 4x24 u 3Kg



¡De un bocado!

El recuerdo y la intensidad de unos huevos fritos con patatas.

Lámina de patata deshidratada rellena de yema de huevo con... **Descubre sus 3 sabores**



4603 Pintxo de Huevo con Chistorra

23g 5x25 u 2,88Kg

1h
temperatura ambiente
40" con los pliegues hacia bajo



4604 Pintxo de Huevo con Patata y Bacon

23g 5x25 u 2,88Kg

1h
temperatura ambiente
40" con los pliegues hacia bajo



4606 Pintxo de Huevo con Trufa

23g 5x25 u 2,88Kg

1h
temperatura ambiente
40" con los pliegues hacia bajo



¡La mejor tempura!

Directamente al horno

- Elaborado artesanalmente con verduras recién recolectadas.
- Ligera cobertura de tempura
- Ausencia de especias intensas
- Conserva todo su sabor y cremosidad.
- Fácil regeneración, 5' en horno
- Crujiente durante más tiempo, incluso en periodos de reposo
- prolongados, como en bufés



5890 Boniato en Tempura

25g 60u 1,5Kg



Receta japonesa:
palitos de zanahoria finamente cortados,
cebolla y hojas tiernas de crisantemo

5893 Verduras Kakiage Tempura

15g 100u 1,5Kg



5889 Remolacha en Tempura

20g 70u 1,4Kg



5892 Zanahoria en Tempura

20g 70u 1,4Kg



5891 Brócoli Rebozado

17g 88u 1,5Kg



No todas las
tempuras son iguales.
Crujiente, sabrosa y
lista para sorprender

CARPACCEA®

Carpaccea es una acción diferencial,
con un producto fácil y versátil.

Lo puedes tener como sugerencia e ir
cambiando el surtido, complementando
así tu carta. Te ofrecemos 8 platos que
solo tienes que descongelar y aliñar. Con
un coste mínimo y un beneficio mayor.

Carpaccio de raza Limousin

Origen Francia

- Carne magra
- Textura sedosa
- Marmoleo sutil que aporta
jugosidad sin exceso de grasa
- Tierna y sabrosa

Carpaccea

Imagina, personaliza
y disfruta



NEW

2
Ref.
6198

6200 Carpaccio Limousin

70g 20 u 1,4Kg



Manipular
en congelado



Torrezno a baja temperatura

Pork Belly

- Elaborado en grasa de cerdo ibérico a baja temperatura 8 horas.
- Único en el mercado.



5830 Torrezno (Pork Belly) a baja temperatura

265g 20 u 5,3Kg



190°C
5' con el aceite limpio



Rib al curry

Cerdo ibérico de ganadería propia

- Maduración 12 días en curry y coco.
- Elaborado en su propio jugo durante 16 horas a baja temperatura.
- Costillar deshuesado a mano.



6056 Costillar entero deshuesado al curry, cerdo ibérico

1,500Kg 4 u 6Kg



220°C 7' 900W 3'



Deshuesado



La cuisine du chef

Rib al Palo Cortado

Cerdo ibérico de ganadería propia

- Maduración 12 días en pimentón de La Vera.
- Elaborado en su propio jugo con vino Palo Cortado durante 16 horas a baja temperatura.
- Costillar deshuesado a mano.



Des huesado



Raciones

7-8 raciones de 200 g

15-16 raciones de 100 g

30 raciones de 50 g,
indicado para catering

5831 Costillar entero
deshuesado, cerdo ibérico

1,325Kg 4 u 5,30Kg

COCINADA
A BAJA
TEMPERATURA
16H

220°C
7'

900W
3'

7'



Steak tartar de raza Limousin

Origen Francia

- Cortado a cuchillo
- Textura sedosa
- Marmoleo sutil
- Tierna y sabrosa, de cuartos delanteros y traseros
- Cortado a cuchillo



**Explosión de sabor,
se deshace en tu boca**



NEW

6199 Steak Tartar Limousin



90g 8x2 u 1,44Kg

 y macerar al gusto



Brócoli rebozado

Recién recolectado

- Elaborado artesanalmente con verduras recién recolectadas
- Cada flor de brócoli se selecciona y corta con cuidado
- Rebozado a mano con un crujiente panko que mantiene intacta su flor durante la fritura.
- Mantiene textura y sabor en cada bocado.
- Rico en vitaminas C y K.
- Fácil regeneración, 5' en horno

NEW

5891 Brócoli Rebozado

17g

88u

1,5Kg

200°C
5'

Mac&Cheese



NEW

6228 Mac&Cheese
American style



NEW

6226 Mac&Cheese Bites



NEW

6248 Mac&Cheese Burger





Tips

No descongelar, regenerar
siempre en congelado

NEW

6227 Lasaña boloñesa de
temera

3Kg 1 Bandeja 3Kg

190°C
30'

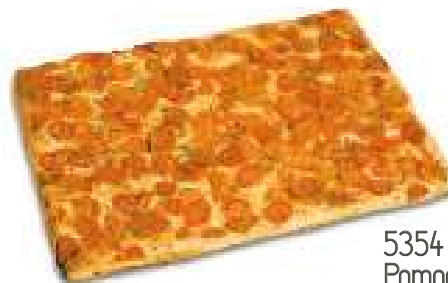
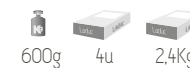




5615 Focaccia Toast Clásica



5353 Focaccia Tradizionale 30x40



5354 Focaccia ai Pomodorini 30x40



5355 Focaccia Queso Stracchino 30x40



5356 Focaccia Mediterranea 30x40



5357 Focaccia alla Cipolla 30x40



Nuestra pasta express

Descongelar y listo

- Pasta rellena cremosa al dente elaborada con productos frescos y de proximidad
- Sabores diferenciadores con los que sorprender
- Rápida regeneración tanto congelado como descongelado
- Porcionable, ideal para menú, carta y self-service
- Máxima versatilidad, una vez descongelado mantiene sus propiedades durante 5 días en nevera
- Relleno: Pasta Fina con un 20%



Pasta fresca al huevo rellena de espinacas, crème Fraiche, Provolone, Ricotta y queso fresco.

4499 Triangolo Spinaci

10g 300 u± 3Kg



FINA



Pasta fresca al huevo rellena de Pecorino, higos secos y queso fresco.

4502 Rústico Pecorino e Higos

12g 250 u± 3Kg



FINA

Pasta fina express



Pasta fresca al huevo rellena de Provolone, tomates y queso fresco

4498 Triangolo Provolone

10g 300 u± 3Kg



FINA



Pasta fresca al huevo rellena de Ricotta, carne de ternera, Provolone, salvia y queso fresco.

4500 Triangolo Vitello y Salvia

10g 300 u± 3Kg



FINA



Pasta fresca rellena de tomate, aceitunas negras, aceitunas verdes y queso fresco.

4514 Rústico Pomodoro y Oliva

10g 300 u± 3Kg



FINA



¿Cómo cocinar
la tortilla en la
freidora de aire?



5966 Tortilla de Patata
Calentar y listo

200g 5x2u 2Kg 10 cm



6011 Tortilla de Patata
Calentar y listo

1Kg 7u 7Kg 21 cm





Fast Good



5145 Hamburguesa de Pollo
Cornflakes

100g 5x1kg 5Kg



200°C
12'

180°C
5'-6'



4481 Hamburguesa de Pollo
Crujiente

120g 2x1,5kg 3Kg

180°C
12'

180°C
3'





4482 Filete Pollo



5420 Donut Pollo Cornflake con Emment y Gouda



5 | Ref. 5115

5139 Brocheta de Pollo Frita



Falafel

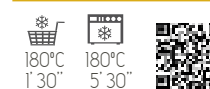
Nueva receta con espinacas

Nuestros falafels de 23 g combinan sabor, calidad y practicidad

- Elaborado con ingredientes naturales y sin aditivos
- 5,5cm diámetro
- Calentar y consumir



4489 Falafel Laduc





6 | Ref.
4545

4648 Guacamole Silvestre
Origen España

1Kg 1Kg

y manipular
al gusto



5160 Nuggets de guacamole

2lg 282 u 6x1kg 6Kg



200°C
8'-10'

180°C
2,5'-3'



5161 Gajos de aguacate
crujiente

29g 204 u 6x1kg 6Kg



200°C
8'-10'

180°C
2,5'-3'



5823 Burger de aguacate,
maíz y Chili 12cm

125g 40 u 5Kg



200°C
10'-12'

180°C
4'-5'





Repostería inclusiva

PRODUCIDO
EN OBRADOR

100%
SIN
ALÉRGENOS



5859 Brownie

85g 12 u 1.020kg



y listo 600W 20" Sin retirar envase



6013 Punky

90g 12 u 1Kg



y listo 600W 20" Sin retirar envase



5935 Cubolant

90g 10 u 900g



600W 45" Sin retirar envase



100% Vegetal y sin gluten
Repostería inclusiva

DP DISTRIBUCIONES
POSADA

Laduc[®]
Les amis du cuisinier

www.laduc.es



Visualiza
todos
nuestros
catálogos

