



Colección de Platos

alta cazuela

*experiencia
tradición
vanguardia*

Guisos a punto de la forma más fácil

AltaCazuela da una solución segura y de calidad al sector hostelero, ofreciendo recetas tradicionales elaboradas con la mejor materia prima, sin conservantes ni colorantes, y el saber hacer de profesionales con una dilatada experiencia.

Desde los platos más tradicionales - tales como la berza jerezana, las alcachofas guisadas, los guisos marineros, o la cola de toro - hasta recetas creativas en línea con las últimas tendencias.

Se entrega al cliente listo para su presentación, ofreciendo distintas alternativas con las que sorprender a tus clientes.



alta cazuela

4 razones para elegir Altacazuela

1

MATERIA PRIMA DE PRIMERA CALIDAD

La materia prima es seleccionada y cuidada para que el consumidor final disfrute de platos auténticamente buenos.

2

INSTALACIONES DE PRIMER NIVEL

Las instalaciones de Altacazuela cumplen con los más estrictos requisitos sanitarios exigidos a la industria agroalimentaria. Posee unas modernas instalaciones que incorporan elementos tecnológicos de primer nivel, garantizando así los mejores resultados.



TRABAJO DE CALIDAD, SERIO Y PROFESIONAL

Altacazuela está en posesión del Certificado de Calidad ISO 9001. Nos avalan más de 40 años en el sector de la hostelería.

3

4

FLEXIBILIDAD EN EL SERVICIO Y LA ATENCIÓN AL CLIENTE

Podemos fabricar cualquier plato que forme parte de su carta. Pídanos una prueba sin compromiso.

Regeneración de los platos

MICROONDAS*

micro
2,30s

micro
8min

Regeneración

Microondas 300gr*, 2,30s

Microondas 2kg*, 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30min | 8min
3. quitar el film
4. servir



COCINA TRADICIONAL***

Regeneración

cocina
trad.

1. quitar el film
2. verter el contenido en una cacerola
3. calentar a fuego medio hasta alcanzar al menos los 65°

HORNO CONVENCIONAL**

Regeneración

horno
conv.

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. meter al horno a vapor
3. calentar a 100° hasta alcanzar al menos 65°

Más info:

1. Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c
2. Consumir preferentemente antes de 2 días



Carrillada Ibérica de Cerdo

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación

300gr

0,3kg

micro
2,30s



Pisto de Verduras

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación

300gr

0,3kg

micro
2,30s

Garbanzos con Bacalao

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s | 8min
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



300gr



2kg

micro
2,30s

micro
8min



Cola de Toro

Regeneración

Microondas*, 3,50min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 3,50s
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



265gr

0,65kg

micro
3,50s



Pechuga de Pollo de corral

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. eliminar el líquido y servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Pluma Ibérica

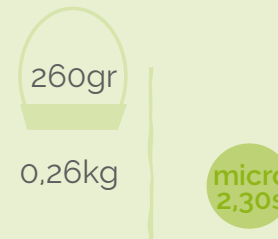
Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. eliminar el líquido y servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Vinagreta de Mostaza y sésamo

Regeneración

Abrir y servir para condimentar diferentes preparaciones

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Salmorejo

Regeneración

Abrir y servir frío

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Atún Encebollado

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s | 8min
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Albóndigas Oloroso

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s | 8min
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Alcachofas Guisadas

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s | 8min
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Patatas con Chocos

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s | 8min
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Carne de Toro con patatas

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s | 8min
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Crema de Calabaza

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s | 8min
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Ensalada de Pollo César

Regeneración

Añadir el contenido de la barqueta a 120g de lechuga romana previamente cortada y mezclar. Microondas, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Bacalao Confitado

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. eliminar el líquido y servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Patatas Panaderas

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Verdura en Juliana salteada

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s | 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Berza Jerezana

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Ensaladilla de Gambas

Regeneración

Abrir y servir frío en envase de 0,3gr

Envase de 2 kg también es posible en microhondas* 8min, horno** y cocina tradicional***

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Molleja de Cordero fritas con ajo

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30min | 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Ensalada de Cangrejos

Regeneración

Abrir y servir frío

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Albóndigas de choco en salsa negra

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8 min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s | 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Guiso de Cerdo con almejas y cilantro

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s | 8min
3. quitar el film
4. eliminar el líquido y servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Pollo en Salsa de almendras

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s | 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



Paté de Pescado

Regeneración

Abrir y servir frío

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



Atún en Tomate

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s | 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



Alitas de Pollo barbacoa

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



Caldereta de Níscalos

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8 min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30min | 8 min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



300gr



2kg

micro
2,30s

micro
8min

Judías Blancas con chorizo

Regeneración

Microondas*, 2,30min | 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30min | 8 min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



300gr



2kg

micro
2,30s

micro
8min

horno
conv.

cocina
trad.

Cazón con Chícharos

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



300gr



2kg

micro
2,30s

horno
conv.

cocina
trad.

Lentejas con Berenjenas y foie

Regeneración

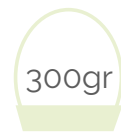
Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30min
3. quitar el film
4. eliminar el líquido y servir

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



300gr

micro
2,30s

Arroz Negro con sepia

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Judías verdes con jamón

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Albóndigas de Atún

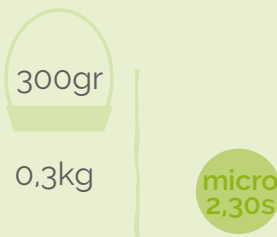
Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Lomo de Perca en salsa verde

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Hamburguesa de Ternera

Regeneración

Microondas*, 2min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30min
3. quitar el film
4. servir

Regeneración

Horno** convención, 2min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. meter al horno a vapor
3. calentar a 100° hasta alcanzar al menos 65°



Regeneración

Envase de 2kg calentar en horno a 180° 5min, microondas 8min

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



200gr



2kg



Paté Chicharrón

Regeneración

Abrir y servir frío, con tostas

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



500gr

0,5kg

Paté Alcachofas

Regeneración

Abrir y servir frío, con tostas

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



500gr

0,5kg

Salsa Pesto

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Salsa Pimienta verde

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Salsa Chili rojo

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Salsa Queso azul

Regeneración

Microondas*, 2,30min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 2,30s
3. quitar el film
4. servir

*Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.
Consumir preferentemente antes de 2 días*

Presentación



Carrillada de Cerdo en salsa

Regeneración

Microondas*, 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °C.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



2kg



Abadejo con Pisto

Regeneración

Microondas*, 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °C.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



2kg



Salchicas Encebolladas

Regeneración

Microondas*, 8min

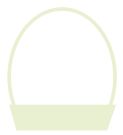
1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °C.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



2kg



Tortilla de Patatas

Regeneración

Microondas*, 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °C.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



2kg



Alitas de Pollo

Regeneración

Microondas*, 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °C.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



2kg



Pavo al Chilindrón

Regeneración

Microondas*, 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °C.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



2kg



Bacalao a la Vizcaína

Regeneración

Microondas*, 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °C.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



2kg



Garbanzos con Espinacas

Regeneración

Microondas*, 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °C.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



2kg



Lomo de Cerdo al ajillo

Regeneración

Microondas*, 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



2kg



Albóndigas de Pollo con tomate

Regeneración

Microondas*, 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



2kg



Mollejas de Cordero fritas con ajo

Regeneración

Microondas*, 8min

1. pinchar la barqueta en el centro de la misma
2. calentar en microondas 8min
3. quitar el film
4. servir

También es posible en horno** y cocina tradicional***

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



2kg



Ensalada de Cangrejos

Regeneración

Abrir y servir frío

Nota: Una vez abierto consérvese en el frigorífico a 4 °c.

Consumir preferentemente antes de 2 días

Presentación



2kg

COLECCIÓN DE PLATOS ARTICHOQUE *alta cazuela*

Muchas gracias
por su atención

A large, stylized green silhouette of an artichoke, composed of several overlapping leaf shapes, positioned on the right side of the page.

ARTICHOKE · PARQUE TECNOLÓGICO AGROALIMENTARIO DE JEREZ, PARCELA 6.18 · 11407 · JEREZ · WWW.ALTACAZUELA.COM