





#### GARANTÍA

Garantizamos la mejor calidad y sabor. Somos fabricantes, lo que nos permite ofrecer una trazabilidad total desde el origen.



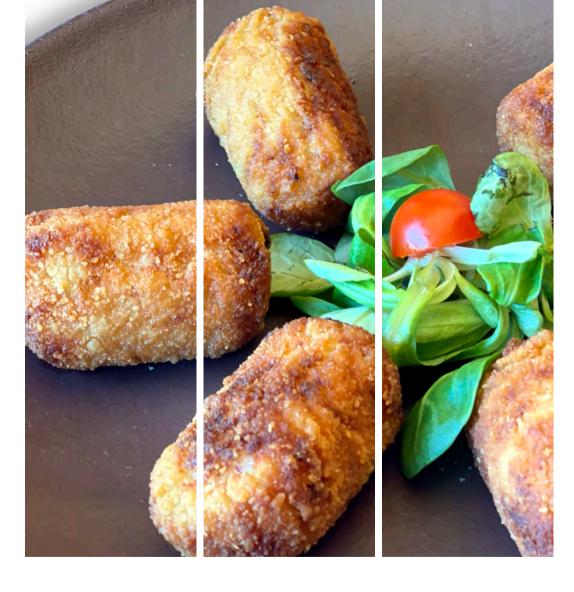
#### CONOCIMIENTO

Somos jóvenes pero con una gran experiencia llevamos la cocina ennuestro ADN. Sabemos conjugar tradición y tecnología.



#### SATISFACCIÓN

Los mercados son nuestro mayor valedor. Los consumidores avalan nuestros productos que cumplen con los máximos controles y ofrecen la máxima calidad.



# Más de 100 años croquetas caseras

Todo empezó hace más de 100 años. Cuando mis bisabuelos comenzaron la andadura con una tasca en la Alpujarra, El saber hacer de la cocina típica, la templanza y el tiempo eran la característica de la auténtica cocina, que fu pasando de generación en generación hasta ahora, cuando SABORES ABAD ha sabido aunar la autenticidad de la cocina con las ventajas del conocimiento y la tecnología para convertirnos en auténticos expertos de la quinta gama y de las croquetas.

Sin duda la croqueta es uno de los platos estrella en nuestra gastronomía, cuantas veces hemos tenido el placer de probarlas.

Sólo podemos decir que la fusión de sabores de todas y cada una de las croquetas de cocinamos invitan a descubrir sensaciones increíbles.





## Nuestra elaboración

En SABORES ABAD elaboramos cuidadosamente nuestros productos, seleccionando cada ingrediente para conseguir la máxima calidad.

Somos una empresa artesanal dedicada a la elaboración de platos preparados de alta gama especializada en servicios para restaurantes, tiendas gourmet y hoteles. Más de 100 años en el sector nos hace destaca por la gran calidad de nuestras recetas tradicionales se elaboran de manera natural y artesanal, sin utilizar aditivos ni potenciadores, ni conservantes, con aceite de oliva virgen extra. Somos cocineros y cocinamos a fuego lento consiguiendo unas texturas e intensidades de sabor realmente extraordinarias.



Listas para freir
"plato principal, entrante,
acompañamiento o tapa"
"Un producto sencillo y con gusto"

## **CROQUETAS CASERAS**

AUTÉNTICA GASTRONOMÍA CON MÁS DE 100 AÑOS



## CROQUETAS CALABACÍN CON CABRALES



Estas deliciosas croquetas de calabacín con cabrales están elaboradas con la auténtica receta de la abuela. Es súper cremoso por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de calabacín con cabrales.

Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, calabacín, queso cabrales, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





#### ENVASE



## CROQUETAS

### RULO CON MERMELADA TOMATE



Estas deliciosas croquetas de rulo de cabra con mermelada de tomate son un auténtico manjar, cargadas de creatividad. son cremosas por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de rulo de cabra con mermelada de tomate.

Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, rulo de cabra, mermelada de tomate, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





#### ENVASE



## CROQUETAS COSTILLA A LA ORZA



Estas deliciosas croquetas de costilla a la orza están elaboradas con la auténtica receta de la abuela de costilla a la orza. Es súper cremoso por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de costilla a la orza .

Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, costilla, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





ENVASE



## CROQUETAS JAMÓN IBÉRICO



Estas deliciosas croquetas de jamón ibérico están elaboradas con auténtico jamón ibérico. Es súper cremoso por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de jamón ibérico . Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido.

No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras de jamón ibérico no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, jamón ibérico tomate, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





#### ENVASE



## CROQUETAS DE PULPO AUTÉNTICO SABOR



Estas deliciosas croquetas de pulpo están elaboradas con la auténtica receta de la abuela, aprovechando al máximo el sabor y sugerencia del pulpo. Es súper cremoso por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de pulpo.

Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, pulpo, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





#### ENVASE



## CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN



Estas deliciosas croquetas de pollo y jamón están elaboradas con la auténtica receta de la abuela. Es súper cremoso por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de pollo y jamón. Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, pollo, jamón, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





#### ENVASE



### CROQUETAS SEPIA EN SU TINTA



Estas deliciosas croquetas de sepia en su tinta están elaboradas con la auténtica receta de la abuela. Es súper cremoso por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de sepia en su tinta. Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, sepia, tinta de sepia, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





#### ENVASE



## CROQUETAS CODILLO COMPOTA MANZANA



Estas deliciosas croquetas de codillo con compota de manzana están elaboradas con la auténtica receta de la abuela. Es súper cremoso por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de codillo con compota de manzana.

Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, codillo, compota de manzana, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





ENVASE



## CROQUETAS GAMBAS AL PILPIL



Estas deliciosas croquetas gambas al pilpil están elaboradas con la auténtica receta de la abuela, aprovechando al máximo el sabor y sugerencia de la gamba roja de garrucha. Es súper cremoso por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de gambas al pilpil.

Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, gamba roja, pilpil, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





#### ENVASE



### CROQUETAS GAMBA ROJA



Estas deliciosas croquetas de gamba roja de Garrucha están elaboradas con la auténtica receta de la abuela. Es súper cremoso por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de gamba roja de Garrucha.

Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, gamba roja de garrucha, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





#### ENVASE



## **CROQUETAS**

MORCILLA COMPOTA DE MANZANA



Estas deliciosas croquetas de morcilla con compota de manzana están elaboradas con la auténtica receta de la abuela. Es súper cremoso por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de morcilla con compota de manzana.

Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, morcilla, compota de manzana, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





#### ENVASE



### CROQUETAS RABO DE TORO



Estas deliciosas croquetas de rabo de toro están elaboradas con la auténtica receta de la abuela. Es súper cremoso por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de rabo de toro.

Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, rabo de toro, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





#### ENVASE



### CROQUETAS DE CALABACÍN



Estas deliciosas croquetas de calabacín de Almería están elaboradas con la auténtica receta de la abuela. Es súper cremoso por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de calabacín.

Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, calabacín, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





#### ENVASE



## CROQUETAS BOLETUS CON FOIE





Estas deliciosas croquetas boletus con foie están elaboradas con la auténtica receta de la abuela, aprovechando al máximo el sabor y sugerencia de la gamba roja de garrucha. Es súper cremoso por dentro y crujiente por fuera. No podrás resistirte. Sorprenda a sus clientes o familia con auténticas croquetas caseras de boletus con foie.

Son simplemente deliciosas, una combinación perfecta de sabor, cremosidad y crujido. No utilizamos aditivos ni potenciadores del sabor porque son completamente artesanales. Nuestras croquetas caseras no son aptas para celiacos porque contienen harina de trigo. A su vez, tenemos que informarles que no contiene huevo.

"Leche, harina, mantequilla, cebolla, boletus, foie, nuez moscada, aceite de oliva, pimienta, sal y pan rallado."

#### REGENERACIÓN

\* freidora





#### ENVASE



## **EMPANADILLAS CASERAS**

AUTÉNTICA GASTRONOMÍA CON MÁS DE 100 AÑOS



### **EMPANADILLAS**

#### DE LA ABUELA



Las empanadillas de atún, carne o bacalao de SABORE ABAD son ya un clásico de la gastronomía de la tapa. Su sabor inconfundible, gracias a un relleno de alta calidad y una masa ligera y crujiente, ha generado una gran fidelidad entre nuestros clientes, convirtiéndose en uno de los protagonistas indiscutibles del catálogo de SABORES ABAD.

El equilibrio entre el relleno, elaborado con el delicioso sofrito tradicional y una materia prima de máxima calidad, y una crujiente oblea de textura hojaldrada, nos ha permitido crear una gama donde sabor, textura y facilidad en el cocinado superan las expectativas de chefs y comensales.

#### REGENERACIÓN

\* freidora





#### ENVASE





SABORES ABAD. S.L.

Calle Alpujarra nº - 5 - 04458 Padules ( Almería)

Tel.: 950 510 004 - info@saboresabad.com

www.saboresabad.com