SABORES ABAD

un sabor diferente

CARNES QUINTA GAMA

AUTÉNTICA GASTRONOMÍA CON MÁS DE 100 AÑOS

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.

SABORESABAD
un sabor diferente

Más de 100 años
creando recetas 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.

La Quinta gama se ha convertido en muy poco tiempo en uno pilares básicos de la, siendo versátil y ofreciéndonos calidad y gran diversidad de opciones para preparar.

NO SON PLATOS PRECOCINADOS, ni PREELABORADOS, esto pertenece al pasado, estos productos de quinta gama, envasados al vacío, se conocen como de GAMA ALTA, y no son sino el resultado de la aplicación de nuevas tecnologías, que abren las puertas a cualquier persona a acceder a platos de alta calidad realizados por cocineros especializados, y fundamentalmente a un coste muy atractivo.

CARNES ALTA GAMA

AUTÉNTICA GASTRONOMÍA CON MÁS DE 100 AÑOS

SABORESABAD

un sabor diferente

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.

SABORESABAD

un sabor diferente

CODILLO
DE CERDO AL ROMERO

Codillo de cerdo de Sabores Abad es de sabor suave y con una terxtura muy tierna, gracias a su cocción a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.

Ingredientes: Codillo de cerdo sal, agua, acete de oiva virgen extra, pimienta negra molida, romero, azúcar, tomillo y vino blanco.

EL CODILLO CONFITADO A AL ROMERO DE SABORER ABAD ofrece una gran calidad en la cocina, un plato con un resultado final muy considerado.

REGENERACIÓN
EN HORNO 25 MINUTOS

LA CAJA CONTIENE
10 UNIDADES.
ENVASADA AL VACIO
BOLSA TERMOSELLADA

PRODUCTO
REFRIGERADO

COCHINILLO
CONFITADO A BAJA TEMPERATURA

Quinta gama Abad

Ccchinillo de Sabores Abad es de sabor suave y con una terxtura muy tierna, gracias a su cocción a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.

Ingredientes: Cochinillo, pimienta, sal y aceite de oliva virgen extra.

EL COCHINILLO DE SABORER ABAD ofrece un sabor exquisito y una terminación espectacular.

REGENERACIÓN
EN HORNO 25 MINUTOS

LA CAJA CONTIENE
12 UNIDADES.
ENVASADA AL VACIO
BOLSA TERMOSELLADA

PRODUCTO
REFRIGERADO

PALETILLA DE CORDERO

CONFITADA A BAJA TEMPERATURA

Quinta gama Abad

1/2 paletilla de cordero recental de Sabores Abad cocinada a baja temperatura con aroma de tomillo y romero, lista para dorar y presentar. De sabor suave y con una terxtura muy tierna, gracias a su cocción a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.

Ingredientes: Paletilla de cordero, sal, aceite de oliva virgen extra, vino blanco, tomillo, romero, pimienta, ajo, azúcar y laurel.

LA PALETILLA CONFITADA DE SABORER ABAD ofrece una gran calidad en la cocina, un plato con un resultado final muy considerado.

REGENERACIÓN
EN HORNO 25 MINUTOS

LA CAJA CONTIENE
12 UNIDADES.
ENVASADA AL VACIO
BOLSA TERMOSELLADA

PRODUCTO
REFRIGERADO

SABORESABAD
un sabor diferente

RABO DE TORO
A VINO TINTO

Quinta gama Abad

Guiso tradicional, de sabor intenso y ricas verduras, dan como resultado un plato consistente y de sabor equilibrado.

El rabo de toro de Sabores Abad es un Guiso tradicional, de sabor intenso y ricas verduras, dan como resultado un plato consistente y de sabor equilibrado, cocinado a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.

Ingredientes: Rabo de toro, AOVE, sal, ajo, cebolla, pimiento, zanahoria, tomate, pimiento dulce, canela, vino tinto y laurel.

EL RABO DE TORO DE SABORER ABAD ofrece una gran calidad en la cocina, un plato con un resultado final muy considerado.

REGENERACIÓN
EN HORNO 25 MINUTOS

LA CAJA CONTIENE
12 UNIDADES.
ENVASADA AL VACIO
BOLSA TERMOSELLADA

PRODUCTO
REFRIGERADO

PIERNA DE CABRITO

CONFITADA A BAJA TEMPERATURA

Quinta gama Abad

Piernecilla de cabrito lechal de Sabores Abad con textura jugosa y melosa, aromatizada con tomillo y romero, es de sabor suave y con una terxtura muy tierna, gracias a su cocción a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.

Ingredientes: Pierna de cabrito, sal aceite de oliva virgen extra, ajo, agua, vino blanco, tomillo, romero, pimienta, azúcar y laurel.

LA PIERNECILLA DE CABRITO DE SABORER ABAD ofrece una gran calidad en la cocina, un plato con un resultado final muy considerado.

REGENERACIÓN
EN HORNO 25 MINUTOS

LA CAJA CONTIENE
12 UNIDADES.
ENVASADA AL VACIO
BOLSA TERMOSELLADA

PRODUCTO
REFRIGERADO

SABORESABAD
un sabor diferente

PALETILLA DE CABRITO

CONFITADA A BAJA TEMPERATURA

Quinta gama Abad

Piernecilla de cabrito lechal de Sabores Abad con textura jugosa y melosa, aromatizada con tomillo y romero, es de sabor suave y con una terxtura muy tierna, gracias a su cocción a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.

Ingredientes: Paletilla de cabrito, sal aceite de oliva virgen extra, ajo, agua, vino blanco, tomillo, romero, pimienta, azúcar y laurel.

LA PALETILLA DE CABRITO DE SABORER ABAD ofrece una gran calidad en la cocina, un plato con un resultado final muy considerado.

REGENERACIÓN
EN HORNO 25 MINUTOS

LA CAJA CONTIENE
12 UNIDADES.
ENVASADA AL VACIO
BOLSA TERMOSELLADA

PRODUCTO
REFRIGERADO

CARRILLERA DE CERDO
AL PEDRO XIMÉNEZ

Quinta gama Abad

Carrillera de Sabores Abad, de textura tierna y melosa, cocina con verduras, su propio jugo y un toque de Pedro Ximénez, cocinada a a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.

Ingredientes: Carrillera de cerdo, cebolla, puerro, zanahoria, tomate, azúcar, agua, harina, sal fina, pimienta , AOVE, Pedro Ximénez y vino tinto.

LA CARRILLERA DE CERDO DE SABORER ABAD ofrece una gran calidad en la cocina, un plato con un resultado final muy considerado.

REGENERACIÓN
EN HORNO 25 MINUTOS

LA CAJA CONTIENE
20 UNIDADES.
ENVASADA AL VACIO
BOLSA TERMOSELLADA

PRODUCTO
REFRIGERADO

COSTILLA DE CERDO
A LA BARBACOA

Quinta gama Abad

Tierna costilla de Sabores Abad, aliñada con salsa barbacoa que da un sabor especial, es de sabor suave y con una terxtura muy tierna, gracias a su cocción a baja temperatura, aprovechando las bondades de la forma de cocinar de toda la vida.

Ingredientes: Costillar de cerdo, salsa barbacoa, azúcar, sal, aceite de oliva y pimienta.

LA COSTILLA DE CERDO A LA BARBACOA DE SABORER ABAD ofrece una gran calidad en la cocina, un plato con un resultado final muy considerado.

REGENERACIÓN
EN HORNO 25 MINUTOS

LA CAJA CONTIENE
12 UNIDADES.
ENVASADA AL VACIO
BOLSA TERMOSELLADA

PRODUCTO
REFRIGERADO

SABORESABAD
un sabor diferente

SABORESABAD

un sabor diferente

SABORES ABAD. S.L.
Calle Alpujarra nº - 5 - 04458 Padules (Almería)
Tel.: 950 510 004 - info@saboresabad.com
www.saboresabad.com