GRUPO VIDELA



SABORÓS NADAL 2026

PRODUCTES PER A HOSTALERIA I RESTAURACIÓ

PEIX · MARISC · CARN · COMPLEMENTS · POSTRES


GV
GRUPO
VIDELA

Estimat client,

Nadal és una època especial. Són dies en què cada detall compta, en els quals les taules es converteixen en protagonistes i en els quals la qualitat dels productes marca la diferència entre una bona experiència i un record inoblidable.

A GRUP VIDELA portem més de 77 anys acompanyant a professionals de l'hostaleria, la restauració i l'alimentació, ajudant-los a oferir el millor als seus clients. La nostra experiència, unida a una constant aposta per la innovació, ens permet continuar creixent amb un únic objectiu: ser el millor aliat per a impulsar el teu negoci.

Per a aquesta campanya nadalenca hem preparat una selecció de productes pensada per a respondre a les necessitats d'un mercat cada vegada més exigent. Peixos i mariscos dels millors orígens, carns seleccionades, productes gurmet, elaborats premium, complements i postres que et permetran dissenyar propostes atractives i rendibles per a aquestes dates tan assenyalades.

La nostra fortalesa no està únicament en el producte. Està en el compromís diari d'un equip amb més de 300 professionals que treballa per a garantir un servei àgil, pròxim i fiable.

Des dels nostres orígens, sempre hem cregut que la confiança es guanya cada dia, i per això continuem apostant per la qualitat, la seguretat alimentària, l'excel·lència en el servei i la millora contínua. Perquè entenem que quan el teu negoci creix, nosaltres també creixem amb tu.

Aquest Nadal volem continuar formant part dels teus projectes, ajudar-te a sorprendre els teus clients i contribuir a l'èxit de cada servei, cada menú i cada celebració.
Gràcies per confiar en nosaltres un any més.

Atentament,
Familia Videla

GRUPO VIDELA

SELECCIÓ EN ORIGEN
Més de 30 llotges i 40 orígens internacionals

MANIPULACIÓ ESPECIALITZADA
Talls, filetejats i elaboracions adaptades a cada client

SERVEI DIARI
Més de 50 rutes de distribució garanteixen lliuraments ràpids i eficients

QUALITAT CERTIFICADA
Processos auditats, màxima traçabilitat i seguretat alimentària

QUALITAT · SERVEI · SOLUCIONS

DES DE 1949

Més de 77 anys al servei de la gastronomia

A GRUP VIDELA treballem cada dia per a oferir als nostres clients la millor selecció de peixos, mariscos, cefalòpodes... passant per una selecció molt cuidada de productes carnis i complements, fins a les postres més exclusives.

Combinant tradició, coneixement del producte i una vocació constant de servei.

L'experiència adquirida durant més de set dècades ens permet seleccionar els millors productes en origen i adaptar-los a les necessitats específiques de cada client gràcies a les nostres sales de manipulació i elaboració.

L'origen de grans plats



MERCABARNA · EL PRAT DE LLOBREGAT

SABORÓS NADAL

Tot el que necessites en un únic proveïdor

4 Peix fresc
8 Peix congelat
10 Marisc fresc
14 Marisc congelat
16 Delicatessen del mar
22 Carn
26 Complements
28 Postres



Grans productes per a **MOMENTS ÚNICS**

GRUPO VIDELA

PEIX FRESC

Selecció diària per als paladars més exigents

La mar en la seva expressió més pura

Peces triades en les principals llotges per a garantir frescor, textura i sabor excepcionals. Productes per als qui busquen la màxima qualitat.



ref. 02159

CUA RAP NEGRE

Lophius budegassa

FAO 27 Atlàntic Nord-est

Pes unitat* entre 3 - 4 kg.

(*) Altres calibres disponibles, consulta amb el teu comercial



ref. 01175
LLUÇ DE PALANGRE
Merluccius merluccius
FAO 27 Atlàntic Nord-oriental
Pes unitat* entre 3 - 4 kg.



ref. 00230
BESUC
Pagellus bogaraveo
FAO 27 Atlántico Nordeste
Pes unitat* entre 1 - 2 kg.



ref. 00401
ORADA SALVATGE
Sparus aurata
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Pes unitat* entre 3 - 4 kg.



ref. 00465
LLOBARRO SALVATGE
Dicentrarchus labrax
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Pes unitat* entre 3 - 4 kg.



ref. 02942
LLENGUADO
Solea solea
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Pes unitat* entre 300 - 400 gr.



ref. 00172
PALOMETA VERMELLA
Beryx decadactylus
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Pes unitat* entre 1 - 1,5 kg.



ref. 04189
ALFONSÍ MASCLE
Beryx splendens
FAO 34 Atlàntic Centre-Oriental
Pes unitat* entre 0,8 - 1,2 kg.



ref. 03857
ESCÓRPORA
Scorpaena scrofa
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Pes unitat* entre 1 - 1,5 kg.

(*) Altres calibres disponibles, consulta amb el teu comercial

SELECCIÓ NADAL 2026



ref. 02878
GALL DE SANT PERE
Zeus faber
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Pes unitat* entre 1 - 1,5 kg.



ref. 03100
RÉMOL
Scophthalmus rhombus
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Pes unitat* entre 1 - 1,5 kg.



ref. 03093
TURBOT SALVATGE
Pagellus bogaraveo
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Pes unitat* entre 3 - 4 kg.



ref. 04329
LLORITO
Xyrichtys novacula
FAO 37 Mar Mediterrània
Pes unitat* entre 40 - 70 gr.



ref. 03433
MOLL
Mullus surmuletus
FAO 37 Mar Mediterrània
Pes unitat* entre 300 - 400 gr.



ref. 04087
MERO GROC
Epinephelus marginatus
FAO 37 Mar Mediterrània
Pes unitat* entre 3 - 4 kg.



ref. 03510
CORBINA MAURICI
Argyrosomus regius
FAO 51 Índic Occidental
Pes unitat* entre 3 - 4 kg.



ref. 03977
HAMACHI
Seriola quinqueradiata
FAO 61 Pacífic nord-occidental
Pes unitat* entre 3 - 4 kg.

(*) OAltres calibres disponibles, consulta amb el teu comercial

INCREMENTA LA PRODUCTIVITAT **A LA TEVA CUINA**

La nostra proposta de peix fresc es basa en l'excel·lència i el servei a mida. Des de la nostra sala de manipulació professional realitzem tot tipus de talls, garantint que el producte final arribi amb tot el seu sabor de mar intacta a les cuines més exigents del mercat nacional i internacional.

Cada peça és seleccionada amb el màxim rigor, assegurant frescor, textura i qualitat insuperables. Gràcies als nostres processos de manipulat i conservació, els xefs reben un producte excepcional que es converteix en l'ingredient perfecte per a elaborar plats memorables.

Posem en mans de la restauració una matèria primera única que combina tradició, confiança i excel·lència. Així, els nostres clients poden centrar-se en el que millor saben fer: oferir experiències gastronòmiques que sorprenguin i conquistin, amb l'autèntic sabor de la mar en cada creació culinària.

SOLUCIONS A **MIDA** PER DONAR-LI **VALOR** A LA TEVA **CARTA**









A **GRUP VIDELA** disposem d'una **sala d'elaboració i processament** especialment dissenyada per a la **manipulació del peix fresc**.

Amb ella garantim màxima higiene, precisió i rapidesa, adaptant-nos a les necessitats específiques de cada client.

Gràcies a aquest **servei exclusiu**, **lliurem peix amb pes net real**, llest per a cuinar.

Un avantatge que permet **estalviar temps**, **reduir costos** i **optimitzar espai en cuina**, perquè els xefs es concentrin en l'essencial

"...CREAR PLATS DE QUALITAT EXCEPCIONAL..."

PEÇA SENCERA
Sense cap mena de manipulació

OBERTA SENSE ESPINA
Eviscerat, sense escates, obert longitudinalment i sense espines

OBERTA AMB ESPINA
Eviscerat, sense escates, obert longitudinalment mantenint l'espina central

PEÇA NETAA
Eviscerat, sense escates ni aletes

TALL RODANXES
Tall transversal del peix que inclou pell i espina

TALL FILETS
Porcions allargades, fines i sense espines

TALL SUPREMES
Talli calibrat, amb o sense pell, obtingut del llom del peix

GRUPO VIDELA

PEIX CONGELAT

Quan l'excel·lència sempre està disponible

Conservant intacta l'essència de la mar

La nostra selecció congelada manté totes les propietats del producte gràcies a processos que preserven sabor, textura i valor gastronòmic des de l'origen.



ref. 13873 / 13874 / 13875

CUA RAP SENSE PELL GRAN SOL

Lophius piscatorius

FAO 27 Atlàntic Nord-est

Calibres: 2-2,5 kg. / 2,5-3 kg. / 3-4 kg.



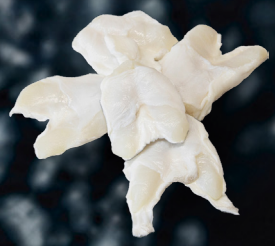
ref. 61073
BACALLÀ LLOM SELECCIÓ
Gadus morhua
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Unitat +300 gr. Caixa de 2 kg.



ref. 61196
BACALLÀ LLOM JUMBO +1
Gadus morhua
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Unitat 1-1,3 kg. Caixa de 6 kg.



ref. 61197
BACALLÀ LLOM JUMBO +1,3
Gadus morhua
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Unitat +1,3 kg. Caixa de 6 kg.



ref. 61074
BACALLÀ COCOTXA
Gadus morhua
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Unitat entre 40-50 gr. Caixa de 1 kg.



ref. 11430
LLUÇ
Merluccius capensis
FAO 47 – Atlàntic Sud-oriental - Sud-àfrica
Pes unitat +2,4 kg.



ref. 84760
PEIX ROCA
La caixa inclou 6 espècies diferents. 1 cap de Rap i una gran varietat de caps de peix.
Caixa de 6 kg.



ref. 14552 / 14554
CORBALL FILET AMB PELL
Sciaenops ocellatus
FAO 51 Índico Occidental
Calibres: 600-800 gr. / 0,8-1 kg.



ref. 14726
TONYINA BLANCA SUPREMES
Thunnus alalunga
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Pes unitat +2,4 kg.

Producte congelat

GRUPO VIDELA

MARISC FRESC

El protagonista de les grans celebracions

La millor selecció per a les ocasions especials

Mariscos acuradament triats per a oferir una experiència gastronòmica marcada per la frescor, el sabor i l'autenticitat del producte.



Gillardeau

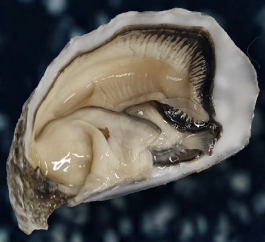
ref. 06690 /06691

OSTRA ARRISSADA GILLARDEAU

Crassostrea Gigas

Origen Atlàntic criat a França

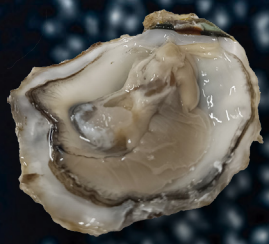
Calibres: N.2 (Caixa 24/48 uds.) - N.3 (Caixa 24 uds.)



ref. 06674 / 06675 / 06679 / 06680
OSTRA ARRISSADA LAMBERT
Crassostrea Gigas
Origen Atlàntic criat a França
Calibres: N.2 (Caixa 24/12 uds.) - N.3 (Caixaja 24/12 uds.)



ref. 06620
OSTRA ARRISSADA DELTA
Crassostrea Gigas
Origen Mediterrani criat en el Delta
Calibre: 13/16 - Caixa 6 uds.



ref. 06612 / 06613
OSTRA ARRISSADA DELTA OBRE FÀCIL
Crassostrea Gigas
Origen Mediterrani criat en el Delta
Calibres: N.2 - N.3



ref. 06600 / 06610 / 06635 / 06640
OSTRA PLANA FARIÑA
Ostrea Edulis
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Calibres: 9/10 - 11/13 - 6/7 - 14/16 - Caixa 25 uds.



ref. 05230 / 05240
CLOÏSSA FINA
Ruditapes decussatus
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Calibres: Grossa Gallega / Mitjana Gallega



ref. 05094 / 05095 / 05108 / 05109 / 05277 / 05279
CLOÏSSA CULTIU
Ruditapes philippinarum
FAO 27 Atlàntic Nord-est / FAO 67 Pacífic Nord-est
Calibres: Gallega (G - M/G) - França (G - M/G) - Canadà



ref. 05590 / 05592 / 05610
ESCOPINYA
Cerastoderma edule
FAO 21 Atlàntic Nord-oest
Calibres: Súper king / XXL / Grossa



ref. 06550 / 06561 / 06565
NAVALLA
Ensis magnus
FAO 21 Atlàntic Nord-oest
Calibres: Gallega (M / G)



ref. 06548 / 06549
CANYUT
Solen marginatus - Longueiron
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Manolls: 4x12 uds.



ref. 07480 / 07483
LLAGOSTA VERMELLA
Palinurus elephas
FAO 47 Atlàntic sud-oriental
Calibres: 0,4-0,5 kg. / 0,8-1,2 kg.



ref. 06830 / 06845
LLAMÀNTOL CANADA
Homarus americanus
FAO 21 Atlàntic Nord-est
Calibres: 0,4-0,55 kg. / 0,65-0,75 kg.



ref. 06821 / 06841
LLAMÀNTOL PAÍS
Homarus gammarus
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Calibres: 0,4-0,6 kg. / 0,8-1,2 kg.



ref. 06870 / 06890
BOU DE MAR
Cancer pagurus
FAO 21 Atlàntic Nord-est
Calibres: 0,5-0,6 kg. / 0,7-1 kg.



ref. 07110 / 07140
CABRA DE MAR
Maja squinado
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Calibres: 0,5-0,6 kg. / 0,9-1,2 kg.



ref. 06795
VIEIRA MITJA CLOSCA
Argopecten purpuratus
FAO 87 Pacífico sureste
Calibres: M/C - M - Safata amb 6 uds.



ref. 06786
VIEIRA CARN
Argopecten purpuratus
FAO 87 Pacífic sud-est
Safata amb 27-29 uds.



ref. 05691
CARGOL AMB PUNXES
Murex brandaris
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Calibres G



ref. 06456
MUSCLO ROCA EXTRA
Mytilus Galloprovincialis
FAO MSM
Sac 5 kg.



ref. 49625
ERIÇÓ CONCA SECA
Paracentrotus lividus
FAO 37 Mar Mediterrània
Caixa amb 35 unitats



ref. 07832 / 07910
PERCEBES
Pollicipes pollicipes
FAO 27 Atlàntic Nord-oriental
Calibres: G Astúria / G Galleg



ref. 07414 / 07415
ESCAMARLÀ
Nephrops norvegicus
FAO 27 Atlàntic nord-est
Calibres: L / XL



ref. 07191 / 07199 / 07265 / 07267
GAMBA VERMELLA
Aristeus antennatus
FAO 37.1 Mediterrani Occidental
Calibres: Costa (G / M) - Sur (G / M)



ref. 07295 / 07296
GAMBOT
Aristaeopsis edwardsiana
FAO 27 Atlàntic nord-est
Calibres: GG / EXT



ref. 03624 / 03626 / 03627 / 03628
ANGULES
Anguilla anguilla
FAO 27 Atlàntic nord-est
Safata de 100 gr.

GRUPO VIDELA

MARISC CONGELAT

Qualitat extraordinària des del primer moment

Productes capturats en els millors caladors i congelats en origen per a conservar tota la seva qualitat i posar al teu abast espècies de tot el món.

Qualitat extraordinària des del primer moment



ref. 34804

VIEIRA MITJA CLOSCA

Argopecten purpuratus

FAO 87 Pacífic Sud-est

Calibre 20 / 30 - Borsa 1 kg. - Caixa 7 kg.



ref. 23813
LLAMÀNTOL
Homarus gammarus
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Calibre unitat entre 400-450 gr. Caixa de 5 kg.



ref. 22530
GAMBOT
Aristaeopsis edwardsiana
FAO 34 Atlàntic centre-est
Calibre unitat entre 80-140 gr. Caixa de 1 kg.



ref. 20482 / 20483
ESCAMARLÀ
Nephrops norvegicus
FAO 27 Atlàntic Nord-oriental
Calibre 0 / 1 - Caixa de 1 kg.



ref. 21900 / 22049
GAMBA VERMELLA ALLISTAT
Aristeus antennatus
FAO 27 Atlàntic Nord-est
Calibre A1 (40-55 uts.) / A1E (32-40 uts.) - Caixa de 1 kg.



ref. 21725 / 21730
LLAGOSTÍ AUSTRAL
Pleoticus muelleri
FAO 41 – Atlàntic sud-occidental
Calibre 1 / 2 - Caixa de 2 kg.



ref. 41915 / 41916
POTES POP CUIT
Octopus Vulgaris
FAO 34 Atlàntic centre-est
Calibres G (-180 gr.) / EXT (+180 gr.) - Borsa 400 gr.



ref. 20141 / 20122
BOQUES CRANC
Chaceon spp.
FAO 34 Atlàntic centre-est
Calibres L / M - Caixa 3 kg.



ref. 21440 / 21441
COSSOS DE CRANC
Chaceon spp.
FAO 34 Atlàntic centre-est
Calibres XL / L - Caixa 3 kg.

Producte congelat

GRUPO VIDELA

DELICATESSEN DEL MAR

Especialitats creades per a sorprendre

L'art de distingir-se

Una col·lecció exclusiva de productes seleccionats per la seva singularitat, qualitat i capacitat per a transformar qualsevol proposta gastronòmica.



Real Caviar

ref. 47431

AMUR BELUGA

Huso Dauricus x Acipenser Schrenckii

Origen: Riu Amur

Grandària freses: 3 - 3,2 mm. - Llauna 10 gr. / 30 gr.



ref. 47402
REAL CAVIAR AMUR OSETRA
Acipenser Gueldenstaedtii
Origen: Riu Amur

Grandària freses: 3 - 3,2 mm. - Llauna 10 gr. / 30 gr.



ref. 47460
REAL CAVIAR BAERII
Acipenser Baerii
Origen: Polonia / Rumania

Grandària freses: 2,2 - 2,5 mm. - Llauna 10 gr. / 30 gr.



ref. 47654
REAL CAVIAR OSETRA IRANÍ
Acipenser Gueldenstaedtii
Origen: Irán

Grandària freses: 2,8 - 3 mm. - Llauna 10 gr. / 30 gr.



ref. 47482
REAL CAVIAR AMUR OSETRA FUMAT
Acipenser Gueldenstaedtii
Origen: Rio Amur

Grandària freses: 2,8 - 3 mm. - Llauna 10 gr. / 30 gr.



ref. 49563
FRESES DE TRUITA
Esferes de sabor i textura delicada que aporta elegància i un toc gurmet a aperitius i creacions culinàries

Terrina 100 gr.



ref. 49590
FRESES DE SALMÓ SALVATGE
Perles d'intens sabor i textura marí, perfectes per a realçar canapès, entrants i presentacions especials

Terrina 100 gr.



ref. 49610 / 49612
FRESES D'ARENGADA
Una proposta de sabor marí i textura suau, ideal per a aportar personalitat a torrades i receptes gurmet

Terrina 100 gr.



ref. 49662 / 49661
FRESES DE MÚJOL
Producte de caràcter refinat i sabor intens, perfecte per a enriquir aperitius i elaboracions professionals

Pot 550 gr. / Terrina 100 gr.



ref. 49620

CARN DE GAROTA

n mos marí de sabor profund i textura cremosa, ideal per a elevar qualsevol proposta gastronòmica

Terrina 100 gr.



ref. 49665

PERLES DE IUZU

Petites perles cítriques que aporten frescor i equilibri, perfectes per a contrastar sabors i donar un toc original

Terrina 50 gr.



ref. 49666

PERLES DE TOMÀQUET

Perles sucoses amb notes fresques i delicades, ideals per a aportar color, equilibri a aperitius i plats creatius

Terrina 100 gr.



ref. 49668

PERLES DE LLAMÀNTOL

Un delicat mos d'inspiració marina que aporta elegància, sabor i una presentació sorprenent

Terrina 100 gr.



ref. 49667

PERLES DE WAKAME

Perles de caràcter vegetal i notes marines per a sumar textura i frescor a plats d'inspiració asiàtica

Terrina 50 gr.



ref. 49230 / 49396

SALMÓ FUMAT BENFUMAT

Elaborada amb salmó noruec de primera qualitat, fumat amb rigor, mantenint el caràcter artesanal

Unitat 1,2-1,5 kg / 700-900 gr.

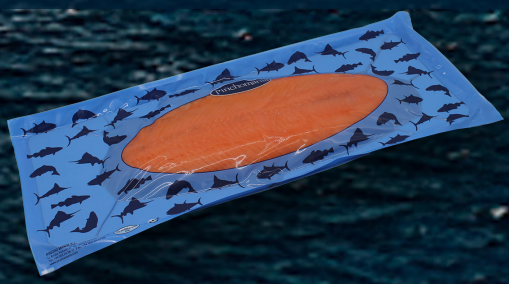


ref. 49280 / 49320

SALMÓ FUMAT MONSALMÓ

El rei dels fumats elaborat exclusivament amb salmó noruec de qualitat superior, ric en Omega-3

Unitat 1,7 kg. / 700 gr.



ref. 49274

SALMÓ FUMAT PINCHOMANÍA

Elaborat amb salmó noruec i fumat seguint processos artesanals

Unitat entre 1-1,3 kg



ref. 49254
DAUS DE SALMÓ BENFUMAT
Daus tallats a mà i aromatitzats amb whisky de malt, amb textura tendra i sabor fumat

Caixa 250 gr.



ref. 49265
TARTARE DE SALMÓ BENFUMAT
Una preparació delicada de salmó fumat, llista per a crear receptes d'inspiració gurmet

Caixa 100 gr.



ref. 49252
LLOM DE SALMÓ BENFUMAT
Llom seleccionat i tallat a mà, amb el toc aromàtic del whisky de malt i sabor fumat

Caixa 550 gr.



ref. 49110
ANGUILLA FUMADA
Filets fumats amb fusta natural que ofereixen una textura delicada i un sabor característic

Unitat 100 gr.



ref. 49240
BACALLÀ FUMAT MONSALMÓ
Peça fumada i precortada, amb sabor equilibrat i textura delicada, ideal per a plats especials

Unitat 1-1,3 kg.



ref. 49445
CARPACCIO DE BACALLÀ MONSALMÓ
Làmines fines fumades amb fusta natural, perfectes per a crear entrants elegants i plens de sabor

Unitat 500 gr.



ref. 49410
SARDINA MONSALMÓ
Un fumat suau potència el sabor i conserva la suculència, oferint un mos equilibrat

Unitat 500 gr.



ref. 49424
SARDINA EN OLI CASA SANTOÑA
El fumat delicat i l'oli de qualitat realcen el sabor, amb una textura sucosa i un acabat harmoniós

Unitat 500 gr.



ref. 47053

FILETS D'ANXOVA LOLÍN

Una selecció premium de sabor intens i textura ferma, ideal per a aportar caràcter a qualsevol elaboració

Unitat 415 gr.



ref. 47054

ANXOVA MAGDALENA SUREDA

Filets seleccionats, de sabor delicat i textura ferma, perfectes per a aperitius i presentacions de qualitat

Unitat amb 50 uds.



ref. 47063

ANXOVES ETIQUETA NEGRA

Anxova del Cantàbric de categoria 0, amb textura delicada i sabor refinat, ideal per a propostes selectes

Unitat amb 40 uds.



ref. 47073

ANXOVES FRESCMAR

Anxova del Cantàbric de categoria 00, triada per la seva fermesa i sabor elegant per a realçar plats

Unitat amb 30 uds.



ref. 47052

ANCHOVES EL MÁSTIL

Anxoves amb textura consistent i sabor intens, perfectes per a receptes de gran personalitat

Unitat amb 100 uds.



ref. 47050

ANCHOVES L'ESCALA

Anxova de qualitat superior de grandària uniforme amb un sabor característic del Mediterrani i una textura ferma

Unitat amb 50 uds.



ref. 47062 / 47110

ANXOVES SALAÓ

Anxova en salaó procedent del Cantàbric, de costanera primaveral, ideal per a preparacions professionals

Calibres: 0 / 00 - Llautó 10 kg.



ref. 47203

GAMBA SALADA

Gamba seleccionada i elaborada mitjançant un procés tradicional de salaó que potencia el seu sabor

Caixa fusta 500 gr.



ref. 47210
CUA GAMBA CONFITADA
Cues de gamba confitades lentament per a aconseguir una textura melosa i un sabor profund

Unitat 500 gr.



ref. 47205
CUA LLAGOSTÍ CUIT
Cues de llagostí blanc cuites i presentades en salmorra per a mantenir tota la seva suculència i sabor

Unitat 500 gr.



ref. 41916
POP CUIT POTES EXTRA
Octopus vulgaris

Unitat: + 180 gr. / 2 potes per paquet
Borsa envasada al buit 300-600 gr.



ref. 41915
POP CUIT POTES G
Octopus vulgaris

Unitat: - 180 gr. / entre 3-5 potes per paquet
Borsa envasada al buit 300-600 gr.



ref. 41309
POP CUIT 1 PEÇA
Octopus vulgaris

Unitat: Menor de 150 gr. / 1 pota per paquet
Borsa envasada al buit 125-150 gr.



ref. 41314
POP CUIT NACIONAL
Octopus Vulgaris

Unidad: Major de 1 kg. / 1 pop per paquet
Borsa envasada al buit + 1000 grs.



ref. 41923
POP "JUGOSÓN" 3 POTES
Octopus vulgaris

Unitat: Menor de 180 gr. / 3 potes per paquet
Potes en el seu suc envasades al buit entre 300-600 gr.



ref. 41924
POP "JUGOSÓN" 2 POTES
Octopus Vulgaris

Unitat: Major de 180 gr. / 2 potes per paquet
Potes en el seu suc envasades al buit entre 200-500 gr.

Producte congelat

GRUPO VIDELA

CARN

El sabor que reuneix a tots al voltant de la taula

Talls seleccionats frescos i congelats per a compartir

Carns nacionals i internacionals triades per la seva infiltració, tendresa i sabor, ideals per a convertir qualsevol celebració en una experiència memorable.



TERRALUA
Jugosidad y Sabor inigualable

ref. 2353200

ENTRECOT DE VACA AMB OS

Madurat i reixat natural amb sabor profund, és una peça ideal per a les celebracions més especials

Unitat entre 200-400 gr. (tall per encàrrec)



ref. 1052135
LLOM BAIX WAGYU
Producte fresc selecció japonesa A5, amb un sabor intens marmoleado i textura delicada

Unitat 2 kg.



ref. 3223300
LLATA ANOLL
Peça versàtil i saborosa, ideal per a guisats, rostits i elaboracions de cuina tradicional amb caràcter propi

Ud. entre 2-3,5 kg. - Caixa amb 7 uds. - Origen Polonia



ref. 3051320
FILET DE VEDELLA
Tall premium molt benvolgut en l'alta cuina per la seva gran tendresa, infiltració de greix i uniformitat

Ud. + 1,2 kg. envasat al buit - Origen Dinamarca



ref. 7400408
FILET DE PORC SENSE CORDÓ
Tall magre i tendre, perfecte per a preparar medallons, saltats i receptes especials de servei àgil

Ud. entre 0,4-0,7 kg. - Caixa amb 9 uds. - Origen Espanya



ref. 47350001
MOGOTE IBÈRIC DE PORC
El greix infiltrat aporta suculència i sabor intens, ideal per a la planxa, la brasa i plats gurmet selectes

Ud. entre 0,6-0,9 kg. envasada al buit - Origen Nacional



ref. 4732300
FILET IBÈRIC DE PORC
Textura tendra i sabor delicat, perfecte per a medallons, elaboracions a la planxa i propostes especials

Ud. 400 gr. - bossa al buit amb 2 uds. - Origen Nacional



ref. 4732200
SECRET IBÈRIC DE PORC
Les seves vetes de greix aporten suculència i caràcter, una elecció excel·lent per a la brasa i la cuina d'autor

Ud. 300 gr. envasada al buit - Origen Nacional



ref. 4852200
FILET DE SENGLAR
Carn de caça, sabor silvestre i textura ferma, ideal per a receptes amb personalitat i menús de temporada

Ud. 1,5 kg. - Caixa amb 7 uds. - Origen España

Producte congelat



ref. 4851200
FILET DE CÉRVOL
Carn magra i delicada, perfecta per a plats especials i propostes gastronòmiques selectes

Ud. 1,7 kg. - Caixa amb 7 uds. - Origen España



ref. 3500110
XAI IMPERIAL · MEITAT
Format pràctic per a rostits festius, amb carn tendra i saborosa, ideal per a menús tradicionals de celebració

Ud. entre 1,5-3 kg. - Caixa amb 4 uds. - Origen España



ref. 3502435
ESPATLLA DE XAI
Peça sucosa i saborosa, ideal per a rostir lentament i aconseguir una textura tendra per a menús especials

Ud. 1,2-1,4 kg. - Caixa amb 8 uds. - Origen França/Espanya



ref. 3501600
CUIXA DE XAI
Tall tradicional per a rostits festius, amb sabor característic i textura tendra per a compartir en la taula

Ud. 1,8-2,8 kg. - Caixa amb 4 uds. - Origen França/Espanya



ref. 3600520 -3600620
CABRIT · CANAL
Carn delicada i de sabor suau, perfecta per a rostits tradicionals i propostes especials de cuina festiva

Ud. entre 2,5-3,5 kg. / 4-5 kg. - Origen Holanda



ref. 3601500
CUIXA DE CABRIT
Peça tendra i delicada, ideal per a rostits de celebració i receptes tradicionals amb una presentació cuidada

Ud. 0,4-0,6 kg. - Caixa 10 uds. - Origen França/Espanya



ref. 3602500
ESPATLLA DE CABRIT
Tall saborós i tendre, perfecte per a rostir al forn i oferir una proposta tradicional en ocasions especials

Ud. 0,4 kg. - Caixa 7 uds. - Origen França/Espanya



ref. 4803501
ÀNEC FEMELLA MUDO BERBERIE
Carn de textura ferma i sabor intens, adequada per a rostits i elaboracions especials de cuina festiva

Ud. entre 1,5-1,9 kg. - Caixa amb 6 uds. - Origen Espanya

Producte congelat

TERRALUA

Jugosidad y Sabor inigualable

“XULETÓN” DE VACA REIXADA

L'ART DE LA CARN PERFECTA - Excel·lència en cada tall

UN TALL PER A CADA NECESSITAT

Podem servir el llom de vaca sencer amb el filet, o lliurar el filet i deixar madurant el “xuletón” a la nostra sala de maduració.

Madurada la peça o no, els nostres clients sempre tindran a la seva disposició el nostre servei de tall per a personalitzar el producte a les necessitats del seu establiment.





QUALITAT SUPREMA

Seleccionem cada “xuletón” de vaca individualment, garantint infiltració òptima de greix, suculència i sabor inigualable.

Elaborades en entorns controlats i amb maduració precisa, les nostres peces ofereixen una experiència gastronòmica excepcional per als paladars més exigents.

Lliurem els nostres “xuletons” TERRALUA envasats al buit individualment perquè no perdin res del seu sabor i essència.

“XULETÓN” SENCER

ref. 00251022	“XULETÓN” REIXADA EXTRA
ref. 00252022	“XULETÓN” REIXADA EXTRA SENSE FILET
ref. 01254500	“XULETÓN” EXTRA 8 COSTELLES SENSE FILET
ref. 01356050	LLOM BAIX REIXAT AMB OS

“XULETÓN” TALLAT

ref. 02354004	“XULETÓN” AMB OS 300/400
ref. 02354001	“XULETÓN” AMB OS 400/500
ref. 02354002	“XULETÓN” AMB OS 700/800
ref. 02354003	“XULETÓN” AMB OS 1-1,1 KG
ref. 02353199	ENTRECOT 200/250 BUIT SENSE OS
ref. 02353198	ENTRECOT 350/400 SENSE OS

GRUPO VIDELA

COMPLEMENTS **PREMIUM**

Perquè les millors receptes comencen per una gran base

Solucions que eleven cada recepta

Productes seleccionats per a aportar practicitat, versatilitat i valor afegit a les elaboracions més exigents sense renunciar a la màxima qualitat.



ANTONI IZQUIERDO
MAS DELS ARCS GOURMET

ref. 46007

CARPACCIO GAMBA PALAMÓS

Autèntica gamba de Palamós en un exquisit carpaccio elaborat pel xef Antoni Izquierdo

Unitat: 70 gr. Caixa amb 12 unitats



ref. 4088372
CARPACCIO VACUNO
Elaborat amb carn de boví criada en pastures naturals. Ultracongelat en fines rodanxes

Caixa amb 10 unitats de 80 gr.



ref. 48889
LLAGOSTÍ TORPEDO CRUIXENT
Llagostí sencer, estirat en forma recta pelat i arrebossat amb pa ratllat japonès i textura cruixent

Unitat 20 gr. Cixa amb 50 uds.



ref. 46022
CANELÓ GAMBA PALAMÓS
Elaborats pel xef Antoni Izquierdo artesanalment amb beixamel i l'essència de la gamba vermella de Palamós

Unitat 130 gr. - Caixa amb 30 uds.



ref. 46035 / 46036 / 46037 / 46038
MAXICANELONS
Calçots i porc / Rustit bolet i foie
Peix i marisc / Ànec amb poma

Unitat 130 gr. Caixa amb 16 uds.



ref. 46015
CROQUETA GAMBA VERMELLA
Autèntic sabor mediterrani de Gamba de Palamós, croquetes elaborades pel xef Antoni Izquierdo

Unitat 20 gr. Caixa amb 100 uds.



ref. 46526
CROQUETA SELECCIÓ CUA DE TORO
Un mos d'alta cuina que fusiona la tradició d'un guisat lent amb una textura melosa

Unitat 20 gr. Caixa amb 50 uds.



ref. 41451
PINTXO MARISC
Cuidada selecció d'ingredients d'alta qualitat amb un excel·lent sabor de marisc

Caixa 1 kg.



ref. 96301
FUMET CONCENTRAT PEIX ROCA
Selecció del millor peix de la costa catalana (86%), verdures fresques (8%) i AOVE

Unitat 1 kg.

Producte congelat

GRUPO VIDELA

POSTRES

L'últim record sempre és el més dolç

Creacions que conquisten des del primer cop d'ull

Una selecció de postres elaborades per a aportar textura, equilibri i sofisticació al final de qualsevol menú festiu.



bindi 1946 MAESTRI DEL DESSERT®

ref. BI4010

PASTÍS FORMATGE TRADICIONAL

Pastís de formatge a l'estil tradicional, amb formatge de vaca , ovella i nata. Sense gluten

Unitat 1,4 kg.



ref. BI0371
BROWNIE AMB NOUS
Brownie de xocolata intensa, amb textura tendra, sucosa i trossos de nous que aporten un toc cruixent

Unitat 65 gr. Caixa amb 20 uds.



ref. BI102168
TATÍN MONOPORCIÓ
Pasta de pasta fullada cruixent amb làmines de poma caramel·litzada (70% poma)

Unitat 120 gr. Caixa amb 18 uds.



ref. BI2578
CREMÓS PISTACCHIO
Combinació de galeta a la nocciola, crema de ricotta i festuc. Decorat amb encenalls de xocolata blanca

Unitat 100 gr. Caixa amb 9 uds



ref. BI0144
SOUFFLE PISTACCHIO
Souffle de xocolata amb un irresistible cor cremós de festuc, ideal per a un final dolç i sofisticat

Unitat 90 gr. Caixa amb 12 uds



ref. 94032
COULANT FONDANT
Deliciós bescuit de xocolata amb exterior tendre i un cor fundent que es revela al primer talli

Unitat 90 gr. Caixa amb 18 uds.



ref. BI2466
SACHER MONOPORCIÓ
Bescuit de cacau amb melmelada d'albercoc, cobert de xocolata, inspirat en la recepta austríaca

Unitat 90 gr. Caixa amb 9 uds.



ref. BI1281
TIRAMISÚ MONOPORCIÓ
Cremosa combinació de mascarpone i bescuits savoiardi xopats en cafè, amb el sabor clàssic italià

Unitat 100 gr. Caixa amb 10 uds.



ref. BI1010
PASTÍS RICOTTA E PERE
Galeta tendra d'avellana farcida d'una rica crema de ricotta i trossets de pera

Unitat 1,1 kg - 14 racions.

Producte congelat



Seu Central

C/ Transversal 2, nº 12-14
Mercabarna
08040 Barcelona

Tel.: +34 93 262 69 40

Factoria

C/ Vall d'Aran, nº 27
El Prat de Llobregat
08820 Barcelona

Tel.: +34 93 370 84 11

Hostaleria

C/ Transversal 2, nº 14
Mercabarna
08040 Barcelona

+34 93 262 69 45

GRUPOVIDELA.COM

CATÀLEG NADAL 2026