GRUPO VIDELA



SABROSA NAVIDAD 2026

PRODUCTOS PARA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

PESCADO · MARISCO · CARNE · COMPLEMENTOS · POSTRES


GV
GRUPO
VIDELA

Estimado cliente,

La Navidad es una época especial. Son días en los que cada detalle cuenta, en los que las mesas se convierten en protagonistas y en los que la calidad de los productos marca la diferencia entre una buena experiencia y un recuerdo inolvidable.

En GRUPO VIDELA llevamos más de 77 años acompañando a profesionales de la hostelería, la restauración y la alimentación, ayudándoles a ofrecer lo mejor a sus clientes. Nuestra experiencia, unida a una constante apuesta por la innovación, nos permite seguir creciendo con un único objetivo: ser el mejor aliado para impulsar tu negocio.

Para esta campaña navideña hemos preparado una selección de productos pensada para responder a las necesidades de un mercado cada vez más exigente. Pescados y mariscos de los mejores orígenes, carnes seleccionadas, productos gourmet, elaborados premium, complementos y postres que te permitirán diseñar propuestas atractivas y rentables para estas fechas tan señaladas.

Nuestra fortaleza no está únicamente en el producto. Está en el compromiso diario de un equipo con más de 300 profesionales que trabaja para garantizar un servicio ágil, cercano y fiable.

Desde nuestros orígenes, siempre hemos creído que la confianza se gana cada día, y por ello seguimos apostando por la calidad, la seguridad alimentaria, la excelencia en el servicio y la mejora continua. Porque entendemos que cuando tu negocio crece, nosotros también crecemos contigo.

Esta Navidad queremos seguir formando parte de tus proyectos, ayudarte a sorprender a tus clientes y contribuir al éxito de cada servicio, cada menú y cada celebración.
Gracias por confiar en nosotros un año más.

Atentamente,
Familia Videla

GRUPO VIDELA

SELECCIÓN EN ORIGEN
Más de 30 lonjas y 40 orígenes internacionales

MANIPULACIÓN ESPECIALIZADA
Cortes, fileteados y elaboraciones adaptadas a cada cliente.

SERVICIO DIARIO
Más de 50 rutas de distribución garantizan entregas rápidas y eficientes

CALIDAD CERTIFICADA
Procesos auditados, máxima trazabilidad y seguridad alimentaria

CALIDAD · SERVICIO · SOLUCIONES

DESDE 1949

Más de 77 años al servicio de la gastronomía

En GRUPO VIDELA trabajamos cada día para ofrecer a nuestros clientes la mejor selección de pescados, mariscos, cefalópodos... pasando por una selección muy cuidada de productos cárnicos y complementos, hasta los postres más exclusivos.

Combinando tradición, conocimiento del producto y una vocación constante de servicio.

La experiencia adquirida durante más de siete décadas nos permite seleccionar los mejores productos en origen y adaptarlos a las necesidades específicas de cada cliente gracias a nuestras salas de manipulación y elaboración.

El origen de grandes platos



MERCABARNA · EL PRAT DE LLOBREGAT

SABROSA NAVIDAD

Todo lo que necesitas en un único proveedor

4 Pescado fresco
8 Pescado congelado
10 Marisco fresco
14 Marisco congelado
16 Delicatessen del mar
22 Carne
26 Complementos
28 Postres



Grandes productos para **MOMENTOS ÚNICOS**

GRUPO VIDELA

PESCADO FRESCO

Selección diaria para los paladares más exigentes

El mar en su expresión más pura

Piezas escogidas en las principales lonjas para garantizar frescura, textura y sabor excepcionales. Productos para quienes buscan la máxima calidad.



ref. 02159

COLA RAPE NEGRO

Lophius budegassa

FAO 27 Atlántico Nordeste

Peso unidad* entre 3 - 4 kg.

(*) Otros calibres disponibles, consulta con tu comercial



ref. 01175
MERLUZA PINCHO
Merluccius merluccius
FAO 27 Atlántico Nororiental
Peso unidad* entre 3 - 4 kg.



ref. 00230
BESUGO
Pagellus bogaraveo
FAO 27 Atlántico Nordeste
Peso unidad* entre 1 - 2 kg.



ref. 00401
DORADA SALVAJE
Sparus aurata
FAO 27 Atlántico Nordeste
Peso unidad* entre 3 - 4 kg.



ref. 00465
LUBINA SALVAJE
Dicentrarchus labrax
FAO 27 Atlántico Nordeste
Peso unidad* entre 3 - 4 kg.



ref. 02942
LENGUADO
Solea solea
FAO 27 Atlántico Noroeste
Peso unidad* entre 300 - 400 gr.



ref. 00172
VIRREY
Beryx decadactylus
FAO 27 Atlántico Nordeste
Peso unidad* entre 1 - 1,5 kg.



ref. 04189
ALFONSIÑO MACHO
Beryx splendens
FAO 34 Atlántico Centro-Oriental
Peso unidad* entre 0,8 - 1,2 kg.



ref. 03857
ESCORPORA
Scorpaena scrofa
FAO 27 Atlántico Nordeste
Peso unidad* entre 1 - 1,5 kg.

(*) Otros calibres disponibles, consulta con tu comercial

SELECCIÓN NAVIDAD 2026



ref. 02878
GALLO SAN PEDRO
Zeus faber
FAO 27 Atlántico Nordeste
Peso unidad entre 1 - 1,5 kg.



ref. 03100
REMOL
Scophthalmus rhombus
FAO 27 Atlántico Nordeste
Peso unidad* entre 1 - 1,5 kg.



ref. 03093
RODABALLO SALVAJE
Pagellus bogaraveo
FAO 27 Atlántico Nordeste
Peso unidad* entre 3 - 4 kg.



ref. 04329
LORITO
Xyrichtys novacula
FAO 37 Mar Mediterráneo
Peso unidad* entre 40 - 70 gr.



ref. 03433
SALMONETE
Mullus surmuletus
FAO 37 Mar Mediterráneo
Peso unidad* entre 300 - 400 gr.



ref. 04087
MERO AMARILLO
Epinephelus marginatus
FAO 37 Mar Mediterráneo
Peso unidad* entre 3 - 4 kg.



ref. 03510
CORVINA MAURICIO
Argyrosomus regius
FAO 51 Índico Occidental
Peso unidad* entre 3 - 4 kg.



ref. 03977
HAMACHI
Seriola quinqueradiata
FAO 61 Pacífico noroccidental
Peso unidad* entre 3 - 4 kg.

(*) Otros calibres disponibles, consulta con tu comercial

INCREMENTA LA PRODUCTIVIDAD **EN TU COCINA**

Nuestra propuesta de **pescado fresco** se basa en la excelencia y el **servicio a medida**. Desde nuestra **sala de manipulación profesional** realizamos todo tipo de cortes, garantizando que el producto final llegue con todo su **sabor a mar intacto** a las cocinas más exigentes del mercado nacional e internacional.

Cada pieza es seleccionada con el máximo rigor, asegurando **frescura**, **textura** y **calidad** insuperables. Gracias a nuestros procesos de manipulado y conservación, los chefs reciben un **producto excepcional** que se convierte en el ingrediente perfecto para elaborar platos memorables.

Ponemos en manos de la restauración una **materia prima única que combina tradición**, **confianza** y **excelencia**. Así, nuestros clientes pueden centrarse en lo que mejor saben hacer: ofrecer **experiencias gastronómicas** que sorprendan y conquisten, con el **auténtico sabor del mar** en cada creación culinaria.

SOLUCIONES A **MEDIDA** PARA DARLE **VALOR** A TU **CARTA**









En **GRUPO VIDELA** disponemos de una **sala de elaboración y procesado** especialmente diseñada para la **manipulación del pescado fresco**.

Con ella garantizamos máxima higiene, precisión y rapidez, adaptándonos a las necesidades específicas de cada cliente.

Gracias a este **servicio exclusivo**, **entregamos pescado en peso neto real**, listo para cocinar.

Una ventaja que permite **ahorrar tiempo**, **reducir costes** y **optimizar espacio en cocina**, para que los chefs se concentren en lo esencial

"...CREAR PLATOS DE CALIDAD EXCEPCIONAL..."

PIEZA ENTERA
Sin ningún tipo de manipulación

ABIERTA SIN ESPINA
Eviscerado, sin escamas, abierto longitudinalmente y sin espinas

ABIERTA CON ESPINA
Eviscerado, sin escamas, abierto longitudinalmente manteniendo la espina central

PIEZA LIMPIA
Eviscerado, sin escamas ni aletas

CORTE RODAJAS
Corte transversal del pescado que incluye piel y espina

CORTE FILETES
Porciones alargadas, finas y sin espinas

CORTE SUPREMAS
Corte calibrado, con o sin piel, obtenido del lomo del pescado

GRUPO VIDELA

PESCADO CONGELADO

Cuando la excelencia siempre está disponible

Conservando intacta la esencia del mar

Nuestra selección congelada mantiene todas las propiedades del producto gracias a procesos que preservan sabor, textura y valor gastronómico desde el origen.



ref. 13873 / 13874 / 13875

COLA RAPE SIN PIEL GRAN SOL

Lophius piscatorius

FAO 27 Atlántico Nordeste

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



ref. 61073
BACALAO LOMO SELECCIÓN
Gadus morhua
FAO 27 Atlántico Nordeste
Unidad +300 gr. Caja de 2 kg.



ref. 61196
BACALAO LOMO JUMBO +1
Gadus morhua
FAO 27 Atlántico Nordeste
Unidad 1-1,3 kg. Caja de 6 kg.



ref. 61197
BACALAO LOMO JUMBO +1,3
Gadus morhua
FAO 27 Atlántico Nordeste
Unidad +1,3 kg. Caja de 6 kg.



ref. 61074
BACALAO COCOCHA
Gadus morhua
FAO 27 Atlántico Nordeste
Unidad entre 40-50 gr. Caja de 1 kg.



ref. 11430
MERLUZA
Merluccius capensis
FAO 47 – Atlántico Sudoriental - Sudáfrica
Peso unidad +2,4 kg.



ref. 84760
PESCADO ROCA
La caja incluye 6 especies diferentes. 1 cabeza de Rape y una gran variedad de cabezas de pescado.
Caja de 6 kg.



ref. 14552 / 14554
CORVINON FILETE CON PIEL
Sciaenops ocellatus
FAO 51 Índico Occidental
Calibres: 600-800 gr. / 0,8-1 kg.



ref. 14726
BONITO DEL NORTE SUPREMAS
Thunnus alalunga
FAO 27 Atlántico Nordeste
Peso unidad +2,4 kg.

Producto congelado

GRUPO VIDELA

MARISCO FRESCO

El protagonista de las grandes celebraciones

La mejor selección para las ocasiones especiales

Mariscos cuidadosamente escogidos para ofrecer una experiencia gastronómica marcada por la frescura, el sabor y la autenticidad del producto.



Gillardeau

ref. 06690 /06691

OSTRA RIZADA GILLARDEAU

Crassostrea Gigas

Origen Atlántico criado en Francia

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



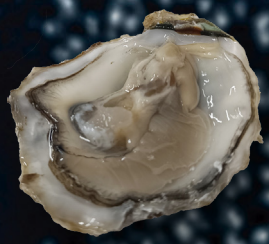
ref. 06674 / 06675 / 06679 / 06680
OSTRA RIZADA LAMBERT
Crassostrea Gigas
Origen Atlántico criado en Francia

Calibres: N.2 (Caja 24/12 uds.) - N.3 (Caja 24/12 uds.)



ref. 06620
OSTRA RIZADA DELTA
Crassostrea Gigas
Origen Mediterráneo criado en el Delta

Calibre: 13/16 - Caja 6 uds.



ref. 06612 / 06613
OSTRA RIZADA DELTA ABRE FÁCIL
Crassostrea Gigas
Origen Mediterráneo criado en el Delta

Calibres: N.2 - N.3



ref. 06600 / 06610 / 06635 / 06640
OSTRA PLANA FARIÑA
Ostrea Edulis
FAO 27 Atlántico Nordeste

Calibres: 9/10 - 11/13 - 6/7 - 14/16 - Caja 25 uds.



ref. 05230 / 05240
ALMEJA FINA
Ruditapes decussatus
FAO 27 Atlántico Noreste

Calibres: Gorda Gallega / Mediana Gallega



ref. 05094 / 05095 / 05108 / 05109 / 05277 / 05279
ALMEJA CULTIVO
Ruditapes philippinarum
FAO 27 Atlántico Noreste / FAO 67 Pacífico Nordeste

Calibres: Gallega (G - M/G) - Francia (G - M/G) - Canadá



ref. 05590 / 05592 / 05610
BERBERECHO
Cerastoderma edule
FAO 21 Atlántico Noroeste

Calibres: Súper king / XXL / Gordo



ref. 06550 / 06561 / 06565
NAVAJA
Ensis magnus
FAO 21 Atlántico Noroeste

Calibres: Gallega (M / G)



ref. 06548 / 06549
CANYUT
Solen marginatus - Longueiron
FAO 27 Atlántico Noreste
Manojos: 4x12 uds.



ref. 07480 / 07483
LANGOSTA ROJA
Palinurus elephas
FAO 47 Atlántico suroriental
Calibres: 0,4-0,5 kg. / 0,8-1,2 kg.



ref. 06830 / 06845
BOGAVANTE CANADA
Homarus americanus
FAO 21 Atlántico Noroeste
Calibres: 0,4-0,55 kg. / 0,65-0,75 kg.



ref. 06821 / 06841
BOGAVANTE PAÍS
Homarus gammarus
FAO 27 Atlántico nororiental
Calibres: 0,4-0,6 kg. / 0,8-1,2 kg.



ref. 06870 / 06890
BUEY
Cancer pagurus
FAO 21 Atlántico Noroeste
Calibres: 0,5-0,6 kg. / 0,7-1 kg.



ref. 07110 / 07140
CENTOLLO
Maja squinado
FAO 27 Atlántico Noreste
Calibres: 0,5-0,6 kg. / 0,9-1,2 kg.



ref. 06795
VIEIRA MEDIA CONCHA
Argopecten purpuratus
FAO 87 Pacífico sureste
Calibres: M/C - M - Bandeja con 6 uds.



ref. 06786
VIEIRA CARNE
Argopecten purpuratus
FAO 87 Pacífico sureste
Bandeja con 27-29 uds.



ref. 05691
CAÑAILLA
Murex brandaris
FAO 27 Atlántico Noreste
Calibres G



ref. 06456
MEJILLÓN ROCA EXTRA
Mytilus Galloprovincialis
FAO MSM
Saco 5 kg.



ref. 49625
ERIZO CONCHA SECA
Paracentrotus lividus
FAO 37 Mar Mediterráneo
Caja de 35 unidades



ref. 07832 / 07910
PERCEBES
Pollicipes pollicipes
FAO 27 Atlántico Nororiental
Calibres: G Asturiano / G Gallego



ref. 07414 / 07415
CIGALA
Nephrops norvegicus
FAO 27 Atlántico nordeste
Calibres: L / XL



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



ref. 07295 / 07296
CARABINERO
Aristaeopsis edwardsiana
FAO 27 Atlántico Nordeste
Calibres: GG / EXT



ref. 03624 / 03626 / 03627 / 03628
ANGULAS
Anguilla anguilla
FAO 27 Atlántico Nordeste
Bandeja de 100 gr.

GRUPO VIDELA

MARISCO CONGELADO

Calidad extraordinaria desde el primer momento

Calidad extraordinaria desde el primer momento

Productos capturados en los mejores caladeros y congelados en origen para conservar toda su calidad y poner a tu alcance especies de todo el mundo.



ref. 34804

VIEIRA MEDIA CONCHA

Argopecten purpuratus

FAO 87 Pacífico Sureste

Calibre 20 / 30 - Bolsa 1 kg. - Caja 7 kg.

SELECCIÓN NAVIDAD 2026



ref. 23813
BOGAVANTE
Homarus gammarus
FAO 27 Atlántico Nordeste
Calibre unidad entre 400-450 gr. Caja de 5 kg.



ref. 22530
CARABINERO
Aristaeopsis edwardsiana
FAO 34 Atlántico Centro-Este
Calibre unidad entre 80-140 gr. Caja de 1 kg.



ref. 20482 / 20483
CIGALA
Nephrops norvegicus
FAO 27 Atlántico Nororiental
Calibre 0 / 1 - Caja de 1 kg.



ref. 21900 / 22049
GAMBA ROJA ALISTADO
Aristeus antennatus
FAO 27 Atlántico Nordeste
Calibre A1 (40-55 pzas.) / A1E (32-40 pzas.) - Caja de 1 kg.



ref. 21725 / 21730
LANGOSTINO AUSTRAL
Pleoticus muelleri
FAO 41 – Atlántico sudoccidental
Calibre 1 / 2 - Caja de 2 kg.



ref. 41915 / 41916
PATAS PULPO COCIDO
Octopus Vulgaris
FAO 34 Atlántico Centro-Este
Calibres G (-180 gr.) / EXT (+180 gr.) - Bolsa 400 gr.



ref. 20141 / 20122
BOCAS CANGREJO
Chaceon spp.
FAO 34 Atlántico Centro-Este
Calibres L / M - Caja 3 kg.



ref. 21440 / 21441
CUERPOS DE CANGREJO
Chaceon spp.
FAO 34 Atlántico Centro-Este
Calibres XL / L - Caja 3 kg.

Producto congelado

GRUPO VIDELA

DELICATESSEN DEL MAR

Especialidades creadas para sorprender

El arte de distinguirse

Una colección exclusiva de productos seleccionados por su singularidad, calidad y capacidad para transformar cualquier propuesta gastronómica.



ref. 47431

AMUR BELUGA

Huso Dauricus x Acipenser Schrenckii

Origen: Río Amur

Tamaño huevas: entre 3 y 3,2 mm. - Lata 10 gr. / 30 gr.



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

Tamaño huevas: entre 3 y 3,2 mm. - Lata 10 gr. / 30 gr.



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

Tamaño huevas: entre 2,2 y 2,5 mm. - Lata 10 gr. / 30 gr.



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

Tamaño huevas: entre 2,8 y 3 mm. - Lata 10 gr. / 30 gr.



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

Tamaño huevas: entre 2,8 y 3 mm. - Lata 10 gr. / 30 gr.



ref. 49563
HUEVAS DE TRUCHA
Esferas de sabor y textura delicada que aporta elegancia y un toque gourmet a aperitivos y creaciones culinarias

Tarrina 100 gr.



ref. 49590
HUEVAS DE SALMON SALVAJE
Perlas de intenso sabor y textura marino, perfectas para realzar canapés, entrantes y presentaciones especiales

Tarrina 100 gr.



ref. 49610 / 49612
HUEVAS DE ARENQUE
Una propuesta de sabor marino y textura suave, ideal para aportar personalidad a tostadas y recetas gourmet

Tarrina 100 gr.



ref. 49662 / 49661
HUEVAS DE MUJOL
Producto de carácter refinado y sabor intenso, perfecto para enriquecer aperitivos y elaboraciones profesionales

Tarro 550 gr. / Tarrina 100 gr.



ref. 49620

YEMA DE ERIZO

Un bocado marino de sabor profundo y textura cremosa, ideal para elevar cualquier propuesta gastronómica

Tarrina 100 gr.



ref. 49665

PERLAS DE YUZU

Pequeñas perlas cítricas que aportan frescura y equilibrio, perfectas para contrastar sabores y dar un toque original

Tarrina 50 gr.



ref. 49666

PERLAS DE TOMATE

Perlas jugosas con notas frescas y delicadas, ideales para aportar color, equilibrio a aperitivos y platos creativos

Tarrina 100 gr.



ref. 49668

PERLAS DE BOGAVANTE

Un delicado bocado de inspiración marina que aporta elegancia, sabor y una presentación sorprendente

Tarrina 100 gr.



ref. 49667

PERLAS DE WAKAME

Perlas de carácter vegetal y notas marinas para sumar textura y frescura a platos de inspiración asiática

Tarrina 50 gr.



ref. 49230 / 49396

SALMÓN AHUMADO BENFUMAT

Elaborada con salmón noruego de primera calidad, ahumado con rigor, manteniendo el carácter artesanal

Unidad entre 1,2-1,5 kg / 700-900 gr.

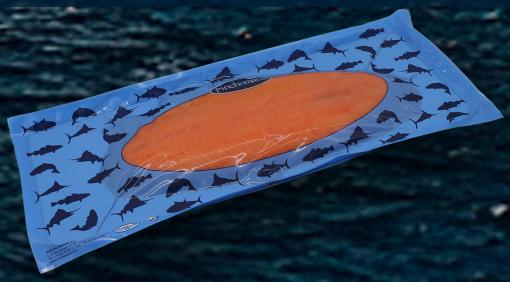


ref. 49280 / 49320

SALMÓN AHUMADO MONSALMÓ

El rey de los ahumados elaborado exclusivamente con salmón noruego de calidad superior, rico en Omega-3

Unidad 1,7 kg. / 700 gr.



ref. 49274

SALMÓN AHUMADO PINCHOMANÍA

Elaborado con salmón noruego y ahumado siguiendo procesos artesanales

Unidad entre 1-1,3 kg



ref. 49254
DADOS DE SALMÓN BENFUMAT
Dados cortados a mano y aromatizados con whisky de malta, con textura tierna y sabor ahumado

Caja 250 gr.



ref. 49265
TARTARE DE SALMÓN BENFUMAT
Una preparación delicada de salmón ahumado, lista para crear recetas de inspiración gourmet

Caja 100 gr.



ref. 49252
LOMO DE SALMÓN BENFUMAT
Lomo seleccionado y cortado a mano, con el toque aromático del whisky de malta y sabor ahumado

Caja 550 gr.



ref. 49110
ANGUILA AHUMADA
Filetes ahumados con madera natural que ofrecen una textura delicada y un sabor característico

Unidad 100 gr.



ref. 49240
BACALAO AHUMADO MONSALMÓ
Pieza ahumada y precortada, con sabor equilibrado y textura delicada, ideal para platos especiales

Unidad entre 1-1,3 kg.



ref. 49445
CARPACCIO DE BACALAO MONSALMÓ
Láminas finas ahumadas con madera natural, perfectas para crear entrantes elegantes y llenos de sabor

Unidad 500 gr.



ref. 49410
SARDINA MONSALMÓ
Un ahumado suave potencia el sabor y conserva la jugosidad, ofreciendo un bocado equilibrado

Unidad 500 gr.



ref. 49424
SARDINA EN ACEITE CASA SANTOÑA
El ahumado delicado y el aceite de calidad realzan el sabor, con una textura jugosa y un acabado armonioso

Unidad 500 gr.



ref. 47053

FILETES DE ANCHOA LOLÍN

Una selección premium de sabor intenso y textura firme, ideal para aportar carácter a cualquier elaboración

Unidad 415 gr.



ref. 47054

ANCHOA MAGDALENA SUREDA

Filetes seleccionados, de sabor delicado y textura firme, perfectos para aperitivos y presentaciones de calidad

Unidad con 50 uds.



ref. 47063

ANCHOA ETIQUETA NEGRA

Anchoa del Cantábrico de categoría 0, con textura delicada y sabor refinado, ideal para propuestas selectas

Unidad con 40 uds.



ref. 47073

ANCHOAS FRESCMAR

Anchoa del Cantábrico de categoría 00, elegida por su firmeza y sabor elegante para realzar platos

Unidad con 30 uds.



ref. 47052

ANCHOA EL MÁSTIL

Anchoas con textura consistente y sabor intenso, perfectas para recetas de gran personalidad

Unidad con 100 uds.



ref. 47050

ANCHOA L'ESCALA

Anchoa de calidad superior de tamaño uniforme con un sabor característico del Mediterráneo y una textura firme

Unidad con 50 uds.



ref. 47062 / 47110

ANCHOA SALAZÓN

Anchoa en salazón procedente del Cantábrico, de costera primaveral, ideal para preparaciones profesionales

Calibres: 0 / 00 - Latón 10 kg.



ref. 47203

GAMBA SALADA

Gamba seleccionada y elaborada mediante un proceso tradicional de salazón que potencia su sabor

Caja madera 500 gr.



ref. 47210
COLA GAMBA CONFITADA
Colas de gamba confitadas lentamente para lograr una textura melosa y un sabor profundo

Unidad 500 gr.



ref. 47205
COLA LANGOSTINO COCIDO
Colas de langostino blanco cocidas y presentadas en salmuera para mantener toda su jugosidad y sabor

Unidad 500 gr.



ref. 41916
PULPO COCIDO PATAS EXTRA
Octopus vulgaris

Peso unidad: + 180 gr. / 2 patas por paquete
Bolsa envasada al vacío entre 300-600 gr.



ref. 41915
PULPO COCIDO PATAS G
Octopus vulgaris

Peso unidad: - 180 gr. / entre 3-5 patas por paquete
Bolsa envasada al vacío entre 300-600 gr.



ref. 41309
PULPO COCIDO 1 PIEZA
Octopus vulgaris

Peso unidad: Menor de 150 gr. / 1 pata por paquete
Bolsa envasada al vacío entre 125-150 gr.



ref. 41314
PULPO COCIDO NACIONAL
Octopus Vulgaris

Peso unidad: Mayor de 1 kg. / 1 pulpo por paquete
Bolsa envasada al vacío + 1000 grs.



ref. 41923
PULPO JUGOSÓN 3 PATAS
Octopus vulgaris

Peso unidad: Menor de 180 gr. / 3 patas por paquete
Patas en su jugo envasadas al vacío entre 300-600 gr.



ref. 41924
PULPO JUGOSÓN 2 PATAS
Octopus Vulgaris

Peso unidad: Mayor de 180 gr. / 2 patas por paquete
Patas en su jugo envasadas al vacío entre 200-500 gr.

Producto congelado

GRUPO VIDELA

CARNE

El sabor que reúne a todos alrededor de la mesa

Cortes seleccionados frescos y congelados para compartir

Carnes nacionales e internacionales elegidas por su infiltración, ternura y sabor, ideales para convertir cualquier celebración en una experiencia memorable.



TERRALUA
Jugosidad y Sabor inigualable

ref. 2353200

ENTRECOT DE VACA CON HUESO

Madurado y veteado natural con sabor profundo, es una pieza ideal para las celebraciones más especiales

Unidad entre 200-400 gr. (corte sobre pedido)



ref. 1052135
LOMO BAJO WAGYU
Producto fresco selección japonesa A5, con un sabor intenso marmoleado y textura delicada

Unidad 2 kg.



ref. 3223300
LLATA AÑOJO
Pieza versátil y sabrosa, ideal para guisos, asados y elaboraciones de cocina tradicional con carácter propio

Ud. entre 2-3,5 kg. - Caja con 7 uds. - Origen Polonia



ref. 3051320
SOLOMILLO DE TERNERA
Corte premium muy apreciado en la alta cocina por su gran ternura, infiltración de grasa y uniformidad

Ud. + 1,2 kg. envasado al vacío - Origen Dinamarca



ref. 7400408
SOLOMILLO DE CERDO SIN CORDÓN
Corte magro y tierno, perfecto para preparar medallones, salteados y recetas especiales de servicio ágil

Ud. entre 0,4-0,7 kg. - Caja con 9 uds. - Origen España



ref. 47350001
MOGOTE IBÉRICO DE CERDO
La grasa infiltrada aporta jugosidad y sabor intenso, ideal para la plancha, la brasa y platos gourmet selectos

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



ref. 4732300
SOLOMILLO IBÉRICO DE CERDO
Textura tierna y sabor delicado, perfecto para medallones, elaboraciones a la plancha y propuestas especiales

Ud. 400 gr. - bolsa al vacío con 2 uds. - Origen Nacional



ref. 4732200
SECRETO IBÉRICO DE CERDO
Sus vetas de grasa aportan jugosidad y carácter, una elección excelente para la brasa y la cocina de autor

Ud. 300 gr. envasada al vacío - Origen Nacional



ref. 4852200
SOLOMILLO DE JABALÍ
Carne de caza, sabor silvestre y textura firme, ideal para recetas con personalidad y menús de temporada

Ud. 1,5 kg. - Caja con 7 uds. - Origen España

Producto congelado



ref. 4851200

SOLOMILLO DE CIERVO

Carne magra y delicada, perfecta para platos especiales y propuestas gastronómicas selectas

Ud. 1,7 kg. - Caja con 7 uds. - Origen España



ref. 3500110

CORDERO IMPERIAL · MITAD

Formato práctico para asados festivos, con carne tierna y sabrosa, ideal para menús tradicionales de celebración

Ud. entre 1,5-3 kg. - Caja con 4 uds. - Origen España



ref. 3502435

ESPALDA DE CORDERO

Pieza jugosa y sabrosa, ideal para asar lentamente y conseguir una textura tierna para menús especiales

Ud. 1,2-1,4 kg. - Caja con 8 uds. - Origen Francia/España



ref. 3501600

PIERNA DE CORDERO

Corte tradicional para asados festivos, con sabor característico y textura tierna para compartir en la mesa

Ud. 1,8-2,8 kg. - Caja con 4 uds. - Origen Francia/España



ref. 3600520 -3600620

CABRITO · CANAL

Carne delicada y de sabor suave, perfecta para asados tradicionales y propuestas especiales de cocina festiva

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



ref. 3601500

PIERNA DE CABRITO

Pieza tierna y delicada, ideal para asados de celebración y recetas tradicionales con una presentación cuidada

Ud. 0,4-0,6 kg. - Caja con 10 uds. - Origen Francia/España



ref. 3602500

ESPALDA DE CABRITO

Corte sabroso y tierno, perfecto para asar al horno y ofrecer una propuesta tradicional en ocasiones especiales

Ud. 0,4 kg. - Caja con 7 uds. - Origen Francia/España



ref. 4803501

PATO HEMBRA MUDO BERBERIE

Carne de textura firme y sabor intenso, adecuada para asados y elaboraciones especiales de cocina festiva

Ud. entre 1,5-1,9 kg. - Caja con 6 uds. - Origen España

Producto congelado

TERRALUA

Jugosidad y Sabor inigualable

CHULETA DE VACA VETEADA

EL ARTE DE LA CARNE PERFECTA - Excelencia en cada corte

UN CORTE PARA CADA NECESIDAD

Podemos servir el lomo de vaca entero con el solomillo, o entregar el solomillo y dejar madurando la chuleta en nuestra sala de maduración. Madurada la pieza o no, nuestros clientes siempre tendrán a su disposición nuestro servicio de corte para personalizar el producto a las necesidades de su establecimiento.





CALIDAD SUPREMA

Seleccionamos cada chuleta de vaca individualmente, garantizando infiltración óptima de grasa, jugosidad y sabor inigualable. Elaboradas en entornos controlados y con maduración precisa, nuestras piezas ofrecen una experiencia gastronómica excepcional para los paladares más exigentes.
Entregamos nuestras chuletas TERRALUA envasadas al vacío individualmente para que no pierdan nada de su sabor y esencia.

CHULETA ENTERA

ref. 00251022	CHULETA VETEADA EXTRA
ref. 00252022	CHULETA VETEADA EXTRA SIN FILETE
ref. 01254500	CHULETA EXTRA 8 COSTILLAS SIN FILETE
ref. 01356050	LOMO BAJO VETEADO CON HUESO

CHULETÓN CORTADO

ref. 02354004	CHULETON CON HUESO 300/400
ref. 02354001	CHULETON CON HUESO 400/500
ref. 02354002	CHULETON CON HUESO 700/800
ref. 02354003	CHULETON CON HUESO 1-1,1 KG
ref. 02353199	ENTRECOT 200/250 VACIO SIN HUESO
ref. 02353198	ENTRECOT 350/400 SIN HUESO

GRUPO VIDELA

COMPLEMENTOS **PREMIUM**

Soluciones que elevan cada receta

Porque las mejores recetas empiezan por una gran base

Productos seleccionados para aportar practicidad, versatilidad y valor añadido a las elaboraciones más exigentes sin renunciar a la máxima calidad.



ANTONI IZQUIERDO
MAS DELS ARCS GOURMET

ref. 46007

CARPACCIO GAMBA PALAMÓS

Auténtica gamba de Palamós en un exquisito carpaccio elaborado por el chef Antoni Izquierdo

Unidad: 70 gr. Caja con 12 unidades

SELECCIÓN NAVIDAD 2026



ref. 4088372
CARPACCIO VACUNO
Elaborado con carne de vacuno criada en pastos naturales. Ultracongelado en finas lonchas

Caja con 10 unidades de 80 gr.



ref. 48889
LANGOSTINO TORPEDO CRUJIENTE
Langostino entero, estirado en forma recta pelado y rebozado con pan rallado japonés y textura crujiente

Unidad 20 gr. Caja con 50 uds.



ref. 46022
CANELON GAMBA PALAMOS
Elaborados por el chef Antoni Izquierdo artesanalmente con bechamel y la esencia de la gamba roja de Palamós

Unidad 130 gr. - Caja con 30 uds.



ref. 46035 / 46036 / 46037 / 46038
MAXICANELONES
Calçots y cerdo / Rustit bolet y foie
Pescado y marisco / Pato con manzana

Unidad 130 gr. Caja con 16 uds.





ref. 46015
CROQUETA GAMBA ROJA
Auténtico sabor mediterráneo de Gamba de Palamós, croquetas elaboradas por el chef Antoni Izquierdo

Unidad 20 gr. Caja con 100 uds.



ref. 46526
CROQUETA SELECCIÓN RABO TORO
Un bocado de alta cocina que fusiona la tradición de un guiso lento con una textura melosa

Unidad 20 gr. Caja con 50 uds.



ref. 41451
PINTXO MARISCO
Cuidada selección de ingredientes de alta calidad con un excelente sabor a marisco

Caja 1 kg.



ref. 96301
FUMET CONCENTRADO PEIX ROCA
Selección del mejor pescado de la costa catalana (86%), verduras frescas (8%) y AOVE

Unidad 1 kg.

Producto congelado

GRUPO VIDELA

POSTRES

El último recuerdo siempre es el más dulce

Creaciones que conquistan desde el primer vistazo

Una selección de postres elaborados para aportar textura, equilibrio y sofisticación al final de cualquier menú festivo.



bindi 1946 MAESTRI DEL DESSERT®

ref. BI4010

TARTA DE QUESO TRADICIONAL

Tarta de queso al estilo tradicional, con queso de vaca , oveja y nata. Sin gluten

Unidad 1,4 kg.



ref. BI0371
BROWNIE CON NUECES
Brownie de chocolate intenso, con textura tierna, jugosa y trozos de nueces que aportan un toque crujiente

Unidad 65 gr. Caja con 20 uds.



ref. BI102168
TATÍN MONOPORCIÓN
Pasta de hojaldre crujiente con láminas de manzana caramelizada (70% manzana)

Unidad 120 gr. Caja con 18 uds.



ref. BI2578
CREMOSO PISTACCHIO
Combinación de galleta a la nocciola, crema de ricotta y pistacho. Decorado con virutas de chocolate blanco

Unidad 100 gr. Caja con 9 uds



ref. BI0144
SOUFFLE PISTACCHIO
Soufflé de chocolate con un irresistible corazón cremoso de pistacho, ideal para un final dulce y sofisticado

Unidad 90 gr. Caja con 12 uds



ref. 94032
COULANT FONDANT
Delicioso bizcocho de chocolate con exterior tierno y un corazón fundente que se revela al primer corte

Unidad 90 gr. Caja con 18 uds.



ref. BI2466
SACHER MONOPORCIÓN
Bizcocho de cacao con mermelada de albaricoque, cubierto de chocolate, inspirado en la receta austriaca

Unidad 90 gr. Caja con 9 uds.



ref. BI1281
TIRAMISÚ MONOPORCIÓN
Cremosa combinación de mascarpone y bizcochos savoiardi empapados en café, con el sabor clásico italiano

Unidad 100 gr. Caja con 10 uds.



ref. BI1010
TARTA RICOTTA E PERE
Galleta tierna de avellana rellena de una rica crema de ricotta y trocitos de pera

Unidad 1,1 kg - 14 raciones.

Producto congelado



Sede Central

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

Tel.: +34 93 262 69 40

Factoría

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

Tel.: +34 93 370 84 11

Hostelería

C/ Transversal 2, nº 14
Mercabarna
08040 Barcelona

+34 645 85 78 45

GRUPOVIDELA.COM

CATÁLOGO NAVIDAD 2026