Los Alisios
Gourmet

CROQUETAS GOURMET

Hechas a mano una a una

ARTESANALMENTE

para dar autenticidad y personalidad
a cada uno de nuestros bocados.



ELABORACIÓN ARTESANAL

Tradición, calidad y pasión en cada croqueta.

INGREDIENTES SELECCIONADOS
Elegimos solo lo mejor.

RECETAS TRADICIONALES
El sabor de siempre.

PRODUCTO CONGELADO LISTO PARA FREÍR
Máxima comodidad.

TRADICIÓN, CALIDAD Y PASIÓN
Así somos.

LOS ALISIOS GOURMET · CALIDAD QUE SE SIENTE

En Los Alisios Gourmet seleccionamos
los mejores ingredientes para ti.

alisiosgourmet.es
@alisiosgourmet
922 580 725

Los Alisios
Gourmet

CROQUETAS DE ROQUEFORT

— RELLENAS EN SU CORAZÓN DE GUAYABA —

HECHAS A MANO RELLENA UNA A UNA
EN SU INTERIOR CON DELICIOSA GUAYABA

Sabor intenso,
textura cremosa
y un corazón
dulce que enamora



FORMATOS DISPONIBLES

3 kg
CAJA

PESO
Unidad
35 g
aprox.

PERFECTAS PARA

ENTRANTES
Sorprende a tus invitados con un bocado único.

TAPAS Y APERITIVOS
Ideales para compartir en cualquier ocasión.

EVENTOS Y CELEBRACIONES
Un toque gourmet que marca la diferencia.

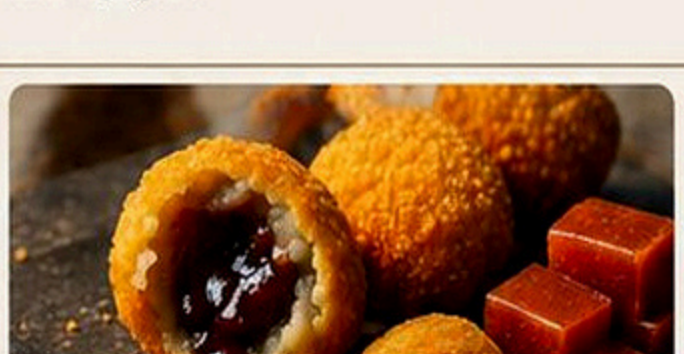
HECHAS A MANO
Cada croqueta es rellena una a una con esmero y dedicación.

CON ROQUEFORT
El sabor intenso y cremoso del queso Roquefort se combina a la perfección con la dulzura de la guayaba.

RELLENO DE GUAYABA
Un corazón dulce y natural que aporta el contraste perfecto.

PRODUCTO CONGELADO
Listas para freír y disfrutar conservando su textura y sabor.

CONSEJO DE PREPARACIÓN
Freír en abundante aceite bien caliente (180 °C) durante 3-4 minutos hasta dorar.



Crujientes por fuera,
cremosas por dentro y con
un corazón irresistible.

En Los Alisios Gourmet seleccionamos los mejores ingredientes para ti.

alisiosgourmet.es
@alisiosgourmet
922 580 725

Los Alisios
Gourmet

CROQUETAS DE PISTACHO, MANZANA Y FOIE

RELLENAS EN SU CORAZÓN DE FOIE

HECHAS A MANO RELLENA UNA A UNA
EN SU INTERIOR CON UN DELICADO TROZO DE FOIE

Sabor elegante, textura cremosa y un contraste gourmet irresistible.



FORMATOS DISPONIBLES

3 kg
CAJA

PESO
Unidad
35 g
aprox.

PERFECTAS PARA

ENTRANTES
Sorprende con una croqueta diferente y sofisticada.

TAPAS Y APERITIVOS
Ideales para ocasiones especiales y maridajes gourmet.

EVENTOS Y CELEBRACIONES
Un bocado premium que marca la diferencia.

HECHAS A MANO
Cada croqueta se rellena una a una con dedicación artesanal.

CON PISTACHO
Aporta un sabor suave y un toque crujiente muy especial.

CON MANZANA
El punto dulce y fresco que equilibra perfectamente el conjunto.

RELLENO DE FOIE
Un corazón cremoso y delicado que aporta máxima intensidad gourmet.

PRODUCTO CONGELADO
Listas para freír y disfrutar conservando toda su textura y sabor.

CONSEJO DE PREPARACIÓN
Freír en abundante aceite bien caliente (180 °C) durante 3-4 minutos hasta dorar.



Crujientes por fuera, cremosas por dentro y con un corazón de foie irresistible.

En Los Alisios Gourmet seleccionamos los mejores ingredientes para ti.

alisiosgourmet.es
@alisiosgourmet
922 580 725

Los Alisios
Gourmet

CROQUETAS DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y RULO DE CABRA

RELLENAS CON QUESO DE CABRA 100%

HECHAS A MANO RELLENA UNA A UNA
EN SU INTERIOR CON QUESO DE CABRA 100%

Sabor delicado, textura cremosa y un corazón de queso de cabra irresistible.



FORMATOS DISPONIBLES

3 kg
CAJA

PESO
Unidad
35 g
aprox.

PERFECTAS PARA

ENTRANTES
Sorprende con un bocado gourmet y sofisticado.

TAPAS Y APERITIVOS
Ideales para ocasiones especiales y maridajes gourmet.

EVENTOS Y CELEBRACIONES
Un bocado premium que marca la diferencia.

HECHAS A MANO
Cada croqueta se rellena una a una con dedicación artesanal.

CON CEBOLLA CARAMELIZADA
Cocción lenta que aporta dulzura y profundidad de sabor.

CON RULO DE CABRA
El toque suave y cremoso que equilibra perfectamente.

RELLENO DE QUESO DE CABRA 100%
Un corazón cremoso y puro de queso de cabra.

PRODUCTO CONGELADO
Listas para freír y disfrutar conservando toda su textura y sabor.

CONSEJO DE PREPARACIÓN

Freír en abundante aceite bien caliente (180 °C) durante 3-4 minutos hasta dorar.



Crujientes por fuera, cremosas por dentro y con un corazón de queso de cabra 100% que enamora.

En Los Alisios Gourmet seleccionamos los mejores ingredientes para ti.

alisiosgourmet.es
@alisiosgourmet
922 580 725

Los Alisios Gourmet

CROQUETA DE SETAS RELLENA DE FOIE

HECHAS A MANO UNA A UNA

HECHAS A MANO RELLENA UNA A UNA
CON UN CORAZÓN CREMOSO DE FOIE

Cremosas por dentro, crujientes por fuera y con todo el sabor de nuestras setas y un corazón de foie irresistible.



FORMATOS DISPONIBLES

3 kg
CAJA

PESO

Unidad
35 g
aprox.

PERFECTAS PARA

ENTRANTES
Sorprende con un bocado diferente y sofisticado.

TAPAS Y APERITIVOS
Ideales para ocasiones especiales y maridajes gourmet.

EVENTOS Y CELEBRACIONES
Un bocado premium que marca la diferencia.

HECHAS A MANO
Cada croqueta se elabora una a una con dedicación artesanal.

CON SETAS
Mezcla de setas seleccionadas salteadas lentamente para un sabor intenso.

RELLENA DE FOIE
Corazón cremoso de foie elaborado con ingredientes de primera calidad.

TEXTURA PERFECTA
Cremosa por dentro y ligeramente crujiente por fuera.

PRODUCTO CONGELADO
Listas para freír y disfrutar conservando toda su textura y sabor.

CONSEJO DE PREPARACIÓN
Freír en abundante aceite bien caliente (180 °C) durante 3-4 minutos hasta dorar.



Cremosas setas por dentro y con un corazón de foie artesanal que te conquistará.

En Los Alisios Gourmet seleccionamos los mejores ingredientes para ti.

alisiosgourmet.es
@alisiosgourmet
922 580 725

Los Alisios
Gourmet

CROQUETAS GOURMET

HECHAS A MANO UNA A UNA
ARTESANALMENTE

Elaboradas con ingredientes
seleccionados y recetas tradicionales
para ofrecerte una experiencia
única en cada bocado.





HECHAS A MANO UNA A UNA | INGREDIENTES SELECCIONADOS | RECETAS TRADICIONALES | PRODUCTO CONGELADO LISTO PARA FRÉÍR | TRADICIÓN, CALIDAD Y PASIÓN

Tradición, calidad y pasión en cada croqueta.