



Los Alisios

Gourmet

CROQUETAS GOURMET







Los Alisios
Gourmet

CROQUETAS DE POLLO

HECHAS A MANO

HECHAS A MANO CON POLLO DE CALIDAD
DESMENUZADO Y BECHAMEL CREMOSA

Cremosas por dentro, crujientes por fuera y con todo el sabor de nuestro pollo seleccionado.



FORMATOS DISPONIBLES

3 kg
CAJA

PESO
Unidad
35 g
aprox.

PERFECTAS PARA

ENTRANTES
Sorprende con un bocado lleno de sabor casero.

TAPAS Y APERITIVOS
Ideales para ocasiones especiales y maridajes gourmet.

EVENTOS Y CELEBRACIONES
Un bocado que conquista a todos.

HECHAS A MANO
Cada croqueta se elabora con dedicación artesanal.

POLLO DE CALIDAD
Pollo seleccionado, cocinado lentamente y desmenuzado a mano.

BECHAMEL CREMOSA
Receta tradicional, suave y cremosa que envuelve el pollo.

CRUJIENTES
Rebozado dorado y crujiente para una experiencia perfecta.

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

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



Cremosas por dentro, crujientes por fuera y con todo el sabor de nuestro pollo. ♡

Los Alisios Gourmet · Calidad que se siente

INGREDIENTES SELECCIONADOS
RECETAS TRADICIONALES
PRODUCTO CONGELADO LISTO PARA FREÍR
TRADICIÓN, CALIDAD Y PASIÓN

Tradición, calidad y pasión en cada croqueta.

En Cos Alisios Gourmet seleccionamos los mejores ingredientes para ti. ♡

alisiosgourmet.es
@alisiosgourmet
922 580 725

Los Alisios
Gourmet

CROQUETAS DE ATÚN

HECHAS A MANO

HECHAS A MANO CON ATÚN DE CALIDAD,
DESMENUZADO Y BECHAMEL CREMOSA

Cremosas por dentro, crujientes por fuera y con todo el sabor de nuestro atún seleccionado.



FORMATOS DISPONIBLES

3 kg
CAJA

PESO
Unidad
35 g
aprox.

PERFECTAS PARA

ENTRANTES
Sorprende con un bocado lleno de sabor casero.

TAPAS Y APERITIVOS
Ideales para ocasiones especiales y maridajes gourmet.

EVENTOS Y CELEBRACIONES
Un bocado que conquista a todos.

HECHAS A MANO
Cada croqueta se elabora con dedicación artesanal.

ATÚN SELECCIONADO
Atún de calidad, desmenuzado cuidadosamente para mantener su textura y sabor.

BECHAMEL CREMOSA
Receta tradicional con una textura suave y cremosa que envuelve el atún.

CRUJIENTES
Rebozado dorado y crujiente para una experiencia perfecta.

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 por dentro, crujientes por fuera y con todo el sabor de nuestro atún.

LOS ALISIOS GOURMET · CALIDAD QUE SE SIENTE

INGREDIENTES SELECCIONADOS · RECETAS TRADICIONALES · PRODUCTO CONGELADO LISTO PARA FREÍR · TRADICIÓN, CALIDAD Y PASIÓN

Tradición, calidad y pasión en cada croqueta.

En Los Alisios Gourmet seleccionamos los mejores ingredientes para ti. ♡

alisiosgourmet.es
@alisiosgourmet
922 580 725

Los Alisios
Gourmet

CROQUETAS DE BACALAO

HECHAS A MANO

HECHAS A MANO CON BACALAO DE ALTA CALIDAD,
DESMIGHADO Y BECHAMEL CREMOSA

Cremosas por dentro, crujientes por fuera y con todo el sabor de nuestro bacalao seleccionado.



FORMATOS DISPONIBLES

3 kg
CAJA

PESO
Unidad
35 g
aprox.

PERFECTAS PARA

ENTRANTES
Sorprende con un bocado lleno de sabor.

TAPAS Y APERITIVOS
Ideales para ocasiones especiales y maridajes gourmet.

EVENTOS Y CELEBRACIONES
Un bocado que conquista a todos.

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

BACALAO DE ALTA CALIDAD
Utilizamos bacalao seleccionado, desalado y desmigado a mano.

BECHAMEL CREMOSA
Receta tradicional con una textura suave, muy cremosa, que envuelve cada hebra.

CRUJIENTES
Rebozado dorado y crujiente para una experiencia perfecta.

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 por dentro, crujientes por fuera y con todo el sabor de nuestro bacalao.

LOS ALISIOS GOURMET · CALIDAD QUE SE SIENTE

INGREDIENTES SELECCIONADOS

RECETAS TRADICIONALES

PRODUCTO CONGELADO LISTO PARA FREÍR

TRADICIÓN, CALIDAD Y PASIÓN

Tradición, calidad y pasión en cada croqueta.

En Los Alisios Gourmet seleccionamos los mejores ingredientes para ti. ♡

alisiosgourmet.es
@alisiosgourmet
922 580 725

Los Alisios Gourmet

CROQUETAS DE BACALAO CON PIQUILLO

HECHAS A MANO

Cremosas por dentro, con trozos de piquillo y con todo el sabor de nuestro bacalao seleccionado.

HECHAS A MANO CON BACALAO DE ALTA CALIDAD, PIQUILLO SELECCIONADO Y BECHAMEL CREMOSA



FORMATOS DISPONIBLES

3 kg
CAJA

PESO
Unidad
35 g
aprox.

PERFECTAS PARA

ENTRANTES
Sorprende con un bocado lleno de sabor.

TAPAS Y APERITIVOS
Ideales para ocasiones especiales y maridajes gourmet.

EVENTOS Y CELEBRACIONES
Un bocado que conquista a todos.

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

BACALAO DE ALTA CALIDAD
Utilizamos bacalao seleccionado, desalado y desmigado a mano.

BECHAMEL CREMOSA
Receta tradicional con una textura suave y cremosa que realza el bacalao.

PIQUILLO SELECCIONADO
Trozos de pimiento del piquillo que aportan color, sabor y dulzura natural.

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 por dentro, crujientes por fuera y con todo el sabor de nuestro bacalao.

En Los Alisios Gourmet seleccionamos los mejores ingredientes para ti.

alisiosgourmet.es
@alisiosgourmet
922 580 725

Los Alisios
Gourmet

CROQUETA SABOR A PIZZA

SABOR ITALIANO EN CADA BOCADO

HECHA A MANO
CON TODO EL SABOR DE TU PIZZA FAVORITA

Todo el sabor de la pizza en una croqueta cremosa y crujiente. ¡Irresistiblemente deliciosa!



FORMATOS DISPONIBLES

3 kg
CAJA

PESO

Unidad
35 g
aprox.

PERFECTAS PARA

ENTRANTES
Sorprende con un bocado original y lleno de sabor.

TAPAS Y APERITIVOS
Ideales para ocasiones especiales y maridajes gourmet.

EVENTOS Y CELEBRACIONES
Un toque diferente que marca la diferencia.

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

SABOR A PIZZA
Con tomate, queso, jamón y pepperoni que enamoran.

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

IDEALES PARA
Compartir, disfrutar y sorprender en cualquier ocasión.

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 todo el sabor de la pizza que tanto te gusta.

En Los Alisios Gourmet seleccionamos los mejores ingredientes para ti.

alisiosgourmet.es
@alisiosgourmet
922 580 725

Los Alisios
Gourmet

CROQUETA DE JAMÓN SERRANO IBÉRICO

HECHAS CON LA MEJOR CALIDAD

HECHAS CON LA MEJOR CALIDAD Y SELECCIÓN DE NUESTRO

Mejor Jamón

Cremosas por dentro, crujientes por fuera y con todo el sabor de nuestro mejor jamón.



FORMATOS DISPONIBLES

3 kg
CAJA

PESO
Unidad
35 g
aprox.

PERFECTAS PARA

ENTRANTES
Sorprende con un bocado gourmet lleno de tradición.

TAPAS Y APERITIVOS
Ideales para ocasiones especiales y maridajes gourmet.

EVENTOS Y CELEBRACIONES
Un toque diferente que marca la diferencia.

HECHAS A MANO
Cada croqueta se elabora con dedicación artesanal.

JAMÓN IBÉRICO
Elaboradas con nuestro mejor jamón serrano ibérico.

CREMOSAS
Textura suave y cremosa que se derrite en cada bocado.

CRUJIENTES
Rebozado dorado y crujiente para una experiencia perfecta.

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.



Hechas con la mejor calidad y selección de nuestro mejor jamón.

En Los Alisios Gourmet seleccionamos los mejores ingredientes para ti.

alisiosgourmet.es
@alisiosgourmet
922 580 725

Los Alisios
Gourmet

CROQUETAS DE PAPAS, PIÑAS DE MILLO Y COSTILLA

SABOR TRADICIONAL CANARIO

HECHAS A MANO RELLENA UNA A UNA
CON EL AUTÉNTICO SABOR DE NUESTRAS ISLAS

Un clásico canario con el equilibrio perfecto entre lo dulce y lo salado, cremoso, sabroso e irresistible.



FORMATOS DISPONIBLES

3 kg
CAJA

PESO
Unidad
35 g
aprox.

PERFECTAS PARA

ENTRANTES
Sorprende con un bocado auténtico y lleno de sabor.

TAPAS Y APERITIVOS
Ideales para ocasiones especiales y maridajes gourmet.

EVENTOS Y CELEBRACIONES
Un toque tradicional que marca la diferencia.

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

CON PAPAS
La base suave y cremosa que aporta textura y autenticidad.

CON PIÑAS DE MILLO
El toque dulce que combina a la perfección con la costilla.

CON COSTILLA
Costilla de cerdo cocinada a fuego lento, sabrosa y tierna.

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 el inconfundible sabor de nuestras Islas Canarias.

En Los Alisios Gourmet seleccionamos los mejores ingredientes para ti.

alisiosgourmet.es
@alisiosgourmet
922 580 725