

*Catálogo 2011-2012*



*Artesanía  
de la Croqueta*

# Artesanía de la Croqueta

## ¿Quiénes somos?

Artesanía de la Croqueta es una empresa joven y familiar, fundada en 2010 con el propósito de ofrecer a nuestra gastronomía, una croqueta única, avalada por la experiencia y profesionalidad de sus fundadores.

La idea nace en un restaurante de Tarragona, famoso y reconocido por sus croquetas caseras elaboradas de manera artesana y tradicional.

La finalidad de Artesanía de la Croqueta, es trasladar este exquisito producto al mercado, con el compromiso, de conservar el característico e insuperable sabor, aroma y textura, que hacen de nuestra croqueta, una “*croqueta única*”.

Con el objetivo de cumplir con nuestro compromiso, en Artesanía de la Croqueta nos hemos esmerado en afinar en cada detalle. Empezando por la adquisición de materias primas de máxima calidad para ser utilizadas en un proceso de elaboración que combinadas con la última tecnología de frío, logran un producto que llegará a sus paladares con todas las propiedades organolépticas de sus ingredientes, sin perder por ello nuestra filosofía de producto artesanal.

## ¿En qué se diferencian nuestras croquetas?

Nuestras croquetas respetan la receta tradicional, en Artesanía de la Croqueta **garantizamos** que nuestros productos se elaboran con ingredientes seleccionados de primera calidad, 100% NATURALES y sin conservantes ni colorantes.

## Garantía de producto

En Artesanía de la Croqueta garantizamos que nuestras croquetas están elaboradas bajo los más estrictos y rigurosos controles de calidad.

Les invitamos a conocer Artesanía de la Croqueta, sus croquetas y su amplia gama de sabores.

# Nuestras Croquetas



# Sabores Tradicionales

Referencia	Ingredientes	Formato	Peso unitario	Unidades por Kg. de producto	Descripción
Rustido de Pollo		Magnum	29- 30gr.	33- 35 und.	A base de rustido de pollo, cocinado exclusivamente para la elaboración de las croquetas.
		Hostelería	22- 24gr.	41- 45 und.	
		Aperitivo*	-	-	
Jamón Ibérico		Magnum	29- 30gr.	33- 35 und.	Elaboradas a partir de jamón 100% Ibérico (sin recortes, ni restos).
		Hostelería	22- 24gr.	41- 45 und.	
		Aperitivo*	-	-	
Cocido		Magnum	29- 30gr.	33- 35 und.	A base de un buen cocido, elaborado con carnes seleccionadas de ternera, cerdo y pollo.
		Hostelería	22- 24gr.	41- 45 und.	
		Aperitivo*	-	-	

(\*) Formato aperitivo disponible sólo bajo pedido. Consultar formatos

# Sabores Tradicionales

Referencia	Ingredientes	Formato	Peso unitario	Unidades por Kg. de producto	Descripción
Bacalao		Magnum	N/D.	-	Elaboradas con bacalao de primera calidad y desalado de forma artesanal.
		Hostelería	22- 24gr.	41- 45 und.	
		Aperitivo*	N/D	-	
Carne		Magnum	29- 30gr.	33- 35 und.	Elaboradas a base de rustido de carnes seleccionadas de ternera, cerdo y pollo.
		Hostelería	22- 24gr.	41- 45 und.	
		Aperitivo*	-	-	

N/D: Croqueta de Bacalao no disponible en formato magnum ni en formato aperitivo.

(\*) Formato aperitivo disponible sólo bajo pedido. Consultar formatos



Magnum



Hostelería

# Especial Banquetería

Referencia	Ingredientes	Formato	Peso unitario	Unidades por Kg. de producto	Descripción
Queso Stilton		Sénior	19- 20gr.	50- 53 und.	Elaboradas a partir de un exquisito y sutil queso azul de origen inglés.
		Dado	14- 15gr.	67- 71 und.	
		Bocado	9- 10gr.	100 – 111 und.	
Sobrasada con queso D.O.P. Mahon		Sénior	19- 20gr.	50- 53 und.	Elaborada con auténtica sobrasada de Mallorca y queso D.O.P. Mahon.
		Dado	14- 15gr.	67- 71 und.	
		Bocado	9- 10gr.	100 – 111 und.	
Boletus Edulis		Sénior	19- 20gr.	50- 53 und.	Elaboradas a base de Boletus Edulis 100%.
		Dado	14- 15gr.	67- 71 und.	
		Bocado	9- 10gr.	100 – 111 und.	

# Especial Banquetería

Referencia	Ingredientes	Formato	Peso unitario	Unidades por Kg. de producto	Descripción
Morcilla		Sénior	19- 20gr.	50- 53 und.	Elaborada con morcilla artesanal.
		Dado	14- 15gr.	67- 71 und.	
		Bocado	9- 10gr.	100 – 111 und.	
Queso Stilton con pasas de corinto y Pedro Ximenez.		Sénior	19- 20gr.	50- 53 und.	Elaboradas a partir de un exquisito queso azul de origen inglés combinado con deliciosas pasas de corinto y una suave reducción de Pedro Ximenez.
		Dado	14- 15gr.	67- 71 und.	
		Bocado	9- 10gr.	100 – 111 und.	
Queso D.O.P Cabrales		Sénior	19- 20gr.	50- 53 und.	Elaboradas con auténtico queso Cabrales D.O.P.
		Dado	14- 15gr.	67- 71 und.	
		Bocado	9- 10gr.	100 – 111 und.	

# Formatos

A cerca de nuestros formatos:

- Todas nuestras croquetas están disponibles en todos los sabores y formatos bajo pedido.
- Para pedir un formato especial, es necesario hacer el pedido con 5 días (hábiles) de antelación.
- Se consideran con formato especial:
  - Sabores tradicionales (Pollo, jamón Ibérico, cocido, carne) en formatos de banquetearía, es decir, senior, dado y bocado.
  - Especial banquetearía (Queso Stilton, Stilton y pasas, Cabrales, morcilla, sobrasada y queso Mahón, boletus edulis) en formatos Hostelería y Magnum.
- Envase único: caja de 3kg.
- Palet 168 cajas.



Magnum  
29- 30 gr.



Hostelería  
22- 24 gr.



Sénior  
19- 20 gr.



Dado  
14- 15 gr.



Bocado  
9- 10 gr.

# Consejos de preparación



3-4 min.



Sartén



Freidora

Freír sin descongelar en aceite abundante y muy caliente (170- 180 °C) durante 3-4 min. Para que no disminuya la temperatura del aceite, freír pocas unidades cada vez. Es aconsejable no freír el producto recién sacado del congelador.

Una vez fritas las croquetas dejar reposar durante 3- 4 minutos.

Le recordamos que nuestros productos una vez descongelados, no pueden volver a ser congelados

# Condiciones de venta

## CONDICIONES DE EMPRESA.

- Las siguientes condiciones de venta se aplicarán a las operaciones de venta entre Artesanía de la Croqueta y sus clientes:
- El cliente al aceptar entregas de Artesanía de [la Croqueta S.L.](#), está aceptando la totalidad de los términos de las Condiciones Generales de venta, y se obliga a cumplirlas. Sólo serán válidas modificaciones a las Condiciones Generales de Venta, si éstas tienen el consentimiento de ambas partes.

## CONDICIONES DE VENTA

- El cliente debe comprobar que la mercancía que le llegue tras su pedido, corresponde con la solicitada, figura en la factura y es correcta su presentación, estado, documentación y embalaje. Para admitir reclamaciones a este respecto debe hacerlo constar en el albarán del transporte y comunicarlo en el plazo de 24 horas desde la recepción de la misma.
- El cliente podrá realizar las redamaciones de acuerdo con lo estipulado en el párrafo anterior a través de nuestro e-mail [pedidos@artesaniadelacroqueta.com](mailto:pedidos@artesaniadelacroqueta.com), indicando el número de albarán/factura y los datos del artículo que se encuentre en mal estado.
- El cliente podrá desistir de su pedido, comunicándolo por e-mail, antes de las 16 h del día siguiente a la realización del mismo, y siempre que este no haya sido ya enviado.
- El cliente no podrá desistir de su pedido, todos aquellos productos que se clasifican como "especiales", es decir, todos aquellos productos elaborados única y exclusivamente para dicho cliente, ejemplo: croquetas en formato especial.

### CONDICIONES DE PAGO.

- Negociables.

### CONDICIONES DE ENTREGA.

- La entrega de mercancías se realizará en la dirección indicada por el cliente en el momento de efectuar la compra o bien en la que figure en nuestra base de datos.
- Todos los pedidos que se realicen a partir de las 16:00 horas del jueves serán enviados el lunes por la mañana.
- El plazo de entrega de cada producto dependerá de la disponibilidad del mismo, aproximadamente será de 48 a 72 horas hábiles (se excluye sábado, domingo y festivos), y del domicilio de entrega. En caso de que por motivos técnicos no pudieran respetarse estos plazos, nos pondríamos en contacto con Uds., a fin de acordar un nuevo plazo de entrega.
- Falta de mercancía: Si por cualquier motivo se produjese rotura de stocks o falta de existencias de algún producto solicitado, Artesanía de la Croqueta contactará con el cliente, bien telefónicamente o a través de e-mail, para comunicárselo, pudiendo el cliente en ese momento elegir, entre la anulación correspondiente al artículo no disponible; la sustitución por otro de similares características; la ampliación de la cantidad de otro de los artículos adquiridos por importe equivalente, o acordar una nueva fecha para realizar la entrega completa.

### CONDICIONES DE ENVÍO

- Existen dos modalidades:
  - **Portes Pagados:** para pedidos iguales o superiores a 100 kg. de producto
  - **Portes Debidos:** para pedidos inferiores a 100kg. de producto.

artesanía  
de la Croqueta

Artesanía de la Croqueta S.L.

c/ Grecia s/n Nave B14

Pol. Ind. Constantí

43120 Constantí (Tarragona)

Teléfono 977 525651

Mail [info@artesianiadelacroqueta.com](mailto:info@artesianiadelacroqueta.com)

Web [www.artesianiadelacroqueta.com](http://www.artesianiadelacroqueta.com)