Alimentos de la tierra y del mar

Cabezuelo®

Finger Food

versión digital

Aperitivos • Appetizers

Alimentos para una nueva generación

Food for a new generation

Cabezuelo Foods es una empresa familiar que tiene sus orígenes en 1978. En su inicio la gama de productos se centraba en la elaboración de alimentos ultracongelados **Precocinados del Mar**. Con el desarrollo de la empresa y la incorporación de nuevos clientes se integraron al portfolio de productos las familias especializadas de **Verduras Rebozadas** y **Finger Food**.

Las instalaciones de **Cabezuelo Foods** permiten elaborar cerca de 10.000 Tn de productos terminados contando con unos almacenes frigoríficos de 10.000 m3 de capacidad para el almacenamiento de los productos antes de su expedición.

Entre los clientes de **Cabezuelo Foods** podemos encontrar a marcas líderes, cadenas de distribución alimentaria, distribuidores especializados HORECA y otros colectivos vinculados con la alimentación de calidad para todo tipo de mercados y consumidores.

Cabezuelo Foods *is a family business established in 1978. Our initial product range focused on deep-frozen* ***pre-cooked fish and seafood products****. As our company developed and our client portfolio grew, we introduced new product lines in the form of our* ***Battered Vegetable*** *and* ***Finger Food*** *ranges.*

At ***Cabezuelo Foods*** *we are able to manufacture up to 10,000 tons of finished products, and have a frozen food storage capacity of 10,000 m^3 for them.*

Among ***Cabezuelo Foods*** *clients we have leading brands, food distribution chains, food service distributors and other businesses supplying quality foods for all types of markets and consumers.*

Una tradición gastronómica para el consumidor de hoy

Queremos trasladar una tradición culinaria a las nuevas formas de consumo y vida familiar. Recetas de siempre con la mayor calidad alimentaria, para disfrutar del modo más fácil en el hogar.

A gastronomic tradition for the modern consumer

We want to transfer culinary traditions into new consumer and family lifestyles. Timeless recipes prepared with the highest quality ingredients to be enjoyed in the simplest manner in todays modern homes.

Cabezuelo®

Innovar y Crecer

Por su gran comodidad y sorprendente combinación de sabores, los productos **Finger Foods** son los nuevos reyes de la comida moderna. Su espectacular éxito se produce con el crecimiento de la moderna restauración y los nuevos hábitos de consumo, donde lo importante es compartir buenos momentos.

Innovate and Grow

Finger Foods *are the new kings of modern snacks due to their convenience and surprising flavour combinations. Their spectacular success goes hand in hand with the growth in modern catering and new consumer habits where the important thing is sharing good times.*

Aros de Cebolla Rebozados a la Cerveza

Beer Battered Onion Rings
Im Bierteig gebackene Zwiebelringe
Beignets de Rondelles d'Oignons à la Bière

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT			
Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	35/45	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION		
Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	7	63

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION	
180°C	220°C
2 - 2,5 min.	10 - 12 min.

Aros de Cebolla Finos

Thin Battered Onion Rings
Im Teig gebackene Zwiebelringe
Beignets de Rondelles d'Oignons fines

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT			
Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	**65/75**	**6**	**6 kg**

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION		
Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
8	6	48

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION	
180°C	220°C
1,5 - 2 min.	10 - 12 min.

Aros de Cebolla Rebozados con Especias

Battered Onion Rings with Spices
Im Gewürzteig gebackene Zwiebelringe
Beignets de Rondelles d'Oignons Epicées

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT

Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	**40/50**	**6**	**6 kg**

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION

Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	**7**	**63**

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION

180ºC	220ºC
2 - 2,5 min.	10 - 12 min.

Aros de Cebolla Empanados con Especias

Breaded Onion Rings with Spices
Gewürzte panierte Zwiebelringe
Rondelles d'Oignons Epicées Panées

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT			
Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	**45/55**	**6**	**6 kg**

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION		
Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	7	63

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION	
180ºC	220ºC
2 - 2,5 min.	10 - 12 min.

Fingers de Mozzarella Empanados

Breaded Mozzarella Sticks
Panierte Mozzarella Sticks
Bâtonnets de Mozzarella Panés

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT			
Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	35/40	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION		
Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION	
180°C	220°C
1,5 min aprox.	5 - 6 min.

Fingers de Mozzarella Rebozados con Jalapeño

Battered Mozzarella with Jalapeño Sticks
Im Teig gebackene Mozzarella Sticks mit Jalapeño-Paprika
Beignets de Bâtonnets de Mozzarella avec Jalapeño

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT

Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	35/40	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION

Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION

180°C	220°C
1,5 min aprox.	5 - 6 min.

Jalapeños Verdes con Queso Crema Empanados

Breaded Green Jalapeños with Cream Cheese
Panierte grüne Jalapeño-Paprikaschoten mit Frischkäse
Jalapeños Verts fourrés au Fromage Crémeux et Panés

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT			
Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	**28/35**	**6**	**6 kg**

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION		
Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION	
180°C	220°C
3,5 - 4 min.	8 - 10 min.

Jalapeños Rojos con Queso Crema Empanados

Breaded Red Jalapeños with Cream Cheese
Panierte rote Jalapeño-Paprikaschoten mit Frischkäse
Jalapeños Rouges fourrés au Fromage Crémeux et Panés

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT

Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	28/35	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION

Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION

180°C	220°C
3,5 - 4 min.	8 - 10 min.

Jalapeños con Queso Fundido Cheddar

Breaded Green Jalapeños with Cheddar Cheese Mix
Panierte grüne Jalapeño-Paprikaschoten mit Cheddar-Käsemix
Jalapeños Verts fourrés au Fromage fondu Cheddar et Panés

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT

Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	**28/35**	**6**	**6 kg**

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION

Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION

180°C	220°C
3,5 - 4 min.	8 - 10 min.

Nuggets de Queso con Jalapeño

Cheese with Jalapeño Nuggets
Cheese Nuggets mit Jalapeño-Paprikaschoten
Nuggets aux Jalapeños et au Fromage

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT			
Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	45/55	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION		
Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION	
180ºC	220ºC
2,5 - 3 min.	8 - 9 min.

Nuggets de Queso con Brócoli

Cheese with Broccoli Nuggets
Cheese Nuggets mit Brokkoli
Nuggets au Brocoli et au Fromage

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT

Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	**45/55**	**6**	**6 kg**

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION

Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION

180°C	220°C
2,5 - 3 min.	8 - 9 min.

Camembert Empanado

Breaded Camembert
Panierter Camembert
Camembert Pané

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT			
Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	18/24	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION		
Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION

180°C

4 - 4,5 min.

Queso Fundido
Camembert Empanado

Breaded Blended Camembert
Panierter Camembert-Käsemix
Fromage Fondu Camembert Pané

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT			
Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	45/55	6	6 kg
Bolsa 500 g	45/55	12	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION		
Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION	
180ºC	220ºC
2,5 min aprox.	8 - 10 min.

Queso Fundido Brie Empanado

Breaded Blended Brie
Panierter Brie-Käsemix
Fromage fondu Brie Pané

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT

Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	45/55	6	6 kg
Bolsa 500 g	45/55	12	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION

Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	11	99
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION

180°C	220°C
2,5 min aprox.	8 - 10 min.

Rulo de Cabra Empanado

Breaded Goat Cheese
Panierte Ziegenkäserolle
Chèvre Pané

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT			
Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	**60/80**	**6**	**6 kg**

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION		
Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION	
180ºC	220ºC
2,5 - 3 min.	6 - 8 min.

Queso de Cabra en Tempura

Goat Cheese in Tempura
Ziegenkäse im Tempurateig
Tempura de Chèvre

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT			
Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	**70/85**	**3**	**3 kg**
Bolsa 250 g	**70/85**	**12**	**3 kg**

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION		
Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
11	14	154
11	14	154

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION	
180ºC	220ºC
3 - 3,5 min.	9 - 10 min.

Rodaja de Jalapeño con Queso Crema Empanado

Jalabites
Panierte Jalapeño-Paprikascheiben mit Frischkäse
Rondelles de Jalapeños fourrés au Fromage Crémeux et Panés

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT			
Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	45/55	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION		
Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION	
180ºC	220ºC
2,5 - 3 min.	9 - 10 min.

Pimiento Cherry con Queso Crema Empanado

Paprinos
Panierte Kirschpaprika mit Frischkäse
Piments Cerises fourrés au Fromage Crémeux et Panés

EMBALAJE / PACKAGING / VERPACKUNG / CONDITIONNEMENT

Envase Packaging Verpackung Conditionnement	Piezas/kg Counts/kg Stück/kg Pièces/kg	Bolsas/caja Bags/case Beutel/Karton Sacs/caisse	Peso/caja Weight/case Gewicht/Karton Poids/boîte
Bolsa 1000 g	40/55	6	6 kg

PALETIZACIÓN / PALLETISATION / PALETTIEREN / PALETTISATION

Cajas/base Cases/base Karton/Basis Caisses/base	Filas/palé Layers/pallet Schichten/Palette Couches/palette	Cajas/palé Cases/pallet Karton/Palette Caisses/palette
9	11	99

PREPARACIÓN / PREPARATION / ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG / PRÉPARATION

180°C	220°C
3 - 3,5 min.	9 - 10 min.

Comprometidos con la innovación y la Calidad

Committed to innovation and Quality

Para **Cabezuelo Foods** la calidad es un concepto de trabajo integral desde la creación hasta el diseño y fabricación de cada producto. Aplicamos un proceso de análisis que garantiza la calidad culinaria, el atractivo sensorial y la capacidad de mantener intactos todos los atributos de nuestros productos hasta llegar al consumidor.

Naturalmente contamos con certificados **BRC Global Standard e IFS (International Food Standard)** unidos a la experiencia y el saber hacer de nuestros especialistas en elaboración de alimentos a escala industrial.

En Cabezuelo Foods entendemos la calidad como una forma de trabajar cuyo primer objetivo es la satisfacción del consumidor.

*For **Cabezuelo Foods** quality is an integral concept from product design all the way through to final production. We apply analytical processes that guarantee culinary quality, sensory appeal and the capacity to ensure that all the attributes of our products stay intact up to the time they reach the consumer.*

*We hold the following Quality Control certificates: **BRC Global Standard and IFS (International Food Standard)** together with the experience and know-how of our specialists in industrial food preparation.*

BRC FOOD CERTIFICATED

IFS Food

IFS 2011/0028

BRC 2011/0017

*At **Cabezuelo Foods** we understand quality as the only way to work – the only way to ensure our aim of satisfying every customer.*

Presencia Internacional

International Presence

Los nuevos tiempos definen nuevos consumidores y gustos cada vez más universales. Consumidores deseosos de probar platos nuevos, especialidades originales, combinaciones y texturas. Un mercado cada vez más global también en lo que a gustos gastronómicos se refiere.

Cabezuelo Foods aplica esta máxima a sus elaboraciones combinando sabores nacionales e internacionales. Hoy podemos decir que nuestros productos están presentes en más de 20 países, donde logramos que los consumidores puedan deleitarse con lo último en rebozados, fingerfood o verduras de delicado sabor.

New times mean new consumers and increasingly universal tastes – consumers who want to try new dishes, original specialities, combinations and textures, in a globalised market catering to all gastronomic tastes.

*At **Cabezuelo Foods** we apply this concept to our products, combining both national and international flavours. We are proud to say that our products are present in over 20 countries, allowing consumers to enjoy the latest in battered products, fingerfood and delicious vegetables.*

cabezuelofoods.com

Cabezuelo Precocinados del Mar

Cabezuelo Verduras Rebozadas

Cabezuelo Finger Food

CABEZUELO FOODS, S.L.
c/. Campo de Criptana, 86
13630 SOCUÉLLAMOS
Ciudad Real • ESPAÑA

Tel. +34 926 532 842
Fax.+34 926 531 969
info@cabezuelofoods.com
www.cabezuelofoods.com