

EST. 1932

SOLVIC FOODS

de toda la vida

CATÁLOGO 2026

Croquetas · Embutidos y charcutería · Elaborados otros · Platos preparados



CATÁLOGO PROFESIONAL · HOSTELERÍA · RETAIL · DISTRIBUCIÓN · COLECTIVIDADES

01 ESENCIA

de tota la vida

Todo empezó en 1932, en una pequeña parada del **Mercat de Santa Eulàlia**, en L'Hospitalet de Llobregat. Allí, la **abuela Pura** elaboraba sus embutidos con carne directa de matadero y el saber hacer que le había enseñado su madre.

Casi un siglo después, aquel oficio sigue vivo. Hemos llevado a la industria las recetas, los procesos y el aroma de antes, sin renunciar a la eficiencia, la calidad y la innovación que exige hoy la alimentación profesional.



01 HERENCIA Recetas de familia desde 1932.	02 OFICIO La cocina de casa, en cada lote.	03 INDUSTRIA Procesos y capacidad para todo el mercado.
--	--	---

1932

NUESTROS ORÍGENES

La abuela Pura abre su parada de elaboración y venta de embutidos en el Mercat de Santa Eulàlia, en L'Hospitalet. Ahí empieza todo.

1988

ABRIMOS FRONTERAS

Primer salto internacional: nuestro equipo levanta desde cero, en Monterrey (México), una fábrica de embutidos catalanes.

1992

AMPLIACIÓN EN BARCELONA

Dejamos la venta directa y abrimos en Barcelona un centro de elaboración de platos preparados y embutidos para clientes profesionales.

2010

CRECEMOS CON CALIDAD

La producción se traslada a una nave industrial de 800 m² productivos, preparada para cumplir las normativas más exigentes.

2026

UN NUEVO CAPÍTULO

SOLVIC se integra en TWARS GROUP: más equipo, más instalaciones y más capacidad para llegar a familias de todo el país.

PILARES

NUESTROS CUATRO PILARES

Lo que nos sostiene hoy y nos hace crecer mañana.



LAS PERSONAS

El equipo es el motor del cambio y del crecimiento. Formación, cuidado y oportunidades para crecer con nosotros.

PROGRAMA «A FUEGO LENTO» →



LA TECNOLOGÍA

Inversión continua para mejorar y ampliar la capacidad productiva, con procesos más eficientes y un consumo energético cada vez menor.

SOLVIC FACTORY →



LA INNOVACIÓN

CroquetLab, nuestra cocina de I+D, convierte ideas en recetas, formatos y soluciones nuevas para el mercado.

CONOCE CROQUETLAB →



EL CLIENTE EN EL CENTRO

Escuchamos, nos adaptamos y cumplimos: cada receta, cada formato y cada entrega se piensan desde lo que necesita quien confía en nosotros.

HABLEMOS →

SERVICIO 360°

DE LA RECETA A TU ALMACÉN

Una sola llamada y nos encargamos de todo el ciclo: creamos la receta, la probamos en pequeño, la fabricamos a escala, la guardamos en frío y te la llevamos. Y vuelta a empezar con la siguiente.



LLÉVANOS A TODAS LAS BOCAS DEL MUNDO

POR QUÉ TRABAJAR CON SOLVIC



01

PUNTUALIDAD EN LA ENTREGA

Lo que pides el lunes no llega "cuando se pueda". Fecha comprometida, fecha cumplida, con frío de principio a fin.



02

CALIDAD DE COCINA

Recetas de cocina de verdad, hechas a escala sin perder el sabor. Tu cliente no nota la diferencia... salvo cuando repite.



03

UN SOLO PROVEEDOR, TODA LA GAMA

Croquetas, pizzas, elaborados y embutidos en un mismo pedido, un mismo camión y una misma factura. Menos llamadas, más margen.

CÓMO EMPEZAR

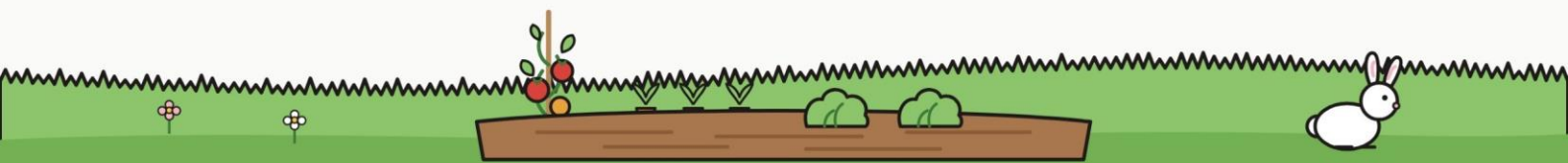
1 Pide tu muestra

2 Recibe condiciones y tarifas

3 Haz tu primer pedido

CONTACTO

Carrer de la Ceràmica · 08292 Esparreguera (Barcelona) | +34 934 093 333 | info@solvicfoods.com | www.solvicfoods.com



CROQUETLAB · I+D

EL C♥RAZÓN ESTÁ EN LA COCINA

Somos fábrica, pero innovan cocineros.

En CroquetLab, nuestra cocina de pruebas, cocineros y técnicos de planta trabajan codo con codo. Aquí se inventan las recetas, se prueban mil veces y solo pasan a fábrica las que nos harían volver a por otra.

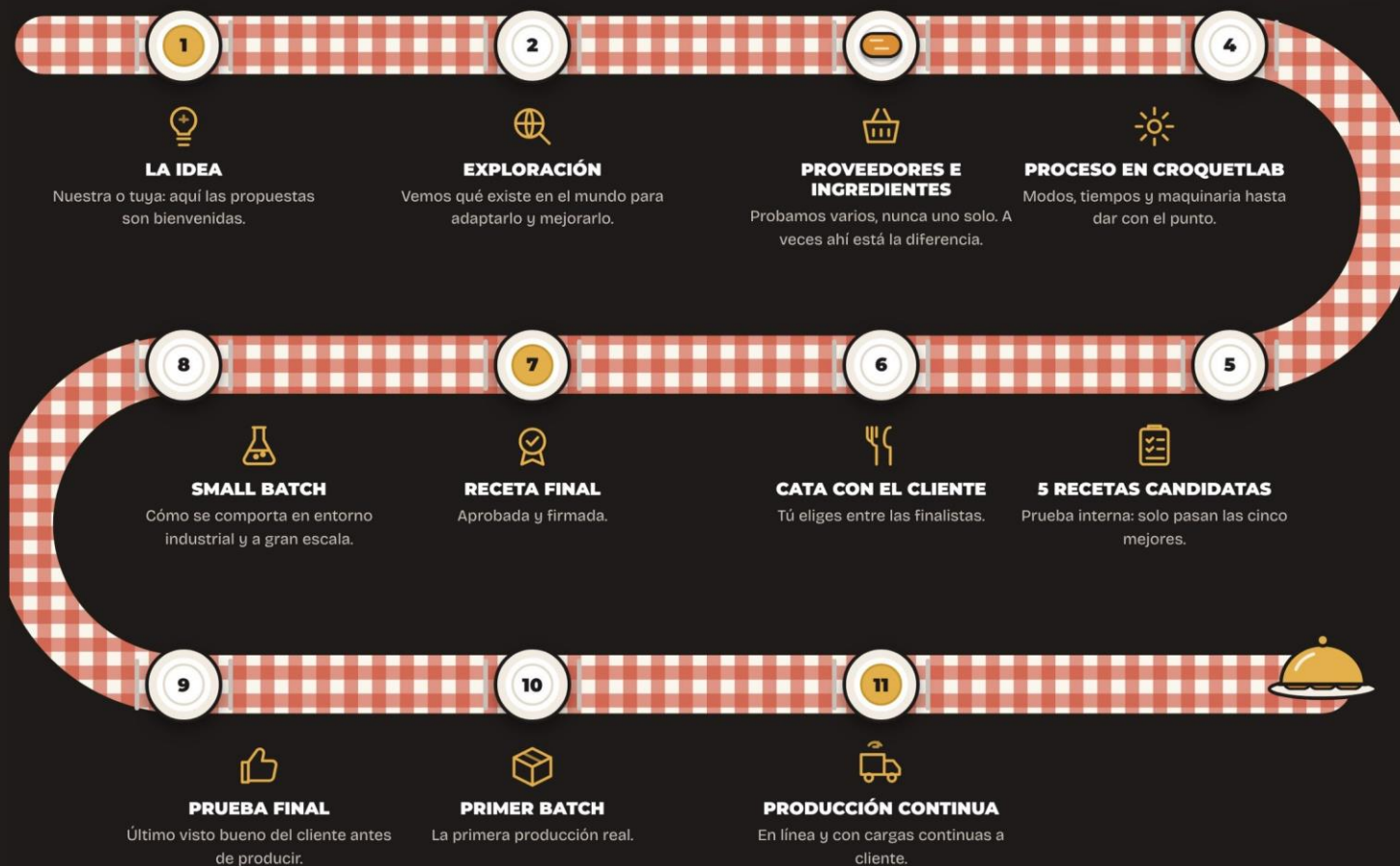
Calidad

Seguridad alimentaria

Eficiencia



ASÍ SE COCINA LA INNOVACIÓN



...y vuelta a la cocina con la siguiente.

COCINAMOS CON

CENTROS TECNOLÓGICOS

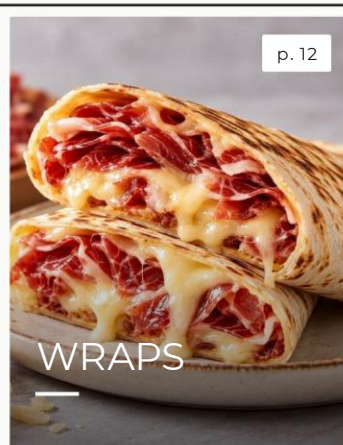
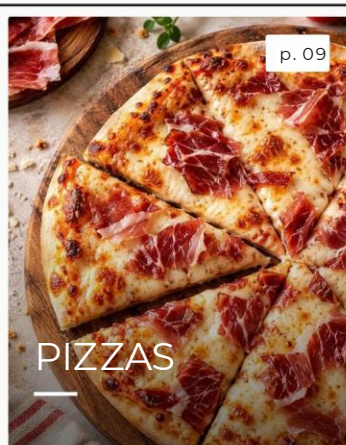
ESCUELAS DE COCINA

UNIVERSIDADES

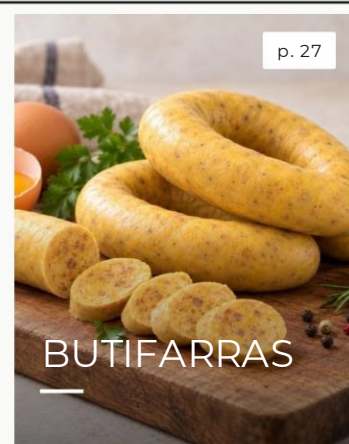
CLIENTES

DE LOS NUESTROS

ELABORADOS



ATADO



NO PUEDES HACER
FELIZ A TODO EL
MUNDO.
NO ERES UNA
CROQUETA

CROQUETAS

01 — ELABORADOS

CRUJIENTE POR
FUERA. MEMORIA
POR DENTRO.

Bechamel lenta, rebozado fino y el punto exacto de fritura. La receta de siempre, repetida con la precisión de una línea que no se cansa.

TAMAÑOS



MINI

25 g · 40 uds × kg



RACIÓN

35 g · 29 uds × kg



CROQUETÓN

50 g · 20 uds × kg

ENTREGA



FRESCAS
5-18 días
0-5 °C



CONGELADAS
6-18 meses
-18 °C

VARIEDADES

6 referencias · Crujiente por fuera. Memoria por dentro.



JAMÓN IBÉRICO

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Jamón cocido (33 %), cebolla, jamón ibérico (10 %), manteca, pan rallado, harina de trigo, sal, proteína de leche, lactosa, especias, fibra vegetal.

CONTIENE Gluten · Leche

Vida útil · Fresco **15 días** · Congelado **18 meses**



POLLO RUSTIDO

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Pollo (35 %), cerdo (15 %), cebolla, manteca, pan rallado, harina de trigo, sal, proteína de leche, lactosa, especias, fibra vegetal.

CONTIENE Gluten · Leche

Vida útil · Fresco **15 días** · Congelado **18 meses**



COCIDO

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: ficha técnica bajo petición



BACALAO

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Bacalao (20 %), cebolla, manteca, pan rallado, harina de trigo, sal, proteína de leche, lactosa, especias, fibra vegetal, aromas.

CONTIENE Gluten · Leche · Pescado

Vida útil · Fresco **15 días**



CEPS

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Boletus edulis silvestres (30 %), cebolla, manteca, pan rallado, harina de trigo, sal, proteína de leche, lactosa, especias, fibra vegetal, aromas.

CONTIENE Gluten · Leche

Vida útil · Fresco **15 días**



ESPINACAS Y PIÑONES

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: ficha técnica bajo petición

OPCIONES

Packaging y preparación.

PACKAGING

BANDEJAS TERMOSELLADAS

TERMOSELLADO EN AMBIENTE CONTROLADO



0,5 KG

1 PISO



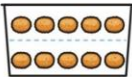
1 KG

2 PISOS



1,3 KG

1 PISO



2 KG

2 PISOS

0,5 • 1 • 1,3 • 2 kg

En 1 o 2 pisos, termoselladas en ambiente controlado.

BOLSAS ENCAJADAS



1 kg • 2 kg • 3 kg

Al vacío, en caja negra.

PALETIZACIÓN



Palé europeo

Todo se puede paletizar.

PALÉS COMPLETOS: SOLICITA COTIZACIÓN

PREPARACIÓN



Antes de nada: abre, saca las que vayas a comer y vuelve a cerrar el paquete. Las demás te lo agradecerán.



SARTÉN O FREIDORA

- 1 Aceite de oliva suave o girasol a 180 °C.
- 2 Directas del envase, 2 min 50 s.
- 3 A un plato con papel absorbente.
- 4 Emplatar, servir y... ¡quieto! Que queman.



AIR FRYER

- 1 Precalienta a 190 °C, 3 min.
- 2 Una capa fina de aceite, por todos los lados.
- 3 En una sola capa, sin que se toquen.
- 4 Congeladas 10-14 min · refrigeradas 8-12 min.
- 5 Vuelta a mitad, cuando la corteza esté firme.
- 6 Reposo de 2 min. Lo sabemos: es lo más difícil.

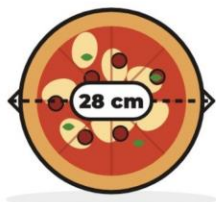
PIZZAS

02 — ELABORADOS

MASA QUE RESPIRA. HORNO QUE DECIDE.

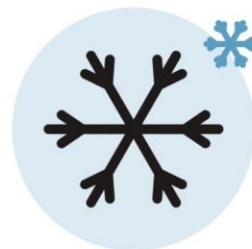
Bases estiradas con calma y coberturas pensadas para que cada porción llegue entera a la mesa, en el horno de casa o en el de una cocina profesional.

TAMAÑOS

**PIZZA**

28 cm de diámetro

ENTREGA

**CONGELADAS****-18 °C**

Solo en congelado

VARIEDADES

9 referencias · Masa que respira. Horno que decide.



ATÚN CON QUESO

Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica](#)
[bajo petición](#)



BACON CON QUESO

Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica](#)
[bajo petición](#)



CHORIZO IBÉRICO CON QUESO

Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica](#)
[bajo petición](#)



CINCO QUESOS

Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica](#)
[bajo petición](#)



JAMÓN IBÉRICO CON QUESO

Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica](#)
[bajo petición](#)



JAMÓN YORK CON QUESO

Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica](#)
[bajo petición](#)



SOBRASADA CON QUESO

Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica](#)
[bajo petición](#)



COCA MARGARITA

Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica](#)
[bajo petición](#)



BASES DE PIZZA CON TOMATE

Congelado -18 °C

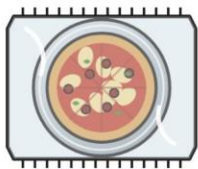
Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica](#)
[bajo petición](#)

OPCIONES

Packaging y preparación.

PACKAGING

BOLSA INDIVIDUAL AL VACÍO



Sobre bandeja rígida aluminizada

- ✓ Llega recta: sin dobleces ni bordes rotos.
- ✓ Base protegida y lista para apilar en el congelador.
- ✓ El vacío frena la escarcha y conserva el sabor.
- ✓ Directa del paquete al horno, sin manipular.

CAJAS



PERSONALIZACIÓN DE CAJAS Y SABORES: CONTACTA

PALETIZACIÓN



Palé europeo Todo se puede paletizar.

PREPARACIÓN



Del congelador al horno: sin descongelar y sin esperas. Quita la bolsa justo antes de hornear.



HORNO CONVENCIONAL

- 1 Precalienta el horno a **220 °C**, calor arriba y abajo.
- 2 Sin descongelar: quita la bolsa y directa a la **rejilla**, a media altura.
- 3 **10-12 min**, hasta que el queso burbujee y el borde esté dorado.
- 4 Corta en porciones... o no. Aquí no juzgamos.



HORNO DE LEÑA

- 1 Brasa a un lado y suelo de piedra a **300-350 °C**.
- 2 Sin descongelar: quita la bolsa y directa a la **piedra** con la pala.
- 3 **3-5 min**, girándola a mitad para que se dore pareja.
- 4 Fuera cuando el borde se tueste. Y a presumir de horno.

WRAPS

03 — ELABORADOS

UN PLATO ENTERO,
EN UNA SOLA
MANO.

Tortilla tierna, rellenos generosos y un formato que viaja bien: del mostrador al food truck, de la nevera al bocado, sin perder el sabor por el camino.

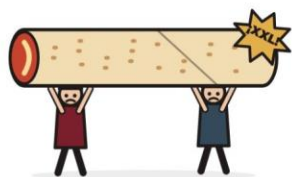
TAMAÑOS



NORMAL

50 g 60 g 80 g

Cabe en una mano.



XXL

100 g 150 g 200 g 250 g

Se recomiendan dos manos. O dos personas.

ENTREGA



EN FRESCO
0-5 °C

Refrigerado



EN CONGELADO
-18 °C

Congelado

VARIEDADES

6 referencias · Un plato entero, en una sola mano.



ROLLITOS DE CARNE AL CURRY

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Pollo (25 %), cerdo (25 %), ternera (25 %), cebolla de Figueres, zanahoria, puerro, aceite de oliva virgen extra, harina de trigo, curry, sal...

CONTIENE Gluten · Leche

Vida útil · Fresco **15 días** · Congelado **18 meses**



ROLLITOS DE CHORIZO IBÉRICO CON QUESO

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Base: harina de trigo, agua, aceite vegetal, sal, azúcar, levadura. Quesos (25 %): mozzarella y gouda. Chorizo ibérico (25 %): magro de cerdo, agua...

CONTIENE Gluten · Leche

Vida útil · Fresco **30 días**



ROLLITOS DE JAMÓN IBÉRICO CON QUESO

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Base: harina de trigo, agua, aceite vegetal, sal, azúcar, levadura. Quesos (25 %): mozzarella y gouda. Jamón ibérico (10 %).

CONTIENE Gluten · Leche

Vida útil · Fresco **30 días** · Congelado **18 meses**



ROLLITOS DE JAMÓN YORK CON QUESO

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: ficha técnica bajo petición



BURRITOS DE CARNE REBOZADOS

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: ficha técnica bajo petición



ROLLITOS DE MORCILLA DE CEBOLLA CON QUESO

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: ficha técnica bajo petición

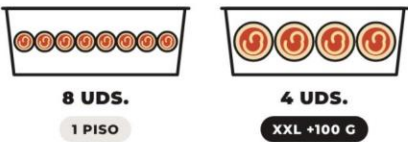
OPCIONES

Packaging y preparación.

PACKAGING

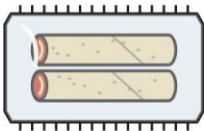
BANDEJA TERMOSELLADA

TERMOSELLADO EN AMBIENTE CONTROLADO



- ✓ 8 unidades en un solo piso.
- ✓ XXL de más de 100 g: bandejas de 4.
- ✓ Un solo sabor por bandeja. Sin mix.

BOLSA AL VACÍO



La alternativa a la bandeja
Mismas unidades y un solo sabor por bolsa.
Elige la que mejor te encaje.

CAJAS Y PALETIZACIÓN



Cajas según pedido
Todo se puede paletizar.
PALÉS COMPLETOS: SOLICITA COTIZACIÓN

PREPARACIÓN



Del congelador al calor: sin descongelar. Saca el film o la bolsa antes de calentar. Las XXL, un par de minutos más.

LA FAVORITA DE LA CASA



SANDWICHERA O PLANCHA CON TAPA

- 1 Precalienta la sandwichera **3 minutos**.
- 2 Fresco: **4-5 min**. Congelado, sin descongelar: **8-10 min**.
- 3 Baja la tapa sin aplastar: que se marquen las rayas, no que salga el relleno.
- 4 Listo cuando la tortilla cruje y el queso empieza a asomar.



SARTÉN

- 1 Sartén antiadherente a **fuego medio-bajo**, sin aceite.
- 2 Fresco: **3-4 min por lado**. Congelado: **6-7 min por lado**, con tapa.
- 3 Dale la vuelta un par de veces para que se dore igual.



HORNO O AIR FRYER

- 1 Precalienta a **180 °C**.
- 2 Fresco: **8-10 min**. Congelado: **15-18 min**.
- 3 Si va envuelto, quítale el papel los últimos 3 minutos para dorar.



MICROONDAS

- 1 Envuelto en papel de cocina húmedo, a **potencia media**.
- 2 Congelado: **1,5 min**, vuelta y otros **1,5 min**. Fresco: la mitad.
- 3 Sale blandito: 1 minuto de sartén y vuelve a crujir.



CANELONES

04 — ELABORADOS

EL DOMINGO, EN FORMATO BANDEJA.

Pasta fina, relleno de asado y bechamel de la
yaya. La receta que se hacía para toda la familia,
lista para el horno o la freidora de aire.

TAMAÑOS



ENTREGA



EN FRESCO
0-5 °C
Refrigerado



EN CONGELADO
-18 °C
Congelado

VARIEDADES

1 referencia · El domingo, en formato bandeja.



CANELONES · ELABORADOS

CANELONES DE POLLO, LOMO Y TERNERA

Pasta fina, relleno generoso y memoria de domingo.

Fresco 0-5 °C

Congelado -18 °C

INGREDIENTES

Pechuga de pollo (22 %), cabeza de lomo (22 %), ternera (12 %), cebolla, puerro, zanahoria, paté de cerdo ibérico, aceite de oliva virgen extra, mantequilla (reducida), leche entera, sal, pimienta. Bechamel: almidón modificado de maíz, leche en polvo, lactosa, proteína de leche. Para el gratinado, queso rallado fundido.

ALÉRGENOS

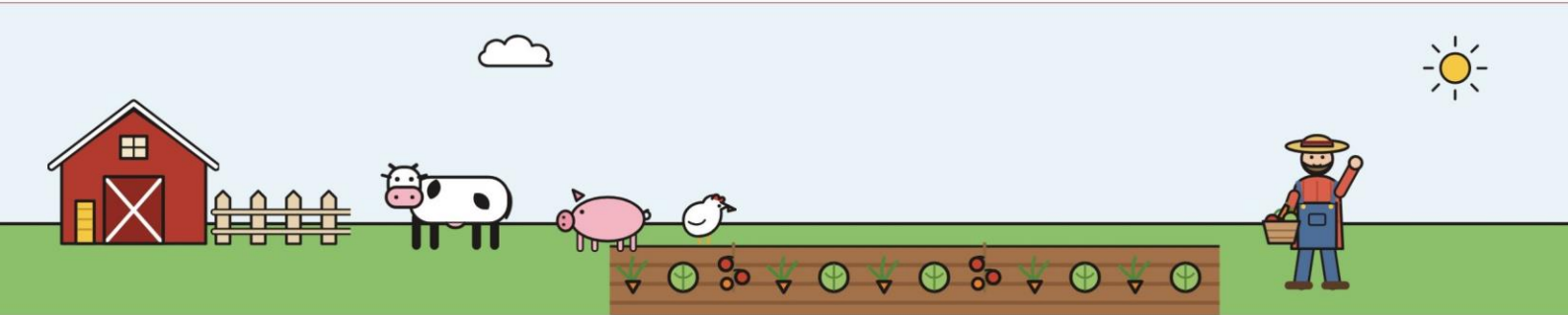
Contiene: Gluten, Leche

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Entre 1 °C y 5 °C · Vida útil en fresco: **15 días**

FORMATO

6 canelones de 40 g (9 x 2,5 cm) · 620 g netos por bandeja de aluminio · Cajas de 6 bandejas.

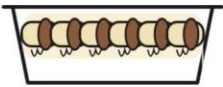


OPCIONES

Packaging y preparación.

PACKAGING

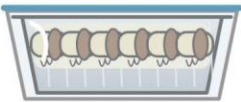
BANDEJA DE ALUMINIO



6 canelones • 620 g netos
Siempre en bandeja de aluminio.

PROTECCIÓN TERMOSELLADA

TERMOSELLADO EN AMBIENTE CONTROLADO



Bandeja plástica termosellada
Protege el aluminio y conserva el producto hasta el horno.

CAJAS



Cajas de 6 bandejas
Único formato de caja.

PREPARACIÓN

ASÍ LLEGA CADA BANDEJA

6 CANELONES
de 40 g cada uno

+

300 G DE BECHAMEL
la de la tía

+

MANTEQUILLA
para el toque dorado

+

60 G DE QUESO
para fundir

=

620 g
netos

TODO LISTO DENTRO DE LA BANDEJA. TÚ SOLO PONES EL FUEGO.

CON CANDELA



HORNO CONVENCIONAL

- 1 Precalienta el horno a **200 °C**, calor arriba y abajo.
- 2 Quita el film plástico. La bandeja de aluminio va **directa al horno**.
- 3 Fresco: **20–25 min**. Congelado, sin descongelar: **35–40 min**.
- 4 Últimos **3–5 min con grill** hasta que el queso burbujee y la esquina se tueste.
- 5 Deja reposar 5 minutos. Sí, cuesta. Pero la bechamel lo agradece.



AIR FRYER

- 1 Precalienta a **180 °C** y comprueba que la bandeja entra en la cesta.
- 2 Sin film, bandeja de aluminio dentro.
- 3 Fresco: **15–18 min**. Congelado: **25–30 min**.
- 4 Si quieres más gratinado, 2 minutos extra a 200 °C.

Tiempos orientativos: cada horno es un mundo. La esquina más gratinada es para quien lo enciende.

LONGANIZAS

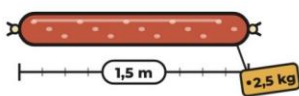
01 — ATADO

CARNE, SAL Y PACIENCIA.

Picado justo, especias medidas y una tripa que manda en la brasa. Una pieza honesta que se entiende en la parrilla y se recuerda en la mesa.

TAMAÑOS

Se venden por metro y por kilo: van en ristra continua.

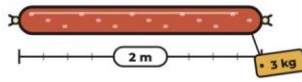


RELLENAS

1,5 m • 2,5 kg aprox.

Atada solo al principio y al final.

Chorizo Cebolla Escalibada
Jamón Setas

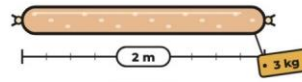


FRESCA SIN RELLENO

2 m • 3 kg aprox.

Atada solo al principio y al final.

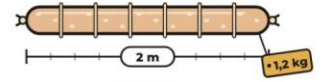
Longaniza fresca



LONGANIZA FRESCA DE POLLO

2 m • 3 kg aprox.

Sin individualizar.



SALCHICHA DE POLLO PREMIUM

2 m • 1,2 kg aprox.

Individualizada en porciones de ración.

ENTREGA



SOLO EN FRESCO
0-5 °C

Siempre refrigerado. Nunca en congelado.

PACKAGING

BANDEJA TERMOSELLADA

TERMOSELLADO EN AMBIENTE
CONTROLADO



Polipropileno (PP)

Todo el producto va en bandeja
termosellada.

CAJAS



Cajas individualizadas
A conveniencia del consumidor.

VARIEDADES

9 referencias · Carne, sal y paciencia.



SALCHICHA FRESCA

Fresco 0-5 °C

Magro y panceta de cerdo, agua, fibra vegetal, sal, almidón de maíz, lactosa, dextrosa.

CONTIENE Leche ·

Sulfitos

TRAZAS Gluten, **7 días**



LONGANIZA FRESCA

Fresco 0-5 °C

Magro y panceta de cerdo, agua, fibra vegetal, sal, almidón de maíz, lactosa, dextrosa.

CONTIENE Leche ·

Sulfitos

TRAZAS Gluten, **7 días**



LONGANIZA FRESCA CON CEBOLLA

Fresco 0-5 °C

Alérgenos e ingredientes: ficha técnica bajo petición



LONGANIZA FRESCA CON CHORIZO IBÉRICO

Fresco 0-5 °C

Alérgenos e ingredientes: ficha técnica bajo petición



LONGANIZA FRESCA CON ESCALIBADA

Fresco 0-5 °C

Alérgenos e ingredientes: ficha técnica bajo petición



LONGANIZA FRESCA CON JAMÓN IBÉRICO

Fresco 0-5 °C

Alérgenos e ingredientes: ficha técnica bajo petición



LONGANIZA FRESCA CON SETAS

Fresco 0-5 °C

Magro y panceta de cerdo, agua, fibra vegetal, sal, almidón de maíz, lactosa, dextrosa. Setas (15 %): ceps, níscalos (*Lactarius deliciosus*), royallón.

CONTIENE Leche ·

Sulfitos

TRAZAS Gluten, **15 días**



LONGANIZA FRESCA DE POLLO

Fresco 0-5 °C

Carne de pollo, agua, fibra vegetal, sal, almidón de maíz, lactosa, dextrosa. Tripa natural.

CONTIENE Leche ·

Sulfitos

TRAZAS Gluten, **10 días**



SALCHICHA FRESCA DE POLLO PREMIUM

Fresco 0-5 °C

Carne de pollo, agua, fibra vegetal, sal, almidón de maíz, lactosa, dextrosa. Tripa natural.

CONTIENE Leche ·

Sulfitos

TRAZAS Gluten, **10 días**

PREPARACIÓN

Cómo sacarle todo el partido en cocina.

PREPARACIÓN

Producto fresco y crudo: siempre bien hecho por dentro (72 °C en el centro). No las pinches: el jugo se queda dentro.



BRASA O PLANCHA
Fuego medio, 12-15 min dándoles la vuelta. Fuego fuerte = piel quemada y centro crudo.



SARTÉN
Un hilo de aceite, fuego medio, 10-12 min girándolas. Tapa los últimos minutos.



HORNO
180 °C, 30-35 min sobre patata y cebolla. Vuelta a mitad.



CAZUELA
Dóralas 5 min y terminalas 15-20 min dentro del guiso: lentejas, alubias, arroz.

 **¿A LA CAZUELA?**
Si: Salchicha fresca, Longaniza fresca, Longaniza fresca con cebolla, Longaniza fresca con chorizo ibérico, Longaniza fresca con jamón ibérico, Longaniza fresca con setas, Longaniza fresca de pollo. **Mejor no:** Longaniza fresca con escalibada, Salchicha fresca de pollo PREMIUM.

REFERENCIA	 BRASA O PLANCHA	 SARTÉN	 HORNO	 CAZUELA	EL TRUCO
SALCHICHA FRESCA	★	✓	✓	✓	Al vino blanco o con tomate: clásico de cazuela.
LONGANIZA FRESCA	★	✓	✓	✓	A la brasa con allioli. En cazuela, con alubias.
LONGANIZA FRESCA CON CEBOLLA	✓	★	✓	✓	La cebolla se carameliza en la sartén.
LONGANIZA FRESCA CON CHORIZO IBÉRICO	★	✓	✓	✓	Brilla en lentejas y potajes.
LONGANIZA FRESCA CON ESCALIBADA	★	✓	✓	-	Mejor a la brasa: la verdura asada pide fuego.
LONGANIZA FRESCA CON JAMÓN IBÉRICO	★	✓	✓	✓	Con arroz de montaña, de lujo.
LONGANIZA FRESCA CON SETAS	✓	✓	✓	★	Hecha para la cazuela: guiso de setas o arroz.
LONGANIZA FRESCA DE POLLO	★	✓	✓	✓	Más ligera: plancha suave, sin pasarse.
SALCHICHA FRESCA DE POLLO PREMIUM	★	✓	✓	-	Plancha o sartén, 8-10 min. Jugosa si no se pasa.

★ La mejor opción · ✓ Recomendado · - No recomendado

Tiempos orientativos: dependen del grosor y del fuego.

VARIEDADES



SALCHICH A FRESCA



LONGANIZ A FRESCA



LONGANIZA FRESCA CON CEBOLLA



LONGANIZA FRESCA CON CHORIZO IBÉRICO



LONGANIZA FRESCA CON ESCALIBADA



LONGANIZA FRESCA CON JAMÓN IBÉRICO



LONGANIZA FRESCA CON SETAS



LONGANIZ A FRESCA DE POLLO



SALCHICH A FRESCA DE POLLO PREMIUM

MORCILLAS

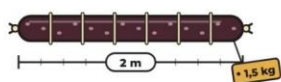
02 — ATADO

LA RECETA DE LA YAYA, RODAJA A RODAJA.

Arroz, cebolla, anacardos y piñones en recetas de toda la vida. Firme al corte, melosa en la sartén.

TAMAÑOS

Las tres referencias van individualizadas en porciones.



GRANDES

2 m • 1,5 kg aprox.

Individualizadas en porciones.

De arroz

De cebolla con anacardos y piñones



MINIS

2 kg

Porciones de ración, en mini.

De cebolla minis con anacardos y piñones

ENTREGA



SOLO EN FRESCO

0-5 °C

Siempre refrigerado. Nunca en congelado.

VARIEDADES

3 referencias · La receta de la tía, rodaja a rodaja.



MORCILLAS DE ARROZ

Fresco 0-5 °C

Arroz (40 %), grasa y carne de cerdo, cebolla, sangre de cerdo, sal, piñones, especias, almidón de trigo, azúcares, pan rallado, caseinato, fibra...

CONTIENE Gluten · Leche

Vida útil · Fresco **15 días**



MORCILLAS DE CEBOLLA CON ANACARDOS Y PIÑONES

Fresco 0-5 °C

Alérgenos e ingredientes: ficha técnica bajo petición



MORCILLAS DE CEBOLLA MINIS CON ANACARDOS Y PIÑONES

Fresco 0-5 °C

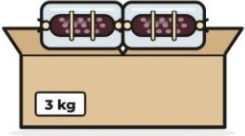
Alérgenos e ingredientes: ficha técnica bajo petición

OPCIONES

Packaging y preparación.

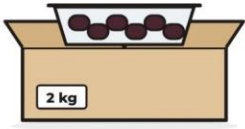
PACKAGING

GRANDES



Caja de 2 paquetes · 3 kg
Los paquetes no se venden por separado.

MINIS



Bandeja de 2 kg
En caja.

PREPARACIÓN

Las morcillas ya vienen cocidas: solo hay que calentarlas y dorarlas. Si va entera, pincha la tripa para que no reviente.



BRASA O PLANCHA
Entera y pinchada, fuego suave, 8-10 min. Rodajas gruesas a la plancha, 2 min por lado.



SARTÉN
Rodajas de 1 cm, pasadas por harina, fuego medio y poco aceite. 2-3 min por lado.



HORNO
180 °C, 12-15 min. Ideal en rodajas sobre pan o con manzana.



CAZUELA
Al final del guiso, 10 min a fuego suave y sin remover para que no se deshaga.

 **¿A LA CAZUELA?**
Sí: Morcillas de arroz, Morcillas de cebolla con anacardos y piñones. **Mejor no:** Morcillas de cebolla minis con anacardos y piñones.

REFERENCIA	 BRASA O PLANCHA	 SARTÉN	 HORNO	 CAZUELA	EL TRUCO
MORCILLAS DE ARROZ	✓	★	✓	✓	Enharinada a la sartén, el arroz cruje. En potajes de alubias.
MORCILLAS DE CEBOLLA CON ANACARDOS Y PIÑONES	✓	★	✓	✓	Entera pinchada o en rodajas. En cazuela, entra al final.
MORCILLAS DE CEBOLLA MINIS CON ANACARDOS Y PIÑONES	★	★	✓	-	Enteras, de un bocado. Tapa directa: mejor fuera de la cazuela.

★ La mejor opción · ✓ Recomendado · - No recomendado

Tiempos orientativos: dependen del grosor y del fuego.

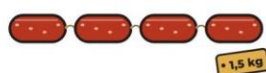
CHORIZOS

03 — ATADO

EL ROJO QUE ENCIENDE LA PARRILLA.

TAMAÑOS

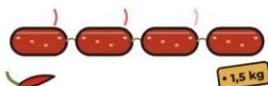
Pimentón, ajo y el punto de picante que pide cada mesa. Chistorra, minis y barbacoa para la brasa, la sartén o la plancha.



CHORIZO BARBACOA

Bandeja de 1,5 kg

Atado en porciones.



CHORIZO BARBACOA PICANTE

Bandeja de 1,5 kg

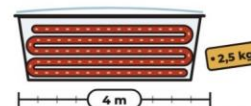
Atado en porciones.



CHORICITOS MINIS

1,5 kg

Atados individuales de ración.



CHISTORRA

4 m · 2,5 kg aprox.

En bandeja.

ENTREGA



SOLO EN FRESCO
0-5 °C

Siempre refrigerado. Nunca en congelado.

PACKAGING

BANDEJA TERMOSELLADA

TERMOSELLADO EN AMBIENTE CONTROLADO

**Barbacoa, picante y chistorra**

1,5 kg en barbacoa y picante; 2,5 kg en chistorra.

CAJAS

**Todo va en caja**

También los minis atados por ración.

VARIEDADES

4 referencias · El rojo que enciende la parrilla.



CHISTORRA

Fresco 0-5 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica bajo petición](#)



CHORICITOS MINIS

Fresco 0-5 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica bajo petición](#)



CHORIZO BARBACOA

Fresco 0-5 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica bajo petición](#)



CHORIZO BARBACOA PICANTE

Fresco 0-5 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica bajo petición](#)

PREPARACIÓN

Cómo sacarle todo el partido en cocina.

PREPARACIÓN

Chorizo fresco: se cocina siempre. Suelta su propia grasa, así que la sartén va sin aceite.



BRASA O PLANCHA
Fuego medio, 10–15 min girando. Sin pinchar para que no se seque.



SARTÉN
Sin aceite: su grasa basta. Fuego medio-alto, 5–8 min. Retira el exceso de grasa.



HORNO
200 °C, 15–20 min. Con patatas, la grasa hace el resto.



CAZUELA
A la sidra o al vino: dorar, añadir 250 ml y reducir hasta que esté tierno.

 **¿A LA CAZUELA?**
Si: Chistorra, Choricitos minis, Chorizo barbacoa, Chorizo barbacoa picante.

REFERENCIA	 BRASA O PLANCHA	 SARTÉN	 HORNO	 CAZUELA	EL TRUCO
CHISTORRA	✓	★	✓	✓	Sartén sin aceite, 4–5 min. Huevos rotos o a la sidra.
CHORICITOS MINIS	★	✓	✓	✓	Brasa o al vino en cazuela de barro. Tapa segura.
CHORIZO BARBACOA	★	✓	✓	✓	Nació para la brasa. En lentejas, sorprende.
CHORIZO BARBACOA PICANTE	★	✓	✓	✓	Igual que el barbacoa. En guiso, ojo con el picante.

★ La mejor opción · ✓ Recomendado · – No recomendado

Tiempos orientativos: dependen del grosor y del fuego.

VARIEDADES



CHISTORRA



CHORICITOS MINIS



CHORIZO BARBACOA



CHORIZO BARBACOA PICANTE



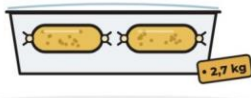
BUTIFARRAS

04 — ATADO

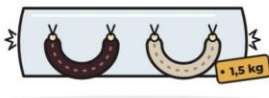
TRADICIÓN Y
HERENCIA,
HECHA CON
OFICIO.

Blanca del perol, de huevo, de habas, negra, catalana y trufada. Recetas del país con el rigor de la producción y el cariño de la cocina de casa.

TAMAÑOS



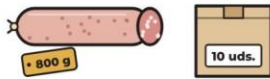
BUTIFARRA DE HUEVO
Bandeja de 2,7 kg
Bandeja termosellada.



NEGRA Y BLANCA DEL PEROL
Bolsa de 1,5 kg
Bolsa retráctil.
Butifarra negra Blanca del perol



BUTIFARRAS DE HABAS
Pieza de 350 g
Caja 10 uds.
Habas blanca Habas negra



CATALANAS
Media pieza de 800 g
Caja 10 uds.
Catalana Catalana trufada

ENTREGA



EN FRESCO
0-5 °C
Refrigerado

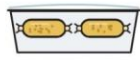


EN CONGELADO
-18 °C
Congelado

PACKAGING

**BANDEJA
TERMOSELLADA**

TERMOSELLADO
EN AMBIENTE
CONTROLADO



De huevo • 2,7 kg

**BOLSA
RETRÁCTIL**



Negra y perol •
1,5 kg

CAJA 10 UDS.



Habas y catalanas

VARIEDADES

7 referencias · Tradición y herencia, hecha con oficio.



BUTIFARRA BLANCA DEL PEROL

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica](#)
bajo petición



BUTIFARRA DE HUEVO

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Panceta y papada de cerdo, huevo líquido
pasteurizado, sal, especias, proteína de
leche, almidón, azúcares, fibra vegetal,
hidrolizado de proteínas...

CONTIENE Gluten · Leche · Huevo

Vida útil · Fresco **45 días**



BUTIFARRA DE HABAS BLANCA

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Carnes y grasa de cerdo, clara de huevo,
sangre, especias, sal, almidón, proteína de
leche

CONTIENE Gluten · Huevo · Leche

Vida útil · Fresco **30 días**



BUTIFARRA DE HABAS NEGRA

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Carnes y grasa de cerdo, sangre, sal,
especias, azúcares, hidrolizado de proteína.

CONTIENE Gluten

Vida útil · Fresco **30 días**



BUTIFARRA NEGRA

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica](#)
bajo petición



CATALANA

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Alérgenos e ingredientes: [ficha técnica](#)
bajo petición



CATALANA TRUFADA

Fresco 0-5 °C Congelado -18 °C

Magro y panceta de cerdo, agua, fécula, sal,
especias, trufa natural (*Tuber aestivum*),
trompeta de los muertos (*Craterellus*
cornucopioides)...

CONTIENE

Leche

TRAZAS Gluten · **45 días**

PREPARACIÓN

Cómo sacarle todo el partido en cocina.

PREPARACIÓN

Dos mundos: la Catalana y la trufada son frescas y se cocinan. Las demás ya vienen cocidas: se comen en frío o solo hay que calentarlas.

**EN FRÍO**
Cocidas: en rodajas, tal cual. Con pan con tomate, sin más.

**BRASA O PLANCHA**
Frescas: fuego medio, 15–20 min. Cocidas: vuelta y vuelta, 3–4 min.

**SARTÉN**
Cocidas en rodajas, 2 min por lado. Frescas enteras, 12–15 min a fuego medio.

**HORNO**
Frescas a 180 °C, 25–30 min. Con patata, cebolla y un chorro de vino.

**CAZUELA**
Con habas, en escudella o con setas. Las cocidas entran al final, 10 min.

**¿A LA CAZUELA?**
Si: Butifarra blanca del Perol, Butifarra de habas blanca, Butifarra de habas negra, Butifarra negra, Catalana. **Mejor no:** Butifarra de huevo, Catalana trufada.

REFERENCIA	 EN FRÍO	 BRASA O PLANCHA	 SARTÉN	 HORNO	 CAZUELA	EL TRUCO
BUTIFARRA BLANCA DEL PEROL	★	✓	✓	–	✓	Cocida. En frío o en escudella, al final.
BUTIFARRA DE HUEVO	✓	✓	★	–	–	Cocida. La de Dijous Gras: en tortilla o en coca.
BUTIFARRA DE HABAS BLANCA	✓	✓	✓	–	★	Cocida. Hecha para guisar con habas a la catalana.
BUTIFARRA DE HABAS NEGRA	✓	✓	✓	–	★	Cocida. En cazuela de habas con menta, la reina.
BUTIFARRA NEGRA	★	✓	✓	–	✓	Cocida. En frío, a la brasa o en escudella.
CATALANA	–	★	✓	✓	✓	Fresca. A la brasa con judías (amb mongetes) o con setas.
CATALANA TRUFADA	–	★	✓	✓	–	Fresca. Sartén o brasa suave; fuera de la cazuela para no perder la trufa.

★ La mejor opción · ✓ Recomendado · – No recomendado

Tiempos orientativos: dependen del grosor y del fuego.

VARIEDADES



BUTIFARRA BLANCA DEL PEROL



BUTIFARRA DE HUEVO



BUTIFARRA DE HABAS BLANCA



BUTIFARRA DE HABAS NEGRA



BUTIFARRA NEGRA



CATALANA



CATALANA TRUFADA

SOLVIC FACTORY

Planta productiva de Esparreguera (Barcelona)

Una planta de alimentación pensada para producir con método: circuitos separados, temperatura controlada en cada etapa y trazabilidad completa desde que entra la materia prima hasta que el palé sale por el muelle.

400 m² PRODUCTIVOS **200 m²** DE REFRIGERADO **200 m²** DE CONGELACIÓN

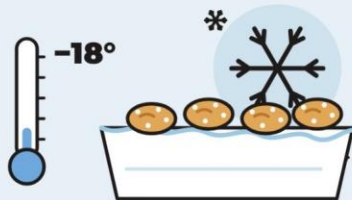
Auditamos proveedores, analizamos producto en laboratorio externo y mantenemos planes de limpieza, control de plagas y formación del equipo.



SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONGELADO EN PLANTA, FRESCO EN TU COCINA

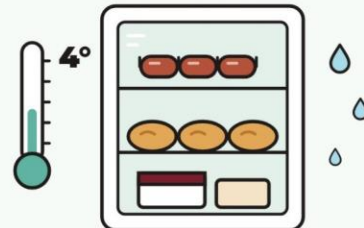
Todo lo que sale de la planta pasa por un plan APPCC propio, con la temperatura como punto de control en cada etapa: recepción, elaboración, almacén y transporte.



CONGELADO

-18 °C De 6 a 18 meses

- ✓ Vida útil de 6 a 18 meses
- ✓ A -18 °C no se multiplica ninguna bacteria relevante, tampoco la Listeria
- ✓ Congelado recién hecho, en su mejor momento de textura y sabor
- ✓ Compras por volumen y usas solo lo que necesitas: menos merma
- ✓ Stock de seguridad para picos de demanda y temporada
- ✓ Repartos menos frecuentes y envíos a más distancia



REFRIGERADO

0 - 5 °C De 5 a 18 días

- ✓ Listo para usar: sin descongelar ni esperar
- ✓ Ideal para línea de fresco, mostrador y cocina del día
- ✓ Si sale de planta congelado, lo descongelamos en cámara a temperatura controlada
- ✓ Etiquetado con su nueva fecha de consumo
- ✓ Reparto refrigerado con la cadena de frío registrada
- ✓ Pedidos más pequeños y frecuentes, con rotación rápida

LO QUE CONTROLAMOS

- Plan APPCC propio
- Cadena de frío registrada en almacén y transporte
- Trazabilidad por lote, de la materia prima al cliente
- Registro sanitario



CONTACTO

Carrer de la Ceràmica, 4
08292 Esparreguera (Barcelona)

+34 934 093 333

info@solvicfoods.com

www.solvicfoods.com

EST. 1932

SOLVIC FOODS



www.solvicfoods.com