

Cuina d'obrador

— CATÀLEG HORECA

2026

EDICIÓ 2026
25 CROQUETES + 5 CANELONS

Cuina de restaurant, feta abans de servir.

Ulloa Gastronòmic és l'obrador artesà d'Artesania de la Croqueta. Des de Constantí, Tarragona, elaborem 25 varietats de croquetes i 5 varietats de canelons pensats per a restauració.

Treballem exclusivament amb el canal Horeca. No venem al particular. Cada producte es cuina amb matèria primera seleccionada, temps de cocció tradicionals i empaquetat pensat per a cuines professionals.

Aquest catàleg recull tota la gamma de producte, formats, fitxes tècniques i condicions comercials. Si hi trobes alguna cosa que encaixi a la teva carta, demana'ns una mostra gratuïta.

————— GAMMA 01 · CROQUETES

Croquetes artesanes

25 varietats obertes durant tot l'any. Beixamel cuinada a foc lent, rebossat cruixent i farcits generosos. Organitzades en sis famílies.

Sis famílies

La gamma de croquetes s'organitza en sis grans famílies. Dins de cada una rotem varietats segons temporada, ocasió i el que ens demanen els clients. Aquestes sis famílies són l'estructura que articula tot el catàleg.

<p>DE SEMPRE</p> <h2>Carns i Embotits</h2> <p>01</p> <p>Pernil, pollastre, rabo de toro, porc senglar. Els sabors que defineixen la casa.</p> <hr/> <p>9 VARIETATS</p>	<p>DEL MAR</p> <h2>Peix i Marisc</h2> <p>02</p> <p>Bacallà, gamba, calamar, lluç, rap. Fumets reduïts i essència marina.</p> <hr/> <p>6 VARIETATS</p>
<p>AMB CRITERI</p> <h2>Formatges</h2> <p>03</p> <p>Stilton, Cabrales, parmesà. Denominacions d'origen, umami i caràcter.</p> <hr/> <p>4 VARIETATS</p>	<p>ALT MARGE</p> <h2>Especials</h2> <p>04</p> <p>Foie i ceps. Referències premium per a menús degustació i banquets.</p> <hr/> <p>2 VARIETATS</p>
<p>VEGETARIANA</p> <h2>Verdures</h2> <p>05</p> <p>Espinacs i escalivada a la brasa. Vegetariana amb personalitat, sense concessions.</p> <hr/> <p>2 VARIETATS</p>	<p>POSTRES</p> <h2>Dolces</h2> <p>06</p> <p>Crema amb canyella i xocolata 70% amb sal Maldon. Un final de menú inesperat.</p> <hr/> <p>2 VARIETATS</p>

CRQ-01 · CARNES I EMBOTITS

Pollastre rostit



Pollastre rostit a casa amb verdures caramel·litzades i beixamel cuinada a foc lent. El clàssic que mai falla i que defineix què és una croqueta feta com cal.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-02 · CARNS I EMBOTITS

Pernil ibèric



Pernil ibèric tallat a mà i beixamel amb toc de nou moscada.
Producte de senyal per a cartes de tapes que volen demostrar
criteri en la selecció de proveïdors.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-03 · CARNS I EMBOTITS

Llom ibèric



Llom ibèric trossejat amb beixamel i toc de pebre negre. Textura carnosa, sabor potent. Combina perfectament amb una ració de formatges curats o una copa de vi negre.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-04 · CARNS I EMBOTITS

Cocido madrileny



La croqueta que aprofita el cocido: cansalada, xai, pit de pollastre, cigrons i beixamel. Receita de casa, sabor de memòria. Funciona com a plat de tapeig o menú diari.

FITXA TÈCNICA

FORMAT

30 g / unitat

BOSSA

33 u. / 1 kg

PREPARACIÓ

Fregir 180°C · 3 min

(des de congelat)

CONSERVACIÓ

-18°C · 12 mesos

CRQ-05 · CARNES I EMBOTITS

Morcilla



Morcilla de Burgos amb arròs i sofregit llarg. Umami, sabor intens i textura sorprenent. Per a cartes que busquen diferenciar-se amb referents menys obvis.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-06 · CARNES I EMBOTITS

Rabo de toro



Rabo de toro cuit molt lent fins que es desfà, barrejat amb beixamel i reducció del propi suc. Una croqueta que es llepa els dits i justifica un preu de venda premium.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-07 · CARNS I EMBOTITS

Sobrassada amb formatge de Maó



Sobrassada de Mallorca i formatge de Maó DOP. Combinació illenca amb textura cremosa i punt d'espeziat. Un homenatge al producte balear en format tapa.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-08 · CARNES I EMBOTITS

Pollastre Thai



Pollastre especiat estil thai amb coco, llima kaffir i un toc de curri vermell. Una croqueta amb identitat pròpia que trenca el guió clàssic. Referent per a cartes atrevides.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-09 · CARNS I EMBOTITS

Porc senglar



Carn de porc senglar estofada amb vi negre, prunes i espècies. Sabor de caça, perfume de bosc. Ideal per a menús de tardor i cartes de muntanya.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-10 · PEIX I MARISC

Calamar



Calamar fresc, sofregit al punt i beixamel perfumada. Un clàssic de casa que funciona tant a la tapa de l'aperitiu com a la ració del menú de migdia.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-11 · PEIX I MARISC

Gamba roja



Gamba roja del Mediterrani, trossejada i dignificada dins d'una beixamel d'essència marina. Potent, amb personalitat. Ideal per a restaurants de costa.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-12 · PEIX I MARISC

Gamba a l'all



Gambes amb all confitat i un toc de guindilla. Recuperem un dels plats de tapeig més estimats en format croqueta. Sabor potent, textura cremosa.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-13 · PEIX I MARISC

Bacallà



Bacallà dessalat tradicionalment, pinyons i panses. Recepta catalana feta croqueta amb beixamel lleugera. Un imprescindible de la casa.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-14 · PEIX I MARISC

Rap i gambes



Rap tallat a ganivet i gambes, amb fumet reduït i beixamel amb un toc de brandi. Un mar i muntanya dins una croqueta: textura i sabor al mateix nivell.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-15 · PEIX I MARISC

Lluç amb herbabona



Lluç desespinat i herbabona fresca. La sorpresa herbàcia que acompanya el peix blanc i que deixa un final en boca clarament diferencial.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-16 · FORMATGES

Stilton amb panses



Formatge blau Stilton amb panses de Corint i reducció de Pedro Ximénez. Combinació clàssica anglesa reinterpretada. Demana una copa de vi dolç.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-17 · FORMATGES

Cabrales



Formatge Cabrales DOP, el blau més potent d'Astúries. Per a paladars amb criteri. Funciona com a final de ració de formatges o dins d'una selecció de croquetes signatura.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-18 · FORMATGES

Formatge amb nous



Formatge cremós i nous torrades. Dolçor suau, cruixent intern. Ideal per a cartes vegetarianes o menús de tardor que busquen textures naturals.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-19 · FORMATGES

Parmesà



Parmesà envellit 24 mesos amb beixamel i tomàquet concentrat.
Nota italiana dins d'una croqueta. Textura cruixent i umami potent.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-20 · ESPECIALS

Foie i ceps



Ceps seleccionats i foie mi-cuit. Opció de molt marge per a cartes de menú degustació o menús executius. Textura cremosa i perfum de bosc.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
35 g / unitat

BOSSA
28 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-21 · ESPECIALS

Foie



Foie mi-cuit amb reducció de vi dolç. La croqueta més luxosa de la casa. Ideal per a esdeveniments, càterings premium o cartes d'alta gamma.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
35 g / unitat

BOSSA
28 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-22 · VERDURES

Espinacs



Espinacs saltats amb pinyons, panses i un toc d'all. Recepta catalana tradicional convertida en croqueta. Opció vegetariana amb caràcter.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-23 · VERDURES

Escalivada a la brasa



Escalivada feta a la brasa: pebrot, albergínia i ceba. Sabor fumat i dolçor natural. Una croqueta vegetariana que aporta identitat mediterrània.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
30 g / unitat

BOSSA
33 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 180°C · 3 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-24 · DOLCES

Dolça de crema



Crema pastissera amb canyella i pell de llimona. Rebossada al moment i fregida. Postres de tapes per al final del menú. Calenta per dins, cruixent per fora.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
25 g / unitat

BOSSA
40 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Fregir 170°C · 2 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CRQ-25 · DOLCES

Xocolata



Xocolata negra 70% amb un toc de sal Maldon. La croqueta dolça més golosa i espectacular: quan s'obre, el cor fon al plat. Final de menú de pel·lícula.

FITXA TÈCNICA

FORMAT

25 g / unitat

BOSSA

40 u. / 1 kg

PREPARACIÓ

Fregir 170°C · 2 min
(des de congelat)

CONSERVACIÓ

-18°C · 12 mesos

————— GAMMA 02 · CANELONS

Canelons de tradició

Pasta fresca, sofregit casolà i beixamel de debò. Format XXL pensat per a servei ràpid: del congelador al forn, del forn a la taula.

Cinc varietats

Cinc receptes de canelons, totes en format XXL. Dues estan pensades per a cartes de diari (rostit i peix), dues són apostes gourmet i una és edició premium pensada per a banquets i esdeveniments d'alta gamma.

<p>DIUMENGE A CASA</p> <h2>Rostit tradicional</h2> <p>01</p> <p>Recepta clàssica catalana: barreja de vedella, porc i pollastre rostits a casa a...</p> <hr/> <p>XXL · 130 G</p>	<p>DE COSTA</p> <h2>Peix i marisc</h2> <p>02</p> <p>Lluç, rap, gamba i calamar dins d'una pasta fresca i beixamel d'essència marina....</p> <hr/> <p>XXL · 130 G</p>
<p>ALT MARGE</p> <h2>Galta i ceps</h2> <p>03</p> <p>Galta de vedella cuita lenta i ceps seleccionats. Un canelón gourmet amb molt de...</p> <hr/> <p>XXL · 130 G</p>	<p>LLEUGER</p> <h2>Espinacs i bacallà</h2> <p>04</p> <p>Bacallà dessalat tradicionalment, espinacs i panses de Corint. Versió més lleuge...</p> <hr/> <p>XXL · 130 G</p>
<p>EDICIÓ PREMIUM</p> <h2>Pollastre amb foie i tòfona</h2> <p>05</p> <p>Pollastre de corral rostit amb foie i tòfona negra. Format més gran que la resta...</p> <hr/> <p>XXL · 180 G</p>	<p>CUINA RÀPIDA</p> <h2>Format XXL</h2> <p>06</p> <p>Del congelador al forn. 180 °C · 25 min i gratinar 220 °C · 3 min.</p> <hr/> <p>8 U. / 1 KG</p>

CAN-01 · TRADICIONAL

Rostit tradicional



Recepta clàssica catalana: barreja de vedella, porc i pollastre rostits a casa amb sofregit llarg i beixamel generosa. El canelón de diumenge, però llest per a qualsevol dia de la setmana. Alt contingut en proteïna i baix en sal.

FITXA TÈCNICA

FORMAT

XXL · 130 g

BOSSA

8 u. / 1 kg

PREPARACIÓ

Forn 180°C · 25 min

Gratinar 220°C · 3 min

CONSERVACIÓ

-18°C · 12 mesos

CAN-02 · MAR

Peix i marisc



Lluç, rap, gamba i calamar dins d'una pasta fresca i beixamel d'essència marina. Aporta l'autèntic i intens sabor de mar. Pensat per a restaurants amb ADN de costa. Molt baix contingut en sal.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
XXL · 130 g

BOSSA
8 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Forn 180°C · 25 min
Gratinar 220°C · 3 min

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CAN-03 · GOURMET

Galta i ceps



Galta de vedella cuïta lenta i ceps seleccionats. Un canelón gourmet amb molt de marge. Ideal per a cartes amb ambició, menús degustació o apostes de tardor / hivern. Menys d'un 5% de greix.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
XXL · 130 g

BOSSA
8 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Forn 180°C · 25 min
Gratinar 220°C · 3 min

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CAN-04 · PEIX LLEUGER

Espinacs i bacallà



Bacallà dessalat tradicionalment, espinacs i panses de Corint.
Versió més lleugera que el rostit, amb caràcter. Per a amants de
la cuina lleugera. Molt baix contingut en sal (1,3 g/100 g).

FITXA TÈCNICA

FORMAT
XXL · 130 g

BOSSA
8 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Forn 180°C · 25 min
Gratinar 220°C · 3 min

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

CAN-05 · EDICIÓ PREMIUM

Pollastre amb foie i tòfona



Pollastre de corral rostit amb foie i tòfona negra. Format més gran que la resta de la gamma, pensat per a menús de luxe, esdeveniments d'alta gamma o banquets de Nadal. Edició limitada.

FITXA TÈCNICA

FORMAT
XXL · 180 g

BOSSA
6 u. / 1 kg

PREPARACIÓ
Forn 180°C · 25 min
Gratinar 220°C · 3 min

CONSERVACIÓ
-18°C · 12 mesos

Condicions Horeca

COMANDA MÍNIMA

100 unitats per referència o caixa completa

TEMPS D'ENTREGA

48h Camp de Tarragona
72h resta Catalunya

TRANSPORT

Camió refrigerat -18°C
Cadena de fred traçada

EMMAGATZEMATGE

Congelador -18°C
Fins a 12 mesos

PREPARACIÓ CROQUETA

Descongelar 30 min
Fregir 180°C · 3 min

PREPARACIÓ CANELONS

Forn 180°C · 25 min
Gratinar 220°C · 3 min

FACTURACIÓ

Pagament a 30 dies (clients habituals)

MOSTRA GRATUÏTA

Primera petició sense compromís · WhatsApp

ASSESSORAMENT

Emplatat, preu de venda suggerit i relat per al client

FITXES TÈCNIQUES

Ingredients, al·lèrgens i nutricional a disposició

Parlem-ne, sense compromís

OBRADOR

Pol. Industrial de Constantí
C/ Grècia s/n · Nau B-14
43120 Constantí · Tarragona

TELÈFON

+34 977 525 651
+34 657 97 35 17 · mòbil / WhatsApp

EMAIL

info@artesaniadelacroqueta.com
jm.ulloa@artesaniadelacroqueta.com

HORARI D'ATENCIÓ

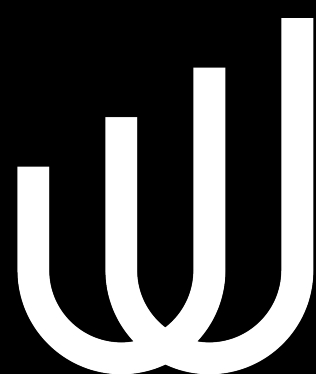
Dilluns a divendres
9 h – 18 h

WEB

ulloagastronomic.com

INSTAGRAM

[@artesaniadelacroqueta](https://www.instagram.com/artesaniadelacroqueta)



ULLOA
GASTRONÒMIC

OBRADOR ARTESÀ · CONSTANTÍ, TARRAGONA