

# MALACITANA

GOURMET



# DESDE MÁLAGA PARA EL MUNDO

**Malacitana Gourmet** es una marca de **Malacitana FoodService SL**, una empresa familiar malagueña que inició su camino en 2003.

Dedicada desde entonces a la comercialización y distribución de productos alimenticios, decidieron crear esta línea centrada en la **Cocina Tradicional Mediterránea de alta calidad**.

Malacitana Gourmet existe para elevar la calidad de la comida precocinada retomando recetas tradicionales y posicionándolas en una **categoría gourmet** de la mano de materia prima y procesos de elaboración de primera calidad; creando una nueva gama de productos con inspiración Mediterránea.



# 01 | Tortillitas de *Bacalao*

Producto tradicional de la cocina española de materias primas de alta calidad.

Su principal ingrediente, el **Bacalao "Gadus Morhua"**, es la fuente perfecta de ácidos grasos Omega 3 para su salud y su mesa, coronando esta última con un plato estrella de la Cocina Mediterránea.

**Disponible en bandejas de 400 gr. y 1 kg.**



Freidora de Aire  
**4 min a 200°C**



Horno  
**4 min a 200°C**



Freidora  
**1 min a 180°C**



## 02 | Tortillitas de Gambas

Producto tradicional de la cocina española, emblema a paladear de lo casero y lo auténtico.

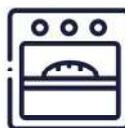
Materias primas de alta calidad como su principal ingrediente: **Colas de langostino.**

Una proteína repleta de ácidos grasos Omega 3 y proteínas, que ayudarán a cuidar su salud y su peso, mientras disfruta el sabor privilegiado del mar de Málaga.

**Disponible en bandejas de 400 gr. y 1 kg.**



Freidora de Aire  
**4 min a 200°C**



Horno  
**4 min a 200°C**



Freidora  
**1 min a 180°C**



# 03 | Gambas Rebozadas

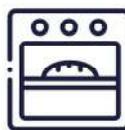
Colas de langostino peladas a mano y **rebozadas a la Cerveza Victoria**.

Su elaboración totalmente artesanal guarda el cuidado de unas manos familiares para llevar hasta su mesa un sabor de hogar.

**Disponible en bandejas de 400 gr. y 1 kg.**



Freidora de Aire  
**4 min a 200°C**



Horno  
**4 min a 200°C**



Freidora  
**1 min a 180°C**



# 04 | Lomitos de Merluza

## **Plato típico de la Cocina Andaluza.**

Receta que viaja por las memorias del tiempo, desde siglo XIX a tu día a día, para poner en tu recuerdo el sabor de la tradición de nuestra tierra.

Su principal ingrediente, la merluza, es un pescado blanco bajo en grasas y calorías, que mejora su salud cardiovascular, reforzando un corazón enamorado de nuestra gastronomía.

**Rebozadas a la Cerveza Victoria** son el complemento ideal para servir como tapa en sus reuniones, poniendo sobre la mesa materias que son Málaga en su 100%.

**Disponible en bandejas de 400 gr. y 1 kg.**



Freidora de Aire  
**4 min a 200°C**



Horno  
**4 min a 200°C**



Freidora  
**1 min a 180°C**



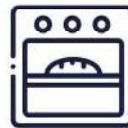
# 05 | Tortillitas de Camarón

Producto **tradicional de la cocina española.**

Una receta que guarda en su sencillez todo el sabor de antaño y la sabiduría de la herencia gastronómica.

Artesanía, autenticidad y calidad indiscutibles e inolvidables.

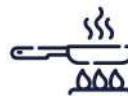
**Disponible en bolsas de 500 gr.**



Horno  
**10 min a 180°C**



Freidora  
**1 min a 170°C**



Sartén  
**1 min**



Producto  
**CONGELADO**



# 06 | Kebab Loncheado

Muslo y contramuslos de **pollo fresco nacional**, loncheados con el ritmo y tesón de la tierra; manteniendo la homogeneidad de sus textura, sabor y color.

Un sabor que no le dejará indiferente.

**Disponible en bandejas de 400 gr, 1 kg. y 2 kg.**



Microondas  
**3 min a 70°C**



Sartén  
**3 min**



Producto  
**HALAL**



Producto  
**SIN GLUTEN**



# 07 | Chili con *Carne*

**Elaborado con carne de ternera.**

Acercamos recetas de la gastronomía **Tex-Mex** a tierras andaluzas.

De Malacitana Gourmet a vuestros hogares, poniendo sobre la mesa todo el sabor de este guiso tradicional elaborado con las mejores materias primas locales.

***Ideal para tomar en nachos, tacos, burritos, wraps, arroz.***

Viste tu mesa con esta mezcla de culturas y sabor.

***Disponible en bandejas de 500 gr. y 2 kg.***



Microondas  
**3 min a máx. potencia**



Sartén  
**2 min fuego fuerte**

# 08 | Burrito de Pollo

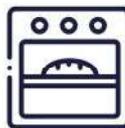
Pollo rustido con suave **salsa de yogur**.

Un bocado perfecto para salirse de la rutina y disfrutar de un delicioso toque mexicano.

**Disponible en bandejas de 400 gr. y 1 kg.**



Freidora de Aire  
**6 min a 200°C**



Horno  
**8 min a 200°C**



Producto  
**HALAL**



# 09 | Burrito de Pollo

Pollo rustido con **guacamole**

Plato de inspiración mexicana que despertará tu paladar como una banda de mariachis. Burritos rellenos de pollo, verduras y guacamole con un ligero **toque picante**.

**Disponible en bandejas de 400 gr. y 1 kg.**



Freidora de Aire  
**6 min a 200°C**



Horno  
**8 min a 200°C**



# 10 | Burrito de *Ternera*

Estilo **Tex-Mex**

Enrollado de carne de ternera que lleva hasta sus mesas los aromas y sabores de un México lindo, conocido en parte por su gastronomía.

Una receta diez elaborada con productos de alta calidad.

**Disponible en bandejas de 400 gr. y 1 kg.**



Freidora de Aire  
**6 min a 200°C**



Horno  
**8 min a 200°C**



# 11 | Lagrimitas de Pollo

Pechuga de pollo cortada en lágrimas, **maceradas en limón** y vestidas con un empanado crujiente y finísimo.

El sabor de una buena carne invadida por la majestuosa presencia del aroma cítrico del limón.

Ideal para cualquier ocasión.

**Disponible en bandejas de 2 kg.**



Freidora  
**3 min a 180°C**



Producto  
**CONGELADO**

# 12 | Donut de Pollo

Tierna y jugosa pechuga de pollo rebozada con cereales en forma de rosquilla.

La O constante de su sorpresa frente al sabor que le trae.

**Ideal para niños.**

**Disponible en bandejas de 200 gr. y 1 kg.**



Freidora de Aire  
**6 min a 200°C**



Horno  
**12 min a 200°C**



Freidora  
**4 min a 180°C**



Microondas  
**2 min a máx. potencia**



Sartén  
**12 min**



Producto  
**HALAL**

# 13 | Crujiente de Pollo

Escalope de pollo **empanado en copos de maíz**.

Productos de textura suave y crujiente.

Una receta diferenciada para un producto como el escalope de pollo, que marcará la calidad y la originalidad que te caracterizan. Ideal para tomar en ensaladas o con guarnición.

**Disponible en bandejas de 2 uds. de 250 gr. y 8 uds. a 1 kg.**



Freidora de Aire  
**6 min a 200°C**



Horno  
**12 min a 200°C**



Freidora  
**4 min a 180°C**



Microondas  
**2 min a máx. potencia**



Sartén  
**12 min**

# 14 | Escalope de Pollo

Pechuga de pollo tierna, deliciosamente rellena con una salsa cremosa fresca de **Queso Brie, trozos de manzana y miel.**

Una mezcla que querrás dejar vivir en tus papilas.

**Disponible en bandejas de 2 uds. a 264 gr. y 10 uds. 1320 gr.**



Freidora de Aire  
**6 min a 200°C**



Horno  
**12 min a 200°C**



Freidora  
**4 min a 180°C**



Microondas  
**2 min a máx. potencia**



Sartén  
**12 min**



# 15 | Escalope de Pollo

Exquisita y tierna pechuga de pollo rebozada y **rellena de queso suave Philadelphia**, ligeramente especiado.

Derrítete con su sabor como su queso en la boca.

**Disponible en bandejas de 2 uds. a 264 gr. y 10 uds. 1320 gr.**



Freidora de Aire  
**6 min a 200°C**



Horno  
**12 min a 200°C**



Freidora  
**4 min a 180°C**



Microondas  
**2 min a máx. potencia**



Sartén  
**12 min**



Producto  
**CONGELADO**

# 16 | Burger Crispy

La mejor base para tu burger de pollo.

Exquisita carne de primera calidad **empanada con copos de maíz** que darán a tu plato todo el sabor que buscas y mereces.

**Disponible en bandejas de 2 uds. a 250 gr. y 10 uds. 1250 gr.**



Freidora de Aire  
**6 min a 200°C**



Horno  
**12 min a 200°C**



Freidora  
**4 min a 180°C**



Microondas  
**2 min a máx. potencia**



Sartén  
**12 min**





# 17 | Tarta de Queso

Tarta **Creмосa** de Queso.

Un sol dorado que guarda en su interior la pureza del queso. Su textura, porosidad y suavidad son un presente para el paladar, todo un acierto para su mesa y la mejor bienvenida para sus invitados.

**Elaboración artesana.**

**Disponible en 500 gr. y 1300 gr.**

**También con cobertura de chocolate o mermelada de frambuesa en 1450 gr.**



Producto  
**SIN GLUTEN**



# Contacto

 952 000 002

 [info@malacitanagourmet.com](mailto:info@malacitanagourmet.com)

 [www.malacitanagourmet.com](http://www.malacitanagourmet.com)

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