



*Calidad y tradicion
Desde 1958*

Delicias de la cocina manchega



Perdiz en Escabeche



Ingredientes:

Una perdiz, vinagre de vino, aceite de oliva virgen, ajos, laurel, sal, pimentón y pimienta en grano.

Producto esterilizado.

Peso Neto:

- Lata ovalada: 600g.
- Tarro cristal: 650g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Se recomienda servir frío.

Presentación:

- Lata ovalada de 700g (Peso Bruto)
- Tarro de cristal de 1000g (Peso Bruto).
- Cajas de 12 unidades.



Valor Nutricional

	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	390 KJ / 93 Kcal
Total Grasas:	4 g
De las cuales Saturadas:	0,63 g
Hidratos de Carbono:	0,23 g
De los cuales Azúcares:	0,23 g
Proteínas:	13,21 g
Sal:	0,8 g

Calidad y Tradición desde 1958



Perdices Deshuesadas



Ingredientes:

Perdices, vinagre de vino, aceite de oliva virgen, ajos, laurel, sal, pimentón y pimienta en grano.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 360g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Se recomienda servir frío, ideal para preparar ensaladas.

Detalles:

El proceso de deshuesado se realiza de forma cuidadosa y manual asegurando mantener la vistosidad y textura de la perdiz.

Presentación:

Disponible en tarro de cristal de 540g (Peso Bruto).
Disponible en cajas de 6 ó 12 unidades.



Valor Nutricional	
	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	390 KJ / 93 Kcal
Total Grasas:	4 g
De las cuales Saturadas:	0,63 g
Hidratos de Carbono:	0,23 g
De los cuales Azúcares:	0,23 g
Proteínas:	13,21 g
Sal:	0,8 g

Calidad y Tradición desde 1958



Perdiz Estofada



Ingredientes:

Una perdiz, vinagre de vino, aceite de oliva virgen, cebolla, zanahoria, tomate, ajos, laurel, sal, pimentón y pimienta en grano.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 600g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Calentar y servir acompañado de las verduras y el suave escabeche con el que está cocinado.

Presentación:

Lata ovalada de 700g (Peso Bruto).
Cajas de 12 unidades.



Valor Nutricional

	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	436 KJ / 105 Kcal
Total Grasas:	4 g
De las cuales Saturadas:	0,63 g
Hidratos de Carbono:	0,30 g
De los cuales Azúcares:	0,23 g
Proteínas:	13,20 g
Sal:	0,80 g

Calidad y Tradición desde 1958



Codornices en Escabeche



Ingredientes:

Dos codornices, vinagre de vino, aceite de oliva virgen, ajos, laurel, sal, pimentón y pimienta en grano.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 600g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Se recomienda servir frío.

Presentación:

Lata ovalada de 700g (Peso Bruto)
Cajas de 12 unidades.



Valor Nutricional	
	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	565 KJ / 136 Kcal
Total Grasas:	10 g
De las cuales Saturadas:	2,12 g
Hidratos de Carbono:	< 0,10 g
De los cuales Azúcares:	< 0,10 g
Proteínas:	11,39 g
Sal:	0,45 g

Calidad y Tradición desde 1958



Codornices Deshuesadas



Ingredientes:

Codornices, vinagre de vino, aceite de oliva virgen, ajos, laurel, sal, pimentón y pimienta en grano.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 360g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Se recomienda servir frío, ideal para preparar ensaladas.

Presentación:

Tarro de cristal de 540g (Peso Bruto).
Cajas de 6 ó 12 unidades.



Valor Nutricional	
	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	435 KJ / 104 Kcal
Total Grasas:	8 g
De las cuales Saturadas:	1,93 g
Hidratos de Carbono:	< 0,10 g
De los cuales Azúcares:	< 0,10 g
Proteínas:	11,21 g
Sal:	0,40 g

Calidad y Tradición desde 1958



Pechuga de Pollo en salsa de Perdiz



Ingredientes:

Pechuga de pollo, vinagre de vino, aceite de oliva virgen, ajos, laurel, sal, pimentón y pimienta en grano.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 200g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Se recomienda servir frío.

Sugerencia:

Ideal tanto para tomar solo como para preparar deliciosas ensaladas añadiendo la pechuga desmigada y regada con su propia salsa de escabeche ligeramente batida.

Presentación:

Lata de 250g (Peso Bruto).
Cajas de 24 unidades.



Valor Nutricional	
	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	503 KJ / 120 Kcal
Total Grasas:	7,4 g
De las cuales Saturadas:	1,34 g
Hidratos de Carbono:	< 0,5 g
De los cuales Azúcares:	< 0,5 g
Proteínas:	13,1 g
Sal:	0,4 g

Calidad y Tradición desde 1958



Pechuga de Pollo al Natural



Ingredientes:

Pechuga de pollo, agua y sal.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 150g.

Peso Escurrido: 100g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Se recomienda servir frío.

Recomendaciones:

Indicada especialmente para deportistas al ser una fuente natural de proteínas y alto valor energético. También indicada para seguir una dieta ya que es un producto bajo en grasas y calorías. Ideal para comer sano, si te preocupa lo que comes y buscas productos naturales.

Sugerencia:

Ideal para tomar sola o combinada con arroz, pasta, ensaladas...

Presentación:

Lata de 185g (Peso Bruto).

Cajas de 36 unidades.



Valor Nutricional	
	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	391 KJ / 92 Kcal
Total Grasas:	0,95 g
De las cuales Saturadas:	0,34 g
Hidratos de Carbono:	< 0,10 g
De los cuales Azúcares:	< 0,10 g
Proteínas:	25,83 g
Sal:	0,6 g

Calidad y Tradición desde 1958



Atún en Salsa de Perdiz



Ingredientes:

Atún, vinagre de vino, aceite de oliva virgen, ajos, laurel, sal, pimentón y pimienta en grano.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 200g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Se recomienda servir frío.

Sugerencia:

Ideal tanto para tomar solo como para preparar deliciosas ensaladas, añadiendo el atún desmigado y regado con su propia salsa de escabeche ligeramente batida.

Presentación:

Lata de 250g (Peso Bruto).

Cajas de 24 unidades.



Valor Nutricional	
	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	644 KJ / 154 Kcal
Total Grasas:	9,1 g
De las cuales Saturadas:	1,45 g
Hidratos de Carbono:	0,6 g
De los cuales Azúcares:	< 0,5 g
Proteínas:	17,4 g
Sal:	0,49 g

Calidad y Tradición desde 1958



Setas en Salsa de Perdiz



Ingredientes:

Setas (Pleurotus Ostreatus), aceite de girasol, vinagre de vino, ajos, laurel, sal, pimentón y pimienta en grano.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 425g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Se recomienda servir frío.

Sugerencia:

Ideal tanto para tomar solo, como para preparar deliciosas ensaladas o bien como guarnición de otros platos

Presentación:

Lata de 500g (Peso Bruto).

Cajas de 12 unidades.



Valor Nutricional	
	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	494 KJ / 118 Kcal
Total Grasas:	10,4 g
De las cuales Saturadas:	1,29 g
Hidratos de Carbono:	6 g
De los cuales Azúcares:	1 g
Proteínas:	< 2 g
Sal:	0,31 g

Calidad y Tradición desde 1958



Gazpachos Manchegos

4 Raciones



Ingredientes:

Gazpachos:

Pollo 30%, champiñón, tomate, sal, ajo, cebolla, pimienta, romero, aceite de oliva virgen y agua de cocción.

Torta:

Harina de trigo, sal, antioxidantes, (extracto rico en tocoferoles E-304)

Producto esterilizado.

Peso Neto: 1350 g.

Preparación:

Vierta el contenido de este envase en un cazo o sartén.

Póngalo al fuego y cuando empiece a hervir añada la torta cenceña que se acompaña.

Una vez mezclado, se mantiene hirviendo a fuego medio-bajo aproximadamente 10 minutos, durante este tiempo ir removiendo para evitar que se peguen.

El Gazpacho Manchego ha de quedar jugoso pero no caldoso. Antes de servir es aconsejable dejar reposar 3 minutos.

Presentación:

Lata de 1620g (Peso Bruto).

Cajas de 2 unidades.

Posibilidad de expositor de forja con publicidad de entre 18 y 36 unidades

GAZPACHOS

Valor Nutricional

	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	264 KJ / 63 Kcal
Total Grasas:	4,6 g
De las cuales Saturadas:	0,94 g
Hidratos de Carbono:	0,5 g
De los cuales Azúcares:	<0,5 g
Proteínas:	5 g
Sal:	0,44 g

TORTA CENCEÑA

Valor Nutricional

	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	1548KJ / 365Kcal
Total Grasas:	2,10 g
De las cuales Saturadas:	0,41 g
Hidratos de Carbono:	74 g
De los cuales Azúcares:	4 g
Proteínas:	10,3 g
Sal:	0,30 g



Calidad y Tradición desde 1958



Judías con Perdiz



Ingredientes:

Alubias fabes (70%), 1/4 perdiz (12%), aceite de oliva virgen, tomate, cebolla, harina de trigo, pimentón, ajo, sal, pimienta y agua de salsa.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 425g.

Preparación:

Calentar y servir, se puede añadir un poco de agua si se desea que la salsa quede menos espesa.

Presentación:

Lata de 500g (Peso Bruto).

Cajas de 12 unidades.



Valor Nutricional	
	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	381 KJ / 91 Kcal
Total Grasas:	1,3 g
De las cuales Saturadas:	0,25 g
Hidratos de Carbono:	12 g
De los cuales Azúcares:	0,9 g
Proteínas:	7,7 g
Sal:	0,3 g

Calidad y Tradición desde 1958



Judías con Chorizo de Jabugo



Ingredientes:

Alubias fabes (68%), panceta ibérica (6%), chorizo de Jabugo (3%), aceite de oliva virgen, tomate, cebolla, harina de trigo, pimentón, ajo, sal, pimienta y agua de salsa.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 425g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo, calentar y servir.

Presentación:

Lata de 500g (Peso Bruto).
Cajas de 12 unidades.



Valor Nutricional	
	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	485 KJ / 116 Kcal
Total Grasas:	4 g
De las cuales Saturadas:	1,42 g
Hidratos de Carbono:	12,5 g
De los cuales Azúcares:	1 g
Proteínas:	7,4 g
Sal:	0,44 g

Calidad y Tradición desde 1958



Lomo Frito de Orza



Ingredientes:

Lomo de cerdo, pimentón, especias naturales, sal, ajo, laurel, limón y aceite de girasol.

Producto esterilizado.

Peso Neto:

- Lata: 425g.
- Tarro cristal: 900g.

Peso Ecurrido:

- Lata: 280g.
- Tarro cristal: 600g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Se recomienda servir frío.

Presentación:

Lata de 500g (Peso Bruto) en cajas de 12 unidades.
Cristal de 1250g (Peso Bruto) en cajas de 6 unidades.



Valor Nutricional

	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	1469 KJ / 351 Kcal
Total Grasas:	29 g
De las cuales Saturadas:	0,32 g
Hidratos de Carbono:	< 0,5 g
De los cuales Azúcares:	< 0,5 g
Proteínas:	22,4 g
Sal:	0,3 g

Calidad y Tradición desde 1958



Chorizos de Orza Manchegos



Ingredientes:

Chorizos manchegos elaborados con: Paleta y papada frescas de cerdo, sal, pimentón, aceite de oliva virgen, fibra de guisante, pimienta choricero, ajo fresco y especias. Y bañados en aceite de girasol. Artesanos 100% naturales.

Producto esterilizado.

Peso Neto:

- Lata: 425g.
- Tarro cristal: 550g

Peso Escurreido:

- Lata: 280g.
- Tarro cristal: 380g

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Aunque es apto para consumir frío, se recomienda calentar unos minutos a fuego medio.

Presentación:

Lata de 500g (Peso Bruto) en cajas de 12 unidades
Cristal de 850g (Peso Bruto) en cajas de 6 unidades.



Valor Nutricional

	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	2456 KJ / 587 Kcal
Total Grasas:	59 g
De las cuales Saturadas:	13,24 g
Hidratos de Carbono:	< 0,5 g
De los cuales Azúcares:	< 0,5 g
Proteínas:	13,6 g
Sal:	0,67 g

Calidad y Tradición desde 1958



Estuche Gourmet Degustación



Estuche deluxe de madera con asa y tapa serigrafiada. Ideal para regalar el mejor sabor de La Mancha, contiene un surtido selecto de nuestros productos más una botella de vino D.O. La Mancha.

Contenido:

- Una PERDÍZ en ESCABECHE (lata de 700g).
- Dos CODORNICES en escabeche (lata de 700g).
- PECHUDA de POLLO en salsa de perdíz (lata de 250g).
- ATÚN en salsa de perdíz (lata de 250g).
- JUDÍAS con CHORIZO DE JABUGO (lata de 500g).
- LOMO frito de ORZA (lata de 500g).
- Botella de vino D.O. La Mancha.

Calidad y Tradición desde 1958



Estuche Gourmet Selección



Estuche deluxe de madera con asa y tapa serigrafiada. Ideal para regalar el mejor sabor de La Mancha, contiene un selecto y amplio surtido de nuestros productos.

Contenido:

- Una PERDÍZ en escabeche (lata 700g).
- JUDÍAS con CHORIZO de JABUGO (lata de 500g).
- Dos CODORNICES en escabeche (lata de 700g).
- JUDÍAS con PERDÍZ (lata de 500g).
- PECHUDA de POLLO en salsa de perdíz (lata de 250g).
- ATÚN en salsa de perdíz (lata de 250g).
- CHORIZOS MANCHEGOS (lata de 500g).
- PECHUGA de POLLO AL NATURAL (lata de 150g).
- LOMO frito de ORZA (lata de 500g).

Calidad y Tradición desde 1958



Conservas Arnaldos, S.L.

*Gral. Topete, 5 - Villarrobledo (Albacete)
967142295 / info@arnaldos.net / www.arnaldos.net*