

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

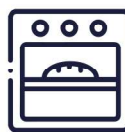
Colas de langostino peladas a mano y **rebozadas a la Cerveza Victoria.**

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

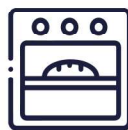
05 | Tortillitas de Camarón

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

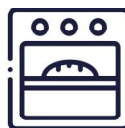
Pollo rustido con **guacamole**

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**

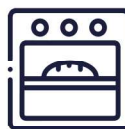
Enrollado de carne de ternera que lleva hasta sus mesas los aromas y sabores de un México lindo, conocido en parte por su gastronomía.

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.

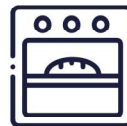
La O constante de su sorpresa frente al sabor que le trae.

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.**

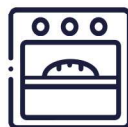
Productos de textura suave y crujiente.

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

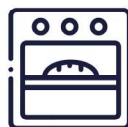
Exquisita y tierna pechuga de pollo rebozada y **rellena de queso suave Philadelphia**, ligeramente especiado.

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 **Cremosa** 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



www.malacitanagourmet.com



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